EN

PL

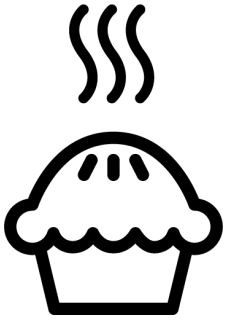
beko

Built-in Oven

User Manual

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



MBBIS10600MTMSE

385444621_1/ EN/ PL/ R.AC/ 10.06.25 12:18
7757883842

CE

PAPIER Z RECYKLINGU I NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO PRZETWORZENIA

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

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

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions 4

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

2 Environmental Instructions 11

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

3 Your product 13

3.1 Product Introduction 13
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage 13
3.2.1 Control Panel 14
3.3 Oven operating functions 14
3.4 Product Accessories 16
3.5 Use of Product Accessories 16
3.6 Technical Specifications 19

4 First Use 20

4.1 First Timer Setting 20
4.2 Initial Cleaning 20

5 Using the Oven 22

5.1 General Information on Using the Oven 22
5.2 Operation of the Oven Control Unit 22
5.3 Steam Assisted Cooking 25
5.4 Settings 27

6 General Information About Cooking 31

6.1 General Warnings About Baking in the Oven 31
6.1.1 Pastries and oven food 31
6.1.2 Meat, Fish and Poultry 34
6.1.3 Grill 35
6.1.4 Steam assisted cooking 35
6.1.5 Test foods 36

7 Maintenance and Cleaning 38

7.1 General Cleaning Information 38
7.2 Cleaning Accessories 39
7.3 Cleaning the Control Panel 39
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 39
7.5 Steam Cleaning 40
7.6 Cleaning the Oven Door 41
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door 42
7.8 Cleaning the Oven Lamp 42

8 Troubleshooting 43

1 Safety Instructions

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

1.1 Intended Use

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

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ 1.3 Electrical Safety

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

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

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

If your product has a power cable and plug:

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

1.4 Transportation Safety

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

1.5 Installation Safety

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

- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.7 Temperature Warnings

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

1.8 Accessory Use

- It is important to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of

the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

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

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using wire grill, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

⚠ 1.10 Steam System

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

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

1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- After each steam assisted cooking, the remaining water in the water tank should be drained and the water tank should be cleaned. The use of water left in the chamber in the next cooking creates problems in terms of hygiene.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local

administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

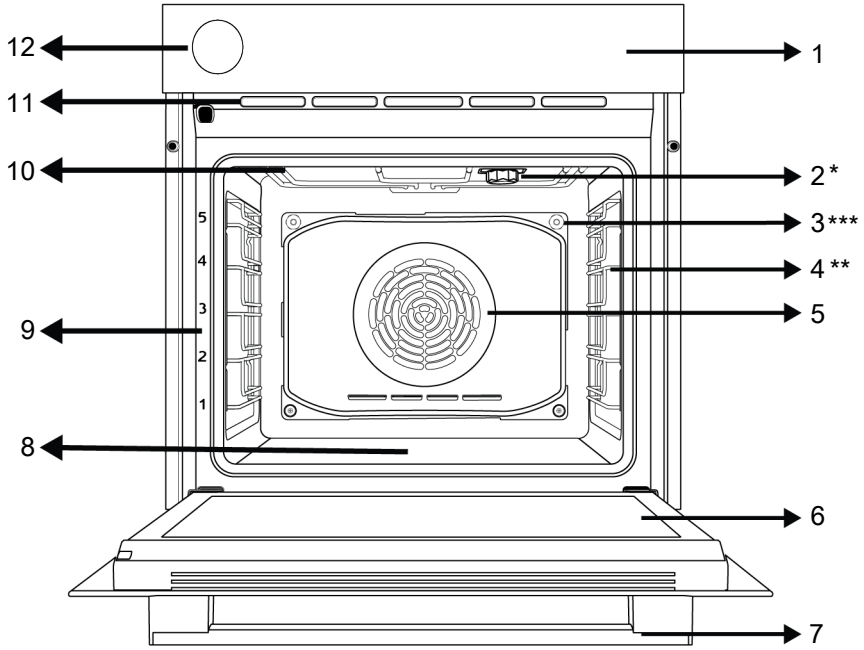
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

3 Your product

3.1 Product Introduction



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

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

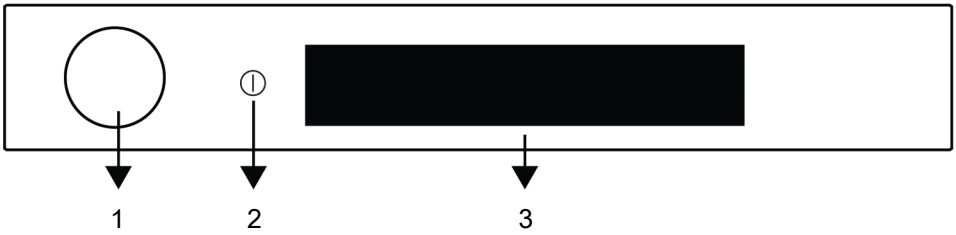
** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

*** Location may vary depending on product model.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

3.2.1 Control Panel



1 Water tank
2 On/off key
3 Touch display

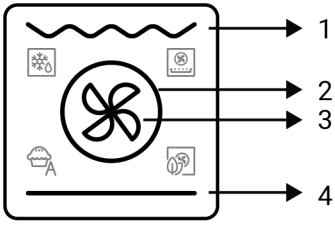
If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.3 Oven operating functions

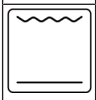
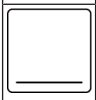
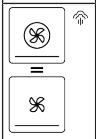
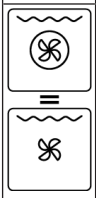
On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function display

You can create your product's cooking functions by touching and selecting on the display below. The selected and active heaters will light up in red. The bottom and heaters are activated when touched once. It switches between different heaters and functions for the fan motor and fan heater with a few touches. The heater combinations you select will direct you to the defined functions. Some of your selections will continue to work differently because they are not defined. Some functions are only can be selected for use via the "Home-Whiz" application. Detailed information about the operating functions that can be used in the product is given in a table.



1 Top heater
2 Fan heater (with fan motor)
3 Fan motor
4 Bottom heater
Operating with fan- symbol
Eco fan heating- symbol
Airfry- symbol*
Automatic cooking function (SmartBakePro)-symbol*
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/ top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	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.
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	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.
	Steam cleaning	80	This position is used to soften the dirt formed in the oven immediately after you finish cooking your food. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.

The lowest temperature that can be set in steam/steam assisted functions is 120°C.

The functions that can be selected via the "HomeWhiz" application are as follows. These functions may vary depending on the model. Not all of them may be used in your product.

Function definition	Definition and use
Low grill	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller quantities.
Keep warm	It is used to keep food at serviceable temperature for a long time.
Bread function	It is used to bake bread. The set temperature and time cannot be changed.
Automatic cooking function (Smart-BakePro)	You can cook the meals defined for your product with this function without making temperature, function and time adjustments. The defined meal list is explained in the following sections. When you want to cook with this function, if the inside of the oven is hot, the "HOT" warning will appear on the display.
Airfry	Hot air heated by the fan heater is distributed evenly and quickly to all parts of the oven by the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. Thanks to the rapid air distribution with this function, you can fry with little or no oil.

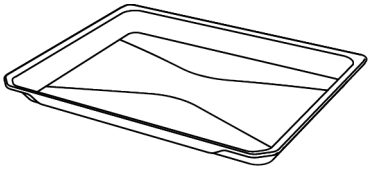
3.4 Product Accessories

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

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

Standard tray

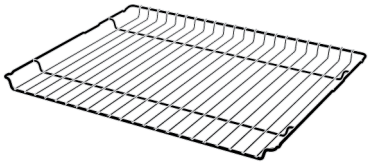
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



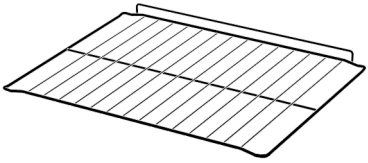
Wire grill

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

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

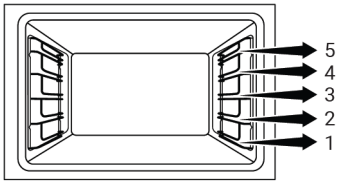


3.5 Use of Product Accessories

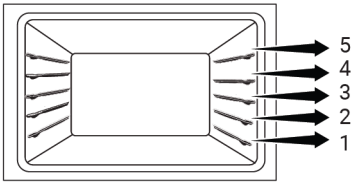
Cooking shelves

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

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

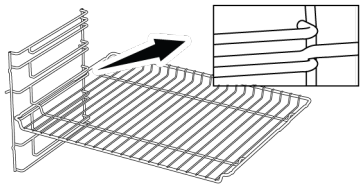


Placing the wire grill on the cooking shelves

On models with wire shelves :

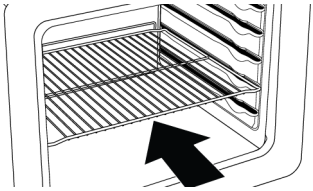
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better

cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

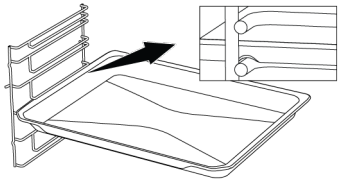
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

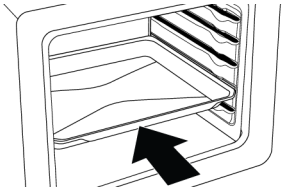
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

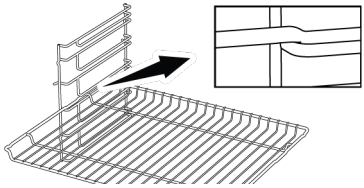
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



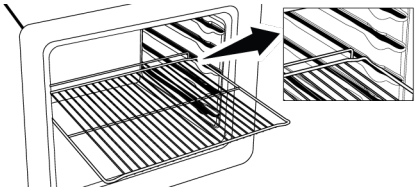
Stopping function of the wire grill

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

On models with wire shelves :

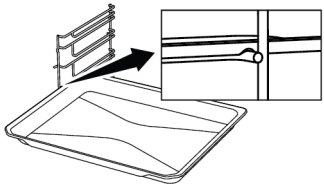


On models without wire shelves :



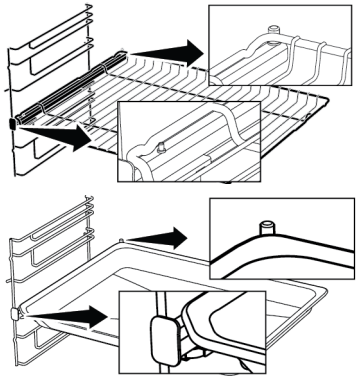
Tray stopping function - On models with wire shelves

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



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

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



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	3,4
Oven type	Multifunction oven

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

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

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

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

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

4 First Use

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

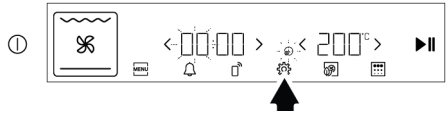
4.1 First Timer Setting

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

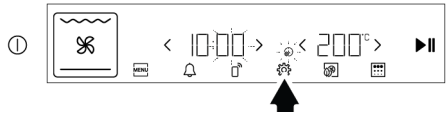
1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Activate the bottom keys by touching the MENU key.



3. Touch the ⚙ key until the symbol appears on the display.
   ⇨ The clock field and the symbol flash on the display.

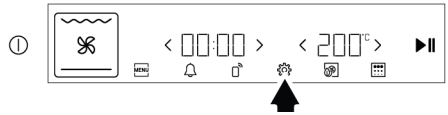


4. Touch the 〈/〉 keys of the hour/time display area to set the time of day and touch the ⚙ key again to activate the minute field.
   ⇨ The minute field and the symbol flash on the display.



The 〉/〈 keys of the clock/time display area and the temperature display area will be activated and visible when you move your hand closer to the screen.

5. Touch the 〈/〉 keys of the hour/time display area to set the minutes and touch the ⚙ key again to confirm the setting.
   ⇨ The time of day setting is confirmed and the display returns to the initial startup display.



If the initial time setting is not made, the time of day will start to increase from 12:00. You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

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

4.2 Initial Cleaning

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

Before using the accessories:

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

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

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

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

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

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

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

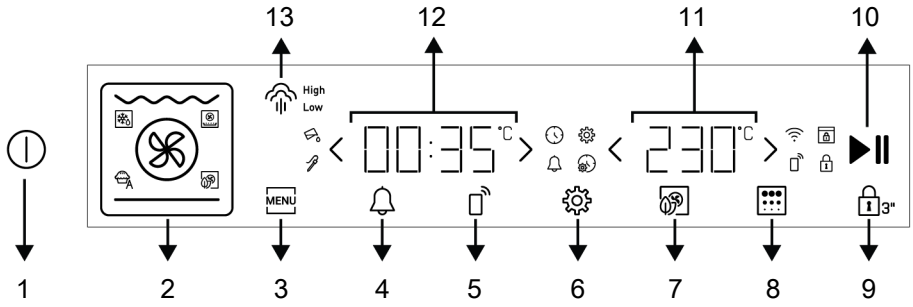
If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lighting turns on automatically.

5.2 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 cooking process is 5:59 hours. In the keep warm function, this time is 23:59 hours. In the event of a power outage, the set cooking and cooking time will be cancelled.
- While any adjustment is being made, the relevant symbols flash on the display. To save the adjustments, either touch the relevant key in the description or wait for a short while.
- If the cooking time is set when cooking starts, the remaining time is shown on the display. If the cooking time is not set, the elapsed time is shown on the display. In some operating functions, rapid preheating is set. The elapsed time or cooking times start to appear on the display when the rapid preheating is completed and the oven inner temperature reaches the set temperature.

Control unit



1 On/off key
2 Function display
3 Menu key
4 Alarm key
5 Remove control key
6 Settings key
7 Eco fan heating key
8 Steam cleaning key
9 Key lock key
10 Baking start/stop key
11 Temperature indicator area
12 Timer/duration indicator area
13 Steam key

Increase key

Decrease key

Baking time symbol

Alarm symbol

Settings symbol

Time of day symbol

Key lock symbol

Temperature symbol

Wifi symbol *

Meat probe symbol *

Door lock symbol *

Remove control symbol *

Low Low level steam symbol *

High High level steam symbol *

Add water warning symbol *

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

Turning on the oven

Turn on the oven by touching the ⏻ key. The first splash display appears.

If no settings are made regarding the oven on this display, the oven will turn off after a certain period of time 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 by selecting temperature and oven operating function

You can cook your food by manually controlling it (under your own control) without setting a cooking time by selecting the temperature and operating function specific to your meal.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Create the operating function according to the heaters you want to operate via the function display. You can find detailed information about creating a operating function in the Oven operating functions [▶ 14] section.



To cook in the Eco fan heating function, selection cannot be used via the function display. To activate the Eco fan heating function, activate the bottom keys by touching the MENU key. Select this operating function by touching the key. You can set the temperature and time as in the following steps. When the oven is operating in the Eco fan heating function, the Eco fan heating “green” color on the display turns white when the oven interior temperature reaches the set temperature or when the oven door is opened.

3. The predefined temperature for the operating function you created appears on the display. To change this temperature, touch the 〈/〉 keys of the temperature display area.



The 〉/〈 keys of the clock/time display area and the temperature display area will be activated and visible when you move your hand closer to the screen.

If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the last set temperature will appear on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the recommended temperature for that operating function will appear.

4. After the working function and temperature are set, touch the ▶‖ key to start cooking.



⇨ Your oven starts working immediately in the function you created and the temperature you set. Fast preheating is defined in some operating functions. An animation is displayed on the display during preheating. When preheating is complete, when the oven interior temperature reaches the set temperature, a short animation is displayed on the screen and a short beep is heard. After the beep, the elapsed time starts to appear on the display. Since manual cooking is done without setting the cooking time, the oven does not turn off automatically. You need to control the cooking yourself and turn it off.

When your cooking is complete, touch the ▶‖ key to end the cooking or touch the ⏻ key to turn the oven off completely.

Cooking by adjusting the cooking time;

By selecting the temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time via the control unit, you can have the oven automatically turn off at the end of the time.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Create the operating function according to the heaters you want to operate via the function display. You can find detailed information about creating a operating function in the Oven operating functions [▸ 14] section.



3. The predefined temperature for the operating function you created appears on the display. To change this temperature, touch the 〈/〉 keys of the temperature display area.



The 〉/〈 keys of the clock/time display area and the temperature display area will be activated and visible when you move your hand closer to the screen.

If you change the operating function after changing the predefined temperature for the operating functions, the last set temperature will appear on the display. However, if the set temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the recommended temperature for that operating function will appear.

4. Touch the 〈/〉 keys of the clock/time display area to set the cooking time.
   ⇨ The ⏲ symbol appears on the display.



To quickly set the cooking time, after setting the operating function and temperature, you can activate the cooking time as 30 minutes by touching the 〉 key of the clock/ time display area and change the time with the 〈/〉 keys.

Cooking time increases by 1 minute in the first 15 minutes, and by 5 minutes after 15 minutes.

5. After setting the working function, temperature and cooking time, touch the ▶II key to start cooking.



6. Your oven starts working immediately with the function you have created and the temperature you have set. Some operating functions have a fast preheating feature. An animation is displayed on the display during preheating. When preheating is complete, when the oven interior temperature reaches the set temperature, a short animation is displayed on the display and a short beep is heard. After the beep, the cooking time starts to count down on the display. After the set cooking time is completed, the displays **"End"**, an audible warning is heard and cooking stops.
7. The audible signal will sound for two minutes. If the ▶II key is touched while the audible signal is sounding and the **"End"** text is displayed on the display, the oven will continue to operate indefinitely. If the ⏻ key is touched, the oven will turn off. If any key other than these keys is touched, the audible signal will be stopped.

5.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.
There are 2 different levels of steam support: low steam and high steam. During baking, steam is given into the oven at certain intervals. In general, low steam level is recommended for baking pastry foods such as cake, pastry, bread while the high steam level is recommended for baking meat-type foods (such as large pieces of meat, whole chicken). This feature may depend on the food you cook. Refer to the baking table for this purpose.

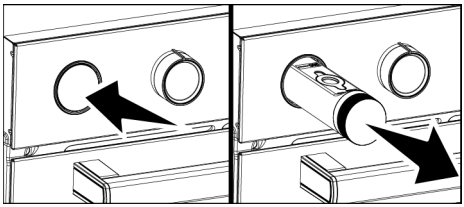
General warnings

- Steam assisted cooking can only be performed with operating functions whose High symbol flashes on the display when the function is first selected.
- Steam assisted cooking can only be done at temperatures above 120 °C.
- Do not put more water into the water tank than the "max" level during cooking.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.

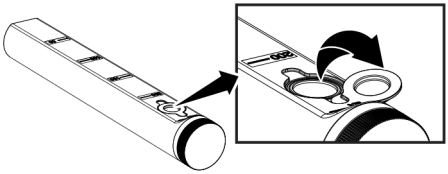
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

For steam assisted cooking:

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

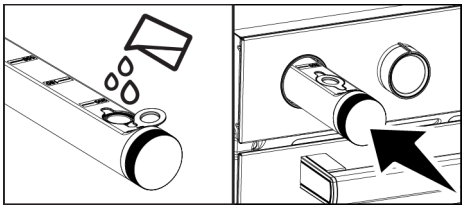


3. Open the plastic cap on the water tank as shown below.



Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.

4. Fill with the amount of water indicated in the cooking table and place the plastic cap on the water tank in its place.



5. Place your food in the oven at the recommended rack position.
6. Create the operating function according to the heaters you want to operate and where the steam-assisted cooking function is active via the function display. You can find detailed information about creating an operating function in the Oven operating functions [▸ 14] section.

Steam assist is available in "3D" function, Fan assisted bottom/top heating , Pizza function and Fan Heating operating functions.

You can activate steam-assisted cooking by touching the key directly without selecting the operating function. When you touch the key, ""3D" function" appears on the display. You can also create "Fan assisted bottom/top heating", Pizza function or "Fan Heating" functions by touching the heaters.

7. Select high or low steam level by touching key according to the type of food you are cooking. High symbol appears on the display for high steam level and Low symbol appears for low steam level.
8. The predefined temperature for the operating function you created appears on the display. To change this temperature, touch the 〈/〉 keys of the temperature display area.

The ❯/❮ keys of the clock/time display area and the temperature display area will be activated and visible when you move your hand closer to the screen.

9. You can set a cooking time for your cooking or you can cook manually by controlling the cooking yourself. To adjust the cooking time, see the **"Cooking by adjusting the cooking time"** section.

10. Touch the ▶‖ key to start cooking.

⇨ **If the cooking time is not set:** Your oven starts working immediately in the function you created and the temperature you set. Fast preheating is defined in some operating functions. An animation is displayed on the display during preheating. When preheating is complete, when the oven interior temperature reaches the set temperature, a short animation is displayed on the screen and a short beep is heard. After the beep, the elapsed time starts to appear on the display. Since manual cooking is done without setting the cooking time, the oven does not turn off automatically. You need to control the cooking yourself and turn it off. When your cooking is complete, touch the ▶‖ key to end the cooking or touch the ⏻ key to turn the oven off completely.

⇨ **If the cooking time is set:** Your oven starts working immediately with the function you have created and the temperature you have set. Some operating functions have a fast preheating feature. An animation is displayed on the display during preheating. When preheating is complete, when the oven interior temperature reaches the set temperature, a short animation is displayed on the display and a short beep is heard. After the beep, the cooking time starts to count down on the display. After the set cooking time is completed, the displays **"End"**, an audible warning is heard and cooking stops. The audible signal will sound for two minutes. If the ▶‖ key is touched while the audible signal is sounding and the **"End"** text is displayed on the display, the oven will continue to operate indefinitely. If the ⏻ key is touched, the oven will turn off. If any key other than these keys is touched, the audible signal will be stopped.

While steam assisted cooking:

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

After steam assisted cooking:

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

5.4 Settings

Activating key lock

By using the key lock feature, you can prevent intervention to the control unit during cooking. The key lock cannot be made when cooking is not in progress.

1. While cooking in your oven, touch the 🔒 key that appears on the display.



⇨ The temperature display area shows a 3-2-1 countdown. After the countdown is complete, the key lock is activated and the 🔒 symbol appears on the display.

When the key lock is active, other keys on the control unit cannot be used except the ⏻ key.

Deactivating the key lock

1. Touch the MENU key on the display.
2. Touch the key until the 🔒 symbol disappears from the display.

⇨ The 🔒 symbol disappears from the display and the key lock is deactivated.

Setting the alarm

You can also use the control unit of the product for any warning or reminder purpose other than cooking.
The alarm clock has no effect on the oven's operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set is up, the clock will give an audible warning.

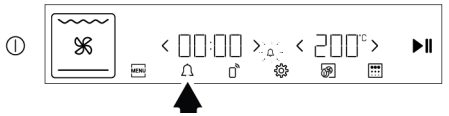
The maximum alarm duration can be 23 hours and 59 minutes.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Activate the bottom keys by touching the MENU key.

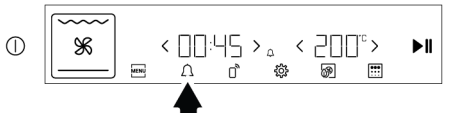


3. Touch the key to set the alarm time.

⇨ The 🔔 symbol starts flashing on the display.



4. Set the alarm time by touching the 〈/〉 keys of the time/time display area. Touch the key again to confirm the setting.



⇨ The alarm time is set and the 🔔 symbol is constantly lit on the display. You must touch the key again to see the remaining alarm time.

5. After the alarm period is completed, the 🔔 symbol begins to flash and an audible warning is heard.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm time, the audible signal will sound for two minutes. Touch any key to stop the audible signal.

⇨ The audible signal is silenced.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch the key to reset the alarm time. Touch the 〈 key until **"00:00"** appears on the display.

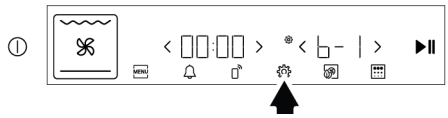
Adjusting the volume

You can adjust the volume of the control unit. To make this adjustment, your oven must not be cooking.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Activate the bottom keys by touching the MENU key.



3. Touch the ⚙ key until **b-1, b-2** or **b-3** appears on the display.



⇨ The symbol flashes on the display.

4. Adjust the desired tone by touching the 〈/〉 keys of temperature display area.
5. Confirm the setting by touching the MENU key or touch the ⚙ key to move on to the next setting.

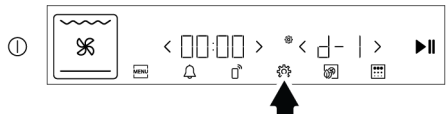
Adjusting the display brightness

You can adjust the brightness of the control unit display. To make this adjustment, your oven must not be in cooking mode.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Activate the bottom keys by touching the MENU key.



3. Tap the ⚙ key until **d-1**, **d-2** or **d-3** appears on the display.



⇨ The symbol flashes on the display.

4. Adjust the desired brightness by touching the 〈/〉 keys of the temperature display area. **(d-1, d-2, d-3)**
5. Confirm the setting by touching the MENU key or touch the ⚙ key to move on to the next setting.

Connecting the oven to the wireless network and introduction to the "HomeWhiz"application

Connect your oven to a wireless network with a smart device you can check it via the "HomeWhiz" application. To do this, first install the "HomeWhiz" application on your smart device. The "HomeWhiz" application is available on IOS and Android mobile operating systems.

After downloading the "HomeWhiz" application, you need to create your own home by following the application steps.

You can connect your oven to the wireless network and enable remote control by following the steps given in the application.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Activate the bottom keys by touching the MENU key.



3. Touch the ⚙ and 🔒 keys simultaneously for about 3 seconds.

⇨ When the oven enters setup mode, the 3-2-1 countdown appears on the temperature display area and the Wi-Fi symbol flashes on the display.

4. Open the "HomeWhiz" application you have installed on your smart device. After creating your own home, select the oven under kitchen products, enter the stock number of your product in the application and follow the steps on the application.

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

5. Complete the introduction of your oven to the application by following the application steps.

⇨ When the connection is complete, the Wi-Fi symbol will light up continuously.

Activating remote control of the oven

After introducing it to the "HomeWhiz" application, your oven remote control can be done:

1. While the symbol is visible on the display, touch the key once.

⇨ The symbol appears on the display along with the symbol.

If the symbol is not visible on the screen, touch the key until the symbol appears on the display.

If the symbol appears on the display but an error signal is heard when the key is touched and the symbol does not appear on the display or the symbol flashes, check the internet connection you have connected the product to. If the internet connection is good and the problem persists, repeat the installation steps.

Deleting the matching of "HomeWhiz" connected oven

After you add your product to the "HomeWhiz" application, the information about your product will match with the user account you used for "HomeWhiz". In order to delete the match if you lose access to the account you use in the application or for other reasons, the following steps must be taken.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Activate the bottom keys by touching the MENU key.



3. Touch the and ⏻ keys for about 5 seconds.
   ⇨ A countdown from 5 appears on the display.
4. Once the countdown is complete, a match deletion animation will appear on the display.
5. Once the pairing deletion process is completed without any problems, a warning sound will be heard and your oven will restart.

If a problem occurs during the match deletion process and the process cannot be completed, an error sound will be heard.

6. After the matching deletion process is completed, restart the product you can introduce to your "HomeWhiz" account.

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

CE	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
Frequency band	: 2.4 Ghz
Max. Transmission power	: max. 100 mW

CE declaration of conformity

Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the **support.beko.com** website within the additional documents in the product page for your product.

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

This product collects and transmits usage data when connected to the internet (e.g. temperature settings, usage duration, error codes). In accordance with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data. For details on what data is collected, how it is used, and how to access it, please visit:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 General Information About Cooking

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

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

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.

- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

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

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Fan Heating	2	180	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 … 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 … 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 … 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 … 30
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 … 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Rich pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 … 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 … 35
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 … 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 … 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 … 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	250	5 … 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)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 … 35
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 … 35
Rich pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	40 … 50
Dough 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 with operating function “Eco fan heating”

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

- Do not preheat in the “Eco fan heating” operating function.

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

*These accessories may not be included with your product.

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

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 … 190	60 … 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 … 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 … 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

6.1.3 Grill

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

General warnings

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

The key points of the grill

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

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
Skip pre-heating after 5 minutes in grill position. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

6.1.4 Steam assisted cooking

General Information

- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating. The durations specified at the time of water supply indicate the time elapsed after preheating.
- The cooking table contains cooking recommendations tested by the manufacturer. You can set the amount of water, temperature, steam assisted cooking function and time for food which are not in the table.
- Do the steam assisted cooking with one tray.

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Operating function	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Steam level	Water intake time (mins.)**	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Whole bread	Standard tray *	2	Fan Heating	180	200	High	before preheating	30 … 40	820
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	2	Fan assisted bottom/top heating	25 mins. 250/max, after 190	max	High	25	60 … 70	2000
Rib steak (single piece)	Standard tray *	3	"3D" function	180	max	High	15	40 … 55	1000
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	"3D" function	170	max+max***	High	after preheating (immediately)	80 … 100	2000
Yeasted bun	Standard tray *	3	Fan Heating	180	150	Low	before preheating	20 … 30	1200
Cheesecake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill ****	3	Fan Heating	120	200	Low	30	60 … 70	1450
Chicken drumstick	Standard tray *	3	"3D" function	200	150	High	after preheating (immediately)	20 … 30	800
Baked potato	Standard tray *	3	"3D" function	190	100	Low	25	45 … 55	500
Hamburger bread	Standard tray *	3	Fan Heating	180	200	High	before preheating	20 … 30	800
Salmon with vegetables	Standard tray *	3	"3D" function	200	100	Low	after preheating (immediately)	15 … 25	500

* These accessories may not be included with your product.

** Indicates the time elapsed after preheating.

*** Add water up to the "max" level halfway through the cooking time.

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

6.1.5 Test foods

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

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Suggestions for cooking with two trays

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 3
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

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

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

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

Catalytic surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Cleaning the Control Panel

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

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

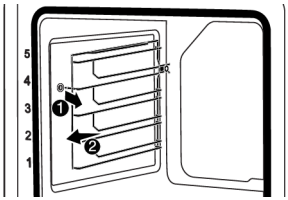
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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



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

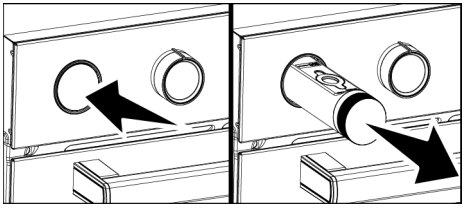
7.5 Steam Cleaning

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

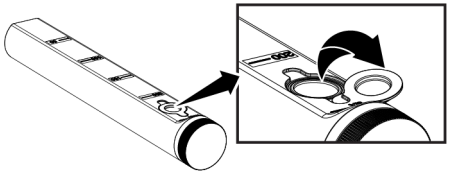
General warnings

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

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Push the water tank on your oven's control panel. Remove the water reservoir from its slot.

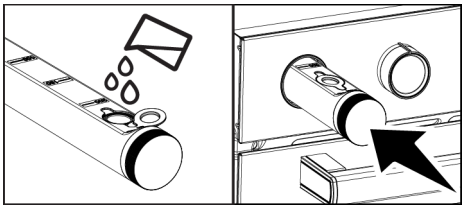


3. Open the plastic cap on the water tank as shown below.



Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.

4. Fill with 200 ml of water and place the plastic cap on the water tank in its place.



5. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
6. Activate the lower keys by touching the MENU key.



7. Touch the ⊞ key. The "Steam cleaning" function is activated.

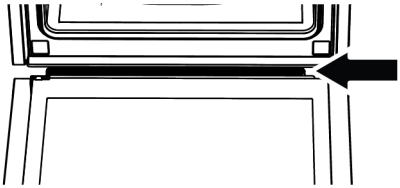


8. Start the cleaning by touching the ▶⏸ key.
   ⇨ Cleaning starts and the steam cleaning time appears on the display. This time cannot be changed.
9. At the end of the time **"00:00"** appears on the display.

10. Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.
11. For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

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

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



7.6 Cleaning the Oven Door

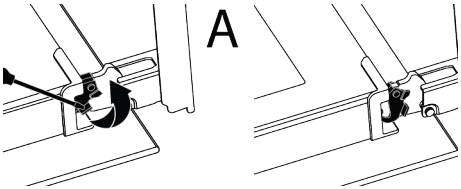
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door"** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and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

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

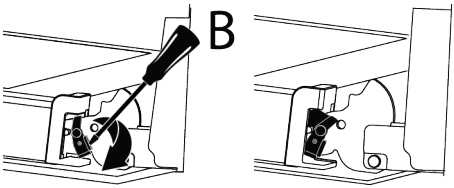
The oven door inner glass is covered with an easy-to-clean material. Do not use abrasive cleaning agents, hard metal scrapers, wire wool or bleach materials such as bleach.

Removing the oven door

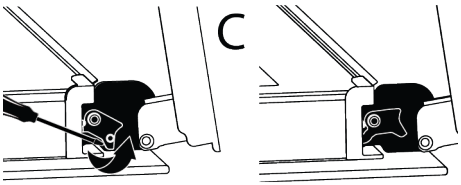
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



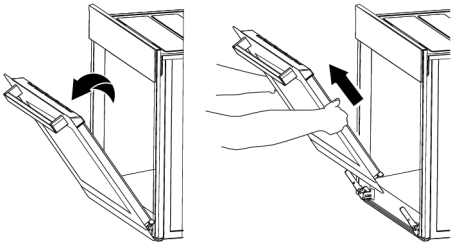
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



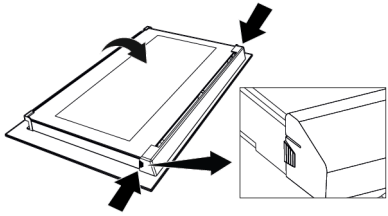
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

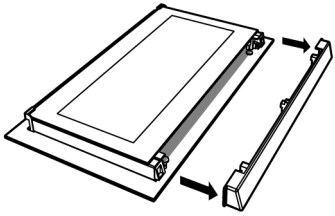
To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

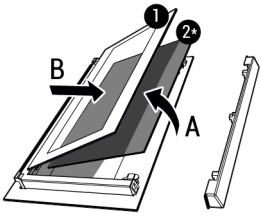
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

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





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



1 Innermost glass

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

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

7.8 Cleaning the Oven Lamp

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

Replacing the oven lamp

General warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets

with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.

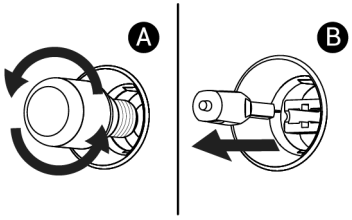
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

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



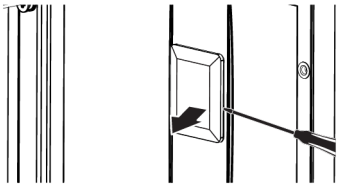
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



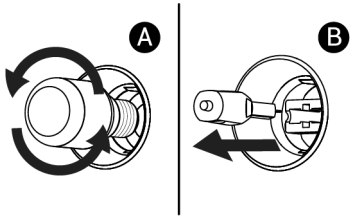
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Steam is emanated while the oven is working.

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

Water droplets appear while cooking

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

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

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

The product does not work.

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

Oven light is not on.

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

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

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

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

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

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

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, If there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which"HomeWhiz" account

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

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

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

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

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

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	-	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	0,8	20
Networked Standby	2,0	20

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

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

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
ul. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa 48

1.1 Przeznaczenie 48
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych 49
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne 50
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu 51
1.5 Bezpieczeństwo montażu..... 52
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania 52
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury..... 53
1.8 Używanie akcesoriów..... 54
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia 54
1.10 Funkcja pary..... 55
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia 56

2 Instrukcje dotyczące środowiska ... 57

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów.... 57
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów..... 57
2.2 Opakowanie urządzenia..... 57
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii..... 57

3 Produkt..... 58

3.1 Opis produktu 58
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia..... 58
3.2.1 Panel sterowania 59
3.3 Funkcje obsługi piekarnika 59
3.4 Akcesoria 61
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia..... 61
3.6 Specyfikacje techniczne 64

4 Pierwsze użycie 65

4.1 Pierwsze ustawienie godziny 65
4.2 Czyszczenie wstępne..... 65

5 Korzystanie z piekarnika 67

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika 67
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika..... 67
5.3 Gotowanie na parze 70
5.4 Ustawienia 73

6 Ogólne informacje o gotowaniu..... 76

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku 76
6.1.1 Ciasta i wypieki..... 77
6.1.2 Mięso, ryby i drób 80
6.1.3 Grill 81
6.1.4 Gotowanie na parze 82
6.1.5 Test żywności..... 83

7 Czyszczenie i konserwacja 85

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia..... 85
7.2 Czyszczenie akcesoriów 86
7.3 Czyszczenie panelu sterowania.... 86
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)..... 86
7.5 Czyszczenie parą 87
7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika 88
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika 89
7.8 Czyszczenie lampki piekarnika..... 90

8 Rozwiązywanie problemów 91

1 Instrukcje bezpieczeństwa

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

1.1 Przeznaczenie

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

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

- Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby słabo rozwinięte pod względem umiejętności fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile są nadzorowane lub przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zagrożeń związanych z produktem.
- Dzieci nie powinny bawić się produktem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że ktoś je nadzoruje.
- Ten produkt nie powinien być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych (w tym dzieci), chyba że są one pod nadzorem lub otrzymają niezbędne instrukcje.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na niego ani wchodzić do produktu.
- Nie umieszczaj na produkcie przedmiotów, do których mogą sięgać dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od produktu.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nich siadać. Możesz spowodować przewrócenie się piekarnika lub uszkodzenie zawiasów drzwi.
- Przed wyrzuceniem zużytych i bezużytecznych produktów:

1. Odłącz wtyczkę zasilania i wyjmij ją z gniazdka.
2. Odetnij zasilający i odłącz go wraz z wtyczką od produktu.
3. Podejmij środki ostrożności, aby zapobiec przedostawaniu się dzieci do produktu.
4. Nie pozwalaj dzieciom bawić się produktem, gdy jest w trybie bezczynności.

1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

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

- Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym lub importerem w celu użycia zatwierdzonego adaptera w przypadkach, gdy konieczne jest użycie adaptera konwertera (dla typu wtyczki).
- Jeśli długość przewodu zasilającego jest niewystarczająca, skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przenośne źródła zasilania lub wielokrotne wtyczki mogą się przegrzać i zapalić. Trzymaj wiele wtyczek i przenośnych źródeł zasilania z dala od produktu.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

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

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenoś urządzenie w pozycji pionowej.

- Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Przed transportem upewnij się, że w produkcie nie ma wody.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednie światło słoneczne ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.
- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.

- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest suszarką do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** W trakcie korzystania z produktu, zarówno produkt, jak i jego łatwo dostępne części będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Nie pozwalaj dzieciom w wieku poniżej 8 lat zbliżać się do produktu, chyba że znajdują się one pod stałym nadzorem.
- Nie umieszczaj materiałów łatwopalnych/wybuchowych w pobliżu produktu, ponieważ jego powierzchnie będą gorące podczas pracy.
- Zachowaj dystans podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Podczas pracy produkt jest gorący. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.

- Podczas obsługi produktu zawsze noś rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę.

1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby prawidłowo korzystać z akcesoriów dołączonych do produktu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale **„Użytkowanie akcesoriów”**.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.

1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

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

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

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu

gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.

- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- Podczas korzystania z grilla drucianego, tacę należy umieścić na dolnej półce. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

⚠ 1.10 Funkcja pary

- W przypadku gotowania na parze otwarcie drzwiczek może spowodować ulatnianie się pary, stwarzając ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
- Jeśli po gotowaniu na parze w piekarniku pozostanie wilgoć, może to spowodować korozję. Po zakończeniu pieczenia pozostaw piekarnik do wyschnięcia. Nie przechowuj mokrych potraw w piekarniku przez dłuższy czas.

- Podczas wyjmowania żywności po gotowaniu na parze z akcesoriów może wypłynąć gorący płyn, należy zachować ostrożność.
- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.
- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
- Należy uważać, aby nie rozlać wody na powierzchnię piekarnika lub niepożądane powierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.

1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

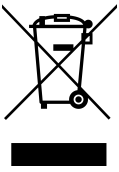
- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.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

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

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

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

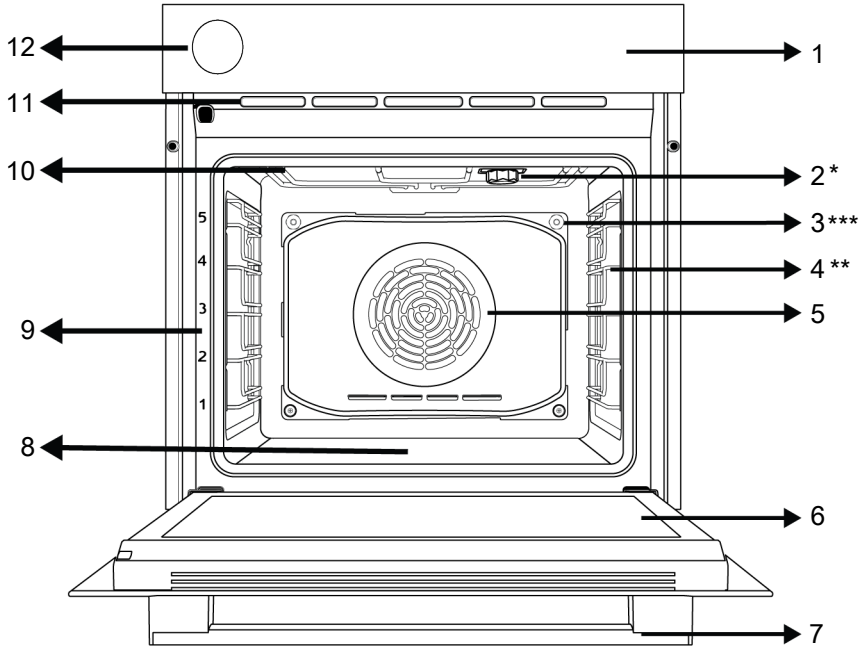
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

3 Produkt

3.1 Opis produktu



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

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

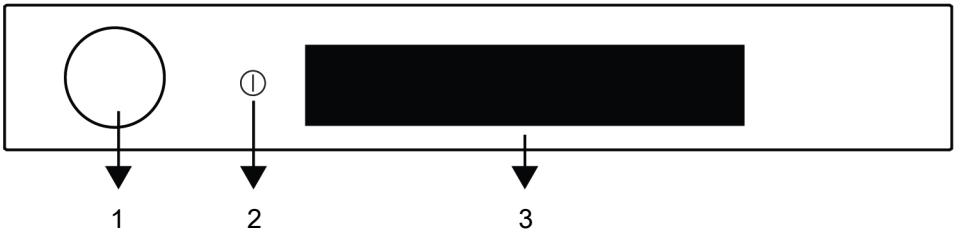
** Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażony w druciany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z drucianą podstawką.

*** Lokalizacja może się różnić w zależności od modelu produktu.

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

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

3.2.1 Panel sterowania



1 Zbiornik wody

2 Przycisk włączania/wyłączania

3 Wyświetlacz dotykowy

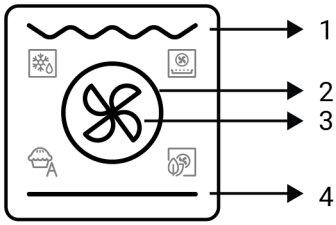
Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętła sterujące, w niektórych modelach pokrętła te mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętła zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętło i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika

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

Wyświetlanie funkcji

Możesz utworzyć funkcje gotowania swojego produktu, dotykając i wybierając na wyświetlaczu poniżej. Wybrane i aktywne grzejniki zaświecą się na czerwono. Dno i grzałki są aktywowane po jednokrotnym dotknięciu. Przełącza się między różnymi grzejnikami i funkcjami silnika wentylatora i nagrzewnicy za pomocą kilku dotknięć. Wybrane kombinacje grzałek przekierują Cię do zdefiniowanych funkcji. Niektóre z wybranych opcji będą nadal działać inaczej, ponieważ nie są zdefiniowane. Niektóre funkcje można wybrać tylko do użytku za pomocą aplikacji "„HomeWhiz"". Szczegółowe informacje na temat funkcji operacyjnych, które można zastosować w produkcie, znajdują się w tabeli.



1 Górna grzałka

2 Nagrzewnica (z silnikiem wentylatora)

3 Silnik wentylatora

4 Grzałka dolna

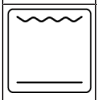
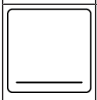
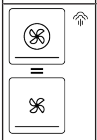
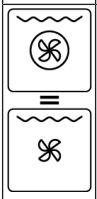
Symbol Pieczenie z wentylatorem-

Symbol Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO-

Symbol Airfry*

Symbol Funkcja automatycznego gotowania (SmartBakePro)*

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

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Dolne/górne ogrzewanie 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 blasze. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze ogrzane przez termowentylator jest równomiernie i szybko rozprowadzane po całym piekarniku za pomocą wentylatora. Nadaje się do pieczenia na wielu blachach na różnych poziomach. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast "Ogrzewanie wentylatorem" w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy.
	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	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.
	Czyszczenie parą	80	Ta pozycja służy do zmiękczenia brudu powstającego w piekarniku natychmiast po zakończeniu pieczenia. Zapoznaj się ze specyfikacją funkcji w części dotyczącej konserwacji i czyszczenia.

Najniższa temperatura, jaką można ustawić w funkcjach gotowania na parze lub z wykorzystaniem pary wynosi 120°C.

Funkcje, które można wybrać za pomocą aplikacji „HomeWhiz", są następujące. Funkcje te mogą się różnić w zależności od modelu. Nie wszystkie z nich mogą być używane w Twoim produkcie.

Definicja funkcji	Definicja i zastosowanie
Mały grill	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych ilości.
Utrzymanie ciepła	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze użytkowej przez długi czas.
Funkcja chleba	Służy do wypieku chleba. Nie można zmienić ustawionej temperatury i czasu.
Funkcja automatycznego gotowania (SmartBakePro)	Za pomocą tej funkcji możesz gotować posiłki zdefiniowane dla Twojego produktu bez konieczności regulacji temperatury, funkcji i czasu. Zdefiniowana lista posiłków została wyjaśniona w poniższych sekcjach. Jeśli chcesz gotować z tą funkcją, a wnętrze piekarnika jest gorące, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie „HOT".
Airfry	Gorące powietrze ogrzane przez termowentylator jest równomiernie i szybko rozprowadzane przez wentylator do wszystkich części piekarnika. Nadaje się do gotowania na wielu tacach na różnych poziomach półek. Dzięki szybkiej dystrybucji powietrza z tą funkcją możesz smażyć z niewielką ilością oleju lub bez oleju.

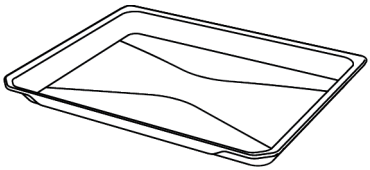
3.4 Akcesoria

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

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

Standardowa taca

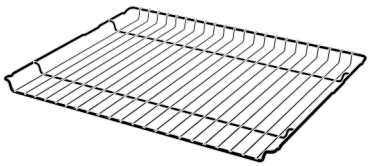
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



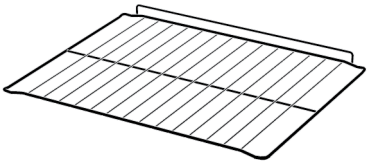
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :



W modelach bez półek drucianych :

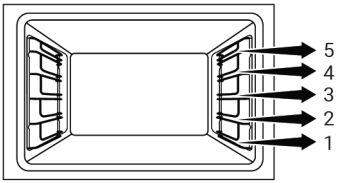


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

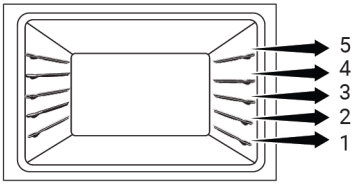
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



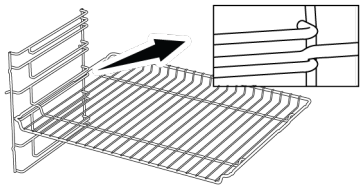
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

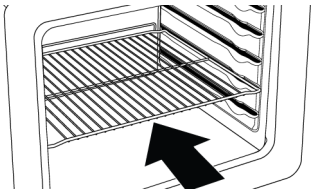
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

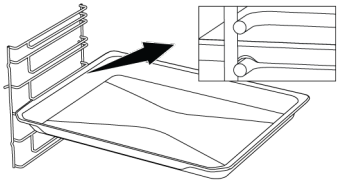
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

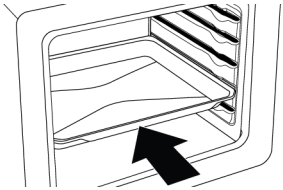
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

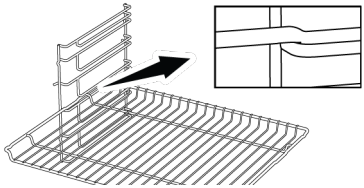
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



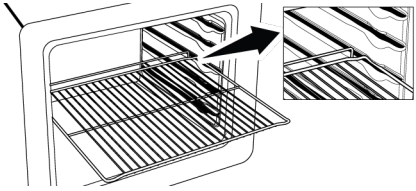
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

W modelach z półkami drucianymi :

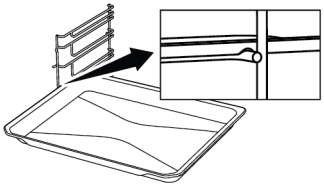


W modelach bez półek drucianych :



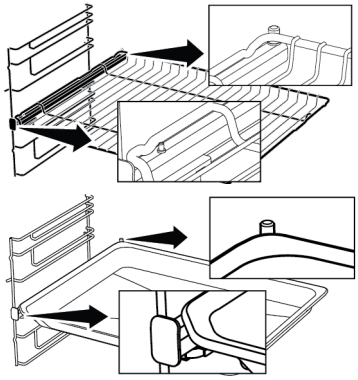
Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

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



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

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



3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Całkowite zużycie energii (kW)	3,4
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

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

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

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

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

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

4 Pierwsze użycie

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

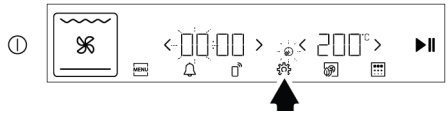
4.1 Pierwsze ustawienie godziny

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

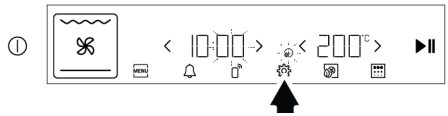
1. Włącz piekarnik, dotykając ⏻.
2. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



3. Dotykaj ⚙, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⚙.
   ⇨ Na wyświetlaczu pole zegara i symbol ⚙.

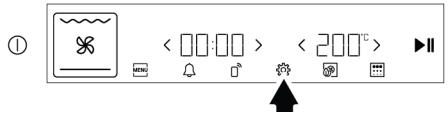


4. Dotknij 〈/〉 w obszarze wyświetlania godziny/czasu, aby ustawić godzinę i ponownie dotknij ⚙, aby aktywować pole minut.
   ⇨ Na wyświetlaczu pole minut i symbol ⚙.



〉/〈 w obszarze wyświetlania zegara/czasu i obszaru wyświetlania temperatury będą aktywowane i widoczne po zbliżeniu ręki do ekranu.

5. Dotknij 〈/〉 w obszarze wyświetlania godziny/czasu, aby ustawić minuty, a następnie ponownie dotknij ⚙, aby potwierdzić ustawienie.
   ⇨ Ustawienie pory dnia zostanie potwierdzone, a wyświetlacz powróci do początkowego ekranu startowego.



Jeśli początkowe ustawienie czasu nie zostanie dokonane, godzina dnia zacznie się zwiększać od godziny 12:00. Ustawienie pory dnia możesz zmienić później, zgodnie z opisem w sekcji "Ustawienia".

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu, ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien być ponownie ustawiony.

4.2 Czyszczenie wstępne

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

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

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

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Unikaj zakrywania otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.

Oświetlenie piekarnika

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

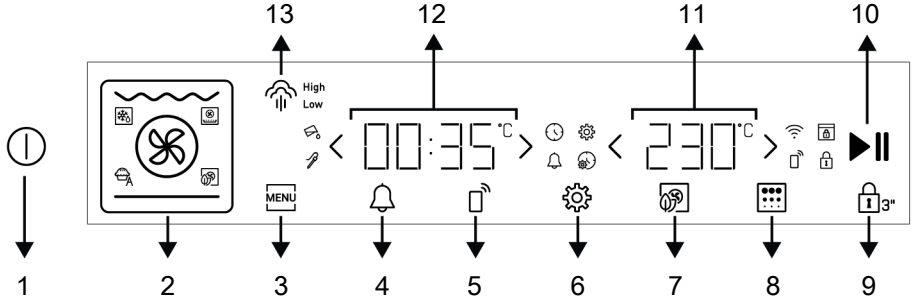
Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy piekarnika lub są w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie.

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić na zakończenie procesu gotowania, to 5:59 godzin. W funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59 godzin. W przypadku przerwy w dostawie prądu, ustawiony czas gotowania i gotowania zostanie anulowany.
- Podczas dokonywania regulacji na wyświetlaczu odpowiednie symbole. Aby zapisać zmiany, dotknij odpowiedniego w opisie lub poczekaj chwilę.
- Jeśli czas gotowania jest ustawiony w momencie rozpoczęcia gotowania, pozostały czas jest pokazany na wyświetlaczu. Jeśli czas gotowania nie jest ustawiony, czas, który upłynął, jest pokazany na wyświetlaczu. W niektórych funkcjach pracy ustawione jest szybkie nagrzewanie wstępne. Czas, który upłynął, lub czasy pieczenia zaczynają pojawiać się na wyświetlaczu, gdy szybkie nagrzewanie zostanie zakończone, a temperatura wewnętrzna piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę.

Jednostka sterująca



1 Przycisk włączania/wyłączania
2 Wyświetlanie funkcji
3 Klawisz menu
4 Przycisk alarmu
5 Przycisk pilota
6 Przycisk ustawień
7 Przycisk ogrzewania wentylatorem Eco
8 Klucz do czyszczenia parowego
9 Symbol blokady przycisków
10 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
11 Obszar wskaźnika temperatury
12 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania
13 Przycisk pary

Przycisk zwiększania

Przycisk zwiększania

Symbol czasu pieczenia

Symbol alarmu

Symbol ustawień

Symbol pory dnia

Symbol włączonej blokady

Symbol temperatury

Symbol Wi-Fi *

Symbol sondy temperatury *

Symbol blokady drzwi *

Symbol pilota *

Low Symbol niskiego poziomu pary *

High Symbol wysokiego poziomu pary *

Dodaj symbol ostrzegawczy dotyczący wody *

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

Włączanie piekarnika

Włącz piekarnik, dotykając ⏻. Pojawi się pierwszy ekran powitalny.

Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostaną wprowadzone żadne ustawienia dotyczące piekarnika, piekarnik wyłączy się po pewnym czasie, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

Wyłączanie piekarnika

Wyłącz piekarnik, dotykając ⏻. Na wyświetlaczu pojawi się godzina.

Ręczne gotowanie poprzez wybór temperatury i funkcji pracy piekarnika

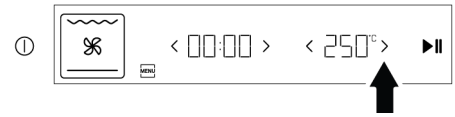
Możesz gotować jedzenie, sterując nim ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu gotowania, wybierając temperaturę i funkcję operacyjną specyficzną dla Twojego posiłku.

1. Włącz piekarnik, dotykając ⏻.
2. Utwórz funkcję operacyjną zgodnie z grzejnikami, które chcesz obsługiwać, za pomocą wyświetlacza funkcji. Szczegółowe informacje na temat tworzenia funkcji operacyjnej można znaleźć w sekcji Funkcje obsługi piekarnika [▶ 59].



Aby gotować w funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, nie można dokonać wyboru za pomocą wyświetlacza funkcji. Aby aktywować funkcję Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, aktywuj dolne, dotykając MENU. Wybierz tę funkcję operacyjną, dotykając . Możesz ustawić temperaturę i czas, jak w poniższych krokach. Możesz ustawić temperaturę i czas, jak w poniższych krokach. Gdy piekarnik działa w funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, kolor Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO „zielony" na wyświetlaczu zmienia się na biały, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę lub gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte.

3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie zdefiniowana temperatura dla utworzonej funkcji operacyjnej. Aby zmienić tę temperaturę, dotknij 〈/〉 w obszarze wyświetlania temperatury.



〉/〈 w obszarze wyświetlania zegara/czasu i obszaru wyświetlania temperatury będą aktywowane i widoczne po zbliżeniu ręki do ekranu.

W przypadku zmiany funkcji pracy po zmianie wstępnie zdefiniowanej temperatury dla funkcji roboczych, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji operacyjnej, pojawi się zalecana temperatura dla tej funkcji operacyjnej.

4. Po ustawieniu funkcji roboczej i temperatury dotknij przycisku ▶II, aby rozpocząć gotowanie.



⇨ Twój piekarnik zaczyna działać natychmiast w funkcji, którą utworzyłeś i w ustawionej temperaturze. Szybkie nagrzewanie wstępne jest zdefiniowane w niektórych funkcjach operacyjnych. Podczas nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu wyświetlana jest animacja. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, na ekranie wyświetlana jest krótka animacja i słychać krótki sygnał dźwiękowy. Po sygnale dźwiękowym na wyświetlaczu zaczyna pojawiać się upływający czas. Ponieważ ręczne gotowanie odbywa się bez ustawiania czasu gotowania, piekarnik nie wyłącza się automatycznie. Musisz sam kontrolować gotowanie i wyłączyć piekarnik. Po zakończeniu gotowania dotknij ▶II, aby zakończyć gotowanie lub dotknij ⏻, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

Gotowanie poprzez regulację czasu gotowania;

Wybierając temperaturę i funkcję obsługi specyficzną dla Twojego posiłku i ustawiając czas pieczenia za pomocą jednostki sterującej, możesz sprawić, że piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie czasu.

1. Włącz piekarnik, dotykając ⏻.
2. Utwórz funkcję operacyjną zgodnie z grzejnikami, które chcesz obsługiwać, za pomocą wyświetlacza funkcji. Szczegółowe informacje na temat tworzenia funkcji operacyjnej można znaleźć w sekcji Funkcje obsługi piekarnika [▶ 59].



3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie zdefiniowana temperatura dla utworzonej funkcji operacyjnej. Aby zmienić tę temperaturę, dotknij 〈/〉 w obszarze wyświetlania temperatury.

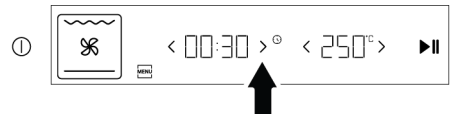


〉/〈 w obszarze wyświetlania zegara/czasu i obszaru wyświetlania temperatury będą aktywowane i widoczne po zbliżeniu ręki do ekranu.

W przypadku zmiany funkcji pracy po zmianie wstępnie zdefiniowanej temperatury dla funkcji roboczych, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak ustawiona temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji operacyjnej, pojawi się zalecana temperatura dla tej funkcji operacyjnej.

4. Dotknij 〈/〉 w obszarze wyświetlania zegara/czasu, aby ustawić czas gotowania.

   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏲.



Aby szybko ustawić czas gotowania, po ustawieniu funkcji pracy i temperatury, można aktywować czas gotowania jako 30 minut, dotykając przycisku 〉 w obszarze wyświetlania zegara/czasu i zmienić czas za pomocą 〈/〉.

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

5. Po ustawieniu funkcji roboczej, temperatury i czasu gotowania dotknij ▶||, aby rozpocząć gotowanie.



6. Twój piekarnik natychmiast zacznie działać z utworzoną przez Ciebie funkcją i ustawioną temperaturą. Niektóre funkcje operacyjne mają funkcję szybkiego nagrzewania. Podczas nagrzewania wstępnego na wyświetlaczu wyświetlana jest animacja. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego, gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, na wyświetlaczu wyświetlana jest krótka animacja i rozlega się krótki sygnał dźwiękowy. Po sygnale dźwiękowym na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu gotowania. Po zakończeniu ustawionego czasu gotowania na wyświetlaczu pojawia się komunikat **"End"**, rozlega się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, a gotowanie zostaje przerwane.
7. Sygnał dźwiękowy będzie brzmiał przez dwie minuty. Jeśli ▶|| zostanie dotknięty, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się tekst **"End"**, piekarnik będzie działał przez czas nieokreślony. Dotknięcie ⏻ spowoduje wyłączenie piekarnika. Jeśli zostanie dotknięty jakikolwiek inny niż te, sygnał dźwiękowy zostanie zatrzymany.

5.3 Gotowanie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganiu parowym. Funkcja wspomagania parowego zapewnia jaśniejszą powierzchnię wypieków, bardziej chrupiącą skórkę i większą objętość. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci z żywności, takiej jak mięso, i sprawia, że podczas pogotowania staje się bardziej soczyste w środku i smaczniejsze. 2 różne poziomy wspomagania parą: niski i wysoki. Podczas pieczenia w określonych odstępach czasu wprowadzana jest para. Niski poziom pary jest zalecany do piecze-

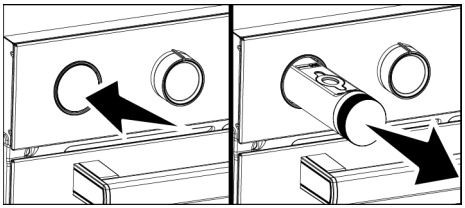
nia ciast, takich jak ciasto, pieczywo, chleb. Natomiast wysoki poziom pary jest zalecany do pieczenia potraw mięsnych (takich jak duże kawałki mięsa, cały kurczak). Funkcja może być uzależniona od pieczonej żywności. W tym celu zapoznaj się z tabelą pieczenia.

Ogólne ostrzeżenia

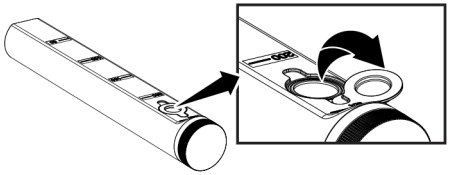
- Pieczenie na parze można przeprowadzić tylko z funkcjami obsługowymi, których symbol High miga na wyświetlaczu po pierwszym wybraniu funkcji.
- Pieczenie na parze można przeprowadzić tylko w temperaturach powyżej 120 °C.
- Podczas gotowania nie wlewaj do zbiornika wody więcej niż poziom „max".
- Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.
- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ulatniać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.
- Jeśli produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, upewnij się, że osłona sondy do mięsa jest zamknięta przed gotowaniem ze wspomaganiem parowym. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

Do gotowania na parze:

1. Rozpocznij pieczenie po sprawdzeniu stołu do gotowania wspomaganego parą i ustawieniu funkcji, temperatury i czasu zgodnie z potrawami, które chcesz ugotować. Możesz określić ilość wody do dodania, temperaturę, funkcję pieczenia i czas pieczenia, których nie ma w tabeli.
2. Wciśnij zbiornik na wodę na panel sterowania piekarnika. Wyjmij zbiornik na wodę z gniazda.

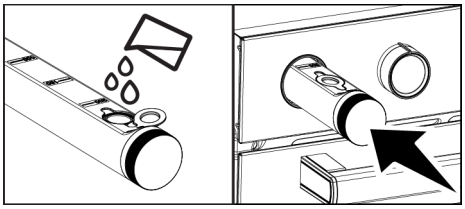


3. Otwórz plastikową zatyczkę na zbiorniku na wodę, jak pokazano poniżej.



Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.

4. Napełnij wodą ilość wskazaną w tabeli gotowania i umieść plastikową nakrętkę na zbiorniku na wodę na swoim miejscu.



5. Umieść jedzenie w piekarniku w zalecanej pozycji rusztu.
6. Utwórz funkcję obsługi zgodnie z grzałkami, które chcesz obsługiwać i gdzie funkcja gotowania wspomaganego parą jest aktywna na wyświetlaczu funkcji. Szczegółowe informacje na temat tworzenia funkcji operacyjnej można znaleźć w sekcji Funkcje obsługi piekarnika [▸ 59].

Steam Assist jest dostępny w funkcjach operacyjnych Funkcja 3D, Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem, Funkcja pizzy i Ogrzewanie wentylatorem.

Gotowanie wspomagane parą można aktywować, dotykając bezpośrednio przycisku bez wybierania funkcji obsługi. Po dotknięciu na wyświetlaczu pojawi się "Funkcja 3D". Możesz także utworzyć funkcje "Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem", "Funkcja pizzy" lub "Ogrzewanie wentylatorem", dotykając grzejników.

7. Wybierz wysoki lub niski poziom pary, dotykając przycisku w zależności od rodzaju gotowanej żywności. Na wyświetlaczu pojawia się symbol High dla wysokiego poziomu pary, a symbol Low dla niskiego poziomu pary.
8. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie zdefiniowana temperatura dla utworzonej funkcji operacyjnej. Aby zmienić tę temperaturę, dotknij 〈/〉 w obszarze wyświetlania temperatury.

〉/〈 w obszarze wyświetlania zegara/czasu i obszaru wyświetlania temperatury będą aktywowane i widoczne po zbliżeniu ręki do ekranu.

9. Możesz ustawić czas gotowania dla swojego gotowania lub możesz gotować ręcznie, samodzielnie kontrolując gotowanie. Aby dostosować czas gotowania, patrz rozdział "Gotowanie poprzez regulację czasu gotowania".
10. Dotknij ▶‖ aby rozpocząć gotowanie.

⇨ **Jeśli czas gotowania nie jest ustawiony:** Twój piekarnik natychmiast zacznie działać w utworzonej przez Ciebie funkcji i ustawionej temperaturze. Szybkie nagrzewanie jest zdefiniowane w niektórych funkcjach operacyjnych. Podczas podgrzewania na wyświetlaczu wyświetlana jest animacja. Po zakończeniu podgrzewania, gdy temperatura wnętrza piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, na ekranie wyświetlana jest krótka animacja i słychać krótki sygnał dźwiękowy. Po sygnale dźwiękowym na wyświetlaczu zaczyna pojawiać się czas, który upłynął. Ponieważ gotowanie ręczne odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia, piekarnik nie wyłącza się automatycznie. Musisz sam kontrolować gotowanie i je wyłączyć. Po zakończeniu gotowania dotknij ▶‖, aby zakończyć gotowanie lub dotknij ⏻, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

⇨ **Jeśli czas gotowania jest ustawiony:** Twój piekarnik natychmiast zacznie działać z utworzoną przez Ciebie funkcją i ustawioną temperaturą. Niektóre funkcje operacyjne mają funkcję szybkiego nagrzewania. Podczas podgrzewania na wyświetlaczu wyświetlana jest animacja. Po zakończeniu podgrzewania, gdy temperatura wnętrza piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się krótka animacja i rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Po sygnale dźwiękowym na wyświetlaczu zaczyna się odliczać czas gotowania. Po upływie ustawionego czasu gotowania na wyświetlaczu pojawi się komunikat "End", rozlegnie się sygnał dźwiękowy i gotowanie zostanie zatrzymane. Sygnał dźwiękowy będzie brzmiał przez dwie minuty. Jeśli ▶‖ zostanie dotknięty, gdy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się tekst "End", piekarnik będzie działał przez czas nieokreślony. Dotknięcie ⏻ spowoduje wyłączenie piekarnika. Jeśli zostanie dotknięty jakikolwiek inny niż te, sygnał dźwiękowy zostanie zatrzymany.

Podczas pieczenia na parze:

- Jeśli w zbiorniku na wodę jest wystarczająca ilość wody, piekarnik kontynuuje pieczenie na parze do wyczerpania się wody w zbiorniku.

- Jeśli w zbiorniku na wodę zabraknie wody lub nie zostanie dodana wystarczająca ilość wody, na wyświetlaczu zacznie migać symbol , a po chwili rozlegnie się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. W międzyczasie piekarnik kontynuuje gotowanie bez pary.
- Aby kontynuować pieczenie na parze, wyjmij zbiornik na wodę, napełnij go odpowiednią ilością wody i umieść na miejscu. Piekarnik zaczyna wspomagać się parą, pobierając wodę ze zbiornika.
- Podczas gotowania przy użyciu wspomagania parowego dźwięk pracy pompy z piekarnika jest normalny, zwłaszcza gdy pozostały poziom wody w zbiorniku jest niewielki.

Po pieczeniu na parze:

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

5.4 Ustawienia

Aktywacja blokady

Korzystając z funkcji blokady, możesz zapobiec ingerencji w jednostkę sterującą podczas gotowania. Nie można wykonać blokady, gdy gotowanie nie jest w toku.

1. Podczas pieczenia w piekarniku dotknij przycisku , który pojawi się na wyświetlaczu.



⇨ Obszar wyświetlania temperatury pokazuje odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania aktywowana jest blokada, a na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Gdy blokada jest aktywna, nie można używać innych na jednostce sterującej z wyjątkiem .

Dezaktywacja blokady

1. Dotknij przycisku na wyświetlaczu.
2. Dotykaj , aż symbol zniknie z wyświetlacza.

⇨ Symbol znika z wyświetlacza, a blokada zostaje wyłączona.

Ustawianie alarmu

Możesz również użyć jednostki sterującej produktu do wszelkich celów ostrzegawczych lub przypominających innych niż gotowanie.

Budzik nie ma wpływu na działanie piekarnika. Służy do celów ostrzegawczych. Na przykład możesz użyć budzika, gdy chcesz obrócić jedzenie w piekarniku o określonej godzinie. Gdy tylko ustawiona godzina dobiegnie końca, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe.

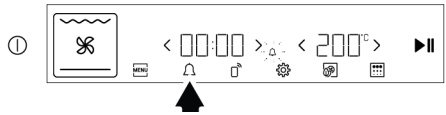
Maksymalny czas trwania alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

1. Włącz piekarnik, dotykając .
2. Aktywuj dolne, dotykając .



3. Dotknij , aby ustawić godzinę alarmu.

⇨ Na wyświetlaczu zacznie migać symbol .



4. Ustaw godzinę alarmu, dotykając 〈/〉 w obszarze wyświetlania czasu/czasu. Ponownie dotknij , aby potwierdzić ustawienie.



⇨ Godzina alarmu jest ustawiona, a symbol 🔔 świeci się stale na wyświetlaczu. Musisz ponownie dotknąć , aby zobaczyć pozostały czas alarmu.

5. Po zakończeniu okresu alarmu symbol 🔔 zaczyna migać i słychać sygnał dźwiękowy.

Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu sygnał dźwiękowy będzie brzmiał przez dwie minuty. Dotknij dowolnego, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy.

⇨ Sygnał dźwiękowy jest wyciszony.

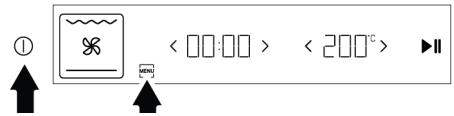
Jeśli chcesz anulować alarm;

1. Dotknij , aby zresetować godzinę alarmu. Dotykaj 〈, aż na wyświetlaczu pojawi się "**00:00**".

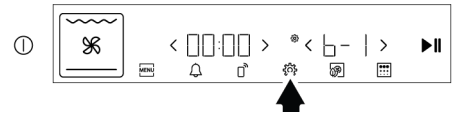
Regulacja głośności

Możesz regulować głośność jednostki sterującej. Aby dokonać tej regulacji, piekarnik nie może się gotować.

1. Włącz piekarnik, dotykając ⏻.
2. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



3. Dotykaj ⚙, aż na wyświetlaczu pojawi się **b-1, b-2** lub **b-3**.



⇨ Na wyświetlaczu symbol ⚙.

4. Dostosuj żądany ton, dotykając 〈/〉 w obszarze wyświetlania temperatury.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając MENU lub dotknij ⚙, aby przejść do następnego ustawienia.

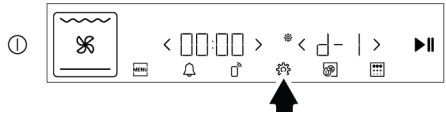
Regulacja jasności wyświetlacza

Możesz dostosować jasność wyświetlacza jednostki sterującej. Aby dokonać tej regulacji, piekarnik nie może być w trybie pieczenia.

1. Włącz piekarnik, dotykając ⏻.
2. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



3. Naciskaj ⚙, aż na wyświetlaczu pojawi się **d-1**, **d-2** lub **d-3**.



⇨ Na wyświetlaczu symbol ⚙.

4. Dostosuj żądaną jasność, dotykając 〈/〉 w obszarze wyświetlania temperatury. **(d-1, d-2, d-3)**
5. Potwierdź ustawienie, dotykając MENU lub dotknij ⚙, aby przejść do następnego ustawienia.

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

Podłącz swój piekarnik do sieci bezprzewodowej za pomocą urządzenia inteligentnego, możesz to sprawdzić za pomocą aplikacji "„HomeWhiz”". Aby to zrobić, najpierw zainstaluj aplikację "„HomeWhiz”" na swoim urządzeniu inteligentnym. Aplikacja "„HomeWhiz”" jest dostępna na mobilne systemy operacyjne IOS i Android.

Po pobraniu aplikacji "„HomeWhiz”" musisz stworzyć własny dom, postępując zgodnie z instrukcjami aplikacji.

Możesz podłączyć piekarnik do sieci bezprzewodowej i włączyć zdalne sterowanie, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w aplikacji.

1. Włącz piekarnik, dotykając ⏻.
2. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



3. Dotknij jednocześnie ⚙ i ☝ przez około 3 sekundy.
   ⇨ Gdy piekarnik przejdzie w tryb konfiguracji, na wyświetlaczu temperatury pojawi się odliczanie 3-2-1, a na wyświetlaczu zacznie migać symbol 📶.
4. Otwórz aplikację „HomeWhiz", którą masz zainstalowaną na swoim urządzeniu inteligentnym. Po stworzeniu własnego domu wybierz piekarnik w sekcji Produkty kuchenne, wprowadź numer katalogowy swojego produktu w aplikacji i postępuj zgodnie z instrukcjami na aplikacji.

Numer katalogowy produktu to numer zaczynający się od "77..." znajdujący się na dole przedniej okładki instrukcji.

5. Zakończ wprowadzanie piekarnika do aplikacji, postępując zgodnie z instrukcjami aplikacji.
   ⇨ Po nawiązaniu połączenia symbol 📶 będzie świecił w sposób ciągły.

Aktywacja pilota zdalnego sterowania piekarnikiem

Po wprowadzeniu go do aplikacji "„HomeWhiz"" zdalne sterowanie piekarnikiem można wykonać:

1. Gdy na wyświetlaczu widoczny jest symbol 📶, dotknij raz ☝.

⇨ Na wyświetlaczu pojawia się symbol ☝ wraz z symbolem 📶.

Jeśli symbol 📶 nie jest widoczny na ekranie, dotykaj ☝, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 📶.

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się symbol 📶, ale po dotknięciu ☝ słychać sygnał błędu, a symbol ☝ nie pojawia się na wyświetlaczu lub symbol 📶, sprawdź połączenie internetowe, do którego podłączyłeś produkt. Jeśli połączenie internetowe jest dobre, a problem nadal występuje, powtórz kroki instalacji.

Kasowanie dopasowania piekarnika podłączonego do "„HomeWhiz""

Po dodaniu produktu do aplikacji "„HomeWhiz"" informacje o produkcie będą zgodne z kontem użytkownika, którego użyłeś dla "„HomeWhiz"". Aby usunąć mecz w przypadku utraty dostępu do konta, z którego korzystasz w aplikacji lub z innych powodów, należy wykonać następujące kroki.

1. Włącz piekarnik, dotykając ⏻.
2. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



3. Dotknij ☝ i ⏻ przez około 5 sekund.
   ⇨ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie od 5.
4. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu pojawi się animacja usuwania meczu.
5. Gdy proces usuwania parowania zostanie zakończony bez żadnych problemów, usłyszysz dźwięk ostrzegawczy i piekarnik uruchomi się ponownie.

Jeśli podczas procesu usuwania dopasowania wystąpi problem i nie będzie można go zakończyć, usłyszysz dźwięk błędu.

6. Po zakończeniu procesu dopasowywania usuń ponownie produkt, który możesz wprowadzić do swojego konta "„HomeWhiz"".

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

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

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

Ten produkt zbiera i przesyła dane dotyczące użytkowania po połączeniu z Internetem (np. ustawienia temperatury, czas użytkowania, kody błędów). Zgodnie z ustawą UE o danych osobowych (Rozporządzenie UE 2023/2854) masz prawo dostępu do tych danych i zarządzania nimi. Szczegółowe informacje na temat tego, jakie dane są gromadzone, w jaki sposób są wykorzystywane i jak uzyskać do nich dostęp, można znaleźć na stronie: **www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

6 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw. Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywna para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i in-

formacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.1.1 Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

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

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie" składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu", którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomierne się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos" między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

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

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 … 70
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 … 65
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	250	5 … 15

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela pieczenia wraz z funkcjami “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.
- W funkcji “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

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

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.
- Po upłynięciu czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 180 … 190	60 … 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 … 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 190	60 … 80
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 190	60 … 80
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, po 180 … 190	150 … 210

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.3 Grill

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

Ostrzeżenia ogólne

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

Przyciski grillowania

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

Tabela grillowania

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

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 … 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 … 4
Skip pre-heating after 5 minutes in grill position.				
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

6.1.4 Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu. Czas trwania podany w momencie dostarczania wody wskazuje na czas, jaki upłynął po wstępnym podgrzaniu.
- Tabela gotowania zawiera sprawdzone przez producenta zalecenia dotyczące gotowania. Możesz ustawić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania na parze i czas dla potraw, których nie ma w tabeli.
- Gotuj na parze przy użyciu jednej tacy.

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Poziom pary	Czas pobierania wody (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Przybliżona waga żywności (g)
Chleb w całości	Standardowa taca *	2	Ogrzewanie wentylatorem	180	200	High	przed rozpoczęciem podgrzewania	30 … 40	820
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	2	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	25 min. 250/max, po 190	max	High	25	60 … 70	2000
Żeberka (pojedynczy kawałek)	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	180	max	High	15	40 … 55	1000
Podudzie jagnięce z warzywami	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	170	max+max***	High	po podgrzaniu (natychmiast)	80 … 100	2000
Bułka drożdżowa	Standardowa taca *	3	Ogrzewanie wentylatorem	180	150	Low	przed rozpoczęciem podgrzewania	20 … 30	1200
Sernik	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym ****	3	Ogrzewanie wentylatorem	120	200	Low	30	60 … 70	1450

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Funkcja operacyjna	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Poziom pary	Czas pobierania wody (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Przybliżona waga żywności (g)
Udko z kurczaka	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	200	150	High	po podgrzaniu (natychmiast)	20 … 30	800
Pieczone ziemniaki	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	190	100	Low	25	45 … 55	500
Bułka hamburgera	Standardowa taca *	3	Ogrzewanie wentylatorem	180	200	High	przed rozpoczęciem podgrzewania	20 … 30	800
Łosoś z warzywami	Standardowa taca *	3	Funkcja 3D	200	100	Low	po podgrzaniu (natychmiast)	15 … 25	500

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

** Wskazuje czas, który upłynął od podgrzewania.

*** W połowie czasu gotowania dodaj wodę do poziomu „max”.

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

6.1.5 Test żywności

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

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 … 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	W modelach z półkami drucianymi :3 W modelach bez półek drucianych :2	140	15 … 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 … 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	150	25 … 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 … 40

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 … 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	1 … 3
Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla. Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.				

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

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

Inox - powierzchnie nierdzewne

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

Powierzchnie emaliowane

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

Powierzchnie katalityczne

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

- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

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

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

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

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

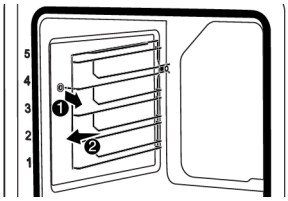
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



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

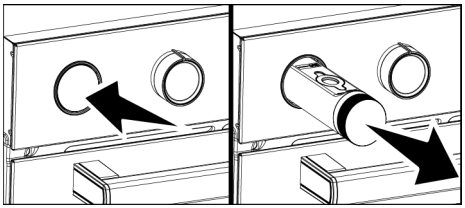
7.5 Czyszczenie parą

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

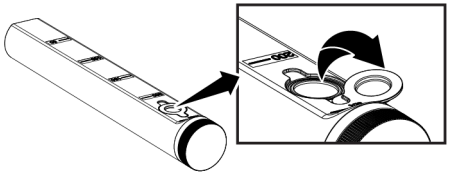
Ostrzeżenia ogólne

- Nie można zmienić czasu, temperatury ani ustawienia pary.
- Jeśli woda wyczerpie się w ciągu pierwszych 5 minut po uruchomieniu funkcji czyszczenia parą, zbiornik na wodę zostanie wyjęty podczas czyszczenia lub zostanią otwarte drzwi, funkcja czyszczenia zostanie anulowana.
- Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika przekracza 120°C, funkcja czyszczenia parą nie włączy się.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Naciśnij zbiornik na wodę na panelu sterowania piekarnika. Wyjmij zbiornik na wodę.

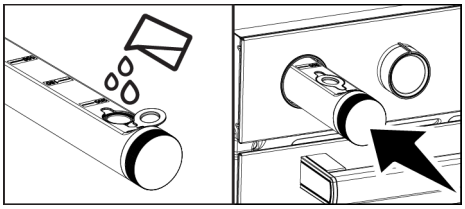


3. Otwórz plastikową zatyczkę na zbiorniku na wodę, jak pokazano poniżej.



Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.

4. Napełnij zbiornik 200 ml wody i umieść plastikową nakrętkę na zbiorniku na wodę na swoim miejscu.



5. Włącz piekarnik, dotykając ⏻.
6. Aktywuj dolne, dotykając MENU.



7. Dotknij ⊞. Funkcja "Czyszczenie parą" jest aktywna.



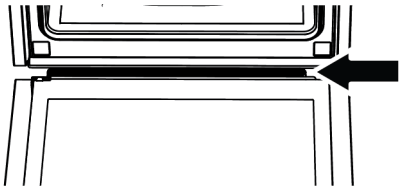
8. Rozpocznij czyszczenie, dotykając ▶II.

⇨ Rozpocznie się czyszczenie, a na wyświetlaczu pojawi się czas czyszczenia parą. Tego czasu nie da się zmienić.

9. Pod koniec czasu na wyświetlaczu pojawi się **„00:00"**.
10. Otwórz drzwi i wytrzyj wnętrze piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.
11. W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

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

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



7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

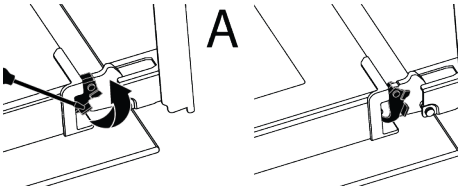
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach **„Zdejmowanie drzwi piekarnika"** i **„Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi"**. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki,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

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

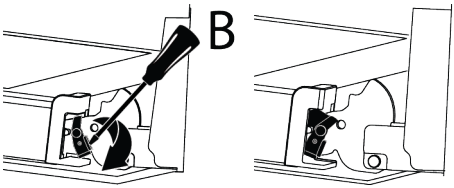
Wewnętrzna szyba drzwiczek piekarnika pokryta jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie należy używać szorstkich środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków ani środków wybielających, takich jak wybielacz.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

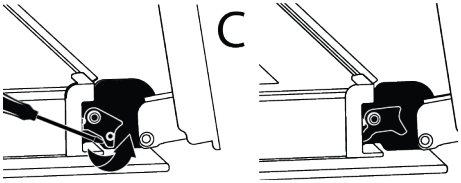
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
3. Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
4.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



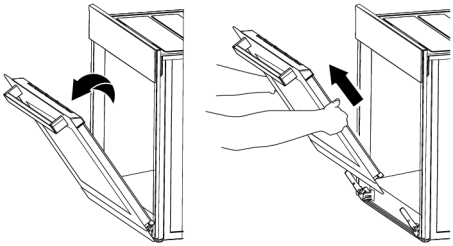
5. Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



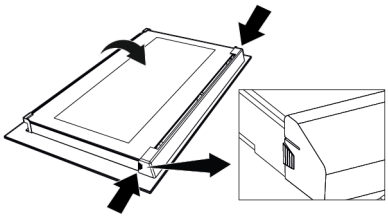
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

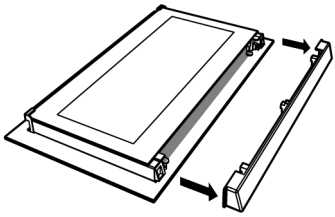
Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

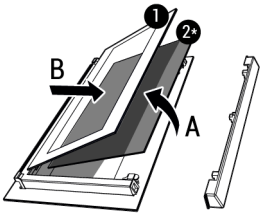
Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

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





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



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

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

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

Wymiana lampki piekarnika

Ogólne ostrzeżenia

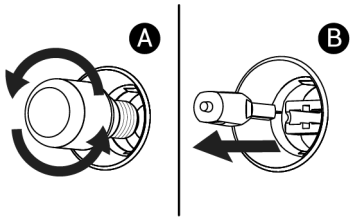
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub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

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



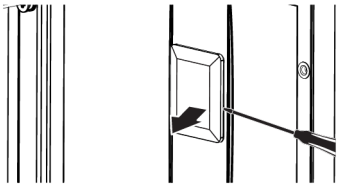
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



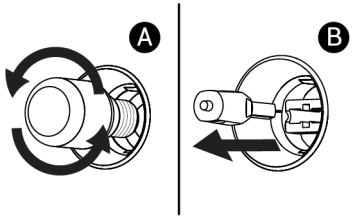
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

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

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

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

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

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

Aplikacja „HomeWhiz" nie pokazuje prawidłowego stanu piekarnika.

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

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

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

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

- W przypadku, gdy więcej niż jedno urządzenie w domu jest ustawione w trybie konfiguracji w tym samym czasie i emituje sygnał Bluetooth, podczas instalacji aplikacji „HomeWhiz" może pojawić się ostrzeżenie „Wykryto wiele sieci Bluetooth". >>> Wyłącz tryby instalacji pozosta-

łych urządzeń i kontynuuj używanie tylko jednego urządzenia z włączonym trybem instalacji.

Terminy w innych językach niż ten, który podałem, pokazują się w aplikacji „Home-Whiz”.

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

Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:	Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826	
Tryb	POBÓR MOCY (WATY)	OKRES (MINUTY)*
Wyłączony	-	-
Gotowość	-	-
Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu	0,8	20
Tryb gotowości sieciowej	2,0	20

*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.