



## **Built-in Oven**

User Manual

## **Piekarnik do zabudowy**

Instrukcja użytkowania



BBIMM13400XCSW



**EN / PL**

385.4414.60/R.AA/21.10.2021/2-1

7768286741

# Dear Customer,

## Please read this manual before using the product.

Beko thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

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

---

# TABLE OF CONTENTS

## **1 Safety instructions 4**

Purpose of usage.....	4
Child, vulnerable person and pet safety.....	4
Electrical safety.....	5
Transportation safety.....	7
Installation safety.....	7
Safety of use.....	7
Temperature warnings.....	8
Accessory use.....	8
Cooking safety.....	9
Maintenance and cleaning safety.....	9

## **2 Environmental Instructions 11**

Waste regulation.....	11
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	11
Package information.....	11
Recommendations for energy saving.....	11

## **3 Your product 12**

Product introduction.....	12
Product control panel introduction and usage .....	13
Oven control.....	13
Oven operating functions.....	14
Product accessories.....	16
Use of product accessories.....	17
Technical specifications.....	19

## **4 First use 20**

First time setting.....	20
First cleaning.....	20

## **5 How to operate the oven 22**

General information on oven usage.....	22
Operation of the oven control unit.....	22
Settings.....	28
How to use the meat probe.....	32

## **6 General information about cooking 35**

General warnings about cooking in the oven .....	35
Pastries and oven food.....	35
Meat, Fish and Poultry.....	38
Grill.....	39
Test foods.....	40

## **7 Maintenance and care 41**

General cleaning information.....	41
Cleaning the accessories.....	42
Cleaning the control panel.....	42
Cleaning the inside of the oven (cooking area) .....	42
Easy Steam Cleaning.....	43
Cleaning the oven door.....	44
Removing the inner glass of the oven door.....	45
Cleaning the oven lamp.....	46

## **8 Troubleshooting 48**

## **1 Safety instructions**

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
  - If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
  - Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
  - Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
  - **▲** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
  - **▲** Use genuine spare parts and accessories only.
  - **▲** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
  - **▲** Do not perform technical modifications on the product.
- ▲ Purpose of usage**
- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
  - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - **WARNING:** 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 heating, plate heating, hanging towels or clothes on the handle for drying.
- ▲ 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 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.
  - **WARNING:** 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.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



### **Electrical safety**

- Connect 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 product

- should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, 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.
- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
  - Connect the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)**  
Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - While the oven is operating, its back surface also gets hot. Power cords must not touch the back surface, connections may be damaged.
  - Do not jam the electric cables into the oven door and pass them over hot surfaces. You may cause the oven to short circuit and catch fire as a result of the cable melting.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
  - If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
  - **WARNING:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Switch off the product or turn off the fuse from the fuse box.

**(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)**

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.

** 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 put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard

and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.

- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

** Installation safety**

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.
- To prevent overheating, the product should not be installed behind decorative doors.

** Safety of use**

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.

- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles.
- The hinges of the product door move and tighten when opening and closing the door. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.



### **Temperature warnings**

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do

not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- The product may be hot during use. Do not touch the hot compartments, the interior parts of the oven, the heating elements, etc.
- When placing food in the hot oven, removing the food, etc. always use heat resistant oven gloves.



### **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".
- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push



the accessories to the end of the cooking area.

- Use only the meat probe recommended for this oven.



### **Cooking safety**

- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.
- Food waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- Food Poisoning Hazard: Do not keep food in the oven for more than an hour before and after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tin cans and glass jars. Built up pressure may cause the jar to burst.
- 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. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heating elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- 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. 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.



### **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 an electric shock hazard!

- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door

glass / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

## 2 Environmental Instructions

### Waste regulation

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential 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.

### Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other

wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

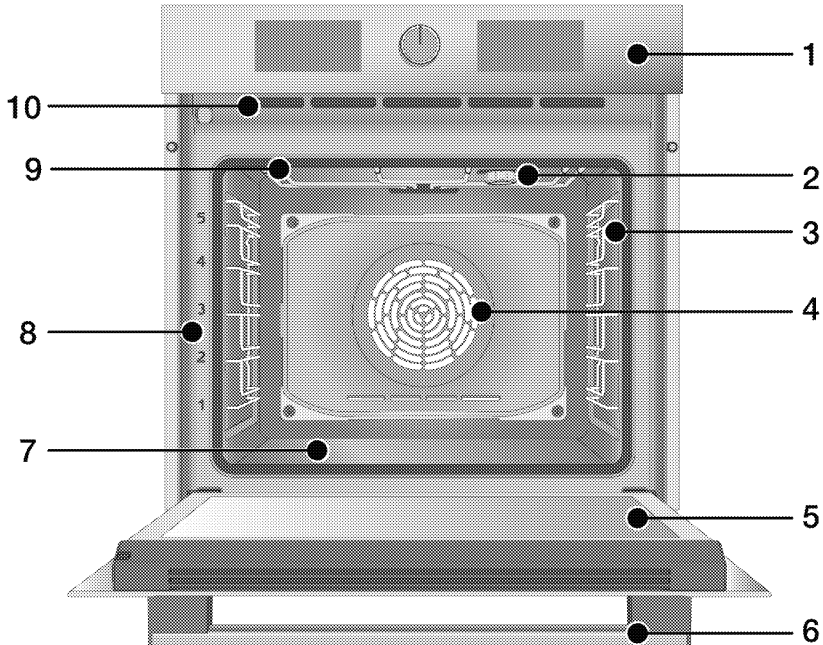
### Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

## 3 Your product

### Product introduction



- 1 Control panel
- 2 Lamp\*
- 3 Wire shelves\*\*
- 4 Fan motor (behind steel plate)
- 5 Door
- 6 Handle
- 7 Bottom heater (bottom steel plate)
- 8 Shelf positions
- 9 Top heater

#### 10 Ventilation holes

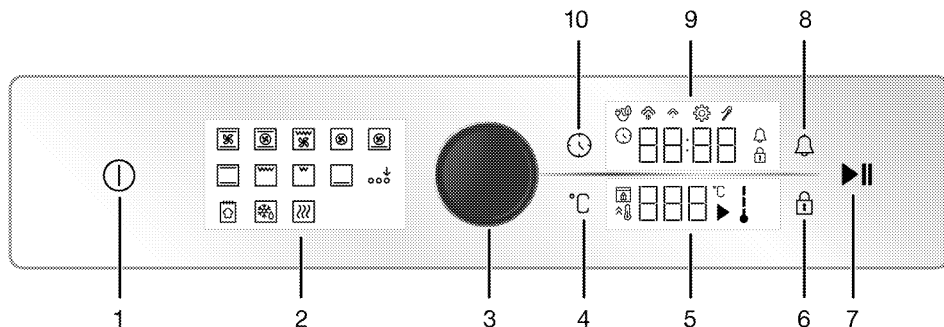
\* It depends on the model. Your product may not have a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

\*\* It depends on the model. Your product may be without wire shelves. In the illustration, wire shelves are shown as examples.

## 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.

### Oven control



- 1 On/Off key
- 2 Function display
- 3 Oven control knob
- 4 Temperature setting key
- 5 Temperature display
- 6 Key lock key
- 7 Cooking start/stop key
- 8 Alarm key
- 9 Clock/time display
- 10 Time and settings key

If there are knob (s) controlling your product, these knob (s) may be recessed in the panel that come out when pressed in on some models. For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, press it in again and replace the knob.

### Oven control knob

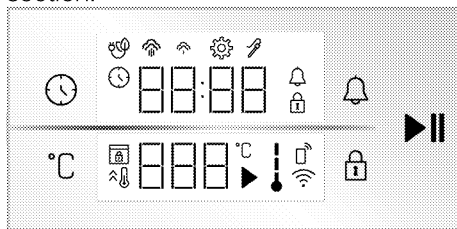
With the oven control knob, you can control the settings in the clock/time display and temperature display. You can navigate between these settings by turning the oven control knob to the right/ left, you can activate and confirm the settings by pressing.

### Temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the inner temperature symbol on the display. The symbol appears on the display when the cooking starts and each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature.






### Function display

The function display contains the operating functions of your oven. Each function is activated by touching on it. All functions on the screen are schematic; they may not be available on your product. The operating functions available on your product are explained in the "Oven operating functions" section.











Displays

## Keys:








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

## Clock/time display :

-  : Cooking time/Day time symbol
-  : Alarm symbol
-  : Settings symbol
-  : Key lock symbol
-  : Eco fan cooking symbol
-  : Low level steam symbol\*
-  : High level steam symbol\*
-  : Meat probe symbol\*

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




## Temperature display:












-  : Cooking symbol
-  : Temperature symbol
-  : Oven inner temperature symbol
-  : Quick heating (booster) symbol
-  : Remote control symbol
-  : Wireless network (wifi) symbol
-  : Door lock symbol\*

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

## Oven operating functions

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

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to thaw a whole piece of meat is longer than the food with grains.
	Top and bottom heating	40 - 280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes and stews in baking molds or cakes and pastries. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40 - 220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Fan assisted bottom/top heating	40 - 280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating	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 of your food at different shelf levels.
	Eco fan heating	160 - 220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220 ° C. But; cooking time will be slightly longer. The use of this function is described in the chapter "Operating the oven control unit".
	Pizza function	40 - 280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40 - 280	Upper heating, lower heating and fan heating work. All parts of the product are cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low grill	40 - 280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	40 - 280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40 - 280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keeping warm	40 - 100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Bread function	-	It is used for baking bread. The set incoming temperature and time cannot be changed.
	Extra function activation	-	It is used to activate run functions that do not appear on the function display at first startup.

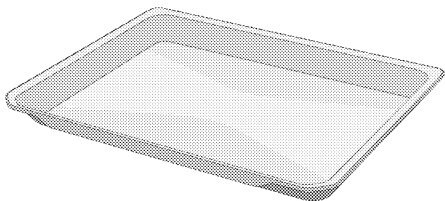
## Product accessories

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 guide may not be available in your product.

---

**NOTICE :** The trays in your product may be deformed by the effect of the temperature. This has no effect on the function. Deformation disappears when the tray cools down.

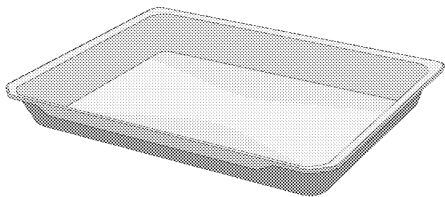
---



### Standard tray

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

---

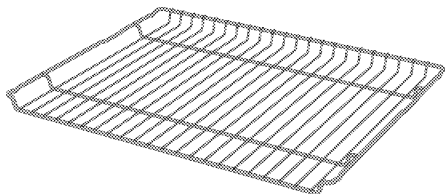


### Deep tray

It is used for pastries, frying large pieces, juicy food or for the collection of flowing oils when grilling.

---

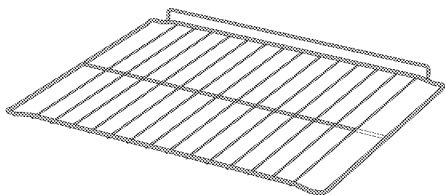
### Models with wire shelves:



### Wire grill

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

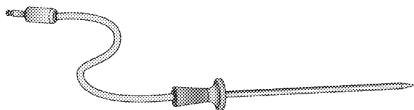
### Models without wire shelves:



### 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.

---



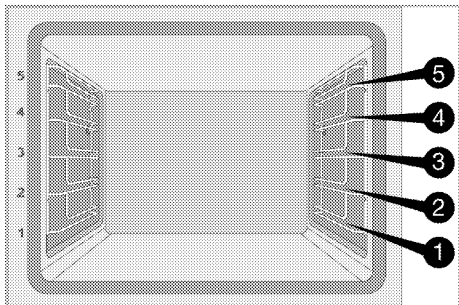


## Use of product accessories

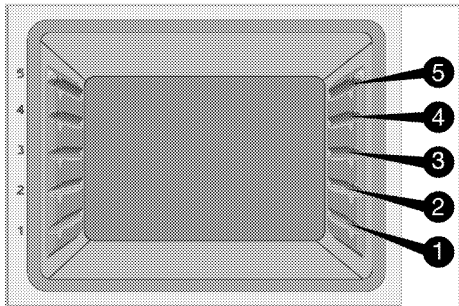
### Cooking shelves

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.

#### Models with wire shelves



#### Models without wire shelves



### Placing the wire grill on the cooking shelves

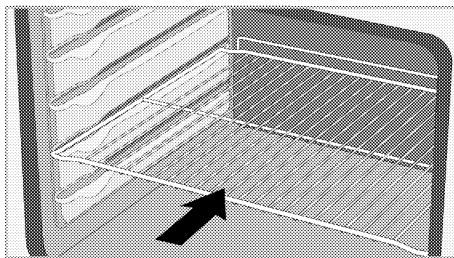
#### Models with wire shelves:

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 with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



#### Models without wire shelves:

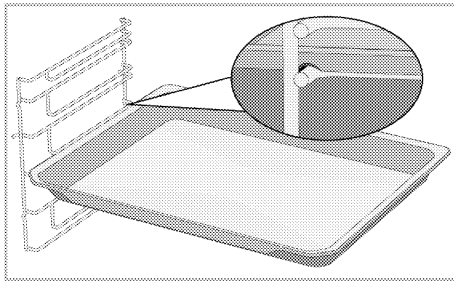
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



### Placing the tray on the cooking shelves

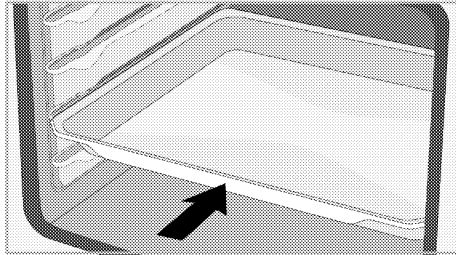
#### Models with wire shelves:

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 with the stopper on the wire shelf. It must not pass over the stopper to contact with the rear wall of the oven.



### Models without wire shelves:

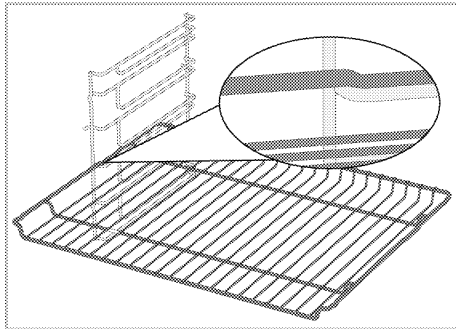
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



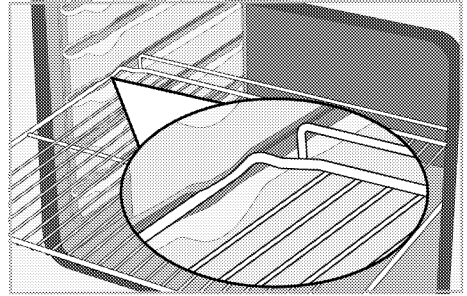
### Stopper function of the wire grill

There is a stopper 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 stopper. You must pass over the stopper to remove it completely.

### Models with wire shelves

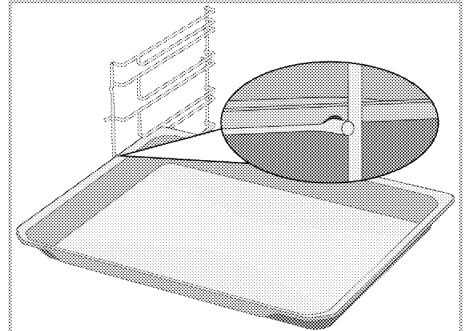


### Models without wire shelves



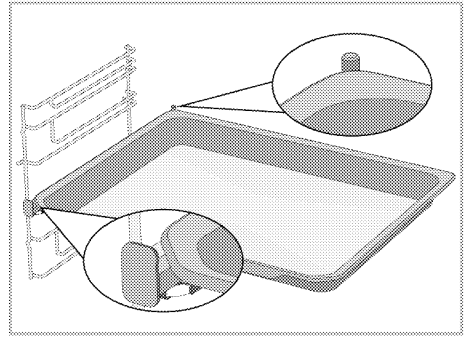
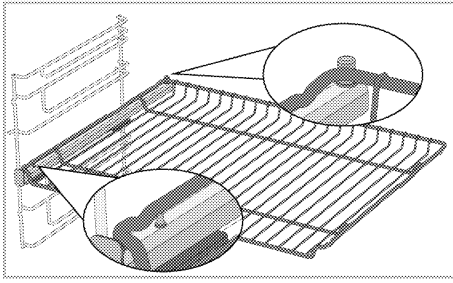
### Stopper function of the wire grill tray - Models with wire shelves

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



### Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails- Models with wire shelves and telescopic rails

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).



## Technical specifications

### General specifications

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

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

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


- i** Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
- i** Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.
- i** 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

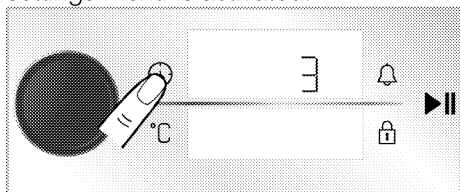
Before you start using your product, it is recommended to do the following in the following sections.

### First time setting

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

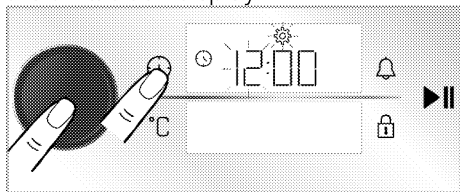
1. When the oven in stand-by mode (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching  key for about 3 seconds.


» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.



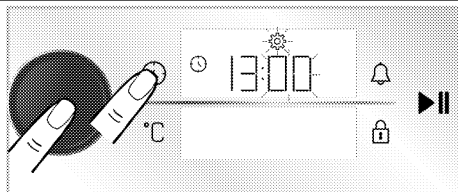
2. Press the oven control knob or touch  key once to activate the hour field.


» Hour field and  symbol flashes on the time/clock display.




3. Set the hour by rotating the oven control knob to right/left and press the oven control knob or touch  key once to activate the minute field.

» Minute field and  symbol flashes on the time/clock display.



4. Set the minute by rotating the oven control knob to right/left. Confirm the time setting by pressing on the oven control knob or touching  key.

» The time of day is set and the  symbol appears on the time/clock display always on.

**i** If the initial time is not set, clock will run starting from time set in production. You can change the time of day setting later, as described in the "Settings" section.

**i** Time of the day settings are canceled in case of long-term power failure. It needs to be re-adjusted.

### First cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided within the product.
3. Turn the product on 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". 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** The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

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

## 5 How to operate the oven

### General information on oven usage

#### Cooling fan (It may not exist 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 cooking 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 lamp is turned on when the oven starts cooking. In some models, the lamp is on during cooking, while in some models it turns off after a certain time.

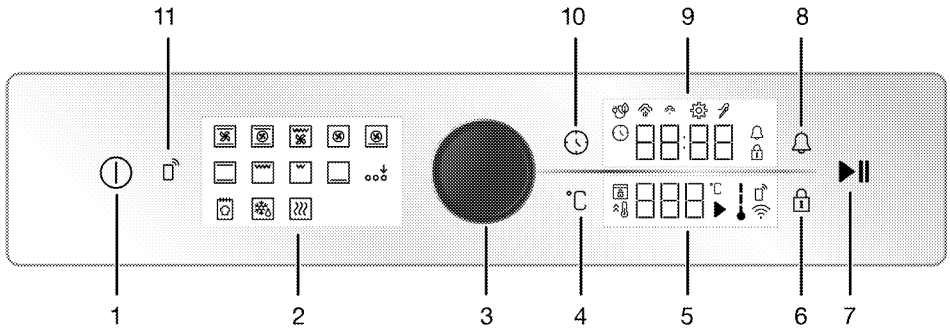
If the product door is opened while the oven is operating or in the closed

position, the oven lamp turns on automatically.

### Operation of the oven control unit

#### General warnings for the oven control unit

-  The maximum time that can be set for the end of the time is 5:59 hours. In warn keeping function, this time is 23:59 hours. In the event of a power failure, the cooking and cooking time set will be canceled.
-  While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. A short time should be waited for the settings to be saved.
-  If cooking time is set when cooking starts, the remaining time is displayed on the display.
-  If the quick preheat (booster) setting is enabled on your control unit, the  symbol appears on the display when you start cooking and the oven reaches the temperature you set for cooking quickly. For the quick preheat (booster) setting, please see "**Settings**" section.



- 1 On/Off key
- 2 Function display
- 3 Oven control knob
- 4 Temperature setting key
- 5 Temperature display
- 6 Key lock key
- 7 Cooking start/stop key
- 8 Alarm key
- 9 Clock/time display
- 10 Time and settings key
- 11 Remote control key

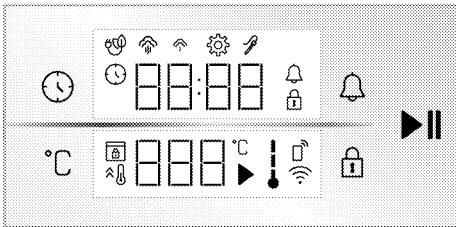
- : Low level steam symbol\*
- : High level steam symbol\*
- : Meat probe symbol\*

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

### Temperature display:

- : Cooking symbol
- : Temperature symbol
- : Oven inner temperature symbol
- : Quick heating (booster) symbol
- : Remote control symbol
- : Wireless network (wifi) symbol
- : Door lock symbol\*

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



Displays

### Keys:

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

### Clock/time display :

- : Cooking time/Day time symbol
- : Alarm symbol
- : Settings symbol
- : Key lock symbol
- : Eco fan cooking symbol


### Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the key.

» After the oven is turned on, the first operating function is displayed on the display. On this display, the operating function, temperature, cooking time, alarm can be set.


If no settings are made on this display, the oven will turn off in about 5 minutes and the time of day will appear on the display.

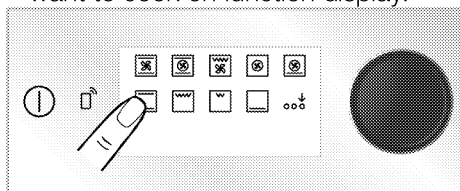
## Turning off the oven

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

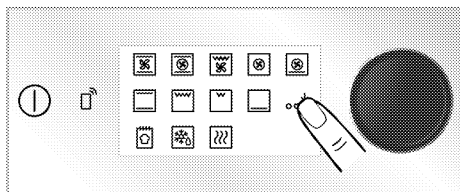
## Manual cooking to select temperature and oven operating function

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

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

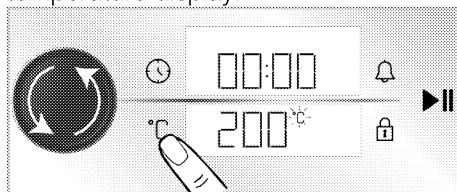


3. Touch on the operating function you want to cook on function display. If the function you want to select is not among the first operating functions that appear on the function display, you can activate the lower row of operating functions by touching on "Extra function activation".



4. The predefined temperature for the operating function you selected appears on the temperature display. To change this temperature, press oven control knob or touch the °C key and rotate the oven control knob to right/left.

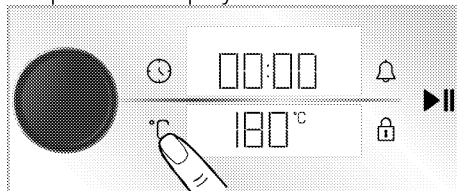
» The °C symbol blinks on the temperature display.



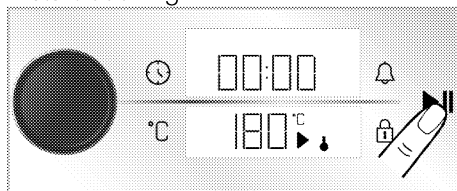
5. If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the temperature you set last appears on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest adjustable temperature of that operating function appears.



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

» The °C symbol appears on the temperature display.



6. After setting the operating function and temperature, touch the play/pause key to start cooking.



» Your oven will start operating at the selected operating function and temperature immediately. The  and  symbols will appear on the temperature display. The cooking time starts to count on the display. Each

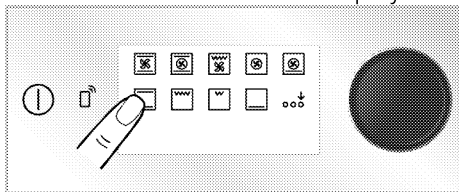


stage of the ↓ symbol lights up as the oven interior temperature reaches the set temperature. The oven does not turn off automatically since manual cooking is done without setting the cooking time. You have to control cooking and turn it off. When your cooking is complete, touch the ►|| key to end cooking or touch the ⏸ key to turn off the oven completely.

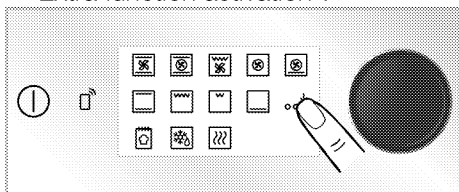
### Cooking by setting the cooking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the cooking time on the control unit. The "Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minute settings are shown as an example in the images.

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

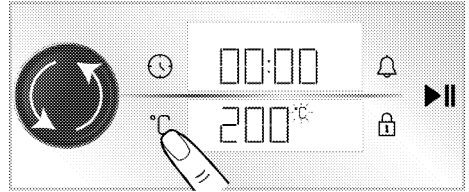


3. Touch on the operating function you want to cook on function display. If the function you want to select is not among the first operating functions that appear on the function display, you can activate the lower row of operating functions by touching on "Extra function activation".



4. The predefined temperature for the operating function you selected appears on the temperature display. To change this temperature, press oven control knob or touch the °C key and rotate the oven control knob to right/left.

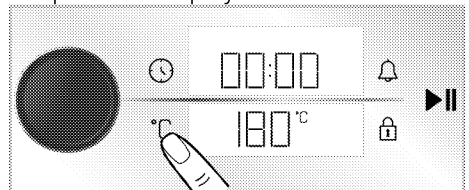
» The °C symbol blinks on the temperature display.



- i** If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the temperature you set last appears on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest adjustable temperature of that operating function appears.

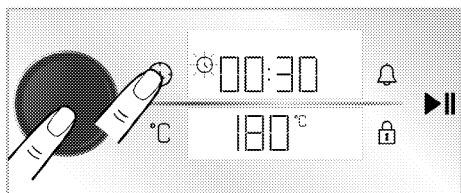
5. Confirm the set temperature by touching the °C key.

» The °C symbol appears on the temperature display.



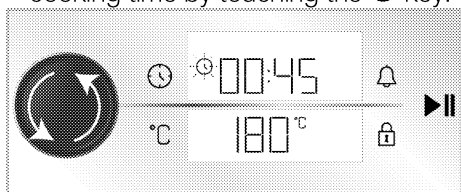
6. Press oven control knob or touch the ⌚ key once for setting the cooking time.

» The ⌚ symbol blinks on the display and the 30 minute set cooking time appears on the clock/time display.



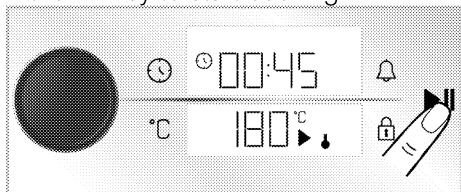
- i** After setting the operation function and temperature, cooking time will be set 30 minutes by touching the ⌚ key or by pressing on the oven control knob directly for quick setting of the cooking time and change the time by rotating the oven control knob to right/left.

7. Set the cooking time by rotating the oven control knob. Confirm the cooking time by touching the ⌚ key.



- i** The cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, after 15 minutes it increases by 5 minutes.

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



- » Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The set cooking time starts to count down. The ↓ and ▶ symbols will appear on the temperature display. Each stage of the ↓ symbol lights up as the oven interior temperature reaches

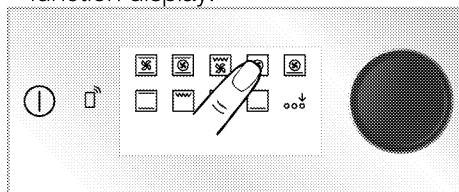
the set temperature. After the set cooking time is completed, "End" appears on the temperature display, the timer give an audio warning and cooking stops.

9. The audio warning sounds for one minute. If the ▶|| key is touched while the audio warning sounds and "End" appears on the temperature display, the oven continues to operate indefinitely. If the ⌚ key is touched, the oven turns off. If any key other than these keys is touched, the audible warning will be interrupted.

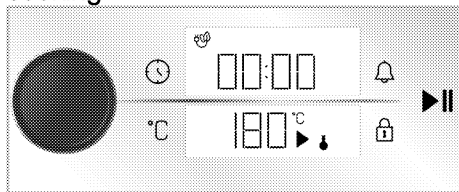
### Eco fan cooking

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.

1. Turn on the oven by touching the ⌚ key.
2. Touch and keep the "Fan Heating" on function display.



- » The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, 🗲 symbol is appear and the "Eco fan cooking" is activated.



3. You can change the set temperature and set cooking time as described in previous sections. Then you start the cooking.

» In **“Eco fan cooking”**, the lamp light shorter than the other cooking function during cooking due to energy savings.

### **Bread function**

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

### **Ingredients**

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

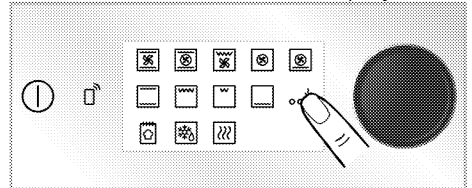
### **For the top of the dough**

- 2 teaspoon sunflower oil

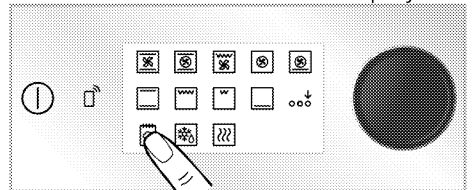
### **Preparation**

1. Sift flour into a deep bowl. Add sugar on the flour and mix it homogeneously.
2. Open the middle of the flour and add the yeast, salt and sunflower oil. Starting from the sides of the bowl, pour the warm water gradually.
3. Knead the dough by hand or in a dough mixer for about 10-15 minutes.
4. Turn the kneaded dough by hand a few times and put it in a bowl. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover it with stretch film so that it touches the dough.
5. Cover the dough with stretch film, cover it with a thick cloth and leave it to rise at room temperature.
6. Take your dough, which has been fermented for 60 minutes, on the counter and fold it 4-5 times and remove the air inside. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover it with stretch film so that it touches the dough. Ferment the dough at room temperature for another 30 minutes.

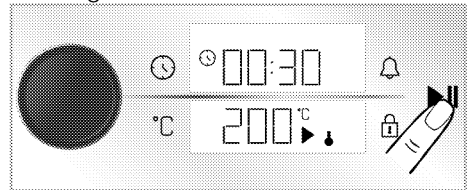
7. When the dough has finished fermenting, shape the dough into salmon and place it on a baking tray. Make 3-4 scratches on your dough with the help of a knife.
8. Place the tray on shelf 3 of your oven.
9. Turn on the oven by touching the ① key.
10. Activate the lower row of run functions by touching "Extra function activation" on the function display.



11. Touch on the "Bread function" on the lower row of function display.



12. Touch the ►|| key to start cooking.





13. At the end of the cooking time, the audible warning sounds for one minute. If the ① key is touched, the oven turns off. If any key other than these keys is touched, the audible warning will stop.

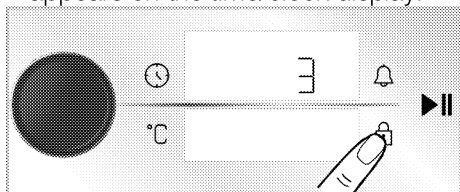
## Settings



- i** The 3- 2- 1 count down is displayed on the menus or settings that shall be activated by touching for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.

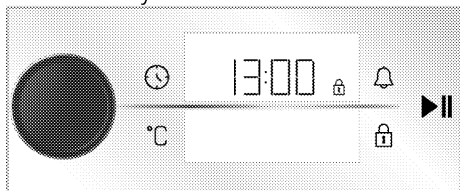
### Activating key lock

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

- 1.Touch the  key until the  symbol appears on the time/clock display.






- » The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the  symbol appears on the time/clock display and the key lock is activated. When any key is touched or the oven control knob pressed when the key lock is set, the timer sounds an audible signal and the  symbol flashes.



- i** The key lock will not be cancelled in case of power failure.

### Deactivating the key lock



- 1.Touch the  key until the  symbol appears on the time/clock display.  
» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the  symbol disappears and the key lock is disabled on the time/clock display.

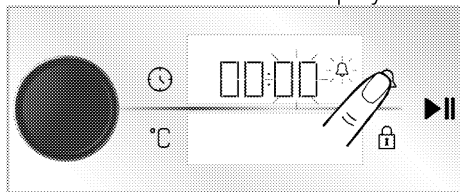
## Setting the alarm

You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than cooking.

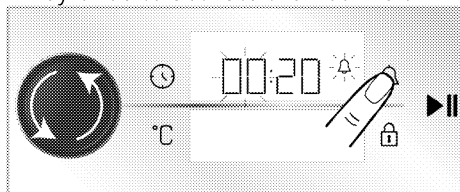
The alarm has no effect on the oven operating functions. Used for warning purposes. For example, you can use the alarm when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the control unit gives you an audible warning.




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

- 1.Touch the  key once to set the alarm time.  
» The  symbol and minute field starts to flash on the time/clock display.



- 2.Set the minute by rotating the oven control knob to right/left and touch  key once to activate the hour field.





- 3.Set the hour by rotating the oven control knob to right/left. Confirm the time setting by pressing on the oven control knob or touching  key.  
» The  symbol appear continuously and the alarm time starts to count down on the time/clock display.
- 4.After the alarm time has expired, the  symbol starts flashing and gives you an audible warning.

- i** If the alarm time and cooking time are set at the same time, the shorter time is displayed on the time/clock 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.

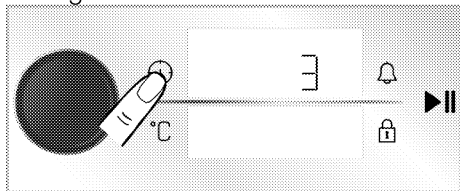
### If you want to cancel the alarm;

1. Touch the  key once to cancel alarm time.
  - » The  symbol starts to flash on the time/clock display.
2. Set the alarm time to "00:00" by rotating the oven control knob to right/left.

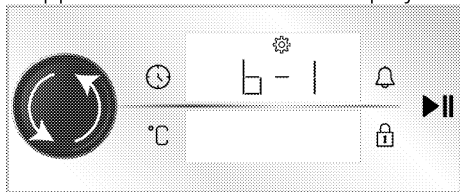
### Setting the volume


You may set the volume of the control unit. Your oven shall be off to perform this operation.


1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching the  key for about 3 seconds.
  - » The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.

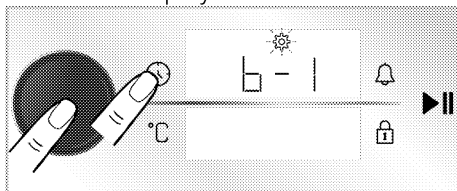



2. Rotate the oven control knob to right/left until the "b-1" or "b-2" appears on the time/clock display.



3. Activate the volume setting by touching the  key or pressing to oven control knob.


» The  symbol starts to flash on the time/clock display.

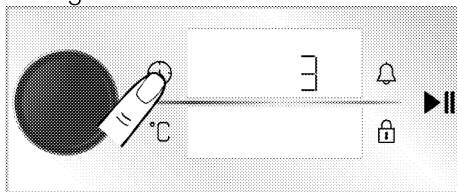


4. Set the desired volume level by rotating oven control knob to right/left.
5. Confirm the selected volume level by touching the  key or pressing to oven control knob.

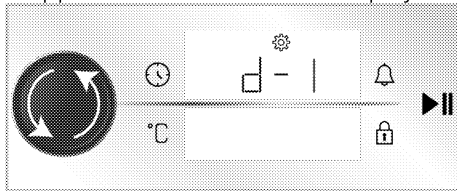
### Setting the screen brightness


You may set the brightness of the control unit display. Your oven shall be off to perform this operation.


1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching the  key for about 3 seconds.
  - » The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.

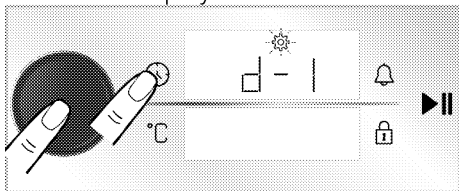


2. Rotate the oven control knob to right/left until the "d-1", "d-2" or "d-3" appears on the time/clock display.




3. Activate the brightness setting by touching the  key or pressing to oven control knob.

» The  symbol starts to flash on the time/clock display.




4. Set the desired brightness level by rotating oven control knob to right/left.

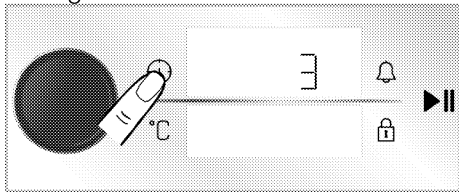
5. Confirm the selected brightness level by touching the  key or pressing to oven control knob.


### Setting the Quick pre-heating (Booster) function

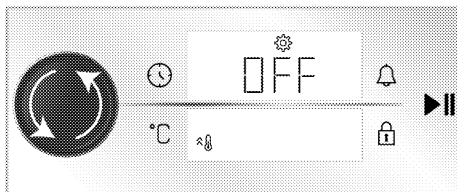
You may operate the cooking automatically with the quick pre-heating function on your product. For this purpose, you shall activate the quick pre-heating setting. Your oven shall be off to perform this operation.

1. While your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching the  key for about 3 seconds.


» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.

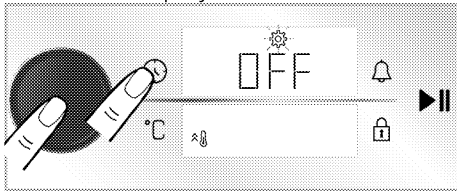


2. Rotate the oven control knob to right/left until the  symbol and "OFF" appears on the time/clock display.

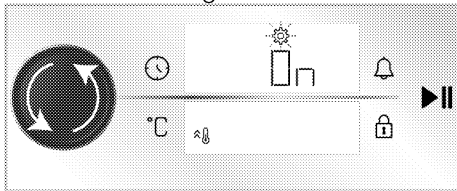


3. Activate the quick pre-heating (booster) setting by touching the  key or pressing to oven control knob.

» The  symbol starts to flash on the time/clock display.



4. Rotate the oven control knob to right/left to change the "OFF" setting displayed on the time/clock display to the "ON" setting.




5. Confirm the quick pre-heating (booster) setting by touching the  key or pressing to oven control knob.

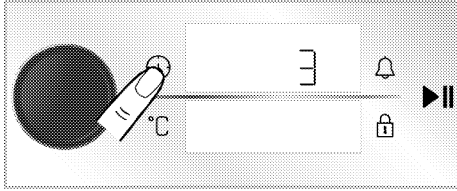
**i** You may turn off the quick pre-heating setting with the same procedure. By bringing it to the "OFF" setting, you may cancel the quick pre-heating setting.

### Changing the time of day

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

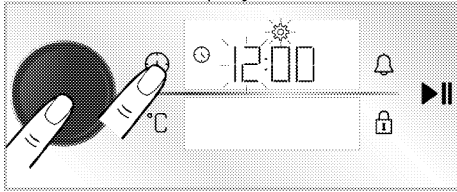
1. When the oven in stand-by mode (when the time of day is displayed on the display), activate the settings menu by touching  key for about 3 seconds.

» The 3- 2- 1 count down is displayed. When the countdown expires, the settings menu is activated.



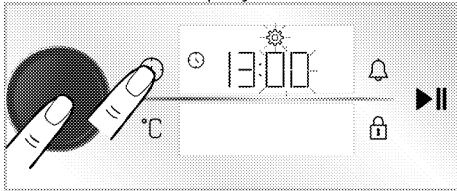
2. Press the oven control knob or touch key once to activate the hour field.

» Hour field and symbol flashes on the time/clock display.



3. Set the hour by rotating the oven control knob to right/left and press the oven control knob or touch key once to activate the minute field.

» Minute field and symbol flashes on the time/clock display.



4. Set the minute by rotating the oven control knob to right/left. Confirm the time setting by pressing on the oven control knob or touching key.

» The time of day is set and the symbol appears on the time/clock display always on.

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

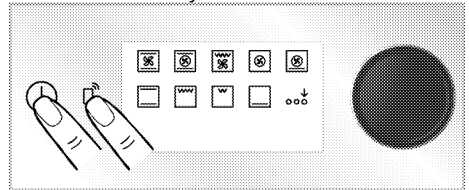
You may connect your oven to the wireless network and control it through the “HomeWhiz” application with a smart device. For this purpose, install

the HomeWhiz app to your smart device first. “HomeWhiz” application is available on IOS and Android mobile operating systems.

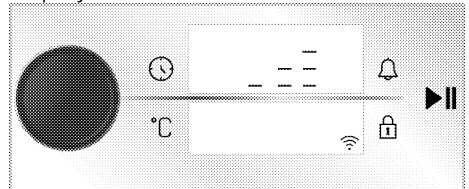
After downloading the “HomeWhiz” application, follow the instructions on the application to create your home.

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

1. To bring the oven to the setup mode, while your oven is turned off (when the time of day is displayed on the display), touch the and keys simultaneously for about 3 seconds.



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







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





**i** The stock number of your appliance is the number starting with "77..." located under the front cover of the manual.





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

### **Activating the remote control of the oven**

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

1. Touch the  key once while the  symbol is displayed on the display  
» The  symbol shall be displayed on the display together with the  symbol.



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

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

### **Deleting the matching of an oven connected to "Homewhiz" application**

After adding your product to the "Homewhiz" application, the user account you used for "Homewhiz" matches the information of your product. In order to delete a match due to loss of access to the account you use in the

application or for other reasons, the following actions should be taken.

1. With the product turned off (while the time of day appears on the display), touch the  and  keys for approximately 5 seconds.

» A countdown from 5 appears on the display.

2. After the countdown is complete, a delete match animation will appear on the display.

3. After the match deleting process is completed without any problem, an audible sound will be heard and your oven will restart.

**i** If there is a problem in deleting a match and the process cannot be completed, an error sound will be heard.

4. After the deletion is completed, you can connect the product to your "Homewhiz" account again.

### **Declaration of Conformity**

Arçelik A.Ş. hereby declares that this appliance complies with Directive 2014/53/EU. A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at [support.beko.com](http://support.beko.com) among the additional documents on the product page for your appliance.



2.4 GHz band: 100 mW max.

### **How to use the meat probe**

#### **General warnings and information**

**i** Oven must be set to a certain operating function and temperature in order to allow the meat probe to operate.



**i** If you have set the oven timer to a certain cooking time before using the meat probe, this time setting will be cancelled automatically when you attach the meat probe.

**i** When cooking with the meat probe, the shelves above the meat probe socket can not be used.

**i** Clean the meat probe with a damp cloth and dry with a dry cloth after each time you use it.

**i** If **75C** does not appear in the Temperature Indicator field, make sure that the meat probe connector has been securely seated into its socket.

**i** If the meat probe is used without inserting the sensor tip in the meat, sensor tip will detect the temperature inside the oven and ends the cooking process at the set temperature. However, if the meat probe is subjected to a temperature at or above 250 °C, its sensor will become damaged.

**i** The operating function temperature can be at least 30 °C higher than the meat probe temperature. For example: If the meat probe temperature is set to 70 °C, the operating function temperature can be set to at least 100 °C.

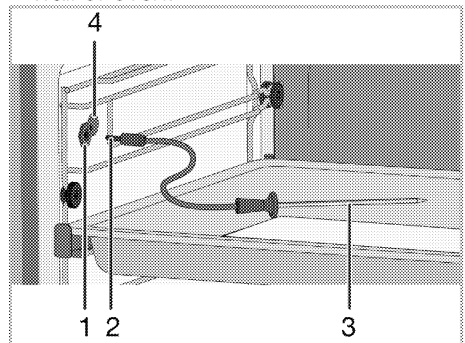
**i** \* For food safety, it is recommended for the core (the coldest point) of the red meat to be 63°C minimum.

### Reference table for the cooking intervals of red meats:

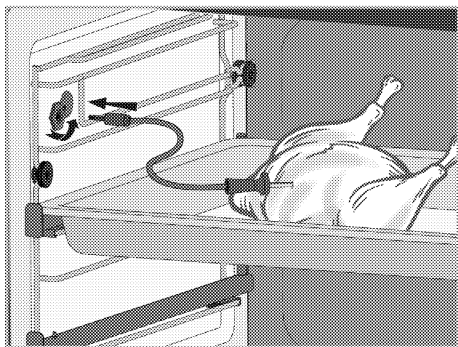
Cooking Level	Meat core temperature (°C)
Very Rare	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well done	77-81
Very well done	≥82

**i** \*For food safety, the core temperature of the coldest point of the poultry meat should be minimum 74°C, and the core temperature should be 85°C for it to be well cooked.

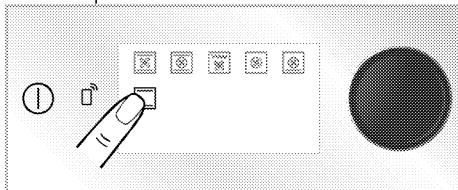
1. Turn on the oven by touching the **⓪** key.
2. Insert the meat probe connector **(2)** into the meat probe socket **(1)** after sliding up the socket cover **(4)** on side wall of oven.




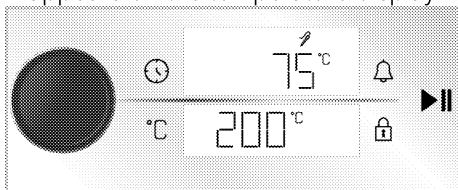
- 1 Meat probe socket
  - 2 Meat probe connector
  - 3 Meat probe sensor tip
  - 4 Meat probe socket cover
3. Stick the sensor tip of the meat probe into the food you will cook.



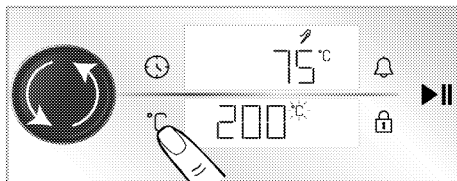
4. When the meat probe is inserted to the product, the operating functions in which the meat probe can be used appear on the function display. Touch the function you want to operate the meat probe.



5. The recommended temperature for the meat probe is 75 °C and  appears on the clock/time display. The recommended temperature for the selected operating function appears on the temperature display.

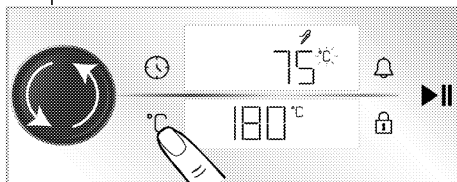


6. Touch the °C key and turn the oven control knob right/left to change the predefined temperature for the operating function you selected.  
» The °C symbol next to the function temperature flashes.

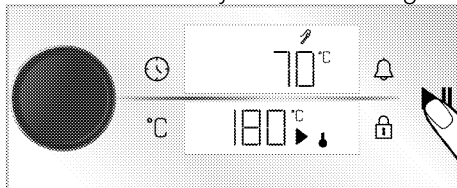


7. To change the meat probe temperature, touch the °C key again and turn the oven control knob right/left.

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




8. Touch the  key to start cooking.



» During cooking with meat probe, the actual inner temperature of the food in which the meat probe is attached and the set temperature of the meat probe will alternately appear on the display at intervals of about 3 seconds.

» The meat probe sensor automatically detects that the temperature inside the meat reaches the temperature set for the meat probe and ends the cooking when the meat inside reaches this temperature. When the meat probe is removed before the end of cooking, "End" is appear on display and cooking ends.

9. When the cooking is completed, "End" appears on the display and the oven gives an audible warning. Touch any key to stop the warning.

10. Turn off the oven by touching the  key.

## 6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

In addition, you can also find 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.

### General warnings about cooking in the oven

- While opening the oven door during or after cooking, 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 cooking 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 cooking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good cooking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during cooking.

### Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you are going to 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 are going to cook 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 products may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass molds extend the cooking time and the bottom surface of pastry foods do not brown evenly.
- If you use cooking paper during cooking, a little browning may be observed on the bottom surface of the food. In this case, you may need to extend your cooking time about 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 it is cooked well inside but the outside is sticky, use a smaller amount of liquid, reduce the temperature and increase the cooking time.

### Tips for cooking pastries

- 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 food

### Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Cakes in tray	Standard tray*	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cakes in mold	Cake mold on wire grill**	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray*	Fan Heating	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Cookie	Pastry tray*	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
	Pastry tray*	Fan Heating	3	170	20 ... 30
Dough pastry	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 ... 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Rich pastry	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
	Standard tray*	Fan Heating	3	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray*	Top and bottom heating	3	200	30 ... 40
	Standard tray*	Fan Heating	3	200	30 ... 40
Lasagna	Glass / metal rectangular mold on wire grill**	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	3	170	50 ... 65
Pizza	Standard tray*	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standard tray*	Pizza function	3	250	8 ... 15

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)	Cooking time (min) (approx.)
Small cakes	2 –Standard tray* 4 –Pastry tray*	Fan Heating	2 – 4	150	25 ... 35
Cookie	2 –Standard tray* 4 –Pastry tray*	Fan Heating	2 – 4	170	25 ... 35
Dough pastry	1 –Standard tray* 4 –Pastry tray*	Fan Heating	1 – 4	180	40 ... 50
Rich pastry	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 for Eco fan heating - operating function

- Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco fan heating - operating function.
- Do not open the door during cooking in the Eco fan heating - operating function. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.
- Do not preheat in Eco fan heating-mode.

### Suggestions for cooking with a single tray

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

\* These accessories may not be included with your product.

## Meat, Fish and Poultry

### The key points on roasting

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking all 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 roasting.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimeter of the meat thickness.
- After the cooking time is over, leave the meat in the oven for about 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 a medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the foods recommended 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)	Cooking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1.5 - 2.0 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Roasted chicken (1.8-2 kg)	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80
	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/max, then 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray*	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tray*	"3D" function	1	25 mins. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
	Wire grill* Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

\* These accessories may not be included with your product.

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

## Grill

Red meat, fish and poultry meat will quickly turn brown when grilled, hold a beautiful crust and do 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.
- **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 are going to slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be included with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

## Grilling table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (sliced)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	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.

## 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 foods

### Suggestions for cooking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray*	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
	Standard tray*	Fan Heating	3	140	15 ... 25
Small cakes	Standard tray*	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray*	Fan Heating	3	150	25 ... 35
Sponge cake	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Top and bottom heating	2	150	30 ... 40
	Round cake mold, 26 cm in diameter with clamp on wire grill**	Fan Heating	2	150	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mold, 20 cm in diameter on wire grill**	Top and bottom heating	2	180	50 ... 65
	Round black metal mold, 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)	Cooking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2 –Standard tray*	Fan Heating	2 – 4	140	15 ... 25
	4 –Pastry tray*				
Small cakes	2 –Standard tray*	Fan Heating	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Pastry tray*				

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)	Cooking time (min) (approx.)
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 3
Meatball (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250	20 ... 30

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

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



## 7 Maintenance and care

### 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 a permanent stains.
- The appliance shall 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 appliance 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 may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber 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.

#### Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.

- Stainless or 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 inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

#### Enamelled surfaces

- 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.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the 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.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

#### 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 residue 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. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent.

Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### **Cleaning the accessories**

Unless otherwise stated in the user manual, do not wash the product accessories in the dishwasher.

### **Cleaning the control panel**

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control 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 knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- 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.

### **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**

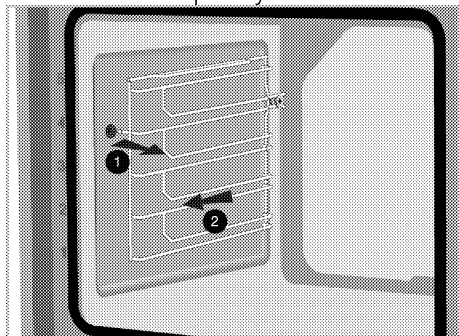
The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information.

If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your 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 racks:

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



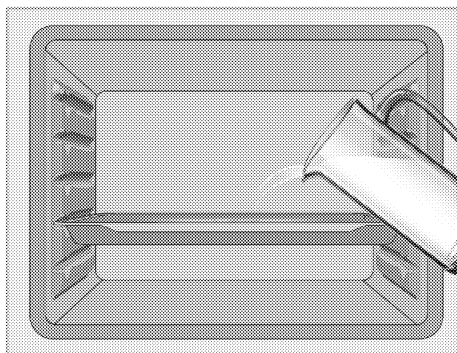
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### Easy Steam Cleaning

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

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to "Bottom heating" mode and run at 100°C for 20 minutes.

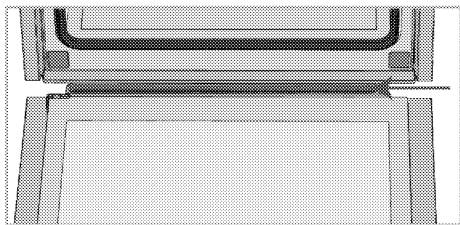
Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

Open the door immediately and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth. When opening the door, steam will escape. This can create a risk of burning. Be careful when opening the oven door.

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

- i** During the easy steam cleaning mode, water that is in the pool at the base of the oven to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

It varies depending on the product model. It may not be available on your product. After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



## Cleaning the oven door

- i** Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.
- i** The oven door inner glass is covered with an easy-to-clean material. Do not use abrasive cleaning agents, hard metal scrapers, wire wool or bleach materials such as bleach.

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. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

## Removing the oven door

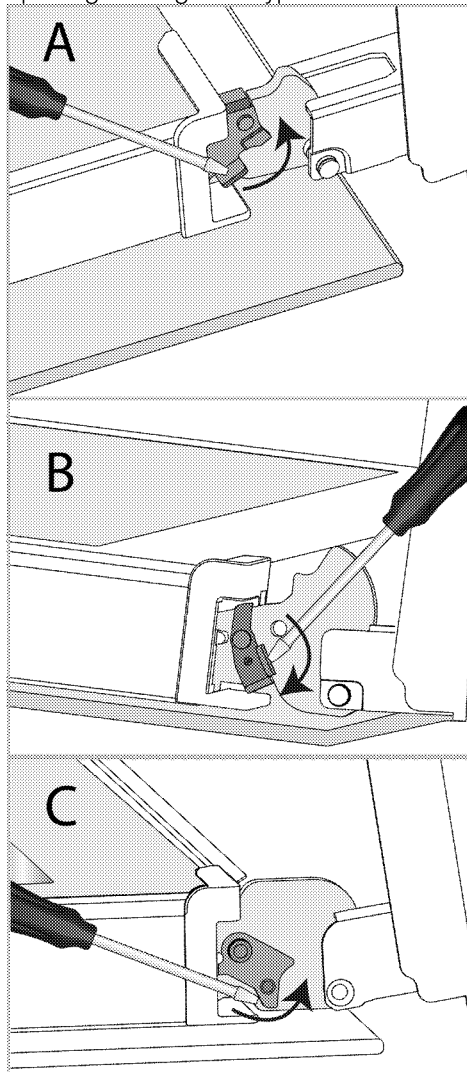
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pressing downwards as shown in the figure.

The hinge type (A), (B), (C) varies according to the product model. The figures below show how to open all hinge types.

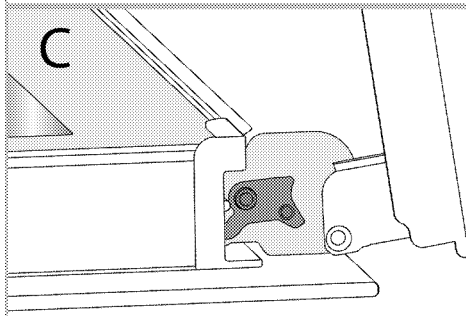
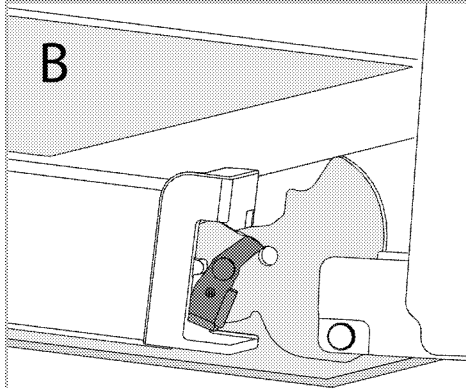
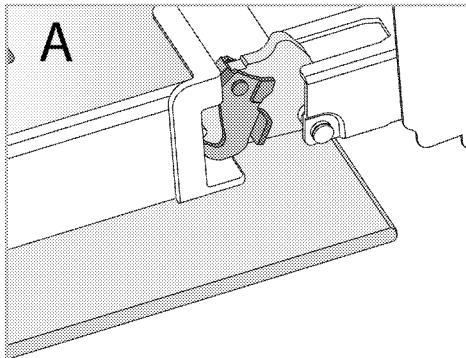
(A) type hinge is available in normal door types.

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

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

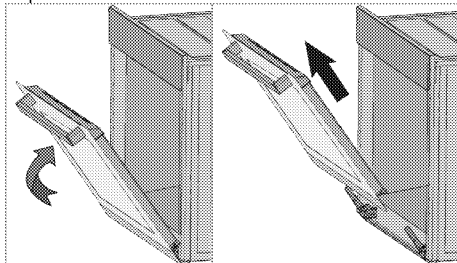


Hinge lock - closed position



Hinge lock - open position

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



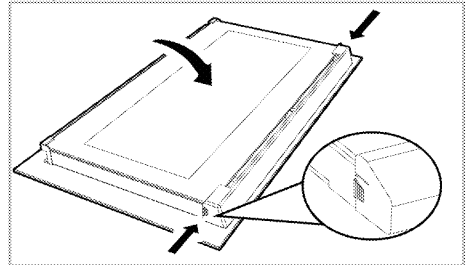
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

**i** 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.

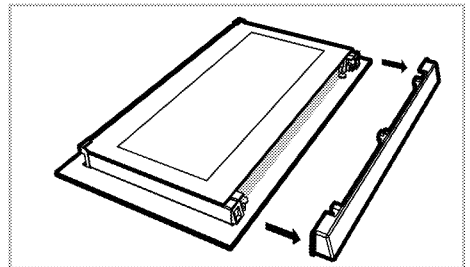
### Removing the inner glass of the oven door

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

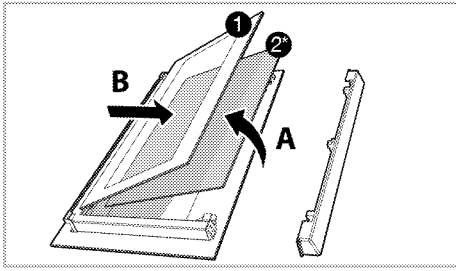
1. Open the oven door.



2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pressing 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 panel
- 2\* Inner glass panel (It may not exist on 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 beveled edge of the glass to meet the beveled 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.

### **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**

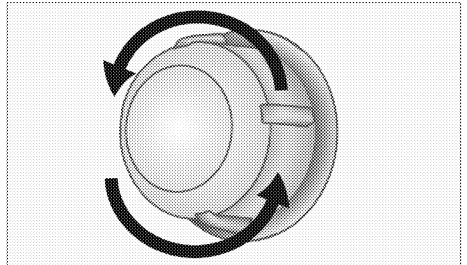
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp,

disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!

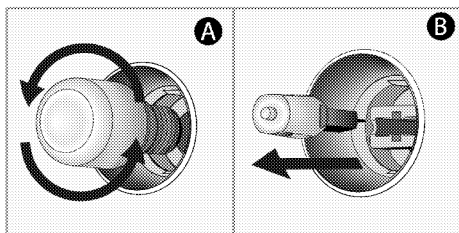
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.
- 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 counterclockwise.



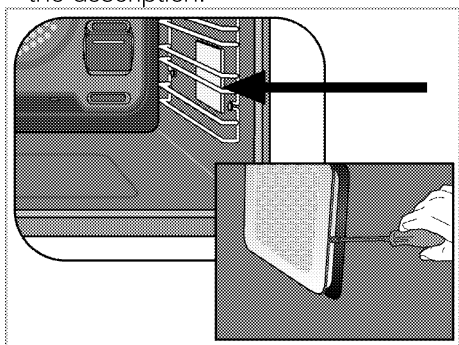
- 3.If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



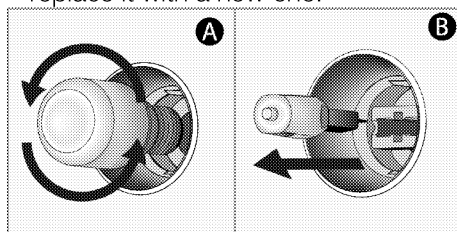
4. Refit the glass cover.

**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.
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 type (B) is a 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

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

### Oven emits steam when it is in use.

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

### Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

### Product emits metal noises while heating and cooling.

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

### Product does not operate.

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

### Oven light does not work.

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

### Oven does not heat.

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

### (In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*





# Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

# Drogi kliencie,

## przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*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**



**1 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

Użytkowanie ..... 4  
 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających  
 szczególnego traktowania i zwierząt  
 domowych ..... 5  
 Bezpieczeństwo elektryczne ..... 6  
 Zabezpieczenie podczas transportu..... 7  
 Bezpieczeństwo montażu ..... 8  
 Bezpieczeństwo użytkowania..... 8  
 Ostrzeżenia dotyczące temperatury ..... 9  
 Użycie akcesoriów..... 9  
 Bezpieczeństwo pieczenia ..... 9  
 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia10

**2 Instrukcje dotyczące  
 środowiska 12**

Przepisy dotyczące odpadów..... 12  
 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie  
 odpadów ..... 12  
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych  
 ..... 12  
 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii12

**3 Produkt 13**

Wprowadzenie produktu..... 13  
 Wprowadzenie i użycie panelu sterowania14  
 Panel sterowania piekarnika ..... 14  
 Funkcje obsługi piekarnika ..... 16  
 Akcesoria ..... 18  
 Zastosowanie akcesoriów ..... 19  
 Specyfikacje techniczne..... 21

**4 Pierwsze użycie 22**

Pierwsze ustawienie godziny ..... 22  
 Pierwsze czyszczenie..... 22

**5 Jak obsługiwać piekarnik 24**

Ogólne informacje na temat użytkowania  
 piekarnika ..... 24  
 Panel sterowania piekarnika ..... 24  
 Ustawienia ..... 30  
 Jak korzystać z sondy temperatury mięsa35

**6 Ogólne informacje dotyczące  
 pieczenia. 38**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia .38  
 Ciasta i wypieki..... 38  
 Mięso, ryby i drób..... 41  
 Grill..... 42  
 Test żywności ..... 43

**7 Czyszczenie i konserwacja45**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia45  
 Czyszczenie akcesoriów ..... 46  
 Czyszczenie panelu sterowania ..... 46  
 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa  
 pieczenia) ..... 47  
 Łatwe czyszczenie parą ..... 47  
 Czyszczenie drzwiczek piekarnika..... 48  
 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek  
 piekarnika ..... 50  
 Czyszczenie oświetlenia piekarnika ..... 50

**8 Rozwiązywanie problemów52**

## 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

### ⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany 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.
- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy,

wieszania ręczników lub odzieży na uchwycie do suszenia.

## **Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu 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.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.

## **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwając po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
  - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
  - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
  - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
  - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do

gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

## **Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

## **Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

## **Bezpieczeństwo użytkowania**

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do rękawiczek. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim rękawiczek, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



## **Ostrzeżenia dotyczące temperatury**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać

żaroodpornych rękawic kuchennych.

## **Użycie akcesoriów**

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.
- Korzystaj wyłącznie z sondy przeznaczonej do użytku z tym piekarnikiem.

## **Bezpieczeństwo pieczenia**

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.

- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii

aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika.

Zgromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika.

- 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 również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



### **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to

spowodować porażenie prądem.

- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika.

Środki te mogą powodować porysowanie i rozbitcie szklanych powierzchni.

- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i

sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

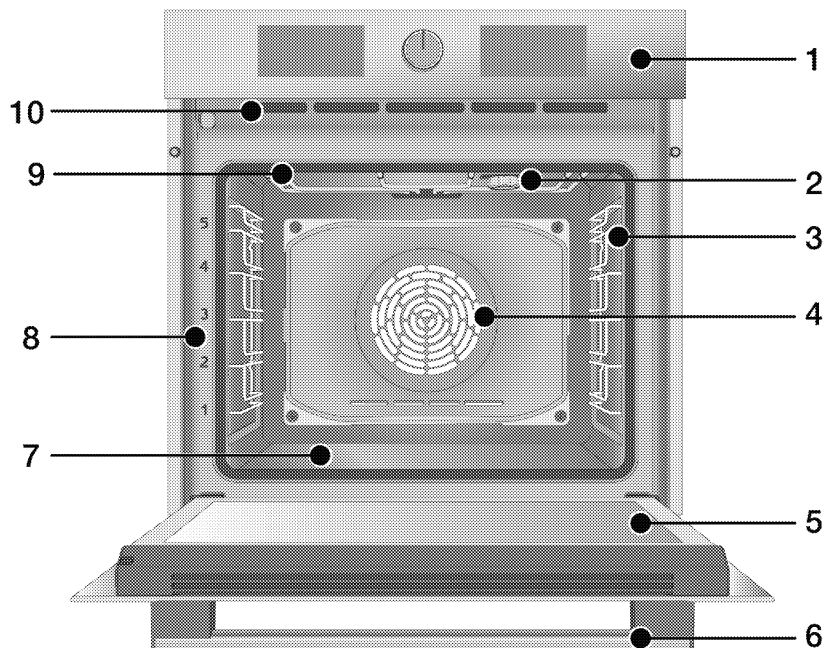
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej 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.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na ekranie.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

## 3 Produkt

### Wprowadzenie produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Oświetlenie\*
- 3 Półka druciana\*\*
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Dolna grzałka (dolna płyta stalowa)
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górna grzałka
- 10 Otwory wentylacyjne

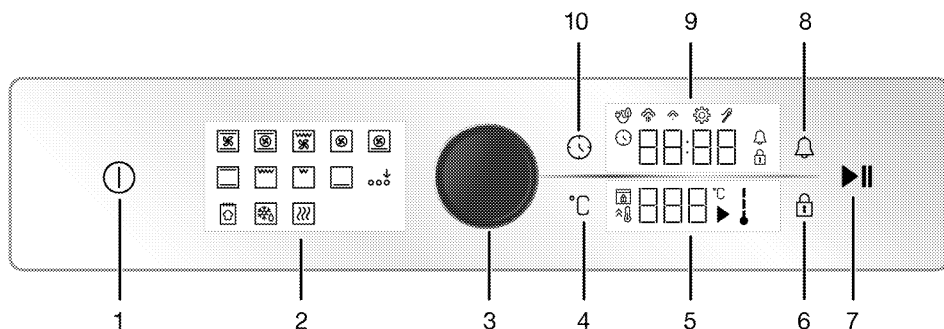
\* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

\*\* W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

### Panel sterowania piekarnika



- 1 Klawisz włączania/wyłączania
- 2 Wyświetlanie funkcji
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 4 Przycisk regulacji temperatury
- 5 Wyświetlacz temperatury
- 6 Symbol blokady przycisków
- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 8 Przycisk alarmu
- 9 Wyświetlacz zegara/czasu
- 10 Przycisk czasu i ustawień

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij pokrętko. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętko.

### Pokrętko sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętki piekarnika można sterować ustawieniami na wyświetlaczu zegara/czasu i wyświetlaczu temperatury. Możesz poruszać się między tymi ustawieniami, obracając

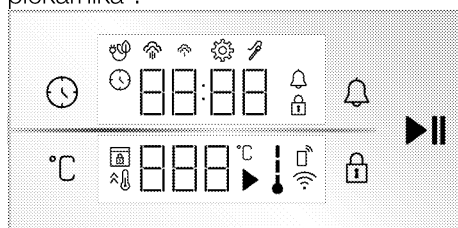
pokrętko piekarnika w prawo/lewo, możesz aktywować i potwierdzić ustawienia, naciskając go.

### Wskaźnik temperatury

Temperaturę można odczytać z symbolu temperatury znajdującego się na wyświetlaczu. Symbol temperatury na wyświetlaczu włącza się po uruchomieniu urządzenia, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury.






### Wyświetlanie funkcji

Wyświetlacz programów zawiera programy obsługi piekarnika. Każdy program aktywuje się, dotykając go. Wszystkie programy na ekranie są schematyczne; mogą nie być dostępne w Twoim urządzeniu. Programy dostępne w produkcie zostały wyjaśnione w rozdziale „Programy piekarnika”.










Wyświetlacze


## Przyciski:

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

## Wyświetlacz zegara/czasu :








-  : Symbol czasu gotowania/godziny
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol gotowania wentylatora ekologicznego
-  : Symbol niskiego poziomu pary\*

 : Symbol wysokiego poziomu pary\*

 : Symbol sondy temperatury\*

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






## Wyświetlacz temperatury:

-  : Symbol pieczenia
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
-  : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
-  : Symbol pilota
-  : Symbol sieci bezprzewodowej (Wi-Fi)
-  : Symbol blokady drzwi\*










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

## Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.
	Górne i dolne ogrzewanie	40 - 280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Dolne ogrzewanie	40 - 220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Ogrzewanie wentylatorem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.

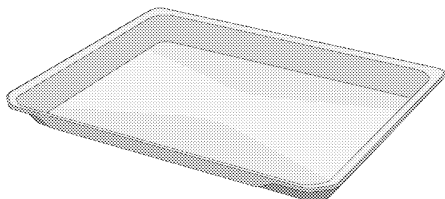


Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160 - 220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220 ° C. Ale czas pieczenia będzie nieco dłuższy. Korzystanie z tej funkcji zostało opisane w rozdziale „Obsługa sterownika piekarnika”.
	Funkcja pizzy	40 - 280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do pizzy.
	Funkcja 3D	40 - 280	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Mały grill	40 - 280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40 - 280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40 - 280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40 - 100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	Funkcja chleba	-	Służy do pieczenia chleba. Ustawionej temperatury i czasu nie można zmienić.
	Włączanie dodatkowych programów	-	Służy do aktywacji programów, które nie pojawiają się na wyświetlaczu programów przy pierwszym uruchomieniu.

## Akcesoria

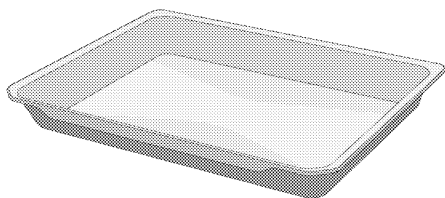
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

**UWAGA :** Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



### Standardowa taca

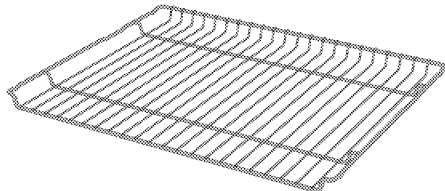
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



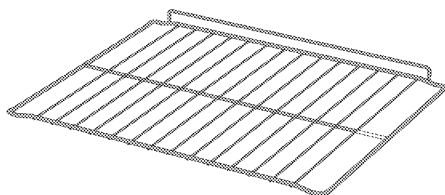
### Głęboka taca

Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.

### Modele z drucianymi półkami:

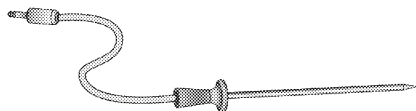


### Modele bez drucianych półek:



### Ruszt do grilla

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



### Sonda temperatury

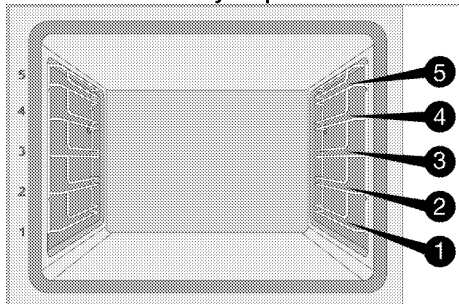
Podczas pieczenia potraw mięsnych cienki długi koniec przylepia się do mięsa, a drugi koniec wykorzystuje się, mocując drugi koniec do gniazda w bocznej ścianie obudowy.

## Zastosowanie akcesoriów

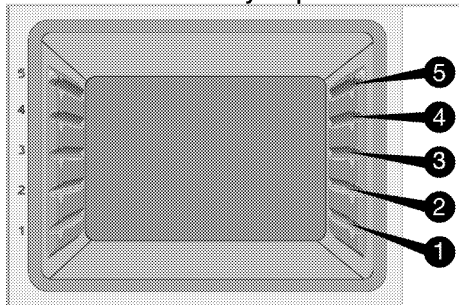
### Półki do pieczenia

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

#### Modele z drucianymi półkami



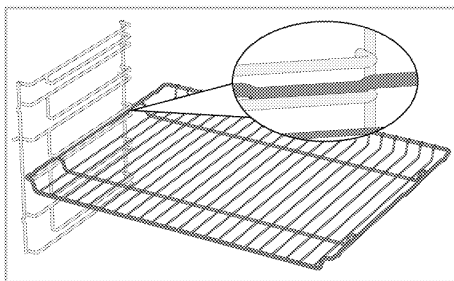
#### Modele bez drucianych półek



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

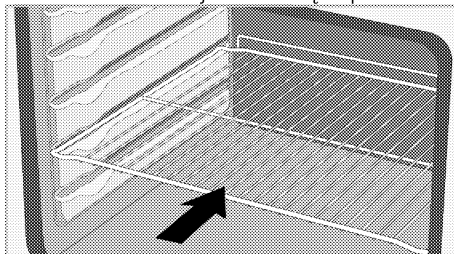
#### Modele z drucianymi półkami:

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. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



#### Modele bez drucianych półek:

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.

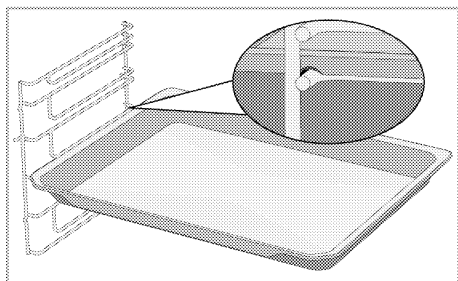


### Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

#### Modele z drucianymi półkami:

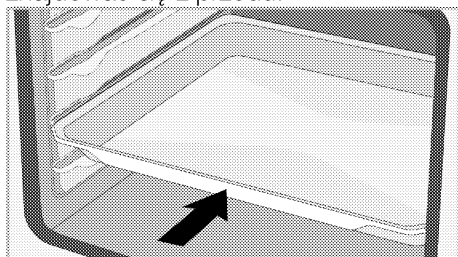
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



### Modele bez drucianych półek:

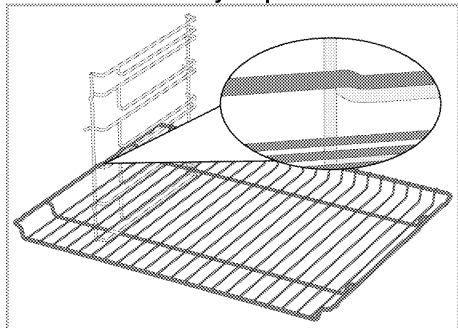
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



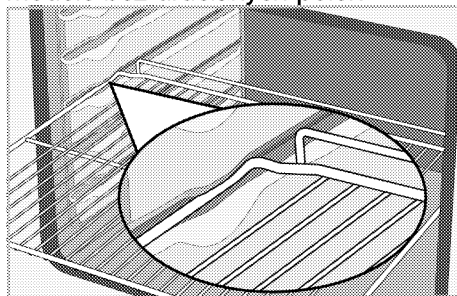
### Funkcja blokady rusztu do grilla

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

### Modele z drucianymi półkami

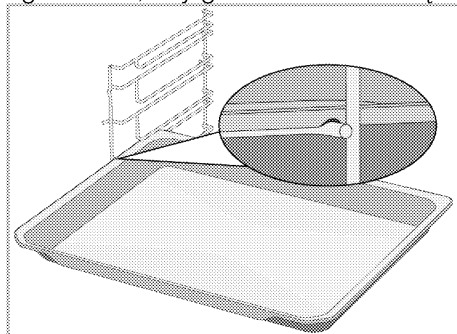


### Modele bez drucianych półek



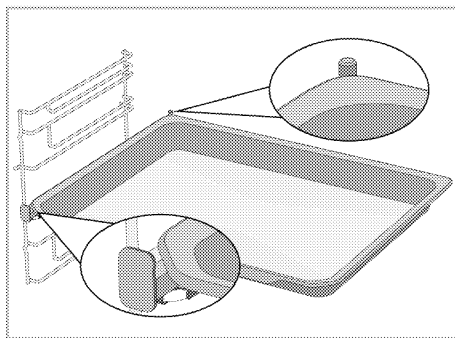
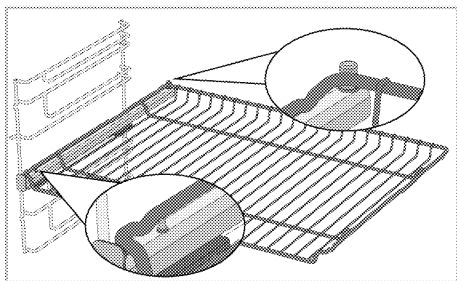
### Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacy należy zwolnić ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



### Ruszt i taca muszą zostać prawidłowo umieszczone na prowadnicach teleskopowychModele z drucianymi półkami i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (patrz rysunek).



## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii	3,3 kW
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

# Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje). Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Wentylator wspomagany małym grillem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.


- i** W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
- i** Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
- i** 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

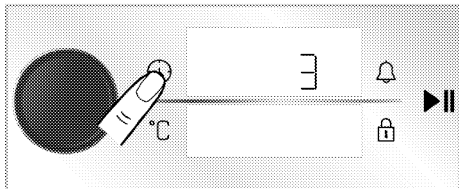
Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

### Pierwsze ustawienie godziny

**i** Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

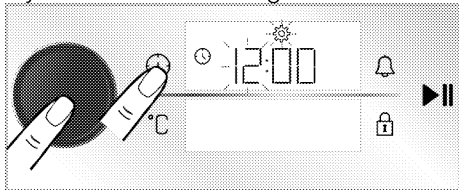
1. Przy piekarniku w stanie gotowości (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez około 3 sekundy.


» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.



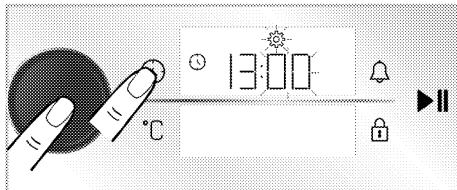
2. Naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole godziny.



» Pole godziny i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo i naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole minut.

» Pole minut i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku . » Godzina jest ustawiona, a symbol  pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara zawsze włączony.

**i** Jeśli czas początkowy nie jest ustawiony, zegar będzie działał od czasu ustawionego w produkcji. Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.

**i** Godzina resetuje się, gdy zbyt długo nie ma prądu. Wymaga ponownego ustawienia.

### Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
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”. 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** Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

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

## 5 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika

#### Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Produkt posiada wentylator chłodzący.

Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, 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 włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie.

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pieczenia lub będą w pozycji zamkniętej,

oświetlenie piekarnika zapali się automatycznie.


### Panel sterowania piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

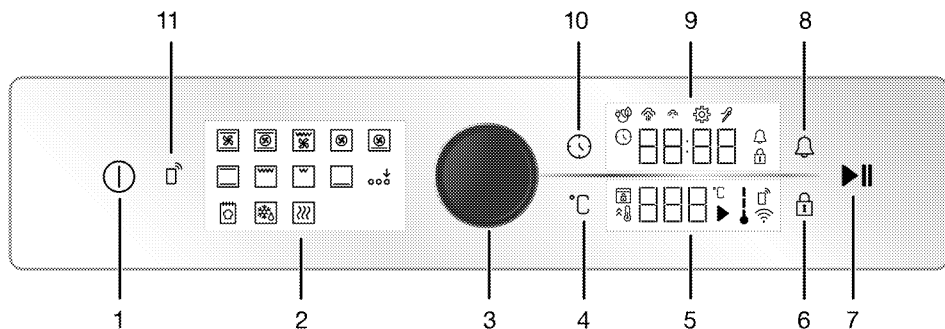
**i** Maksymalna godzina, jaką można ustawić to 5:59. W programie ostrzegania czas ten wynosi 23:59. W przypadku awarii zasilania ustawione pieczenie i czas pieczenia zostają anulowane.

**i** Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Należy odczekać chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.

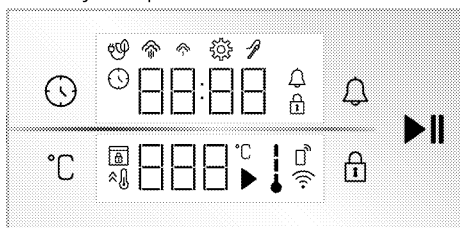
**i** Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.

**i** Jeśli na panelu sterującym jest włączone ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), to po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustawioną temperaturę. Aby uzyskać informacje na temat ustawienia szybkiego nagrzewania (booster), **zobacz rozdział „Ustawienia”**.





- 1 Klawisz włączania/wyłączania
- 2 Wyświetlanie funkcji
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 4 Przycisk regulacji temperatury
- 5 Wyświetlacz temperatury
- 6 Symbol blokady przycisków
- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 8 Przycisk alarmu
- 9 Wyświetlacz zegara/czasu
- 10 Przycisk czasu i ustawień
- 11 Przycisk pilota



Wyświetlacze

**Przyciski:**

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

**Wyświetlacz zegara/czasu :**

- : Symbol czasu gotowania/godziny
- : Symbol alarmu
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol gotowania wentylatora ekologicznego
- : Symbol niskiego poziomu pary\*
- : Symbol wysokiego poziomu pary\*
- : Symbol sondy temperatury\*

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

**Wyświetlacz temperatury:**

- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury
- : Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol pilota
- : Symbol sieci bezprzewodowej (Wi-Fi)
- : Symbol blokady drzwi\*

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

**Włącz piekarnik**

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku

» Po włączeniu piekarnika na ekranie wyświetlana jest pierwsza funkcja. Na wyświetlaczu można ustawić program, temperaturę, czas pieczenia i alarm.

**i** Jeśli na wyświetlaczu nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

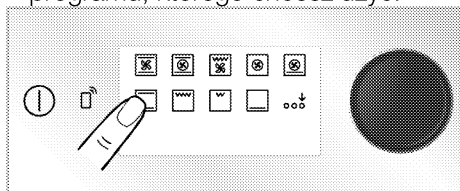
### Wyłączenie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

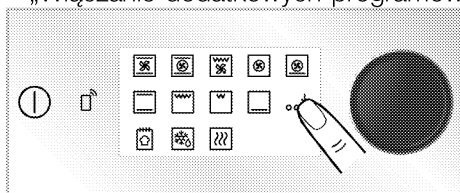
### Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy. Program „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180°C są pokazane na zdjęciach jako przykład.

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć.

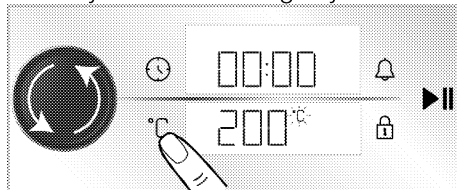


3. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć. Jeśli program, który chcesz wybrać, nie jest jednym z pierwszych programów, które pojawiają się na wyświetlaczu programów, możesz aktywować dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów”.



4. Wstępnie zdefiniowana temperatura dla wybranej funkcji roboczej pojawia się na wyświetlaczu temperatury. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.

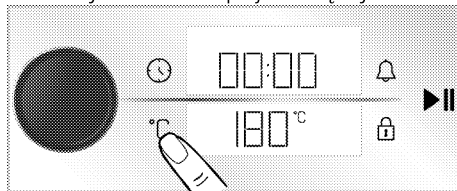
» Na wyświetlaczu zamiga symbol °C.



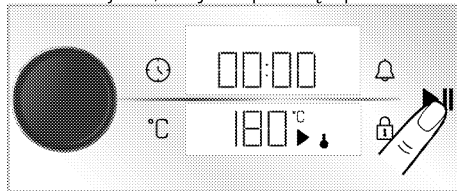
- i** Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk °C.






» Na wyświetlaczu pojawi się symbol °C.



6. Po ustawieniu programu i temperatury naciśnij ►||, aby rozpocząć pieczenie.




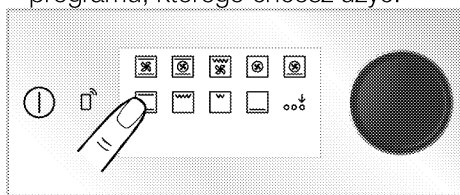
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury pojawią się

symbole  i . Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie ustawionego czasu pieczenia. Symbol  każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustaloną temperaturę. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączać. Gdy potrawa jest gotowa dotknij przycisku  II, aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku , aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

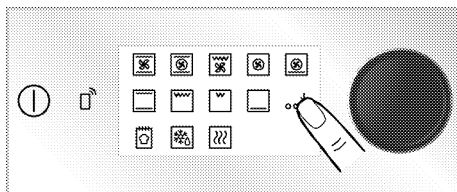
### Ustawienie czasu pieczenia


Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze. Program „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia 180°C i 45 minut są pokazane na zdjęciach jako przykład.


1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć.

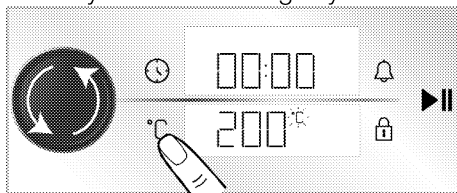



3. Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij programu, którego chcesz użyć. Jeśli program, który chcesz wybrać, nie jest jednym z pierwszych programów, które pojawiają się na wyświetlaczu programów, możesz aktywować dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów”.




4. Wstępnie zdefiniowana temperatura dla wybranej funkcji roboczej pojawia się na wyświetlaczu temperatury. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotknij przycisku  i obróć pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.

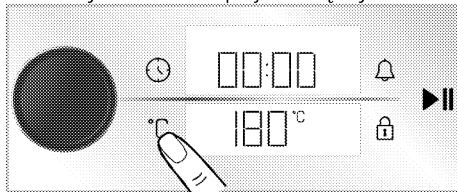
» Na wyświetlaczu zamiga symbol .





-  Jeśli zmienisz program po ustawieniu temperatury, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się najwyższa możliwa wartość.

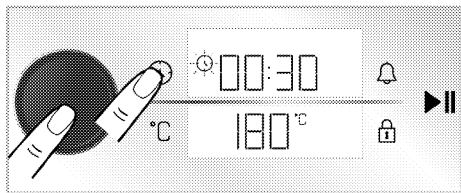
5. Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisk .


» Na wyświetlaczu pojawi się symbol .




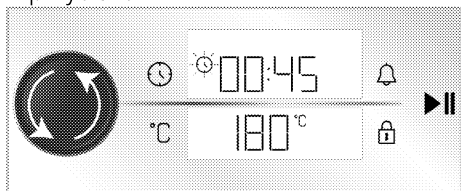
6. Naciśnij pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby ustawić czas pieczenia.
- » Symbol  zamiga na wyświetlaczu, a na wyświetlaczu zegara/czasu pojawi się

ustawiony czas pieczenia wynoszący 30 minut.




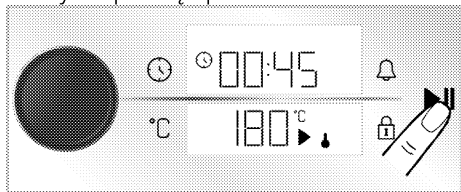
**i** Po ustawieniu programu i temperatury, czas pieczenia zostanie ustawiony na 30 minut poprzez dotknięcie przycisku  lub naciśnięcie bezpośrednio pokrętkła sterowania piekarnika, aby szybko ustawić czas pieczenia i zmienić czas, obracając pokrętkło sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

7. Ustaw czas gotowania, obracając pokrętkło sterowania piekarnika. Potwierdź czas gotowania, dotykając przycisku .








**i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

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




» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Zaczyna się odliczanie ustawionego

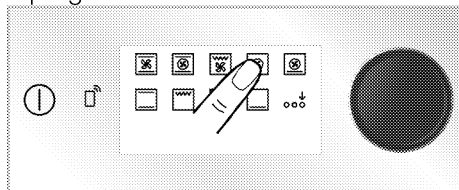
czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury pojawiają się symbole  i . Symbol  każdego etapu zapala się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", pojawi się na wyświetlaczu, minutnik wyda ostrzeżenie dźwiękowe, a piekarnik przestanie pracować.

9. Ostrzeżenie dźwiękowe rozlega się przez minutę. Jeśli podczas alarmu zostanie dotknięty przycisk , a na wyświetlaczu pojawi się "End", piekarnik będzie kontynuował pracę przez nieokreślony czas. Po dotknięciu przycisku , piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego przycisku (innego niż wcześniej) spowoduje uruchomienie alarmu.

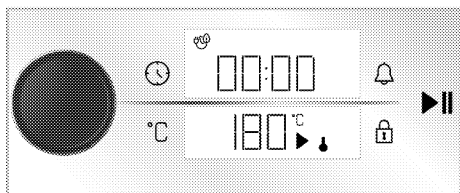
### Pieczenie ECO fan

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

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
2. Dotknij i przytrzymaj „Ogrzewanie wentylatorem” na wyświetlaczu programów.



» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Kiedy odliczanie dobiegnie końca, pojawi się symbol  i **włączy się** „Pieczenie ECO fan”.



3. Możesz zmienić ustawioną temperaturę i ustawić czas pieczenia zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach. Następnie zaczynasz piec.

» Gdy **włączy się „Pieczenie ECO fan”**, lampa świeci krócej niż podczas innych programów pieczenia ze względu na oszczędność energii.

### Funkcja chleba

Twój piekarnik ma „Funkcja chleba”, specjalnie zdefiniowane do wypieku chleba. Ustawienia temperatury i czasu programu są stałe.

### Składniki

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

### Na górę ciasta

- 2 łyżeczki oleju słonecznikowego

### Przygotowanie


1. Mąkę przesiej do głębokiej miski. Do mąki dodaj cukier i równomiernie wymieszaj.
2. Otwórz środek mąki i dodaj drożdże, sól i olej słonecznikowy. Zaczynając od boków miski, stopniowo wlewaj ciepłą wodę.
3. Ugniataj ciasto ręcznie lub w mikserze do ciasta przez około 10-15 minut.
4. Kilkakrotnie obróć ręcznie zagniecione ciasto i włóż do miski. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta.

5. Ciasto przykryj folią kuchenną, przykryj grubą szmatką i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej.

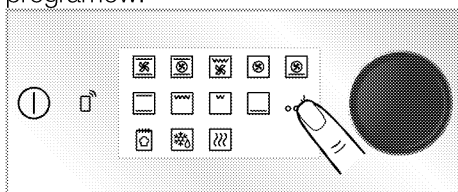
6. Weź ciasto, które wyrastało przez 60 minut, wyłóż na blat i złóż 4-5 razy i usuń powietrze z wnętrza. Na ciasto rozprowadź 1 łyżeczkę oleju słonecznikowego i przykryj folią kuchenną tak, aby dotykała ciasta. Pozostaw ciast do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej przez kolejne 30 minut.

7. Gdy ciasto skończy rosnać, uformuj bochenek i umieść na blasze do pieczenia. Za pomocą noża zrób 3-4 nacięcia na cieście.

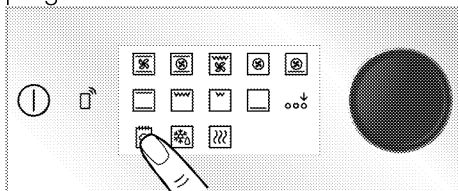
8. Umieść blachę na 3 półce piekarnika.

9. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .

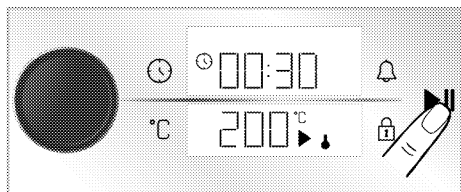
10. Aktywuj dolny rząd programów, dotykając „Włączanie dodatkowych programów” na wyświetlaczu programów.




11. Dotknij opcji „Funkcja chleba” w dolnym rzędzie wyświetlacza programów.




12. Dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.





13. Po zakończeniu czasu pieczenia przez jedną minutę rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy. Po dotknięciu przycisku , piekarnik wyłączy się. Naciśnięcie dowolnego innego przycisku spowoduje wyłączenie dźwięku ostrzegawczego.

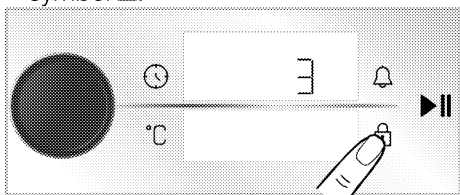
## Ustawienia



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

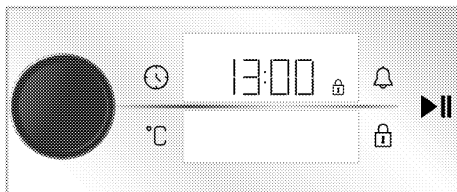
### Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady przycisków, można zabezpieczyć jednostkę sterującą przed utrudnianiem pracy.

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






- » Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków. Po dotknięciu dowolnego przycisku, gdy włączona jest blokada, minutnik wyda sygnał dźwiękowy, a symbol  zamiga.



-  Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

### Wyłączenie blokady przycisków


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



» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu czasu/zegara zniknie symbol  i wyłączy się blokada przycisków.

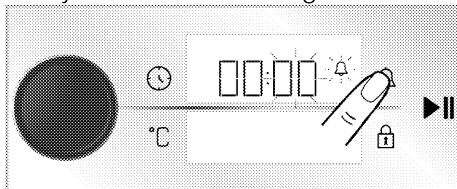
### Ustawienie alarmu

Można użyć jednostki sterującej w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenie.

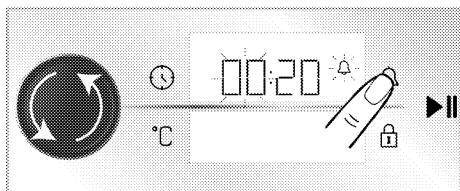
Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy chcesz obrócić jedzenie w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe.


-  Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


1. Dotknij raz przycisku , aby ustawić czas alarmu.  
» Symbol  i pole minut zaczną migać na wyświetlaczu czasu/zegara.




2. Ustaw minuty, obracając pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo i naciśnij raz przycisk , aby aktywować pole godziny.



3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku .

» Symbol  zaświeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu czasu/zegara zaczyna się odliczanie czasu alarmu.

4. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.

**i** Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu czasu/zegara pojawi się krótszy czas.


### Wyłączenie 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 przycisku , aby anulować czas alarmu.

» Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.

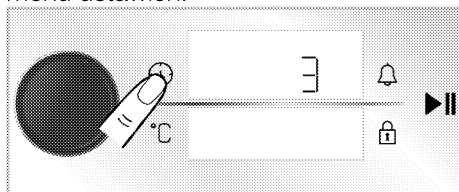
2. Ustaw godzinę alarmu na „00:00”, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.

### Ustawienie głośności

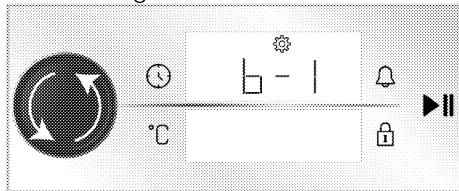
Możesz ustawić głośność jednostki sterującej. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez 3 sekundy.


» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.

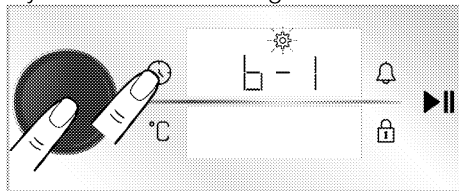


2. Obracaj pokrętko piekarnika w prawo/w lewo, aż „b-1” lub „b-2” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

» Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.




4. Ustaw żądany poziom głośności, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.

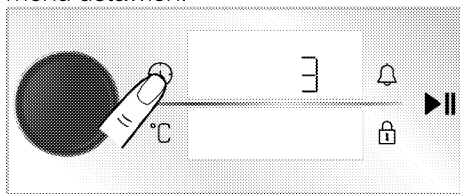
5. Potwierdź wybrany poziom głośności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

### Ustawienia jasności wyświetlacza

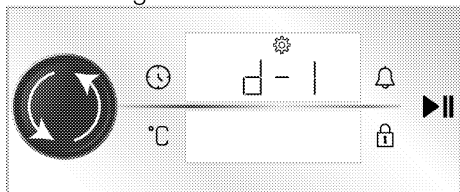
Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez 3 sekundy.


» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.

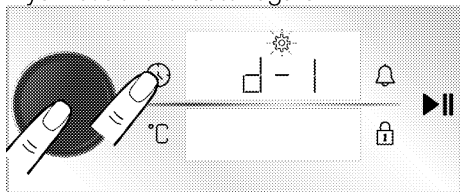


2. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/lewo, aż „d-1”, „d-2” lub „d-3” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.



3. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

» Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.




4. Ustaw żądany poziom jasności, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.

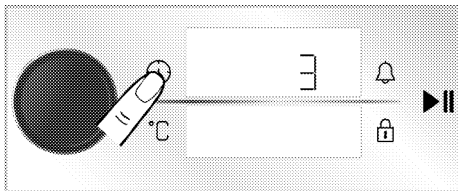
5. Potwierdź wybrany poziom jasności, dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

### Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania wstępnego (Booster)

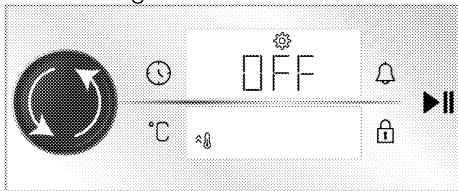
Pieczenie można uruchomić automatycznie, korzystając z funkcji szybkiego podgrzewania produktu. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Aby wykonać tę czynność, piekarnik powinien być wyłączony.


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez 3 sekundy.


» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.

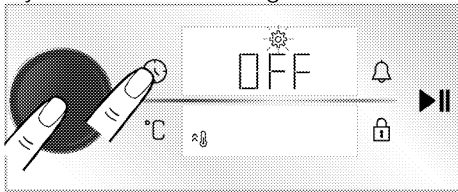


2. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/lewo, aż symbol  i „Wyłącz” pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara.



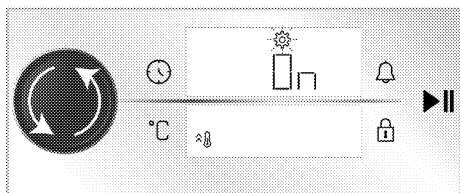
3. Włącz ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.


» Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/w lewo, aby zmienić ustawienie „Wyłącz” wyświetlane na wyświetlaczu czasu/zegara na ustawienie „Włącz”.






5. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego (booster), dotykając przycisku  lub naciskając na pokrętko piekarnika.

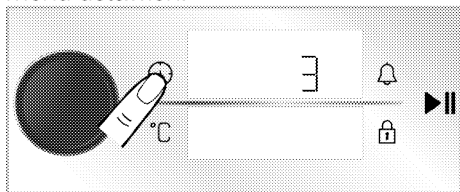
**i** W ten sam sposób można wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego. Ustawiając na „Wyłącz” można anulować ustawienie szybkiego nagrzewania wstępnego.

### Zmiana ustawienia godziny


Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś

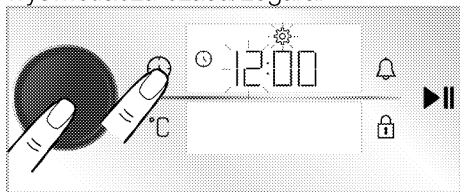
1. Przy piekarniku w stanie gotowości (gdy na wyświetlaczu jest aktualna godzina) aktywuj menu ustawień, dotykając przycisku  przez około 3 sekundy.


» Zostanie wyświetlone odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.




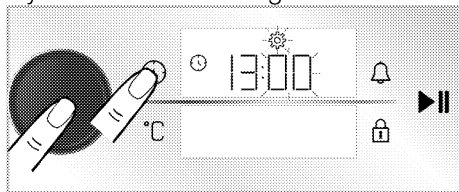
2. Naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole godziny.


» Pole godziny i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.




3. Ustaw godzinę, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo i naciśnij pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby aktywować pole minut.

» Pole minut i symbol  zamigają na wyświetlaczu czasu/zegara.



4. Ustaw minuty, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo. Potwierdź ustawienie czasu, naciskając pokrętko piekarnika lub dotykając przycisku .

» Godzina jest ustawiona, a symbol  pojawi się na wyświetlaczu czasu/zegara zawsze włączony.



### Podłączenie piekarnika do sieci bezprzewodowej i wprowadzenie go do aplikacji HomeWhiz

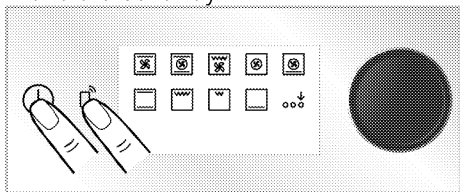
Możesz podłączyć piekarnik do sieci bezprzewodowej i sterować nim za pomocą aplikacji „HomeWhiz” przy użyciu inteligentnego urządzenia. W tym celu zainstaluj najpierw aplikację HomeWhiz na swoim urządzeniu.

Aplikacja „HomeWhiz” jest dostępna na mobilnych systemach operacyjnych iOS i Android.

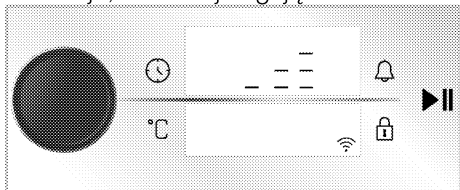
**i** Po pobraniu aplikacji „HomeWhiz” postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby stworzyć swój dom.

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


1. Aby przełączyć piekarnik do trybu ustawień, gdy jest wyłączony (a na wyświetlaczu jest wyświetlana godzina), należy jednocześnie dotknąć przycisków  i  i przytrzymać przez około 3 sekundy.



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







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






-  Numer magazynowy Twojego urządzenia to numer zaczynający się od „77 ...” i umieszczony pod okładką instrukcji.






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

### Aktywacja pilota piekarnika

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



1. Dotknij raz przycisku , gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol .
- » Symbol  zostanie wyświetlony na ekranie razem z symbolem .

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

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

### Usuwanie dopasowania piekarnika podłączonego do aplikacji „Homewhiz”

Po dodaniu urządzenia do aplikacji „HomeWhiz”, konto użytkownika użyte dla „HomeWhiz” jest zgodne z informacjami o Twoim urządzeniu. Aby usunąć dopasowanie z powodu utraty dostępu do konta, z którego korzystasz w aplikacji lub z innych powodów, należy wykonać następujące czynności.

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

**i** Jeśli wystąpi problem z usunięciem dopasowania, a procesu nie można ukończyć, usłyszysz dźwięk błędu.

4. Po zakończeniu usuwania możesz ponownie połączyć urządzenie z kontem **“HomeWhiz”**.

### Deklaracja zgodności

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.



Pasma 2,4 GHz: Maks. 100 mW

### Jak korzystać z sondy temperatury mięsa

#### Ogólne ostrzeżenia i informacje

**i** Aby sonda temperatury mięsa mogła działać, należy ustawić piekarnik na określoną funkcję i temperaturę.

**i** Jeśli ustawiono minutnik piekarnika na określony czas gotowania przed użyciem sondy temperatury mięsa, ustawienie to zostanie automatycznie anulowane po podłączeniu sondy temperatury mięsa.

**i** Podczas pieczenia z sondy temperatury mięsa nie można używać półek nad gniazdem sondy temperatury mięsa.

**i** Wyczyść sondę temperatury mięsa wilgotną szmatką i wysusz suchą szmatką po każdorazowym użyciu.

**i** Gdyby **75C** nie pojawiło się w polu wskaźnika temperatury, upewnij się, że złącze sondy temperatury mięsa jest dobrze osadzone w gnieździe.

**i** Jeśli sonda temperatury mięsa jest używana bez wkładania końcówki czujnika do mięsa, końcówka czujnika wykryje temperaturę wewnątrz piekarnika i zakończy proces pieczenia przy ustawionej temperaturze. Jeśli jednak sonda temperatury mięsa zostanie poddana działaniu temperatury 250°C lub wyższej, jej czujnik ulegnie uszkodzeniu.

**i** Temperatura funkcji pracy może być co najmniej o 30 °C wyższa niż temperatura sondy do mięsa. Na przykład: Jeśli temperatura sondy do mięsa jest ustawiona na 70 °C, temperaturę funkcji pracy można ustawić na co najmniej 100 °C.

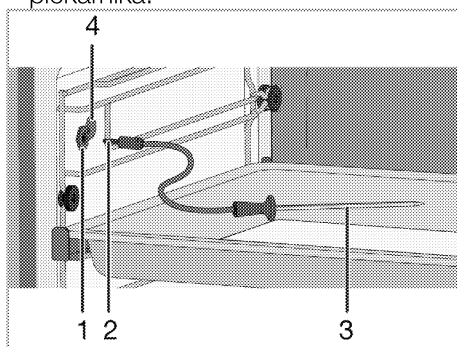
**i** \* Ze względów bezpieczeństwa żywności zaleca się, aby środek (najniższy punkt) czerwonego mięsa miał co najmniej 63°C.

#### Tabela referencyjna dla interwałów gotowania czerwonych mięs:

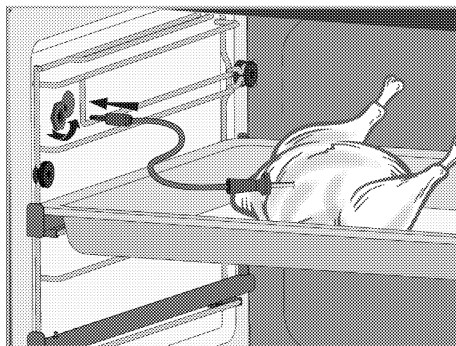
Poziom gotowania	Temperatura środka mięsa (°C)
Bardzo krwiste	55-59
Krwiste	60-62
Półkrwiste	63-70
Średnio wypieczone	71-76
Dobrze wypieczone	77-81
Bardzo dobrze wypieczone	≥82

**i** \*Dla bezpieczeństwa żywności, temperatura rdzenia najzimniejszego miejsca mięsa drobiowego powinna wynosić minimum 74°C, a temperatura wnętrza powinna wynosić 85°C, aby mięso było dobrze ugotowane.

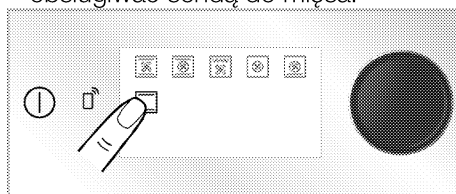
1. Włącz piekarnik, dotykając klawisza ①.
2. Włóż złącze sondy temperatury mięsa (2) do jej gniazda (1) po przesunięciu osłony gniazda (4) na bocznej ścianie piekarnika.



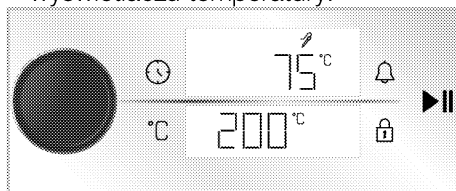
- 1 Gniazdo sondy temperatury mięsa
  - 2 Złącze sondy temperatury mięsa
  - 3 Końcówka czujnika sondy temperatury mięsa
  - 4 Osłona gniazda sondy temperatury mięsa
3. Wetknij końcówkę czujnika sondy temperatury mięsa do potrawy, którą będziesz gotować.



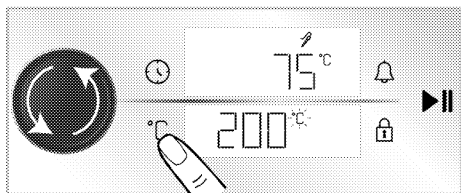
4. Gdy sonda do mięsa jest włożona do produktu, na wyświetlaczu funkcji pojawiają się funkcje operacyjne, w których może być używana sonda do mięsa. Dotknij funkcji, którą chcesz obsługiwać sondą do mięsa.



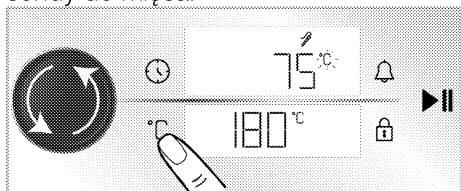
5. Zalecana temperatura dla sondy do mięsa wynosi 75 °C, a na wyświetlaczu zegara/czasu pojawia się . Zalecana temperatura dla wybranej funkcji pracy pojawia się na wyświetlaczu temperatury.



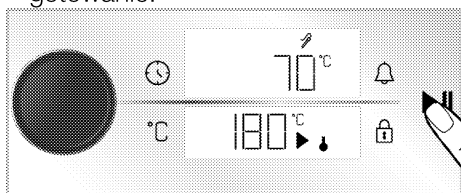
6. Dotknij klawisza °C i obróć pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby zmienić wstępnie zdefiniowaną temperaturę dla wybranej funkcji roboczej.  
» Miga symbol °C obok temperatury funkcji.



7. Aby zmienić temperaturę sondy do mięsa, ponownie dotknij przycisku °C i obróć pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.  
 » Miga symbol °C obok temperatury sondy do mięsa.



8. Dotknij klawisza ►||, aby rozpocząć gotowanie.



» Podczas pieczenia z termosonda na wyświetlaczu w odstępach około 3 sekund naprzemiennie pojawia się rzeczywista temperatura wewnętrzna potrawy, do której jest włożona sonda oraz ustawiona temperatura sondy.

» Czujnik sondy do mięsa automatycznie wykrywa, że temperatura wewnątrz mięsa osiąga temperaturę ustawioną dla sondy do mięsa i kończy pieczenie, gdy mięso w środku osiągnie tę temperaturę. Gdy sonda do mięsa zostanie wyjęta przed zakończeniem pieczenia, na wyświetlaczu pojawia się "End" i pieczenie się kończy.

9. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat "End", a piekarnik emituje ostrzeżenie dźwiękowe. Dotknij dowolnego klawisza, aby zatrzymać ostrzeżenie.

10. Wyłącz piekarnik, dotykając klawisza ①.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia. Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. 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

zewnątrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmienia miejsca półki podczas pieczenia.

### 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 zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały 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 gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej

powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania 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 obniż temperaturę o 10 °C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniejszej ilości płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- 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 równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

### Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

#### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta na blasze	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasta w formie	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45

<b>Żywność</b>	<b>Akcesoria</b>	<b>Funkcje</b>	<b>Pozycja półki</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Czas pieczenia (min.) (ok.)</b>
Ciastko	Taca do ciasta*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
	Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	180	35 ... 45
Krucze ciastka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Cały chleb	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standardowa taca*	Funkcja pizzy	3	250	8 ... 15

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

### **Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami**

<b>Żywność</b>	<b>Akcesoria</b>	<b>Funkcje</b>	<b>Pozycja półki</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Czas pieczenia (min.) (ok.)</b>
Ciasteczka	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	150	25 ... 35
Ciastko	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	170	25 ... 35
Ciasto francuskie	1 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	180	40 ... 50
Krucze ciastka	2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	180	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.



## Tabela pieczenia w piekarniku przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

- Nie zmieniać temperatury gotowania po rozpoczęciu gotowania przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO
- Nie otwierać drzwiczek podczas pieczenia przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO. Jeśli drzwiczki nie są otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii i może różnić się od wyświetlanej.
- Nie podgrzewaj w trybie Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO.

### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

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

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

## Mięso, ryby i drób

### Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

- Marynata z soku z cytryny i pieprzu przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

## Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Kurczak pieczony (1.8- 2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Indyk (5.5 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kielbaski, 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 tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

## Tabela grillowania

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawalki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (kromka)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 ... 3

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

### Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby

ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

### Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

#### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

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

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Grill

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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

## **7 Czyszczenie i konserwacja**

### **Ogólne informacje dotyczące czyszczenia**

#### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

### **Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX**

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwyty z stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### **Powierzchnie emaliowane**

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- 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.

- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

### **Powierzchnie katalityczne**

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi 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.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- 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, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas 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 powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

### **Czyszczenie akcesoriów**

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.

- 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.

## **Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)**

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

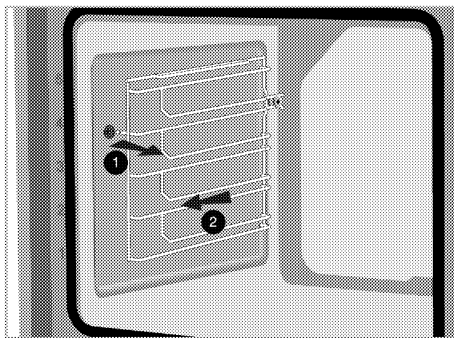
### **Czyszczenie bocznych ścian piekarnika**

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”.

Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

### **Aby wyjąć druciane półki:**

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

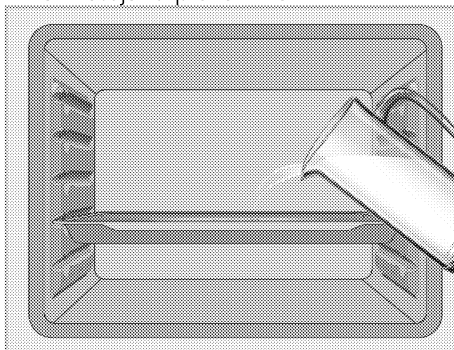


3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

## **Łatwe czyszczenie parą** Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ zabrudzenia (nie czekając zbyt długo) są zmiękczone parą, która tworzy się w piekarniku, a krople wody skraplają się na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej 500 ml wody do tacki i umieść ją na 2 stojaku piekarnika.



3. Ustaw piekarnik na tryb "Dolne ogrzewanie" i włącz w temperaturze 100 °C przez 20 minut.

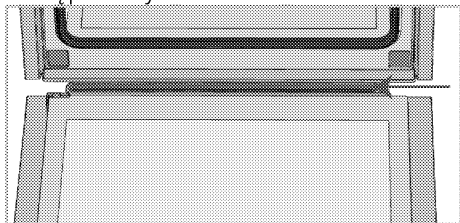
Otwórz drzwiczki i wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.

Otwórz drzwiczki i wytrzyj od razu wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Po otwarciu drzwiczek wydostaje się para. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek.

Użyj ciepłej wody z płynem, miękkiej szmatki lub gąbki, aby oczyścić trwałe zanieczyszczenia i wytrzyj je suchą szmatką.

**i** W trybie łatwego czyszczenia parą woda znajdująca się w basenie u podstawy piekarnika w celu zmiękczenia lekko utworzonych pozostałości / brudu we wnętrzu piekarnika odparuje i skropli się w komorze piekarnika i wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika, dlatego może kapać woda. gdy drzwiczki piekarnika są otwarte. Zetrzyj kondensat zaraz po otwarciu drzwi piekarnika.

Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Po skraplaniu w piekarniku, w kanale basenowym pod piekarnikiem, może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyść ten kanał basenowy wilgotną szmatką, a następnie wysusz.



## Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

**i** Wewnętrzna szyba drzwiczek piekarnika pokryta jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie należy używać szorstkich środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków ani środków wybielających, takich jak wybielacz.

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. Przetrzyj szybę octem, a następnie oplucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

### 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.

Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu.

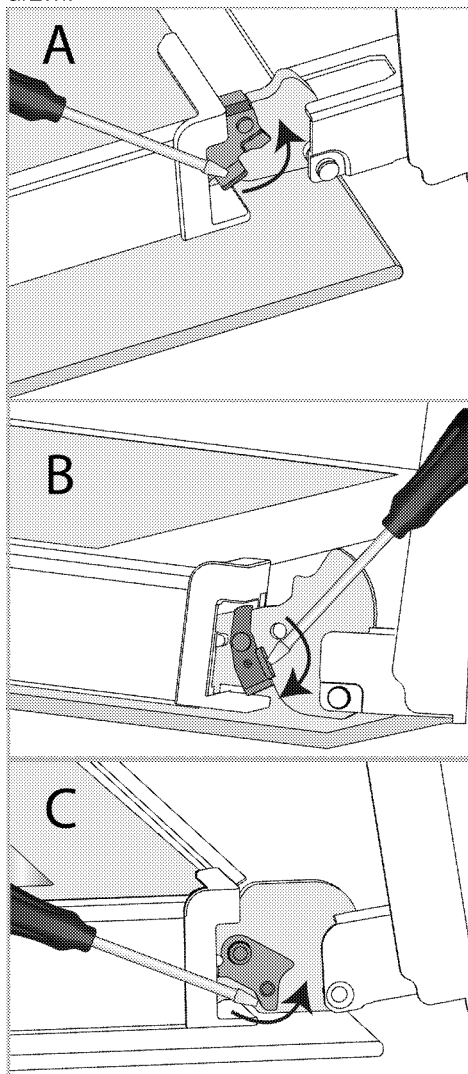
Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.

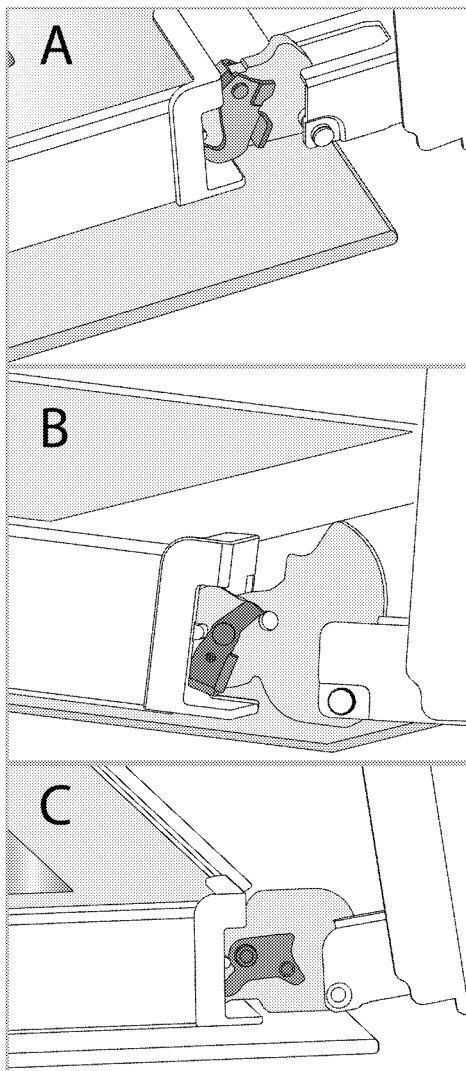


Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem.

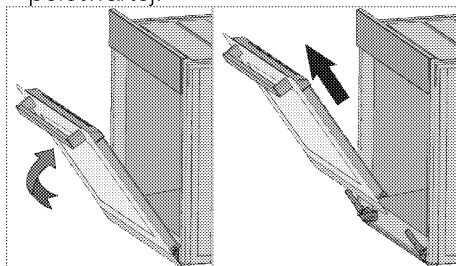
Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta  
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



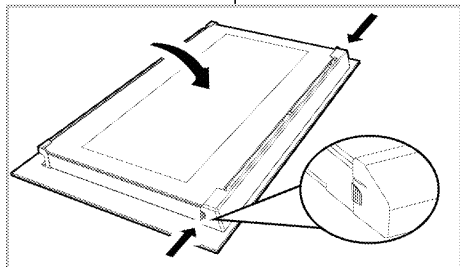
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

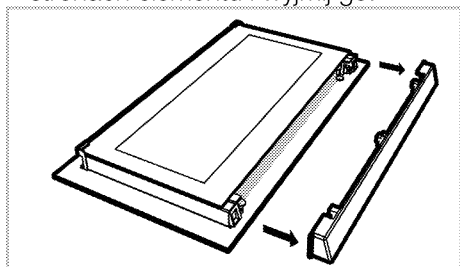
## Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

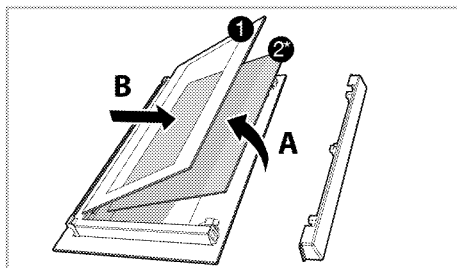
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



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 Głęboki wewnętrzny panel szklany

2\* Wewnętrzny panel szklany (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

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 szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy. (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”.

## Czyszczenie oświetlenia piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony żarówki 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 żarówki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

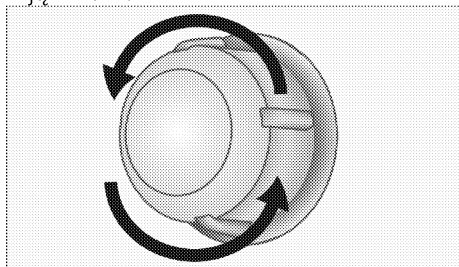
## Wymiana żarówki

### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

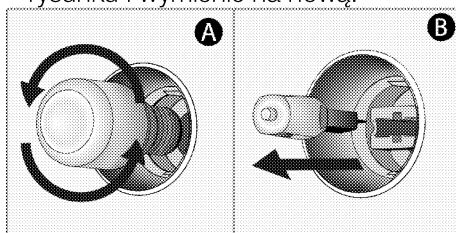
### **Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,**

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić

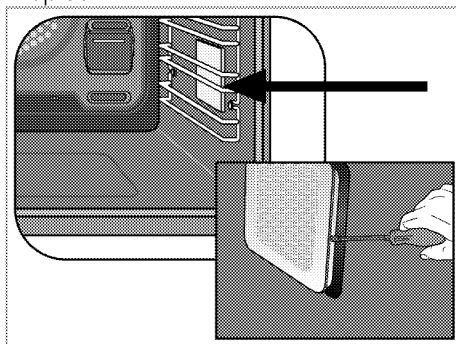
na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



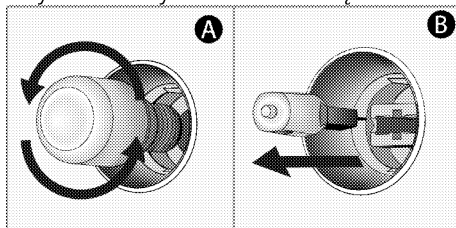
4. Zamontować szklaną pokrywę.

### **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.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## **8 Rozwiązywanie problemów**

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

### **Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.**

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.**

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.**

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Urządzenie nie działa**

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

### **Oświetlenie piekarnika nie działa.**

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

### **Kuchenka nie podgrzewa**

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

### **(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.**

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*