

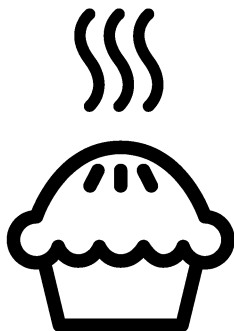


Built-in Oven

User Manual

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BIS14300BPS

EN / PL

285.4484.57/R.AG/23.10.2020/8-1

7724086707

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

| | |
|------------------------------------|----|
| General safety | 4 |
| Electrical safety | 5 |
| Product safety | 6 |
| Intended use | 9 |
| Safety for children | 10 |
| Disposing of the old product | 10 |
| Package information | 10 |

2 General information 11

| | |
|--------------------------------|----|
| Overview | 11 |
| Package contents | 12 |
| Technical specifications | 13 |

3 Installation 14

| | |
|-----------------------------------|----|
| Before installation | 14 |
| Installation and connection | 16 |
| Future Transportation | 18 |

4 Preparation 19

| | |
|---------------------------------------|----|
| Tips for saving energy | 19 |
| Initial use | 19 |
| Time setting | 19 |
| First cleaning of the appliance | 19 |
| Initial heating | 20 |

5 How to operate the oven 21

| | |
|--|----|
| General information on baking, roasting and grilling | 21 |
| How to operate the electric oven | 22 |
| Using the steam function | 22 |
| Operating modes | 23 |
| Using the oven clock | 25 |
| Cooking times table | 28 |
| How to operate the grill | 33 |
| Cooking times table for grilling | 33 |

6 Maintenance and care 34

| | |
|--|----|
| General cleaning information | 34 |
| Cleaning the accessories | 35 |
| Cleaning the control panel | 35 |
| Cleaning the inside of the oven (cooking area) | 35 |
| Pyrolytic self-cleaning | 37 |
| Cleaning the oven door | 38 |
| Removing the door inner glass | 39 |
| Cleaning the oven lamp | 40 |

7 Troubleshooting 42

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact with the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.

- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

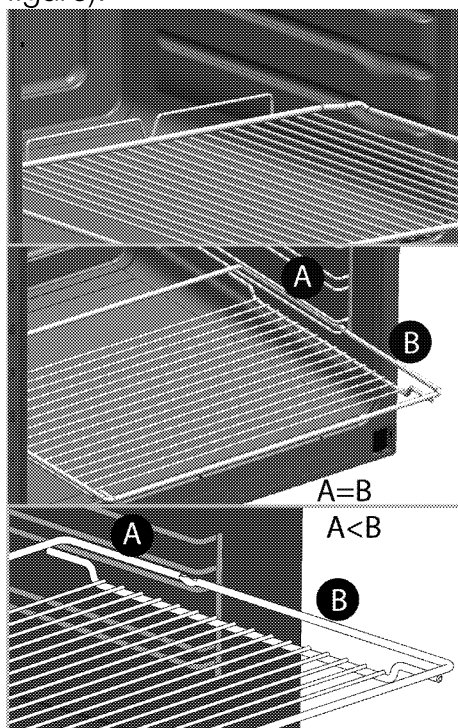
Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- 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 Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

see Package contents, page 12.

- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Wait at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

For the steam system:

- With steam-assisted cooking, steam may come out if you open the door of the product. This may result in risk of burning. Be careful when opening the door.
- Humidity remaining inside the oven after steam-assisted cooking may lead to corrosion. After cooking, wait for the inside of the oven to dry. Do not preserve wet

foods inside the oven for a long time.

- Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.
- With steam-assisted cooking, do not use utensils that may become rusty.
- Never dry the water tank in the oven.
- After each steam-assisted cooking cycle, discharge the remaining water in the water tank and clean the tank. Using the water remaining in the water tank for the next cooking cycle will lead to problems in terms of hygiene.
- Do not wash the water tank in the dishwasher. Wipe it with a clean and damp cloth, and then dry it with a dry cloth.
- Water tank must be dried after use and stored dry.
- For limescale in the water tank, add 200 cc water and 1 teaspoon of citric acid into the tank and wait for an hour. Then rinse with plenty of water and dry. It is

recommended to do this after 4 or 5 uses.

- Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.
- Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven.
- Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur on the oven base.
- To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven at ambient temperature after every 2 or 3 operations, and then wait for 30 minutes. After 30 minutes, clean this area with a soft wet cloth and dry with a dry cloth.
- During steam-assisted cooking, it is recommended to add water in the amount stated in the cooking table.

- When removing or installing the water tank, pay attention not to spill the water onto the oven surface or other unwanted surfaces.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage

caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

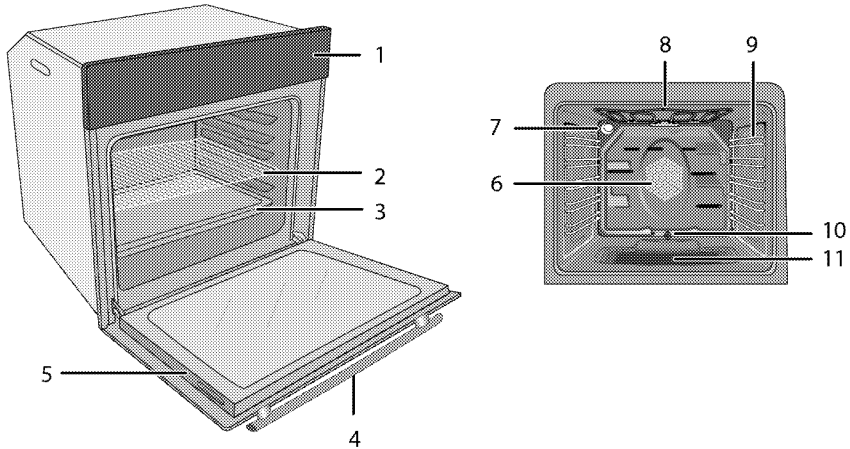
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

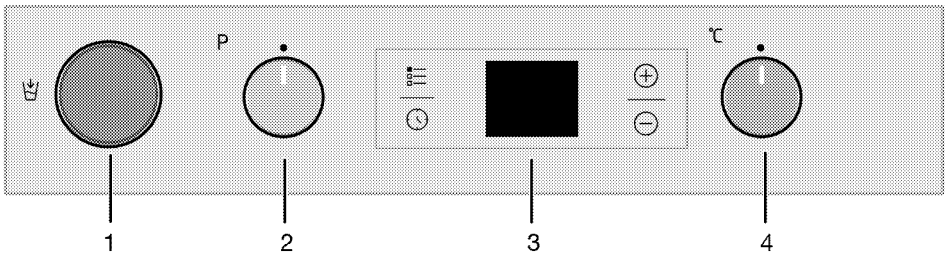
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door
- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions
- 10 Water discharge pipe
- 11 Water pool



- 1 Water container
- 2 Function knob
- 3 Digital timer
- 4 Thermostat knob

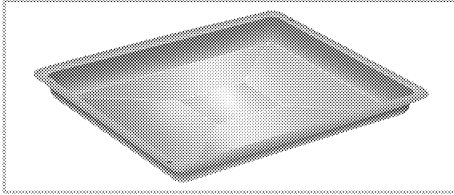
Package contents

i Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

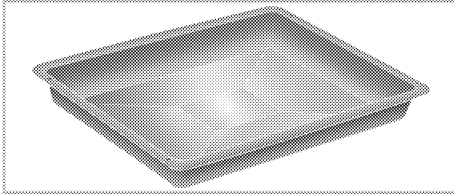
2. Standard tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



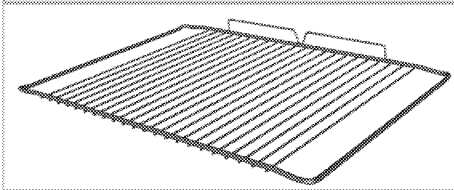
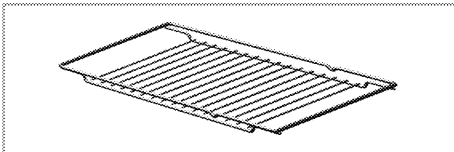
3. Deep tray

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. Wire grill

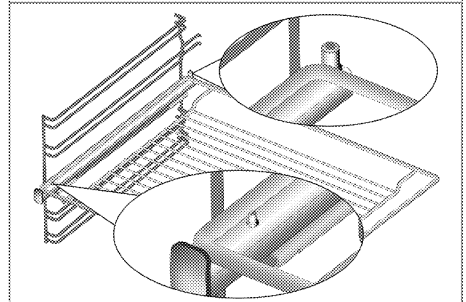
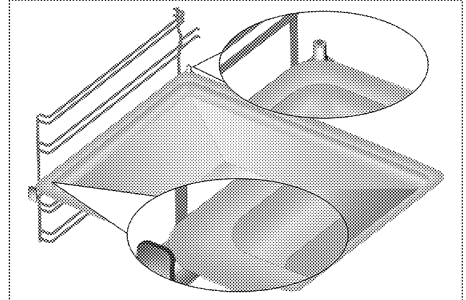
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)

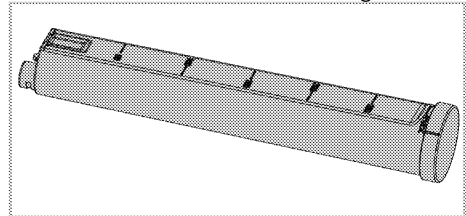
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



6. Water container

Container which holds water to be used in steam-assisted cooking.



Technical specifications

| | |
|--|---|
| Voltage / frequency | 220-240 V~; 50 Hz |
| Total power consumption | 3 kW |
| Cable type / section | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| External dimensions (height / width / depth) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Installation dimensions (height / width / depth) | **590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Main oven | Multifunction oven |
| Inner lamp | 15/25 W |
| Grill power consumption | 2.0 kW |

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

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation*, page 14.


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


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


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

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

 Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

 The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

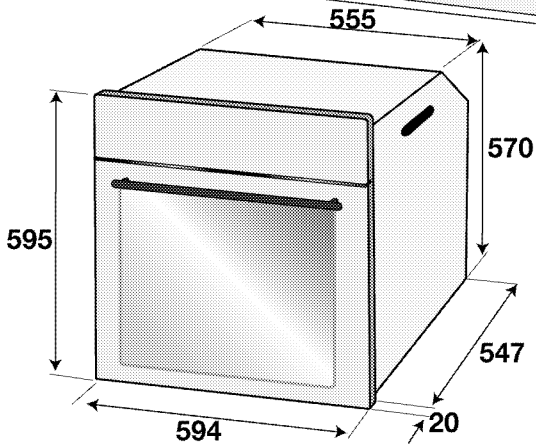
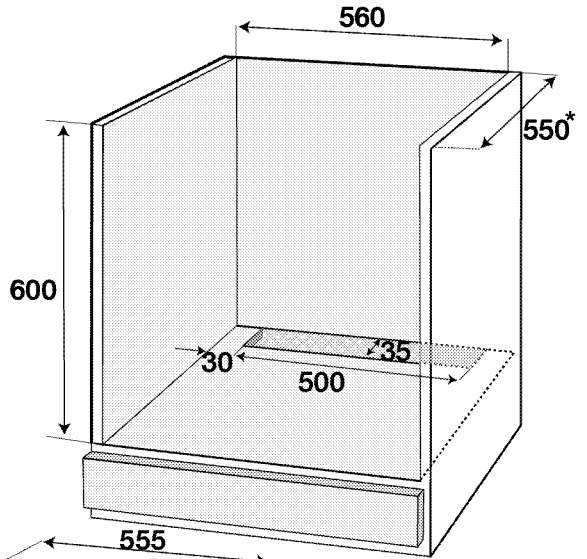
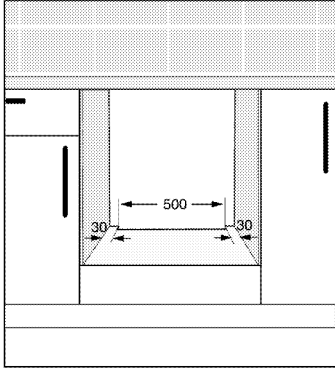
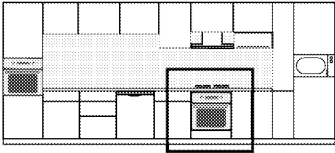
 Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed. Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

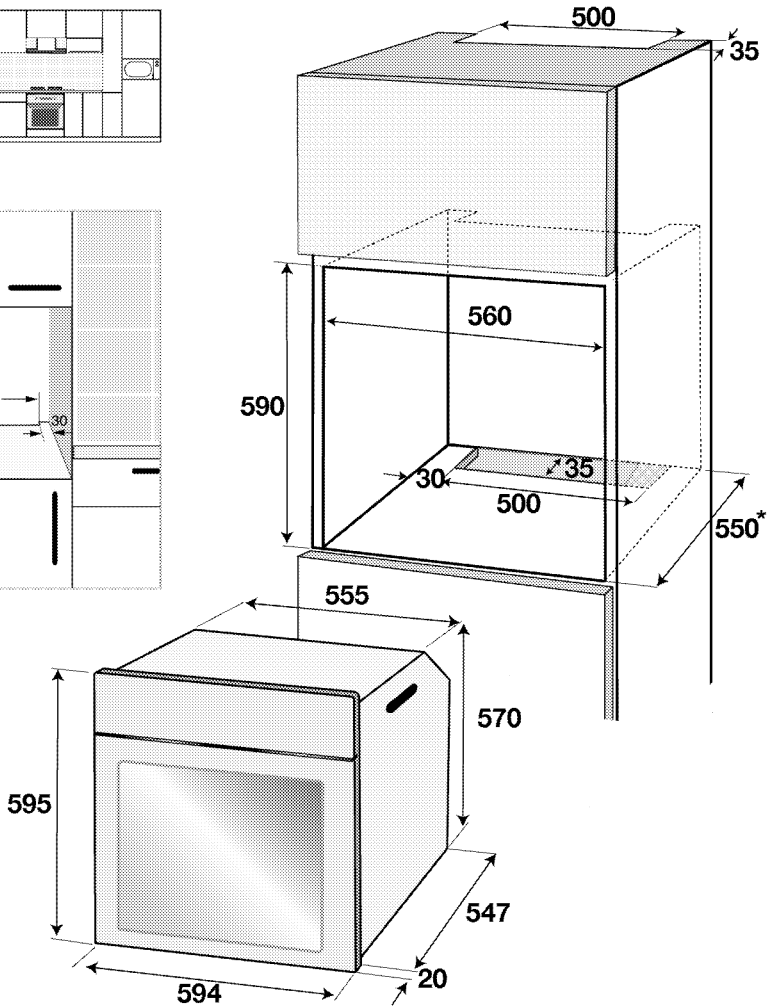
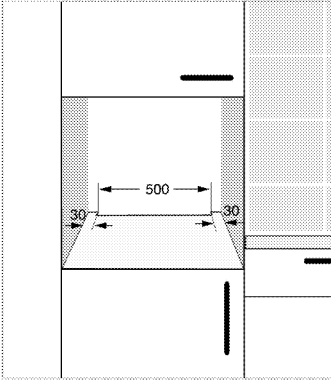
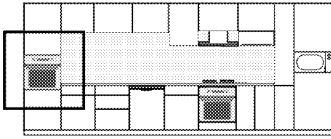
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
 - Kitchen cabinets must be set level and fixed.
 - If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
 - Carry the appliance with at least two persons.
 - Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
 - Before installing the product, remove all materials and documents inside.
 - Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.
-  Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.
-  The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



* min.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation

made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

! The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

! The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

! Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

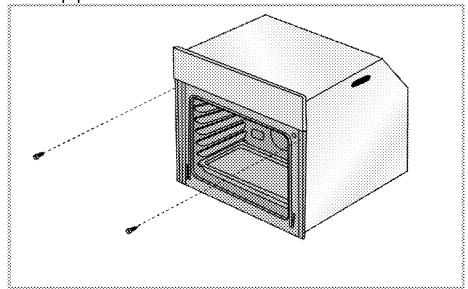
i Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

i While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

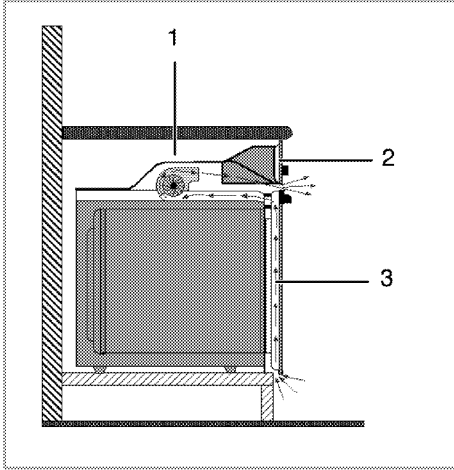
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

i Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

- 1. Operate the product.
- 2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

i Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

i Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

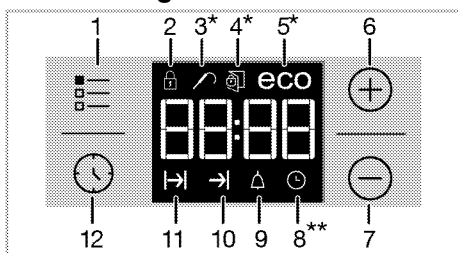
Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



- 1 Adjustment key
- 2 Child lock symbol
- 3 Meat Probe symbol
- 4 Door Lock symbol
- 5 Eco cooking symbol
- 6 Plus key

- 7 Minus key
- 8 Clock symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

* (This feature is optional. It may not exist on your product.)

** Its location on the display may vary depending on the product model.

i While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press \oplus/\ominus keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time. Confirm the setting by touching \odot symbol.

i If the initial time is not set, clock will run starting from 12:00 and \odot symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.

i Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

First cleaning of the appliance

i The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



Hot surfaces cause burns!
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.

4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 22*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 22*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 33*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 33*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



Hot surfaces cause burns! Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



Be careful when opening the oven door as steam may escape. Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.

- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.

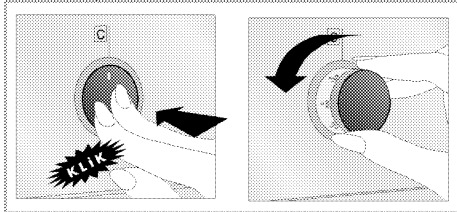


Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

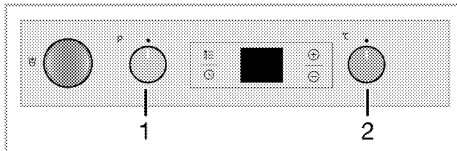
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, press the knob inwards.

Select temperature and operating mode



- 1 Function knob
- 2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.
2. Set the Temperature knob to the desired temperature.
» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will stop and the “C” symbol is displayed steadily next to the set temperature value.

Switching off the electric oven

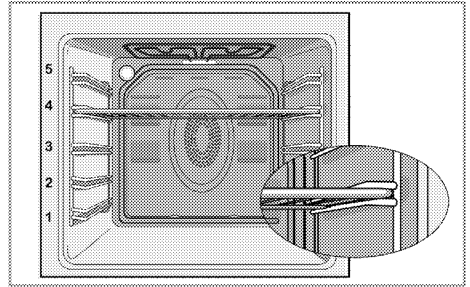
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



Using the steam function

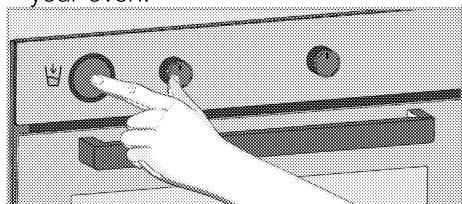
Your oven has a steam-assisted cooking function. During cooking, the water supplied to the bottom plate of the oven will get vaporised with the help of heat, and this steam will ensure better cooking results. Steam ensures that the surface of pastries are brighter, the crust is more crispy and the size is bigger. Moreover, steam assist reduces loss of moisture in meat, ensuring that it is juicier and more delicious.

- i** Steam assisted cooking can only be done in the steam assisted cooking functions stated in the user manual.

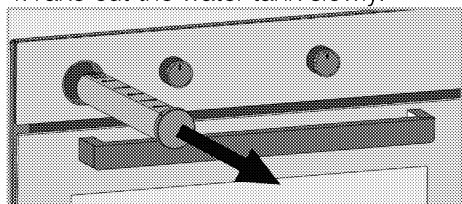
i The capacity of the water tank is 300 ml. When cooking, do not add more than 300 ml of water into the water tank.

For steam assisted cooking:

1. Refer to the steam-assisted cooking table to set the function, temperature and time suitable for the relevant meal and start the cooking process. For meals not stated in the table, you can determine the amount of water, the temperature, the cooking function and the time.
2. Place the meal on the recommended shelf.
3. When it is time to add water according to the cooking table, press the water tank found on the control panel of your oven.

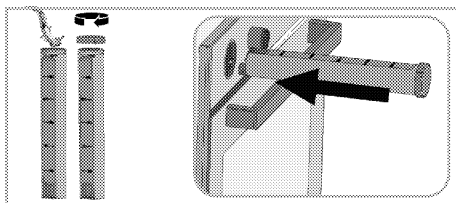


4. Take out the water tank slowly.



5. Open the lid of the water tank and fill it with water in the amount stated in the cooking table.

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



6. Close the lid of the water tank and place it back into its seat. When placing the water tank, stop when you reach the 1st level. If you push the tank further, it will reach the 2nd level and start to supply water.

i There are two levels on the housing of the water tank. In the 1st level, the water tank fits into place and does not supply water to the oven. In the 2nd level, the water tank fits in place to supply water to the oven.

7. When you want to supply water, keep pushing the water tank to reach the 2nd level.

» The water in the water tank will start to slowly pour onto the base of the oven to provide steam support for your food.

8. At the end of the cooking process, turn the function and temperature buttons to off position to switch off the oven.

i After each cycle of steam assisted cooking, check if there is water on the oven base. If so, use a dry cloth to wipe the water once the oven has cooled down. Otherwise, water remained on the oven base might cause limescale.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Oven lamp



The oven is not heated. Only the oven lamp is turned on. Possibly, the external cooling fan will also operate to avoid heating of the compartments.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

Eco Fan Heating



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

Cooking times related to this function are indicated in 'Eco Fan Heating' table.

'3D' function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.



This function must be used for steam-assisted cooking, too.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

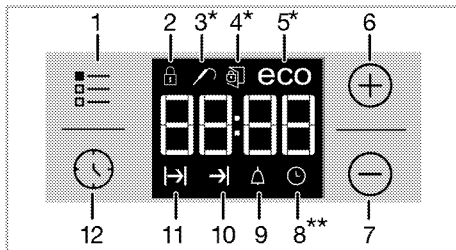
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Pyrolysis



Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the "Cleaning and care" section to use this function.

Using the oven clock



- 1 Adjustment key
- 2 Child lock symbol
- 3 Meat Probe symbol
- 4 Door Lock symbol
- 5 Eco cooking symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Clock symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

* (This feature is optional. It may not exist on your product.)

** Its location on the display may vary depending on the product model.

i Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes.

Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

i While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.

i If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.

i Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

Function table:

Function table indicates the operating functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.





i Functions vary depending on the product model!

| Function table | Temperature range (°C) |
|----------------------------------|------------------------|
| Top and bottom heating | 40-280 |
| Fan supported bottom/top heating | 40-280 |
| Fan Heating | 40-280 |
| "3D" function | 40-280 |
| Full grill | 40-280 |
| Eco Fan Heating | 160-220 |
| Bottom heating | 40-220 |









Cooking by setting the cooking time;


You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.


1. Select the function for cooking.

2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with \oplus / \ominus keys.
» » After the cooking time is set,  symbol will appear on display.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.
» Cooking time starts to count down on display when cooking starts.  In some models, cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.



Setting the the end of cooking time to a later time;

- After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.
This adjusted duration should be bigger than 1 minute.
1. Select the function for cooking.
 2. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
 3. Set the cooking time with \oplus / \ominus keys.
» » Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.
 4. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.
 5. Press \oplus / \ominus keys to set the end of cooking time.
» After the cooking time is set,  symbol plus  symbol will appear on display. Once the cooking starts,  symbol disappears.
 6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.



- » **Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.
» Cooking time starts to count down on display when cooking starts.  In some models, cooking time starts to count down on display when cooking starts and all parts of time slice symbol is lit. The set cooking time is divided into 4 equal parts and when the time of each parts ends, the symbol of that parts turns off. So you can understand the ratio of remaining cooking time to total cooking time easily.
7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
 8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and the preset temperature value will be displayed.


 If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.

Activating the child lock

- You can use the child lock function to make sure that the product is not used outside your control.
1. Touch  until  symbol appears on display.
» "OFF" will appear on the display.

2. Press ⊕ to activate the child lock.

» Once the child lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit. While the function button is in position 0,  will appear on the display. When the function button is turned, "STOP" will appear on the display. Product will not cook.

 While child lock is enabled, digital clock keys cannot be used and the product does not cook. Child lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the child lock

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "On" will appear on the display.



2. Disable the child lock by touching ⊖.


» "OFF" will be displayed once the child lock is deactivated.

Setting the alarm clock


You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.


The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using ⊕ / ⊖ keys.

 Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.



3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.

Turning off the alarm


1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.


Cancelling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.


2. Press and hold ⊖ key until "00:00" is displayed.

 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

Changing alarm tone



1. Touch  until "b-1" or "b-2" or "b-3" is displayed.

2. Adjust the desired alarm tone with ⊕ / ⊖ keys.

3. Confirm with  or the time you have set will be activated in a short time.

Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:


1. Touch  until  symbol appears on display.

2. Set the time of the day with ⊕ / ⊖ keys.

3. The time you have set will be activated in a short time.

Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

1. Touch  until d-01 or d-02 or d-03 appears on display for display brightness.

2. Set the desired brightness with \oplus / \ominus keys.

» The time you have set will be activated in a short time.

Economy mode

You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

Setting the economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.

» **"OFF"** will appear on the display.

2. Enable economy mode by touching \oplus key.

» Once the economy mode is activated, **"On"** appears on the display and the eco symbol remains lit.

Disabling economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.

» **"On"** will appear on the display.

2. Disable economy mode by touching \ominus key.

» **"Off"** will be displayed once the eco mode is deactivated.



In the economical fan mode (if any), the oven lamp will not turn on to save energy.

Cooking times table































The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

| Dish | Cooking level number | Accessory to use | Operating mode | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------|----------------------|---|---|---------------|------------------|--------------------------------|
| Cakes in tray | One level | Standard tray* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Cakes in mould | One level | Cake mold on wire grill** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Small cakes | One level | Standard tray* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | One level | Standard tray* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 levels | 1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sponge cake | One level | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | One level | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | 1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |

| Dish | Cooking level number | Accessory to use | Operating mode | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------------------|----------------------|--|---|---------------|---|--------------------------------|
| Cookies | One level | Pastry tray* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* |  | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Dough pastry | One level | Standard tray* |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 5-Standard tray* |  | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Rich pastry | One level | Standard tray* |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* |  | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Leaven | One level | Standard tray* |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| Lasagna | One level | Glass/metal rectangular pan on wire grill** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | One level | Standard tray* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Beef steak (whole) / Roast | One level | Standard tray* |  | 3 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Leg of Lamb (casserole) | One level | Standard tray* |  | 3 | 25 min. 250/max, then 190 | 70 ... 90 |
| | One level | Standard tray* |  | 3 | 25 min. 250/max, then 190 | 60 ... 80 |
| Roasted chicken (1,8-2 kg) | One level | Standard tray* |  | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | One level | Standard tray* |  | 2 | 15 min. 250/max, then 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Turkey (5.5 kg) | One level | Standard tray* |  | 1 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | One level | Standard tray* |  | 1 | 25 min. 250/max, then 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish | One level | Standard tray* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | One level | Standard tray* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

It is suggested to perform preheating for all foods.















* These accessories may not be supplied with the product.

** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it

easier for control institutes to test the product.

| Dish | Cooking level number | Accessory to use | Operating mode | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|--|----------------------|---|---|---------------|------------------|--------------------------------|
| Shortbread | One level | Standard tray* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | One level | Standard tray* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 levels | 1-Standard tray* 3-Pastry tray* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 levels | 1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Small cakes | One level | Standard tray* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | One level | Standard tray* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | 1-Pastry tray* 3-Standard tray* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 levels | 1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Sponge cake | One level | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | One level | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 levels | 1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Apple pie | One level | Round black metal dish with a diameter of 26 cm on wire grill** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | One level | Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 levels | 1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |
| It is suggested to perform preheating for all foods. | | | | | | |
| * These accessories may not be supplied with the product. | | | | | | |
| ** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories. | | | | | | |

Eco Fan Heating

- i** Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.

- i** Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.

| Dish | Cooking level number | Accessory to use | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|--------------|----------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| Small cakes | One level | Standard tray* | 3 | 160 | 35 ... 45 |
| Cookies | One level | Standard tray* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Dough pastry | One level | Standard tray* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Rich pastry | One level | Standard tray* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* These accessories may not be supplied with the product.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.














- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

- i** Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

Steam-assisted cooking table

| Dish | Accessory to use | Operating mode | Rack position | Temperature (°C) | Amount of water to be used (ml) | Time to add water (min.) ** | Cooking time (approx. in min.) | Weight (approx. food weight, in grams) |
|---------------------------|------------------|---|---------------|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|--|
| Bread | Standard tray* |  | 3 | 200 | 100 | after preheating | 35 ... 45 | 820 |
| Chicken with vegetables | Standard tray* |  | 2 | 15 min. 250/max, then 190 | 200 | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Rib steak | Standard tray* |  | 3 | 180 | 250 | 30 | 65 ... 75 | 1000 |
| Baked potato | Standard tray* |  | 3 | 190 | 250 | 25 | 45 ... 55 | 500 |
| Lamb shank | Standard tray* |  | 3 | 170 | 250+250*** | after preheating | 110 ... 120 | 1900 |
| Steak with vegetables | Standard tray* |  | 3 | 170 | 250+250*** | after preheating | 90 ... 100 | 1000 |
| Salmon with vegetables | Standard tray* |  | 3 | 180 | 150 | after preheating | 25 ... 35 | 500 |
| Coconut cookies | Standard tray* |  | 3 | 170 | 150 | after preheating | 25 ... 35 | 500 |
| Leavened bun | Standard tray* |  | 3 | 180 | 150 | after preheating | 25 ... 35 | 500 |
| Chicken dumplings | Standard tray* |  | 3 | 200 | 100 | 15 | 25 ... 35 | 1000 |
| Baked vegetable casserole | Standard tray* |  | 3 | 200 | 250+150*** | 15 | 65 ... 75 | 1500 |
| Macaroni cheese | Standard tray* |  | 3 | 200 | 200 | after preheating | 25 ... 35 | 1500 |
| Chicken drumsticks | Standard tray* |  | 3 | 200 | 250 | after preheating | 25 ... 35 | 800 |

* These accessories may not be supplied with the product.
**It indicates the time elapsed after preheating
***Amount of water to add half of the cooking time

How to operate the grill



Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will stop and the “C” symbol is

Grilling with electric grill

displayed steadily next to the set temperature value.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

Cooking times table for grilling

| Food | Accessory to use | Rack position | Recommended temperature (°C)** | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------|------------------|---------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Fish | Wire grill | 4...5 | 250 | 20...25 min. # |
| Sliced chicken | Wire grill | 4...5 | 250 | 25...35 min. |
| Lamb chops | Wire grill | 4...5 | 250 | 20...25 min. |
| Roast beef | Wire grill | 4...5 | 250 | 25...30 min. # |
| Veal chops | Wire grill | 4...5 | 250 | 25...30 min. # |
| Toast bread* | Wire grill | 4 | 250 | 1...3 min. |

#depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

Meals in this cooking table are prepared easier for control institutes to test the product according to EN 60350-1 to make it product.

| Food | Accessory to use | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| Toast bread | Wire grill | 4 | 250 | 1...3 min. |
| Meatballs (beef) - 12 pieces | Wire grill | 4 | 250 | 25...35 min. |

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

6 Maintenance and care

General cleaning information

▲ General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stains.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

Inox and stainless surfaces

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

- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Enamelled surfaces

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See the "Easy steam cleaning" section)
- For persistent stains, the oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.
- The oven must cool down for cleaning in the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage with enamel surface.

Catalytic surfaces

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

when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning the accessories

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

Cleaning the control panel

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

Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

Cleaning the side walls of the oven

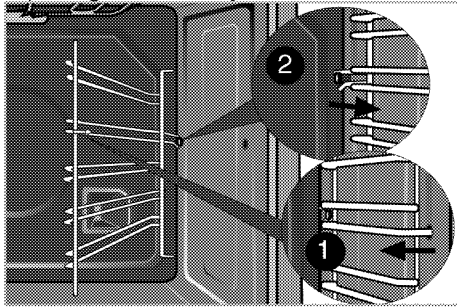
The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic walls" section for information.

If your product is a side rack model, remove the side racks before cleaning your side walls. Then complete the cleaning as described in the "General

cleaning information" section according to the side wall surface type.

To remove the side racks:(Varies depending on the product model.) (This feature is optional. It may not exist on your product.)

- 1.Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
- 2.Remove the side rack completely by pulling it towards you.

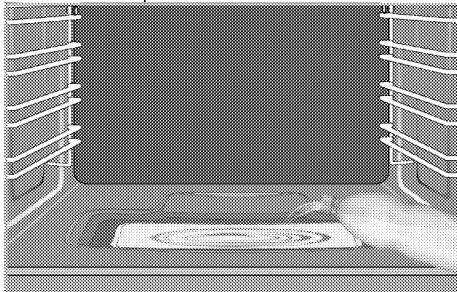


Cleaning the water pool on the base of the oven

Depending on the frequency of steam assisted cooking-easy steam cleaning operations and the hardness of the water used, lime stains may occur in the water pool on the base of the oven.

To remove the lime that may occur in the water pool on the oven base after steam assisted cooking-easy steam cleaning operations, after every 2 or 3 operations:

- 1.Add 350 cc of white vinegar (acidity of the vinegar shall not exceed 6%) to the water pool on the base of the oven.



- 2.Wait at least 30 minutes to allow the vinegar to dissolve the lime residues at ambient temperature.
- 3.Clean the water pool with a soft wet cloth with a dry cloth.

i Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool on the base of the oven. Do not clean the lime that may form in the water pool on the oven base by scraping. Otherwise, the product base shall be damaged.

In order to increase the cleaning efficiency of limes that may occur in the water pool on the base of the oven, after every 10 uses in addition to the descaling steps above:

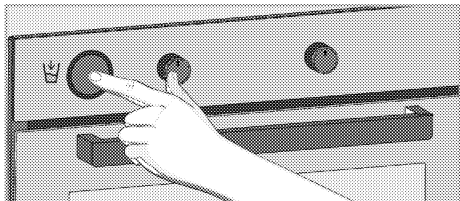
Select an operating function in which the bottom heater is active and run the oven for 2-3 minutes at 100 ° C. After that, turn off the oven and squeeze the oven interior and grill cleaner, which recommended on the website of your product brand, into the water pool on the base of the oven and let it stand for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the water pool on the base of the oven with a damp microfiber cloth and dry.

Easy Steam Cleaning

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

- 1.Remove all accessories inside the oven.
- 2.Press the water tank found on the control panel of your oven to remove the tank. Fill 200 ml water in the tank.

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



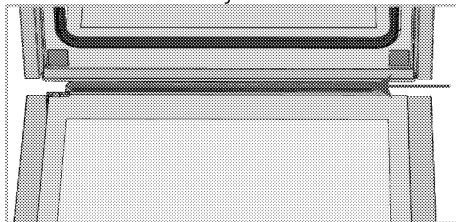
3. Slowly fit the tank in place and push until it reaches the 2nd level. Water will start to fill into the pool on the base of the oven.

- i** There are two levels on the housing of the water tank. In the 1st level, the water tank fits into place and does not supply water to the oven. In the 2nd level, the water tank fits in place to supply water to the oven.

4. Set the oven to easy steam cleaning mode and run it at 100°C for 25 minutes.
5. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
6. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

- i** In the easy steam cleaning function, the water in the oven base is expected to evaporate and condense on the inside and door of the oven so that the light dirt on the oven is softened. Condensation on the oven door might cause dripping when opening the door. Wipe the condensation the moment you open the door.

7. (This may not exist on your product.) After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it.



Pyrolytic self-cleaning

- !** Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 420-480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

1. Remove all accessories from the oven. In models with side rack; do not forget to take out the side racks.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.

2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.

i Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.
In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorised service.

i Empty the water tank before you start pyrolytic self-cleaning. Since the oven interior will reach a high temperature during cleaning, if water is given into the oven during this time, loud noise and damage to the inner surface of the oven may occur.




3. "Pyrolysis"  Select the pyrolytic function (self-cleaning).

P2:00 will flash on the display.

4. Set the temperature knob to the highest "**max**" (**maximum**) temperature.

5. Once the pyrolysis function starts, **P2:00** will light up constantly and start to count down.

6. Economical pyrolysis function is shorter than regular pyrolysis. You can use the economical pyrolysis function in your lightly soiled oven.

i Enabling the economical pyrolysis function: If Eco mode is enabled in the Settings, Economical pyrolysis will already be enabled. **P1:30** will appear on the display. If Eco function is not enabled in the Settings, you can select  function and then enable it with  /  keys.



i Pyrolytic self-cleaning will not start if the temperature knob is not set to maximum value.

7. The self-cleaning time appears in the display (Varies depending on the

product model.). This duration can not be adjusted.

The end of self cleaning cycle can be adjusted.

8. Oven door cannot be opened and

lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with handle until lock symbol  disappears.

9. The oven will give an audio warning with the completion of the cleaning process and End is displayed on the screen.

10. After End is displayed end the process by setting the function and temperature buttons to 0 (OFF) position.

11. After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

i After "**End**" disappear if you haven't set the function and temperature buttons to 0 (OFF) position pyrolysis function starts working again.

i Once the pyrolysis function is complete, the door lock will be active until the oven cools down to a suitable temperature. If you want to cook something during this process, "**Hot**" will be displayed and cooking will not be allowed.

Cleaning the oven door

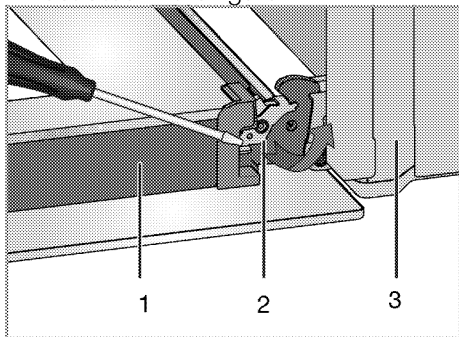
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is

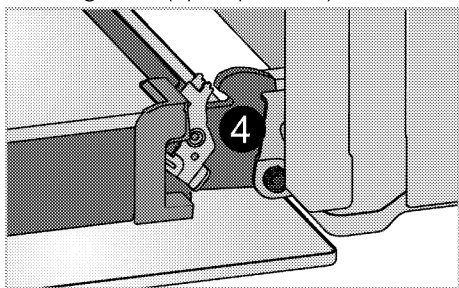
explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. Wipe the glass with vinegar and then rinse it against lime residues that may occur on the oven glass.

Removing the oven door

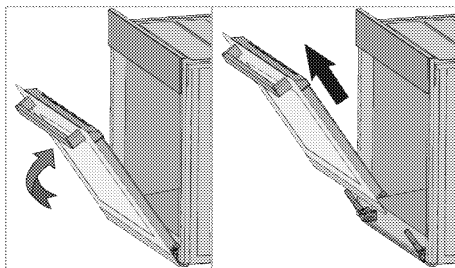
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

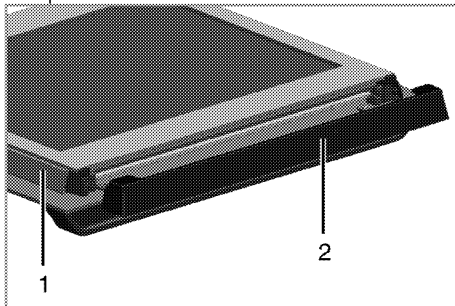
i Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

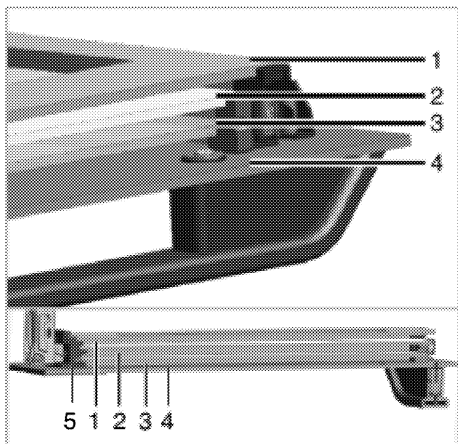
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

1. Open the oven door.

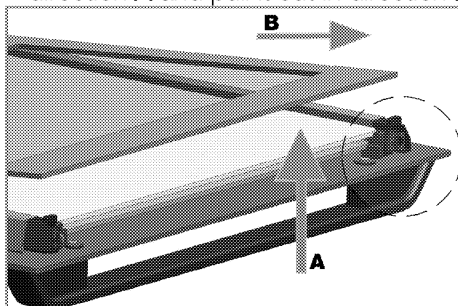


- 1 Frame
 - 2 Plastic part
2. Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

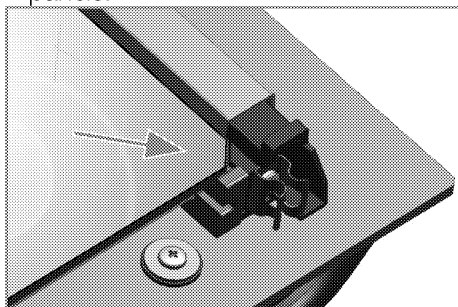


- 1 Innermost glass panel
- 2 Second inner glass panel
- 3 Third inner glass panel
- 4 Outer glass panel
- 5 Plastic glass panel slot-Lower

3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.



4. Repeat the same procedure to remove the second and third glass panels.



The first step to regroup the door is reinstalling second and third inner glass panels (2, 3).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.

Since the second and third inner glass panels are interchangeable, their order of installation is not important.

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the second glass panel.

It is important to seat lower corners of all inner glass panels into the lower plastic slots (5).

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

i All glass panels must be reinstalled after cleaning.

Cleaning the oven lamp

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

Replacing the oven lamp

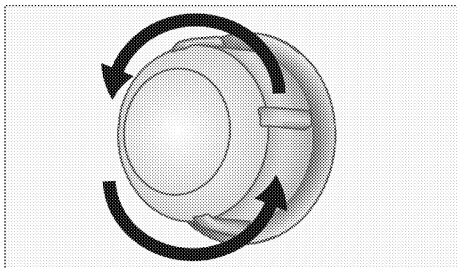
⚠ General warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the electrical connector and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

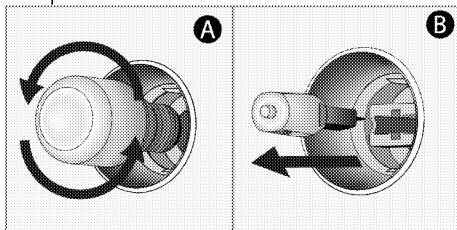
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such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

If your oven has a round lamp,

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



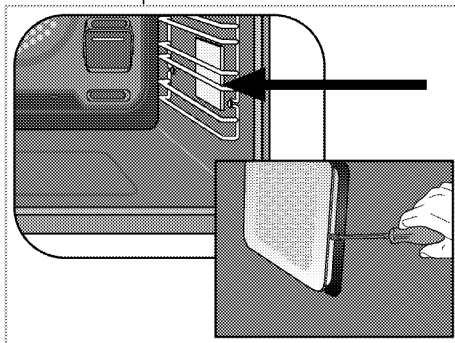
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If type (B) is a model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



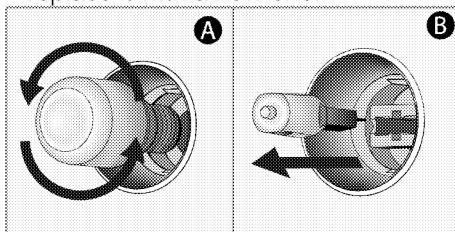
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

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

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

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

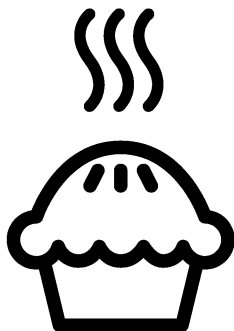


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór produktu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa..... 4
 Bezpieczeństwo elektryczne 5
 Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu..... 6
 Zamierzone przeznaczenie..... 10
 Bezpieczeństwo dzieci..... 11
 Stare urządzenia 11
 Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 11

2 Informacje ogólne 13

Opis urządzenia 13
 Zawartość opakowania..... 14
 Dane techniczne 15

3 Instalacja 16

Przed zainstalowaniem 16
 Instalacja i przyłączenie..... 18
 Przyszły transport..... 20

4 Przygotowanie 21

Jak oszczędzać energię..... 21
 Pierwszy raz..... 21
 Ustawianie czasu..... 21
 Pierwsze czyszczenie..... 22
 Podgrzewanie wstępne..... 22

5 Jak obsługiwać piekarnik 23

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu 23
 Jak obsługiwać piekarnik elektryczny 24
 Korzystanie z funkcji pary 24
 Tryby pracy 26
 Korzystanie z zegara piekarnika 27
 Tabela czasów pieczenia..... 31
 Jak obsługiwać grill..... 36
 Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 36

6 Czyszczenie i konserwacja 37

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia 37
 Czyszczenie akcesoriów 38
 Czyszczenie panelu sterowania 38
 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) 39
 Samoczyszczenie się pyrolityczne..... 41
 Czyszczenie drzwiczek piekarnika..... 42
 Wyjmowanie szyby w drzwiczkach..... 43
 Czyszczenie oświetlenia piekarnika 44

7 Rozwiązywanie problemów 46

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym

dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić

gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zlecenie wykonania instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego

urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.

- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnąć chwytając za nią samą.
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia urządzenia nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne

nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.

- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części.

Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani

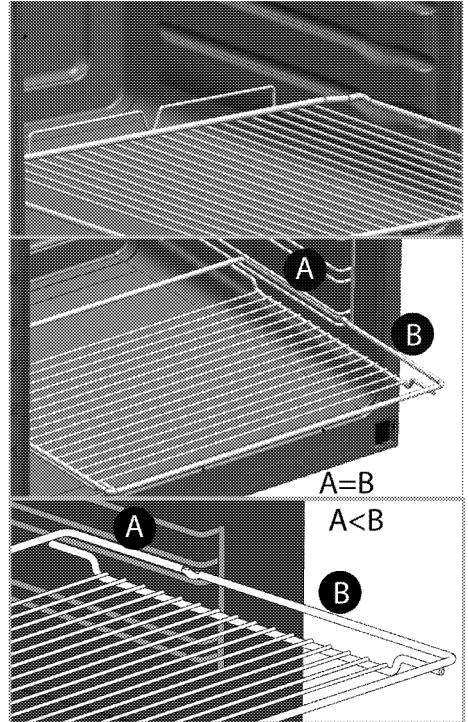
szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika.

Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.) Właściwe umieszczenie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczenie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający

tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieszysz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub pękniętą szybą w przednich drzwiczkach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż

do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z

piekarnika. patrz *Zawartość opakowania, strona 14.*

- Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej, niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Dotyczy układu parowego:

- Podczas pieczenia wspomaganego parą para może się wydostać na zewnątrz, jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte. Może to spowodować zagrożenie poparzeniem. Przy otwieraniu drzwi piekarnika należy zachować ostrożność.
- Wilgoć pozostała w piekarniku po pieczeniu wspomaganym parą może powodować korozję. Po

- pieczeniu wspomaganym parą należy poczekać aż wewnątrz piekarnika wyschnie. Nie wolno przez dłuższy czas przechowywać wilgotnej żywności w piekarniku.
- Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.
 - Podczas pieczenia wspomaganego parą nie wolno używać przyborów ani naczyń, które mogą zardzewieć.
 - Nie wolno suszyć zbiornika na wodę w piekarniku.
 - Po każdym pieczeniu wspomaganym parą należy wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę i wyczyścić go. Użycie wody pozostałej w zbiorniku na wodę w następnym cyklu pieczenia wspomaganego parą może spowodować problemy natury higienicznej.
 - Zbiornika na wodę nie wolno myć w zmywarce. Należy go wytrzeć czystą, wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą ściereczką.
 - Zbiornik na wodę należy wysuszyć po użyciu i przechowywać w suchym miejscu.
 - W razie osadzenia się kamienia w zbiorniku na wodę należy dodać 200 cm sześciennych wody i jedną łyżeczkę kwasu cytrynowego do zbiornika, po czym odczekać godzinę. Następnie należy spłukać zbiornik dużą ilością wody i osuszyć. Zaleca się wykonywanie tych czynności po użyciu zbiornika 4–5 razy.
 - Nie zeskrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
 - Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika.
 - W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody na podstawie piekarnika

mogą pojawić się plamy z wapna.

- Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą, znajdującym się na podstawie piekarnika, po gotowaniu na parze - łatwe czyszczenie parą, dodaj 350 cm³ octu (kwasowość octu nie może przekraczać 6%) do naczynia, znajdującego się na podstawie piekarnika w temperaturze otoczenia po każdym 2 lub 3 użyciach, a następnie odczekać 30 minut. Po 30 minutach wyczyścić miękką wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą szmatką.
- W trakcie pieczenia wspomaganego parą zaleca się dodać wodę w ilości określonej w tabeli gotowania.
- W razie usuwania lub montowania zbiornika na wodę należy zwrócić uwagę, aby nie rozlać jej na powierzchnię piekarnika lub na innych niepożądanych powierzchniach.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane

niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się

przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

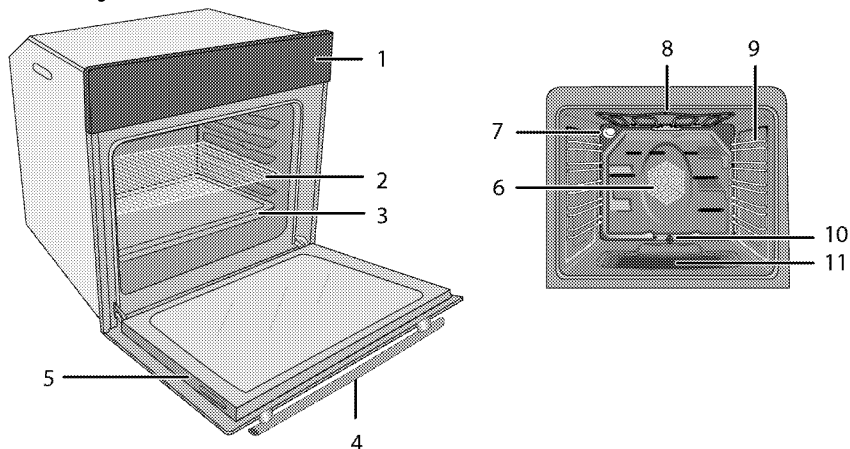
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Panel sterowania

2 Półka druciana

3 Tacka

4 Uchwyt

5 Drzwiczki

6 Silnik wentylatora (za płytą stalową)

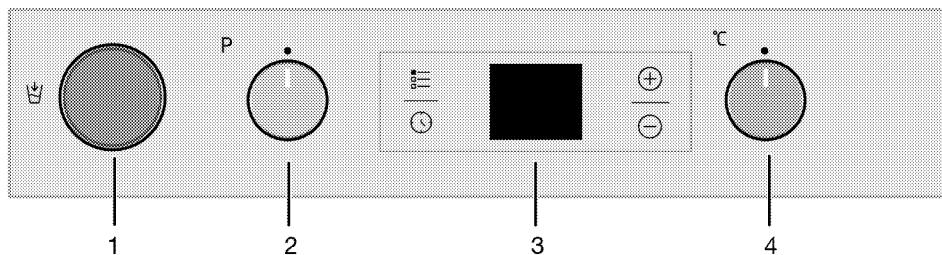
7 Lampka

8 Górny element grzejny

9 Pozycje półki

10 Rurka spustowa wody

11 Zasobnik wody



1 Pojemnik na wodę

2 Pokrętko wyboru funkcji

3 Czasomierz cyfrowy

4 Pokrętko termostatu

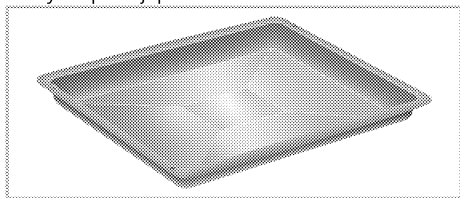
Zawartość opakowania

i Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkownika

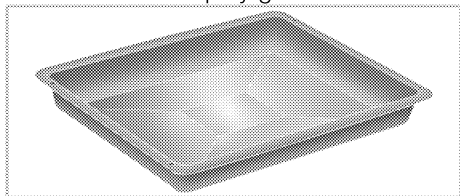
2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



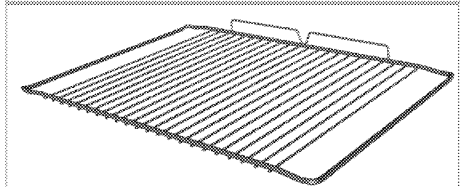
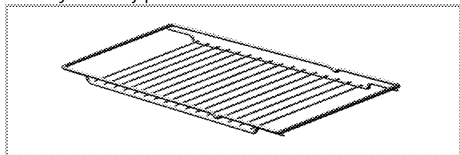
3. Foremka głęboka

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



4. Ruszt druciany

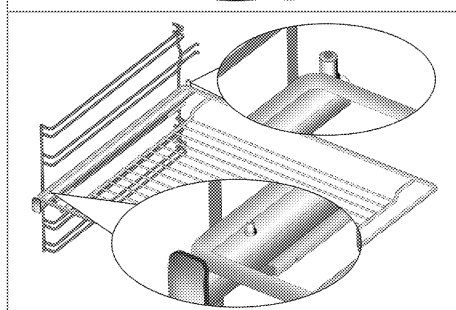
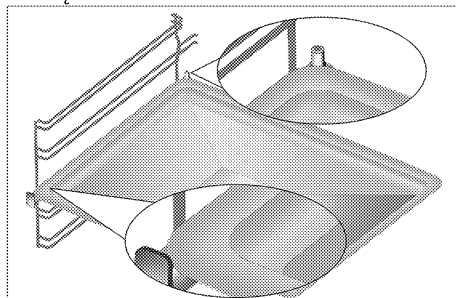
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



5. Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

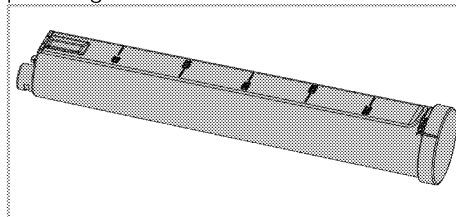
Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.

Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



6. Pojemnik na wodę

Jest to pojemnik, w którym znajduje się woda, która ma zostać wykorzystana podczas procesu pieczenia wspomaganego parą lub czyszczenia parowego.



Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Napięcie/częstotliwość | 220-240 V~; 50 Hz |
| Łączne zużycie energii el. | 3 kW |
| Typ/ przekrój przewodu | min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.) | **590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Piekarnik główny | Piekarnik wielofunkcyjny |
| Oświetlenie wewnętrzne | 15/25 W |
| Zużycie energii el. przez grill. | 2.0 kW |

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).
Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 16.*


i Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.


i Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.


i Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odnośnymi normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



 Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.

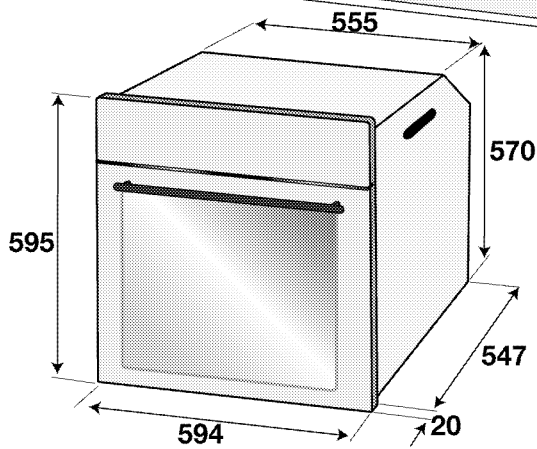
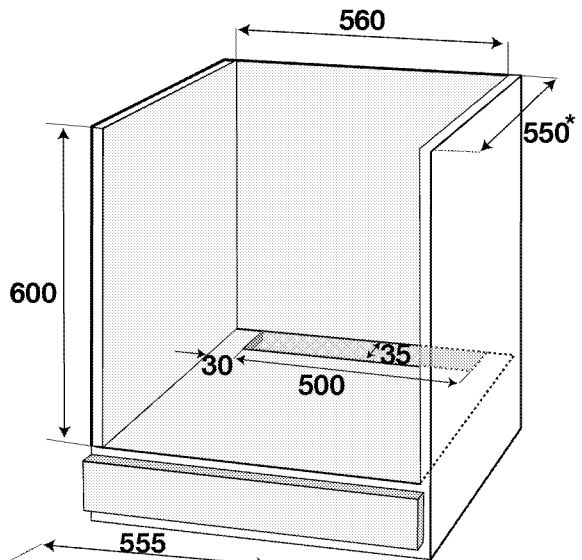
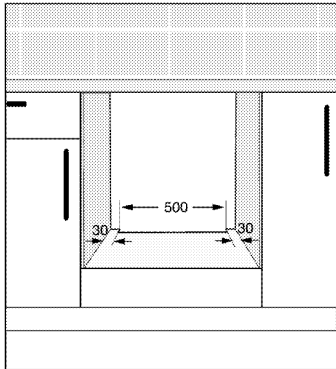
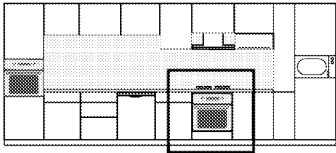
 Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

 Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

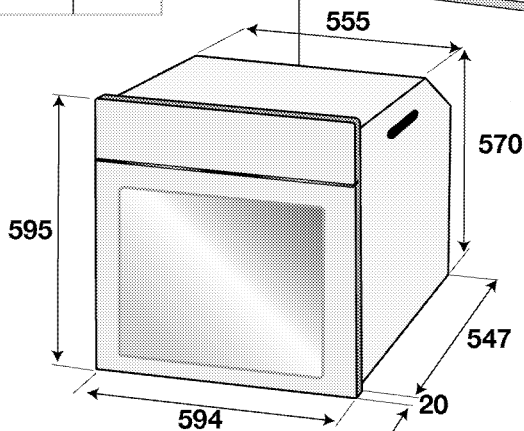
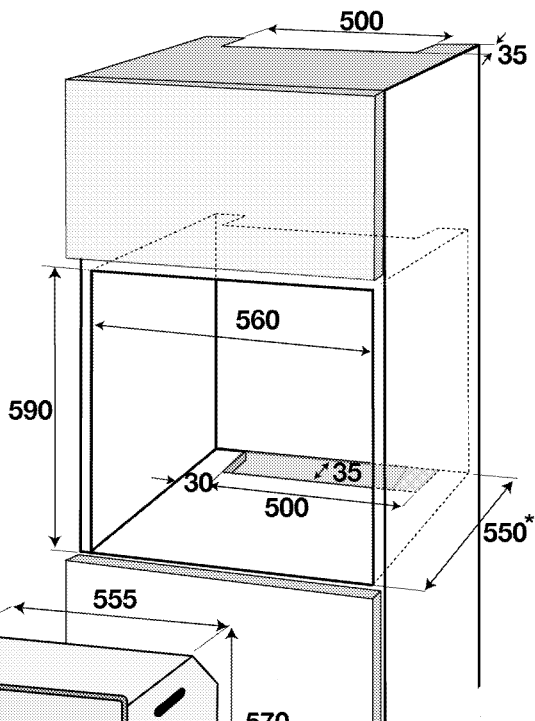
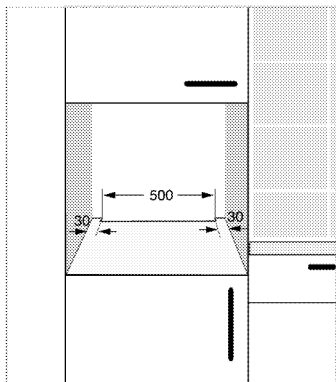
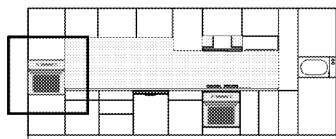
Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Piekarnik należy przenosić, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.
-  Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.
-  Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”.

Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

! Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

! Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

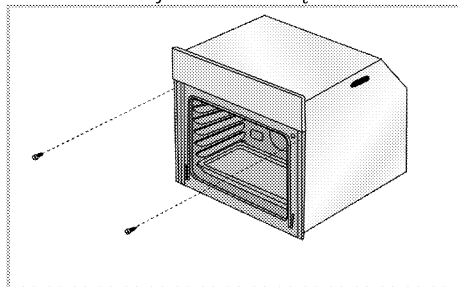
i Wtyczka przewodu zasilająca musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

i Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Instalowanie wyrobu

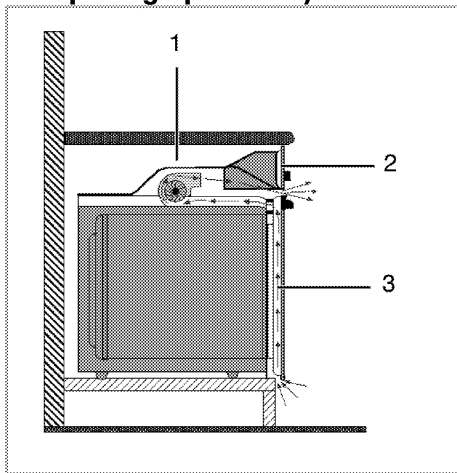
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubkami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.

- i** Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.
- i** Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.
- i** Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

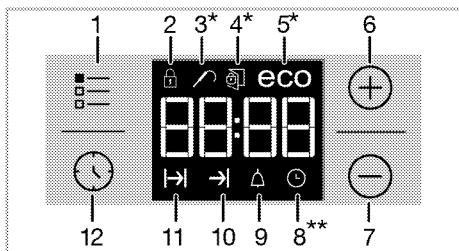
4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz Ustawianie czasu



- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady dostępu dzieci
- 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa
- 4 Symbol zamknięcia drzwi
- 5 Symbol pieczenia ekonomicznego
- 6 Klawisz plus

- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol zegara
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania
- 11 Symbol czasu gotowania
- 12 Klawisz programu

* (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

** Położenie na wyświetlaczu może się różnić w zależności od modelu produktu.


i Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski ⊕/⊖ w celu nastawienia godziny, o której piekarnik zostanie włączony po raz pierwszy. Dotknij symbolu ⌚ w celu potwierdzenia ustawienia.

i Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać poczynając od godziny 12:00 i wyświetli się symbol ⌚. Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

i W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.


Pierwsze czyszczenie

 Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

- 1.Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2.Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.


 Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

- 1.Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
- 2.Zamknij drzwiczki piekarnika.
- 3.Wyberz pozycję „Static” (Statyczne)
- 4.Wyberz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 24.*
- 5.Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
- 6.Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 24*

Piekarnik z grillem

- 1.Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
- 2.Zamknij drzwiczki piekarnika.
- 3.Wyberz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 36.*
- 4.Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
- 5.Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 36*

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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para.

Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.

- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.



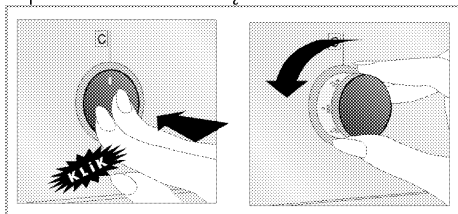
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

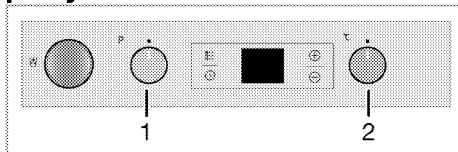
Piecyk ten wyposażony jest w "wyskakujące" pokręta, które po naciśnięciu wysuwają się.

1. Aby wysunąć pokrętło wciśnij je, a potem obróć w żądane nastawienie.



2. Po zakończeniu procesu gotowania należy wsunąć pokrętło do wewnątrz.

Wybieranie temperatury i trybu pracy



1 Pokrętło wyboru funkcji

2 Pokrętło termostatu

1. Nastaw pokrętło Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.

2. Nastaw pokrętło Temperature na wybraną temperaturę.

» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją, a 3-liniowa animacja najdalej po prawej stronie będzie migać. Gdy temperatura

wewnątrz piekarnika osiąga wartość docelową, animacja zatrzyma się, a obok nastawionej temperatury na stałe zapali się symbol "C".

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

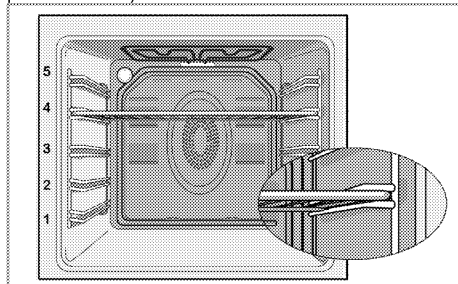
Przekręć pokrętła funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wył.”).

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunij ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

(Różni się zależnie od modelu piekarnika.)



Korzystanie z funkcji pary

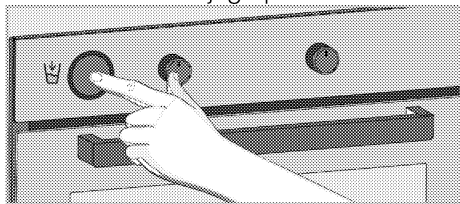
Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia wspomaganego parą. W trakcie gotowania woda znajdująca się w podstawie piekarnika dzięki podgrzewaniu będzie parowała, a powstała w ten sposób para zapewni lepsze efekty gotowania. Para sprawia, że powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka, a same ciasta są lepiej wyrośnięte. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i smaczniejsze.

i Pieczenie wspomagane parą może być realizowane jedynie po uruchomieniu funkcji gotowania na parze opisanej w instrukcji użytkownika.

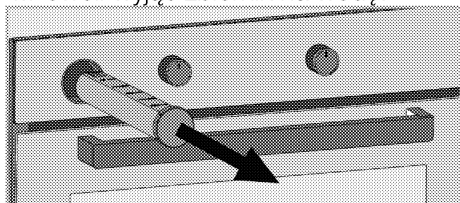
i Pojemność zbiornika na wodę wynosi 300 ml. W trakcie gotowania do zbiornika nie należy dodawać więcej niż 300 ml wody.

W przypadku pieczenia wspomaganego parą:

1. Zapoznać się z tabelą pieczenia wspomaganego parą, aby ustawić funkcję, temperaturę oraz czas odpowiedni dla danej potrawy i rozpocząć proces gotowania. W przypadku potraw, które nie zostały ujęte w tabeli, można określić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania oraz czas.
2. Umieścić posilek na zalecanej półce piekarnika.
3. Kiedy zgodnie z tabelą gotowania przyjdzie czas na dodanie wody, nacisnąć zbiornik na wodę na panelu sterowania swojego piekarnika.

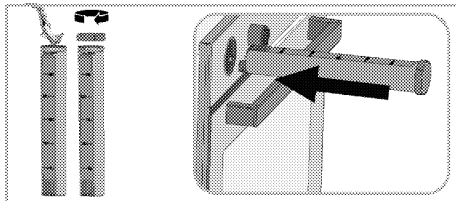


4. Powoli wyjąć zbiornik na wodę.



5. Otworzyć pokrywę zbiornika na wodę i wypełnić go wodą w ilości określonej w tabeli gotowania.

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



6. Zamknąć pokrywę zbiornika na wodę i umieścić go ponownie na swoim miejscu. W trakcie umieszczania zbiornika zatrzymać się, kiedy osiągnie on 1. poziom. Jeśli zbiornik zostanie wciśnięty dalej, osiągnie 2. poziom i zacznie dostarczać wodę.

i W przypadku zbiornika na wodę możemy wyróżnić 2 poziomy. Przy 1. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że nie dostarcza wody do piekarnika. Przy 2. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że dostarcza wodę do piekarnika.

7. Aby dostarczyć wodę, należy kontynuować wciskanie zbiornika aż do poziomu 2.

» Woda w zbiorniku zacznie powoli parować z podstawy piekarnika, zapewniając parę, która pomaga w przygotowaniu jedzenia.

8. Na koniec procesu gotowania należy ustawić przyciski funkcji oraz temperatury w pozycji wył. i wyłączyć piekarnik.

i Po każdym cyklu pieczenia wspomaganego parą należy sprawdzić, czy w podstawie piekarnika znajduje się woda. Jeśli tak, po schłodzeniu piekarnika należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć wodę. W innym przypadku woda pozostawiona w podstawie piekarnika może być przyczyną osadzania się kamienia.

Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

Lampka w piekarniku



Piekarnik nie jest nagrzewany. Tylko pali się lampka w piekarniku. Może działać też będzie wentylator zewnętrzny zapobiegając przegrzaniu się komór.

Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

Grzałka dolna



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu. Funkcja tej trzeba także używać do łatwego czyszczenia parą.

Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.

Termoobieg



Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.**

Funkcja "3D"



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piec w jednej tylko blasze.

Ta funkcja musi być używana również do pieczenia wspomaganego parą.



Full grill



Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

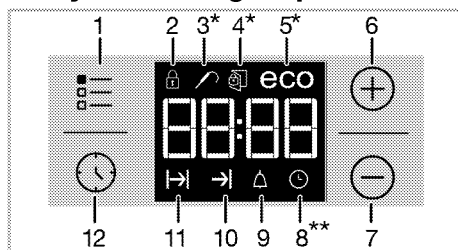
- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Piróliza



Służy do somoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Korzystanie z zegara piekarnika



- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady dostępu dzieci
- 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa
- 4 Symbol zamknięcia drzwi
- 5 Symbol pieczenia ekonomicznego
- 6 Klawisz plus
- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol zegara
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania
- 11 Symbol czasu gotowania
- 12 Klawisz programu

* (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

** Położenie na wyświetlaczu może się różnić w zależności od modelu produktu.

- i** Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut.
W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

i Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.

i Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można ustawić godziny.

i Jeśli na początku pieczenia ustawiono czas jego trwania, wyświetli się czas pozostały.

Tabela funkcji:






Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

i Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!


| Tabela funkcji | Zakres temperatur (°C) |
|-------------------------------------|------------------------|
| Grzałki górna i dolna | 40-280 |
| Grzanie dolne/górne z termoobiegiem | 40-280 |
| Termoobieg | 40-280 |
| Funkcja „3D” | 40-280 |
| Full grill | 40-280 |
| Nagrzewanie z termoobiegiem Eco Fan | 160-220 |
| Nagrzewanie dolne | 40-220 |

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.

- Wybierz funkcję do pieczenia.
- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
- Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami  / .
- » » Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .
- Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćtemperatury nastaw













temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .

» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem.  W niektórych modelach, odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:


Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

Ten skorygowany czas trwania powinien być dłuższy niż 1 minuta.

- Wybierz funkcję do pieczenia.
- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
- Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami  / .
- » » Po ustawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .
- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
- Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami  / .
- » Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbole  oraz . Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol .
- Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćtemperatury nastaw


» Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.

Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.

» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem.  W niektórych modelach, odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "End", a czasomierz wydaje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.



8. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się nastawiona godzina.

 Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętko temperatury i pokrętko funkcji w pozycję "0" (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na konierec sygnału ostrzegawczego.


Włączanie blokady dostępu dzieci

Aby upewnić się, że produkt nie zostanie użyty bez twojej wiedzy,



możesz skorzystać z funkcji blokady dostępu dzieci.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .


» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF”.

2. Naciśnij , aby włączyć blokadę dostępu dzieci.



» Po włączeniu blokady dostępu dzieci

na wyświetlaczu pojawi się „On”, a symbol  będzie świecił się nadal. Jeżeli przycisk funkcji znajduje się w pozycji 0, na wyświetlaczu pojawi się . Jeżeli przycisk funkcji jest obrócony, na wyświetlaczu pojawi się „STOP”.


Urządzenie nie piecze.

 Przy włączonej blokadzie dostępu dzieci nie można używać klawiszy zegara cyfrowego i urządzenie nie piecze. W razie przerwy w zasilaniu blokada dostępu dzieci nie zostaje anulowana.

Wyłączanie blokady dostępu dzieci

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Na wyświetlaczu pojawi się „On”.



2. Wyłącz blokadę dostępu dzieci, dotykając .

» Po wyłączeniu blokady dostępu dzieci wyświetli się „OFF”.

Ustawianie alarmu czasowego

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy ⊕ / ⊖.

i Przyciski funkcyjne dźwięku alarmu, godziny dnia, jasności wyświetlacza i temperatury powinny być ustawione na 0 (OFF) (WYŁ.).

» Symbol Δ będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.

3. Po upływie czasu alarmu symbol Δ zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj ☹, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol Δ.

2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz ⊖, aż wyświetli się „00:00”.

i Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotykaj ≡, aż wyświetli się "b-1", "b-2" lub "b-3".

2. Ustaw głośność alarmu przyciskami ⊕ / ⊖.

3. Potwierdź przyciskiem ≡ lub nastawiony czas zostanie wkrótce aktywowany.

Zmiana bieżącej godziny

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Dotykaj ≡, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ☹.

2. Godzinę nastawia się przyciskami ⊕ / ⊖.

3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

Ustawianie jasności ekranu

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Dotykaj ≡, aż na wyświetlaczu pojawi się d-01, d-02 lub d-03 jako miara jasności wyświetlacza.

2. Nastaw jasność przyciskami ⊕ / ⊖.

» Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.

Tryb oszczędny

W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię przy pieczeniu przez czas ustawiony w piekarniku.

W trybie tym pieczenie kończy się przy utrzymaniu temperatury wewnątrz piekarnika przez wyłączenie grzałek przed końcem pieczenia.

Nastawienie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu ≡, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol eco.

» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].

2. Załącz tryb ekonomiczny dotykając przycisku ⊕.

» Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się "On", a symbol eco pali się nadal.

Wyłączanie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu ≡, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol eco.

» Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zat.].

2. Tryb ekonomiczny wyłącza się dotknięciem przycisku ⊖.

» Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się "Off" [Wył.].

i W celu oszczędzania energii lampka piekarnika nie zapali się w trybie ekonomicznej wentylacji (jeżeli jest).













Tabela czasów pieczenia

i Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

Pieczenie ciast i mięs

i Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

| Potrawa | Liczba blach | Aksesoria do zastosowania | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|--------------------|--------------|---|-----------------------|---------------|------------------|------------------------------|
| Ciasto w foremce | Jedna blacha | Standardowa tacka* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Ciasto w foremce | Jedna blacha | Formy do ciast na ruszt druciany** | | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Ciastka | Jedna blacha | Standardowa tacka* | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedna blacha | Standardowa tacka* | | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 blachy | 1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* | | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 blachy | 1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Ciasto biszkoptowe | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 blachy | 1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Ciasteczka | Jedna blacha | Foremka do ciasta* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 blachy | 1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* | | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 blachy | 1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka* | | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Ciasto | Jedna blacha | Standardowa tacka* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 blachy | 1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka* | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 blachy | 1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Ciasto zdobne | Jedna blacha | Standardowa tacka* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 blachy | 1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 blachy | 1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka* | | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Ciasto na zaczynie | Jedna blacha | Standardowa tacka* | | 2 | 200 | 35 ... 45 |

| Potrawa | Liczba blach | Akcesoria do zastosowania | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|------------------------------------|--------------|--|---|---------------|---|------------------------------|
| Lazania | Jedna blacha | Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany** |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Stek wołowy/ pieczeń wołowa | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 3 | 25 min. 250/max, następnie 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 3 | 25 min. 250/max, następnie 190 | 70 ... 90 |
| Udziec jagnięcy (zapiekanka) | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 3 | 25 min. 250/max, następnie 190 | 60 ... 80 |
| | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 2 | 15 min. 250/max, następnie 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Pieczone kurczęta (1,8-2 kg) | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 2 | 15 min. 250/max, następnie 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 2 | 15 min. 250/max, następnie 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Indyk (5.5 kg) | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 1 | 25 min. 250/max, następnie 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 1 | 25 min. 250/max, następnie 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Ryby | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.











** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzenie produktu.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby

| Potrawa | Liczba blach | Akcesoria do zastosowania | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|------------------|--------------|--|---|---------------|------------------|------------------------------|
| Bułka maślana | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 blachy | 1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 blachy | 1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |

| Potrawa | Liczba blach | Akcesoria do zastosowania | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|--------------------|--------------|---|---|---------------|------------------|------------------------------|
| Ciastka | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedna blacha | Standardowa tacka* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 blachy | 1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 blachy | 1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Ciasto biszkoptowe | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 blachy | 1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Placek z jabłkami | Jedna blacha | Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Jedna blacha | Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 blachy | 1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

i Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.

i Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

| Potrawa | Liczba blach | Aksesoria do zastosowania | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---------------|--------------|---------------------------|---------------|------------------|------------------------------|
| Ciastka | Jedna blacha | Standardowa tacka* | 3 | 160 | 35 ... 45 |
| Ciasteczka | Jedna blacha | Standardowa tacka* | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Ciasto | Jedna blacha | Standardowa tacka* | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Ciasto zdobne | Jedna blacha | Standardowa tacka* | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.














- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

i Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabarzył, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie udużyła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Tabela pieczenia wspomaganego parą

| Potrawa | Akcesoria do zastosowania | Symbol menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Ilość wody do użycia (ml) | Czas dodać wodę (min.) ** | Czas pieczenia (ok., w min.) | Waga (szacunkowa masa potrawy w gramach) |
|----------------------|---------------------------|---|---------------|---|---------------------------|---------------------------|------------------------------|--|
| Chleb | Standardowa tacka* |  | 3 | 200 | 100 | po wstępnym podgrzaniu | 35 ... 45 | 820 |
| Kurczak z warzywami | Standardowa tacka* |  | 2 | 15 min. 250/max, następnie 190 | 200 | 25 | 60 ... 70 | 2000 |
| Antrykot | Standardowa tacka* |  | 3 | 180 | 250 | 30 | 65 ... 75 | 1000 |
| Pieczone ziemniaki | Standardowa tacka* |  | 3 | 190 | 250 | 25 | 45 ... 55 | 500 |
| Golonka jagnięca | Standardowa tacka* |  | 3 | 170 | 250+250* ** | po wstępnym podgrzaniu | 110 ... 120 | 1900 |
| Stek z warzywami | Standardowa tacka* |  | 3 | 170 | 250+250* ** | po wstępnym podgrzaniu | 90 ... 100 | 1000 |
| Łosoś z warzywami | Standardowa tacka* |  | 3 | 180 | 150 | po wstępnym podgrzaniu | 25 ... 35 | 500 |
| Ciastka kokosowe | Standardowa tacka* |  | 3 | 170 | 150 | po wstępnym podgrzaniu | 25 ... 35 | 500 |
| Buleczka drożdżowa | Standardowa tacka* |  | 3 | 180 | 150 | po wstępnym podgrzaniu | 25 ... 35 | 500 |
| Pierogi z kurczakiem | Standardowa tacka* |  | 3 | 200 | 100 | 15 | 25 ... 35 | 1000 |
| Zapiekanek warzywny | Standardowa tacka* |  | 3 | 200 | 250+150* ** | 15 | 65 ... 75 | 1500 |
| Makaron z serem | Standardowa tacka* |  | 3 | 200 | 200 | po wstępnym podgrzaniu | 25 ... 35 | 1500 |
| Udka kurczące | Standardowa tacka* |  | 3 | 200 | 250 | po wstępnym podgrzaniu | 25 ... 35 | 800 |

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

**Wskazuje na czas po wstępnym podgrzaniu

***Ilość wody, aby dodać połowę czasu gotowania

Jak obsługiwać grill



Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Załączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.

» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją, a 3-liniowa animacja najdalej po prawej stronie będzie migać. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga wartość docelową, animacja zatrzyma się, a

Grillowanie na grillu elektrycznym

obok nastawionej temperatury na stałe zapali się symbol "C".

Wyłączania grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wyl.").



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

| Potrawa | Aksesoria do zastosowania | Pozycja półki | Zalecana temperatura (°C)** | Czas grillowania |
|--------------------|---------------------------|---------------|-----------------------------|------------------|
| Ryby | Ruszt druciany | 4...5 | 250 | 20...25 min. # |
| Sznyce z kurczaka | Ruszt druciany | 4...5 | 250 | 25...35 min. |
| Kotlety jagnięce | Ruszt druciany | 4...5 | 250 | 20...25 min. |
| Pieczeń wołowa | Ruszt druciany | 4...5 | 250 | 25...30 min. # |
| Kotlety cielęce | Ruszt druciany | 4...5 | 250 | 25...30 min. # |
| Opiekanie chleba * | Ruszt druciany | 4 | 250 | 1...3 min. |

zależnie od grubości

*Nagrzewać przez 5 minut

**Jeśli nie można ustawić temperatury grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są ułatwić instytucjom kontrolnym przygotowane według EN 60350-1, aby sprawdzanie produktu.

| Potrawa | Aksesoria do zastosowania | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|----------------------------------|---------------------------|---------------|------------------|------------------------------|
| Pieczyno tostowe | Ruszt druciany | 4 | 250 | 1...3 min. |
| Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki | Ruszt druciany | 4 | 250 | 25...35 min. |

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.

6 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

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

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

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

Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej ściereczki drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

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

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.

- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

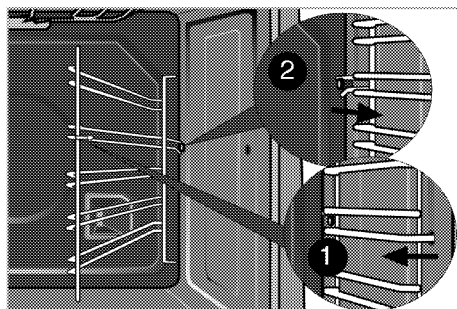
Czyszczenie akcesoriów

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

Czyszczenie panelu sterowania

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

- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.



Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć druciane półki:(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

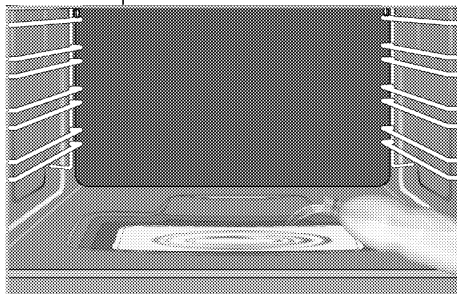
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.

Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika po gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:

1. Dodaj 350 cm³ białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



2. Odczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.
3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.

i Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika. Nie zeszkrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.

W celu zwiększenia skuteczności czyszczenia kamienia, który może pojawić się z zbiorniku z wodą na dnie piekarnika, po każdych 10 użyciach oprócz opisanych powyżej czynności związanych z odkamienianiem:

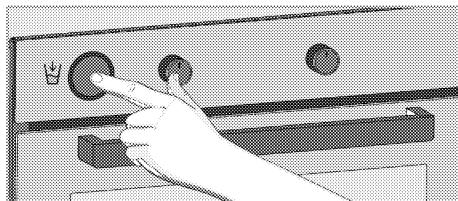
Wybierz funkcję roboczą, w której dolna grzałka jest aktywna i włącz piekarnik na 2-3 minuty w temperaturze 100°C. Następnie wyłącz piekarnik i wyciśnij środek do czyszczenia wnętrza piekarnika i grilla polecany na stronie internetowej firmy urządzenia, do zbiornika z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj zbiornik z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

Łatwe czyszczenie parowe

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie był osadzony zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Nacisnąć zbiornik na wodę na panelu sterowania piekarnika, aby go usunąć. Wlać 200 ml wody do zbiornika.

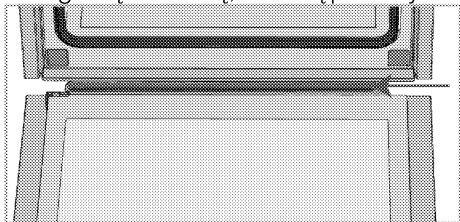
i Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



3. Powoli umieścić zbiornik na miejscu i wciskać go, aż osiągnie 2. poziom. Woda zacznie wypełniać zasobnik w podstawie piekarnika.
- i** W przypadku zbiornika na wodę możemy wyróżnić 2 poziomy. Przy 1. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że nie dostarcza wody do piekarnika. Przy 2. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że dostarcza wodę do piekarnika.
4. Ustawić piekarnik na tryb łatwego czyszczenia parowego i uruchomić przy temperaturze 100°C na 25 min.
5. Otworzyć drzwi i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
6. Uporczywe zabrudzenia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do naczyń, a następnie wyciera się suchą ściereczką.

i W przypadku funkcji prostego czyszczenia parowego woda w podstawie piekarnika będzie parować i kondensować się we wnętrzu i na drzwiach piekarnika, dzięki czemu brud w piekarniku będzie zmiękczać. Skroplona para w piekarniku może kapać po otwarciu drzwi. Wytrzeć skroploną parę po otwarciu drzwi.

7. (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Po skropleniu w piecu, w kanale zasobnika pod piekarnikiem może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyść ten kanał basenowy wilgotną szmatką, a następnie wysusz.



Samoczyszczenie się pyrolityczne

! Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia.

Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.

Piekarnik ten wyposażony jest w pyrolityczne samoczyszczenie się. Piekarnik rozgrzewa się do ok. 420-480 °C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnić dobre wietrzenie. Pyrolize taką należy stosować po każdym ok. 10 razach użycia kuchenki.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. W modelach ze stelażem

bocznym nie zapomnij wyjąć bocznych stelaży.


Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika.

2. Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika.

i Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić.

W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.




i Opróżnij zbiornik na wodę przed rozpoczęciem samooczyszczania pirolitycznego. Ponieważ podczas czyszczenia wnętrze piekarnika osiągnie wysoką temperaturę, jeśli w tym czasie do piekarnika zostanie wprowadzona woda, może wystąpić głośny hałas i uszkodzenie wewnętrznej powierzchni piekarnika.

3. "Pyrolysis"  Wybierz funkcję pirolityczną (samooczyszczenie) Na wyświetlaczu będzie migać **P2:00**.

4. Ustaw pokrętko temperatury na najwyższą (**maksymalną – „max”**) temperaturę.

5. Po rozpoczęciu funkcji pirolizy **P2:00** zacznie świecić ciągle i rozpocznie się odliczanie wstecz.

6. Funkcja pirolizy ekonomicznej jest krótsza niż zwykła piroliza. W przypadku lekko zabrudzonych piekarników można skorzystać z funkcji ekonomicznej pirolizy.

i Włączanie funkcji ekonomicznej pirolizy: Jeżeli w ustawieniach włączony jest tryb Eco, ekonomiczna piroliza jest już włączona. Na wyświetlaczu pojawi się **P1:30**. Jeżeli w ustawieniach nie jest włączona funkcja Eco, można wybrać funkcję  i włączyć ją za pomocą klawiszy  / .

i Samoczyszczenie pirolityczne nie rozpocznie się, jeżeli pokrętko temperatury nie zostanie ustawione na wartość maksymalną.

7. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia (Różni się zależnie od modelu piekarnika.). Tego czasu trwania nie można nastawiać.

Koniec cyklu samooczyszczenia można nastawiać.

8. W trakcie samoczyszczenia nie można

otwierać drzwiczek piekarnika,  a

na wyświetlaczu czasu pojawia się symbol blokady. Drzwiczki pozostają zamknięte przez chwilę po zakończeniu działania funkcji pirolizy.

Nie próbujcie otwierać drzwiczek siłą,

 dopóki nie zniknie symbol blokady.

9. Na koniec procesu czyszczenia odezwie się sygnał ostrzegawczy, a na ekranie wyświetli się End (Koniec).

10. Po wyświetleniu End (Koniec) zakończ ten proces poprzez ustawienie przycisków funkcji i temperatury na 0 (OFF) (WYŁ.).

11. Po zakończeniu cyklu czyszczenia należy usunąć osady wodą z octem.

i Gdy "End" (Koniec) zniknie, a przycisków funkcji i temperatury nie ustawiono na 0 (OFF), funkcja pirolizy zacznie działać ponownie.

i Po zakończeniu funkcji pirolizy blokada drzwi będzie aktywna, dopóki piekarnik nie schłodzi się do odpowiedniej temperatury. Jeżeli chcesz coś upiec podczas tego procesu, zostanie wyświetlony symbol „Hot” i pieczenie nie będzie dozwolone.

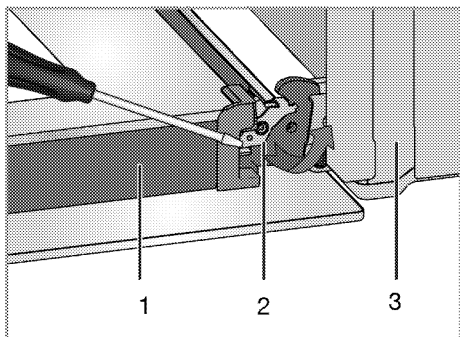
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

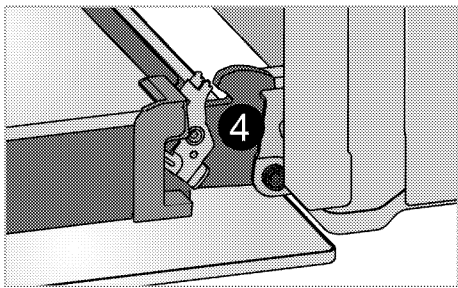
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika

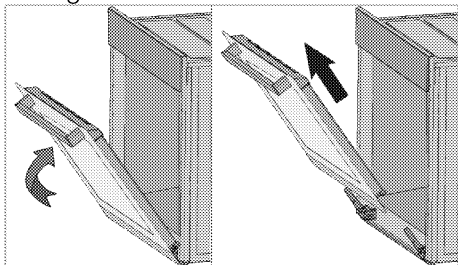
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



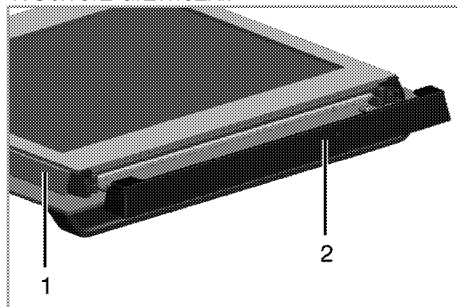
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

i Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

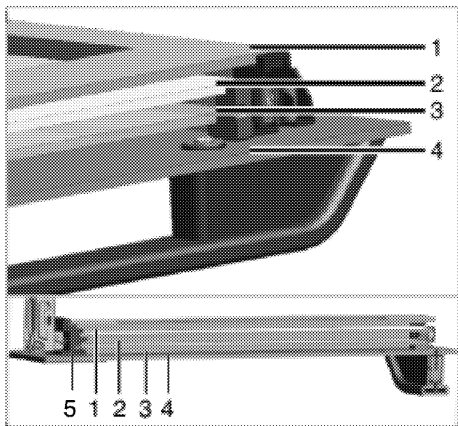
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki.

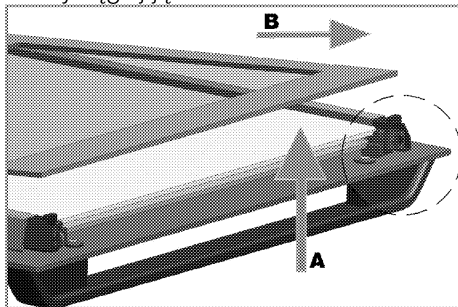


- 1 Rama
 - 2 Część plastikowa
2. Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.

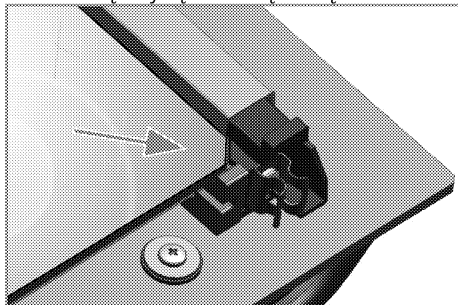


- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Drugie szyba wewnętrzna
- 3 Trzecia szyba wewnętrzna
- 4 Szyba zewnętrzna
- 5 Plastikowa szczelina na szybę -
Dolna

3. Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.



4. Powtórz tę czynność, aby wyjąć drugą i trzecią szybę wewnętrzną.



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym

założeniu szyby wewnętrznej drugiej i trzeciej (2, 3).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.

Ponieważ szyby wewnętrzne drugą i trzecią można zamieniać miejscami, kolejność ich zakładania nie jest ważna. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.

Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe (9).

Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

i Po czyszczeniu należy ponownie założyć wszystkie szyby.

Czyszczenie oświetlenia piekarnika

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

Wymiana żarówki

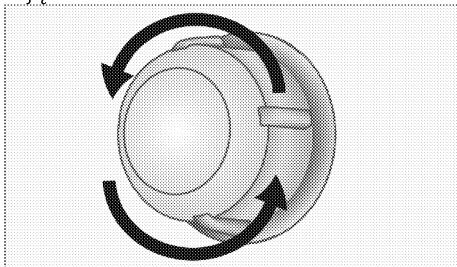
⚠ Ostrzeżenia ogólne:

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

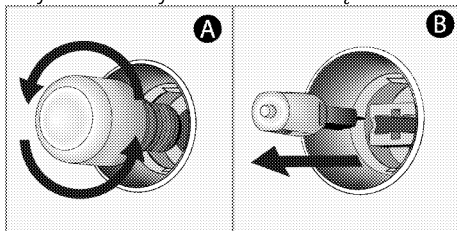
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

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



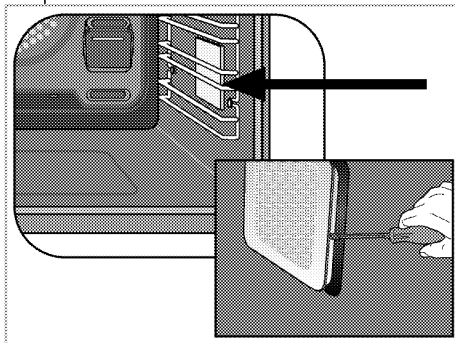
3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



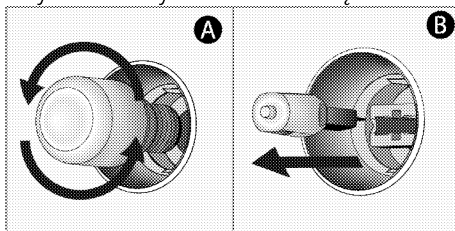
4. Zamontować szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. Odłącz urządzenie od zasilania.
2. Drućiane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Piekarnik nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawione na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*
(W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> *Nastaw zegar/ Wyłącz urządzenie i ponownie załącz go.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.