

beko

Built-in Oven

User Manual

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BCBVMS17400KSBS

385445010/ EN/ PL/ R.AA/ 30.12.24 09:50
7739182968



Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1 Safety Instructions	4	6.1.2 Meat, Fish and Poultry	35
1.1 Intended Use.....	4	6.1.3 Grill	37
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4	6.1.4 Steam assisted cooking	38
1.3 Electrical Safety	5	6.1.5 Test foods.....	38
1.4 Transportation Safety	7	7 Maintenance and Cleaning	40
1.5 Installation Safety.....	7	7.1 General Cleaning Information	40
1.6 Safety of Use	8	7.2 Cleaning Accessories	41
1.7 Temperature Warnings	8	7.3 Cleaning the Control Panel.....	41
1.8 Accessory Use.....	9	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)	42
1.9 Cooking Safety	9	7.5 Easy Steam Cleaning.....	43
1.10 Steam System	10	7.6 Cleaning the Oven Door.....	43
1.11 Maintenance and Cleaning Safety	11	7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door.....	44
2 Environmental Instructions	11	7.8 Cleaning the Oven Lamp	45
2.1 Waste Directive.....	11	8 Troubleshooting	46
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	11		
2.2 Package Information.....	11		
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	12		
3 Your product	13		
3.1 Product Introduction	13		
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....	13		
3.2.1 Control Panel.....	14		
3.3 Oven operating functions.....	14		
3.4 Product Accessories	17		
3.5 Use of Product Accessories	18		
3.6 Technical Specifications.....	20		
4 First Use	21		
4.1 First Timer Setting.....	21		
4.2 Initial Cleaning	21		
5 Using the Oven	23		
5.1 General Information on Using the Oven	23		
5.2 Operation of the Oven Control Unit	23		
5.3 Steam Assisted Cooking.....	29		
5.4 Settings	30		
6 General Information About Baking .	32		
6.1 General Warnings About Baking in the Oven	32		
6.1.1 Pastries and oven food	32		

1 Safety Instructions

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

1.1 Intended Use

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

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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



1.3 Electrical Safety

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

which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

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

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

If your product has a power cable and plug:

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

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.

- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

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

- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care

should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

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

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

1.10 Steam System

- In steam assisted cooking, opening of the door may cause steam to escape, creating a risk of burns. Be careful when opening the door.
- If moisture remains in the oven after steam assisted cooking, it may cause corrosion. Let the oven dry after cooking. Do not store wet food items in the oven for a long time.

- When removing the food after steam assisted cooking, hot liquid may flow from the accessories, be careful.
- While doing steam assisted cooking, it is recommended to add as much water as the amount in the cooking table.
- Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.
- Do not use accessories that may corrode from steam while cooking.



1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

2.3 Recommendations for Energy Saving

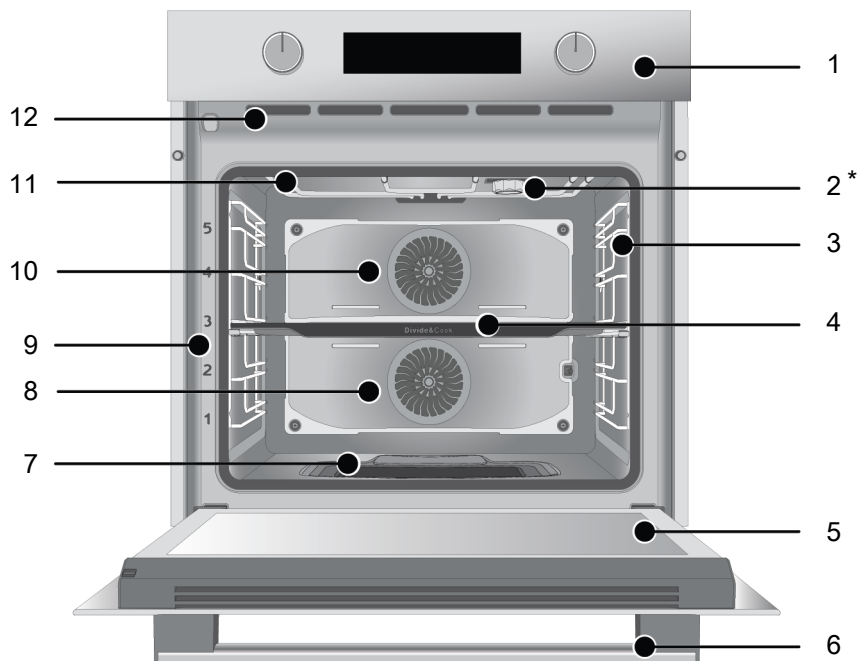
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

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

3 Your product

EN

3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Water pool for steam assisted cooking

9 Shelf positions

11 Upper heater

2 Lamp

4 Cross-partition sheet

6 Handle

8 Lower fan motor (behind the sheet)

10 Upper fan motor (behind the sheet)

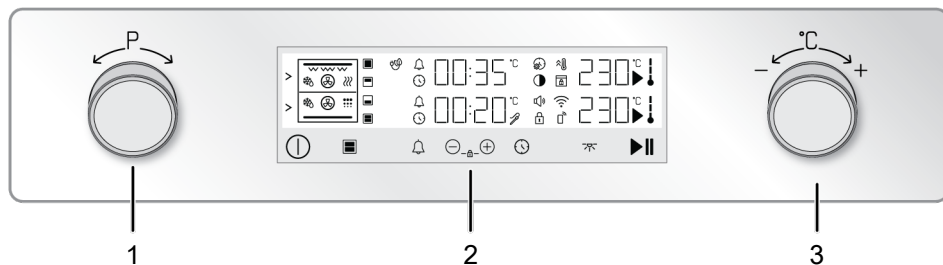
12 Ventilation holes

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

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

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

3.2.1 Control Panel




- 1 Function selection knob
3 Temperature knob


- 2 Control unit

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

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. To select, first touch the  key and turn on the oven. Then, rotate the function selection knob to the right/left.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. To select, first touch the  key and turn on the oven. Then, rotate the temperature knob to the right/left.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.




3.3 Oven operating functions




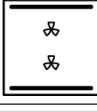
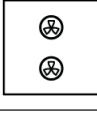
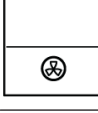
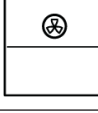
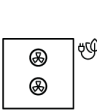
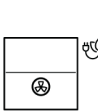
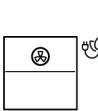
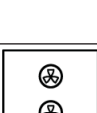

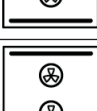
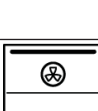
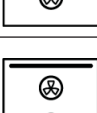




On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.



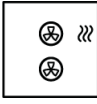
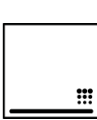


If the cross-partition sheet is placed in the product, the maximum temperatures of 280 °C decrease to 250 °C.


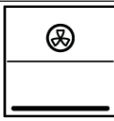
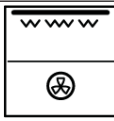
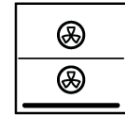
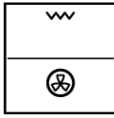
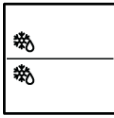
Lower-Upper and Single Large section

Function symbol			Function description	Temperature range (°C)	Description and use
Single large section	Lower Section	Upper section			
			Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.

	-	-	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
		-	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	-	-	Fan assisted bottom/top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
			Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking of your food at different shelf levels.
			Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Turbo cooking" in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer. When this function is selected, "ECO" is seen on the screen for 2 seconds. After 2 seconds, suggested temperature value is shown.
		-	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	-		Top + Fan heating	40-280	Upper heater and fan heater on the back wall operate. Hot air is better distributed via the fan compared to just via upper heater.
	-	-	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray. This function should also be used for steam-assisted cooking.
	-		Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	-		Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

	-		Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	-	-	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	-	-	Easy steam cleaning	-	It varies depending on the product model. It may not be available on your product. This function allows the dirt inside the oven (which has not been staying for a long time) to be softened and easily cleaned. See the cleaning section for easy steam cleaning.

Upper-Lower section interworking function combinations

Function symbol	Function description	Function symbol	Function description	Function symbol	Function description
	Fan Heating + Fan Heating		Fan Heating + Bottom heating		Full grill + Fan Heating
	Fan Heating + Pizza function		Low grill + Fan Heating		Operating with fan + Operating with fan

Upper-Lower section interoperability temperature setting intervals

Temperature of one section is impacted by the temperature setting of the other section in the double section cooking processes. For this reason, there are restrictions according to the temperatures adjusted for the sections. The temperature intervals that you can set for other section are given in the following tables based on the temperature you have set for one section.

Temperature set for upper section (°C)	Temperature that can be set for lower section		Temperature set for lower section (°C)	Temperature that can be set for upper section	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Oven cooking sections

You can cook in 4 different ways in different sections using the cross-partition sheet in your oven or by exiting the product.

Upper Section



You can only cook in the upper section. Suitable for grilling and small size cooking. When the upper section is active, the screen displays the function of the top section, temperature indicator, and time/duration indicator screens. This section is active only if there is a > symbol next to the upper section function screen.

Lower Section



You can only cook in the lower section. Suitable for medium size cooking. When the lower section is active, the screen displays the function of the lower section, temperature indicator, and time/duration indicator screens. This section is active only if there is a > symbol next to the lower section function screen.

Lower-Upper Section



You can cook in the upper and lower compartments at the same time. It is suitable for cooking two different foods. When the upper and lower sections are active, the function, temperature indicator and time/duration indicator screens specific to these sections appear separately on the screen. If both sections have > symbols next to their function screens, both sections are active.

Single Large Section

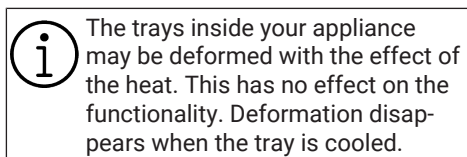


You can cook in the single large section. Suitable for large size and multiple cooking. When the single large compartment is act-

ive, the function screen for both sections is customized to a single section. The temperature indicator and time/duration indicator screens for the lower compartment appear.

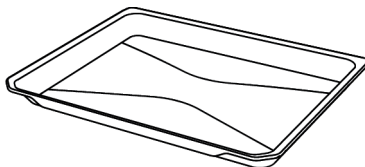
3.4 Product Accessories

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



Standard tray

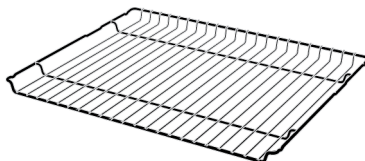
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



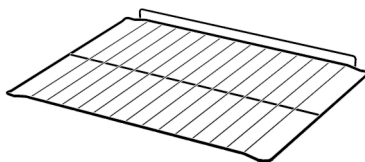
Wire grill

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

On models with wire shelves :

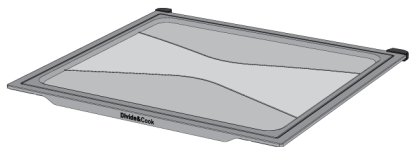


On models without wire shelves :



Cross-partition sheet

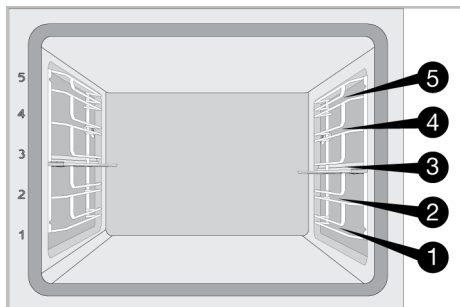
It is used to divide the cooking section into two separate sections.



3.5 Use of Product Accessories

Cooking shelves

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

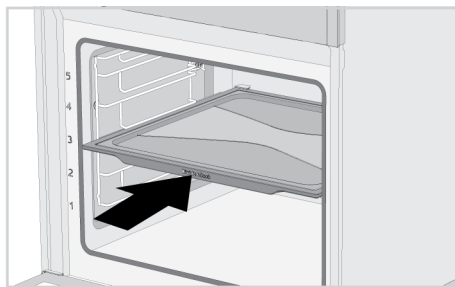


Placement of the cross-partition sheet

In order to cook only in the upper, lower or together in the lower and upper sections in your oven, place the cross-partition sheet as shown in the following figure on the 3. rack position.

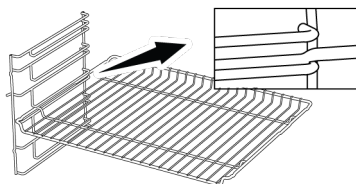


Before placing the cross-partition sheet 3, seat it on the end of the rack evenly and then place it into the oven firmly. If you place it at an angled position, cross-partition sheet shall be damaged.



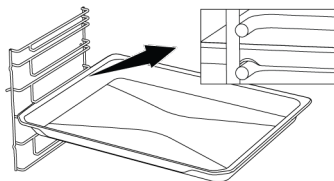
Placing the wire grill on the cooking shelves

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



Placing the tray on the cooking shelves

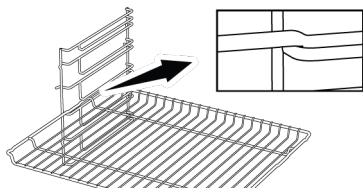
It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to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



Stopping function of the wire grill

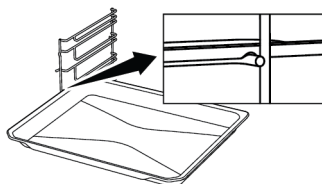
There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire

grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.



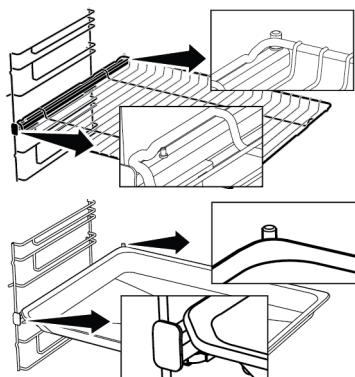
Tray stopping function

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



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

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



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	2,8
Oven type	Multifunction oven

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

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



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



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




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

4 First Use




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


4.1 First Timer Setting


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

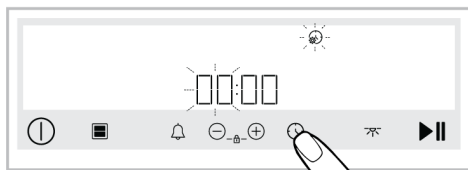
1. When oven is started for the first time the time of day set on the oven is shown on the display.
2. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.




⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. After the countdown is over, the settings menu is activated.

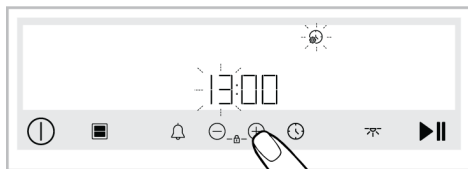
3. Touch the /  keys until the  symbol appears on the display.


4. Touch the  key to activate the timer field.

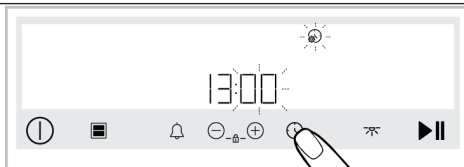
⇒ The timer field and the  symbol flash on the display.






5. Set the time of day by touching the /  keys and activate the minutes field by touching the  key again.




⇒ The minutes field and the  symbol flash on the display.



6. Touch the /  keys to set the minute. Confirm the setting by touching the  key.



⇒ The time of day is set and the  symbol illuminates continuously.

i If the first timer setting is not performed, the time of day starts from 12:00. You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.

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

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.

i Leave the cross-partition sheet in the oven.

3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your

product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.

5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

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

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

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

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven



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

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

Oven lighting


The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. In some baking functions the lamp never turns on to save energy.

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

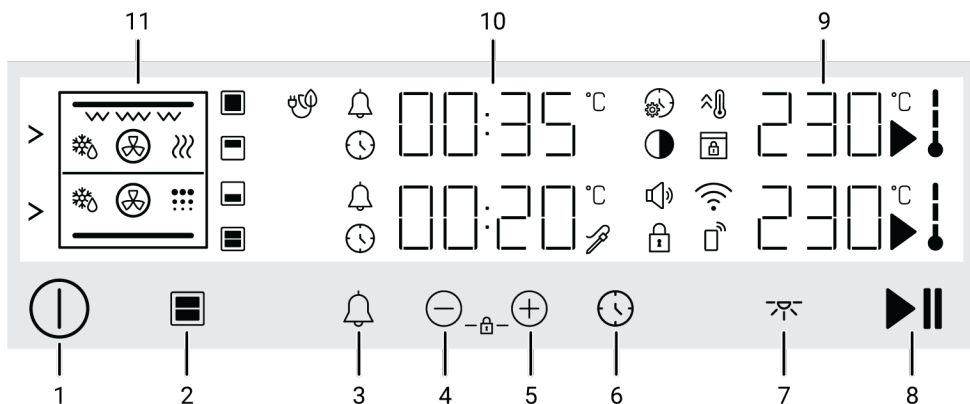
If there is  key on the control panel: In cases where the oven lamp is automatically switched on or off, you can turn the lamp on and off at any time by touching the  key.

5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the  symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the **"Settings"** section.

Control unit
























Keys :

- 1 : On/off key
- 2 : Cooking section selection key
- 3 : Alarm key
- 4 : Decrease and advance key
- 5 : Increase and advance key
- 6 : Time and settings key
- 7 : Lamp key
- 8 : Baking start/stop key

Indicator areas :


- 9 : Temperature indicator area
- 10 : Timer/duration indicator area
- 11 : Function display

Display symbols :

-  : Baking time symbol
-  : Alarm symbol
-  : Baking symbol
-  : In-oven temperature symbol
-  : Quick heating (booster) symbol
-  : Settings symbol
-  : Key lock symbol
-  : Volume level symbol
-  : Brightness symbol
-  : Defrosting symbol
-  : Keep warm symbol
-  : Symbol of baking with eco fan
-  : Single large cooking section symbol
-  : Lower cooking section symbol
-  : Upper cooking section symbol
-  : Double cooking section symbol
-  : Remove control symbol *
-  : Wifi symbol *
-  : Self-cleaning symbol *
-  : Door lock symbol *
-  : Meat probe symbol *

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

Turning on the oven


Turn on the oven by touching the  key. If the cross-partition sheet is not installed after the oven is opened, the first operating function of the single large section appears on the screen. If the crosspartition sheet is

inserted, the first working function for the lower section is displayed. The operating function, temperature and baking time can be adjusted when the display is in this status.



If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 3 minutes and the time of day is shown on the display.

Turning off the oven


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

Cooking in one large section, only in the lower section or only in the upper section

- ✓ The following steps describe cooking in the single large section, only the lower section or simply cooking in the upper section, mutually.



To cook in one large section, remove the cross-partition sheet from the product.

1. To cook in one large section, remove the cross-partition sheet from the product. If you only want to cook in the lower or only upper section, install the intermediate compartment sheet.
2. Turn on the oven by touching the  key.

⇒ If the cross-partition sheet is not installed after the oven is opened, the first operating function of the single large section appears on the screen. If the crosspartition sheet is inserted, the first working function for the lower section is displayed.

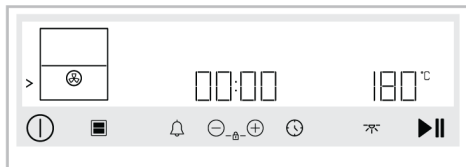


Illustration 1: If the cross-partition sheet is inserted:

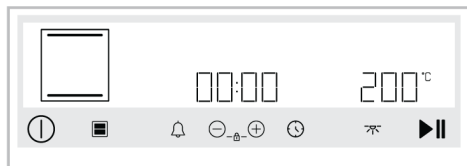

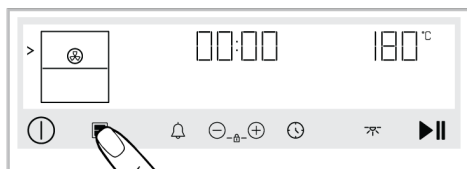



Illustration 2: If the cross-partition sheet is not inserted:

- When the cross-partition sheet is inserted, the lower section cooking area screen is activated. Just tap  key to select the upper section.
 - ⇒ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.







- When the cooking section you want to cook is active, select the function you want to cook with the function selection button.
- The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you want to cook with the temperature knob if you would like to change this temperature.





 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

- If you want to cook without setting the cooking time, tap  key to start cooking.

 If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

- ⇒ Your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the display. On the display, the  and  symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the  symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

- If you want to cook by setting the cooking time tap  key once.

- ⇒ The  symbol appears on the display.

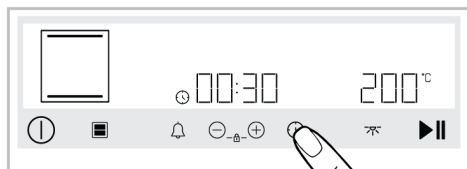


Illustration 3: For single large section:

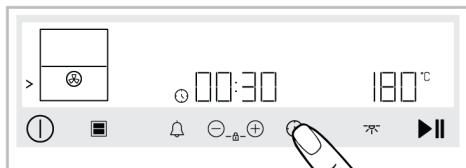


Illustration 4: Only for lower section:

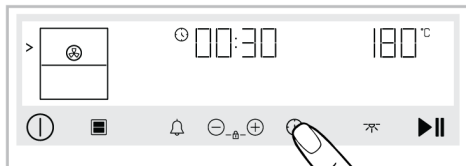


Illustration 5: Only for upper section:

i To quickly set the baking time, you can touch the \oplus key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use \oplus/\ominus keys to change the time.

8. Set the cooking time with the \oplus/\ominus keys.

i The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

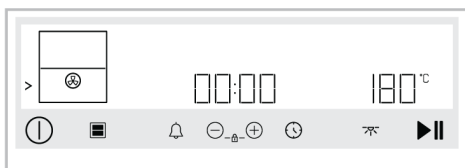
9. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the $\blacktriangleright||$ key to start baking.
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected operating function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the \blacktriangleright and \downarrow symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the \downarrow symbol will light up.
10. If you cooked without setting the cooking time, the oven does not turn off automatically. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the $\blacktriangleright||$ key to end the baking or touch the $\textcircled{1}$ key to turn off the oven completely.

11. If you cooked by setting the cooking time, after the set cooking time is completed, "End" text appears on the screen, an audible warning is heard and cooking stops.

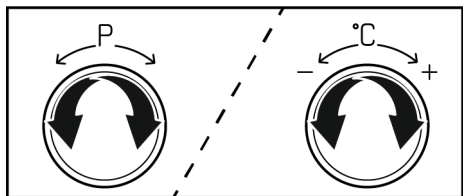
⇒ The warning sounds for two minutes. While the audible warning is given and "End" text appears on the display, if you touch $\blacktriangleright||$ key, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the $\textcircled{1}$ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

Cooking together in the lower section and upper section

- ✓ The following steps describe how to cook different dishes together in the lower section and upper section. Before cooking starts, determine the upper and lower section functions that are suitable for your meals. See "**Oven operating functions**" for combinations of upper-lower section functions.
1. Insert the cross-partition sheet and place your meals on the corresponding shelves of the oven sections where you will cook.
 2. Turn on the oven by touching the $\textcircled{1}$ key.
 - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function of lower section is displayed on the screen.



3. In the lower section, adjust the desired working function and temperature with the function and temperature selection buttons.



⇒ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.

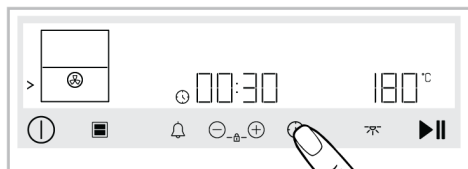
4. If you want to cook without setting the cooking time, tap ►|| key to start cooking.

i If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

⇒ The lower section of your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the screen. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

5. If you want to cook by setting the cooking time tap ⌚ key once.

⇒ The ⌚ symbol appears on the time/duration screen of the lower section.



i To quickly set the baking time, you can touch the ⊕ key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use ⊕/⊖ keys to change the time.

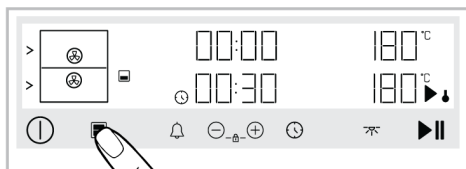
6. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.

i The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

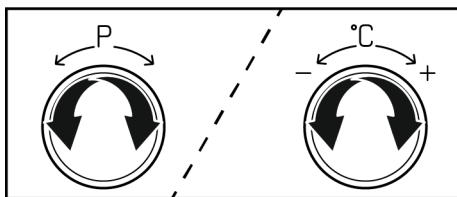
7. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ►|| key to start baking.

⇒ The lower section of your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up.

8. Tap ◼ key to activate the upper section.



9. In the upper section, adjust the desired working function and temperature with the function and temperature selection buttons.



⇒ The > symbol appears next to the function screen belonging to the upper section.

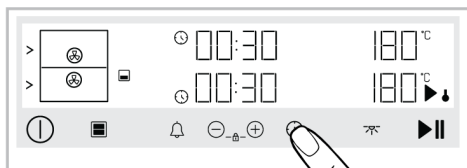
10. If you want to cook without setting the cooking time, tap ►|| key to start cooking.

i If the cooking is started without adjusting the cooking time, the oven does not automatically turn itself off at the end of cooking. The user must end the cooking.

- ⇒ The upper section of your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the screen. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. The time passed after cooking is started appears on the Duration/hour screen.

11. If you want to cook by setting the cooking time tap ⌚ key once.

- ⇒ The ⌚ symbol appears on the time/duration screen of the upper section.



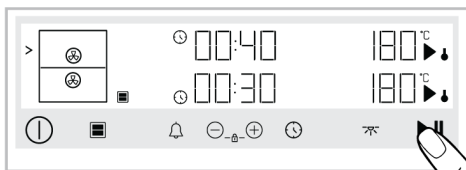
i To quickly set the baking time, you can touch the ⊕ key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use ⊕/⊖ keys to change the time.

12. Set the cooking time with the ⊕/⊖ keys.

i The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

13. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ►|| key to start baking.

- ⇒ The upper section of your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ► and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up.



14. If you have cooked without setting the cooking time, the oven will not automatically turn off for both of the sections. You have to control baking and turn it off yourself. End cooking by tapping the ►|| key, while the section, where your cooking has been completed, is active. When the cooking of the other section is finished, first activate the other section with the ■ key and tap the ►|| key to end the cooking. If you want to close both sections, tap the ⏻ key to turn off the oven completely.

15. If you cooked by setting the cooking time, "End" text appears on the temperature indicator screen of the section where the cooking time has been completed, the audible warning is heard and that section stops cooking. The other section continues to work until the cooking time is over. When the cooking time is completed in the other section, "End" text appears on the temperature indicator screen of that section, an audible warning is heard and that section stops cooking.

- ⇒ Within each section, the warning sounds for two minutes at the end of the alarm period. While the audible

warning is given and "End" text appears on the display, if you touch ►|| key, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ① key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

5.3 Steam Assisted Cooking

Your oven has a steam assisted cooking feature. Better baking results are achieved with steam assist. Steam assist ensures that the surface of pastry foods are brighter, their crust is more crunchy and they are more voluminous. Also, steam assist reduces the moisture loss of the foods such as meat and allows them to be cooked more juicy on the inside and more delicious.

General Warnings

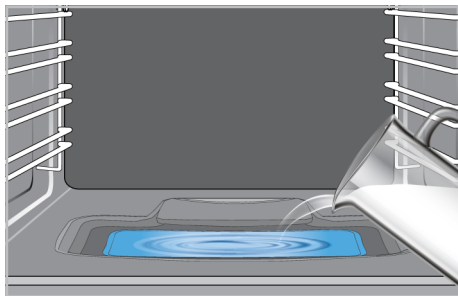
- Steam assisted cooking can only be performed with the steam assisted cooking functions specified in the manual.
- Condensation formed on the oven door after steam assisted cooking may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.
- Stay away when opening the oven door, as steam and heat may escape during and after steam assisted cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- If water remains inside the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled-down. Otherwise, residual water may lead to calcification.
- If your product has a meat probe, make sure that the meat probe cover is closed before steam assisted cooking. Otherwise, there may be steam leakage from the meat probe socket.

For steam assisted cooking:

1. After checking the steam-assisted baking table and setting the function, determine temperature, time and amount of water to be added according to the

food you want to cook. You can set these values yourself for baking not included in the table.

2. Pour the amount of water you will use according to your food into the pool at the bottom of the oven.



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

3. Switch the function selection knob to the desired steam-assisted operating mode.
4. Switch the temperature knob to the desired temperature.
5. Place your food in the oven at the recommended rack position.
 - ⇒ Baking starts.
6. Once the baking is completed, turn off the oven by setting the function and temperature knobs to off position.



If water remains on the bottom of the oven after each steam assisted cooking, dry the remaining water with a dry cloth after the oven has cooled. Otherwise, water remaining on the oven floor may cause calcification.

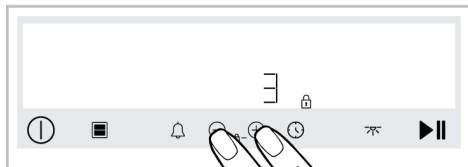
5.4 Settings

i The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the countdown expires, the relevant menu or setting is activated.

Activating the key lock

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

1. Touch the \oplus/\ominus keys simultaneously until the \mathfrak{K} symbol appears on the display.



⇒ The \mathfrak{K} symbol appears on the display and the key lock is activated. When any key is touched after the key lock is set, an audible signal is heard and the \mathfrak{K} symbol flashes.

i While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch the \oplus/\ominus keys simultaneously until the \mathfrak{K} symbol disappears from the display.
 - » The \mathfrak{K} symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

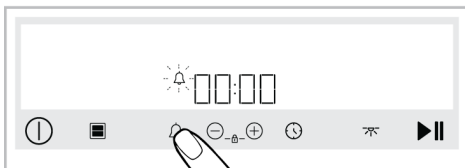
Setting the alarm

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

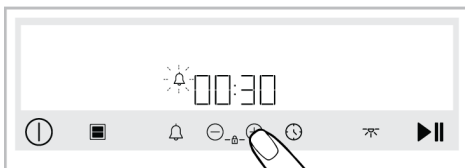
The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

i The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the \mathfrak{K} key to set the alarm period.
 - ⇒ The \mathfrak{K} symbol starts to flash on the display.



2. Set the alarm time with the \oplus/\ominus keys. Touch the \mathfrak{K} key again to confirm the setting.



⇒ The \mathfrak{K} symbol illuminates continuously and the alarm time starts to count down on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

3. After the alarm time is completed, the \mathfrak{K} symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm





1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.
 - ⇒ The audible warning is stopped.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch the \mathfrak{K} key to reset the alarm period. Touch the \ominus key until the "00:00" symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by pressing the \mathfrak{K} key for a long time.





Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the \oplus/\ominus keys until the  appears on the display.
3. Activate the volume setting by touching the  key again. **(b-1, b-2)**
4. Set the desired tone with the \oplus/\ominus keys.
 - ⇒ Selected volume setting is confirmed immediately. Touch the  key to return to the settings menu.



Setting the display brightness



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

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the \oplus/\ominus keys until the  appears on the display.
3. Activate the brightness setting by touching the  key again.
4. Set the desired brightness with the \oplus/\ominus keys. **(d-1, d-2, d-3)**
 - ⇒ Selected brightness setting is confirmed immediately. Touch the  key to return to the settings menu.

Setting the quick preheating (Booster) function

You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheating setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the \oplus/\ominus keys until the  symbol appears on the display.





3. Activate the quick preheating setting (booster) by touching the  key again.
4. With the \oplus/\ominus keys turn the “OFF” setting to “ON” on the display.
 - ⇒ Selected quick preheating setting is confirmed immediately. Touch the  key to return to the settings menu.

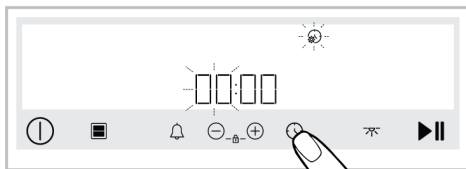



You may turn off the quick preheating setting with the same procedure. By turning the setting “OFF” you may cancel the automatic quick preheating setting.

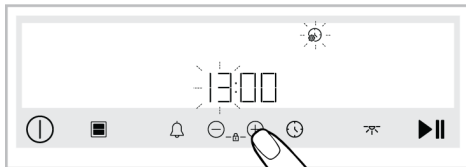
Changing the time of day


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

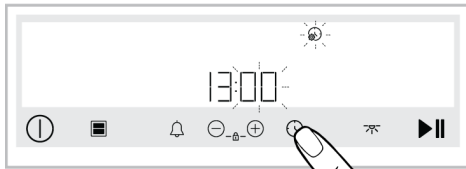
1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the  key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the \oplus/\ominus keys until the  symbol appears on the display.
3. Touch the  key to activate the timer field.
 - ⇒ The timer field and the  symbol flash on the display.



4. Set the time of day by touching the \oplus/\ominus keys and activate the minutes field by touching the  key again.



- ⇒ The minutes field and the  symbol flash on the display.



5. Touch the \oplus/\ominus keys to set the minute. Confirm the setting by touching the \odot key.
 - ⇒ Adjusted time of the day is confirmed immediately. Touch the \odot key to return to the settings menu.

6 General Information About Baking

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

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

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers

that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.

- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.

- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

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

Hints for pastry

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

Cooking table for pastries and oven foods in single large section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 40
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	3	190	40 ... 50
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray *	Fan Heating	2	180	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	3	160	30 ... 40
	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	35 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 35
	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	30 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	25 ... 35
	Standard tray *	Fan Heating	3	180	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	35 ... 45
	Standard tray *	Fan Heating	3	200	35 ... 45
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 veya 3	200	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	60 ... 80
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standard tray *	Pizza function	3	250 ... 280	6 ... 12

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	1 - Standard tray *	Fan Heating	1 - 4	160	35 ... 45
	4 - Pastry tray *				
Cookie	2 - Standard tray *	Fan Heating	2 - 4	170	30 ... 40
	4 - Pastry tray *				
Dough pastry	2 - Standard tray *	Fan Heating	2 - 4	180	30 ... 40
	4 - Pastry tray *				

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Cooking table for pastries and oven foods in upper section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	4	190	45 ... 55
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	4	170	30 ... 40
Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	4	180	35 ... 45

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Cooking table for pastries and oven foods in lower section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	1	190	45 ... 55
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill**	Fan Heating	1	160	40 ... 50
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	250 ... 280	10 ... 15

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

"Eco fan heating" operating function

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the in-

ternal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.

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

Cooking table for "Eco fan heating" operating function in single large section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	2	180	30 ... 40
Cookie	Standard tray *	3	200	30 ... 40
Dough pastry	Standard tray *	2	200	35 ... 50

* These accessories may not be included with your product.

Cooking table for "Eco fan heating" operating function in upper large section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	4	180	35 ... 50
Cookie	Standard tray *	4	200	45 ... 55
Dough pastry	Standard tray *	4	220	35 ... 50

* These accessories may not be included with your product.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry in a single large section

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 210	65 ... 85
	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 210	65 ... 85
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 ... 30
	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Cooking table for meat, fish and poultry in upper section

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	Fan Heating	4	15 mins. 250/ max, after 210	80 ... 105
Fish	Standard tray *	Fan Heating	4	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Cooking table for meat, fish and poultry in lower section

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fried chicken (1,8-2 kg)	Standard tray *	Fan Heating	1	15 mins. 250/ max, after 210	70 ... 95
Fish	Standard tray *	Fan Heating	1	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

6.1.3 Grill

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

General warnings

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

The key points of the grill

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

Grill table for single large section

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	2 ... 4

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

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

Grill table for upper section

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	2 ... 4

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

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

6.1.4 Steam assisted cooking

General Information

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

Suggestions for baking with a single tray - "3D" function

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Water intake time	Baking time (min) (approx.)	Approx. food weight (g)
Whole bread	Standard tray *	2	200	200	before pre-heating	30 ... 35	820
Whole chicken with vegetables	Standard tray *	2	25 mins. 250/max, after 190	250	before pre-heating	60 ... 70	2000
Rib steak	Standard tray *	3	180	250	before pre-heating	65 ... 75	1000
Lamb shanks with vegetables	Standard tray *	3	170	350	before pre-heating	90 ... 110	2000
Yeasted bun	Standard tray *	3	180	200	before pre-heating	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standard tray *	3	120	200	before pre-heating	45 ... 55	1450

* These accessories may not be included with your product.

6.1.5 Test foods

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

Cooking table for test dishes single large section

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
	Standard tray *	Fan Heating	3	140	15 ... 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
	Standard tray *	Fan Heating	2	180	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	3	160	30 ... 40
	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	60 ... 75
	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	60 ... 80

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	2 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 ... 25
Small cakes	1 - Standard tray * 4 - Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	160	35 ... 45

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

Grill table for single large section

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	2 ... 4

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

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

Cooking table for lower and upper section together

Cooking section	Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Upper	Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	4	150	35 ... 50
Lower	Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	2	150	35 ... 50
Upper	Whole chicken	Standard tray *	Fan Heating	4	15 mins. 250/ max, after 190	80 ... 100

Cooking section	Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Lower	Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	1	180	45 ... 55
Upper	Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	4	180	45 ... 55
Lower	Fish	Standard tray *	Fan Heating	1	200	20 ... 30
Upper	Fish	Standard tray *	Fan Heating	4	200	20 ... 30
Lower	Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	1	180	35 ... 50
Upper	Dough pastry	Standard tray *	Fan Heating	4	180	30 ... 45
Lower	Pizza	Standard tray *	Pizza	2	250	10 ... 17

Preheating is recommended for all food.

* These accessories may not be included with your product.

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

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

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

- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See “Easy Steam Cleaning [▶ 43]”.)
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.

- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Cleaning the Control Panel

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

the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

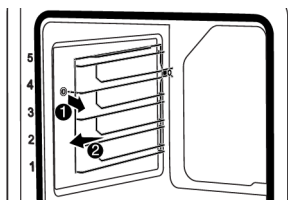
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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



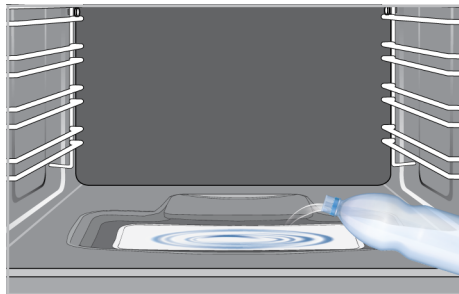
3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

Cleaning the water pool on the base of the oven

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

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

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



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



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

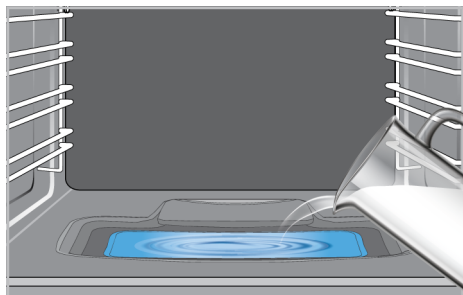
In order to increase the efficiency of descaling likely in the water pool, in addition to the descaling steps above, after every 10 uses:

Select an operating function in which the lower heater is active and operate the oven at 100 °C for 2-3 minutes. Then, turn off the oven and spray the inside of the oven and grill cleaner recommended on the website for the brand of your product into the water pool on the floor of the oven and leave for 5 minutes. After 5 minutes, wipe the pool of water on the floor of the oven with a damp microfiber cloth and dry it.

7.5 Easy Steam Cleaning

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

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Fill the pool at the floor of the oven with 200 ml of water.



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

3. Select the easy steam cleaning function. The cleaning time appears on the display and this duration cannot be changed.

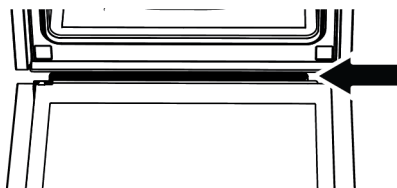
Open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.



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

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



7.6 Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**".

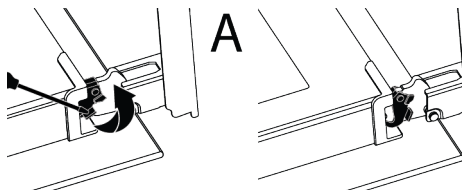
After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



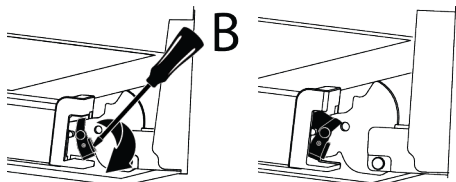
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

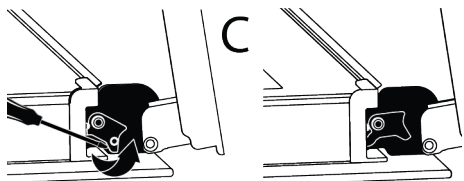
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



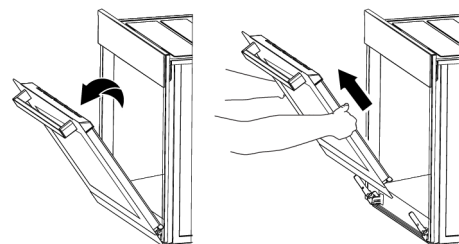
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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



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



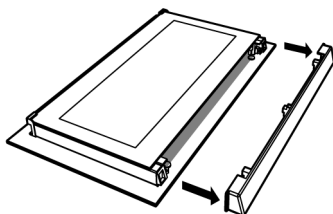
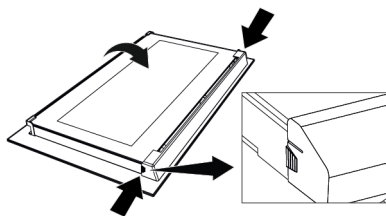
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

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

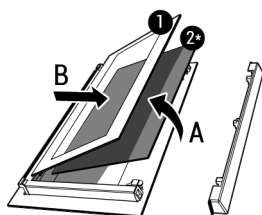
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

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

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



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



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

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If

your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).

6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

7.8 Cleaning the Oven Lamp

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

Replacing the oven lamp

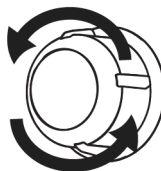
General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

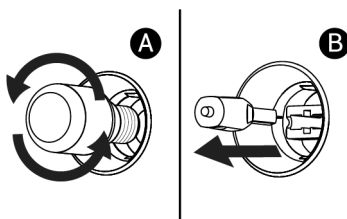
If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.

2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



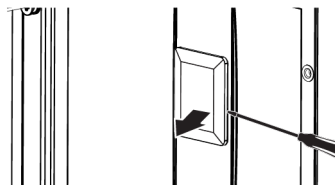
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



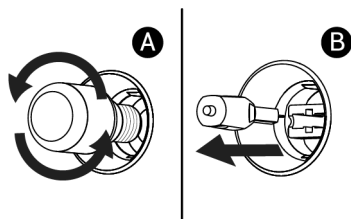
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Steam is emanated while the oven is working.

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

Water droplets appear while cooking

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

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

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

The product does not work.

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

Oven light is not on.

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

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

Witamy!

Drogi kliencie,

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

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

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

Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

UWAGA

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

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. 1 Sierpnia 6A, 02-134 Warszawa

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa	50
1.1 Przeznaczenie	50
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych	51
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne	52
1.4 Zabezpieczenie podczas transportu	53
1.5 Bezpieczeństwo montażu.....	54
1.6 Bezpieczeństwo użytkowania	54
1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury.....	55
1.8 Używanie akcesoriów.....	56
1.9 Bezpieczeństwo pieczenia	56
1.10 Funkcja pary.....	57
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	58
2 Instrukcje dotyczące środowiska ...	58
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ...	58
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów.....	58
2.2 Opakowanie urządzenia.....	58
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii.....	59
3 Produkt.....	60
3.1 Opis urządzenia	60
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia.....	60
3.2.1 Panel sterowania	61
3.3 Funkcje obsługi piekarnika	61
3.4 Akcesoria	64
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia.....	65
3.6 Specyfikacje techniczne	67
4 Pierwsze użycie	68
4.1 Pierwsze ustawienie godziny	68
4.2 Czyszczenie wstępne.....	68
5 Korzystanie z piekarnika	69
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika	69
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika.....	69
5.3 Gotowanie na parze	75
5.4 Ustawienia	76

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.....	78	
6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku	78	PL
6.1.1 Ciasta i wypieki.....	79	
6.1.2 Mięso, ryby i drób	82	
6.1.3 Grill	84	
6.1.4 Gotowanie na parze	85	
6.1.5 Test żywności.....	85	
7 Czyszczenie i konserwacja	87	
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	87	
7.2 Czyszczenie akcesoriów	89	
7.3 Czyszczenie panelu sterowania....	89	
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia).....	89	
7.5 Łatwe czyszczenie parą	90	
7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika	91	
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika	92	
7.8 Czyszczenie lampki piekarnika	93	
8 Rozwiązywanie problemów	94	



1 Instrukcje bezpieczeństwa

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



1.1 Przeznaczenie

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

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



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

1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

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

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nigdy nie podłączaj wtyczki produktu do uszkodzonej, poluzowanej lub wyjętej wtyczki z gniazdka. Upewnij się, że

wtyczka jest całkowicie włożona do gniazda. W przeciwnym razie połączenia mogą się przegrzać i spowodować pożar.

- Unikaj wkładania urządzenia do wtyczek, które są zatłuszczone, nieczyste lub potencjalnie narażone na kontakt z wodą (np. w pobliżu blatu roboczego, z którego może wydostawać się woda). W przeciwnym razie istnieje ryzyko zwarcia i porażenia prądem.
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami!
- Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, używając korpusu wtyczki, a nie samego przewodu.



1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, należy go przenosić przy udziale co najmniej dwóch osób.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu. Przenieś urządzenie w pozycji pionowej.
- W przypadku transportu produktu, owiń go folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczel-

nie zaklej taśmą. Mocno zabezpiecz ruchome części produktu, aby zapobiec ich uszkodzeniu.

- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdź, czy nie został on uszkodzony podczas transportu. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z importem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed rozpoczęciem instalacji odłącz napięcie od linii zasilającej, do której podłączony będzie produkt, wyłączając bezpiecznik.
- Podczas transportu i montażu należy nosić rękawice ochronne. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych ostrymi krawędziami!
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Nie należy instalować produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Unikaj używania jakichkolwiek materiałów termoizolacyjnych do przykrycia wnętrza mebli, które będą instalowane.
- W miejscu instalacji produktu nie może znajdować się bezpośrednio światło słoneczne

ani źródła ciepła, takie jak grzejniki elektryczne lub grzejniki gazowe.

- Utrzymuj otoczenie wszystkich kanałów wentylacyjnych produktu otwarte.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować produktu za osłonami dekoracyjnymi.
- W przypadku, gdy wąż/rura gazowa lub plastikowa rura wodna znajdują się za wyznaczonym obszarem instalacji produktu, należy bezwzględnie dopilnować, aby produkt nie stykał się z tymi przewodami. W przeciwnym razie może dojść do zgniecenia węża/rury.
- Jeśli za miejscem instalacji produktu znajduje się gniazdko elektryczne, należy upewnić się, że produkt nie styka się z gniazdkiem ani z wtyczką podłączoną do gniazdka.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas odłącz go od zasilania lub wyłącz zasilanie w skrzynce bezpieczników.
- Nie używaj produktu, jeśli ulegnie on awarii lub uszkodzeniu podczas użytkowania. odłącz

urządzenie od zasilania. Skontaktuj się z importerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń ciała i szkód środowiskowych.
- Nie wchodź na urządzenie z jakiegokolwiek powodu.
- Nigdy nie używaj produktu, jeśli Twoja ocena sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i/lub narkotyków.
- W obszarze gotowania i wokół niego nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do rękawików. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie rękawików, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

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

1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne, aby druciany ruszt i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Zamknij drzwiczki piekarnika po całkowitym wsunięciu akcesoriów do przestrzeni do gotowania, w przeciwnym razie mogą one uderzyć w szybę drzwiczek i uszkodzić ją.

1.9 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Resztki jedzenia znajdujące się w obszarze gotowania, takie jak olej, mogą się zapalić. Przed rozpoczęciem gotowania usuń resztki jedzenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.

- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

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

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika.
- Aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika i zablokowania przepływu gorącego powietrza, usuń nadmiar papieru do pieczenia, który zwisa z akcesoriów lub pojemników. Nie używaj papieru do pieczenia w temperaturze wyższej niż maksymalna temperatura użytkowania określona przez producenta. Nie wol-

no kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.

- Nie umieszczaj go na akcesoriach podczas podgrzewania.
- Zawsze dociskaj papier talerzem lub podobnym przedmiotem, aby zapobiec unoszeniu się materiału w wyniku cyrkulacji powietrza wewnątrz piekarnika.
- Zakryj tylko niezbędną powierzchnię wewnątrz blachy.
- Po każdym użyciu umyj tacę, a papier do pieczenia lub podobne materiały wymień na nowe. W przeciwnym razie płyny kapiące na blachę mogą spowodować dymienie lub nawet powstanie płomienia.
- Po podniesieniu pokrywy produktu generowany jest przepływ powietrza. Tłuszczoodporny papier może wejść w kontakt z elementami grzejnymi i zapalić się.
- W przypadku używania rusztu grilla do smażenia, na dolnej półce należy umieścić blachę. W przeciwnym razie olej spożywczy i inne składniki, które kapią na dno piekarnika, mogą wytwarzać gęsty dym i prowadzić do pożaru.

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

1.10 Funkcja pary

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

- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.
- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia przednich drzwiczek produktu. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem odczekaj, aż produkt ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

2 Instrukcje dotyczące środowiska

2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

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



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektro-

nicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami

domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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

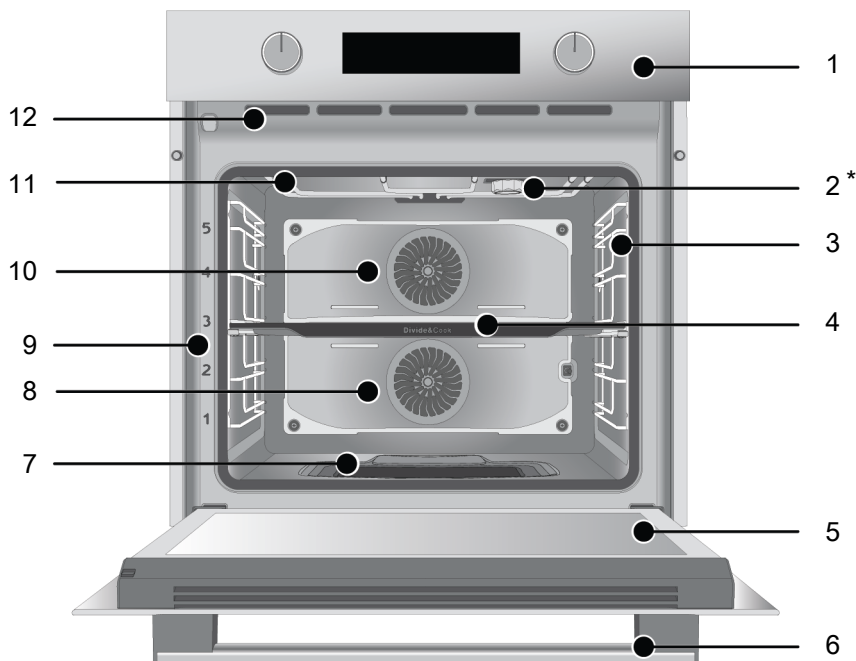
Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

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

3 Produkt

3.1 Opis urządzenia

PL



- 1 Panel sterowania
- 3 Półka druciana
- 5 Drzwi
- 7 Zbiornik wodny do gotowania wspomaganego parą
- 9 Umieszczenie półek
- 11 Górna grzałka

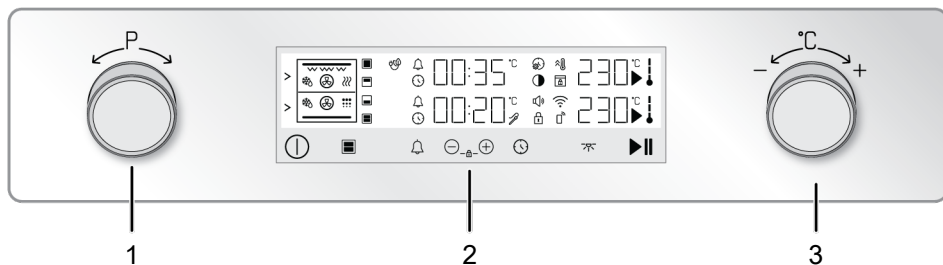
- 2 Oświetlenie
- 4 Przegroda
- 6 Uchwyt
- 8 Silnik wentylatora dolnego (za płytą stalową)
- 10 Silnik wentylatora górnego (za płytą stalową)
- 12 Otwory wentylacyjne

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

3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

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

3.2.1 Panel sterowania




1 Pokrętko wyboru funkcji

2 Jednostka sterująca


3 Pokrętko wyboru temperatury

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

Pokrętko wyboru funkcji

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokrętki. Aby wybrać, najpierw naciśnij  i włącz piekarnik. Następnie obróć pokrętko wyboru funkcji w prawo/lewo.

Pokrętko temperatury


Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Aby wybrać, najpierw naciśnij  i włącz piekarnik. Następnie obróć pokrętko temperatury w prawo/lewo.

Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika




Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wyświetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.

3.3 Funkcje obsługi piekarnika



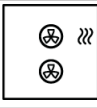
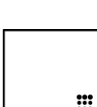
W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

 Jeśli w produkcie umieszczona jest przegroda poprzeczna, maksymalna temperatura 280°C spada do 250°C.


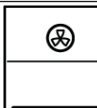
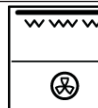


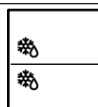
Dolna-górna i jedna duża część

Symbol funkcji			Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
Jedna duża część	Część dolna	Część górna			
			Pieczenie z wentylatorem	-	Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku produktów zbożowych.

	-	-	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie odbywa się przy użyciu pojedynczej tacy.
	-	-	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	-	-	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40-280	Goście powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie odbywa się przy użyciu pojedynczej tacy.
			Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Goście powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu tacach na różnych poziomach.
			Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby zaoszczędzić energię, można użyć tej funkcji zamiast „pieczenia turbo” w zakresie 160-220°C. Czas pieczenia będzie jednak nieco dłuższy. Po wybraniu tej funkcji na ekranie przez 2 sekundy widoczny jest napis „ECO”. Po 2 sekundach pojawi się sugerowana wysokość temperatury.
		-	Funkcja pizzy	40-280	Działa dolna grzałka i termowentylator. Nadaje się do przyrządzania pizzy.
	-		Grzałka górna + wentylator	40-280	Działa górny grzejnik i termowentylator na tylnej ścianie. Goście powietrze jest lepiej rozprowadzane przez wentylator niż tylko przez górną grzałkę.
	-	-	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie odbywa się przy użyciu pojedynczej tacy. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	-		Mały grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	-		Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.

	-		Wentylator wspomagany dużym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	-	-	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.
	-	-	Łatwe czyszczenie parą	-	Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Funkcja ta umożliwia zmiękczenie brudu wewnątrz piekarnika (który nie przebywał w nim przez dłuższy czas) i jego łatwe wyczyszczenie. Zobacz rozdział dotyczący czyszczenia, aby zapoznać się z łatwym czyszczeniem parą.

Kombinacje funkcji współdziałania górnej i dolnej części

Symbol funkcji	Opis funkcji	Symbol funkcji	Opis funkcji	Symbol funkcji	Opis funkcji
	Ogrzewanie wentylatorem + Ogrzewanie wentylatorem		Ogrzewanie wentylatorem + Dolne ogrzewanie		Duży grill + Ogrzewanie wentylatorem
	Ogrzewanie wentylatorem + Funkcja pizzy		Mały grill + Ogrzewanie wentylatorem		Pieczenie z wentylatorem + Pieczenie z wentylatorem

Przedziały ustawień temperatury interoperacyjności części górnej i dolnej

W procesach pieczenia w dwóch częściach temperatura jednej części jest uzależniona od ustawienia temperatury drugiej części. Z tego powodu istnieją ograniczenia dotyczące temperatur dostosowanych dla części. Przedziały temperatur, które można ustawić dla innych części, są podane w poniższych tabelach na podstawie temperatury ustawionej dla jednej części.

Temperatura ustawiona dla górnej części (°C)	Temperatura, którą można ustawić dla dolnej części		Temperatura ustawiona dla dolnej części (°C)	Temperatura, którą można ustawić dla górnej części	
	Minimum (°C)	Maksimum (°C)		Minimum (°C)	Maksimum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Części piekarnika

Możesz gotować na 4 różne sposoby w różnych częściach, używając przegrody w swoim piekarniku lub wychodząc z urządzenia.

Część górna



Możesz piec tylko w górnej części. Nadaje się do grillowania i pieczenia małych porcji. Gdy górna część jest aktywna, na ekranie wyświetlane są funkcje części górnej, wskaźnik temperatury oraz ekrany wskaźnika czasu/czasu. Ta sekcja jest aktywna tylko wtedy, gdy obok ekranu funkcji części górnej znajduje się symbol > .

Część dolna



Możesz piec tylko w dolnej części. Nadaje się do pieczenia potraw średniej wielkości. Gdy dolna część jest aktywna, na ekranie wyświetlane są funkcje części dolnej, wskaźnik temperatury oraz ekrany wskaźnika czasu/czasu. Ta sekcja jest aktywna tylko wtedy, gdy obok ekranu funkcji części dolnej znajduje się symbol > .

Część dolna - górna



Możesz piec jednocześnie w górnej i dolnej komorze. Nadaje się do pieczenia dwóch różnych potraw. Kiedy części górna i dolna są aktywne, ekrany funkcji, wskaźnika temperatury i wskaźnika czasu/czasu, właściwe dla tych części, pojawiają się na ekranie oddzielnie. Jeśli obie części mają symbole > obok swoich ekranów funkcyjnych, obie części są aktywne.

Pojedyncza duża część



Możesz piec w jednej dużej części. Nadaje się do potraw dużych rozmiarów i wielokrotnego gotowania. Gdy aktywna jest jedna duża komora, ekran funkcji dla obu części jest dostosowywany do pojedynczej części. Pojawiają się ekrany wskaźnika temperatury i czasu/czasu trwania dla dolnej komory.

3.4 Akcesoria

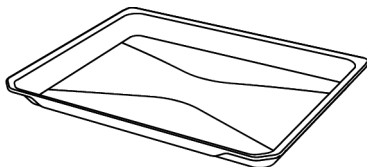
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



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

Standardowa taca

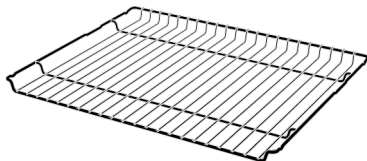
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



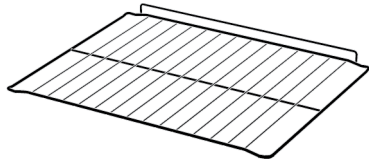
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :

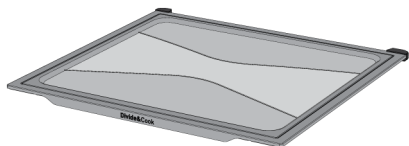


W modelach bez półek drucianych :



Przegroda

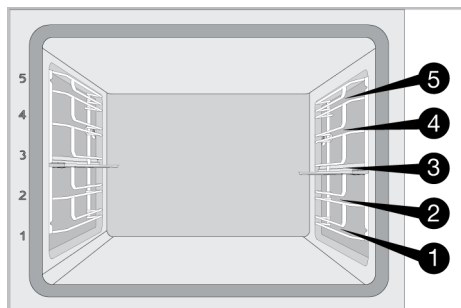
Służy do podziału sekcji gotowania na dwie oddzielne sekcje.



3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

Półki do pieczenia

W piekarniku znajduje się 5 poziomów umieszczenia półek. Kolejność półek jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

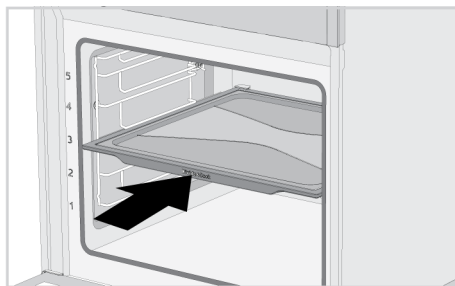


Umieszczenie przegrody poprzecznej

Aby w piekarniku można było piec tylko w górnej, dolnej lub razem w dolnej i górnej części, należy umieścić przegrodę poprzeczną w sposób pokazany na poniższym rysunku, na 3 pozycji półki.

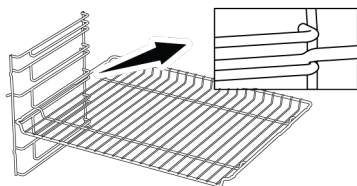


Przed umieszczeniem przegrody poprzecznej 3 należy ją równo osadzić na końcu stojaka, a następnie mocno wsunąć do piekarnika. Jeśli umieścisz ją pod kątem, uszkodzeniu ulegnie blacha przegrody poprzecznej.



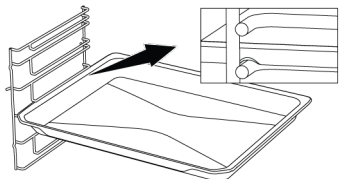
Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

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



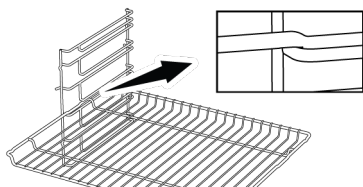
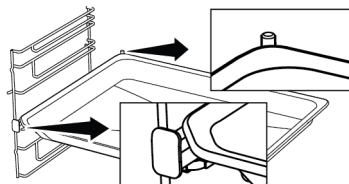
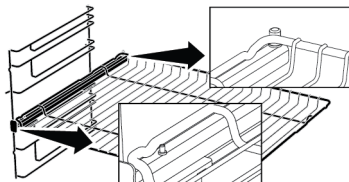
Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

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



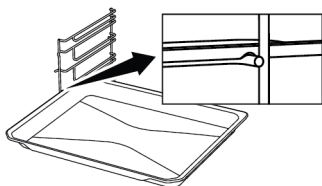
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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



Funkcja zatrzymywania tacy

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



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

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

3.6 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	595 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	590-600 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	2,8
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

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

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



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



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









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

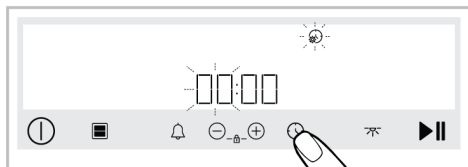
4 Pierwsze użycie




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

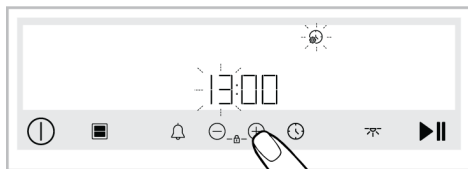
4.1 Pierwsze ustawienie godziny


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

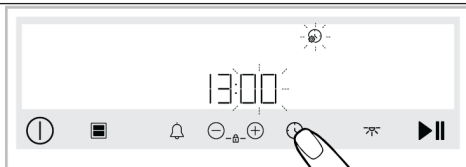
1. Gdy piekarnik zostanie włączony po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas dnia.
2. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się menu ustawień.
3. Dotykaj przycisków  , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Naciśnij przycisk , aby podświetlić pole czasu.
 - ⇒ Pole czasu i symbol  migają na wyświetlaczu.






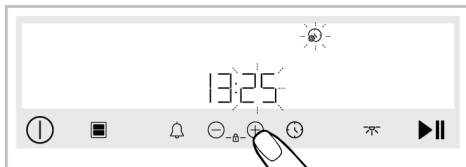
5. Ustaw godzinę naciskając   i aktywuj minutę, ponownie naciskając .




⇒ Pole minut i symbol  migają na wyświetlaczu.



6. Naciśnij  , aby ustawić minuty. Potwierdź ustawienie, naciskając .



⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

i Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, upływ czasu będzie odliczany od godziny 12:00. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

i W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinna zostać ustawiona ponownie.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.

i Służy do podziału sekcji gotowania na dwie oddzielne sekcje.

3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie

grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.

5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

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

Oświetlenie piekarnika



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

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

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


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

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

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

5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika

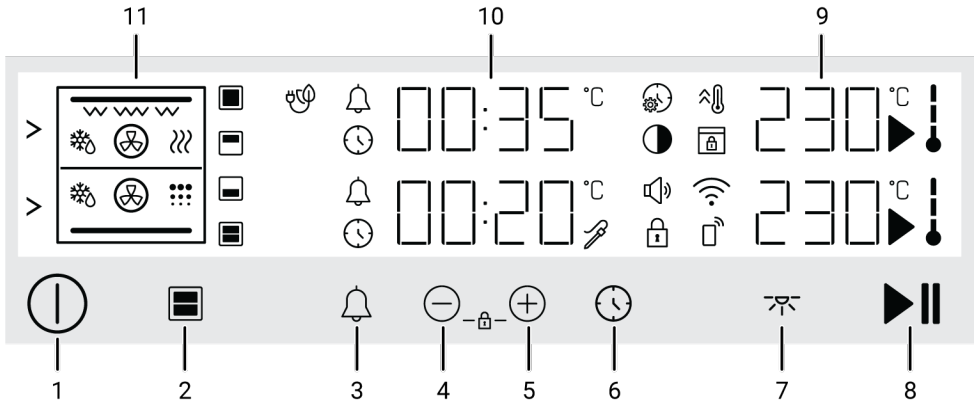
Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odroczenie.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Jeśli na panelu sterowania aktywne jest ustawienie szybkiego nagrzewania, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustaloną dla pieczenia tempe-

raturę. Informacje o ustawieniu szybko-
go nagrzewania wstępnego znajdują się
w rozdziale „Ustawienia”.

Jednostka sterująca

PL



Przyciski :

- 1 : Przycisk włączania/wyłączania
- 2 : Przycisk wyboru części gotowania
- 3 : Przycisk alarmu
- 4 : Przycisk zmniejszania i przesuwania
- 5 : Przycisk zwiększania i przesuwania
- 6 : Przycisk czasu i ustawień
- 7 : Przycisk oświetlenia
- 8 : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

Obszary wskaźników :

- 9 : Obszar wskaźnika temperatury
- 10 : Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania
- 11 : Wyświetlanie funkcji

Wyświetl symbole :

- : Symbol czasu pieczenia
- : Symbol alarmu
- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury w piekarniku
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol poziomu głośności
- : Symbol jasności
- : Symbol rozmrażania
- : Symbol utrzymywania ciepła
- : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
- : Symbol jednej dużej części gotowania

- : Symbol dolnej części gotowania
- : Symbol górnej części gotowania
- : Symbol podwójnej części gotowania
- : Symbol pilota *
- : Symbol Wi-Fi *
- : Symbol samooczyszczenia *
- : Symbol blokady drzwi *
- : Symbol sondy temperatury *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Mo-
że nie być dostępny w Twoim produkcie.

Włączanie piekarnika

Włącz piekarnik, dotykając przycisku ① .
Jeśli po otwarciu piekarnika nie zostanie
zainstalowana przegroda poprzeczna, na
ekranie pojawi się pierwsza funkcja obsługi
pojedynczej dużej części. Jeśli wstawiona
jest przegroda poprzeczna, wyświetlana
jest pierwsza funkcja robocza dla dolnej
części. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym
stanie, można regulować funkcję pracy,
temperaturę i czas pieczenia.

Jeśli na tym wyświetlaczu nie zo-
stanie dokonane żadne ustawienie,
piekarnik wyłączy się po około 3
minutach, a na wyświetlaczu pojawi
się godzina.

Wyłączenie piekarnika

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①. Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina.

Pieczenie w jednej dużej części, tylko w dolnej części lub tylko w górnej części

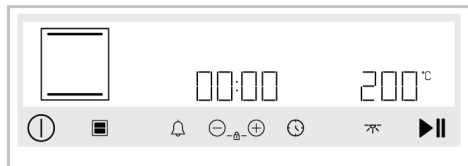
- ✓ Poniższe kroki opisują pieczenie w pojedynczej dużej części, tylko w dolnej części lub tylko w górnej części.

i Aby piec w jednej dużej części, należy wyjąć z urządzenia przegrodę poprzeczną.


1. Aby piec w jednej dużej części, należy wyjąć z urządzenia przegrodę poprzeczną. Jeśli chcesz piec tylko w dolnej lub tylko górnej części, zainstaluj przegrodę komory.
2. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
 - ⇒ Jeśli po otwarciu piekarnika nie zostanie zainstalowana przegroda poprzeczna, na ekranie pojawi się pierwsza funkcja obsługi pojedynczej dużej części. Jeśli wstawiona jest przegroda poprzeczna, wyświetlana jest pierwsza funkcja robocza dla dolnej części.



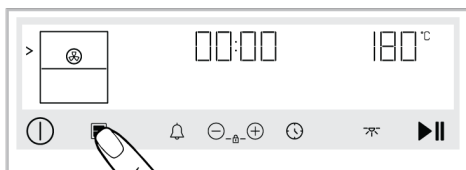
Ilustracja 1: Jeśli włożona jest przegroda poprzeczna:



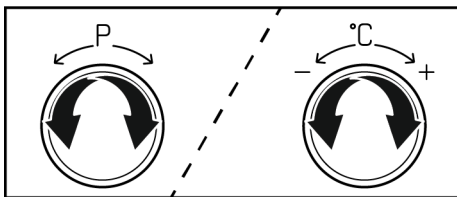
Ilustracja 2: Jeśli nie jest włożona przegroda poprzeczna:

3. Po włożeniu przegrody poprzecznej aktywowany jest ekran strefy gotowania części dolnej. Wystarczy dotknąć przycisk , aby wybrać górną część.


⇒ Obok ekranu funkcji należącego do górnej części pojawi się symbol >.



4. Gdy część piekarnika, której chcesz użyć jest aktywna, wybierz funkcję, której chcesz użyć do pieczenia, za pomocą przycisku wyboru funkcji.
5. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Jeśli chcesz zmienić tę temperaturę, za pomocą pokrętki temperatury ustaw żądaną temperaturę.



i W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

6. **Jeśli chcesz piec bez ustawiania czasu pieczenia**, dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.

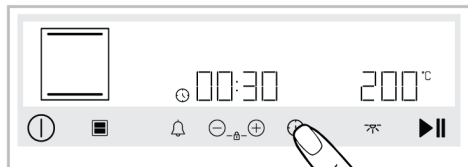
i Jeśli pieczenie zostanie rozpoczęte bez regulacji czasu pieczenia, piekarnik nie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pieczenia. Użytkownik musi zakończyć pieczenie.

⇒ Piekarnik zaczyna działać natychmiast z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawi się upływający czas. Na wyświetlaczu

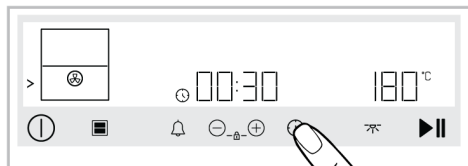
wyświetlane są symbole ► i ↓ . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓ . Czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia, pojawia się na ekranie Czas/godzina.

7. Jeśli chcesz piec, ustawiając czas pieczenia, naciśnij raz przycisk Ⓜ.

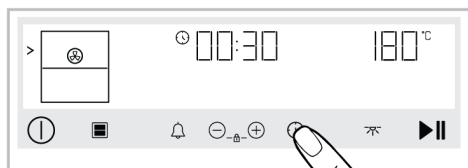
⇒ Na wyświetlaczu pojawi się symbol Ⓜ.



Ilustracja 3: Dla jednej dużej części:



Ilustracja 4: Tylko dla dolnej części:



Ilustracja 5: Tylko dla górnej części:

i Aby szybko ustawić czas pieczenia, naciśnij ⊕, aby ustawić czas pieczenia na 30 minut po ustawieniu funkcji pracy i temperatury, następnie użyj przycisków ⊕/⊖, aby zmienić czas.

8. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków ⊕/⊖.

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

9. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby rozpocząć pieczenie.

⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast w wybranym programie i temperaturą. Odliczany jest czas pieczenia ustawiony na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ► i ↓ . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓ .


10. Jeśli pieczenie odbywało się bez ustawienia czasu gotowania, piekarnik nie wyłączy się automatycznie. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku ►|| aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku Ⓜ, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

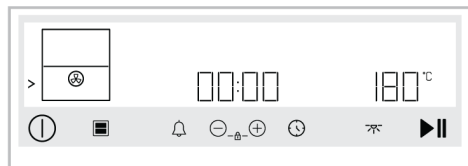
11. W przypadku pieczenia, ustawiając czas pieczenia po upływie ustawionego czasu pieczenia na ekranie pojawia się napis „Koniec”, słychać ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenia zostaje przerwane.

⇒ Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Podczas gdy emitowane jest ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawia się napis „Koniec”, po dotknięciu przycisku ►|| piekarnik kontynuuje pracę w nieskończoność. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu Ⓜ. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

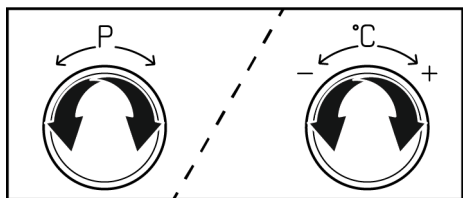
Wspólne pieczenie w części dolnej i górnej


✓ Poniższe kroki opisują sposób wspólnego pieczenia różnych potraw w dolnej i górnej części. Przed rozpoczęciem pieczenia określ funkcje górnej i dolnej części, które są odpowiednie dla twoich potraw. Patrz „Funkcje pracy piekarnika” dla kombinacji funkcji części górnej-dolnej.


1. Włóż przegrodę poprzeczną i umieść potrawy na odpowiednich półkach części piekarnika, w których będziesz piec.
2. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
 - ⇒ Po włączeniu piekarnika na ekranie wyświetlana jest pierwsza funkcja pracy dolnej części.







3. W dolnej części ustaw żądaną funkcję pracy i temperaturę za pomocą przycisków wyboru funkcji i temperatury.





⇒ Obok ekranu funkcji należącego do górnej części pojawi się symbol .

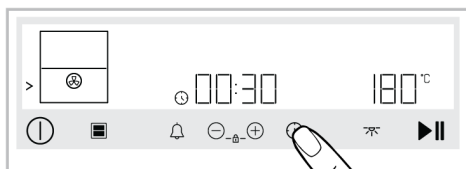
4. Jeśli chcesz piec bez ustawiania czasu pieczenia, dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.




 Jeśli pieczenie zostanie rozpoczęte bez regulacji czasu pieczenia, piekarnik nie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pieczenia. Użytkownik musi zakończyć pieczenie.


⇒ Dolna część piekarnika zaczyna działać natychmiast z wybraną funkcją i temperaturą, a na ekranie pojawi się upływający czas. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole  i . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu . Czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia, pojawia się na ekranie Czas/godzina.


5. **Jeśli chcesz piec, ustawiając czas pieczenia**, naciśnij raz przycisk .


⇒ Symbol  pojawia się na ekranie czasu/czasu trwania w dolnej części.






 Aby szybko ustawić czas pieczenia, naciśnij , aby ustawić czas pieczenia na 30 minut po ustawieniu funkcji pracy i temperatury, następnie użyj przycisków , aby zmienić czas.

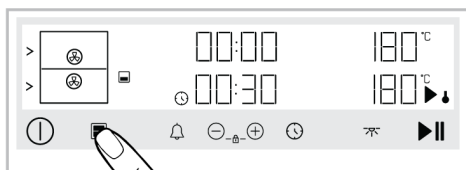
6. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków .

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

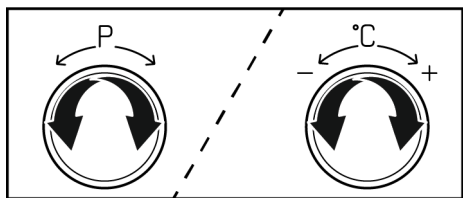
7. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.

⇒ Dolna część piekarnika zacznie działać natychmiast z wybraną funkcją i temperaturą. Odliczany jest czas pieczenia ustawiony na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole  i . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu .

8. Dotknij przycisku , aby aktywować górną część.



9. W górnej części ustaw żądaną funkcję pracy i temperaturę za pomocą przycisków wyboru funkcji i temperatury.



⇒ Obok ekranu funkcji należącego do górnej części pojawi się symbol >.

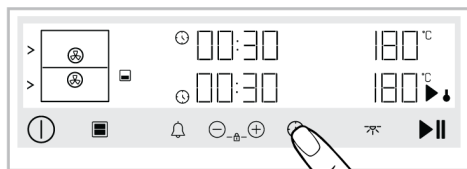
10. **Jeśli chcesz piec bez ustawiania czasu pieczenia**, dotknij przycisku ▶||, aby rozpocząć pieczenie.

i Jeśli pieczenie zostanie rozpoczęte bez regulacji czasu pieczenia, piekarnik nie wyłączy się automatycznie po zakończeniu pieczenia. Użytkownik musi zakończyć pieczenie.

⇒ Górna część piekarnika zaczyna działać natychmiast po wybraniu funkcji i temperatury, a na ekranie pojawia się upływający czas. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ▶ i ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓. Czas, jaki upłynął od rozpoczęcia pieczenia, pojawia się na ekranie Czas/godzina.

11. **Jeśli chcesz piec, ustawiając czas pieczenia**, naciśnij raz przycisk ⌚.

⇒ Symbol ⌚ pojawia się na ekranie czasu/czasu trwania w górnej części.



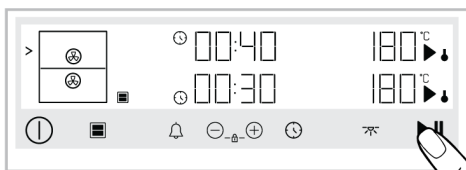
i Aby szybko ustawić czas pieczenia, naciśnij ⊕, aby ustawić czas pieczenia na 30 minut po ustawieniu funkcji pracy i temperatury, następnie użyj przycisków ⊕/⊖, aby zmienić czas.

12. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków ⊕/⊖.

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

13. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku ▶||, aby rozpocząć pieczenie.

⇒ Górna część piekarnika zacznie działać natychmiast z wybraną funkcją i temperaturą. Odliczany jest czas pieczenia ustawiony na wyświetlaczu. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ▶ i ↓. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga ustawioną temperaturę, zaświeci się każdy etap symbolu ↓.



14. **Jeśli pieczenie odbywało się bez ustawienia czasu pieczenia**, piekarnik nie wyłączy się automatycznie dla obu części. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Zakończ pieczenie, naciskając przycisk ▶||, gdy część, w której zakończono pieczenie, jest aktywna. Po zakończeniu pieczenia w drugiej części należy najpierw aktywować ją za pomocą przycisku ■ i dotknąć przycisku ▶||, aby zakończyć pieczenie. Jeśli chcesz zamknąć obie części, dotknij przycisku ⌚, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

15. **Jeśli pieczenie odbywało się z ustawieniem czasu** pieczenia, na ekranie wskaźnika temperatury części, w której czas pieczenia został zakończony, pojawia się tekst „**Koniec**”, słychać ostrzeżenie dźwiękowe i ta część przestaje piec. Druga część będzie pracować do końca czasu pieczenia. Po zakończeniu czasu pieczenia w drugiej części na ekranie wskaźnika temperatury tej części pojawia się napis „**Koniec**”, słychać ostrzeżenie dźwiękowe i ta część przestaje piec.

- ⇒ W każdej części, po zakończeniu okresu alarmowego, ostrzeżenie rozbrzmiewa przez dwie minuty. Podczas gdy emitowane jest ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawia się napis „**Koniec**”, po dotknięciu przycisku ►|| piekarnik kontynuuje pracę w nieskończoność. Piekarnik wyłącza się po naciśnięciu ⓪. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

5.3 Gotowanie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Lepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki wspomaganemu parowym. Funkcja wspomaganego parowego zapewnia jaśniejszą powierzchnię wypieków, bardziej chrupiącą skórkę i większą objętość. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci z żywności, takiej jak mięso, i sprawia, że podczas pogotowania staje się bardziej soczyste w środku i smaczniejsze.

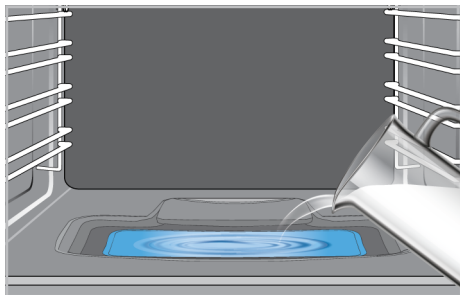
Ostrzeżenia ogólne

- Pieczenie wspomaganie parą można wykonać tylko przy użyciu funkcji pieczenia na parze opisanych w instrukcji obsługi.
- Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ulatniać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.
- Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.
- Jeśli produkt jest wyposażony w sondę do mięsa, upewnij się, że osłona sondy do mięsa jest zamknięta przed gotowaniem ze wspomaganie parowym. W przeciwnym razie z gniazda sondy do mięsa może wydobywać się para.

Pieczenie na parze:

1. Po sprawdzeniu rusztu do pieczenia na parze i ustawieniu funkcji, określ temperaturę, czas i ilość wody do dodania w zależności od potrawy, którą chcesz przygotować. Możesz samodzielnie ustawić te wartości dla wypieków nieuwzględnionych w tabeli.
2. Do naczynia na dnie piekarnika wlej ilość wody, którą zużyjesz w zależności od potrawy.



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

3. Ustawić pokrętko funkcji na odpowiedni tryb z użyciem pary.

- Ustaw pokrętkę temperatury na odpowiednią temperaturę.
- Umieść jedzenie w piekarniku na zalecanej półce.
 - ⇒ Rozpoczyna się pieczenie.
- Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, ustawiając pokrętkę funkcji i temperatury w pozycji wyłączonej.

i Jeśli po każdym gotowaniu ze wspomaganie parowym na dnie piekarnika pozostaje woda, po ostygnięciu piekarnika wytrzyj ją suchą ściereczką. W przeciwnym razie woda pozostawiona na dnie piekarnika może doprowadzić do zwapnienia.

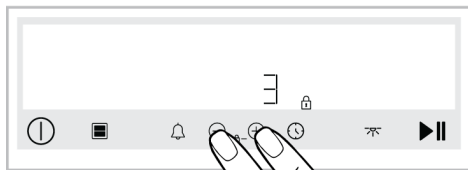
5.4 Ustawienia

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

Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.

- Naciśnij jednocześnie \oplus/\ominus aż na wyświetlaczu pojawi się symbol \mathfrak{A} .



⇒ Na wyświetlaczu pojawia się symbol \mathfrak{A} , a blokada przycisków zostaje włączona. W przypadku naciśnięcia dowolnego przycisku po ustawieniu blokady rodzicielskiej, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga symbol \mathfrak{A} .

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

Wyłączenie blokady przycisków

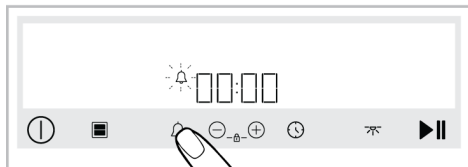
- Naciśnij jednocześnie \oplus/\ominus aż zniknie symbol \mathfrak{A} .
 - » Symbol \mathfrak{A} znika z ekranu i blokada klawiszy zostaje wyłączona.

Ustawienie alarmu

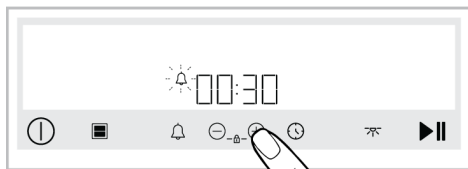
Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upływie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

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

- Naciśnij \mathfrak{A} , aby ustawić czas alarmu.
 - ⇒ \mathfrak{A} zaczyna migać na wyświetlaczu.




- Ustaw alarmu za pomocą przycisków \oplus/\ominus . Naciśnij \mathfrak{A} , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



⇒ Symbol \mathfrak{A} świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu zaczyna się odliczanie czasu alarmu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są

ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu wyświetlany jest krótko czas.




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

Wyłączenie alarmu

- Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.






⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.


Czy chcesz anulować alarm?

- Naciśnij , aby zresetować czas alarmu. Naciskaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol "00:00"
- Alarm można również anulować, naciskając na dłużej .

Ustawienie głośności


Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.





- Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
- Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się .
- Aktywuj ustawienie poziomu głośności, ponownie naciskając . (**b-1, b-2**)
- Ustaw żądany ton za pomocą przycisków .


⇒ Wybrane ustawienie poziomu głośności jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij , aby powrócić do ustawień menu.

Ustawienia jasności wyświetlacza

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






- Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.

- Naciśnij  aż na  wyświetlaczu pojawi się
- Aktywuj ustawienie poziomu jasności, ponownie naciskając .
- Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków . (**d-1, d-2, d-3**)

⇒ Wybrane ustawienie poziomu jasności jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij , aby powrócić do ustawień menu.

Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzić automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

- Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
- Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (booster), ponownie naciskając .
- Przyciski  przełączają ustawienie „WYŁĄCZONY” na „WŁĄCZONY” na ekranie.




⇒ Wybrane ustawienie szybkiego nagrzewania jest natychmiast potwierdzane. Naciśnij przycisk, aby powrócić do ustawień menu.




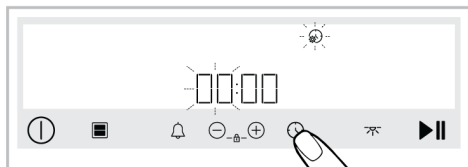
W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „Wyłącz” można anulować ustawienie automatycznego szybkiego nagrzewania.


Zmiana godziny

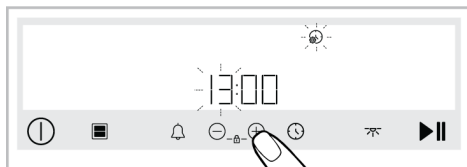
Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono


1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), naciśnij przycisk  przez około 3 sekundy, aby włączyć menu ustawień.
2. Naciśnij \oplus/\ominus aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
3. Naciśnij przycisk , aby podświetlić pole czasu.

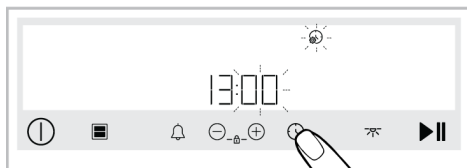
⇒ Pole czasu i symbol  migają na wyświetlaczu.





4. Ustaw godzinę naciskając \oplus/\ominus i aktywuj pole minut, ponownie naciskając .



⇒ Pole minut i symbol  migają na wyświetlaczu.



5. Naciśnij \oplus/\ominus , aby ustawić minuty. Potwierdź ustawienie, naciskając .

⇒ Ustawiona godzina jest natychmiast potwierdzana. Naciśnij , aby powrócić do ustawień menu.

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych.

Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywne parowanie wytwarzane podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawę na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

6.1.1 Ciasta i wypieki

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

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.

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

Wskazówki dotyczące ciast

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

Tabela pieczenia ciast i potraw z piekarnika w pojedynczej dużej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	190	40 ... 50
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 ... 40
Bułka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	25 ... 35
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	35 ... 45
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	35 ... 45
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	2 veya 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	60 ... 75
	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	60 ... 80
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	3	250 ... 280	6 ... 12

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	1 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	160	35 ... 45
Ciastko	2 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	170	30 ... 40
Bułka	2 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	180	30 ... 40

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela pieczenia ciast i potraw z piekarnika w górnej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	4	190	45 ... 55
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	4	170	30 ... 40
Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	180	35 ... 45

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela pieczenia ciast i potraw z piekarnika w dolnej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	190	45 ... 55
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	250 ... 280	10 ... 15

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

„Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” funkcja obsługi

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”. Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu

oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

- W funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Tabela pieczenia z funkcją obsługi „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” w pojedynczej dużej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	2	180	30 ... 40
Ciastko	Standardowa taca *	3	200	30 ... 40
Bułka	Standardowa taca *	2	200	35 ... 50

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

Tabela pieczenia z funkcją obsługi „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” w górnej dużej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	4	180	35 ... 50
Ciastko	Standardowa taca *	4	200	45 ... 55
Bułka	Standardowa taca *	4	220	35 ... 50

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po upłygnięciu czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blaszce.

Tabela pieczenia mięsa, ryb i drobiu w jednej dużej części

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, po 210	65 ... 85
	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, po 210	65 ... 85
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela mięsa, ryb i drobiu w górnej części

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	15 min. 250/max, po 210	80 ... 105
Ryby	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela mięsa, ryb i drobiu w dolnej części

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	15 min. 250/max, po 210	70 ... 95
Ryby	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

Ostrzeżenia ogólne:

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

Tabela grillowania w pojedynczej dużej części

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 35
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	2 ... 4

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozpraszając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania dla górnej części

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilości	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	2 ... 4

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

6.1.4 Gotowanie na parze

Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji gotowania na parze opisanych w instrukcji obsługi. Patrz rozdział „Funkcje obsługi piekarnika”, aby zapoznać się z funkcjami gotowania na parze.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu. Czas trwania podany w momencie dostarczania wody wskazuje na czas, jaki upłynął po wstępnym podgrzaniu.
- Tabela gotowania zawiera sprawdzone przez producenta zalecenia dotyczące gotowania. Możesz ustawić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania na parze i czas dla potraw, których nie ma w tabeli.
- Gotuj na parze przy użyciu jednej tacy.

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy - Funkcja 3D

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas pobierania wody	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Przybliżona waga żywności (g)
Chleb w całości	Standardowa taca *	2	200	200	przed rozpoczęciem podgrzewania	30 ... 35	820
Cały kurczak z warzywami	Standardowa taca *	2	25 min. 250/ max, po 190	250	przed rozpoczęciem podgrzewania	60 ... 70	2000
Żeberka	Standardowa taca *	3	180	250	przed rozpoczęciem podgrzewania	65 ... 75	1000
Podudzie jagnięce z warzywami	Standardowa taca *	3	170	350	przed rozpoczęciem podgrzewania	90 ... 110	2000
Bułka drożdżowa	Standardowa taca *	3	180	200	przed rozpoczęciem podgrzewania	25 ... 35	1200
Sernik	Standardowa taca *	3	120	200	przed rozpoczęciem podgrzewania	45 ... 55	1450

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.5 Test żywności

Potrawy w tej tabeli kulinarnej są przygotowane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie urządzenia dla instytucji kontrolnych.

Tabela pieczenia dań testowych w jednej dużej części

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	3	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	60 ... 75
	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	60 ... 80

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	2 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	1 - Standardowa taca * 4 - Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1 - 4	160	35 ... 45

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela grillowania w pojedynczej dużej części

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cielęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	4	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250	2 ... 4

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Stół do gotowania dla dolnej i górnej części razem

Część do gotowania	Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Górna	Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	150	35 ... 50
Dolna	Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	150	35 ... 50
Górna	Kurczak w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	15 min. 250/ max, po 190	80 ... 100
Dolna	Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	180	45 ... 55
Górna	Ciasto w formie	Forma do ciasta na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	4	180	45 ... 55
Dolna	Ryby	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	200	20 ... 30
Górna	Ryby	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	200	20 ... 30
Dolna	Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	180	35 ... 50
Górna	Bułka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	4	180	30 ... 45
Dolna	Pizza	Standardowa taca *	Pizza	2	250	10 ... 17

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu.

niu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.

- Do czyszczenia nie używaj środków do czyszczenia parą.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnego elementu urządzenia w zmywarce, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.

- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Powierzchnie emaliowane

- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza powierzchnię emalii.
- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz „Łatwe czyszczenie parą [▶ 90]”.)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyszciska drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

Powierzchnie katalityczne

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

Szklana powierzchnia

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

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

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

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

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

7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

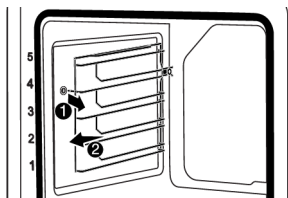
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć boczne półki druciane:

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



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

Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

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

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

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



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



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

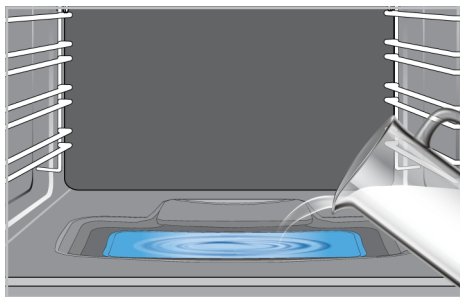
W celu zwiększenia skuteczności odkamieniania naczynia, oprócz powyższych czynności, po każdym 10 użyciach należy:

Wybierz funkcję pracy, w której aktywna jest dolna grzałka i uruchom piekarnik w temperaturze 100°C na 2-3 minuty. Następnie wyłącz piekarnik i spryskaj wnętrze piekarnika środkiem do czyszczenia grilla zalecanym na stronie internetowej marki Twojego produktu do naczynia z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj naczynie z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

7.5 Łatwe czyszczenie parą

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

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Napełnij naczynie na dnie piekarnika 200 ml wody.



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

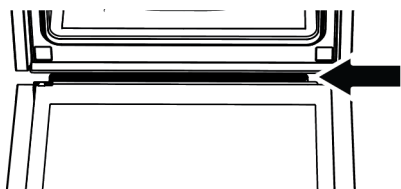
- Wybierz funkcję łatwego czyszczenia parą. Na ekranie pojawia się czas czyszczenia i nie można go zmienić.

Otwórz drzwi i wytrzyj wewnątrz piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką.

W przypadku uporczywych zabrudzeń urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.

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

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



7.6 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

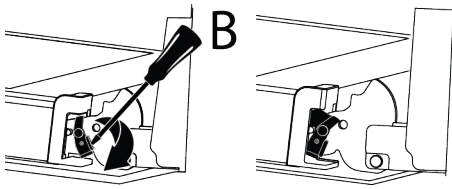
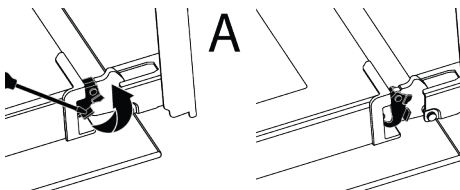
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu we-

wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. W przypadku osadów wapniowych, które mogą tworzyć się na szkle piekarnika, przetrzyj szkło octem i splotcz.

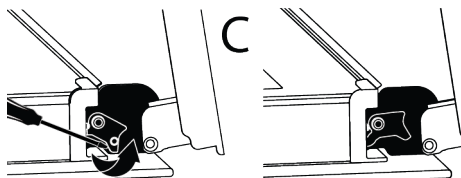
i Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

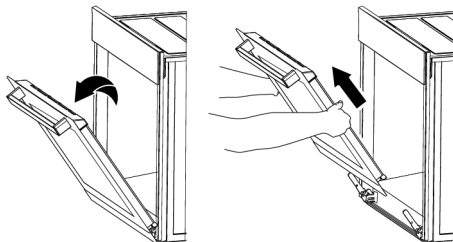
- Otwórz drzwiczki piekarnika.
- Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.
- Rodzaje zawiasów różnią się jako (A), (B), (C) w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć każdy rodzaj zawiasu.
- Zawias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



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



7. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



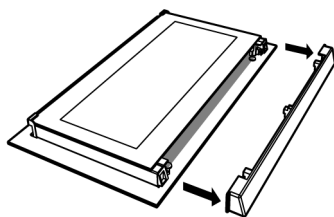
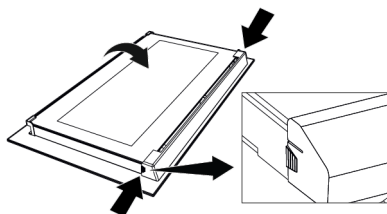
8. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

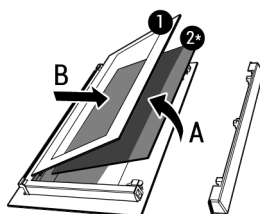
7.7 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

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



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



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

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

7.8 Czyszczenie lampki piekarnika

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

Wymiana lampki piekarnika

Ostrzeżenia ogólne

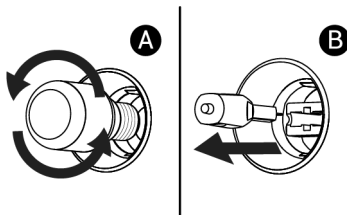
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub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

Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

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



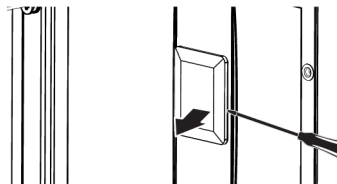
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



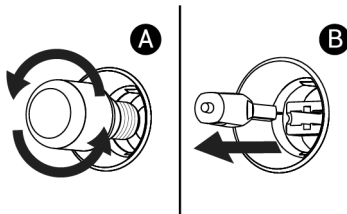
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

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



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



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

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

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania. >>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie miga symbol ► i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.

- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeśli usterka nadal występuje.

