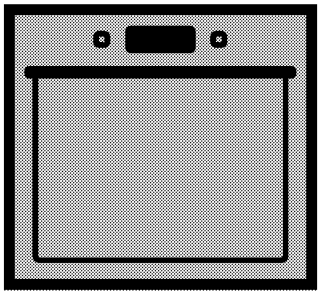
Built-in Oven

User manual



BIM19700DXMS

EN | PL

285.4464.79/R.AD/05.08.2019/3-1
7793187603

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/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

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 4
Product safety 5
Intended use 7
Safety for children....7
Disposing of the old product 8
Package information 8

2 General information 9

Overview 9
Package contents 10
Technical specifications 11

3 Installation 12

Before installation 12
Installation and connection 14
Future Transportation....15

4 Preparation 16

Tips for saving energy 16
Initial use....16
Time setting 16
First cleaning of the appliance 17
Initial heating 17

5 How to operate the oven 18

General information on baking, roasting and grilling18
Description and usage of the control panel 19
Cooking menu functions 20
Manual Cooking Menu.... 21
Operating the grill 23
Automatic Cooking Menus 25
Settings Menu.... 26
Favourites Menu 29
History Menu 29
Cooking times table.... 29
Cooking times table for grilling 32

6 Maintenance and care 33

General information.... 33
Cleaning the control panel 33
Cleaning the oven 33
Removing the oven door 34
Removing the door inner glass 34
Replacing the oven lamp.... 35

7 Troubleshooting 37

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 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.

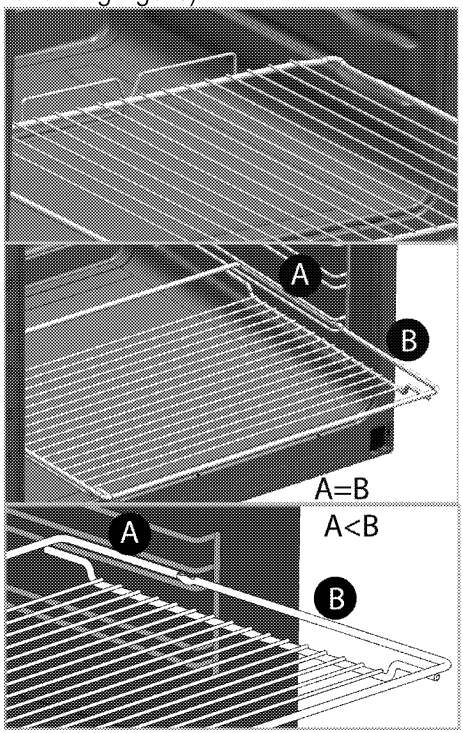
Product safety

- 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 removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- 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.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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:

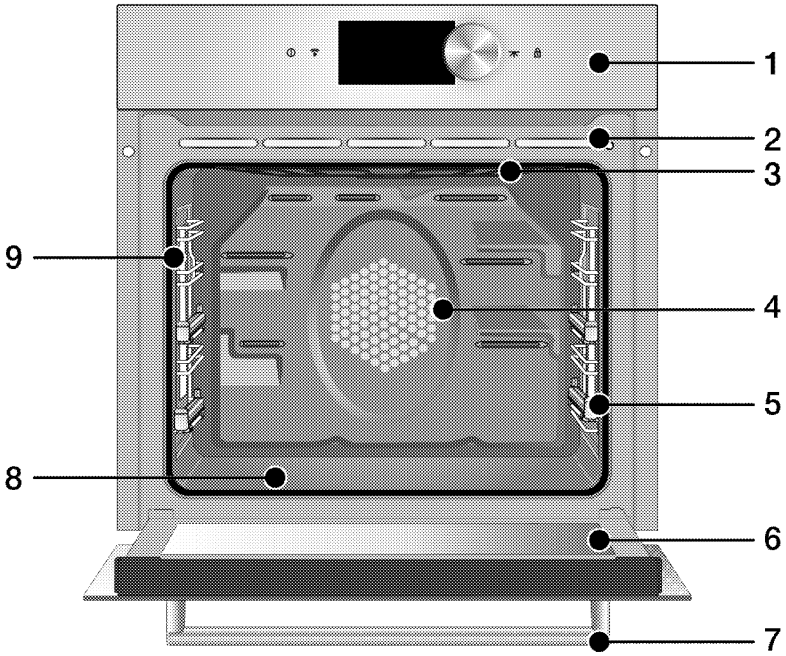
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

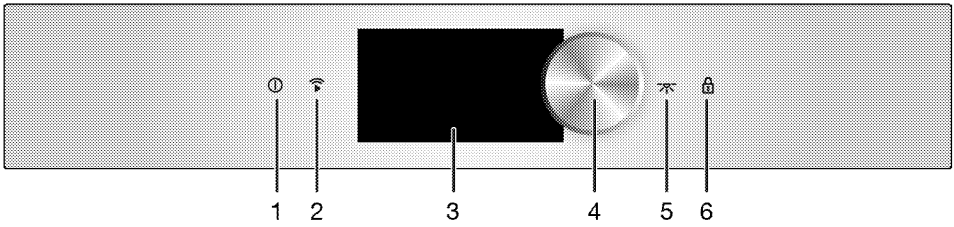
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



1	Control panel	6	Front door
2	Integral air grille	7	Handle
3	Top heating element	8	Bottom heater (bottom steel plate)
4	Fan motor (behind steel plate)	9	Lamp
5	Shelf positions		

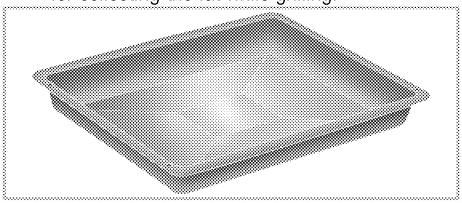


1 ON/OFF key
2 Wifi activation key
3 Touch control screen
4 Oven control knob
5 Lamp key
6 Key lock key

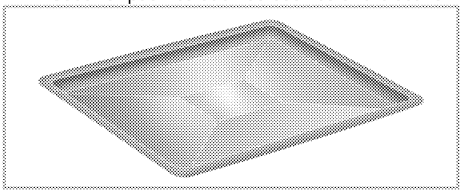
Package contents

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

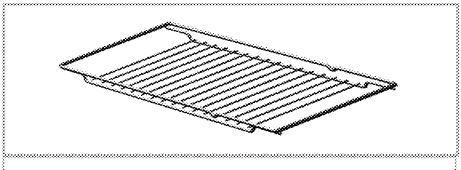
1. **User manual**
2. **Deep tray**
   Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.

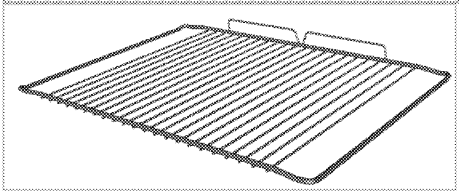


3. **Pastry tray**
   Used for pastries such as cookies and biscuits.

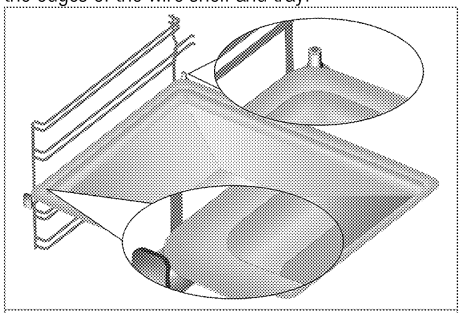


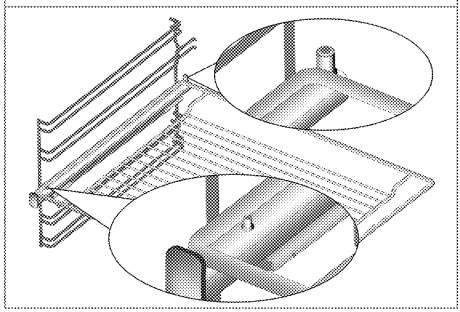
4. **Wire grill**
   Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



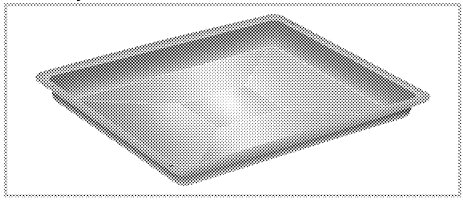


5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly (This feature is optional. It may not exist on your product.)**
   Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.
   When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.





6. **Barrier coated oven tray**
   Used for pastries, frozen foods and big roasts. Barrier coated oven tray sticks less compared to other trays.



Technical specifications

Voltage / frequency	**220-240 V ~ 50 Hz**
Total power consumption	3.1 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	2.2 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 12*.

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

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

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

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.

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

DANGER:
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.

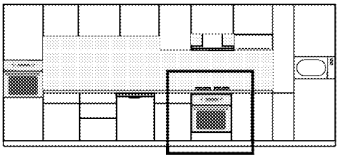
Before installation

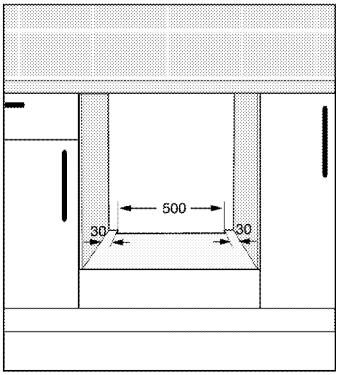
The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

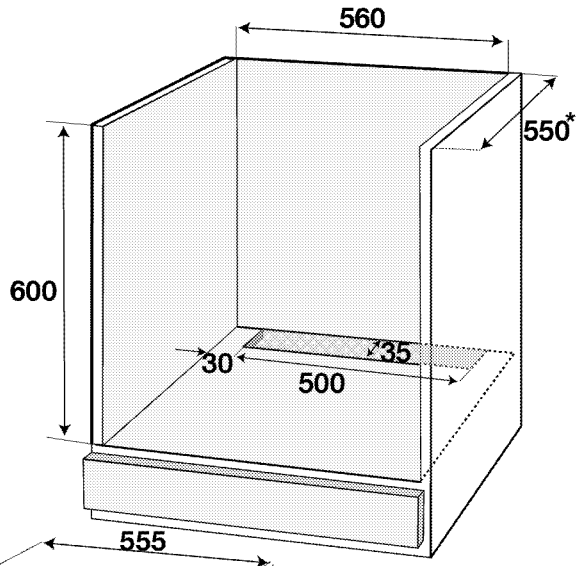
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- 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.

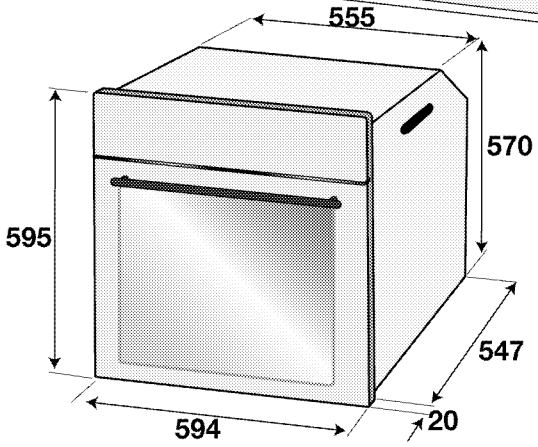
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

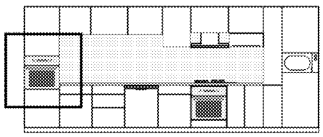


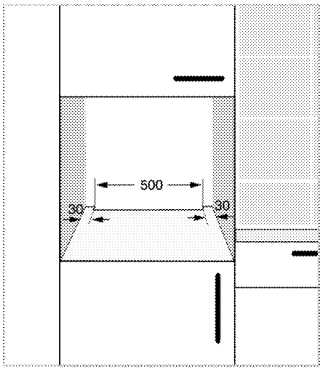


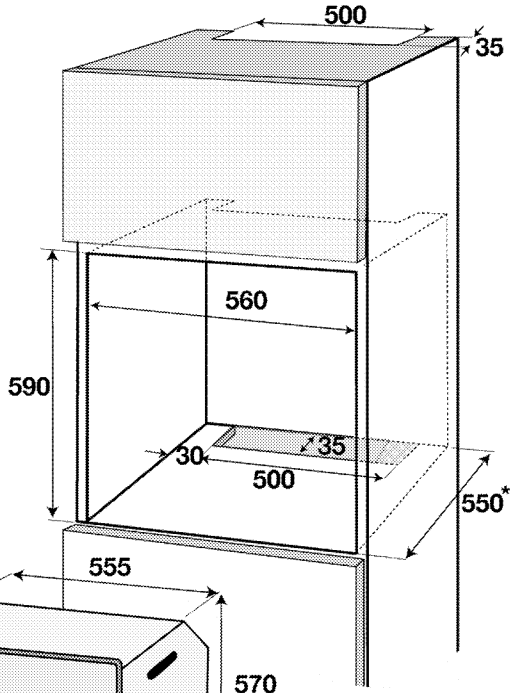


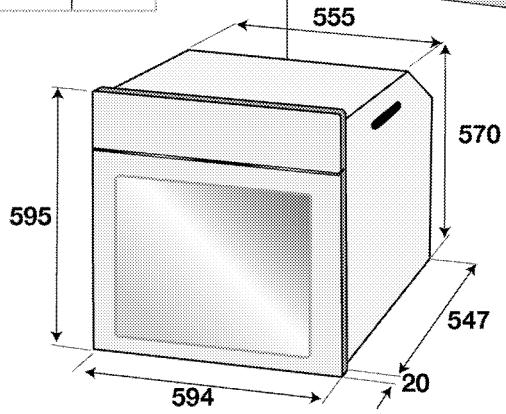


* min.









* 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.

DANGER:
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.

DANGER:
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.

DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock!

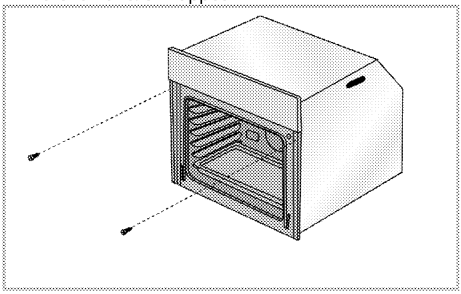
Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

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.

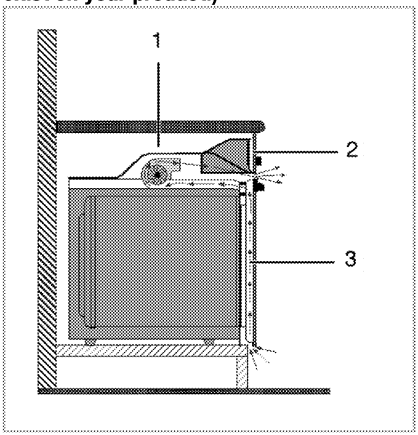
Installing the product

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.

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.

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

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.
- If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy on ECO FAN HEATING mode and may differ from the display.
- 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

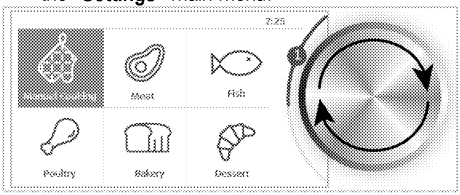
Time setting

It is recommended to set the date, time and language before using the oven for the first time. You can complete these settings by following the relevant instructions. For further settings, refer to the explanations in the **"Settings Menu"** section.

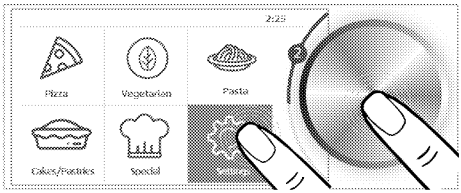
Set the date

Change the date setting:

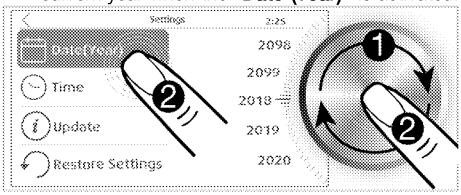
1. First an animation and then the main menu will appear on the display when the oven is operated for the first time.
2. Turn the oven control knob to right/left to select the **"Settings"** main menu.



3. Touch **"Settings"** on the screen or press oven control knob once to open the settings submenu. Scroll the submenus on the screen and touch **"Date"**.



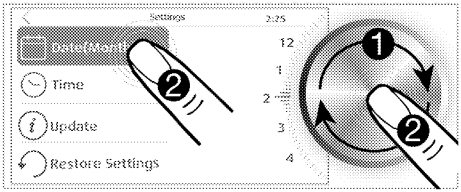
4. Turn oven control knob to right/left to set the current year when the **"Date (Year)"** is activated.



5. Touch **"Date (Year)"** on the screen or press oven control knob once.

» **"Date (Month)"** field will be activated on the screen.

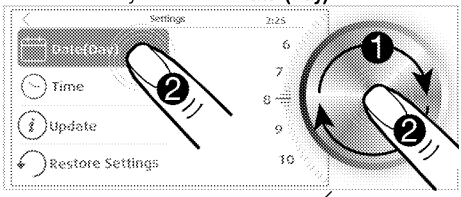
6. Turn oven control knob to right/left to set the current month when the **"Date (Month)"** is activated.



7. Touch **"Date (Month)"** on the screen or press oven control knob once.

» **"Date (Day)"** field will be activated on the screen.

8. Turn oven control knob to right/left to set the current day when the **"Date (Day)"** is activated.



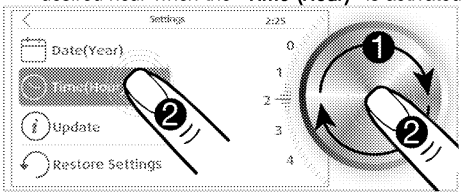
» If you will only set the date, touch "↖" on the screen to return to the upper menu. Your setting will be confirmed. If you will set the time, touch **"Time (Hour)"** or press the oven control knob once. **"Time (Hour)"** field will be activated on the screen and your date settings will be confirmed.

Set the time

After the date is set:

1. Touch **"Time (Hour)"**.

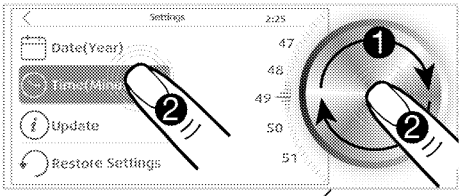
2. Turn oven control knob to right/left to set the desired hour when the **"Time (Hour)"** is activated.



3. Touch **"Time (Hour)"** on the screen or press oven control knob once.

» **"Time (Minute)"** field will be activated.

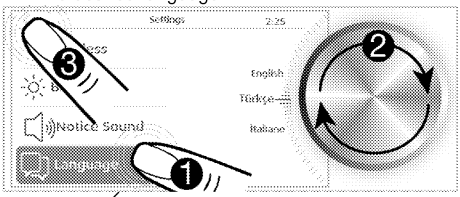
4. Turn oven control knob to right/left to set the desired minute when the **"Time (Minute)"** is activated.



» If you will only set the time, touch "<" on the screen to return to the upper menu. Your setting will be confirmed and next submenu will be activated. If you will continue to make other settings, touch the relevant setting on the screen.

Set the language

1. Enter the settings menu and select **"Language"**.
2. Turn the oven control knob to right/left to select the desired language.



3. Touch "<" button on the screen to confirm the setting.

» Changing the language setting will require restarting the system. A warning message asking to restart the system will appear on the screen for this purpose.

4. Confirm restarting.

» Language change will be confirmed and oven system will restart.

First cleaning of the appliance

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.

WARNING
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 .
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See

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 .
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see

Before using the barrier coated oven tray for the first time, do the following for once;

1. Insert the barrier coated tray in the oven and turn on the oven at 200°C for 40 minutes.

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

WARNING
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.

DANGER:
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.

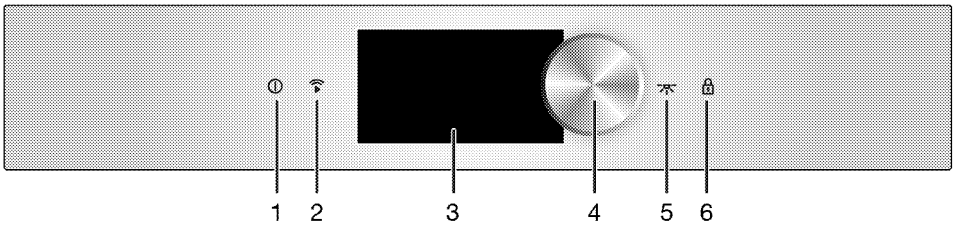
Tips for grilling

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.

Description and usage of the control panel



1 ON/OFF key
2 Wifi activation key
3 Touch control screen
4 Oven control knob
5 Lamp key
6 Key lock key

The screen images in the user manual are prepared for the user to operate the product more easily. The screen images in the manual may not exactly match your product. This is not a mistake. Notifications and alerts on the control panel screen will guide you. You can operate your oven by following the instructions on the screen..

Turning on and off the oven

1. Touch "⏻" key for 3 seconds when the oven is plugged in and in stand-by mode.

» Screen of the oven will display an animation after which it will switch to Home screen.

2. Touch "⏻" key for about 3 seconds to switch off the oven.

Activating the remote control function of the oven

1. Touch "📶" key on the control panel for about 3 seconds. Remote control connection will be activated.
2. Touch "📶" key on the control panel for about 3 seconds. Remote control connection will be deactivated.

Turning on and off the oven lamp

1. Touch "💡" key on the control panel for about 3 seconds. Oven lamp will light up.
2. Touch "💡" key on the control panel for about 3 seconds. Oven lamp will turn off.

If you do not activate the lamp key; If you start cooking, the lamp key is activated automatically and the oven lamp turns up continuously. To turn off the lamp during cooking, touch the "💡" key again.

Activating the key lock

You can prevent oven control unit from being intervened in by activating the key lock function. Touch "🔒" key on the control panel for about 3 seconds to activate the key lock. "🔒" key on the control panel will remain lit when the key lock is activated.

Only the ON/OFF key is functional when the key lock is activated. You can turn off the oven when the key lock is activated.

Deactivating the key lock

1. Touch "🔒" key on the control panel for about 3 seconds to deactivate the key lock.

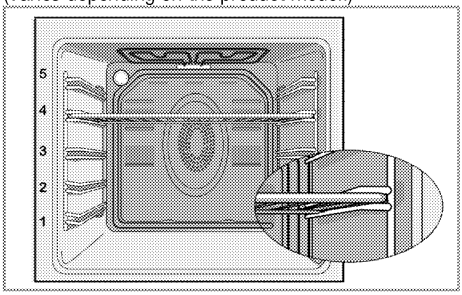
» Key lock will be deactivated.

Placing the wire grill to the racks

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

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

(Varies depending on the product model.)



Cooking menu functions

The order of cooking functions indicated here may be different from the arrangement on your product. You can see the names of the cooking functions and the recommended rack positions on the oven's time screen.

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.

Static+Fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.

Fan Heating

Hot air heated by the fan assisted heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for using multiple trays to cook food on different rack levels.

When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

Multi (3D)

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.

Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza. Thanks to the high temperature function, it heats up to 310 degrees Celsius and ensures fast pizza baking.

Grill+Fan

Hot air heated by the full grill is distributed fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling a large amount of food.

Grill

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

Low Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling less amount of food.

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 160-220ºC temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "**Eco Fan Heating**" table.

Bottom Heating

Only bottom heater is in operation. It is suitable for pizza and for meals that require browning from bottom.

Low Temperature Cooking

The foodstuffs are heated simultaneously from the upper and lower part. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., preroast/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the “low temperature cooking” function for a long time. Cook with one tray only.

Keep Warm

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

Defrost

The oven is not heated. Only the fan (on the rear wall) is in operation. Frozen granular food is thawed slowly at room temperature and cooked food is cooled down.

Cooking functions table

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

Function*	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	180	40-320**
Static+Fan	200	40-280
Fan Heating	180	40-280
Multi (3D)	200	40-280
Pizza	220	50-320**
Grill+Fan	200	40-280
Grill	280	40-280
Low Grill	280	40-280
Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom Heating	180	40-220
Low Temperature Cooking	100	50-150
Keep Warm	65	40-100
Defrost	-	-

* Functions vary depending on the product model.
**Temperature can be set up to 310°C in models with pyrolytic self-cleaning function (pyrolysis)

Functions vary depending on the product model.

Maximum adjustable cooking time is limited with 6 hours due to safety reasons.

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

Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.

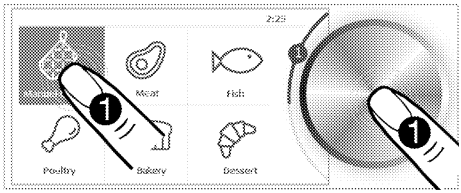
Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

At temperatures 280°C and higher, the oven operates for max. 2 hours.

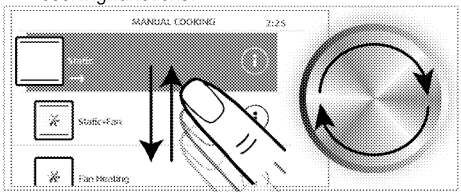
Manual Cooking Menu

Using the oven functions to cook

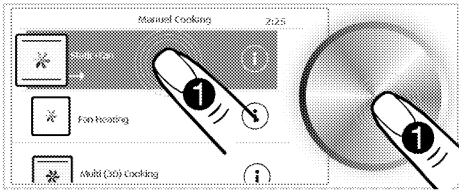
1. Touch "ⓘ" key to switch on the oven.
2. Main menu appears on the screen when the oven is switched on. **"Manual Cooking"** is selected by default.



3. Press oven control knob once or touch **"Manual Cooking"** menu on the screen to access the cooking functions.



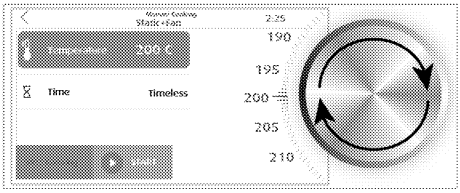
4. Turn oven control knob to right/left or slide your finger on the screen to select the desired cooking function.



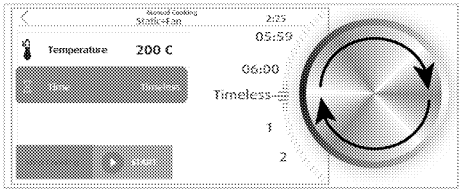
You can enter the submenus by touching the main menus on the main menu screen but you cannot access other main menus by sliding your finger on the screen. Use oven control knob to access other main menus.

Touch "ⓘ" button in the cooking function selection screen to access the information about the relevant function. Touch "<" button on the upper left corner of the screen to return to the previous main menu.

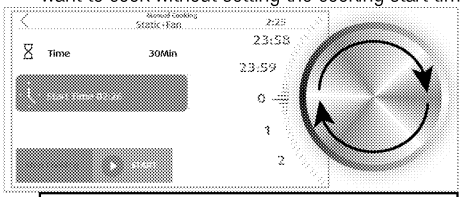
5. When the function you want to use for cooking is selected on the screen, touch the relevant function on the screen or press the oven control knob once. You can make various settings such as temperature, meat probe temperature (if your product is supplied with a meat probe), cooking time and cooking start time in the details screen of the relevant function.
6. **To change the temperature:**
   Temperature setting will be activated when you reach the details screen of the function you will use for cooking. Turn the oven control knob to right/left to set the temperature you want to use for cooking. Press the oven control knob once to confirm the setting and continue with other settings or touch the other setting you would like to make on the screen.



7. **To set the cooking time:**
   Set the cooking time in this screen if you want your oven to cook for a certain period of time with the function and temperature you have set and then stop automatically at the end of the relevant time. You must follow-up and stop cooking manually if you select **"Timeless"**.
8. Turn the oven control knob to right/left to set the desired cooking time. Press the oven control knob once to confirm the setting and continue with other settings or touch the other setting you would like to make on the screen.

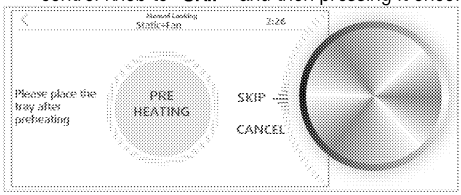


9. **To set the cooking start time:**
   If you want your oven start cooking at a specified time, use the oven control knob to set the cooking start time by entering the desired delay time (in minutes) in **"Start Time"** field. If you set this function, oven will start cooking when the set time is attained and cook for the cooking time you have set previously. Oven time must be set to current time in order to be able to set the cooking start time. If the time is not current, update the oven time as described in **"Settings"** section. Press oven control knob once to skip this setting if you want to cook without setting the cooking start time.



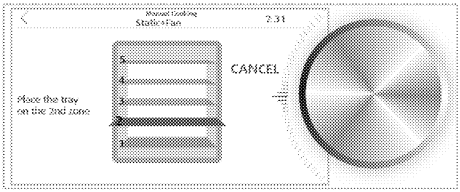
Temperature, meat probe temperature (if your product is supplied with a meat probe), time and start time settings may not be available in all functions. Some of the settings may be available depending on the operating principle or purpose of the relevant function.

10. If all settings are suitable, touch **"START"** button on the screen to start cooking. Preheating screen will appear.
11. **To set the preheating:**
    In preheating screen, all heaters will operate to bring the inner temperature of the oven to the set temperature in a short period of time. In this screen, you can either wait until the preheating specified for the food you will cook is completed or you can skip preheating by moving the oven control knob to **"SKIP"** and then pressing it once.

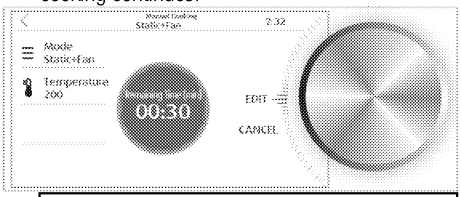


Turn the oven control knob to **"CANCEL"** and press it once to cancel all cooking settings and return to oven main menu screen.

12. When preheating is completed, wire rack position will be recommended for you to place the oven tray. You can place the tray on different racks suitable to your meal as indicated in the cooking table.



13. Cooking will start as soon as you place your meal into the oven and close the oven door. You can cancel cooking or change your settings when cooking continues.

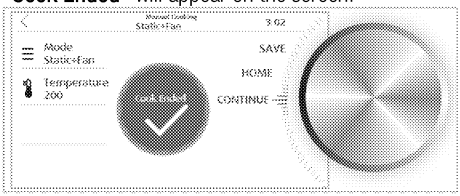


If the oven door is opened during cooking, "▯" symbol appears on the screen.

» **If a cooking time has not been set** the oven operates in manual mode. Set the oven control knob to **"CANCEL"** and touch it once to end cooking when your meal is cooked. Otherwise, the oven will continue to operate.

» **If only a cooking time has been set** the oven will stop at the end of the cooking time. **"Cook Ended"** will appear on the screen.

» **If cooking time and cooking start time has been set** oven starts cooking at the cooking start time you have set and heats up until the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. **"Cook Ended"** will appear on the screen.



14. If you set the oven control knob to **"CONTINUE"** and press it once when the cooking is completed, oven continues to cook for another 5 minutes at the function and temperature you have selected.

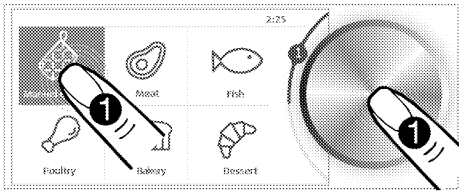
If you set the oven control knob to **"MAIN MENU"** and press it once, oven will return to main menu screen. Set the control knob to **"SAVE"** and press it once to store your cooking settings to the favorites section by entering a special name.

Operating the grill

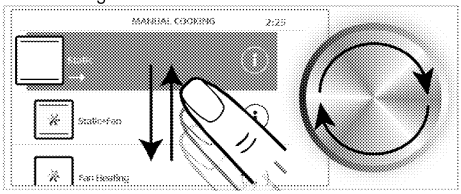
WARNING
Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

Using the oven functions to cook

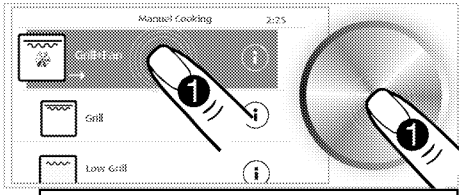
1. Touch "⏻" key to switch on the oven.
2. Main menu appears on the screen when the oven is switched on. **"Manual Cooking"** is selected by default.



3. Press oven control knob once or touch **"Manual Cooking"** menu on the screen to access the cooking functions.



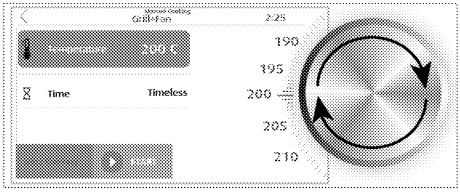
4. Turn oven control knob to right/left or slide your finger on the screen to select the desired grill function.



You can enter the submenus by touching the main menus on the main menu screen but you cannot access other main menus by sliding your finger on the screen. Use oven control knob to access other main menus.

Touch "ⓘ" button in the cooking function selection screen to access the information about the relevant function. Touch "<" button on the upper left corner of the screen to return to the previous main menu.

5. When the function you want to use for cooking is selected on the screen, touch the relevant function on the screen of press the oven control knob once. You can make various settings such as temperature, meat probe temperature (if your product is supplied with a meat probe), cooking time and cooking start time in the details screen of the relevant function.
6. **To change the temperature:**
   Temperature setting will be activated when you reach the details screen of the function you will use for cooking. Turn the oven control knob to right/left to set the temperature you want to use for cooking. Press the oven control knob once to confirm the setting and continue with other settings or touch the other setting you would like to make on the screen.

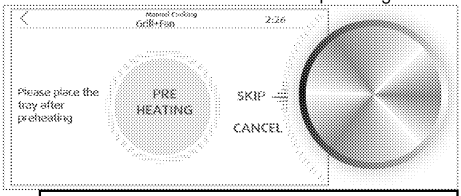


7. **To set the cooking time:**
   Set the cooking time in this screen if you want your oven to cook for a certain period of time with the function and temperature you have set and then stop automatically at the end of the relevant time. You must follow-up and stop cooking manually if you select **"Timeless"**.
8. Turn the oven control knob to right/left to set the desired cooking time. Press the oven control knob once to confirm the setting and continue with other settings or touch the other setting you would like to make on the screen.

9. **To set the cooking start time:**
   If you want your oven start cooking at a specified time, use the oven control knob to set the cooking start time by entering the desired delay time (in minutes) in **"Start Time"** field. If you set this function, oven will start cooking when the set time is attained and cook for the cooking time you have set previously. Oven time must be set to current time in order to be able to set the cooking start time. If the time is not current, update the oven time as described in **"Settings"** section. Press oven control knob once to skip this setting if you want to cook without setting the cooking start time.

Temperature, meat probe temperature (if your product is supplied with a meat probe), time and start time settings may not be available in all functions. Some of the settings may be available depending on the operating principle or purpose of the relevant function.

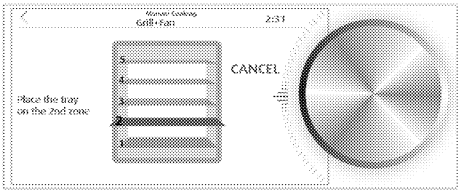
10. If all settings are suitable, touch **"START"** button on the screen to start cooking. Preheating screen will appear.
11. **To set the preheating:**
    In preheating screen, all heaters will operate to bring the inner temperature of the oven to the set temperature in a short period of time. In this screen, you can either wait until the preheating specified for the food you will cook is completed or you can skip preheating by moving the oven control knob to **"SKIP"** and then pressing it once.



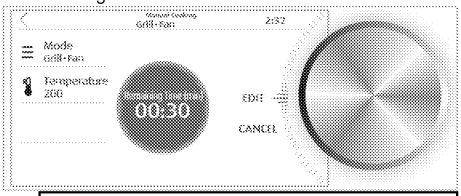
Turn the oven control knob to **"CANCEL"** and press it once to cancel all cooking settings and return to oven main menu screen.

12. When preheating is completed, wire rack position will be recommended for you to place the oven tray. You can place the tray on different racks

suitable to your meal as indicated in the cooking table.



13. Cooking will start as soon as you place your meal into the oven and close the oven door. You can cancel cooking or change your settings when cooking continues.

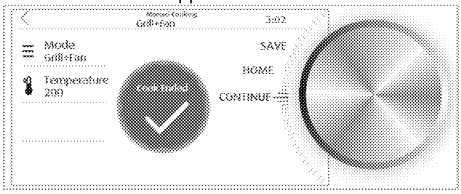


If the oven door is opened during cooking, "" symbol appears on the screen.

» **If a cooking time has not been set** the oven operates in manual mode. Set the oven control knob to **"CANCEL"** and touch it once to end cooking when your meal is cooked. Otherwise, the oven will continue to operate.

» **If only a cooking time has been set** the oven will stop at the end of the cooking time. **"Cook Ended"** will appear on the screen.

» **If cooking time and cooking start time has been set** oven starts cooking at the cooking start time you have set and heats up until the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. **"Cook Ended"** will appear on the screen.



14. If you set the oven control knob to **"CONTINUE"** and press it once when the cooking is completed, oven continues to cook for another 5 minutes at the function and temperature you have selected.

If you set the oven control knob to **"MAIN MENU"** and press it once, oven will return to main menu screen.

Set the control knob to **"SAVE"** and press it once to store your cooking settings to the favorites section by entering a special name.

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.

Automatic Cooking Menus

Menus in the oven control unit contain recipes prepared specially for you by the professional cooks. Preparation of the meal is explained step-by-step through pictures in these menus. Furthermore, the temperature, rack position and cooking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal. These recipes are contained in **"Meat"**,**"Fish"**, **"Poultry"**, **"Bakery"**, **"Dessert"**, **"Pizza"**, **"Vegetarian"**, **"Pasta"**, **"Cakes/Pastries"** and **"Special"** submenus under main menu.

1. Touch "ⓘ" key to switch on the oven.
2. Main menu appears on the screen when the oven is switched on. **"Manual Cooking"** is selected by default.
3. Turn the oven control knob to right/left to select the desired Automatic Cooking menu.

   You can enter the submenus by touching the main menus on the main menu screen but you cannot access other main menus by sliding your finger on the screen. Use oven control knob to access other main menus.

4. Turn oven control knob to right/left or slide your finger on the screen to select the meal you want to cook.
5. Touch the selected meal or press the oven control knob once to open the meal menu. You can review the recipe or set the cooking start time on the meal menu screen.
6. **To set the cooking start time:**
   If you want the cooking process start at a specified time, set the desired time in the **"Start Time"** field. If you set this function, oven will start cooking when the set time is attained and cook for the cooking time specified in the ready meal menu. Oven time must be set to current time in order to be able to set the cooking start time. If the time is not current, update the oven time as described in

"Settings" section. Press **"START"** button if you want to start cooking immediately without setting a cooking start time.

7. Preheating starts for meals requiring preheating. In preheating screen, all heaters will operate to bring the inner temperature of the oven to the set temperature in a short period of time. This process cannot be skipped for meals that require preheating.
8. **For automatic meal menu recipes:** We recommend you to refer to the recipes in the system for automatic meal menus. Touch **"View Recipe"** on the screen to access the recipe.
9. Slide your finger on the screen or turn the oven control knob to right/left to scroll and read the recipe on the recipe screen.
10. First touch the **"Ingredients"** on the screen and then slide your finger on the screen or turn the oven control knob to right/left to scroll and read the ingredients of the recipe. Touch "<" button on the upper left corner of the screen to exit the recipe screen.
11. If all your settings are correct after you have prepared your meal according to the recipe, touch **"START"** button on the screen to start cooking. Cooking time appears on the screen.

> If the oven door is opened during cooking, "" symbol appears on the screen.

12. The oven will stop at the end of the cooking time. **"Cook Ended"** will appear on the screen..

Settings Menu

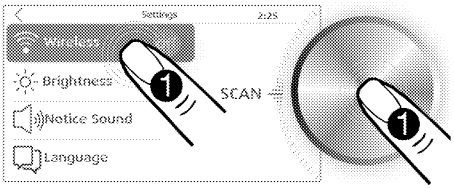
It is recommended to set the date, time and language before using the oven for the first time. You can complete these settings by following the relevant instructions.

> You can enter the submenus by touching the main menus on the main menu screen but you cannot access other main menus by sliding your finger on the screen. Use oven control knob to access other main menus.

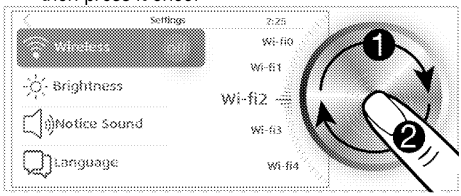
Make the wireless network settings

Enter the settings menu and:

1. Touch **"Wireless"** on the screen.



2. When the **"Wireless"** function is activated, set the oven control knob to **SCAN** and press it once.
3. Turn the oven control knob to right/left to select the wireless network you want to connect and then press it once.

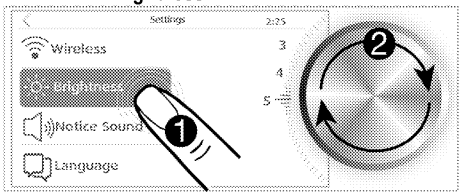


4. Enter the password of the network you have selected in the password screen that appears and touch **"SAVE"** on the screen once.
5. Your oven will connect to the network you have selected.

Set the brightness

Enter the settings menu and:

1. Touch **"Brightness"** on the screen.



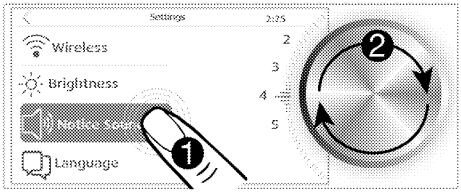
2. After the **"Brightness"** is activated, turn the oven control knob to right/left to set the brightness level.

» If you will only set the brightness, touch "<" on the screen to return to the upper menu. Your setting will be confirmed and next submenu will be activated. If you will continue to make other settings, touch the relevant setting on the screen.

Set the notice sound:

Enter the settings menu and:

1. Touch **"Notice Sound"** on the screen.

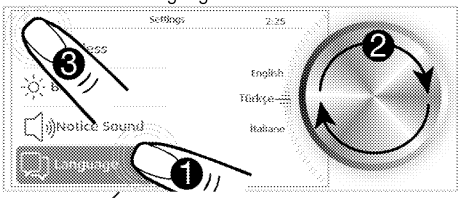


2. Turn oven control knob to right/left to set the notice sound when the **"Notice Sound"** is activated.

» If you will only set the notice sound, touch "<" on the screen to return to the upper menu. Your setting will be confirmed and next submenu will be activated. If you will continue to make other settings, touch the relevant setting on the screen.

Set the language

1. Enter the settings menu and select **"Language"**.
2. Turn the oven control knob to right/left to select the desired language.



3. Touch "<" button on the screen to confirm the setting.

» Changing the language setting will require restarting the system. A warning message asking to restart the system will appear on the screen for this purpose.

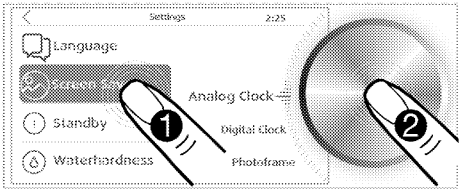
4. Confirm restarting.

» Language change will be confirmed and oven system will restart.

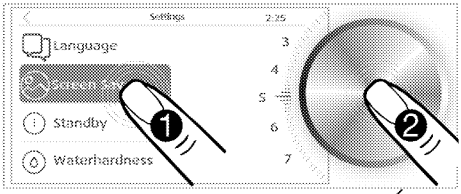
Make screen saver setting

You can select an image to be used as a screen saver during oven processes other than cooking. Enter the settings menu and:

1. Touch **"Screen Saver"** on the screen.



2. Analog Clock, Digital Clock and Photoframe options will appear on the screen when the **"Screen Saver"** is activated. Turn the oven control knob to right/left to set the desired screen saver mode.
3. Touch **"Screen Saver"** on the screen or press oven control knob once. Turn oven control knob to right/left to set the time for the screen saver to get activated.

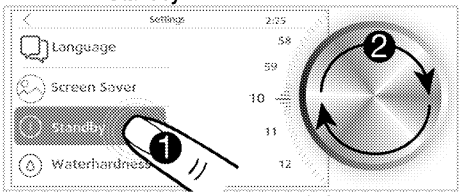


» If you will only set the screen saver, touch "<" on the screen to return to the upper menu. Your setting will be confirmed and next submenu will be activated. If you will continue to make other settings, touch the relevant setting on the screen. Apart from the cooking processes of the oven, the screen saver you have selected will appear on the screen if you do not touch the screen for the period of time you have set.

Set the time to switch to the standby mode

You can set the time required for the oven to switch to the standby mode in processes apart from the cooking. Enter the settings menu and:

1. Touch **"Standby"** on the screen.



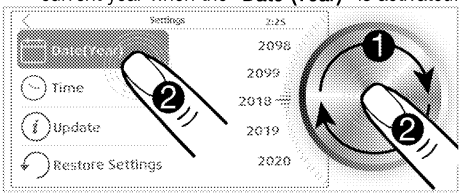
2. Turn oven control knob to right/left to set the desired time when the **"Standby"** is activated.
3. Touch **"Standby"** on the screen or press oven control knob once.

» If you will only set the time required to switch to the standby mode, touch "<" on the screen to return to the upper menu. Your setting will be confirmed and next submenu will be activated. If you will continue to make other settings, touch the relevant setting on the screen. Apart from the cooking processes, oven will switch to the standby mode if you do not touch the screen for the period of time you have set.

Set the date

To change the date setting:

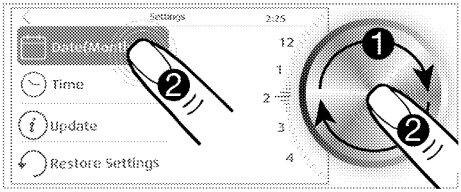
1. Enter the settings menu and select **"Date"**.
2. Turn oven control knob to right/left to set the current year when the **"Date (Year)"** is activated.



3. Touch **"Date (Year)"** on the screen or press oven control knob once.

» **"Date (Month)"** field will be activated on the screen.

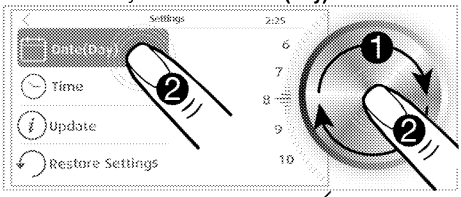
4. Turn oven control knob to right/left to set the current month when the **"Date (Month)"** is activated.



5. Touch **"Date (Month)"** on the screen or press oven control knob once.

» **"Date (Day)"** field will be activated on the screen.

6. Turn oven control knob to right/left to set the current day when the **"Date (Day)"** is activated.

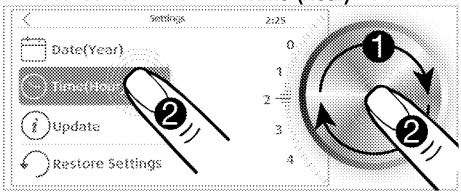


» If you will only set the date, touch "<" on the screen to return to the upper menu. Your setting will be confirmed. If you will set the time, touch **"Time (Hour)"** or press the oven control knob once. **"Time (Hour)"** field will be activated on the screen and your date settings will be confirmed.

Set the time

After the date is set:

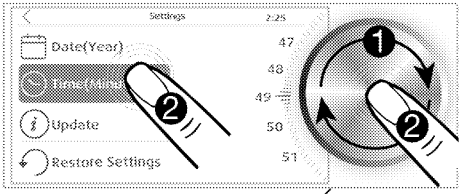
1. Touch **"Time (Hour)"**.
2. Turn oven control knob to right/left to set the desired hour when the **"Time (Hour)"** is activated.



3. Touch **"Time (Hour)"** on the screen or press oven control knob once.

» **"Time (Minute)"** field will be activated.

4. Turn oven control knob to right/left to set the desired minute when the **"Time (Minute)"** is activated.

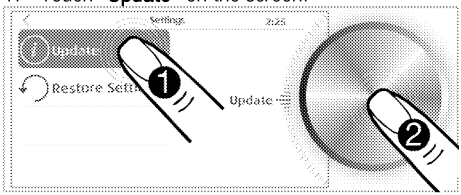


» If you will only set the time, touch "<" on the screen to return to the upper menu. Your setting will be confirmed and next submenu will be activated. If you will continue to make other settings, touch the relevant setting on the screen.

Perform the update

Your oven must be connected to a wireless network to update the time of your oven. If there is any update available, an auto update warning will appear on the screen as soon as you turn on the oven. Enter the settings menu and:

1. Touch **"Update"** on the screen.

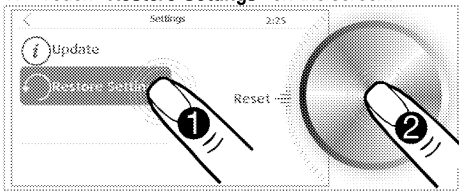


2. **"Update Now"** will appear on the screen when **"Update"** is activated. Press the oven control knob once to start the update.

Restoring factory settings

You can restore the factory settings to reset all the settings you have made on the oven and return it to the state when it was manufactured. Enter the settings menu and:

1. Touch **"Restore Settings"** on the screen.

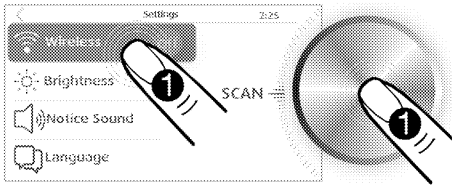


2. Reset will appear on the screen when the **"Restore Settings"** is activated. Press the oven control knob once to restore the factory settings.

Using the HomeWhiz application

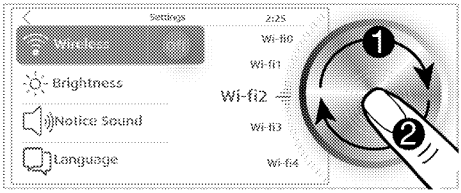
Follow the steps below to control and monitor your product via your tablet/smart phone. You need yo connect your tablet/smart phone to your home network and download the HomeWhiz application to your tablet/smart phone from the application store of your smart device (Search for "Homewhiz" by typing and download the application that comes to the screen). Both the product and the tablet must be connected to the same network in order to control your product from your tablet/smat phone.

1. Enter the Settings menu and touch **"Wireless"** on the screen.



2. When the **"Wireless"** function is activated, set the oven control knob to **SCAN** and press it once.

3. Turn oven control knob to right/left to select the network through which your tablet/smart phone is connected to Internet and then press the oven control knob once.



4. Enter the password of the network you have selected in the password screen that appears and touch **"SAVE"** on the screen once. Product will connect to the network you have selected.
5. Start the application you have downloaded on your tablet/smart phone.
6. You can register your product by denominating and entering your e-mail address via HomeWhiz application. (An information message will be sent to your e-mail address.)
7. Product you have added will appear on the home screen of the application. Touch "((•))" key on the control panel of the product to control the product remotely.

» You can control the product via tablet/smart phone.

HomeWhiz application in your tablet/mobile phone will guide you about the connection setup and using the application.

If your product disconnects from the network due to a power failure when the HomeWhiz connection is enabled, HomeWhiz will automatically switch to the off position.

Favourites Menu

If you have previously stored the cooking settings you have made on your oven at the end of cooking, you can access these settings from the favourites menu. Favourites in this section will be stored with the names you have saved them. You can use the favourites in this field to cook consistently in the same manner.

History Menu

In this menu, you can access the cooking settings you have made previously in the oven. You can find and add to the favourites the settings that you have forgotten to add to favourites before.

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.

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

Baking and roasting

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

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
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Pizza***	One level	Pizza stone*		1 - 2	310	4 ... 7
	One level	Pizza stone*		3	310	4 ... 7
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 supplied with the product.

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

*** (310 °C) When a pizza stone – peel is used

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 20 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 supplied with the product.

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

Eco Fan Heating

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

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	25 ... 35
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 supplied with the product.					

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

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

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

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.
Turn the food after 2/3 of the total grilling time. It is suggested to perform 5-6 minutes preheating for all foods broiling.				

6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

DANGER:
Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

DANGER:
Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

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.

Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the barrier coated accessories

- Do not use abrasive cleaning agents to clean the barrier coated accessories. Preferably use cream surface cleaners with a soft cloth or sponge.
- After hard baking conditions (such as functions with grill, grill+fan), soak the barrier coated accessories in lukewarm water for 10 minutes. Then clean with a soft cloth or a sponge.

Cleaning the control panel

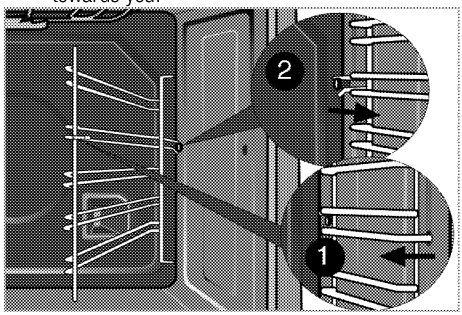
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

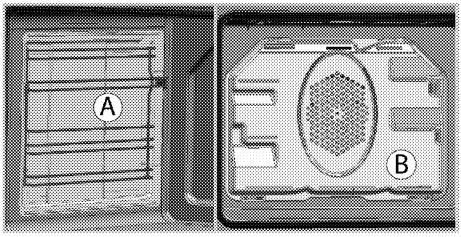
To clean the side wall (Varies depending on the product model.)
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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.



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

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by absorbing and converting the spilled oil (steam and carbon dioxide).



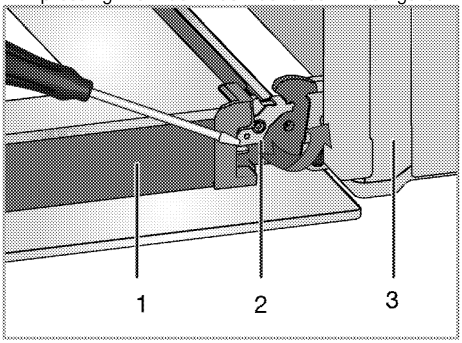
Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

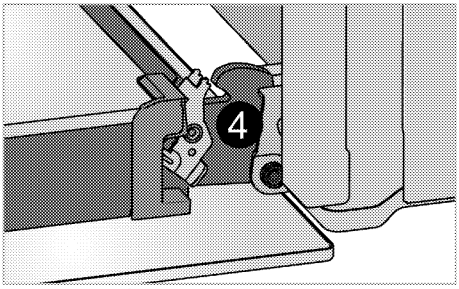
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

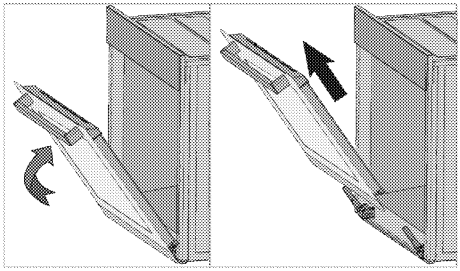
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



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.

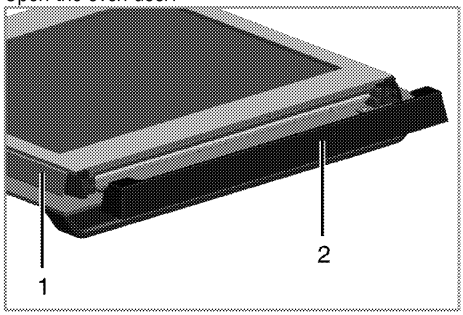
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

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

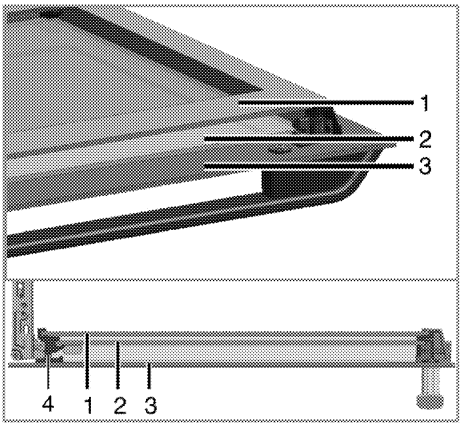
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



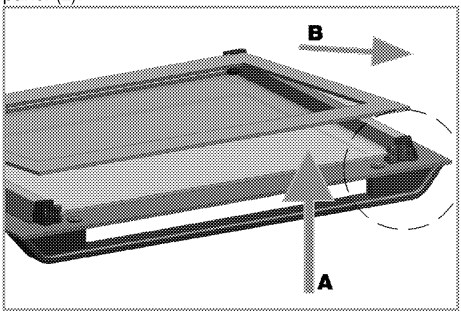
1 Frame
2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.

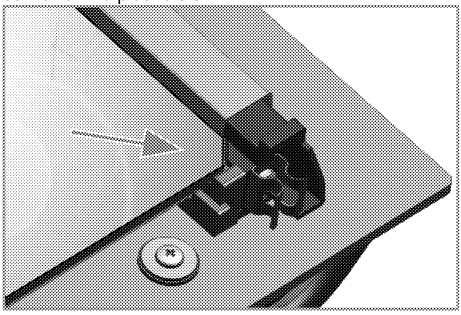


1 Innermost glass panel
2 Inner glass panel
3 Outer glass panel
4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).
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.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.
Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp

DANGER:
Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!

The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 11* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

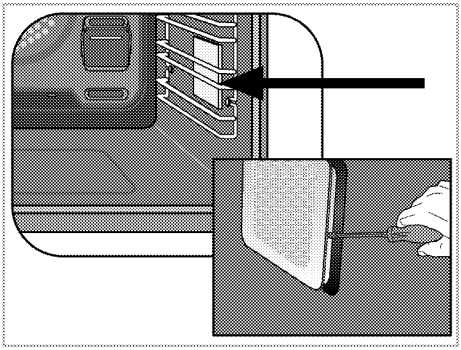
Position of lamp might vary from the figure.

The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.

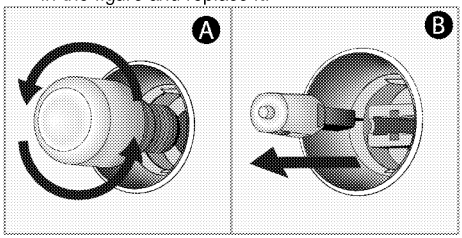
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 33*.



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

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.*

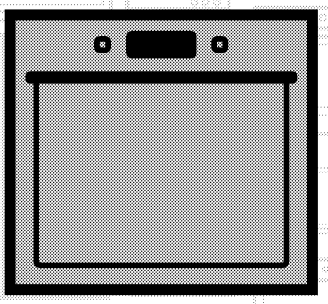
Oven does not heat.

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

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

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór wyrobu 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:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa....4
Bezpieczeństwo elektryczne....4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu....5
Zamierzone przeznaczenie....7
Bezpieczeństwo dzieci....8
Stare urządzenia....8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych....8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia....9
Zawartość opakowania....10
Dane techniczne....11

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem....12
Instalacja i przyłączenie....14
Przyszły transport....15

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię....16
Pierwszy raz....16
Ustawianie czasu....16
Pierwsze czyszczenie....17
Podgrzewanie wstępne....17

5 Jak obsługiwać piekarnik 19

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu....19
Opis i zastosowanie panelu sterowania....20
Funkcje menu Cooking (Pieczenie)....21
Menu pieczenia manualnego....23
Obsługa grilla....25
Menu pieczenia automatycznego....27
Menu Ustawienia....28
Menu Favourites (Ulubione)....31
Menu History (Historia)....31
Tabela czasów pieczenia....32
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu....35

6 Czyszczenie i konserwacja 36

Informacje ogólne....36
Czyszczenie panelu sterowania....36
Czyszczenie piekarnika....36
Przenoszenie drzwiczek piekarnika....37
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach....37
Wymiana lampki w piekarniku....38

7 Rozwiązywanie problemów 40

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 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!

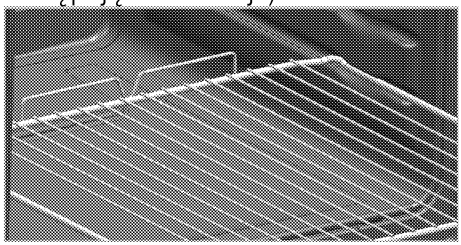
- Piekarnik ten można podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik 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 piekarnika 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 jakiejkolwiek 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.

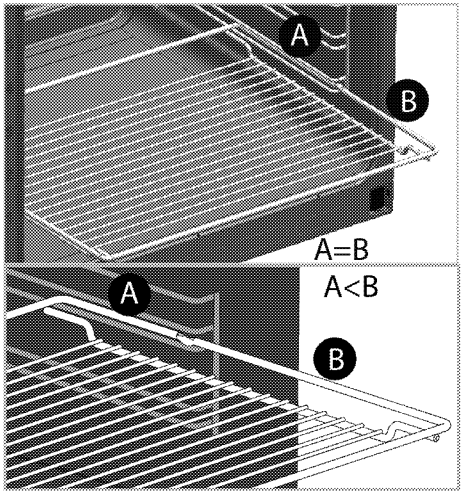
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

nagrzanych 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 sie w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia 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 popękania szyby.''
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
  Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
  Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszać na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- 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.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

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 sie 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, smażenie, 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 otwartenie 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:

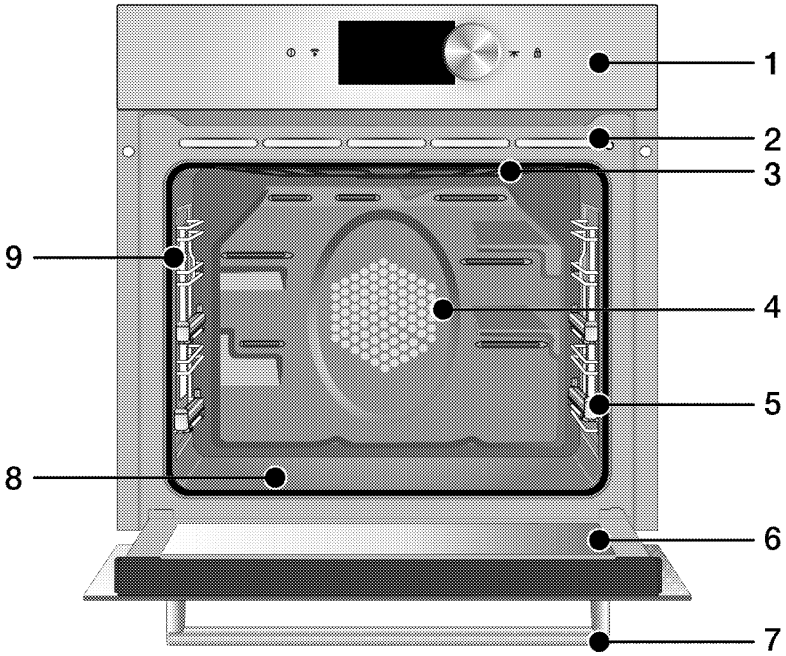
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

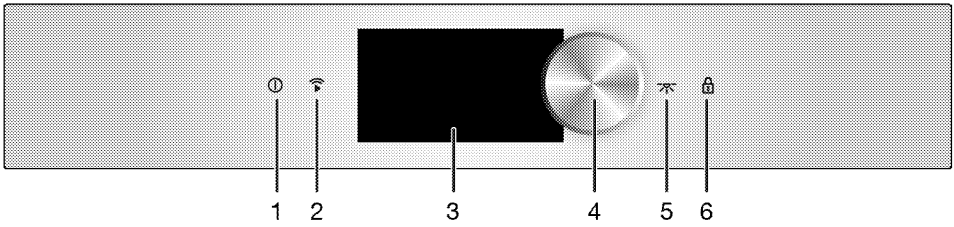
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1	Panel sterowania	6	Drzwiczki przednie
2	Zintegrowana kratka wentylacyjna	7	Uchwyt
3	Górny element grzejny	8	Grzałka dolna (denna płyta stalowa)
4	Silnik wentylatora (za płytą stalową)	9	Lampka
5	Pozycje półki		

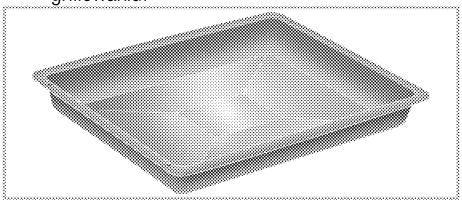


1	Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2	Przycisk aktywacji Wi-Fi
3	Ekran dotykowy
4	Pokrętło sterowania piekarnikiem
5	Przycisk lampki
6	Przycisk blokady przycisków

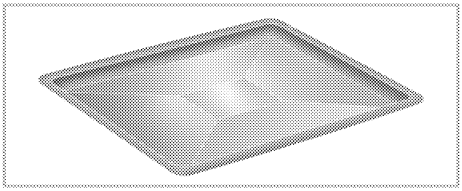
Zawartość opakowania

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

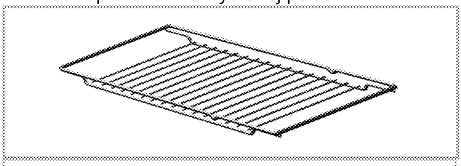
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Foremka głęboka**
   Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.

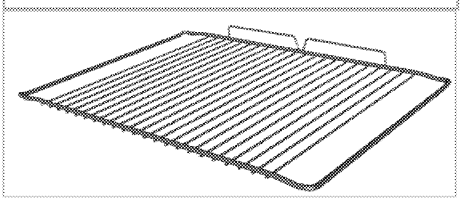


3. **Foremka do ciasta**
   Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.

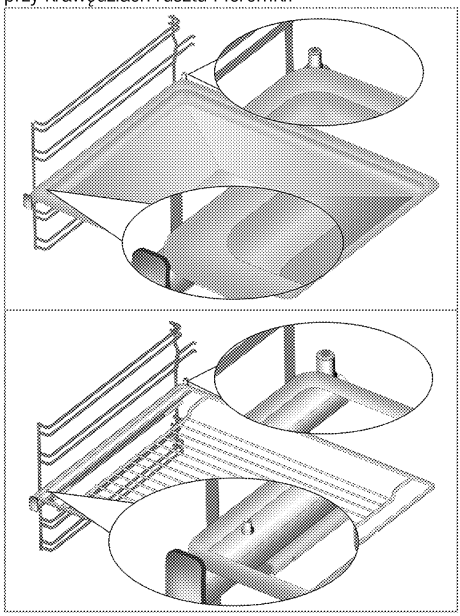


4. **Ruszt druciany**
   Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.

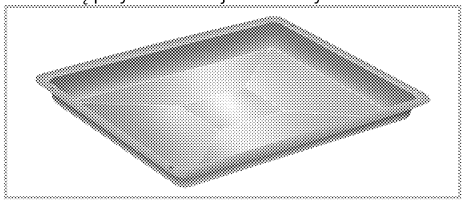




5. **Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**
   Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



6. **Blacha do pieczenia z powłoką barierową**
   Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni. Do blachy do pieczenia z powłoką barierową przywiera mniej niż do innych blach.



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	**220-240 V ~ 50 Hz**
Łączne zużycie energii el.	3.1 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.	2.2 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 wspomagania 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 12*.

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

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

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 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.

ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. Instalacji gazowych i elektrycznych.

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

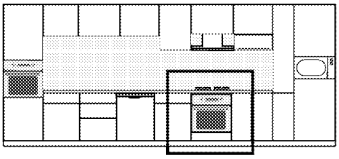
Przed zainstalowaniem

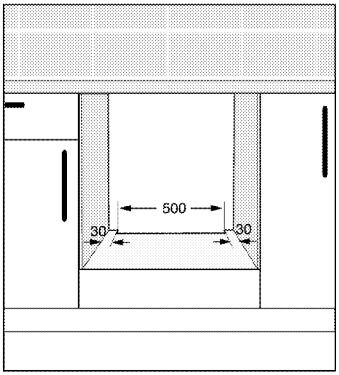
Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

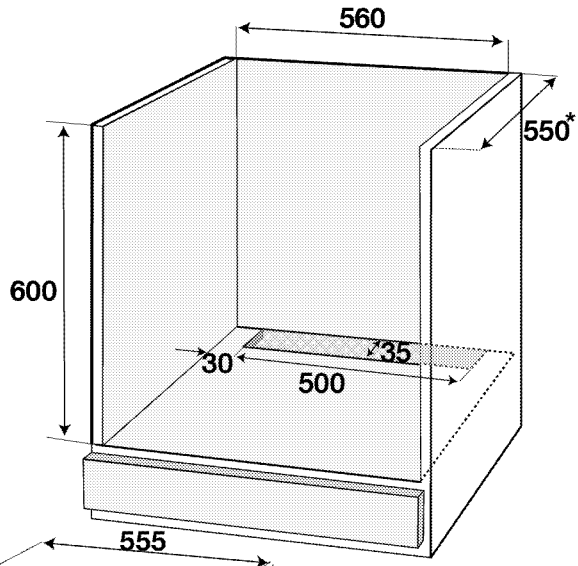
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- 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.

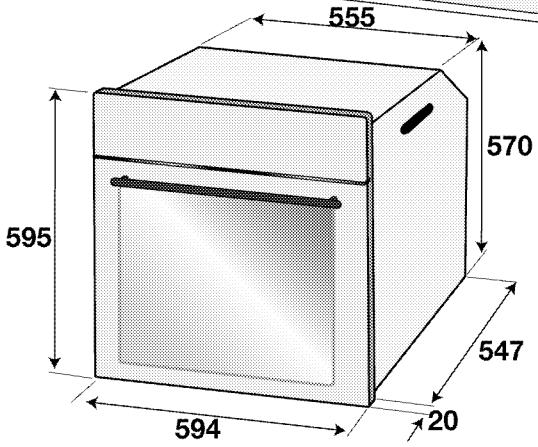
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

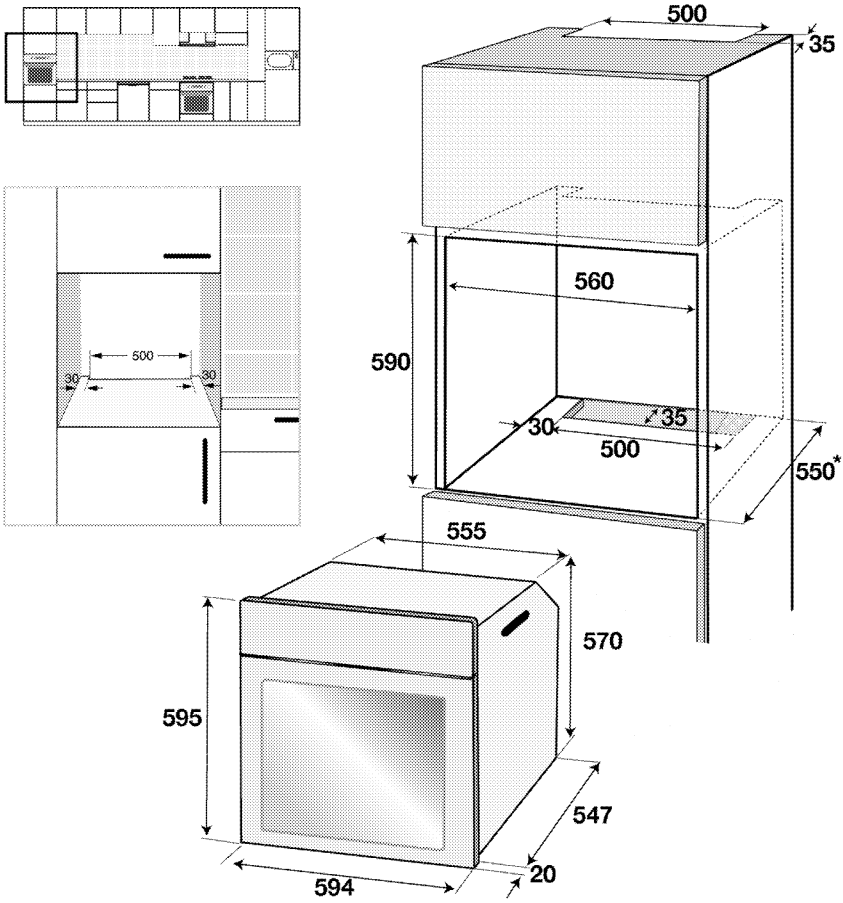








* min.



* 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.

ZAGROŻENIE:
Wyrób ten musi był 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.

ZAGROŻENIE:
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem 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".

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

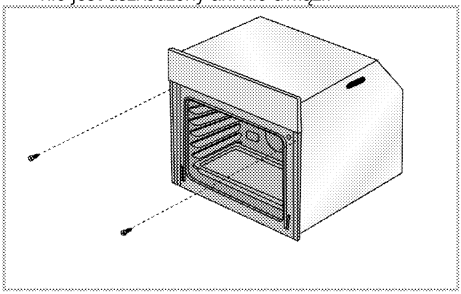
Wtyczka przewodu zasilająca musi był łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika 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.

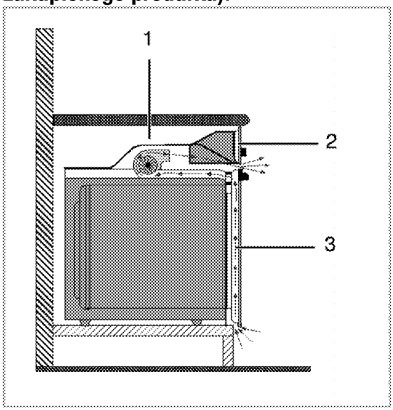
Instalowanie wyrobu

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 śrubami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może ona 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.

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 piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub gruba tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.

Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować 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.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO FAN HEATING i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.
- 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

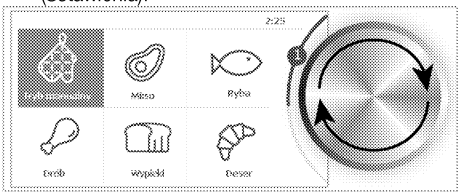
Ustawianie czasu

Przed pierwszym użyciem piekarnika zaleca się ustawienie daty, godziny i języka. Ustawienia te można uzupełnić, postępując zgodnie z odpowiednimi instrukcjami. Informacje na temat dodatkowych ustawień można znaleźć w punkcie **„Menu ustawień”**.

Ustawianie daty

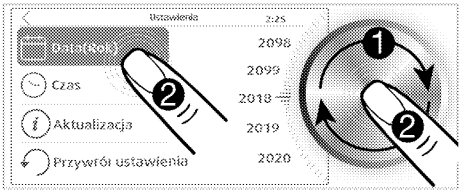
Aby zmienić ustawienie daty:

1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na ekranie najpierw pojawi się animacja, a potem menu główne.
2. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać menu główne **„Settings”** (Ustawienia).



3. Dotknij na ekranie opcji **„Settings”** (Ustawienia) lub naciśnij pokrętło sterowania piekarnikiem, aby otworzyć podmenu. Przewiń podmenu na ekranie i dotknij opcji **„Date”** (Data).

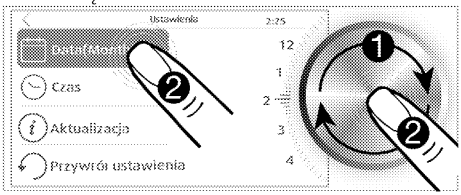
4. Gdy opcja **„Date (Year)”** (Data (Rok)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić bieżący rok.



5. Dotknij na ekranie opcji **„Date (Year)”** (Data (Rok)) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

» Na ekranie zostanie aktywowane pole **„Date (Month)”** (Data (Miesiąc)).

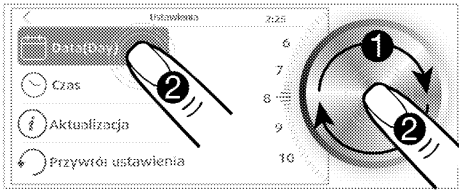
6. Gdy opcja **„Date (Month)”** (Data (Miesiąc)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić bieżący miesiąc.



7. Dotknij na ekranie opcji **„Date (Month)”** (Data (Miesiąc)) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

» Na ekranie zostanie aktywowane pole **„Date (Day)”** (Data (Dzień)).

8. Gdy opcja **„Date (Day)”** (Data (Dzień)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić bieżący dzień.

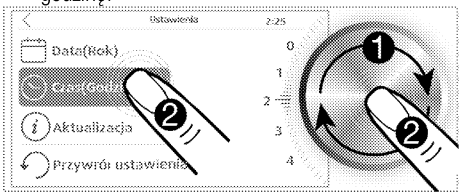


» Jeśli chcesz ustawić tylko datę, dotknij przycisku "<" na ekranie, aby powrócić do wyższego menu. Ustawienie zostanie potwierdzone. Jeśli chcesz ustawić czas, dotknij opcji **„Time (Hour)"** (Czas (Godzina)) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem. Pole **„Time (Hour)"** (Czas (Godzina)) zostanie aktywowane na ekranie i zostaną potwierdzone ustawienia daty.

Ustawianie czasu

Po ustawieniu daty:

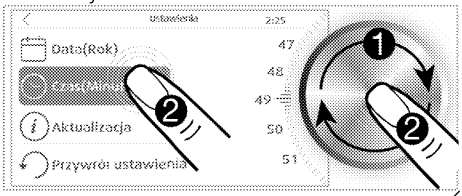
1. Dotknij opcji **„Time (Hour)"** (Czas (Godzina)).
2. Gdy opcja **„Time (Hour)"** (Czas (Godzina)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić żądaną godzinę.



3. Dotknij na ekranie opcji **„Time (Hour)"** (Data (Godzina)) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

» Nastąpi aktywacja pola **„Time (Minute)"** (Czas (Minuty)).

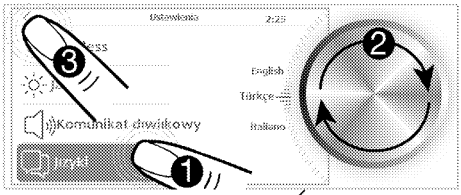
4. Gdy opcja **„Time (Minute)"** (Czas (Minuty)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić żądane minuty.



» Jeśli chcesz ustawić tylko czas, dotknij przycisku "<" na ekranie, aby powrócić do wyższego menu. Twoje ustawienie zostanie potwierdzone i nastąpi aktywacja następnego podmenu. Jeśli będziesz kontynuować wprowadzanie innych ustawień, dotknij odpowiedniego ustawienia na ekranie.

Ustawianie języka

1. Wejdź do menu ustawień i wybierz opcję **„Language"** (Języki).
2. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać żądany język.



3. Dotknij na ekranie przycisku "<", aby potwierdzić ustawienie.

» Zmiana ustawienia języka będzie wymagała ponownego uruchomienia systemu. W tym celu na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy z prośbą o ponowne uruchomienie systemu.

4. Potwierdź ponowne uruchomienie.

» Zmiana języka zostanie potwierdzona, a system piekarnika uruchomi się ponownie.

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.

OSTRZEŻENIE
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. Wybierz pozycję „Static" (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz .
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz .

4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz

Przed pierwszym użyciem blachy do pieczenia z powłoką barierową należy wykonać następujące czynności:

1. Włożyć blachę z powłoką barierową do piekarnika i włączyć go na 200°C na 40 minut.

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

OSTRZEŻENIE
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.

ZAGROŻENIE:
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.

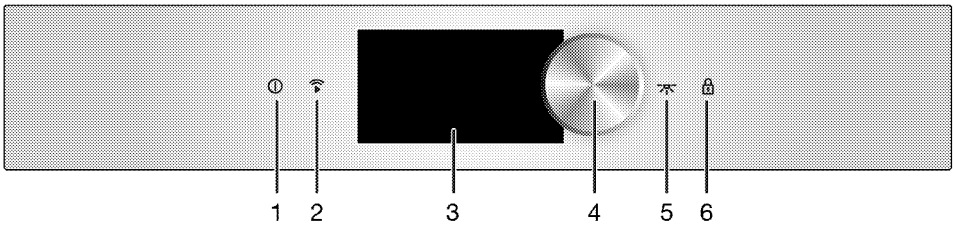
Wskazówki do grillowania

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.

Opis i zastosowanie panelu sterowania



1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Przycisk aktywacji Wi-Fi
3 Ekran dotykowy
4 Pokrętło sterowania piekarnikiem
5 Przycisk lampki
6 Przycisk blokady przycisków

Obrazy ekranu w instrukcji obsługi są przygotowane w taki sposób, aby użytkownik mógł łatwiej obsługiwać urządzenie. Obrazy ekranu w instrukcji obsługi mogą nie pasować dokładnie do posiadanego urządzenia. Nie jest to błąd. Powiadomienia i ostrzeżenia na ekranie panelu sterowania pomagają użytkownikowi. Piekarnik można obsługiwać, postępując zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

Włączanie i wyłączanie piekarnika

1. Dotknij przycisku "⏻" na 3 sekundy, gdy piekarnik jest podłączony i w trybie gotowości.

» Na ekranie piekarnika pojawi się animacja, po której przełączy się on na ekran główny.

2. Dotknij przycisku "⏻" na mniej więcej 3 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.

Aktywacja funkcji zdalnego sterowania piekarnikiem

1. Dotknij przycisku "📶" na panelu sterowania na mniej więcej 3 sekundy. Połączenie zdalnego sterowania zostanie aktywowane.
2. Dotknij przycisku "📶" na panelu sterowania na mniej więcej 3 sekundy. Połączenie zdalnego sterowania zostanie zdezaktywowane.

Włączanie i wyłączanie lampki w piekarniku

1. Dotknij przycisku "💡" na panelu sterowania na mniej więcej 3 sekundy. Lampka w piekarniku zaświeci się.
2. Dotknij przycisku "💡" na panelu sterowania na mniej więcej 3 sekundy. Lampka w piekarniku zgaśnie.

W przypadku rozpoczęcia pieczenia, gdy przycisk lampki nie jest wciśnięty, przycisk lampki włączy się automatycznie, a lampka w piekarniku będzie świecić światłem ciągłym. Dotknij ponownie przycisku "💡", aby wyłączyć lampkę podczas pieczenia.

Włączanie blokady przycisków

Dzięki aktywacji funkcji blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.
Dotknij przycisku "🔒" na panelu sterowania na mniej więcej 3 sekundy, aby włączyć blokadę przycisków.
Przycisk "🔒" na panelu sterowania pozostanie podświetlony, gdy blokada przycisków jest włączona.

Po włączeniu blokady przycisków działa tylko przycisk wł./wył. Gdy blokada przycisków jest włączona, można wyłączyć piekarnik.

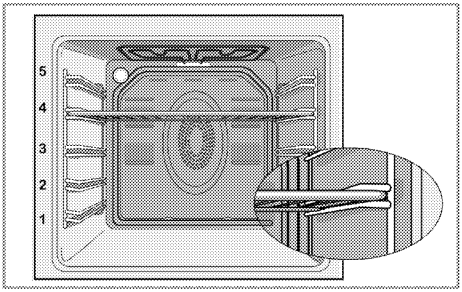
Wyłączanie blokady przycisków

1. Aby wyłączyć blokadę przycisków, dotknij przycisku "🔒" na panelu sterowania na mniej więcej 3 sekundy.

» Blokada przycisków zostanie wyłączona.

Zakładanie rusztu drucianego na półki

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba włożyć pomiędzy półki druciane, jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może się opierać o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji półki i ustal go za pomocą drzwiczek podczas zamykania.
(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



Funkcje menu Cooking (Pieczenie)

Podana tutaj kolejność funkcji pieczenia może różnić się od układu w produkcie.
Nazwy funkcji pieczenia i zalecane położenia półek są wyświetlane na ekranie czasu piekarnika.

Statyczne

Żywność jest nagrzewana równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Do pieczenia używaj tylko jednej blachy.

Statyczne + wentylator

Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Do pieczenia używaj tylko jednej blachy.

Termoobieg

Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną z termoobiegiem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do stosowania wielu tac do pieczenia żywności na różnych wysokościach.

Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

Multi (3D)

Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Do pieczenia używaj tylko jednej blachy.

Pizza

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy. Dzięki funkcji wysokiej temperatury podgrzewa się do 310 stopni Celsjusza i zapewnia szybkie pieczenie pizzy.

Grill + termoobieg

Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Tryb nadaje się do grillowania dużych ilości jedzenia.

Grill

W tym trybie działa duży grill w suficie piekarnika. Tryb nadaje się do grillowania dużych ilości jedzenia.

Dolny grill

Działa mały grill w suficie piekarnika. Tryb nadaje się do grillowania mniejszych ilości jedzenia.

Nagrzewanie z termoobiegiem eko

Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220°C. Czas pieczenia w tym trybie jest jednak dłuższy. Czas trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli „**Nagrzewanie z termoobiegiem eko**”.

Grzałka dolna

Działa tylko grzałka dolna. Nadaje się do pizzy i do potraw wymagających zarumienienia od dołu.

Gotowanie w niskiej temperaturze

Potrawy nagrzewane są równocześnie od góry i od dołu. Takie rozwiązanie jest odpowiednie w przypadku wolnego pieczenia obsmażonego mięsa (cielęciny, baraniny, drobiu itp.) w otwartym naczyniu w niskiej temperaturze. Ta funkcja sprawa, że mięso jest soczyste i miękkie w środku. Należy wybierać mięso spełniające odpowiednie standardy higieny. W przypadku płyty kuchennej, grilla itp. należy obsmażyć mięso ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni. Obsmażone mięso można upiec, korzystając z funkcji „pieczenia w niskiej temperaturze" przez długi czas. Do pieczenia należy używać tylko jednej blachy.

Utrzymywanie w cieple

Służy do utrzymywania przez długi czas potraw we właściwej temperaturze podawania.

Rozmrażanie

Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Mrożonki granulowane rozmraża się powoli w temperaturze pokojowej, a potrawy pieczone się studzi.

Tabela funkcji pieczenia

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

Funkcje różnią się w zależności od modelu piekarnika.

Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia ograniczono do 6 godzin.

W razie przerwy w zasilaniu program zostanie skasowany. Trzeba wówczas zaprogramować piekarnik od nowa.

Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub zaprogramowano go do pracy w trybie półautomatycznym bądź w pełni automatycznym.

Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się wraz z otwarciem drzwiczek.

Piekarnik działa nie dłużej niż przez 2 godziny w temperaturze 280°C lub wyższej.

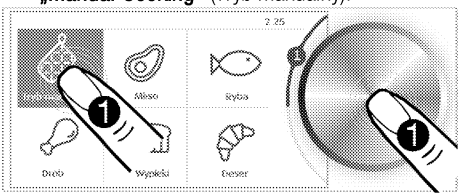
Funkcja*	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczne	180	40-320**
Statyczne + wentylator	200	40-280
Termoobieg	180	40-280
Multi (3D)	200	40-280
Pizza	220	50-320**
Grill + termoobieg	200	40-280
Grill	280	40-280
Dolny grill	280	40-280
Nagrzewanie z termoobiegiem eko	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Gotowanie w niskiej temperaturze	100	50-150
Utrzymywanie w cieple	65	40-100
Rozmrażanie	–	-

* Funkcje różnią się w zależności od modelu produktu.
**W modelach z funkcją samoczyszczenia pirolitycznego można nastawić temperaturę maksymalnie 310°C

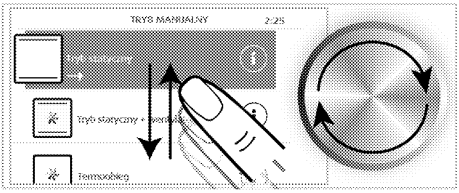
Menu pieczenia manualnego

Używanie funkcji piekarnika do pieczenia

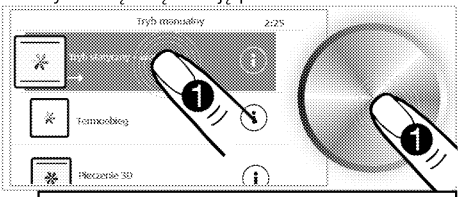
1. Dotknij przycisku "⏻", aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika na ekranie pojawia się menu główne. Domyślnie ustawiona jest opcja **„Manual Cooking”** (Tryb manualny).



3. Aby uzyskać dostęp do funkcji pieczenia, naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem lub dotknij menu **„Manual Cooking”** (Tryb manualny) na ekranie.



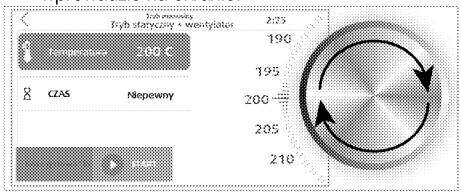
4. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo lub przesuń palcem po ekranie, aby wybrać żądaną funkcję pieczenia.



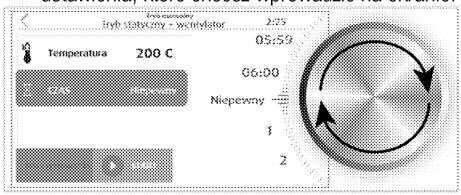
> Do podmenu można wejść, dotykając menu głównych na ekranie głównym, ale nie można uzyskać dostępu do innych menu głównych, przesuwając palcem po ekranie. Użyj pokrętła sterowania piekarnikiem, aby wejść do innych menu głównych.

> Aby uzyskać dostęp do informacji o danej funkcji, dotknij przycisku "ⓘ" na ekranie wyboru funkcji pieczenia. Aby powrócić do poprzedniego menu głównego, dotknij przycisku "<" w lewym górnym rogu ekranu.

5. Gdy na ekranie zostanie wybrana funkcja, z której chcesz korzystać do pieczenia, dotknij odpowiedniej funkcji na ekranie lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem. Na ekranie szczegółów danej funkcji można dokonywać różnych ustawień, takich jak temperatura, temperatura sondy mięsa (jeśli urządzenie jest dostarczane z sondą do pieczenia mięsa), czas pieczenia i czas rozpoczęcia pieczenia.
6. **Aby zmienić temperaturę:**
   Ustawienie temperatury zostanie aktywowane, gdy dotrzesz do ekranu szczegółów funkcji, której będziesz używać do pieczenia. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić temperaturę, której chcesz użyć do pieczenia. Naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem, aby potwierdzić ustawienie i kontynuować wprowadzanie innych ustawień, lub dotknij innego ustawienia, które chcesz wprowadzić na ekranie.



7. **Aby ustawić czas pieczenia:**
   Na tym ekranie ustaw czas pieczenia, jeśli chcesz, aby piekarnik piekł przez określony czas z ustawioną funkcją i temperaturą, a następnie wyłączył się automatycznie po upływie tego czasu. W przypadku wybrania opcji **„Timeless”** (Bez limitu czasu) pieczenie trzeba wykonywać i zatrzymywać manualnie.
8. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić żądany czas pieczenia. Naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem, aby potwierdzić ustawienie i kontynuować wprowadzanie innych ustawień, lub dotknij innego ustawienia, które chcesz wprowadzić na ekranie.

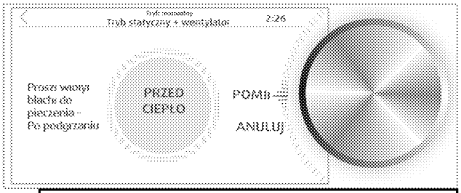


9. **Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia:**
   Jeśli chcesz, aby piekarnik rozpoczął pieczenie o określonej godzinie, za pomocą pokrętła ustaw czas rozpoczęcia pieczenia, wprowadzając żądany czas opóźnienia (w minutach) w polu **„Start Time”** (Czas rozpoczęcia). Jeśli ustawisz tę funkcję, piekarnik rozpocznie pieczenie po osiągnięciu ustawionego czasu i będzie piec przez ustawiony wcześniej czas. Czas piekarnika musi być ustawiony na bieżący czas, aby można było

ustawić czas rozpoczęcia pieczenia. Jeśli czas nie jest aktualny, zaktualizuj czas piekarnika zgodnie z opisem w punkcie **„Ustawienia”**. Aby pominąć to ustawienie, jeśli chcesz piec bez ustawiania czasu rozpoczęcia, naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

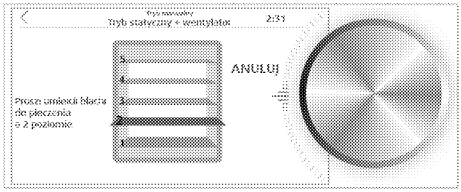
Temperatura, temperatura sondy do pieczenia mięsa (jeśli urządzenie jest dostarczane z sondą do pieczenia mięsa), czas i czas rozpoczęcia mogą nie być dostępne we wszystkich funkcjach. Niektóre ustawienia mogą być dostępne w zależności od zasady działania lub przeznaczenia danej funkcji.

10. Jeśli wszystkie ustawienia są prawidłowe, dotknij przycisku **„START”** na ekranie, aby rozpocząć pieczenie. Pojawi się ekran podgrzewania.
11. **Aby ustawić podgrzewanie:**
    Na ekranie podgrzewania wszystkie grzałki będą działać w celu doprowadzenia wewnętrznej temperatury piekarnika do zadanej temperatury w krótkim czasie. Na tym ekranie można zaczekać, aż zakończy się podgrzewanie określone dla pieczonej potrawy, lub pominąć podgrzewanie, przestawiając pokrętło sterowania piekarnikiem do pozycji **„SKIP”** (Pomiń), a następnie naciskając je raz.

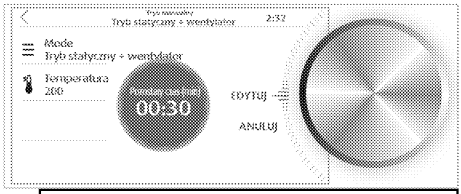


Przestaw pokrętło sterowania piekarnikiem do pozycji **„CANCEL”** (Anuluj) i naciśnij je raz, aby anulować wszystkie ustawienia pieczenia i powrócić do ekranu menu głównego.

12. Po zakończeniu podgrzewania zaleca się umieszczenie tacy piekarnika w pozycji półki drucianej. Tacę można umieścić na różnych półkach odpowiednich dla posiłku, jak wskazano w tabeli pieczenia.



13. Pieczenie rozpocznie się zaraz po włożeniu potrawy do piekarnika i zamknięciu drzwiczek. Podczas pieczenia można je anulować lub zmienić ustawienia.

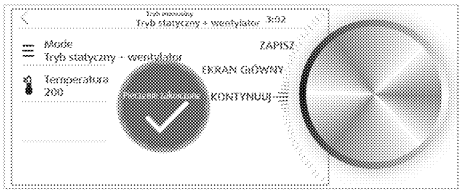


Jeśli w trakcie pieczenia zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol "".

» **Jeśli czas pieczenia nie został ustawiony,** piekarnik będzie działać w trybie manualnym. Gdy potrawa jest upieczona, ustaw pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **„CANCEL”** (Anuluj) i dotknij go raz, aby zakończyć pieczenie. W przeciwnym razie piekarnik będzie nadal działać.

» **Jeśli ustawiony został tylko czas pieczenia,** działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu pieczenia. Na ekranie pojawi się komunikat **„Pieczenie zakończone”**.

» **Jeśli został ustawiony czas pieczenia i czas rozpoczęcia pieczenia,** piekarnik zacznie piec o ustawionym czasie rozpoczęcia pieczenia i będzie nagrzewać się do ustawionej temperatury. Utrzyma tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu pieczenia. Na ekranie pojawi się komunikat **„Pieczenie zakończone”**.



14. Jeśli po zakończeniu pieczenia ustawisz pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **„CONTINUE”** (Kontynuuj) i naciśniesz je raz, pieczenie będzie kontynuowane przez kolejne 5 minut z wybraną funkcją i temperaturą.

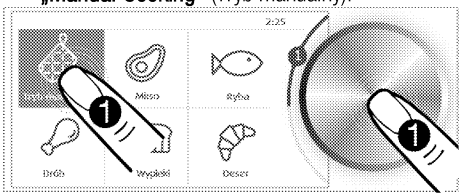
Jeśli ustawisz pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **„MENU GŁÓWNE”** i naciśniesz je raz, nastąpi powrót do ekranu menu głównego.
Aby zapisać ustawienia pieczenia w ulubionych przez wprowadzenie specjalnej nazwy, ustaw pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **„SAVE”** (Zapisz) i naciśnij je raz.

Obsługa grilla

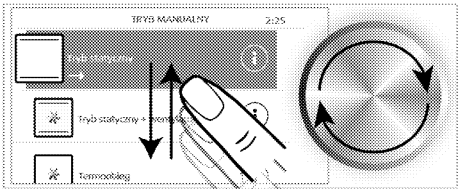
OSTRZEŻENIE
Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Używanie funkcji piekarnika do pieczenia

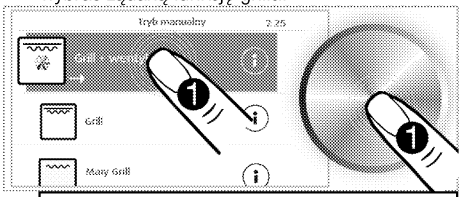
1. Dotknij przycisku "⏻", aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika na ekranie pojawia się menu główne. Domyślnie ustawiona jest opcja **„Manual Cooking”** (Tryb manualny).



3. Aby uzyskać dostęp do funkcji pieczenia, naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem lub dotknij menu **„Manual Cooking”** (Tryb manualny) na ekranie.



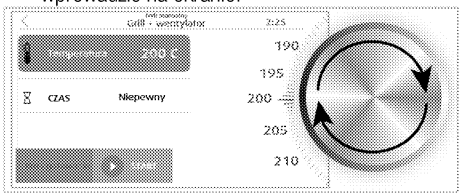
4. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo lub przesuń palcem po ekranie, aby wybrać żądaną funkcję grilla.



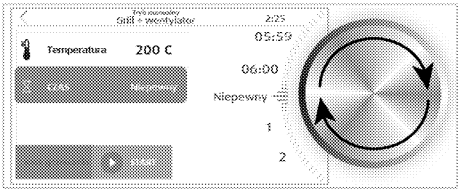
Do podmenu można wejść, dotykając menu głównych na ekranie głównym, ale nie można uzyskać dostępu do innych menu głównych, przesuwając palcem po ekranie. Użyj pokrętła sterowania piekarnikiem, aby wejść do innych menu głównych.

Aby uzyskać dostęp do informacji o danej funkcji, dotknij przycisku "ⓘ" na ekranie wyboru funkcji pieczenia. Aby powrócić do poprzedniego menu głównego, dotknij przycisku "<" w lewym górnym rogu ekranu.

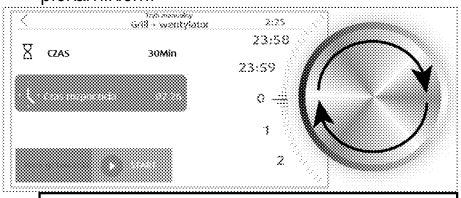
5. Gdy na ekranie zostanie wybrana funkcja, z której chcesz korzystać do pieczenia, dotknij odpowiedniej funkcji na ekranie lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem. Na ekranie szczegółów danej funkcji można dokonywać różnych ustawień, takich jak temperatura, temperatura sondy mięsa (jeśli urządzenie jest dostarczane z sondą do pieczenia mięsa), czas pieczenia i czas rozpoczęcia pieczenia.
6. **Aby zmienić temperaturę:**
Ustawienie temperatury zostanie aktywowane, gdy dotrzesz do ekranu szczegółów funkcji, której będziesz używać do pieczenia. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić temperaturę, której chcesz użyć do pieczenia. Naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem, aby potwierdzić ustawienie i kontynuować wprowadzanie innych ustawień, lub dotknij innego ustawienia, które chcesz wprowadzić na ekranie.



7. **Aby ustawić czas pieczenia:**
Na tym ekranie ustaw czas pieczenia, jeśli chcesz, aby piekarnik piekł przez określony czas z ustawioną funkcją i temperaturą, a następnie wyłączył się automatycznie po upływie tego czasu. W przypadku wybrania opcji **„Timeless”** (Bez limitu czasu) pieczenie trzeba wykonywać i zatrzymywać manualnie.
8. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić żądany czas pieczenia. Naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem, aby potwierdzić ustawienie i kontynuować wprowadzanie innych ustawień, lub dotknij innego ustawienia, które chcesz wprowadzić na ekranie.

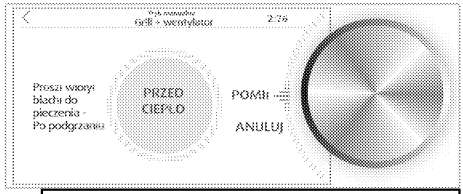


9. **Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia:**
Jeśli chcesz, aby piekarnik rozpoczął pieczenie o określonej godzinie, za pomocą pokrętła ustaw czas rozpoczęcia pieczenia, wprowadzając żądany czas opóźnienia (w minutach) w polu **„Start Time"** (Czas rozpoczęcia). Jeśli ustawisz tę funkcję, piekarnik rozpocznie pieczenie po osiągnięciu ustawionego czasu i będzie piec przez ustawiony wcześniej czas. Czas piekarnika musi być ustawiony na bieżący czas, aby można było ustawić czas rozpoczęcia pieczenia. Jeśli czas nie jest aktualny, zaktualizuj czas piekarnika zgodnie z opisem w punkcie **„Ustawienia"**. Aby pominąć to ustawienie, jeśli chcesz piec bez ustawiania czasu rozpoczęcia, naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.



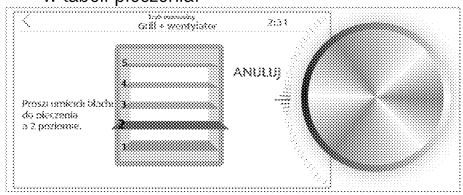
Temperatura, temperatura sondy do pieczenia mięsa (jeśli urządzenie jest dostarczane z sondą do pieczenia mięsa), czas i czas rozpoczęcia mogą nie być dostępne we wszystkich funkcjach. Niektóre ustawienia mogą być dostępne w zależności od zasady działania lub przeznaczenia danej funkcji.

10. Jeśli wszystkie ustawienia są prawidłowe, dotknij przycisku **„START"** na ekranie, aby rozpocząć pieczenie. Pojawi się ekran podgrzewania.
11. **Aby ustawić podgrzewanie:**
Na ekranie podgrzewania wszystkie grzałki będą działać w celu doprowadzenia wewnętrznej temperatury piekarnika do zadanej temperatury w krótkim czasie. Na tym ekranie można zaczekać, aż zakończy się podgrzewanie określone dla pieczonej potrawy, lub pominąć podgrzewanie, przestawiając pokrętło sterowania piekarnikiem do pozycji **„SKIP"** (Pomiń), a następnie naciskając je raz.

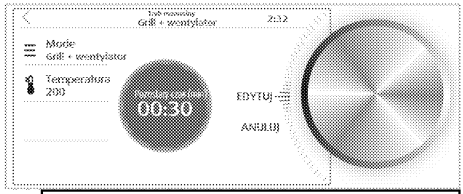


Przestaw pokrętło sterowania piekarnikiem do pozycji **„CANCEL"** (Anuluj) i naciśnij je raz, aby anulować wszystkie ustawienia pieczenia i powrócić do ekranu menu głównego.

12. Po zakończeniu podgrzewania zaleca się umieszczenie tacy piekarnika w pozycji półki drucianej. Tacę można umieścić na różnych półkach odpowiednich dla posiłku, jak wskazano w tabeli pieczenia.



13. Pieczenie rozpocznie się zaraz po włożeniu potrawy do piekarnika i zamknięciu drzwiczek. Podczas pieczenia można je anulować lub zmienić ustawienia.



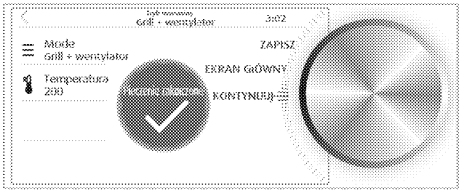
Jeśli w trakcie pieczenia zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol "".

» **Jeśli czas pieczenia nie został ustawiony,** piekarnik będzie działać w trybie manualnym. Gdy potrawa jest upieczona, ustaw pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **„CANCEL"** (Anuluj) i dotknij go raz, aby zakończyć pieczenie. W przeciwnym razie piekarnik będzie nadal działać.

» **Jeśli ustawiony został tylko czas pieczenia,** działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu pieczenia. Na ekranie pojawi się komunikat **„Pieczenie zakończone"**.

» **Jeśli został ustawiony czas pieczenia i czas rozpoczęcia pieczenia,** piekarnik zacznie piec o ustawionym czasie rozpoczęcia pieczenia i będzie nagrzewać się do ustawionej temperatury. Utrzyma tę

temperaturę aż do końca czasu pieczenia. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu pieczenia. Na ekranie pojawi się komunikat **„Pieczenie zakończone”**.



14. Jeśli po zakończeniu pieczenia ustawisz pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **„CONTINUE”** (Kontynuuj) i naciśniesz je raz, pieczenie będzie kontynuowane przez kolejne 5 minut z wybraną funkcją i temperaturą.

Jeśli ustawisz pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **„MENU GŁÓWNE”** i naciśniesz je raz, nastąpi powrót do ekranu menu głównego.
Aby zapisać ustawienia pieczenia w ulubionych przez wprowadzenie specjalnej nazwy, ustaw pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **„SAVE”** (Zapisz) i naciśnij je raz.

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 najgorącej i tłusta żywność może się zapalić.

Menu pieczenia automatycznego

Menu w panelu sterowania piekarnikiem zawierają przepisy przygotowane specjalnie dla Ciebie przez profesjonalnych kucharzy. W tych menu przygotowanie potraw jest objaśniane krok po kroku na obrazkach. Ponadto automatycznie określana jest temperatura, pozycje półki oraz funkcje pieczenia stosownie do rodzaju i wagi potrawy. Te przepisy znajdują się w różnych podmenu w ramach menu głównego: **„Meat”** (Mięso), **„Fish”** (Ryby), **„Poultry”** (Drób), **„Bakery”** (Chleb), **„Dessert”** (Deser), **„Pizza”** (Pizza), **„Vegetarian”** (Wegetariańskie), **„Pasta”** (Makaron), **„Cakes/Pastries”** (Ciasta/ciastka) i **„Special”** (Specjalne).

1. Dotknij przycisku "⏻", aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika na ekranie pojawia się menu główne. Domyślnie ustawiona jest opcja **„Manual Cooking”** (Tryb manualny).
3. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać żądane menu pieczenia automatycznego.

Do podmenu można wejść, dotykając menu głównych na ekranie głównym, ale nie można uzyskać dostępu do innych menu głównych, przesuwając palcem po ekranie. Użyj pokrętła sterowania piekarnikiem, aby wejść do innych menu głównych.

4. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo lub przesuń palcem po ekranie, aby wybrać potrawę do upieczenia.
5. Dotknij wybranej potrawy lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem, aby otworzyć menu potraw. Na ekranie menu potraw można przejrzeć przepis lub ustawić czas rozpoczęcia pieczenia.
6. **Aby ustawić czas rozpoczęcia pieczenia:** Jeśli proces pieczenia ma się rozpocząć o określonej godzinie, w polu **„Czas rozpoczęcia”** należy ustawić wymagany czas. Jeśli ustawisz tę funkcję, piekarnik rozpocznie pieczenie po osiągnięciu ustawionego czasu i będzie piec przez czas określony w menu potrawy. Czas piekarnika musi być ustawiony na bieżący czas, aby można było ustawić czas rozpoczęcia pieczenia. Jeśli czas nie jest aktualny, zaktualizuj czas piekarnika zgodnie z opisem w punkcie **„Ustawienia”**. Jeśli chcesz natychmiast rozpocząć pieczenie bez ustawiania czasu rozpoczęcia pieczenia, naciśnij przycisk **„START”**.
7. W przypadku potraw wymagających podgrzania rozpocznie się podgrzewanie. Na ekranie podgrzewania wszystkie grzałki będą działać w celu doprowadzenia wewnętrznej temperatury piekarnika do zadanej temperatury w krótkim czasie. Procesu tego nie można pominąć w przypadku potraw wymagających podgrzania.
8. **Automatyczne przepisy menu potraw:** Zalecamy zapoznanie się z przepisami systemu menu potraw automatycznych. Aby otworzyć przepis, dotknij na ekranie przycisku **„View Recipe”** (Zobacz przepis).
9. Przesuń palcem po ekranie lub obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby przewinąć i przeczytać przepis na ekranie przepisów.
10. Najpierw dotknij na ekranie opcji **„Ingredients”** (Składniki), a następnie przesuń palcem po ekranie lub obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby przewinąć i przeczytać składniki w przepisie. Aby wyjść z

ekranu przepisów, dotknij przycisku "<" w lewym górnym rogu ekranu.

11. Jeśli wszystkie ustawienia są poprawne po przygotowaniu potrawy zgodnie z przepisem, naciśnij na ekranie przycisk **„START"**, aby rozpocząć pieczenie. Na ekranie pojawi się czas pieczenia.

> Jeśli w trakcie pieczenia zostaną otwarte drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się symbol "".

12. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu pieczenia. Na ekranie pojawi się komunikat **„Pieczenie zakończone"**.

Menu Ustawienia

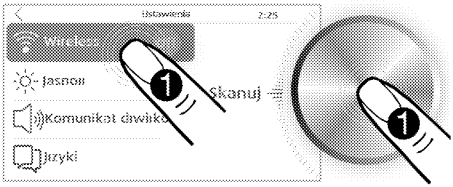
Przed pierwszym użyciem piekarnika zaleca się ustawienie daty, godziny i języka. Ustawienia te można uzupełnić, postępując zgodnie z odpowiednimi instrukcjami.

> Do podmenu można wejść, dotykając menu głównych na ekranie głównym, ale nie można uzyskać dostępu do innych menu głównych, przesuwając palcem po ekranie. Użyj pokrętła sterowania piekarnikiem, aby wejść do innych menu głównych.

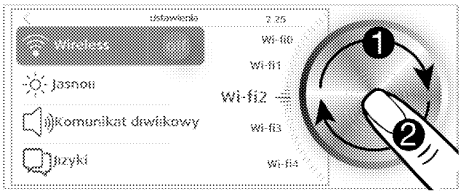
Wprowadzanie ustawień sieci bezprzewodowej

Wejdź do menu ustawień i:

1. Dotknij na ekranie opcji **„Wireless"** (Sieć bezprzewodowa).



2. Gdy funkcja **„Wireless"** (Sieć bezprzewodowa) zostanie uaktywniona, ustaw pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **SCAN** (Skanuj) i naciśnij je raz.
3. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać sieć bezprzewodową, z którą chcesz się połączyć, a następnie naciśnij je raz.

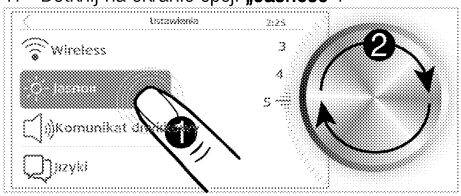


4. Wprowadź hasło wybranej sieci na ekranie hasła, który się pojawi, i dotknij raz przycisku **„SAVE"** (Zapisz) na ekranie.
5. Piekarnik połączy się z wybraną siecią.

Ustawianie jasności

Wejdź do menu ustawień i:

1. Dotknij na ekranie opcji **„Jasność"**.



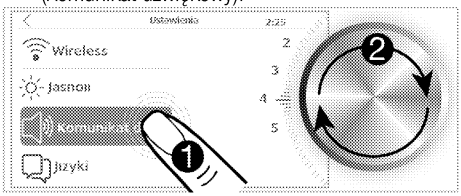
2. Po aktywowaniu opcji **„Jasność"** obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić poziom jasności.

» Jeśli chcesz ustawić tylko jasność, dotknij przycisku "<" na ekranie, aby powrócić do wyższego menu. Twoje ustawienie zostanie potwierdzone i nastąpi aktywacja następnego podmenu. Jeśli będziesz kontynuować wprowadzanie innych ustawień, dotknij odpowiedniego ustawienia na ekranie.

Ustawianie komunikatu dźwiękowego:

Wejdź do menu ustawień i:

1. Dotknij na ekranie opcji **„Notice Sound"** (Komunikat dźwiękowy).

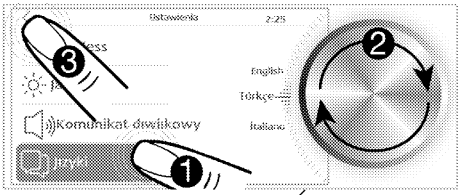


2. Gdy opcja **„Notice Sound"** (Komunikat dźwiękowy) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić.

» Jeśli chcesz ustawić tylko komunikat dźwiękowy, dotknij przycisku "<" na ekranie, aby powrócić do wyższego menu. Twoje ustawienie zostanie potwierdzone i nastąpi aktywacja następnego podmenu. Jeśli będziesz kontynuować wprowadzanie innych ustawień, dotknij odpowiedniego ustawienia na ekranie.

Ustawianie języka

1. Wejdź do menu ustawień i wybierz opcję **„Language"** (Języki).
2. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać żądany język.



3. Dotknij na ekranie przycisku "<", aby potwierdzić ustawienie.

» Zmiana ustawienia języka będzie wymagała ponownego uruchomienia systemu. W tym celu na ekranie pojawi się komunikat ostrzegawczy z prośbą o ponowne uruchomienie systemu.

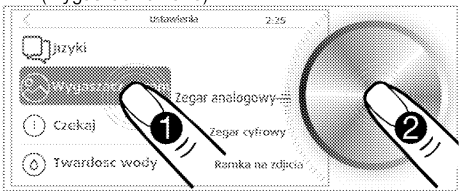
4. Potwierdź ponowne uruchomienie.

» Zmiana języka zostanie potwierdzona, a system piekarnika uruchomi się ponownie.

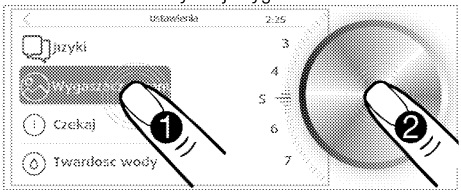
Ustawianie wygaszacza ekranu

Możesz wybrać obraz, który ma być użyty jako wygaszacz ekranu podczas procesów piekarnika innych niż pieczenie. Wejdź do menu ustawień i:

1. Dotknij na ekranie opcji **„Screen Saver"** (Wygaszacz ekranu).



2. Gdy opcja **„Screen Saver"** (Wygaszacz ekranu) zostanie aktywowana, na ekranie pojawią się opcje Analog Clock (Zegar analogowy), Digital Clock (Zegar cyfrowy) i Photoframe (Ramka na zdjęcia). Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić żądany tryb wygaszacza ekranu.
3. Dotknij na ekranie opcji **„Screen Saver"** (Wygaszacz ekranu) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić czas aktywacji wygaszacza ekranu.

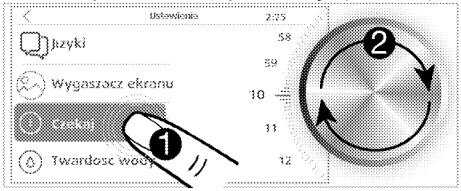


» Jeśli chcesz ustawić tylko wygaszacz ekranu, dotknij przycisku "<" na ekranie, aby powrócić do wyższego menu. Twoje ustawienie zostanie potwierdzone i nastąpi aktywacja następnego podmenu. Jeśli będziesz kontynuować wprowadzanie innych ustawień, dotknij odpowiedniego ustawienia na ekranie. Oprócz procesów pieczenia w piekarniku wybrany wygaszacz ekranu pojawi się, jeśli nie dotkniesz ekranu przez ustawiony czas.

Ustawianie czasu przełączenia w tryb gotowości

Można ustawić czas potrzebny do przełączenia piekarnika w tryb gotowości w procesach innych niż pieczenie. Wejdź do menu ustawień i:

1. Dotknij na ekranie opcji **„Standby"** (Gotowość).



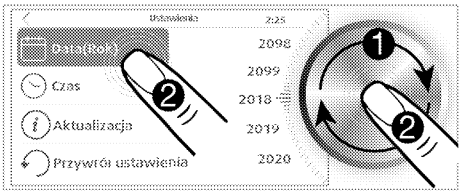
2. Gdy opcja **„Standby"** (Gotowość) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić żądany czas.
3. Dotknij na ekranie opcji **„Standby"** (Gotowość) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

» Jeśli ustawiasz tylko czas potrzebny do przejścia w tryb gotowości, dotknij przycisku "<" na ekranie, aby powrócić do wyższego menu. Twoje ustawienie zostanie potwierdzone i nastąpi aktywacja następnego podmenu. Jeśli będziesz kontynuować wprowadzanie innych ustawień, dotknij odpowiedniego ustawienia na ekranie. Poza procesami pieczenia piekarnik przełączy się w tryb gotowości, jeśli nie dotkniesz ekranu przez ustawiony czas.

Ustawianie daty

Aby zmienić ustawienie daty:

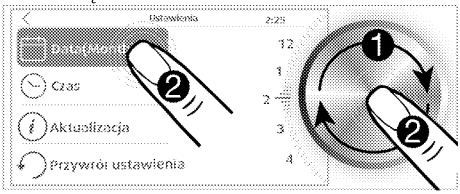
1. Wejdź do menu ustawień i wybierz opcję **„Date"** (Data).
2. Gdy opcja **„Date (Year)"** (Data (Rok)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić bieżący rok.



3. Dotknij na ekranie opcji **„Date (Year)"** (Data (Rok)) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

» Na ekranie zostanie aktywowane pole **„Date (Month)"** (Data (Miesiąc)).

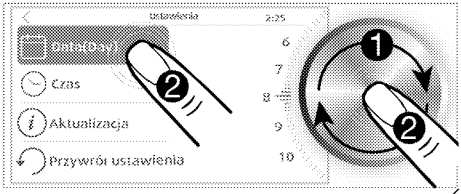
4. Gdy opcja **„Date (Month)"** (Data (Miesiąc)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić bieżący miesiąc.



5. Dotknij na ekranie opcji **„Date (Month)"** (Data (Miesiąc)) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

» Na ekranie zostanie aktywowane pole **„Date (Day)"** (Data (Dzień)).

6. Gdy opcja **„Date (Day)"** (Data (Dzień)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić bieżący dzień.

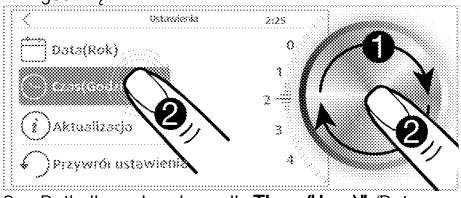


» Jeśli chcesz ustawić tylko datę, dotknij przycisku "<" na ekranie, aby powrócić do wyższego menu. Ustawienie zostanie potwierdzone. Jeśli chcesz ustawić czas, dotknij opcji **„Time (Hour)"** (Czas (Godzina)) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem. Pole **„Time (Hour)"** (Czas (Godzina)) zostanie aktywowane na ekranie i zostaną potwierdzone ustawienia daty.

Ustawianie czasu

Po ustawieniu daty:

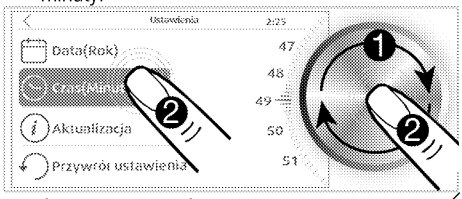
1. Dotknij opcji **„Time (Hour)"** (Czas (Godzina)).
2. Gdy opcja **„Time (Hour)"** (Czas (Godzina)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić żądaną godzinę.



3. Dotknij na ekranie opcji **„Time (Hour)"** (Data (Godzina)) lub naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.

» Nastąpi aktywacja pola **„Time (Minute)"** (Czas (Minuty)).

4. Gdy opcja **„Time (Minute)"** (Czas (Minuty)) zostanie aktywowana, obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby ustawić żądane minuty.

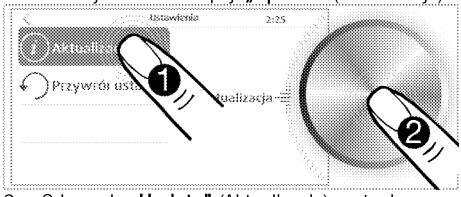


» Jeśli chcesz ustawić tylko czas, dotknij przycisku "<" na ekranie, aby powrócić do wyższego menu. Twoje ustawienie zostanie potwierdzone i nastąpi aktywacja następnego podmenu. Jeśli będziesz kontynuować wprowadzanie innych ustawień, dotknij odpowiedniego ustawienia na ekranie.

Wykonywanie aktualizacji

Piekarnik musi być podłączony do sieci bezprzewodowej, aby zaktualizować czas w piekarniku. Jeśli jest dostępna jakakolwiek aktualizacja, po włączeniu piekarnika na ekranie pojawi się ostrzeżenie o automatycznej aktualizacji. Wejdź do menu ustawień i:

1. Dotknij na ekranie opcji **„Update"** (Aktualizacja).

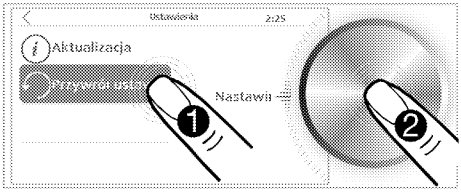


2. Gdy opcja **„Update"** (Aktualizacja) zostanie aktywowana, na ekranie pojawi się przycisk **„Update Now"** (Aktualizuj teraz). Naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem, aby rozpocząć aktualizację.

Przywracanie ustawień fabrycznych

Istnieje możliwość przywrócenia ustawień fabrycznych w celu zresetowania wszystkich ustawień dokonanych w piekarniku i przywrócenia go do stanu, w jakim został wyprodukowany. Wejdź do menu ustawień i:

1. Dotknij na ekranie opcji **„Restore Settings"** (Przywróć ustawienia).

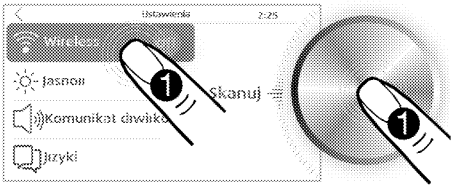


2. Gdy opcja **„Restore Settings"** (Przywróć ustawienia) zostanie aktywowana, na ekranie pojawi się napis Reset. Naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem, aby przywrócić ustawienia fabryczne.

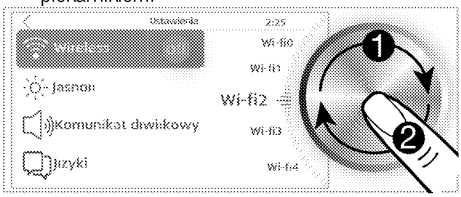
Korzystanie z aplikacji HomeWhiz

Aby sterować urządzeniem i monitorować je za pomocą tabletu/smartfona, wykonaj poniższe czynności. Tablet/smartfon należy podłączyć do sieci domowej i pobrać aplikację HomeWhiz ze sklepu z aplikacjami do urządzeń przenośnych (Wyszukaj „Homewhiz", wpisując i pobierając aplikację, która pojawi się na ekranie). Zarówno urządzenie, jak i tablet muszą być podłączone do tej samej sieci, aby móc sterować urządzeniem z tabletu/smartfona.

1. Wejdź do menu Settings (Ustawienia) i dotknij na ekranie opcji **„Wireless"** (Sieć bezprzewodowa).



2. Gdy funkcja **„Wireless"** (Sieć bezprzewodowa) zostanie uaktywniona, ustaw pokrętło sterowania piekarnikiem w pozycji **SCAN** (Skanuj) i naciśnij je raz.
3. Obróć pokrętło sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać sieć, przez którą tablet/smartfon jest podłączony do internetu, a następnie naciśnij raz pokrętło sterowania piekarnikiem.



4. Wprowadź hasło wybranej sieci na ekranie hasła, który się pojawi, i dotknij raz przycisku **„SAVE"** (Zapisz) na ekranie. Urządzenie połączy się z wybraną siecią.
5. Uruchom aplikację pobraną na tablet/smartfon.
6. Produkt można zarejestrować, podając swój adres e-mail za pośrednictwem aplikacji HomeWhiz (wiadomość z informacją zostanie wysłana na Twój adres e-mail).
7. Dodany produkt pojawi się na ekranie głównym aplikacji. Dotknij przycisku "((•))" na panelu sterowania produktu, aby zdalnie sterować produktem.

» Produktem można sterować za pomocą tabletu/smartfona.

Aplikacja HomeWhiz w tablecie/telefonie komórkowym poprowadzi Cię przez proces konfiguracji połączenia i korzystania z aplikacji.

Jeśli produkt odłączy się od sieci z powodu awarii zasilania, gdy połączenie HomeWhiz jest aktywne, HomeWhiz automatycznie przełączy się do pozycji wyłączenia.

Menu Favourites (Ulubione)

Jeśli użytkownik wcześniej zapisał ustawienia pieczenia dokonane w piekarniku po zakończeniu pieczenia, może uzyskać dostęp do tych ustawień z menu Ulubione. Ulubione w tej części będą przechowywane z pod nazwami, z jakimi zostały zapisane. Ulubionych w tym polu można używać do pieczenia w taki sam sposób.

Menu History (Historia)

W tym menu można uzyskać dostęp do ustawień pieczenia wykonanego wcześniej w piekarniku. Można znaleźć i dodać do ulubionych ustawienia, których zapomniano wcześniej dodać do ulubionych.

Tabela czasów pieczenia

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

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

Pieczenie ciast i mięs

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria 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
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na		2 – 3	200	30 … 40

		ruszt druciany**				
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 … 220	15 … 20
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 … 15
Pizza***	Jedna blacha	Kamień do pizzy*		1 – 2	310	4 … 7
	Jedna blacha	Kamień do pizzy*		3	310	4 … 7
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/maks. następnie 180… 190	100 … 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/maks. następnie 190…	70… 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/maks. następnie 190…	60… 80
Pieczone kurczęta (1,8– 2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/maks. następnie 180… 190	60… 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/maks. następnie 180… 190	60… 80
Indyk (5,5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/maks. następnie 180… 190	150 … 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/maks. 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.
*** (310 °C) Jeżeli stosowany jest kamień do pizzy, należy użyć dużej łopatki do pizzy.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

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

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
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

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

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	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 … 35
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.					

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4...5	250/max	20...25 min. #
Szynycle z kurczaka	Ruszt druciany	4...5	250/max	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4...5	250/max	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4...5	250/max	25...30 min. #
Kotlety cielęce	Ruszt druciany	4...5	250/max	25...30 min. #
Opiekanie chleba *	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.
# zależnie od grubości ***Nagrzewać przez 5 minut** ****Jeśli Twój produkt nie oferuje możliwości regulowania temperatury grilla, będzie on działał przy maksymalnej temperaturze.**				

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

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczywo tostowe	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	250/max	25...35 min.
Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania. **Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekaniem.**				

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.

ZAGROŻENIE:
Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

ZAGROŻENIE:
Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ścierecczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.

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

Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie akcesoriów z powłoką barierową

- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką barierową nie wolno używać środków czyszczących mogących powodować zarysowania powierzchni. Najlepiej zastosować pastę do czyszczenia powierzchni oraz miękką ściereczkę lub gąbkę.
- Po pieczeniu w trudnych warunkach (np. przy użyciu funkcji z grillowaniem, grillem + termoobiegiem) należy zanurzyć akcesoria z powłoką barierową w letniej wodzie na 10 minut. Następnie można je wyczyścić miękką ścierką lub gąbką.

Czyszczenie panelu sterowania

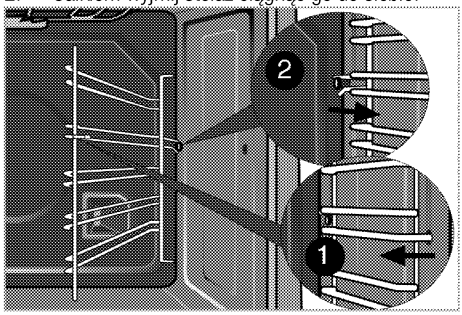
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

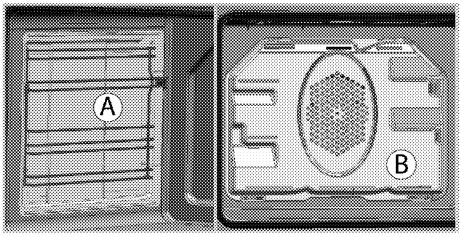
Aby oczyścić ścianę boczną(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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



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

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



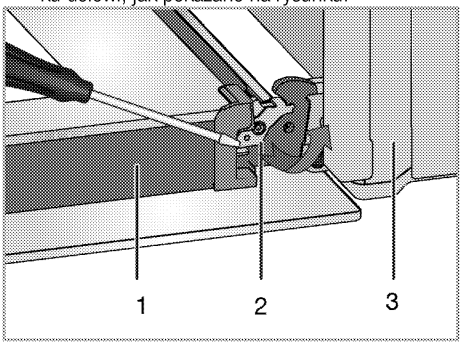
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

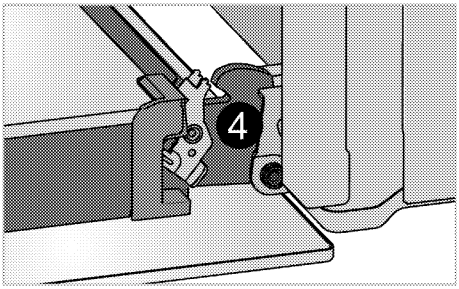
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

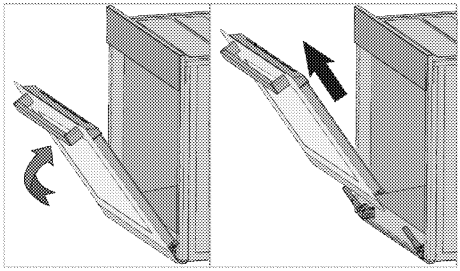
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



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.

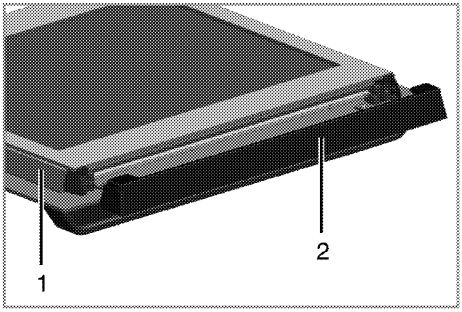
Kroki procesu wyjmowaniu drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

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

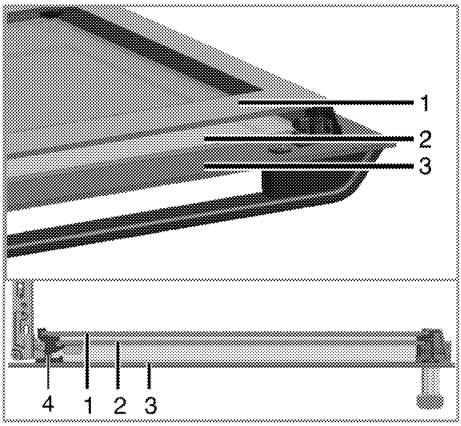
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



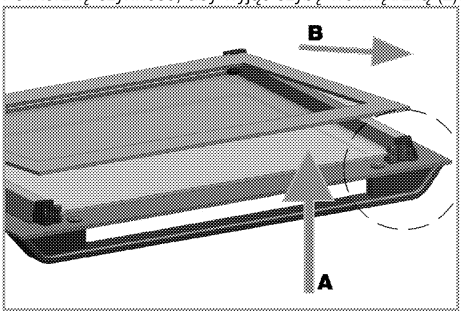
1 Rama
2 Część plastikowa

Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.

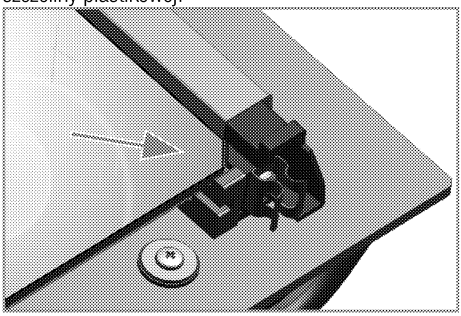


1 Szyba wewnętrzna
2 Szyba wewnętrzna
3 Szyba zewnętrzna
4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.
Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).
Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). 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. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku

ZAGROŻENIE:
Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 11*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

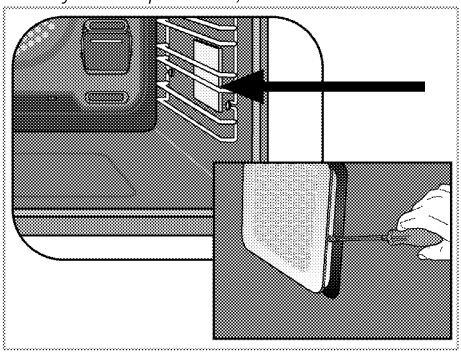
Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.

Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

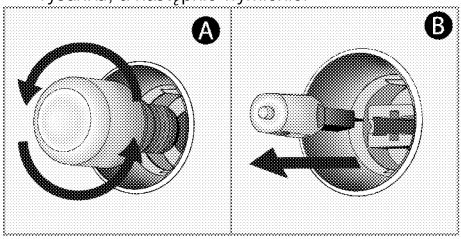
Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 36*.



3. Wkrętakiem zdejmij szklaną pokrywę.
4. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją

wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie sie 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.*
- Piekarnik nie jest przyłączony 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.*

Piecyk nie grzeje.

- Piekarnik może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić piekarnik na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

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