

beko

Built-in Oven

User Manual

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi



BBIMM18500DXCSWE

385442452/ EN/ PL/ R.AA/ 13/06/23 16:24
7768287689



Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| 1 Safety Instructions..... | 4 | 6.1 General Warnings About Baking in the Oven..... | 31 |
| 1.1 Intended Use..... | 4 | 6.1.1 Pastries and oven food..... | 32 |
| 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety | 4 | 6.1.2 Meat, Fish and Poultry | 34 |
| 1.3 Electrical Safety..... | 5 | 6.1.3 Grill | 35 |
| 1.4 Transportation Safety | 6 | 6.1.4 Test foods..... | 36 |
| 1.5 Installation Safety..... | 7 | 7 Maintenance and Cleaning..... | 37 |
| 1.6 Safety of Use | 7 | 7.1 General Cleaning Information | 37 |
| 1.7 Temperature Warnings | 8 | 7.2 Cleaning Accessories | 38 |
| 1.8 Accessory Use..... | 8 | 7.3 Cleaning the Control Panel..... | 38 |
| 1.9 Cooking Safety | 8 | 7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) | 39 |
| 1.10 Maintenance and Cleaning Safety | 9 | 7.5 Cleaning the Oven Door..... | 39 |
| 2 Environmental Instructions..... | 10 | 7.6 Removing the Inner Glass of The Oven Door..... | 40 |
| 2.1 Waste Directive..... | 10 | 7.7 Cleaning the Oven Lamp | 41 |
| 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product | 10 | 8 Troubleshooting | 42 |
| 2.2 Package Information..... | 10 | | |
| 2.3 Recommendations for Energy Saving..... | 10 | | |
| 3 Your product | 11 | | |
| 3.1 Product Introduction | 11 | | |
| 3.2 Product Control Panel Introduction and Usage..... | 11 | | |
| 3.2.1 Control Panel..... | 12 | | |
| 3.2.2 Introduction of the oven control panel | 12 | | |
| 3.3 Oven operating functions..... | 12 | | |
| 3.4 Product Accessories | 13 | | |
| 3.5 Use of Product Accessories | 14 | | |
| 3.6 Technical Specifications..... | 17 | | |
| 4 First Use..... | 18 | | |
| 4.1 First Timer Setting..... | 18 | | |
| 4.2 Initial Cleaning | 19 | | |
| 5 Using the Oven..... | 19 | | |
| 5.1 General Information on Using the Oven | 19 | | |
| 5.2 Operation of the Oven Control Unit | 20 | | |
| 5.3 Settings | 23 | | |
| 5.4 Using the Meat Probe..... | 29 | | |
| 6 General Information About Baking..... | 31 | | |



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.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for heating, plate heating, 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.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.

- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- For the safety of children, cut the power plug and make the product inoperable before disposing the product.

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 product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the hob). 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.

- The product must not be plugged into the outlet during installation, repair, and transportation.
 - 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 power cable, only use the power 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.
 - The rear surface of the oven gets hot when it is in use. Power cords must not touch the back surface, connections may be 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 or intermediate cables.
 - 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.
 - **WARNING:** 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:
- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).
 - Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
 - Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



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 put other items on the product and carry the product upright.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from getting damaged.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.

1.5 Installation Safety

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

1.6 Safety of Use

- Ensure that the product is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.7 Temperature Warnings

- **WARNING:** The accessible parts of the product will be hot during use. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- As steam may be exhaled, keep away while opening the oven door. The steam may burn your hand, face and / or eyes.
- During operation, the product may become hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always use heat resistant oven gloves while placing food in the hot oven, or removing the food from the hot oven, etc.

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**".

- Accessories can damage the door glass when closing the product door. Always push the accessories to the end of the cooking area.
- Use only the meat probe recommended for this oven.

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 waste, oil, etc. in the cooking area may catch fire. Before cooking, remove such coarse dirt.
- 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.

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven. Remove any excessive pieces of greaseproof paper hanging from the accessory or container to avoid the risk of touching the oven heater elements. Never use greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum use temperature specified on the greaseproof paper you are using. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy

grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



1.10 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 / (if present) oven upper door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.

2 Environmental Instructions

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 re-used 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 pack-

aging 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.

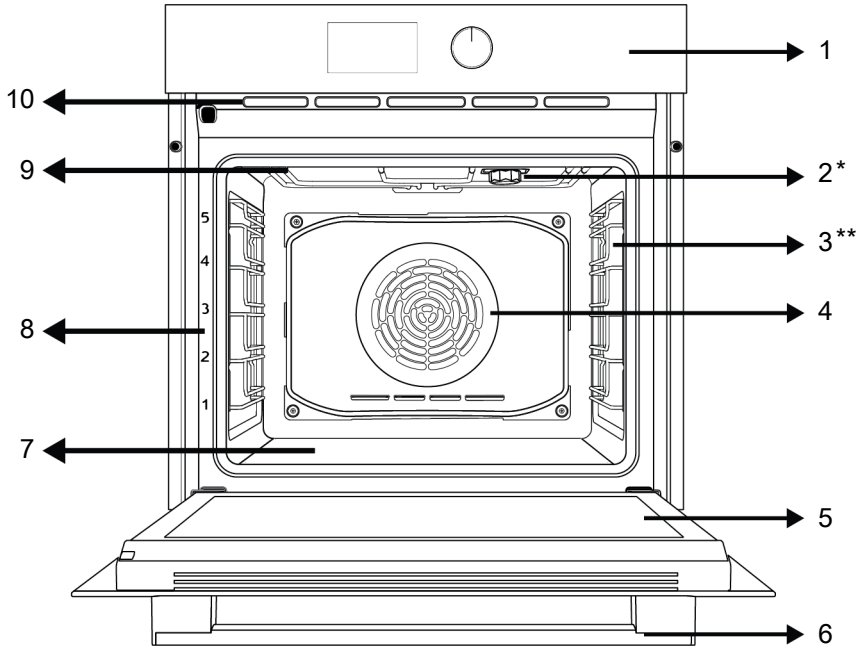
The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- 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 "Fan + Eco" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Fan + Eco" 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 Lower heater (under the steel plate)

9 Upper heater

2 Lamp

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Ventilation holes

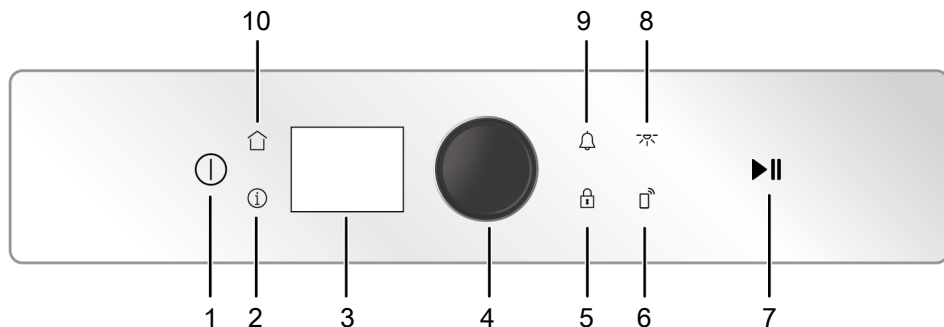
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

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

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 On/off key
- 2 Info button
- 3 Touch display
- 4 Oven control knob
- 5 Key lock key
- 6 Remove control key
- 7 Baking start/stop key
- 8 Lamp key
- 9 Alarm key
- 10 The button for going back to the main menu

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

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Oven control knob



You can switch between the menus on the display by turning the oven control knob to the right/left, and activate the menus by pressing on it.












Touch display

You can activate all kinds of functions by touching on the touch display, and you can scroll the functions by dragging on some displays.

3.3 Oven operating functions

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

| Function symbol | Function description | Temperature range (°C) | Description and use |
|--|----------------------|------------------------|--|
|  | Defrost | - | 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. |
|  | Statics | 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 Heat | 40-220 | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. |
|  | Statics + Fan | 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 at different shelf levels. |
|  | Fan + Eco | 160-220 | In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But, cooking time will be slightly longer. |
|  | Pizza | 40-280 | The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza. |
|  | Multi (3D) | 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. |
|  | Low Grill | 40-280 | The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts. |
|  | Grill | 40-280 | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts. |
|  | Grill + Fan | 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. |
|  | Low Temp. | 50-150 | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for slow cooking of roasted / sealed pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the cooked meat is soft and juicy. Use hygienic meat. Pre-fry / seal all surfaces of the meat in a pan heated to a high temperature in cookers such as hob and grills. You can cook the pre-fried / sealed meat for a long time at the temperature set in the "Low Temp." function. Cook with a single tray. |

3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory

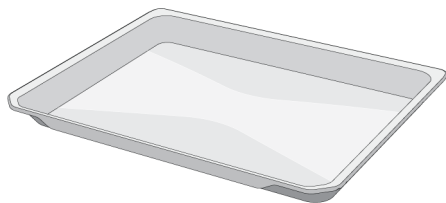
varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



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

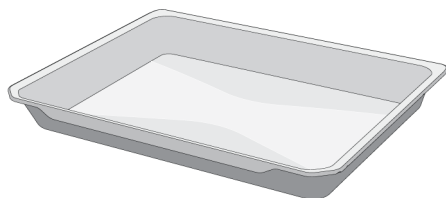
Standard tray

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



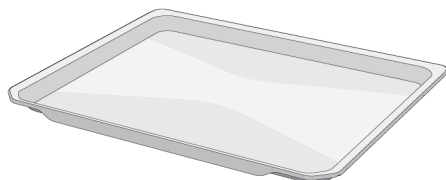
Deep tray

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



Pastry tray

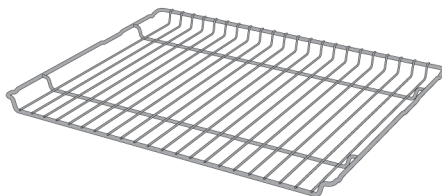
It is used for pastries such as cookies and biscuits.



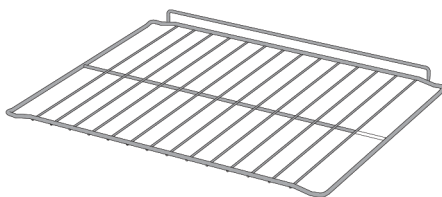
Wire grill

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

On models with wire shelves :

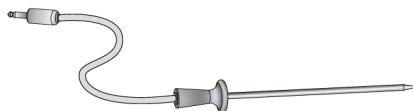


On models without wire shelves :



Meat probe

When cooking meat dishes, the thin long end is stuck on the meat and the other end is used by attaching the other end to its socket on the chassis side wall.

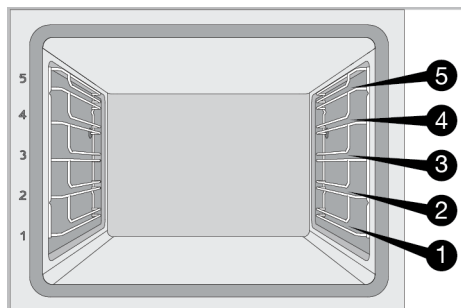


3.5 Use of Product Accessories

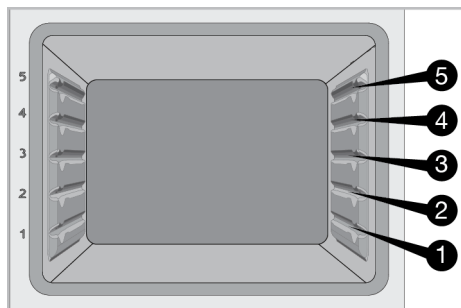
Cooking shelves

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

On models with wire shelves :



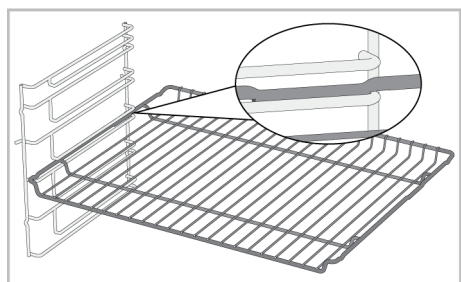
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

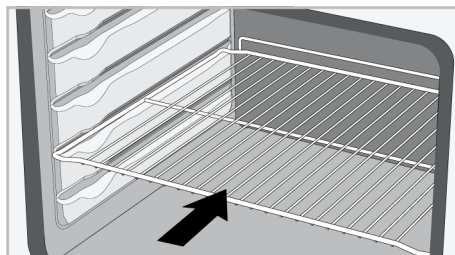
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

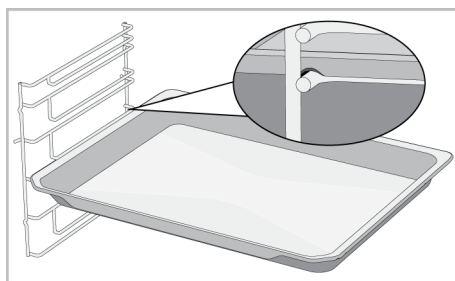
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

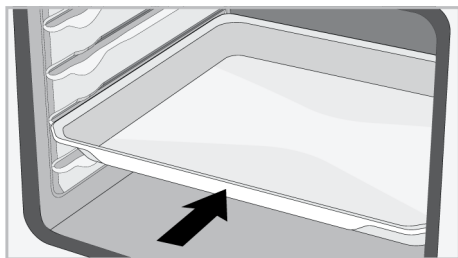
On models with wire shelves :

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



On models without wire shelves :

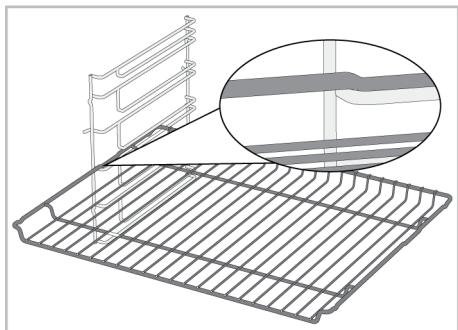
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



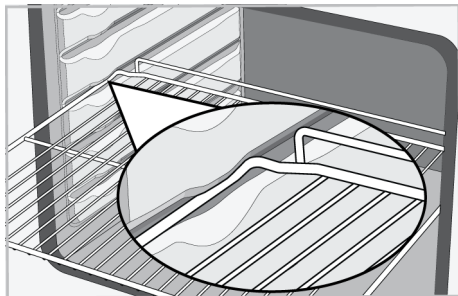
Stopping function of the wire grill

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

On models with wire shelves :



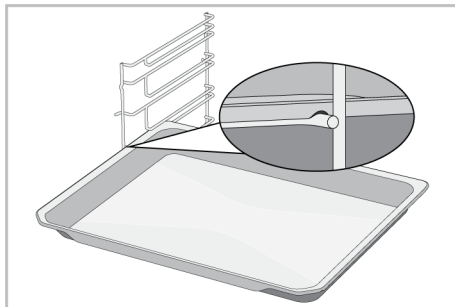
On models without wire shelves :



Tray stopping function - On models with wire shelves

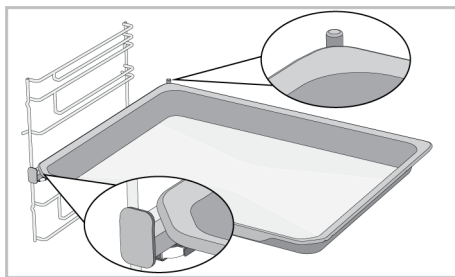
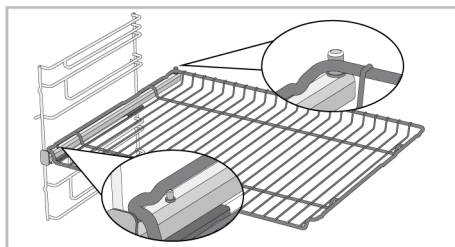
There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the

rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



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

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



3.6 Technical Specifications

| | |
|---|---------------------------------------|
| General specifications | |
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm) | 595 /594 /567 |
| Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm) | 590 - 600 /560 /min. 550 |
| Voltage/Frequency | 220-240 V ~; 50 Hz |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Total power consumption (kW) | 3,3 |
| 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 Statics or (if present) Statics + Fan 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-Fan + Eco , 2-Fan Heating , 3-* , 4-Statics.



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



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



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

4 First Use

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

4.1 First Timer Setting




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

It is recommended to setting the date, time and language settings before using your oven for the first time. Complete these settings by following the instructions. For other settings, see the explanations in the "Settings" section.

Timer setting

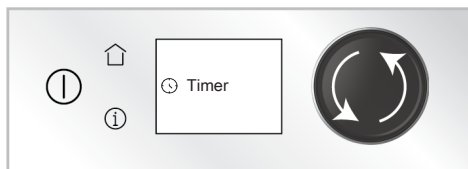
✓ To change the timer setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key and turn on the oven.

⇒ Home screen menu is shown on the display.



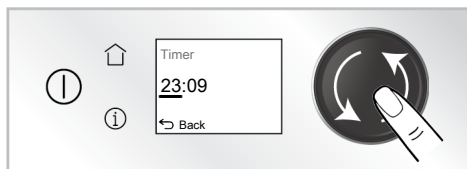
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Timer" menu.



3. Access the timer setting screen by touching "Timer" on the display or by pressing the control knob once.

⇒ The timer field is activated on the display.

4. Turn the oven control knob to the right / left to set the current time and confirm the setting by pressing on the control button once.



⇒ The minute field is activated on the screen.

5. Turn the oven control knob to the right / left to set the current minute and complete the date setting by touching "Back".



If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the "Settings" section.



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

Language setting

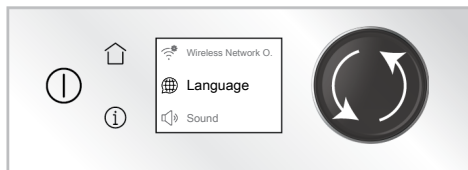
✓ To change the language setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the key and turn on the oven.



⇒ Home screen menu is shown on the display.

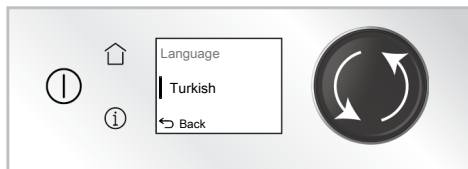
- Turn the control knob to the right / left to highlight the "Language" menu.



- Access the language setting screen by touching "Language" on the screen or by pressing the control button 1 time.



- The adjusted language is displayed on the screen.



- Turn the oven control knob to the right / left to select the language you want to set and confirm the setting by pressing on the control button once. Complete the language setting by touching "Back" on the screen.

4.2 Initial Cleaning

- Remove all packaging materials.
- Remove all accessories from the oven provided with the product.
- 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.
- When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [► 12]". You can learn how to operate the oven in the following section.
- Wait for the oven to cool.
- 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.

5.2 Operation of the Oven Control Unit

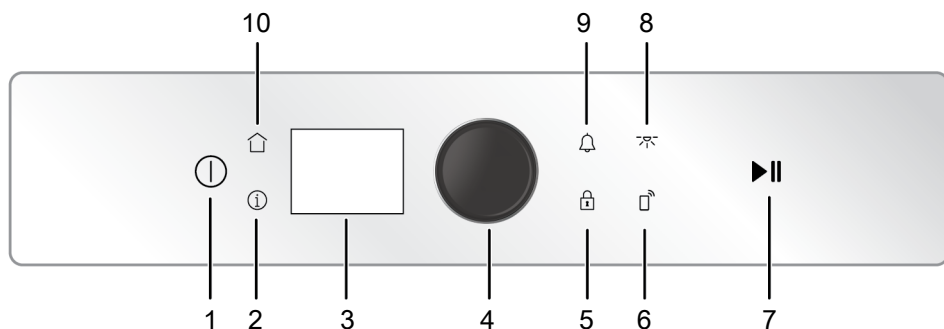
General warnings for the oven control unit

- 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.

In some baking functions the lamp never turns on to save energy.

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.

- 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.
- Before you start cooking, make sure that the meat probe slot cover is closed if you are cooking without a meat probe.



- | | |
|-------------------------|---|
| 1 On/off key | 2 Info button |
| 3 Touch display | 4 Oven control knob |
| 5 Key lock key | 6 Remove control key |
| 7 Baking start/stop key | 8 Lamp key |
| 9 Alarm key | 10 The button for going back to the main menu |

Turning on and off the oven

1. When you plug in the oven and it is on stand-by position, touch the "⏻" button for approximately 3 seconds.

⇒ After oven screen animation, main menu screen is displayed.

2. While the oven is active, you can turn off the oven by touching "⏻" button for approximately 3 seconds.

Manual Baking menu

1. Turn the oven on by touching the "⏻" key.

⇒ Home screen menu is shown on the display.

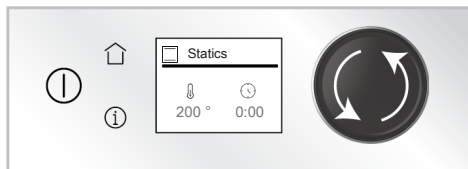


2. Access the baking functions screen by touching "Manual Baking" on the screen or by pressing the control button once.

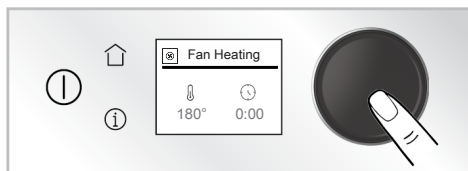


⇒ The first operating function, which is defined on the screen, is displayed.

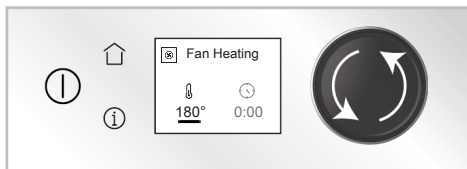
3. Turn the oven control knob to the right/left and select the operating function you want to use for baking.



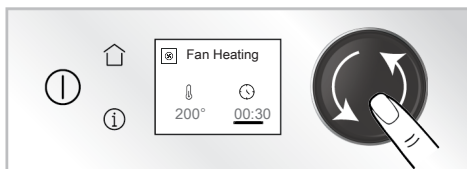
4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Press the oven control button once to change this temperature.



5. Turn the oven control knob to the right/left and select the temperature you want to use for baking.



6. **To set the baking time:** If you want to operate your baking at the function and temperature settings you have set for a while and finish the baking automatically at the end of the time, set the baking time. If you start to cook by touching ►|| button without setting the time, you should follow the baking manually and complete it yourself. Set the baking time you want by turning the control knob to the right/left. (As an example, the "Fan Heating" function, 200 °C and 30 minutes baking time are shown in the pictures.)



7. If your all settings are suitable, touch the ►|| to start the baking.
⇒ Preheating screen is displayed.

8. On the preheating display, the oven will set the oven inner temperature to the adjusted temperature in a short time by operating all heaters to reach the adjusted temperature. You can wait for the completion of preheating on this screen or skip preheating by touching "Skip" control knob once.

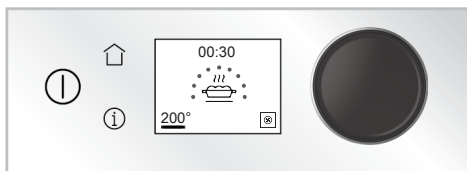


9. When the preheating is completed, the suggestion, which indicates "place the oven tray", is displayed on the screen.

10. Place your meal in the oven, close the oven door and touch the "Continued" once.



11. Baking starts. While the baking continues, you can cancel the baking or rearrange your settings. To make an adjustment, you can press on oven function button and turn it to the right/left. Whenever you press this button, operating function will be switched between temperature and baking time.



- ⇒ If the baking time is not adjusted, the oven works manually. In this case, the elapsed time appears on the display. If your meal is cooked, first touch the ►|| button, then you can skip by touching "Cancelled" once on the screen and complete the baking by touching it. Otherwise, the oven continues to work.
- ⇒ If the baking time is adjusted, the oven stops to work at the end of baking time. On the display, "Continued" and "Add To The Favourites" symbols are shown. If you touch "Continued", the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch "Add To The Favourites", you can save your baking settings for the favourite section.

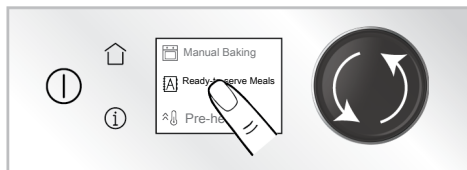
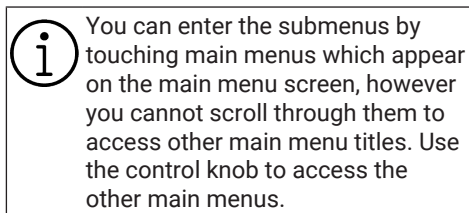
Ready-to-serve Food Menu

- ✓ The menu, available on the oven control unit, includes recipes, which are specially prepared for you by professional cooks. In these menus, how to cook a meal is explained step by step with the help of pictures. Moreover, temperature, shelf position and baking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal. On the ready-to-serve menu screen, "Meat Dishes", "Fish", "Poultry", "Cakes Pastries", "Desserts", "Pizza", "Vegetarian", "Pastas" and "Garniture" main baking menu titles are available.

1. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
 - ⇒ Home screen menu is shown on the display.




2. Turn the control knob to the right/left and select the "Ready-to-serve Meals" menu and access the baking submenus by touching "Ready-to-serve Meals" or pressing the control knob once.




3. Turn the control knob to the right/left and select the automatic baking menu.

4. Turn the control knob to the right/left and select the meal you want to cook.
 - ⇒ Weight details and baking time, specific to the meal, are displayed on the screen.
5. Touch the meal you have selected and touch the ►|| button to start the baking.
6. Preheating will be started for the meals which require preheating. On the preheating display, the oven will set the oven inner temperature to the adjusted temperature in a short time by operating all heaters to reach the adjusted temperature.

 If the oven door is opened during baking, "🔒" symbol is displayed on the screen.

5.3 Settings

 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 count down 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 🔒 key on the control panel.




- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown finishes, the key lock is activated and the light of 🔒 button on the control panel lights. After the key lock is set, if any key is touched or the oven control knob is pushed,

7. The oven stops to work at the end of the baking time. On the display, "Continued" and "Add To The Favourites" symbols are shown. If you touch "Continued", the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch "Add To The Favourites", you can save your baking settings for the favourite section.

Favourites Menu

If you save the baking settings you have adjusted previously in your oven at the end of the baking, you can access these settings from favourites menu. The entries in this field will be stored with the names you have saved before. You can reuse these settings in this field and cook in the same way. You can quickly access the favourites menu by touching the ☆ key on the control panel.

"Has Been Locked" and symbol appear on the screen and an audible signal is heard.

 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 🔒 key on the control panel.




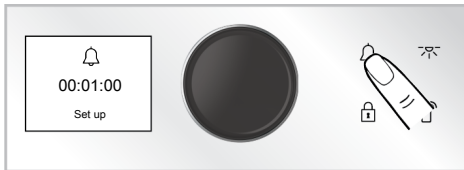
- ⇒ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown finishes, the key lock is deactivated and the light of 🔒 button on the control panel goes off.

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.

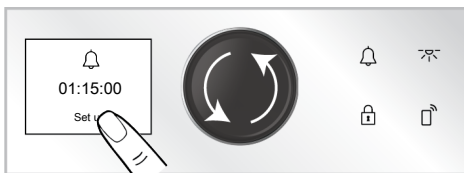
1. Touch the  key once to set the alarm period.
 - ⇒ 1 minute alarm duration appears as adjusted on the screen.






2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by pressing the oven control knob once.



3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the "Set up" to confirm the setting.



⇒ The light of  button lights on the control panel and alarm duration is adjusted. You can see the remaining time by pressing on  button.


4. After the alarm time is completed, the light of  button goes off and gives you an audible warning.

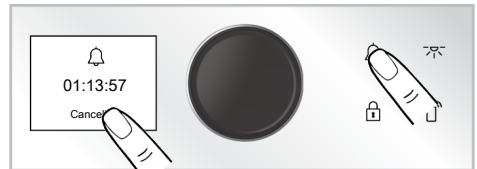
i If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

Turning off the alarm

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


If you want to cancel the alarm;

1. Touch the  key once to cancel the alarm period.



2. Touch the "Cancelled" on the screen.
 - ⇒ Alarm duration is cancelled.

Setting the volume

- ✓ You may set the volume of your control unit.
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key and turn on the oven.
 - ⇒ Home screen menu is shown on the display.



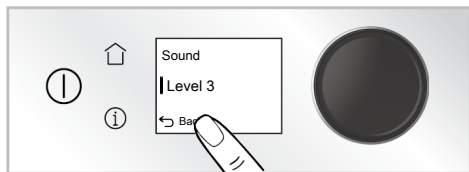
- Turn the control knob to the right / left to highlight the "Sound" menu.
- Access the sound level setting screen by touching "Sound" on the screen or by pressing the control knob once.




- Adjust the desired sound level by turning the oven control knob to the right/left.



- Complete the setting by touching "Back" on the screen.



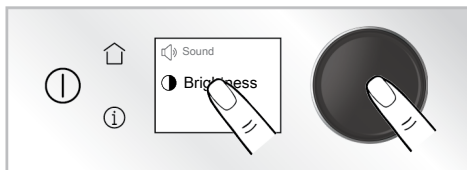
Setting the display brightness

- ✓ You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.
- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key and turn on the oven.
 - ⇒ Home screen menu is shown on the display.

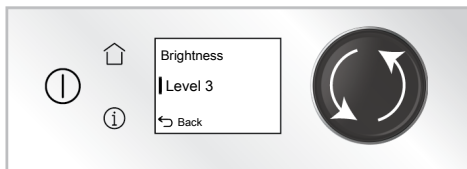


- Turn the control knob to the right / left to highlight the "Brightness" menu.

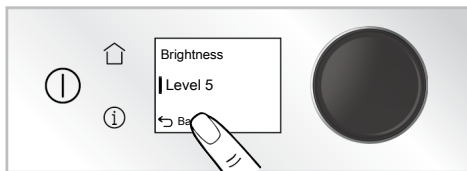
- Access the brightness level setting screen by touching "Brightness" on the screen or by pressing the control knob once.




- Adjust the desired brightness level by turning the oven control knob to the right/left.



- Complete the setting by touching "Back" on the screen.



Setting the quick preheating (Booster) function

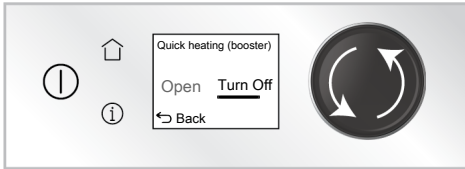
- ✓ You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting.
- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the  key and turn on the oven.
 - ⇒ Home screen menu is shown on the display.



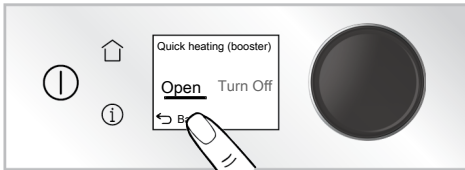
- Turn the control knob to the right/left to highlight the "Quick heating (booster)" main menu.
- Access the preheating level setting screen by touching "Quick heating (booster)" on the screen or by pressing the control knob once.



- Switch "Turn Off" setting to the "Open" setting by turning the oven control knob to the right/left.



- Complete the setting by touching "Back" on the screen.



i You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting into "Turn Off", you may cancel the automatic quick preheat setting.

Timer setting

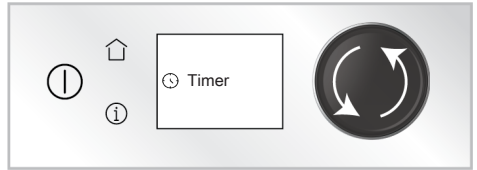
✓ To change the timer setting;

- With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the **i** key and turn on the oven.

⇒ Home screen menu is shown on the display.



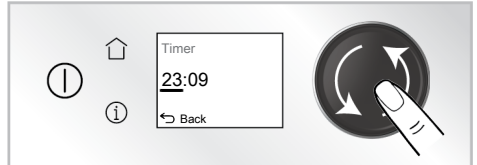
- Turn the control knob to the right / left to highlight the "Timer" menu.



- Access the timer setting screen by touching "Timer" on the display or by pressing the control knob once.

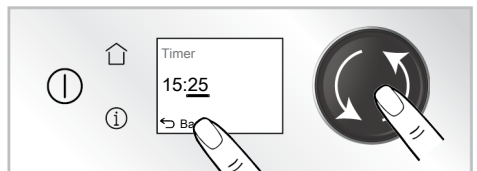
⇒ The timer field is activated on the display.


- Turn the oven control knob to the right / left to set the current time and confirm the setting by pressing on the control button once.




⇒ The minute field is activated on the screen.

- Turn the oven control knob to the right / left to set the current minute and complete the date setting by touching "Back".



 If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the **“Settings”** section.

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

Language setting

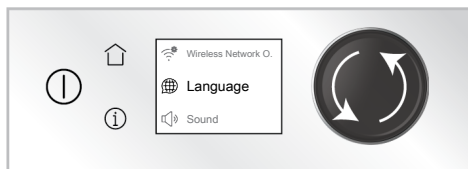
✓ To change the language setting;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the key and turn on the oven.



⇒ Home screen menu is shown on the display.

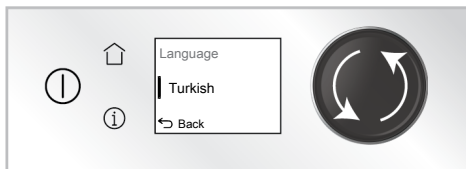
2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Language" menu.



3. Access the language setting screen by touching "Language" on the screen or by pressing the control button 1 time.



4. The adjusted language is displayed on the screen.



5. Turn the oven control knob to the right / left to select the language you want to set and confirm the setting by pressing on the control button once. Complete the language setting by touching "Back" on the screen.

Using the HomeWhiz application

Follow the steps described below to control and monitor your product via a smart device. You should connect the smart device to your internet network at home and download the "HomeWhiz" application from the application store of your smart device (Search by typing "HomeWhiz" and download the application appearing on the screen). In order to be able to control the product via your smart device, both the product and the smart device are required to be connected to the same internet network.

Set the wireless connection

- ✓ In order to introduce your product to the "HomeWhiz" application and control it via tablet/telephone, you should perform the wireless network settings. For this;

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the key and turn on the oven.

⇒ Home screen menu is shown on the display.

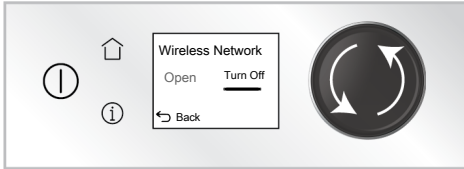


2. Turn the control knob to the right / left to highlight the "Wireless Network" menu.

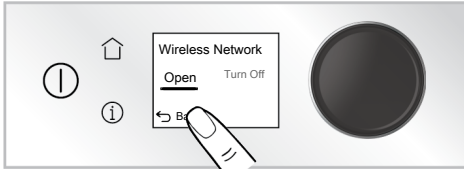
3. Access the wireless network setting screen by touching "Wireless Network" on the screen or by pressing the control knob once.



4. Switch "Turn Off" setting to the "Open" setting by turning the oven control knob to the right/left.



5. Go back to the main menu screen by touching "Back" on the screen.

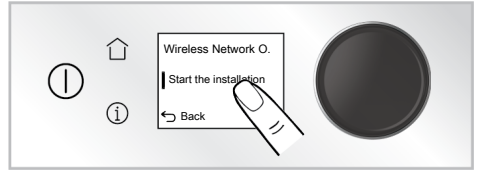


Installing HomeWhiz application

1. While in the settings menu; touch the "Wireless Network O." field on the screen.



2. While the "Wireless Network O." field is active, touch the "Start the installation" field.



- ⇒ On the screen, Step 1/2 stage appears.



3. Touch "Add Oven" field in the "Add Device" field via "HomeWhiz" application.

4. Enter the sku number of your product on the appearing screen. You can access the sku number of the product on the type label by opening the oven door. (10 digit number starting with 77...)


- ⇒ While connecting to the home network, Step 2/2 stage appears on the screen.




5. When you access the main page of the application, the added product is displayed. In order to control the product remotely, touch "□" button, which is available on the control panel of the product.

- ⇒ You can control the product via smart device.

i "HomeWhiz" application on your smart device shall direct you about the establishment of the connection and the use of the application.

 In case of a power failure while the connection of your appliance "HomeWhiz" is on and if you are disconnected, "HomeWhiz" shall switch to off position automatically.

 When your product is connected to "HomeWhiz" and the remote control is activated by touching the "🏠" button, the product cannot be operated manually. You can turn off the oven by simply tapping the "🕒" button or activate the key lock by tapping the "🔒" button.


Deleting HomeWhiz application

1. While in the settings menu; touch the "Wireless Network O." field on the screen.



2. With "Wireless Network O." field enabled, tap the "Remove HomeWhiz" field by turning the control knob to the right / left.
3. The symbol "Delete the homewhiz pairing?" is displayed on the screen. Delete the pairing by tapping "Delete".

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

| | |
|--|---|
|  | The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union. |
| Frequency band | : 2.4 Ghz |
| Max. Transmission power | : max. 100 mW |
| CE declaration of conformity | |
| Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the support.beko.com website within the additional documents in the product page for your product. | |

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

5.4 Using the Meat Probe

General information and warnings

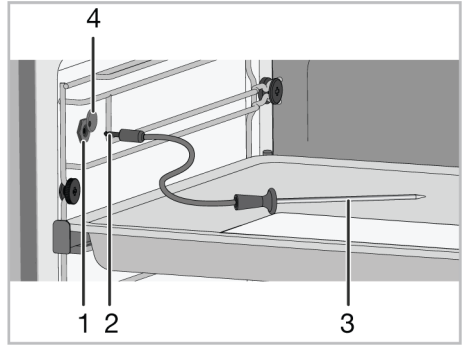
- The oven shall be set to a specific operating function and temperature in order to use the meat probe.
- Meat probe feature is available in functions where the meat probe symbol is lit continuously.
- If you have set the oven timer for a specific baking period before using the meat probe, this period is cancelled automatically when the meat probe is installed.
- You cannot use the racks above the meat probe connector while cooking with a meat probe.
- Clean the meat probe with a wet cloth and then dry it with a dry cloth after each operation.
- If **75C** is not displayed on functions where the meat probe is activated, ensure that the connector is firmly installed to its seat.

- If the sensor tip of the meat probe is used without putting it inside the meat, the sensor tip detect the temperature inside the oven and terminates cooking when the set temperature is reached. However, if the meat probe is exposed to 250 °C or above, the sensor is rendered useless.
- The operating temperature may be at least 30 °C higher than the meat probe temperature. Example: If the meat probe temperature is set to 70 °C, the operating temperature shall be set to 100 °C minimum.
- The core temperature of the meat (the coldest point) shall be at least 63°C in terms of food safety.
- The core temperature of the coldest point of poultry meat shall be at least 74°C in terms of food safety, and the core temperature shall be 85°C for well-done meat.

Reference table for cooking range of red meat:

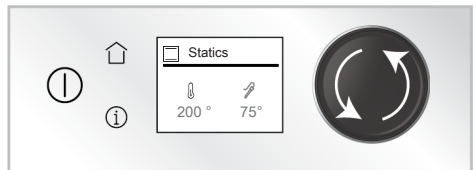
| Cooking Level | Core temperature of the meat* (°C) |
|---------------|------------------------------------|
| Blue | 55-59 |
| Rare | 60-62 |
| Medium rare | 63-70 |
| Medium | 71-76 |
| Well-done | 77-81 |
| Overcooked | ≥ 82 |

1. Turn the oven on by touching the ⓘ key.
2. Slide the slot cover (4) on the side wall of the oven upwards, and insert the meat probe connector (2) to the meat probe slot (1).



- 1 Meat probe slot
- 2 Meat probe connector
- 3 Meat probe sensor tip
- 4 Meat probe slot cover

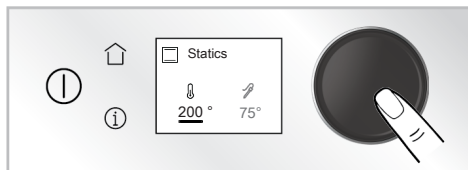
3. When the meat probe is attached to the product, the first operating function that the meat probe can be used is displayed on the function display. If you want to cook in a different operating function, turn the oven control knob to the right/left. (In the picture, Statics operating function has been shown.)



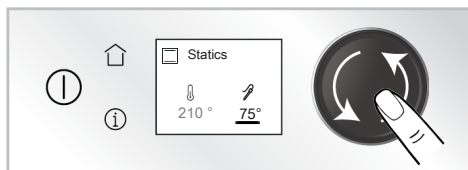
- ⇒ 75 °C, which is the temperature value suggested for meat probe and the symbol will be displayed along with the temperature suggested for the operating function on the screen.

i Recommended meat probe temperature is 75 °C. You may change the temperature between 40 and 99 °C as you desire.

4. To change the predefined temperature for the operating function you selected, press the oven control knob once.



5. Turn the oven control knob to the right/left and select the in-oven temperature value you want to use for baking. Press the oven control knob once to change internal temperature of the meat probe.

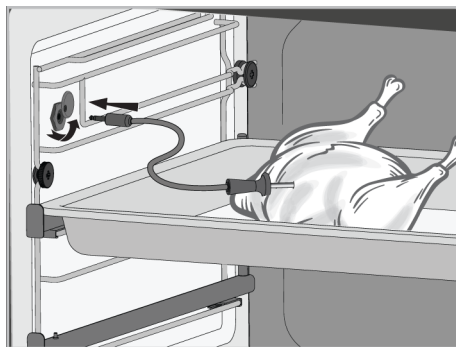


6. Turn the oven control knob to the right/left to change meat probe temperature.

7. To start the baking touch the ►|| key.



8. Place your meal in the oven and insert the sensor tip of the meat probe to the food you will be cooking.



9. The meat probe sensor detects that the internal temperature of the meat reaches the set temperature for meat probe automatically and terminates cooking when the temperature inside the meat reaches this temperature. When the meat probe is taken out before the baking ends, baking ends and the oven is turned off.

⇒ When the baking is completed, the oven gives an audible warning. On the display, "Continued" and "Add To The Favourites" symbols are shown. If you touch "Continued", the oven continues to work for 5 minutes more at the adjusted the function and temperature settings. If you touch "Add To The Favourites", you can save your baking settings for the favourite section.

10. Turn off the oven by touching the ⓪ key.

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.
- 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.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.

Tips for baking cakes

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

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.

- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|---|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray | Standard tray * | Statics | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill** ** | Fan Heating | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Small cakes | Standard tray * | Statics | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Small cakes | Standard tray * | Fan Heating | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** ** | Statics | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Sponge cake | Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill** ** | Fan Heating | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Cookie | Pastry tray * | Statics | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Cookie | Pastry tray * | Fan Heating | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Pastry | Standard tray * | Statics | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| Pastry | Standard tray * | Statics + Fan | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Bun | Standard tray * | Statics | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Bun | Standard tray * | Fan Heating | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Whole bread | Standard tray * | Statics | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Whole bread | Standard tray * | Fan Heating | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Glass / metal rectangular container on wire grill ** | Statics | 2 or 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Statics | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Apple pie | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Fan Heating | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Standard tray * | Statics | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| Pizza | Standard tray * | Pizza | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Suggestions for cooking with two trays

| Food | Accessory to be used | Operating function | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------|--------------------------------------|--------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes | 2-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 2 - 4 | 150 | 25 ... 35 |
| Cookie | 2-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 2 - 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Pastry | 1-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 1 - 4 | 180 | 40 ... 50 |
| Bun | 2-Standard tray * 4-Pastry tray * | Fan Heating | 2 - 4 | 180 | 20 ... 30 |

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Cooking table with operating function "Fan + Eco"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Fan + Eco".

- Do not open the oven door when cooking in the "Fan + Eco" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Fan + Eco" operating function.

| Food | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Small cakes | Standard tray * | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Cookie | Standard tray * | 3 | 180 | 25 ... 35 |
| Pastry | Standard tray * | 3 | 200 | 45 ... 55 |
| Bun | Standard tray * | 3 | 200 | 35 ... 45 |

* 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

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

6.1.3 Grill

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

General warnings

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

The key points of the grill

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

Grill table

| Food | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Fish | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Chicken pieces | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Lamb chop | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Steak - (meat cubes) | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Veal chop | Wire grill | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Vegetable gratin | Wire grill | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Toast bread | Wire grill | 4 | 250 | 1 ... 3 |

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

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

6.1.4 Test foods

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

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

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

Suggestions for cooking with two trays

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Grill

| Food | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Toast bread | Wire grill | 4 | 250 | 1 ... 3 |

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

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

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

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

- ers, 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.

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

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

Catalytic surfaces

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

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.

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

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning Accessories

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

7.3 Cleaning the Control Panel

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

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

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

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

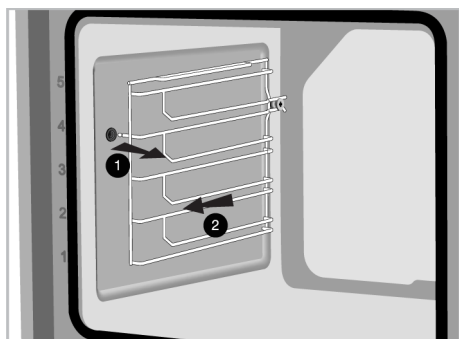
Cleaning the side walls of the oven

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

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

To remove the side wire shelves:

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



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

7.5 Cleaning the Oven Door

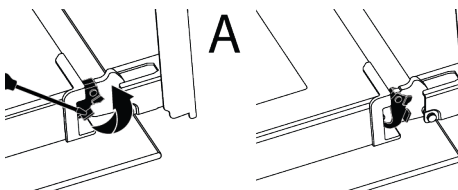
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft 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.



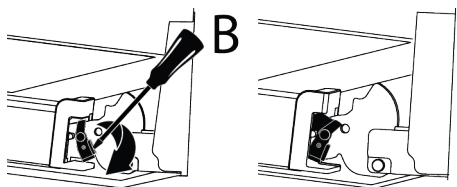
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

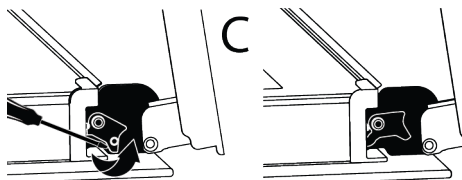
1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available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



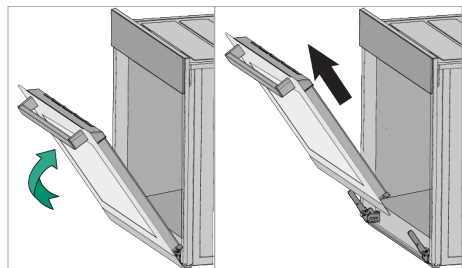
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



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.

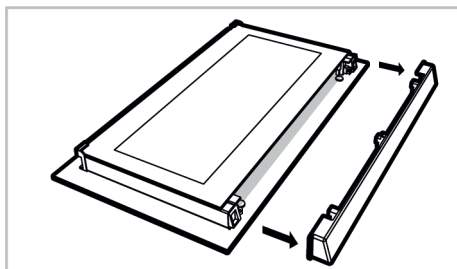
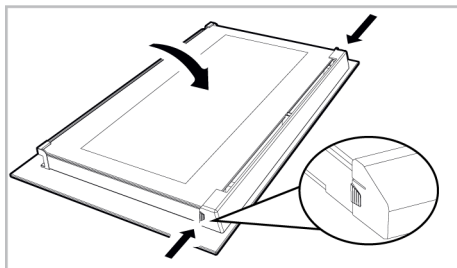
i To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

7.6 Removing the Inner Glass of The Oven Door

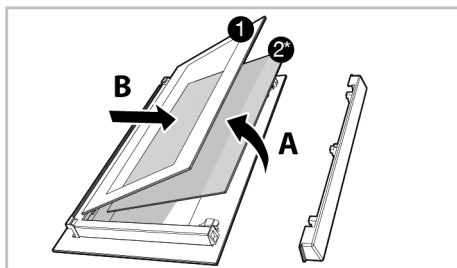
Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

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.

7.7 Cleaning the Oven Lamp

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

Replacing the oven lamp

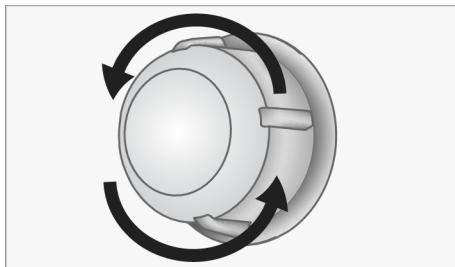
General Warnings

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

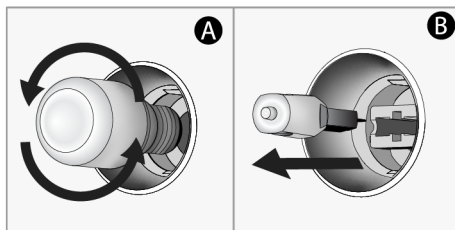
If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.

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



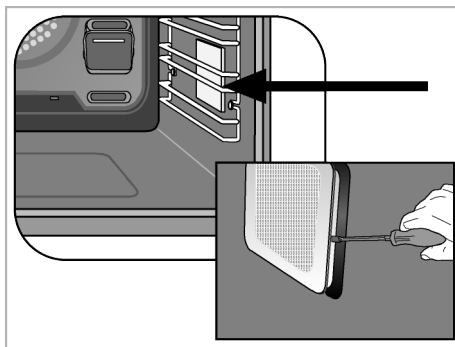
3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



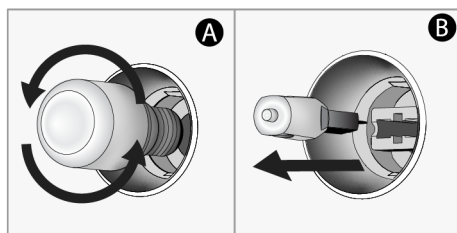
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

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



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



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

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

Steam is emanated while the oven is working.

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

Water droplets appear while cooking

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

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

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

The product does not work.

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

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.

- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

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

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

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

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

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

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, if there is an error saying "An error occurred while associating your product to your home or the

room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which "HomeWhiz" account

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

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

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

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

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

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. Puławska 366, 02-819 Warszawa

Spis treści

| | |
|---|-----------|
| 1 Instrukcje bezpieczeństwa | 46 |
| 1.1 Przeznaczenie | 46 |
| 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych | 47 |
| 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne | 47 |
| 1.4 Zabezpieczenie podczas transportu | 49 |
| 1.5 Bezpieczeństwo montażu..... | 49 |
| 1.6 Bezpieczeństwo użytkowania | 49 |
| 1.7 Ostrzeżenia dotyczące temperatury..... | 50 |
| 1.8 Używanie akcesoriów..... | 51 |
| 1.9 Bezpieczeństwo pieczenia | 51 |
| 1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia | 52 |
| 2 Instrukcje dotyczące środowiska | 52 |
| 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów.... | 52 |
| 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów..... | 52 |
| 2.2 Opakowanie urządzenia..... | 53 |
| 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii..... | 53 |
| 3 Produkt | 54 |
| 3.1 Opis produktu | 54 |
| 3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia..... | 54 |
| 3.2.1 Panel sterowania | 55 |
| 3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika | 55 |
| 3.3 Funkcje obsługi piekarnika | 55 |
| 3.4 Akcesoria | 56 |
| 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia..... | 57 |
| 3.6 Specyfikacje techniczne | 60 |
| 4 Pierwsze użycie | 61 |
| 4.1 Pierwsze ustawienie godziny | 61 |
| 4.2 Czyszczenie wstępne..... | 62 |
| 5 Korzystanie z piekarnika..... | 62 |
| 5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika | 62 |
| 5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika..... | 63 |
| 5.3 Ustawienia | 66 |

| | |
|---|-----------|
| 5.4 Użyj termosondy | 72 |
| 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia | 74 |
| 6.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku | 74 |
| 6.1.1 Ciasta i wypieki..... | 75 |
| 6.1.2 Mięso, ryby i drób | 77 |
| 6.1.3 Grill | 78 |
| 6.1.4 Test żywności..... | 79 |
| 7 Czyszczenie i konserwacja | 80 |
| 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia..... | 80 |
| 7.2 Czyszczenie akcesoriów | 82 |
| 7.3 Czyszczenie panelu sterowania.... | 82 |
| 7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)..... | 82 |
| 7.5 Czyszczenie drzwiczek piekarnika | 83 |
| 7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika | 84 |
| 7.7 Czyszczenie lampki piekarnika | 84 |
| 8 Rozwiązywanie problemów..... | 86 |

1 Instrukcje bezpieczeństwa

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

1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **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.
- Urządzenia tego nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania płyt, suszenia przez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.

- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarńnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uzziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zle-

cić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.

- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). 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.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powi-

nien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- 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.
- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
- 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:

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło z puszki, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj wtyczkę, przytrzymując ją.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

1.4 Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Urządzenie jest ciężkie, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyty podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie należy kłaść na urządzeniu innych przedmiotów ani przenosić go w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie ma być transportowane, należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zakleić taśmą. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za po-

mocą taśmy, aby zapobiec uszkodzeniu wyjmowanych lub ruchomych części urządzenia oraz samego urządzenia.

- Należy sprawdzić ogólny wygląd urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

1.5 Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go montować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne urządzenia powinny być otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

1.6 Bezpieczeństwo użytkowania

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.

- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do rączników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie rączników, 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:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorą-

cego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

1.8 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt druciany i taca zostały prawidłowo umieszczone na półkach drucianych. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwiczek podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.
- Korzystaj wyłącznie z termosindy przeznaczonej do użytku z tym piekarnikiem.

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.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- 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.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie

piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.

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



1.10 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż 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).

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.



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

urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

2.2 Opakowanie urządzenia

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

2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

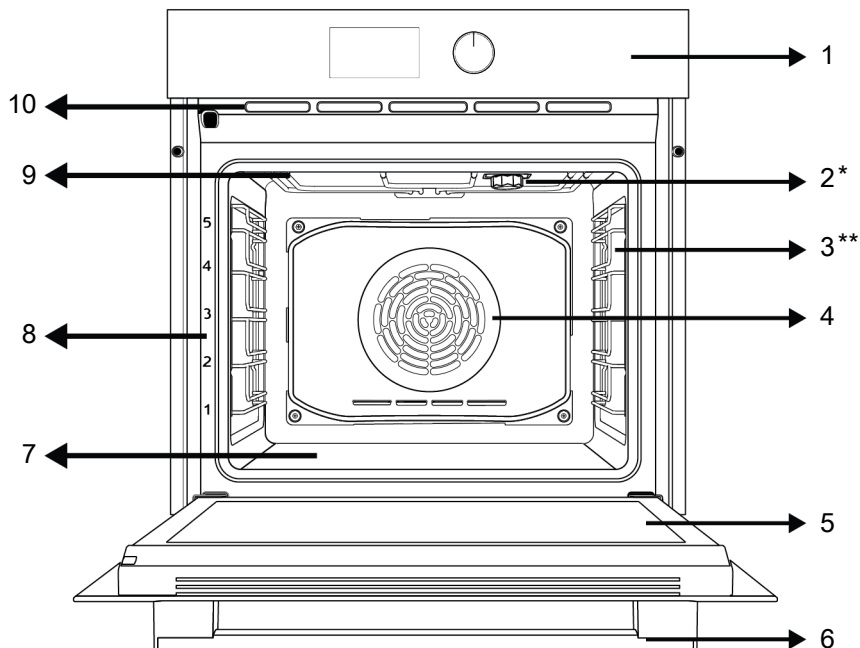
Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na paragonie produktu dołączonym do produktu.

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

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

3 Produkt

3.1 Opis produktu



- 1 Panel sterowania
- 3 Półka druciana
- 5 Drzwi
- 7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)
- 9 Górna grzałka

- 2 Oświetlenie
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 6 Uchwyt
- 8 Umieszczenie półek
- 10 Otwory wentylacyjne

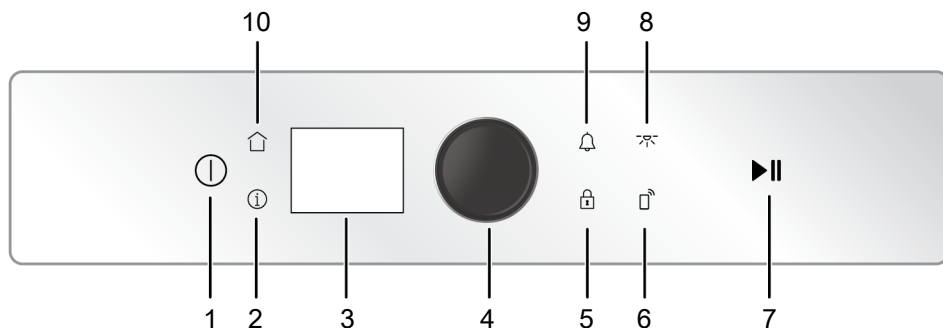
* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

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

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 Przycisk włączania/wyłączenia | 2 Klawisz informacyjny |
| 3 Wyświetlacz dotykowy | 4 Pokrętko sterowania piekarnika |
| 5 Symbol blokady przycisków | 6 Przycisk pilota |
| 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia | 8 Przycisk oświetlenia |
| 9 Przycisk alarmu | 10 Klawisz informacyjny |

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

3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

Pokrętko sterowania piekarnika



Możesz przełączać się między menu na wyświetlaczu, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo i włączając menu, naciskając je.












Naciśnij wyświetlacz

Wszystkie rodzaje funkcji można włączyć, naciskając ekran dotykowy, a funkcje można przewijać, za pomocą przeciągania na niektórych ekranach.

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.

| Symbol funkcji | Opis funkcji | Zakres temperatury (°C) | Opis i użycie |
|--|----------------|-------------------------|--|
|  | Rozmrażanie | - | 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. |
|  | Tryb statyczny | 40-280 | Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blaszce. |

| | | | |
|--|-----------------|---------|--|
|  | Grzałka dolna | 40-220 | Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie. |
|  | Statyc+wentylat | 40-280 | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej blasze. |
|  | Termoobieg | 40-280 | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek. |
|  | Termoobieg eko | 160-220 | Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast "Termoobieg" w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. |
|  | Pizza | 40-280 | Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzania pizzy. |
|  | Pieczenie 3D | 40-280 | Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze. |
|  | Mały Grill | 40-280 | Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków. |
|  | Grill | 40-280 | Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków. |
|  | Grill+wentylat | 40-280 | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków. |
|  | Trzymaj ciepło | 40-100 | Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas. |
|  | Niskich temp. | 50-150 | Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do powolnego pieczenia smażonych/zapieczonych kawałków mięsa (cielęciny, jagnięciny, drobiu itp.) w otwartym pojemniku w niskiej temperaturze. Ta funkcja zapewnia, że pieczone mięso jest miękkie i soczyste. Używaj mięsa z higienicznego opakowania. Wstępnie usmażyć/zapieczone mięso z każdej strony używając patelni rozgrzanej do wysokiej temperatury w urządzeniach, takich jak płyta i grill. Wstępnie usmażone/zapieczone mięso można długo piec w temperaturze ustawionej w funkcji „Niskich temp.”. Pieczenie na pojedynczej tacce. |

3.4 Akcesoria

Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone

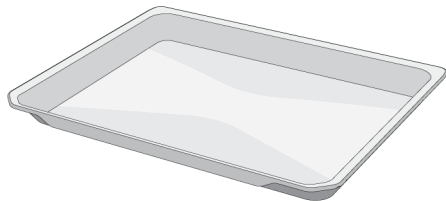
akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.



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

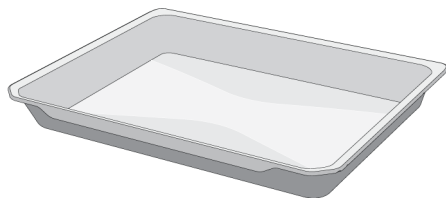
Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



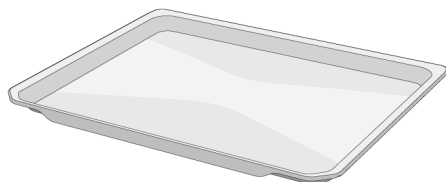
Głęboka taca

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



Taca do ciasta

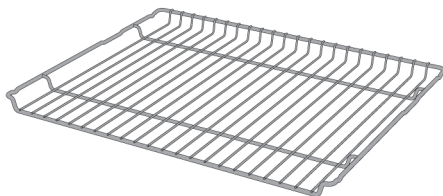
Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.



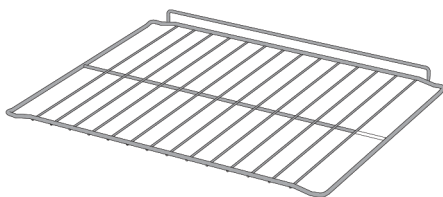
Ruszt do grilla

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

W modelach z półkami drucianymi :

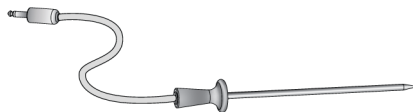


W modelach bez półek drucianych :



Sonda temperatury

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

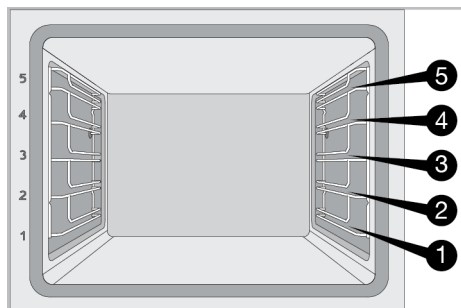


3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

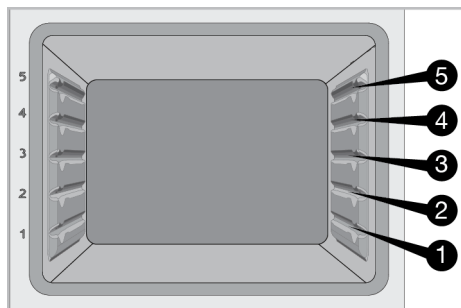
Półki do pieczenia

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

W modelach z półkami drucianymi :



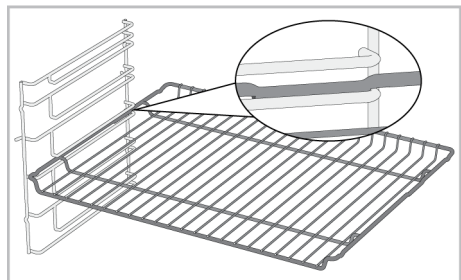
W modelach bez półek drucianych :



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

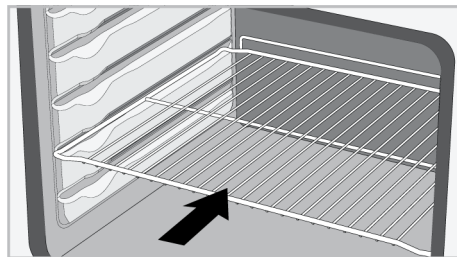
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

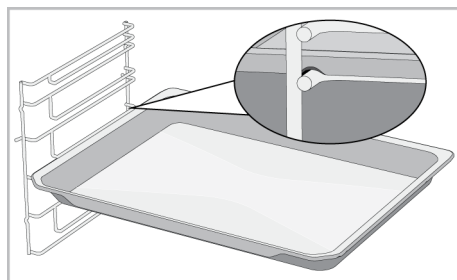
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

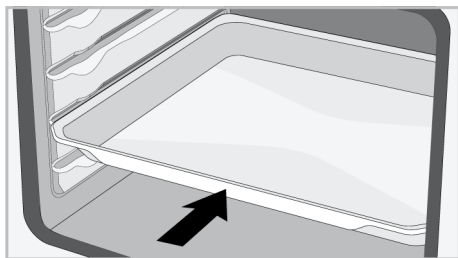
W modelach z półkami drucianymi :

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



W modelach bez półek drucianych :

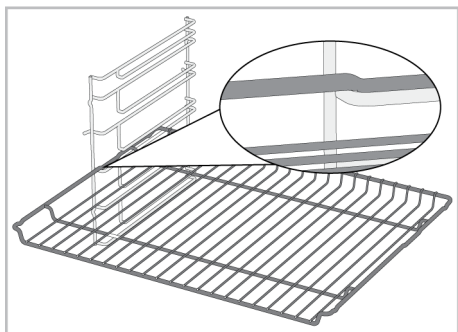
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



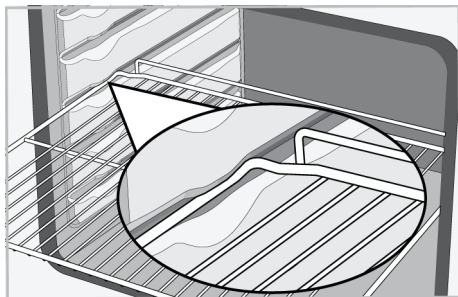
Funkcja zatrzymania grilla drucianego

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

W modelach z półkami drucianymi :



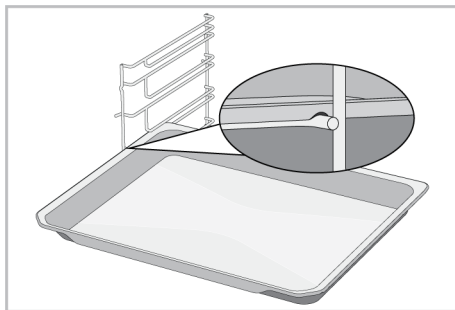
W modelach bez półek drucianych :



Funkcja zatrzymywania tacy - W modelach z półkami drucianymi

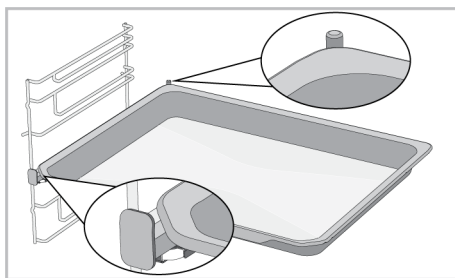
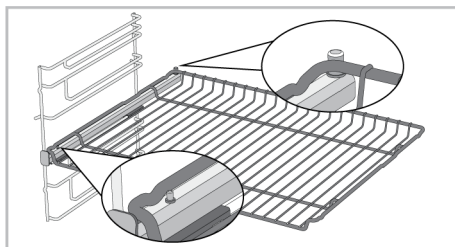
Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i

pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



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

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



3.6 Specyfikacje techniczne

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

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określane dla Tryb statyczny funkcji lub (jeśli są dostępne) Statyc+wentylat 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-Termoobieg eko, 2-Termoobieg, 3-*, 4-Tryb statyczny.



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



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



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

4 Pierwsze użycie

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

4.1 Pierwsze ustawienie godziny



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

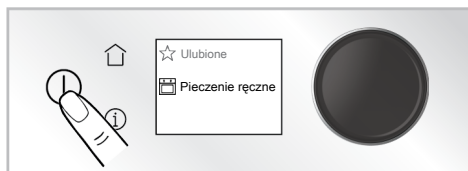
Przed pierwszym użyciem piekarnika zaleca się ustawienie daty, godziny i języka. Wprowadź te ustawienia, postępując zgodnie z instrukcją. Inne ustawienia można znaleźć w objaśnieniach w rozdziale „Ustawienia”.

Ustawienia timera

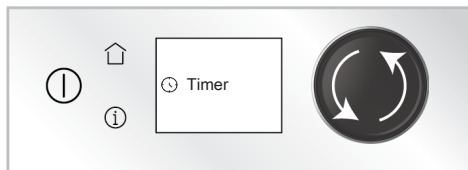
✓ Aby zmienić ustawienia timera:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ⓘ i włącz piekarnik.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



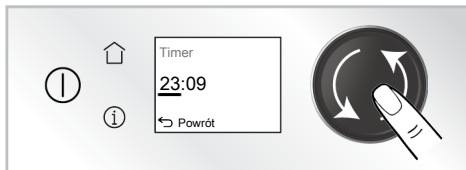
2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Timer”.



3. Przejdź do ekranu ustawień timera, naciśkając „Timer” na wyświetlaczu lub naciśkając raz pokrętkę.

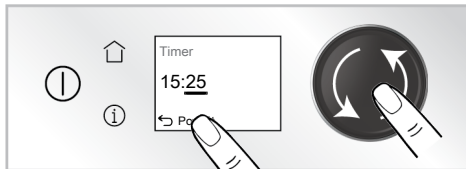
⇒ Na ekranie aktywne jest pole timera.

4. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić czas i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania.



⇒ Na ekranie aktywne jest pole minut.

5. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić minuty i zakończ ustawianie daty, naciskając „Powrót”.



Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

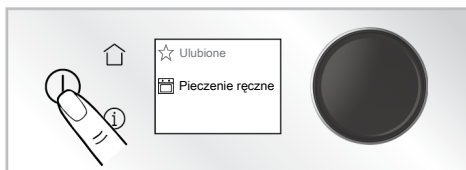


W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

Ustawienie języka

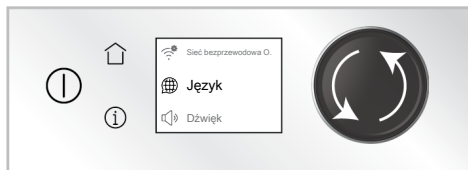
✓ Aby zmienić ustawienia języka:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk i włącz piekarnik.



⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

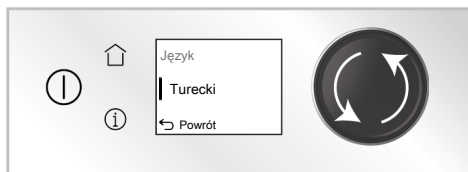
2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Język”.



3. Przejdź do ekranu ustawień języka, naciskając „Język” na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania.



4. Wybrany język wyświetla się na ekranie.



5. Obróć pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać język, który chcesz ustawić i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania. Zakończ ustawienie języka, naciskając na ekranie „Powrót”.

4.2 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 55]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

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

5 Korzystanie z piekarnika

5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika

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

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu



chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. 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.

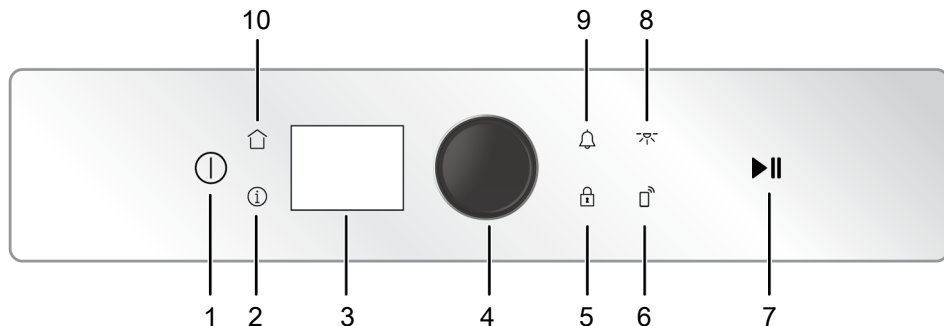
W przypadku niektórych funkcji pieczenia lampa nigdy się nie włącza, aby oszczędzać energię.

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 odczekanie.
- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że pokrywa gniazda sondy do mięsa jest zamknięta, jeśli gotujesz bez sondy do mięsa.




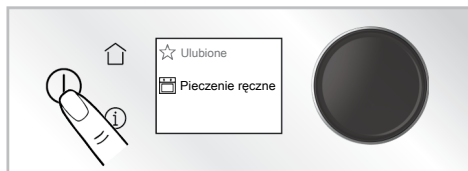
- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Przycisk włączania/wyłączenia | 2 Klawisz informacyjny |
| 3 Wyświetlacz dotykowy | 4 Pokrętko sterowania piekarnika |
| 5 Symbol blokady przycisków | 6 Przycisk pilota |
| 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia | 8 Przycisk oświetlenia |
| 9 Przycisk alarmu | 10 Klawisz informacyjny |

Włączanie i wyłączanie piekarnika

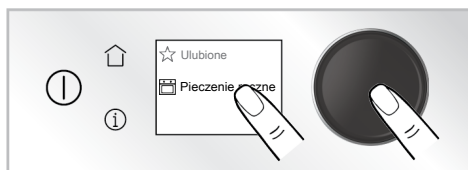
1. Po podłączeniu piekarnika do zasilania, gdy znajduje się on w trybie czuwania, naciśnij przycisk „” przez około 3 sekundy.
 - ⇒ Po animacji ekranu piekarnika wyświetla się ekran menu głównego.
2. Włączony piekarnik można wyłączyć, naciskając przycisk „” przez około 3 sekundy.

Menu ręcznego pieczenia

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

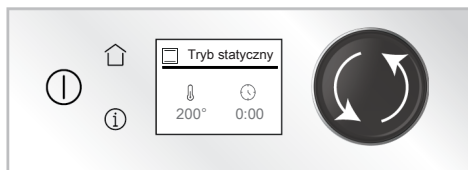


2. Przejdź do ekranu funkcji pieczenia, naciskając „Pieczenie ręczne” na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania.

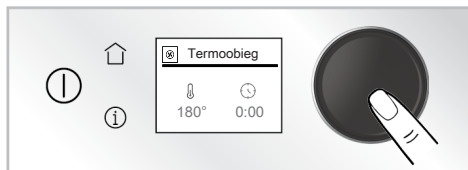


⇒ Na ekranie wyświetla się pierwsza wybrana funkcja.

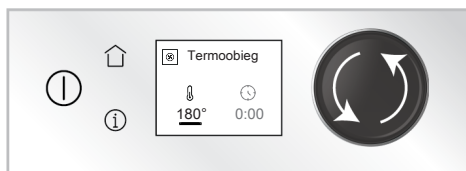
3. Przekręć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo i wybierz funkcję, której chcesz użyć.



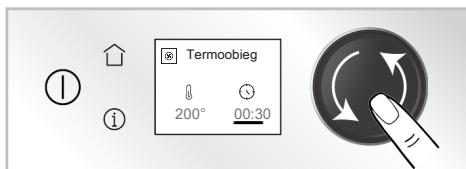
4. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Naciśnij raz przycisk sterowania piekarnikiem, aby zmienić temperaturę.



5. Przekręć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo i wybierz temperaturę.



6. **Aby ustawić czas pieczenia:** Jeśli chcesz piec na ustawionej przez pewien czas funkcji i temperaturze, a po upływie tego czasu pieczenie zakończyło się automatycznie, ustaw czas pieczenia. Jeśli zaczniesz gotować naciskając ►► bez ustawiania czasu, powinieneś ręcznie śledzić proces pieczenia i zakończyć go samodzielnie. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania kucharki w prawo/w lewo. (Jako przykład podano funkcję „Termoobieg”, na rysunkach przedstawiono pieczenie w 200°C i 30 minut.)



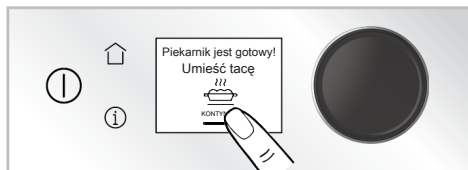
7. Jeśli wszystkie ustawienia są prawidłowe, naciśnij ►► aby rozpocząć pieczenie.

⇒ Zostanie wyświetlony ekran podgrzewania.

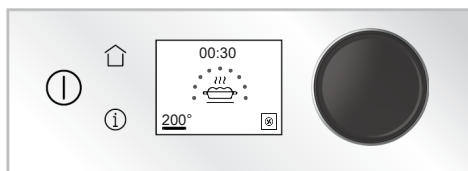
8. Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustawioną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustawioną temperaturę. Na tym ekranie możesz poczekać na zakończenie podgrzewania lub je pominąć, naciskając raz pokrętkę „Pomiń”.



9. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania na ekranie pojawi się „umieść tacę”.
10. Włóż potrawę do piekarnika, zamknij drzwiczki i raz naciśnij „KONTYNUUJ”.



11. Rozpoczyna się pieczenie. W trakcie pieczenia możesz je anulować lub zmienić ustawienia. Aby zmienić, naciśnij przycisk funkcji piekarnika i przekręć go w prawo/lewo. Każde naciśnięcie przycisku powoduje przełączenie funkcji pracy między temperaturą a czasem pieczenia.

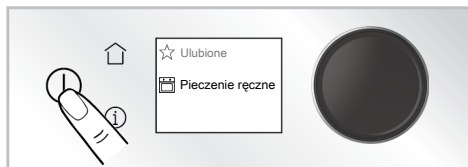


- ⇒ Jeśli czas pieczenia nie zostanie ustawiony, piekarnik działa w trybie ręcznym. Po zakończeniu pieczenia, najpierw naciśnij ►|| a następnie możesz pominąć, naciskając „Anulowano” raz na ekranie, i dokończ pieczenie, naciskając przycisk. W przeciwnym razie piekarnik nadal będzie działał.
- ⇒ Jeśli czas pieczenia zostanie ustawiony, piekarnik przestanie działać pod koniec czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole „KONTYNUUJ” i „Dodaj do ulubionych”. Jeśli dotkniesz „KONTYNUUJ”, piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy wybranych ustawieniach funkcji i temperatury. Jeśli naciśniesz „Dodaj do ulubionych”, możesz zapisać swoje ustawienia pieczenia w ulubionych.

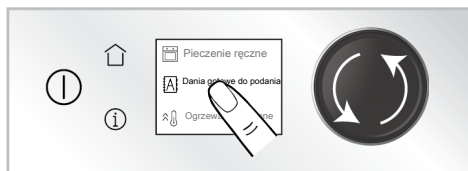
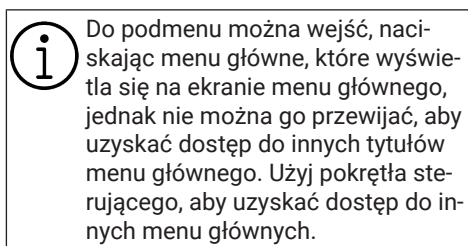
Menu dań gotowych do spożycia

- ✓ Menu dostępne na sterowniku piekarnika zawiera przepisy przygotowane specjalnie dla Ciebie przez profesjonalnych kucharzy. W menu krok po kroku wyjaśniono, jak przygotować danie za pomocą zdjęć. Dodatkowo temperatura, poziom ustawienia półki i funkcje pieczenia są automatycznie określone w zależności od rodzaju i wagi potrawy. Na ekranie menu dań gotowych dostępne są tytuły menu głównego pieczenia Potrawy mięsne, "Ryby", "Drób", "Ciasta i wyroby ciastkarskie", "Desery", "Pizza", "Wegetariański", "Makarony" i Akcesoria".

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.





2. Obróć pokrętkę sterowania w prawo/lewo i wybierz menu „Dania gotowe do podania” i przejdź do podmenu pieczenia, naciskając „Dania gotowe do podania” lub naciskając raz pokrętkę.




3. Obróć pokrętkę w prawo/lewo i wybierz menu automatycznego pieczenia.


4. Obróć pokrętko sterowania w prawo/ lewo i wybierz potrawę, którą chcesz ugotować.
 - ⇒ Na ekranie wyświetlane są informacje o wadze i czasie pieczenia dla każdego dania.
5. Naciśnij na wybrane danie, a następnie na przycisk ►||, aby rozpocząć pieczenie.
6. Podgrzewanie uruchomi się dla dań, które tego wymagają. Na wyświetlaczu podgrzewania, piekarnik w krótkim czasie ustawi temperaturę wewnętrzną piekarnika na ustawioną temperaturę poprzez pracę wszystkich grzałek, aby osiągnąć ustawioną temperaturę.

 Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte podczas pieczenia, na ekranie pojawi się symbol „”.

5.3 Ustawienia

 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.
1. Naciśnij  na panelu sterowania.





- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się blokada rodzicielska i zapala się kontrolka przy-

7. Piekarnik przestanie działać pod koniec czasu pieczenia. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole „KONTYNUUJ” i „Dodaj do ulubionych”. Jeśli dotkniesz „KONTYNUUJ”, piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy wybranych ustawieniach funkcji i temperatury. Jeśli naciśniesz „Dodaj do ulubionych”, możesz zapisać swoje ustawienia pieczenia w ulubionych.

Menu Ulubione

Jeśli zapiszesz ustawienia pieczenia, które wcześniej użyłeś pod koniec pieczenia, możesz uzyskać do nich dostęp z menu ulubione. Zapisane ustawienia będą przechowywane wraz z nazwami, które zapisałeś wcześniej. Możesz ponownie użyć tych ustawień i gotować w ten sam sposób.

cisku  na panelu sterowania. Po ustawieniu blokady rodzicielskiej, naciśnięcie dowolnego klawisza lub pokrętkła sterowania piekarnikiem, spowoduje wyświetlenie na ekranie komunikatu „Zablokowano” i symbol oraz sygnał dźwiękowy.

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

Wyłączenie blokady przycisków

1. Naciśnij  na panelu sterowania.



- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania wyłącza się blokada rodzicielska i gaśnie kontrolka przyciski na panelu sterowania.

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 upłynie ustawiony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.



Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.

1. Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.

- ⇒ Czas trwania alarmu „1 minuta” jest wyświetlany zgodnie z ustawieniami na ekranie.






2. Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, naciskając raz pokrętkę piekarnika.



3. Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij „Ustaw”, aby potwierdzić ustawienia.



- ⇒ Możesz ustawić podświetlenie przycisków  na panelu sterowania i czas trwania alarmu. Możesz zobaczyć pozostały czas, naciskając .

4. Po upływie czasu alarmu kontrolka przycisku  gaśnie i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.




Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione w tym samym czasie, na wyświetlaczu timera/czasu trwania wyświetlany jest krótszy czas.

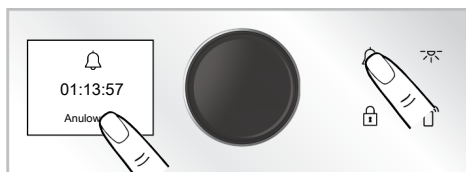
Wyłączanie alarmu

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

- ⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

Czy chcesz anulować alarm?

1. Dotknij raz , aby anulować czas alarmu.




2. Na ekranie naciśnij „Anulowano”.

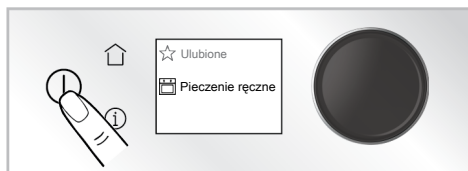
- ⇒ Czas alarmu został anulowany.

Ustawienie głośności

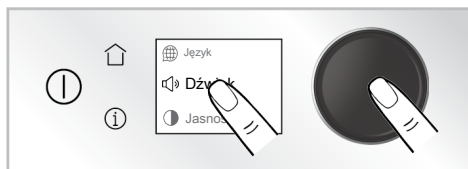
- ✓ Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej.

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk  i włącz piekarnik.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



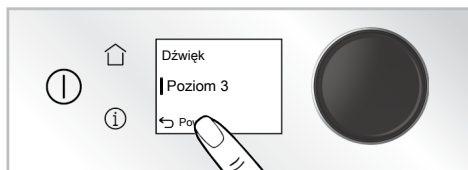
2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Dźwięk”.
3. Przejdź do ekranu ustawień dźwięku, naciskając „Dźwięk” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętkę.




4. Ustaw głośność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

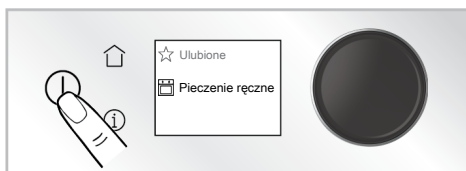


5. Zakończ ustawianie, naciskając na ekranie „Powrót”.



Ustawienia jasności wyświetlacza

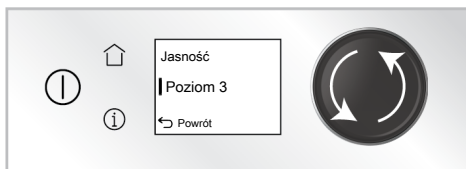
- ✓ Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk  i włącz piekarnik.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



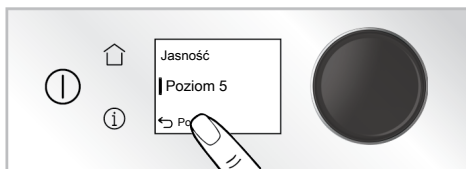
2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Jasność”.
3. Przejdź do ekranu ustawień jasności, naciskając „Jasność” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętkę.




4. Ustaw jasność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.

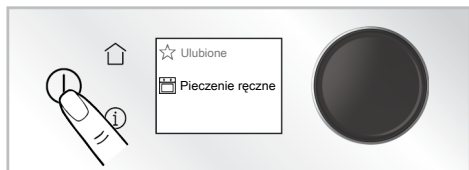


5. Zakończ ustawianie, naciskając na ekranie „Powrót”.

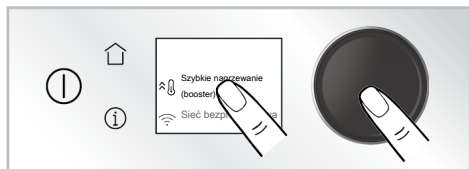


Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

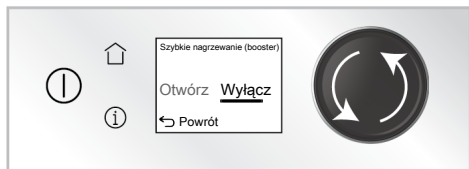
- ✓ Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania.
1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk  i włącz piekarnik.
 - ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



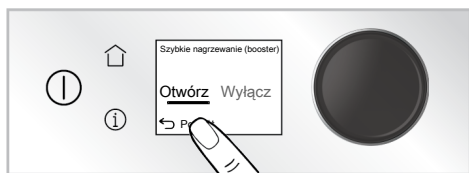
2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu główne „Szybkie nagrzewanie (booster)”.
3. Przejdź do ekranu ustawień nagrzewania, naciskając „Szybkie nagrzewanie (booster)” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętkę.



4. Przełącz z „Wyłącz” na „Otwórz”, obracając pokrętkę piekarnika w prawo/lewo.




5. Zakończ ustawianie, naciskając na ekranie „Powrót”.



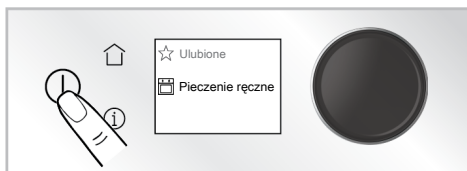
i W ten sam sposób możesz wyłączyć ustawienie szybkiego nagrzewania. Ustawiając na „Wyłącz”, możesz anulować ustawienie automatycznego szybkiego nagrzewania.

Ustawienia timera

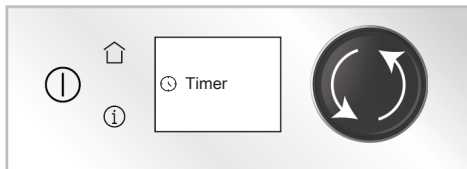
✓ Aby zmienić ustawienia timera:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk  i włącz piekarnik.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.



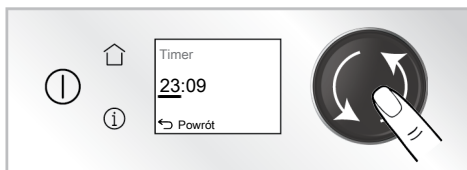
2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Timer”.



3. Przejdź do ekranu ustawień timera, naciskając „Timer” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętkę.

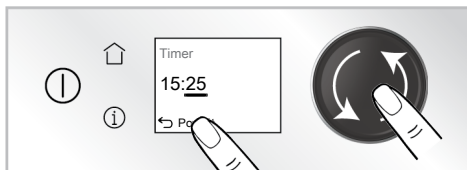
⇒ Na ekranie aktywne jest pole timera.


4. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić czas i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania.




⇒ Na ekranie aktywne jest pole minut.

5. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/lewo, aby ustawić minuty i zakończ ustawianie daty, naciskając „Powrót”.



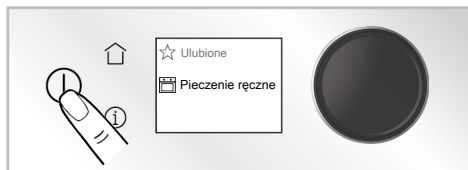
 Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „Ustawienia”.

 W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

Ustawienie języka

✓ Aby zmienić ustawienia języka:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk i włącz piekarnik.



⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

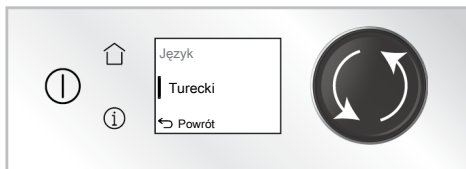
2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Język”.



3. Przejdź do ekranu ustawień języka, naciskając „Język” na ekranie lub naciskając raz przycisk sterowania.



4. Wybrany język wyświetla się na ekranie.



5. Obróć pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/lewo, aby wybrać język, który chcesz ustawić i potwierdź, naciskając raz przycisk sterowania. Zakończ ustawienie języka, naciskając na ekranie „Powrót”.

Użyj aplikacji HomeWhiz

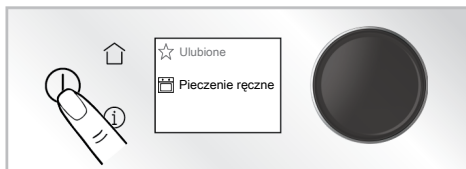
Wykonaj kroki opisane poniżej, aby sterować i monitorować urządzenie za pomocą inteligentnego sprzętu. Podłącz urządzenie inteligentne do domowej sieci internetowej i pobierz aplikację „HomeWhiz” ze sklepu z aplikacjami na urządzeniu inteligentnym (Wyszukaj, wpisując „HomeWhiz” i pobierz aplikację wyświetlaną na ekranie). Aby móc sterować produktem za pomocą urządzenia inteligentnego, zarówno produkt, jak i urządzenie inteligentne muszą być podłączone do tej samej sieci internetowej.

Ustaw połączenie bezprzewodowe

✓ Aby wprowadzić swoje urządzenie do aplikacji „HomeWhiz” i sterować nim za pomocą tabletu/telefonu, ustaw sieć bezprzewodową. Aby to zrobić:

1. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina) naciśnij przycisk ① i włącz piekarnik.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się menu ekranu głównego.

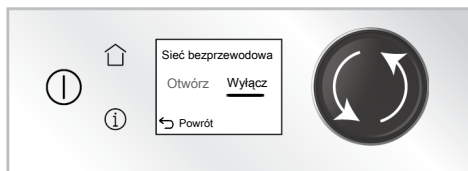


2. Obróć pokrętkę w prawo/w lewo, aby podświetlić menu „Sieć bezprzewodowa”.

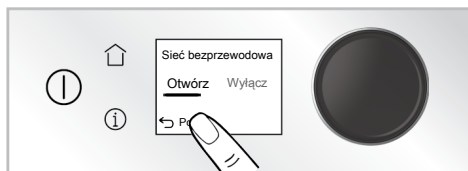
3. Przejdź do ekranu ustawień sieci bezprzewodowej, naciskając „Sieć bezprzewodowa” na wyświetlaczu lub naciskając raz pokrętko.



4. Przełącz z „Wyłącz” na „Otwórz”, obracając pokrętko piekarnika w prawo/lewo.



5. Wróć do ekranu menu głównego, naciskając „Powrót” na ekranie.

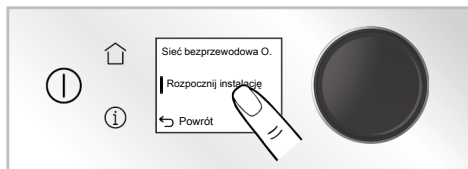


Instalowanie aplikacji HomeWhiz

1. Na ekranie w menu ustawień naciśnij pole „Sieć bezprzewodowa O.”.



2. Jeśli pole „Sieć bezprzewodowa O.” jest aktywne, naciśnij „Rozpocznij instalację”.



⇒ Na ekranie pojawi się etap Krok 1/2.



3. Naciśnij „Dodaj piekarnik” w polu „Dodaj urządzenie” za pomocą aplikacji „HomeWhiz”.

4. Wprowadź numer SKU swojego produktu na ekranie, który się pojawi. Numer SKU znajdziesz na etykiecie produktu, otwierając drzwi piekarnika. (10-cyfrowy numer zaczynający się od 77...)

⇒ Podczas łączenia się z siecią domową na ekranie pojawi się etap Krok 2/2.



5. Po wejściu na stronę główną aplikacji, wyświetlił się dodane urządzenie. Aby zdalnie sterować urządzeniem, naciśnij przycisk „□”, który jest dostępny na panelu sterowania produktu.

⇒ Możesz sterować produktem za pomocą urządzenia inteligentnego.

i Aplikacja „HomeWhiz” na Twoim inteligentnym urządzeniu poinformuje Cię o nawiązaniu połączenia i możliwości korzystania z aplikacji.

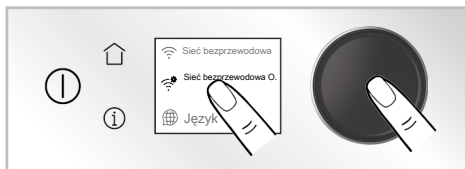
i W przypadku awarii zasilania, gdy połączenie „HomeWhiz” z urządzeniem jest włączone oraz gdy dojdzie do rozłączenia, „HomeWhiz” automatycznie rozłączy się.



Gdy produkt jest podłączony do „HomeWhiz”, a pilot zostanie aktywowany przez dotknięcie przycisku "□" "□", produktu nie można obsługiwać ręcznie. Piekarnik można wyłączyć, naciskając przycisk "Ⓜ" lub aktywować blokadę przycisków, naciskając przycisk "Ⓜ".

Usuwanie aplikacji HomeWhiz

1. Na ekranie w menu ustawień naciśnij pole „Sieć bezprzewodowa O.”.



2. Przy włączonej opcji „Sieć bezprzewodowa O.”, stuknij w pole Usun HomeWhiz, obracając pokrętko sterowania w prawo/w lewo.
3. Na ekranie pojawi się „Usuń parowanie homewhiz?”. Usun parowanie, dotykając "Usuń".

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

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

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

5.4 Użyj termosondy

Informacje ogólne i ostrzeżenia

- Aby użyć termosondy, ustaw piekarnik na odpowiednią funkcję pracy i temperaturę.
- Funkcja termosondy jest dostępna w funkcjach, w których symbol termosondy świeci w sposób ciągły.
- Jeśli przed użyciem termosondy ustawiłeś timer piekarnika na odpowiedni czas pieczenia, zostanie on automatycznie anulowany po zainstalowaniu termosondy.

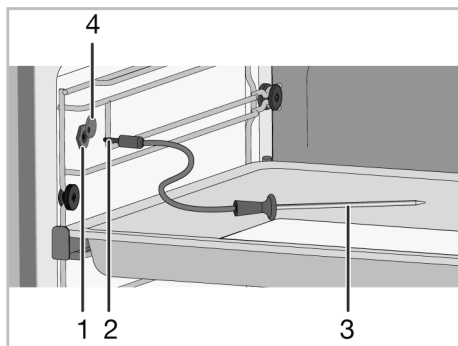
- Nie używaj półek nad złączem termosondy podczas gotowania z termosondą.
- Termosondę wyczyść za pomocą wilgotnej ściereczki, a następnie po każdym użyciu wysusz suchą ściereczką.
- Jeśli 75°C nie wyświetla się w funkcjach, w których aktywowana jest termosonda, upewnij się, że złącze jest prawidłowo zamocowane w gnieździe.
- Jeśli końcówka czujnika termosondy jest używana bez wkładania jej do mięsa, końcówka czujnika wykrywa temperaturę wewnątrz piekarnika i kończy pieczenie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Jeśli jednak termosonda zostanie wystawiona na temperaturę 250°C lub wyższą, czujnik staje się bezużyteczny.

- Temperatura robocza może być wyższa co najmniej o 30 °C od temperatury termosondy. Przykład: Jeżeli temperatura termosondy jest ustawiona na 70°C, temperaturę roboczą należy ustawić na minimum 100°C.
- Temperatura wewnątrz mięsa (najniższy punkt) powinna wynosić co najmniej 63°C z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności.
- Temperatura wewnątrz mięsa drobiowego powinna wynosić co najmniej 74°C z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności, a temperatura wewnątrz powinna wynosić 85°C dla dobrze wysmażonego mięsa.

Tabela referencyjna dla zakresu gotowania czerwonego mięsa:

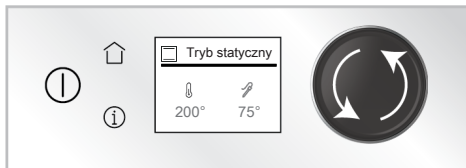
| Stopnie wysmażenia wewnątrz mięsa* (°C) | Temperatura |
|---|-------------|
| Blue (bardzo krwisty) | 55-59 |
| Rare (krwisty) | 60-62 |
| Medium rare (średnio krwisty) | 63-70 |
| Medium (średnio wysmażony) | 71-76 |
| Well-done (mocno wysmażony) | 77-81 |
| Overcooked (przesmażony) | ≥ 82 |

1. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
2. Przesuń pokrywę gniazda (4) na bocznej ścianie piekarnika do góry i włóż złącze termosondy (2) do gniazda termosondy (1).



- 1 Gniazdo termosondy
- 2 Złącze sondy temperatury mięsa
- 3 Końcówka czujnika sondy temperatury mięsa
- 4 Pokrywa gniazda termosondy

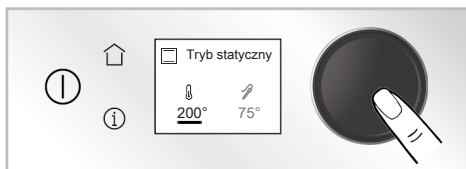
3. Gdy termosonda jest podłączona do urządzenia, pierwsza funkcja, z której może korzystać wyświetla się na wyświetlaczu funkcji. Jeśli chcesz użyć innej funkcji, przekręć pokrętko piekarnika w prawo/lewo. (Na rysunku pokazano funkcję Tryb statyczny.)



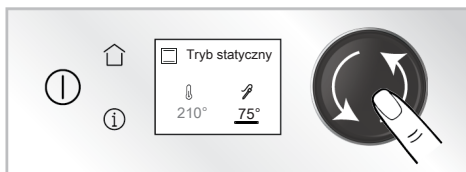
- ⇒ Temperatura 75 °C jest sugerowaną temperaturą dla termosondy, a symbol będzie wyświetlany na ekranie wraz z temperaturą sugerowaną dla funkcji.

i Zalecana temperatura termosondy to 75°C. Możesz dowolnie zmieniać temperaturę w zakresie od 40°C do 99°C.

4. Aby zmienić wstępnie ustawioną temperaturę dla wybranej funkcji, naciśnij raz pokrętko piekarnika.

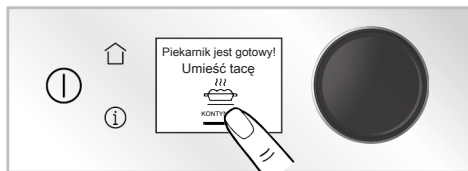


5. Przekręć pokrętko piekarnika w prawo/lewo i ustaw temperaturę piekarnika. Naciśnij raz pokrętko piekarnika, aby zmienić wewnętrzną temperaturę termosondy.

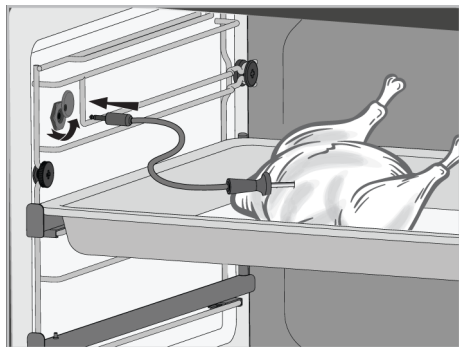


6. Obróć pokrętko piekarnika w prawo/ w lewo, aby zmienić tę temperaturę termosondy.

7. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku ►||.



8. Włóż potrawę do piekarnika, a końcówkę czujnika termosondy do przyrządzonej potrawy.



9. Czujnik termosondy automatycznie wykrywa, gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiąga ustawioną temperaturę termosondy i kończy pieczenie, gdy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie ustawioną temperaturę. Jeśli termosonda zostanie wyjęta przed zakończeniem pieczenia, pieczenie się zakończy, a piekarnik zostanie wyłączony.

⇒ Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole „KONTYNUUJ” i „Dodaj do ulubionych”. Jeśli dotkniesz „KONTYNUUJ”, piekarnik będzie działał jeszcze przez 5 minut przy wybranych ustawieniach funkcji i temperatury. Jeśli naciśniesz „Dodaj do ulubionych”, możesz zapisać swoje ustawienia pieczenia w ulubionych.

10. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ①

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 intensywnej para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i 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

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzyswierające 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 przyswierniają 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 ustalone 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 w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

| Żywność | Akcesoria | Funkcja operacyjna | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|--|--------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasto na blasze | Standardowa taca * | Tryb statyczny | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Ciasto w formie | Forma do ciasta na ruszcie drucianym ** | Termoobieg | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Ciasteczka | Standardowa taca * | Tryb statyczny | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| Ciasteczka | Standardowa taca * | Termoobieg | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym ** | Tryb statyczny | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym ** | Termoobieg | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Ciastko | Taca do ciasta * | Tryb statyczny | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| Ciastko | Taca do ciasta * | Termoobieg | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Ciasto | Standardowa taca * | Statyc+wentylat | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| Bułka | Standardowa taca * | Tryb statyczny | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Bułka | Standardowa taca * | Termoobieg | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| Chleb w całości | Standardowa taca * | Tryb statyczny | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Chleb w całości | Standardowa taca * | Termoobieg | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lazania | Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla ** | Tryb statyczny | 2 lub 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Szarlotka | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym ** | Tryb statyczny | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Szarlotka | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym ** | Termoobieg | 3 | 170 | 50 ... 65 |
| Pizza | Standardowa taca * | Tryb statyczny | 3 | 280 | 5 ... 9 |
| Pizza | Standardowa taca * | Pizza | 2 | 280 | 5 ... 10 |

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Tabela pieczenia wraz z funkcjami „Termoobieg eko”

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Termoobieg eko”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji „Termoobieg eko”. 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 „Termoobieg eko” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

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

* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

6.1.2 Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

- Po 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 w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

6.1.3 Grill

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

Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.

- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozpraszając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę do żądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz.

Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta

może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

Tabela grillowania

| Żywność | Akcesoria | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|---------------------------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ryby | Ruszt do grilla | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Kawałki kurczaka | Ruszt do grilla | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Klopsik (cielęcina) - 12 ilości | 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 | 1 ... 3 |

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

6.1.4 Test żywności

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

Tabela pieczenia posiłków testowych

Sugestie dotyczące pieczenia na jednej tacy

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

| Żywność | Akcesoria | Funkcja operacyjna | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|--------------------|--|--------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciasta biszkoptowe | Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciśkiem na ruszcie drucianym ** | Termoobieg | 2 | 150 | 35 ... 45 |
| Szarlotka | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym ** | Tryb statyczny | 2 | 180 | 50 ... 65 |
| Szarlotka | Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym ** | Termoobieg | 3 | 170 | 50 ... 65 |

Sugestie dotyczące pieczenia na dwóch blachach

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

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

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

Grill

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

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Ostrzeżenia ogólne

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

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

denia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.

- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, 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 żadnej części urządzenia w zmywarce.

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

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

Powierzchnie katalityczne

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

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczków ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.

- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczanej 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 skrobaczków ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawilgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie akcesoriów

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

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszczelkę znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł 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

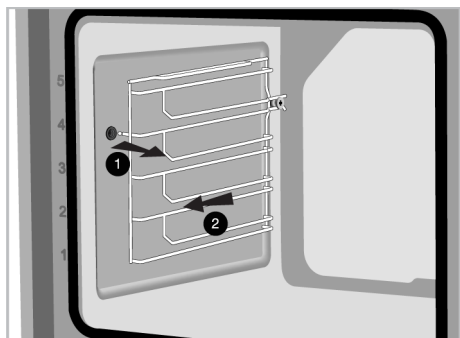
Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne”.

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.

- Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



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

7.5 Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

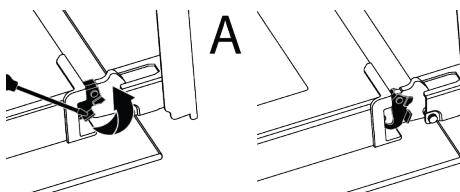


Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, drucików lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyb.

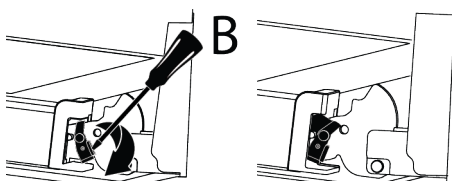
Zdemontowanie drzwiczek piekarnika

- 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.

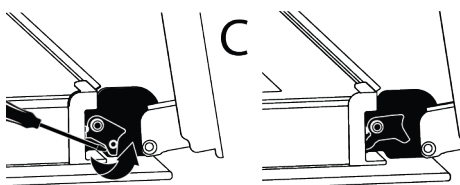
- Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.



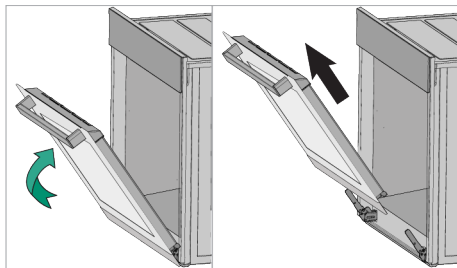
- Zawias typu (B) jest dostępny w wersjach z cichym domykaniem drzwi.



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



- Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



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

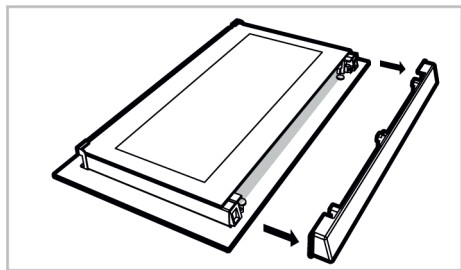
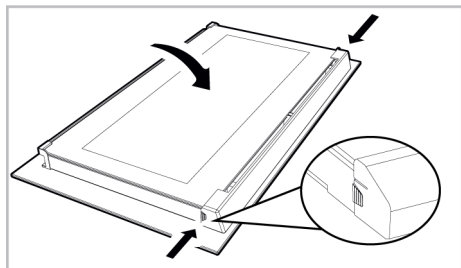


Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

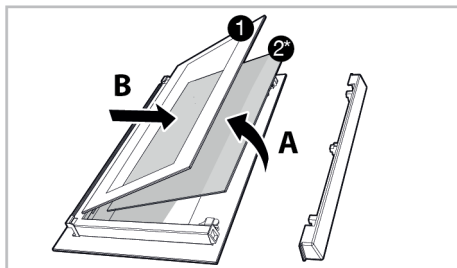
7.6 Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwi produktu można zdjąć w celu wyczyszczenia.

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



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



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

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

7.7 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.

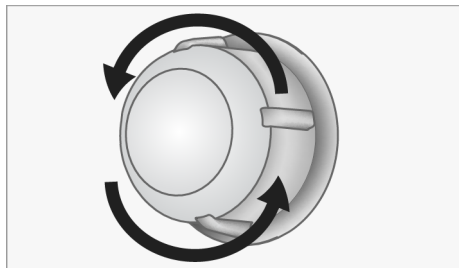
Wymiana lampki piekarnika

Ostrzeżenia ogólne

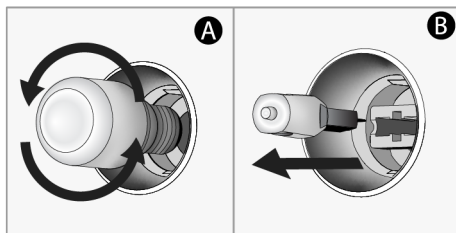
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub 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.



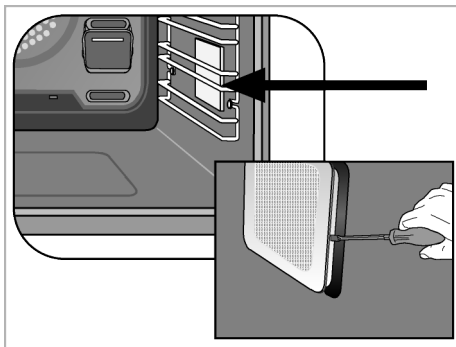
3. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



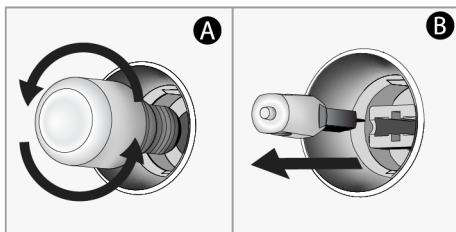
4. Zamontuj szklaną pokrywę.

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 lampa w twoim produkcie jest wkręcona.
4. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.

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

Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody

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

Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.

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

Urządzenie nie działa.

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

Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.

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

Piekarnik nie nagrzewa się.

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

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

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

Aplikacja „HomeWhiz” nie pokazuje prawidłowego stanu piekarnika.

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

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

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

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

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

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

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

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

