

Built-in Oven

User manual



BID14500BDS

EN | PL

285.4476.58/R.AA/11.04.2019/4-1
7757882971

Please read this user manual first!

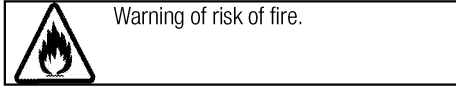
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

**1 Important instructions and warnings
for safety and environment 4**

General safety 4
 Electrical safety 4
 Product safety 5
 Intended use 8
 Safety for children 8
 Disposing of the old product 9
 Package information 9

2 General information 10

Overview 10
 Package contents 11
 Technical specifications 12

3 Installation 13

Before installation 13
 Installation and connection 15
 Future Transportation 16

4 Preparation 18

Tips for saving energy 18
 Initial use 18
 Time setting 18
 First cleaning of the appliance 19
 Adjusting the water hardness level 19
 Initial heating 20

5 How to operate the oven 21

General information on baking, roasting and grilling 21
 How to operate the electric oven 21
 Operating modes 22
 Control panel introduction 25
 Cooking Programs Menu 25
 Automatic Cooking Functions Menu 28
 Extra Programs Menu 30
 Settings Menu 35
 Cooking times table 36
 How to operate the grill 38
 Cooking times table for grilling 41

6 Maintenance and care 42

General information 42
 Cleaning the control panel 42
 Cleaning the oven 42
 Removing the oven door 43

7 Troubleshooting 44

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and

other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems

arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame

and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

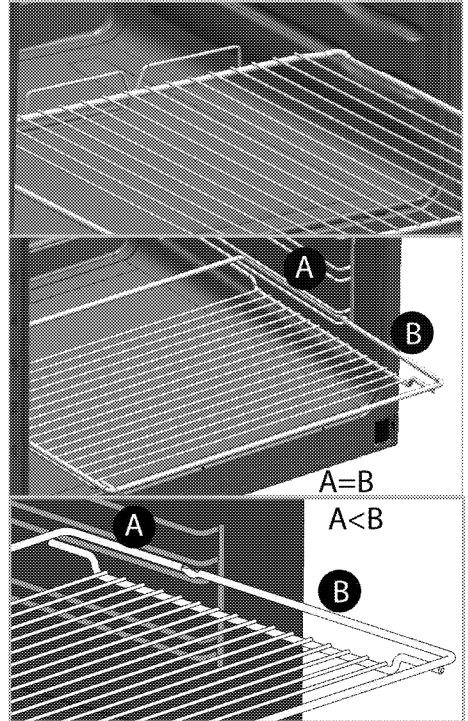
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- **Food Poisoning Hazard:** Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly
It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack

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



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven

accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven. see *Package contents, page 11*.

- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.
- During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.

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

For the steam system:

- When steam cooking, steam may come out if you open the door of the product. This may result in risk of burning. Be careful when opening the door.
- Do not pour water into the oven. Otherwise, hot steam may be observed.
- Humidity remaining inside the oven after steam cooking may lead to corrosion. After cooking, wait for the inside of the oven to dry. Do not preserve wet foods inside the oven for a long time.
- Do not cook anything if there is water in the oven. Inner surfaces of the oven may get damaged.
- When steam cooking, do not use utensils that may become rusty.
- Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.
- Never dry the water container in the oven.
- After each steam cooking, discharge the remaining water in the water container and clean it. Using the water remained in the water container for the next

cooking cycle will lead to problems in terms of hygiene.

- Water container must be dried after use and stored like this.
- Do not wash the water container in the dishwasher. Wipe it with a clean and damp cloth, and then dry it with a dry cloth.
- For descaling, use the descaling tablets provided by the manufacturer. (You can also use commercially available descalers, which are recommended for steam assisted cooking appliances, in accordance with their instructions for use.)

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product is suitable for use at heights up to 2,500 metres.

- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

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

Disposing of the old product

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



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

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

Compliance with RoHS Directive:

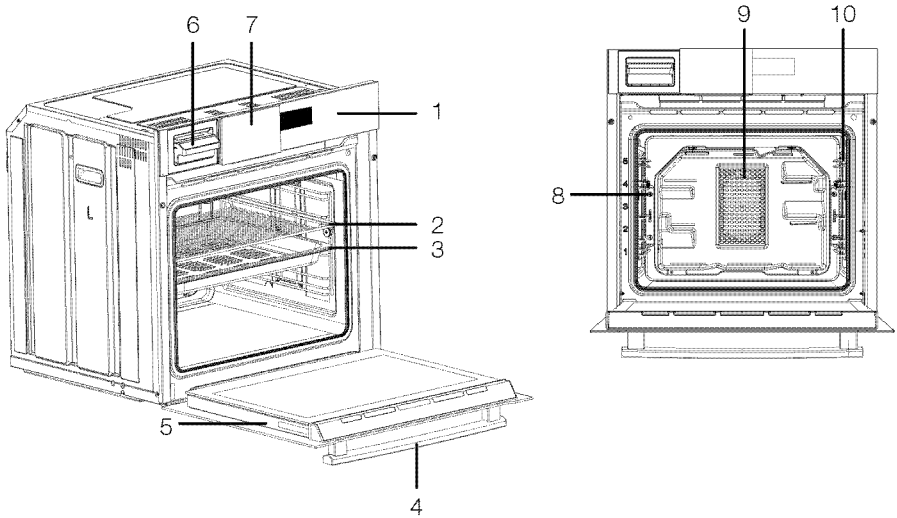
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

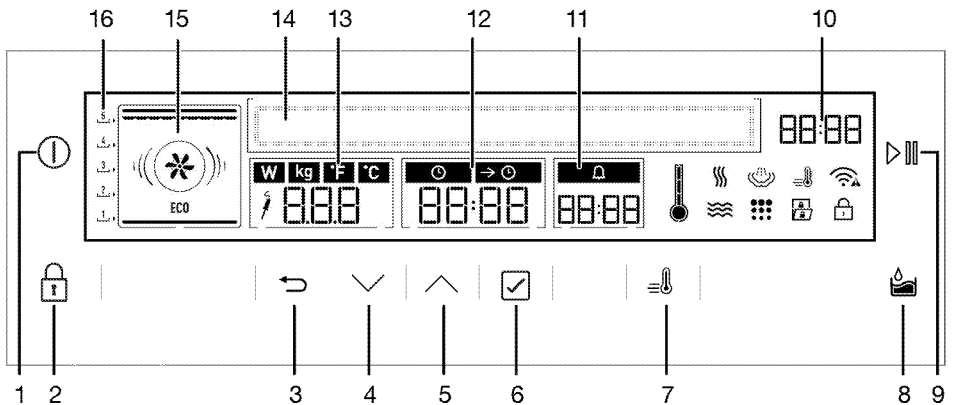
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local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

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Water container |
| 2 | Wire shelf | 7 | Water container cover |
| 3 | Tray | 8 | Vapour exit holes |
| 4 | Handle | 9 | Fan motor (behind steel plate) |
| 5 | Front door | 10 | Shelf positions |



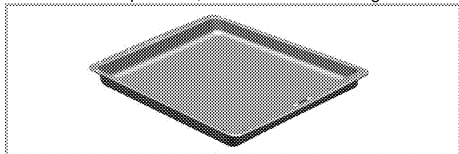
- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key | 11 | Alarm time field |
| 2 | Keylock key | 12 | Cooking time/cooking end time field |
| 3 | Back key | 13 | Temperature/weight indicator field |
| 4 | Down key (Menu Selection) | 14 | Text display |
| 5 | Up key (Menu Selection) | 15 | Function display |
| 6 | OK key | 16 | Shelf positions |
| 7 | Rapid heating key | | |
| 8 | Water container cover release key | | |
| 9 | Start/stop cooking key | | |
| 10 | Current time indicator field | | |

Package contents

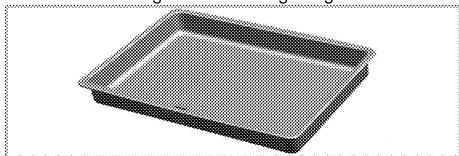


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

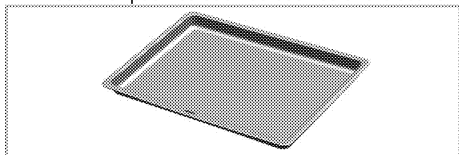
1. **User manual**
2. **Standard tray**
(Pyro proof - Resilient against self-cleaning at high temperatures)
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



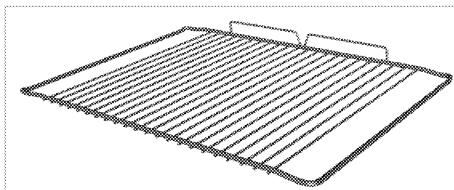
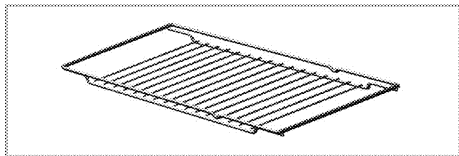
3. **Deep tray**
(Pyro proof - Resilient against self-cleaning at high temperatures)
Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Pastry tray**
(Pyro proof - Resilient against self-cleaning at high temperatures)
Used for pastries such as cookies and biscuits.



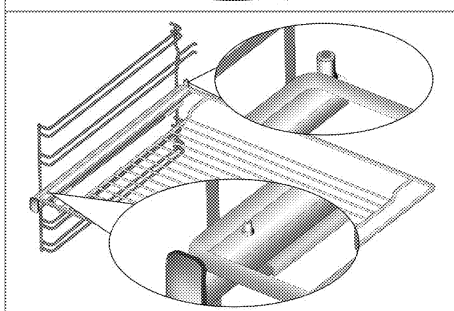
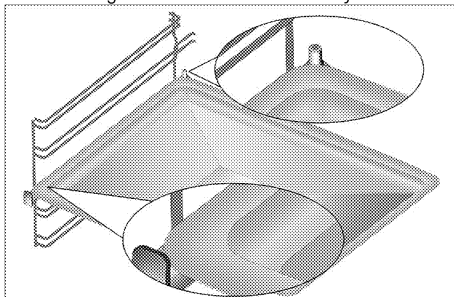
5. **Wire grill**
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



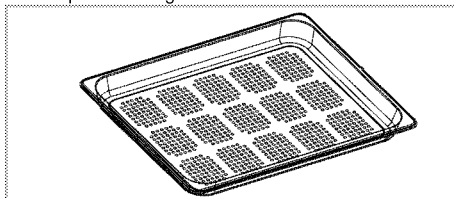
6. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

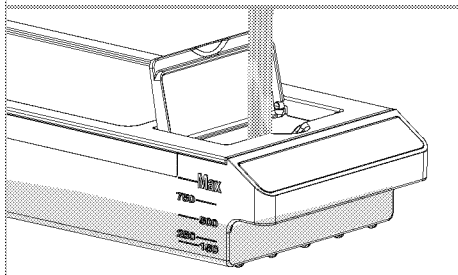
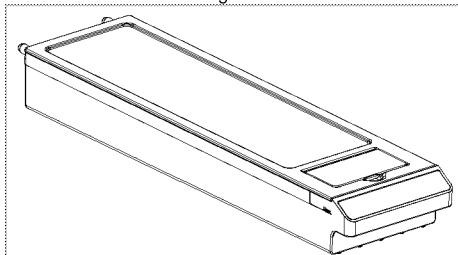
When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



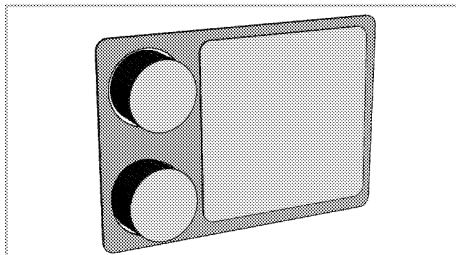
7. **Perforated large tray for steam cooking**
Suitable for steam cooking. Perforated trays are suitable to discharge the condensed water or liquids coming from foods.



8. **Water container**
It is the container where the water to be used when steam cooking is stored.



9. **Descaling tablet**
Used in descaling function. Two tablets are provided with the product.



WARNING

Harmful if swallowed. Causes skin irritation. Causes serious eye irritation. May cause an allergic skin reaction. May cause respiratory irritation. Keep out of reach of children. Wash hands thoroughly after handling. IF SWALLOWED: Call a POISON CENTER/doctor if you feel unwell. IF IN EYES: Rinse cautiously with water for several minutes. Remove contact lenses, if present and easy to do. Continue rinsing. If eye irritation persists: Get medical advice/attention. Dispose of contents/container in accordance with local regulations. Tablets contain maleic acid. Store only in a dry and cool place. Residues can be washed with water.

Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.4 kW
Cable type / section	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Full steam oven
Grill power consumption	2.2 kW

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

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

** See. *Installation*, page 13.



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

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

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

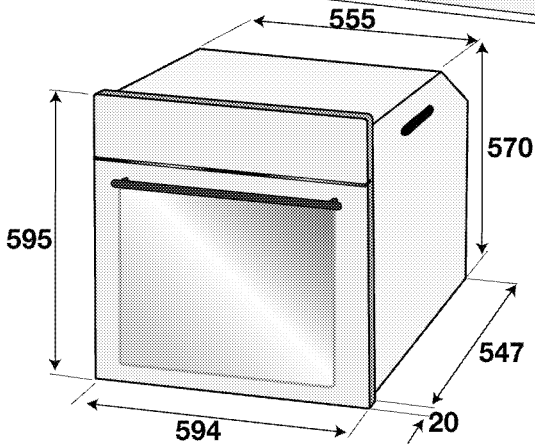
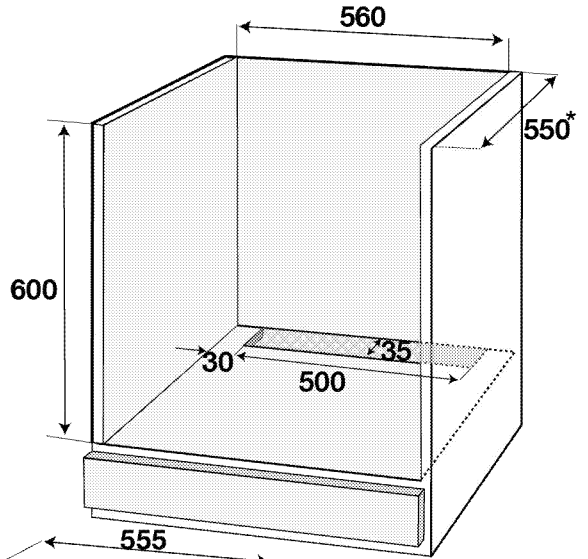
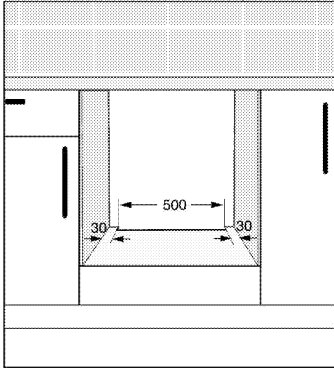
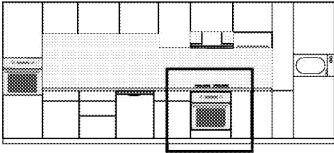
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



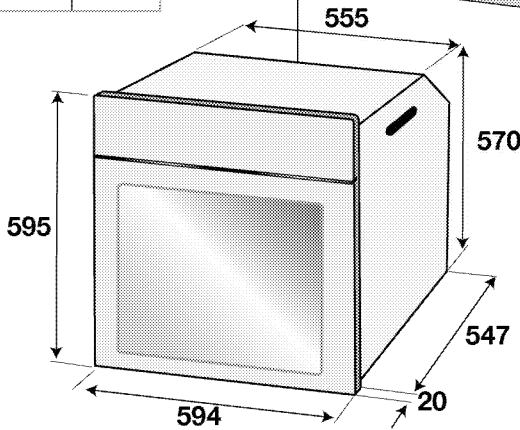
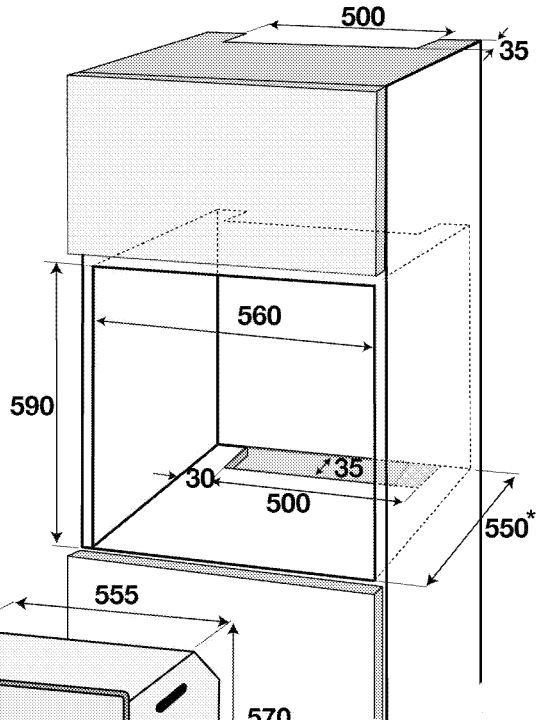
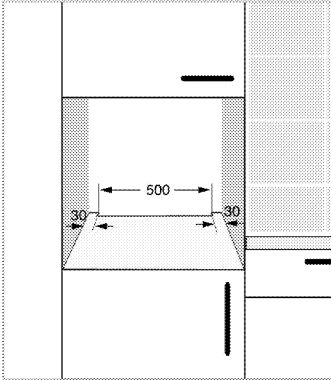
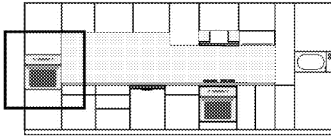
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the

product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**

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

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

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

**DANGER:**

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

There is the risk of electric shock!



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

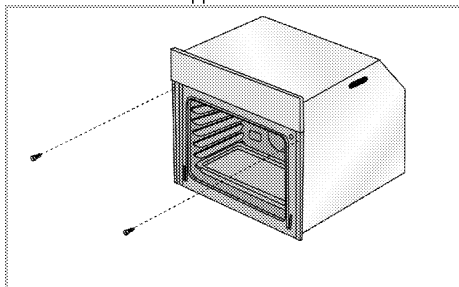


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

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

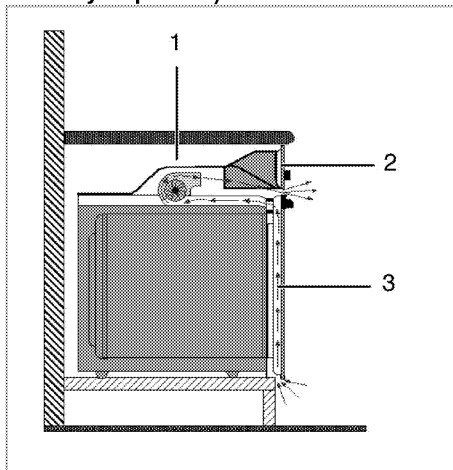


Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move.

Oven may tip over during use if it is not installed as per

the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

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

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



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

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

Final check

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

Future Transportation

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



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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

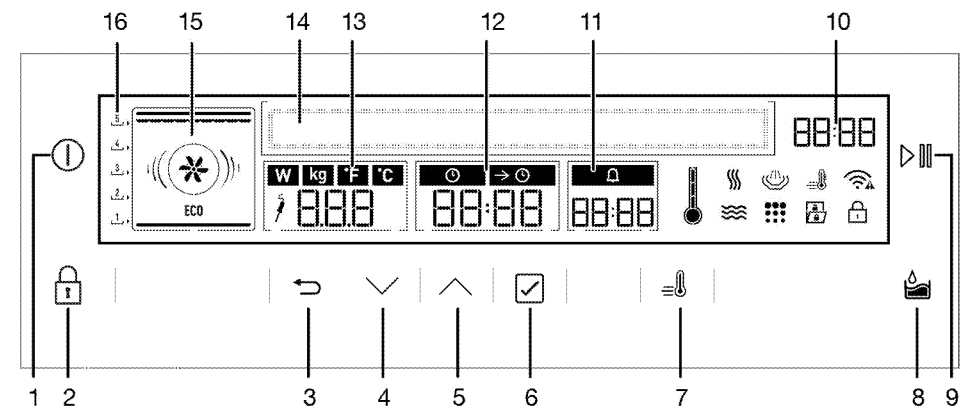
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.

- If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy on ECO FAN HEATING mode and may differ from the display.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.


Initial use






Time setting



- 1 ON/OFF key
- 2 Keylock key
- 3 Back key
- 4 Down key (Menu Selection)
- 5 Up key (Menu Selection)
- 6 OK key
- 7 Rapid heating key
- 8 Water container cover release key
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Current time indicator field
- 11 Alarm time field
- 12 Cooking time/cooking end time field
- 13 Temperature/weight indicator field
- 14 Text display
- 15 Function display
- 16 Shelf positions







Language setting

1. When the oven is powered for the first time, "Cooking Programs" message will be displayed on the text display.
2. Touch  until "Settings" is displayed on the text display.

3. Touch .
4. Touch  until "Language" is displayed on the text display.
5. Touch . The language that was initially set for the oven will be displayed.
6. Touch  to select the desired language.
7. Touch  to confirm the setting.

Set the time

When the oven is powered for the first time, "00:00" will be set automatically. To change the time setting:

1. When the oven is switched on, "Cooking Programs" will be shown on the text display.
2. Touch  until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  until "Clock" is displayed on the text display.
5. Touch .
6. Touch  to set the current time.
7. Touch  to confirm the setting.

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.

A	B	C	D	E	F
Unpack the test strip.	Let the water tap flow for 1 minute.	Soak the test strip in water for 1 minute.	Take it out of the water and shake it.	Wait for 1 minute.	Adjust the water hardness level of your product based on the result obtained from the test strip.

Water hardness adjustment table

Hardness level	British water hardness level °dE	German water hardness level °dH	French water hardness level °dF	Level of hardness	Water hardness level to be set for the oven
1	0-5	0-4	0-8	Soft water	1
2	6-9	5-7	9-13	Partially soft water	
3	10-15	8-12	14-22	Partially medium-hard water	2
4	16-19	13-15	23-27	Medium-hard water	
5	20-24	16-19	28-34	Partially hard water	3
6	25-62	20-50	35-90	Hard water	

- Do not hold the test strip under running water; perform the measurement in a glass.
- Waiting for longer than 1 minute will lead to incorrect results.
- If the result is hard water, you can also use bottled water. You can repeat the measurement for bottled water if you wish so.
- Select the input value suitable for the number of areas that change colour on the test strip from the table above, and enter the information on the relevant menu screen.

- Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Adjusting the water hardness level





You must adjust the water hardness level for your oven during the initial use. The range for the hardness level of the water to be used is indicated in the table below. This is necessary to remove the limescale on the surfaces of the steam generation system at the right time.

Preparation process of the test strip is described below.

- After the measurement, keep the test strip away from children and dispose it. Empty the water inside the measurement glass.

Water hardness level s

- When the oven is powered for the first time, "**Cooking Programs**" message will be displayed on the text display.
- Touch / until "**Settings**" is displayed on the text display.
- Touch .
- Touch / until "**Water hardness**" is displayed on the text display.

5. Touch . The previously set water hardness level will be displayed.
6. Touch  /  to select the level that is suitable for the hardness level of the water you use after the measurement.
7. Touch  to confirm the setting.

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 21*.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 21*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see .
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

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

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



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

How to operate the electric oven

Cooking functions table

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



Functions vary depending on the product model.



Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cooking time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Keep Warm" and "Low Temp. Cooking" functions.



When setting a function, the frame light of the relevant setting becomes on.



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



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



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



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

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Steam cooking	100	40-100
Steam + Fan Assisted cooking	175	40-280
Conventional Cooking	180	40-320**
Fan Assisted cooking	200	40-280
Steam + Fan Heating	175	40-280
Eco fan heating	180	160-220
Fan Heating	180	40-280
3D Cooking	200	40-280
Steam + Grill + Fan	200	40-280
Grill	280	40-280
Low grill	280	40-280
Grill with Fan	200	40-280
Steam + Pizza	220	50-250
Pizza	220	50-320**
Bottom heating	180	40-220
Low temperature cooking	100	50-150
Warm keeping	65	40-100

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

Switching off the electric oven

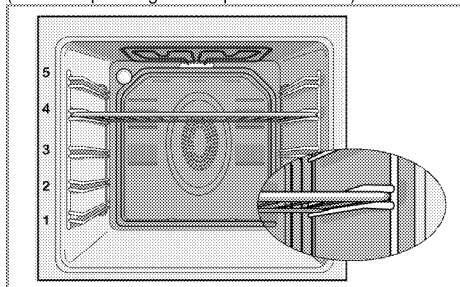
Touch On/Off key to switch off the oven.

Rack positions (For models with wire shelf)

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

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

(Varies depending on the product model.)



Operating modes

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

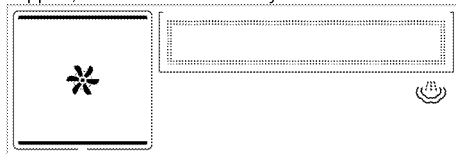
Steam cooking

Cooking is performed using steam. It is suitable to cook foods such as vegetables, red meat, fish and poultry using steam. Since the steam covers the surface of the food, its nutritional components are prevented from being lost during cooking.



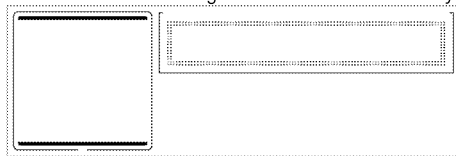
Steam + Fan Assisted cooking

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Plus, this function has steam support, too. Cook with one tray.



Conventional Cooking

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



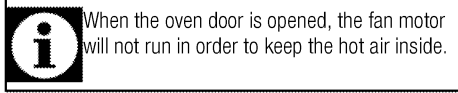
Fan Assisted cooking

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



Steam + Fan Heating

Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Plus, this function has steam support, too. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



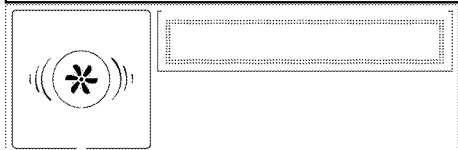
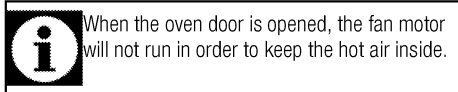
Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in table 'Eco Fan Heating'.



Fan Heating

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



3D Cooking

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

3D Cooking



Steam + Grill + Fan

Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling a large amount of meat. Plus, this function has steam support, too.



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

Grill

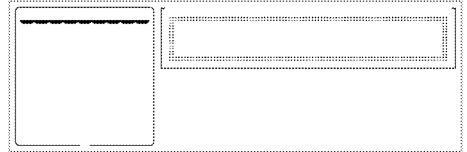
Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling a large amount of meat.



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

Low grill

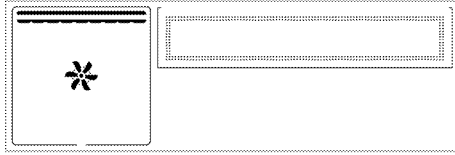
Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill with Fan

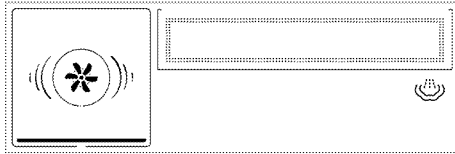
Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



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

Steam + Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Plus, this function has steam support, too. It is suitable to cook foods like pizza and pastry.



Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Bottom heating

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



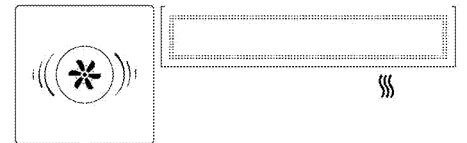
Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



Warm keeping

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



STEAM SUPPORT

The following functions are equipped with steam support.

- Steam + Conventional Cooking
- Steam + Fan Heating
- Steam + Grill
- Steam + Pizza

Each function is equipped with three different levels of steam: low, medium and high. These functions emit steam for the cooking load at regular intervals.

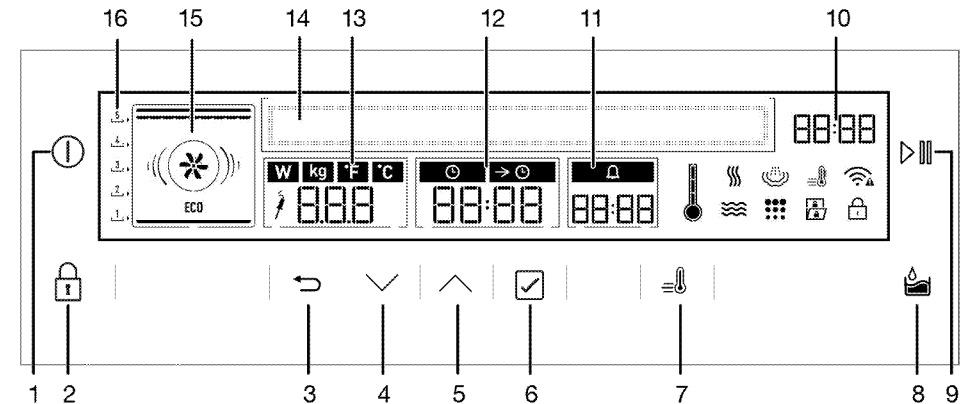
It is recommended to use the low steam level to cook pastries such as cake, buns, etc.

It is recommended to use the medium steam level to cook pastries such as bread. Steam ensures that the surface of pastries are brighter, the crust is more crispy and the size is bigger.

High steam level is recommended for meats (large pieces of meat, whole chicken, etc.).

Steam reduces moisture loss when cooking meat, allowing the meat to be more moist and juicy.

Control panel introduction



1 ON/OFF key

2 Keylock key

3 Back key

4 Down key (Menu Selection)

5 Up key (Menu Selection)

6 OK key

7 Rapid heating key

8 Water container cover release key

9 Start/stop cooking key

10 Current time indicator field

11 Alarm time field


12 Cooking time/cooking end time field

13 Temperature/weight indicator field


14 Text display


15 Function display

16 Shelf positions

 : Booster symbol


 : Cooking Time symbol

 : End of Cooking Time symbol

 : Alarm symbol

 : Inner temperature symbol

 : Keep warm symbol

 : Keylock symbol

 : Open door symbol

 : Meat Probe symbol*








 : Self cleaning (pyrolysis) symbol*

 : Steam cooking symbol




*(Varies depending on the product model.)

Cooking Programs Menu










Using the oven functions to cook without steam


1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch  to access the cooking programs menu.
4.  /  to select the desired oven function without steam. Touch  to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch  /  when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.





The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch  to move the frame to the indication fields on the right, or touch  to move it to the fields on the left. If you touch  again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.



6. **To set the cooking time**, touch  to move the frame to the Cooking time/cooking end time field.  will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking time.


7. To set the cooking end time to a later time, touch  after setting the cooking time.   will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking end time.
8. To set an alarm time without affecting the reminder, touch  to move the frame to the Alarm time frame.  will be displayed. Touch  /  to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.












9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch  to start cooking. Cooking will start, and the display will show the set operating function and "Cooking" message respectively.





 Setting the cooking time, cooking and time and alarm time is not necessary for the oven to operate. It can be set optionally.

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

- » If a cooking time has not been set; the oven is operating manually. If your food is cooked, touch  to stop the oven. Otherwise, the oven will continue to operate.
- » » If only a cooking time has been set; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.
- » » If a cooking time and a cooking end time have been set; the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.










Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking


1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch  to access the cooking programs menu.
4. Touch   to select steam cooking or the desired steam assisted function. Touch  to activate the function.
5. Touch . Use  /  to adjust the steam level. Touch  again to confirm the setting.
6. If you would like to change the temperature, touch  /  when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.


 The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch  to move the frame to the indication fields on the right, or touch  to move it to the fields on the left. If you touch  again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

7. To set the cooking time, touch  to move the frame to the Cooking time/cooking end time field.  will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking time.


This function does not allow you to start cooking before setting a cooking time. The cooking time is automatically set to 30 minutes on the display.


8. To set the cooking end time to a later time, touch  after setting the cooking time.   will be displayed. Touch  /  to set the desired cooking end time.
9. To set an alarm time without affecting the reminder, touch  to move the frame to the Alarm time frame.  will be displayed. Touch  /  to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.


 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.


10. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch  to start cooking.
11. Steam function operating steps:

If you have not performed steam cooking for a long time, "Add clean water" message will be displayed.



12. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
13. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.


 Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

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

 Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

14. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.
» If the water level is suitable, cooking process will start.

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


 If the water in the container is depleted during cooking, "Please add water" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have re-filled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.

» » **If only a cooking time has been set;** the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking completed" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.


» » **If a cooking time and a cooking end time have been set;** the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking completed" message

respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

15. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.


16. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".


 When the automatic drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

17. **To continue cooking:**
In 5 minutes after the cooking cycle has ended,

you can touch  to operate the oven with steam/steam assisted functions again.


» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.


18. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed,** the message "Oven is getting ready" will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch  to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, "Add clean water" message will be displayed.

19. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.
20. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.


21. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.



 If you open the oven door while a steam function is running, the fan motor will run at high speed to create an air curtain.


 During the last 3 minutes of steam cooking, the fan motor will run at high speed to reduce steam density in the oven.

22. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.





23. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

 When the automatic drying function is active, it will appear on the oven display at the end of each steam cooking process. You can touch  to start it.

 Before starting the drying function, take out the food and accessories such as trays, wire grills, etc. from the oven.

Setting the Booster (Rapid heating)

Use the Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster. Select the desired cooking function and then:



1. Touch  once.  symbol will appear on display.
 2. After setting the cooking time and temperature, touch  to start cooking.
- »  Symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.




3. Touch  once to cancel the booster function.


Booster will be deactivated and  will disappear.

Activating the key lock


You can prevent the oven from being intervened with by activating the key lock function.

 Key lock can be used either when the oven is operating or not. Oven can be switched off by touching the  even when the key lock is activated while the oven is operating.

1. Touch  until "🔒" appears on the display.
- » After activating the keylock, "**Keylock active**" warning and  symbol will appear on the display when you press any key (except  keys).









 Oven buttons are not functional when the key lock function is active. Key lock will not be cancelled in case of power failure.


Deactivating the key lock





1. Touch  until "🔒" disappears on the display.






» Key lock will be deactivated.

Automatic Cooking Functions Menu




1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  until "Automatic Cooking Menu" is displayed.
3. Touch  to access the automatic cooking menu.
4. Touch  to select the main menu of the food you are going to cook. (Refer to the automatic cooking menu table). Touch  to confirm.
5. Touch  to select the food you wish to cook.
6. To change the weight of the food, touch  /  when the Temperature/weight field is within the frame and set the weight. The weight value will be confirmed as soon as it is changed. The cooking time will change automatically based on the weight of the food.



 You can only change the weight for meals for which a weight is indicated.




 The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch  to move the frame to the indication fields on the right, or touch  to move it to the fields on the left. If you touch  again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

7. **To set the cooking time**, touch  to move the frame to the Cooking time field.  will be displayed. Touch  to set the desired cooking time. The number of changes to the cooking time based on the weight of the food is limited.
8. If the cooking function, temperature, weight and cooking time are suitable, touch  key to start cooking.
9. **If the selected food contains steam function, follow the instructions for steam function below:**
If you have not performed steam cooking for a long time, "**Add clean water**" message will be displayed.
10. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.

11. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.


	Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.
	Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water container.
	Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

12. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.
» If the water level is suitable, cooking process will start.


	If the oven door is opened during cooking,  symbol appears on the display.
	If the water in the container is depleted during cooking, " Please add water " message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have refilled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.

» » **If a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "**Cooking completed**" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

13. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

	The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.
---	---

14. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".


	When the automatic drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.
---	---


15. **To continue cooking:**

In 5 minutes after the cooking cycle has ended,

you can touch  to operate the oven with steam/steam assisted functions again.

» The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.



16. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed**, the message "**Oven is getting ready**" will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch  to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, "**Add clean water**" message will be displayed.

17. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.


18. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.

19. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.



» If the water level is suitable, cooking process will start.

	If you open the oven door while a steam function is running, the fan motor will run at high speed to create an air curtain.
	During the last 3 minutes of steam cooking, the fan motor will run at high speed to reduce steam density in the oven.

20. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

	The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.
---	---

21. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

	When the automatic drying function is active, it will appear on the oven display at the end of each steam cooking process. You can touch  to start it.
---	---



Before starting the drying function, take out the food and accessories such as trays, wire grills, etc. from the oven.

Automatic cooking functions:

May vary depending on the models






Vegetables	Cakes & Breads & Tarts	Poultry	Fish	Meat	Special
Fresh Piece of Potato (*)	Fluffy Pogaca (*)	Roast Chicken < 1600gr(*)	Trout	Roast Beef Steam(*)	Macaroni Cheese
Broccoli Florets (*)	Loaf bread (yeasted) (*)	Roast Chicken > 1600gr(*)	Bass	Meatloaf	Classic Lasagna
Fresh Beans (*)	Sandwich Bread (*)	Roast Turkey Thighs(*)	Fish Parcels	Roast Beef	Fresh fruit tart
Stuffed Peppers	Walnut Cookies	Roast Chicken < 1600gr	-	Rolled Lamb	Apple Pie
Jacket potatoes	Cake	Roast Chicken > 1600gr	Trout with Veg.	Lamb Roast	Apple puffs
Moussaka	Cinnamon Rolls	Chicken Piece	Fish fillet	-	Meringue
Layer potatoes	-	Chicken fillets	Fish kebabs	Tandoori Lamb	Éclair
-	Fruit cake	Chicken Grilled	Fish stew	Steak	-
Veg. au gratin	Savoury past.	Roast turkey	Salmon Fillet	Spicy meatballs	Crème Caramel
Frozen Vegetables	Tea rolls	Roast Turkey Thighs	Fish Pie	Beef Sirloin	Choc. pudding
	Baguette	Turkey Fillet	-		Crème Brûlée
	Sandwich Bread	Duck			Honeyed apple
	Loaf Bread (yeasted)	Goose			Chocolate cake
	Sav. croissants	Rabbit			Semolina Buns
	Croissant plaits	Pheasant hunter			Semolina Cake
	Cheese pasties	Pheasant			Dried Apple
	Bagel				Dried Quince
	Pizza				Dried Pear
	Chocolate loaf				-
	Semolina Buns				Quiche Veg.
					-


* These dishes contain steam function.

Extra Programs Menu


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


It is recommended to use the descaling program for the lime accumulated in the steam generation system. Your oven will warn you to perform descaling based on the water hardness level you set. Two descaling tablets are provided with the product. (You can also use commercially available descalers, which are recommended for steam assisted cooking appliances, in accordance with their instructions for use.)

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "Extra Programs" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "Descaling" is displayed on the text display.
5. Touch  . Touch  to start the process.
6. "Put 250ml water and tablet to the tank" will be displayed.

7. Touch . The cover of the water tank will open sideways and the water tank will come out.
8. Add 250 ml clean water and the tablet to the tank.

Place the tank and touch  to close its cover.

9. Touch  again to start the process.
10. During the descaling process, the tablet will dissolve to remove the limescale accumulated in the steam generator of the oven. The oven will perform this process automatically and at the end of the process, **"Empty the tank and put 250ml water"** message will be displayed.

11. Touch . The cover of the water tank will open sideways and the water tank will come out.
12. Empty the tank and add 250 ml clean water.

Place the tank and touch  to close its cover. The process will resume.

13. At the end of the descaling process, **"Operation is done"** message will be displayed.



The first phase of the descaling lasts nearly 90 minutes, and the second phase lasts about 20 minutes.

» Open the door of the oven to let the steam out and discharge the remaining water in the water tank.

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









It allows for drying inside the oven by evaporating the remaining water in the oven after steam cooking. It is recommended to use this function after every steam cooking for reasons of hygiene.



Before starting the drying process, remove the food and trays in the oven.











Before using the drying function, use a dry cloth to wipe the water (if any) accumulated on the oven's base.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until **"Extra Programs Menu"** is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Drying"** is displayed on the text display.
5. Touch .
6. Touch  to start drying.
7. After 10 minutes, which is the drying time set automatically, **"Open oven door"** message will appear on the display.

» Open the door of the oven to let the steam out.

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

It is suitable for reheating cooked meals. The steam support prevents the food from drying.









- Use heat resistant vessels.
 - Use perforated tray for steam cooking.
 - Do not cover the food when reheating.
1. Touch  to switch on the oven.
 2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until **"Extra Programs"** is displayed.
 3. Touch .
 4. Touch  /  until **"Reheat"** is displayed on the text display.
 5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow **"Steam function operating steps"** described in **"Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking"**.

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

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

Suitable for proving leavened dough such as bread, pogaca or pizza dough. The steam support prevents the surface of the dough from drying.

- Use heat resistant vessels.
- Do not cover the food when proving.
- Do not open the oven door during the proving process; this may result in moist loss or flat dough.
- Before using the dough proving function, make sure that the baking area is cold enough (at room temperature).
- The proving time may vary according to the size and weight of the dough.
- It is recommended to use heat-resistant large vessels on the wire grill for proving.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until **"Extra Programs"** is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until **"Dough Proving"** is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow **"Steam function operating steps"** described in **"Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking"**.

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

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

Suitable for defrosting frozen food such as fruits, vegetables and pastries. When defrosting, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water coming from the food being defrosted.



It is recommended to defrost meat, poultry, fish, etc. in the refrigerator for food safety reasons.



Put frozen foods in the oven after removing their package (if any).

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch / until "**Defrost**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

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

Suitable for blanching fruits and vegetables before freezing or bottling. When blanching, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water coming from the food being blanched.



To preserve the colour of the blanched food, put the food in iced water after blanching to cool it, and then drain the water.

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch / until "**Blanch**" is displayed on the text display.

5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

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

Suitable for sterilising glass jars and their lids that will be used for bottling.

Use the oven's wire grill when sterilising containers/lids. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the grill to collect the water generated due to the steam. Containers/lids must be open. Place the containers/lids upside down so that their top parts contact the wire grill.



Use heat and steam resistant glass containers.



When sterilising more than one container/lid, make sure that they do not contact each other.



Sterilise containers with similar sizes.

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch / until "**Hygiene**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

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

Suitable for reheating blanched foods (e.g. fruits and vegetables) after putting them into sterilised glass containers.

Add liquid (water, sugared water, salty water, etc.) on the blanched food and then cover it. This way, fill the container to leave a maximum space of 3 cm from top and cover it with the sterilised lid.

When bottling containers, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water generated due to the steam. After cooling the bottled glass containers, take them out from the baking area. After taking the glass containers from the baking area, let them cool down at room temperature.









- When bottling more than one containers, make sure that they do not contact each other.
- Bottle containers with similar sizes.
- Bottling time may vary depending on the amount of food and the number of glass containers.



Use heat and steam resistant glass containers.



Glass containers might crack during the bottling process. Make sure that the containers or lids are not deformed.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Bottling**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended temperature and time are displayed. You can change the temperature and time, and set an end time.

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





Suitable for melting pieces of chocolate.





Put ready-to-eat packaged chocolate on the perforated tray for steam cooking to melt it.

As for unpacked chocolate pieces, put them in a heat-resistant glass container, put the lid on and place them on the perforated tray for steam cooking.



Melting time may vary depending on the amount of food.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .

4. Touch  /  until "**Chocolate melting**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

Home-made yoghurt (This feature is optional. It may not exist on your product.)









Suitable for making yoghurt with pasteurised milk.

Add 100 gr (3-4 tablespoons) yoghurt to 1000 ml of pasteurised milk at room temperature and mix well. Add this mixture to a heat-resistant glass container and put the lid on. Use the wire grill of the oven when making yoghurt.

- For a sweet and less thicker yoghurt keep the duration shorter and for a sour and thicker yoghurt keep the duration longer.
- When the process is over, it is recommended that the yoghurt is consumed after being kept in the fridge (+4°C) for 12 hours.
- Sterilised long-life milks are not suitable for making yoghurt, and they should not be used.
- The yoghurt used for fermenting should be fresh.



Milks that are raw and without heat treatment can also be used for making yoghurt but they should be boiled in order to eliminate the pathogens/harmful microorganisms. The boiled milk should be cooled to room temperature before making yoghurt.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Home-made yoghurt**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

Egg- Hard-boiled, mid-boiled, soft-boiled (This feature is optional. It may not exist on your product.)

Suitable for boiling eggs at different levels as you wish. You can especially boil a large number of eggs.









When boiling eggs, use perforated tray for steam cooking. Place an oven tray under the lower rack (Rack 1) of the perforated steam cooking tray to collect the water coming from the food being blanched.



(Before cooking the eggs, you must prick the eggs at a few points with a sharp tool, e.g. a needle. Otherwise, eggs might explode during the cooking process.











The egg boiling time may vary depending on the size and number of the eggs.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Hard-Boiled Egg**", "**Mid-Boiled Egg**" or "**Soft-Boiled Egg**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

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

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with water drops condensing inside the oven after giving steam for a certain time.

1. Touch  to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs**" is displayed.
3. Touch .
4. Touch  /  until "**Steam Clean**" is displayed on the text display.
5. Touch . Touch  to start the process. To start the function, follow "**Steam function operating steps**" described in "**Using the oven functions to perform steam cooking and steam assisted cooking**".

In this function, recommended time is displayed. You can change the time and set an end time.

6. At the end of the time, "**Wipe the surfaces**" message will be displayed. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a dry sponge or cloth.

Cleaning (pyrolytic self-cleaning) (This feature is optional. It may not exist on your product.)



WARNING

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

The oven is equipped with a pyrolytic self-cleaning feature. The oven is heated to 430-480°C approximately and the existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Ensure well ventilation. The oven must be cleaned with high heat after each 10 uses.










1. Remove all accessories from the oven. For models with wire rack, remember to remove the wire rack. Do not forget to take out the water container from the oven.

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

2. Before starting the cleaning process, clean the exterior surfaces of the oven and the food remnants inside of it with a soapy cloth.



Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. If the door gasket is damaged, call the authorised service provider.

3. Touch  to switch on the oven.
4. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch  /  until "**Extra Programs Menu**" is displayed.
5. Touch .
6. Touch  /  until "**Cleaning**" is displayed on the text display.
7. Touch .
8. Touch  to start cleaning. The self-cleaning time appears in the display. The duration cannot be changed. You can set the end time for the self-cleaning function.
9. Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning. Until the end of the cleaning process and the lock symbol disappears do not force the handle to unlock the door lock.
10. After the end of the cleaning process, remove white deposits with vinegar water.

Eco cleaning (pyrolytic self-cleaning - eco-pyrolysis) (This feature is optional. It may not exist on your product.)



WARNING

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

If your oven is not heavily soiled we recommend the Eco cleaning function. If your oven is heavily soiled then the economical cleaning function will not be enough. In this case, perform cleaning in the "cleaning" mode.

1. Remove all accessories from the oven. For models with wire rack, remember to remove the wire rack. Do not forget to take out the water container from the oven.

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

2. Before starting the cleaning process, clean the exterior surfaces of the oven and the food remnants inside of it with a soapy cloth.



Do not clean the door gasket. Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily. If the door gasket is damaged, call the authorised service provider.

3. Touch to switch on the oven.
4. Main menu will be displayed when the oven is switched on. Touch / until "**Extra Programs Menu**" is displayed.
5. Touch .
6. Touch / until "**Eco Cleaning**" is displayed on the text display.
7. Touch .
8. Touch to start cleaning. The self-cleaning time appears in the display. The duration cannot be changed. You can set the end time for the self-cleaning function.
9. Oven door cannot be opened and lock symbol appears on the time display during self cleaning. Until the end of the cleaning process and the lock symbol disappears do not force the handle to unlock the door lock.
10. After the end of the cleaning process, remove white deposits with vinegar water.

Settings Menu

Language setting

1. When the oven is powered for the first time, "**Cooking Programs**" message will be displayed on the text display.
2. Touch / until "**Settings**" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch / until "**Language**" is displayed on the text display.
5. Touch . The language that was initially set for the oven will be displayed.
6. Touch / to select the desired language.
7. Touch to confirm the setting.

Set the time

When the oven is powered for the first time, "**00:00**" will be set automatically. To change the time setting:




1. When the oven is switched on, "**Cooking Programs**" will be shown on the text display.
2. Touch / until "**Settings**" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch / until "**Clock**" is displayed on the text display.
5. Touch .
6. Touch / to set the current time.
7. Touch to confirm the setting.

Brightness setting










1. When the oven is powered for the first time, "**Cooking Programs**" message will be displayed on the text display.
2. Touch / until "**Settings**" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch / until "**Brightness**" is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set brightness level will be displayed.
6. Touch / keys to select the desired level.
7. Touch to confirm the setting.

Volume setting










1. When the oven is powered for the first time, "**Cooking Programs**" message will be displayed on the text display.
2. Touch / until "**Settings**" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch / until "**Volume**" is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set volume will be displayed.

6. Touch  /  keys to select the desired level.
7. Touch  to confirm the setting.







Temperature unit setting

1. When the oven is powered for the first time, "Cooking Programs" message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until "Temperature unit" is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set temperature unit "C" will be displayed.
6. Touch  /  keys to select "F".
7. Touch  to confirm the setting.




Water hardness level setting

1. When the oven is powered for the first time, "Cooking Programs" message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until "Water hardness" is displayed on the text display.
5. Touch . The previously set water hardness level will be displayed.
6. Touch  /  to select the level that is suitable for the hardness level of the water you use.
7. Touch  to confirm the setting.

Auto drying setting

1. When the oven is powered for the first time, "Cooking Programs" message will be displayed on the text display.
2. Touch  /  until "Settings" is displayed on the text display.
3. Touch .
4. Touch  /  until "Auto Drying" is displayed on the text display.
5. Touch . "On" will be displayed and the auto drying function will be activated.

Cooking times table

	The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.
	1st rack of the oven is the bottom rack.
	The oven consumes nearly 1 liter of water in the water container during an average of 1 hour of cooking. Cooking processes exceeding 1 hour may require additional water. For cooking processes longer than 1 hour, please do not forget to follow the warnings given by your oven.

Using the oven functions to cook

Dish	Cooking level number	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level		3	175	25 ... 35
Cakes in mould	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper	One level		3	175	20 ... 30
	2 levels		1 - 3	165	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Sponge cake*	One level		3	175	10 ... 20
	2 levels		2 - 4	175	20 ... 30
Cookies	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 - 5	200	40 ... 50
Rich pastry	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna	One level		2	200	30 ... 40
Pizza	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Pizza**	One level		1 - 2	310	4 ... 7
	One level		3	310	4 ... 7
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max then 180 ... 190	100 ... 120
Lag of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	60 ... 70
	One level		2	15 min. 250/max then 180 ... 190	70 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking on the 1st and 3rd racks at the same time, place the deeper tray on the lower rack and the other one on the upper rack.
 When cooking on the 1st and 5th racks at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
 When cooking with 3 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.
 It is suggested to perform preheating for all foods.
 * It is suggested 26 cm diameter cake mould for sponge cake.
 ** (310 °C) When a pizza stone – peel is used

Steam cooking

Dish	Food weight (g)	Tray	Rack position	Cooking function	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Frozen peas	2600	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Frozen peas	1800 for one	Perforated tray	3 ... 5	Steam cooking	100	35 ... 45

	tray	+ Oven tray				
Rib steak	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	65 ... 75
Potato pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Chicken breast	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Broccoli	1400	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Beef tenderloin	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	50 ... 60
Fish	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Courgette pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Cauliflower	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	30 ... 40
Brussels sprouts	500	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	10 ... 20
Green beans	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35
Carrot pieces	1000	Perforated tray + Oven tray	3	Steam cooking	100	20 ... 30
Rice	Water: 475 Rice: 180	Borosilicate glass cookware + Oven tray	3	Steam cooking	100	25 ... 35

1 - Do not preheat.

2 - When cooking, place the oven tray to the 1st rack and the perforated tray to the 3rd rack.

Eco Fan Heating



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



do not open the door in Eco Fan Heating mode. If you do not open the door, the inner temperature will be optimised to save energy and this temperature may be different from the one shown on the display.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in cooking paper	One level		3	175	40 ... 50
Cookies	One level		3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level		3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level		3	200	35 ... 45

How to operate the grill



WARNING

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

Grilling without steam

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.
3. Touch to access the cooking programs menu.
4. Touch to select the desired grill function without steam. Touch to activate the function.
5. If you would like to change the temperature, touch when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.
6. To set the cooking time, touch to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. will be displayed. Touch to set the desired cooking time.
7. To set the cooking end time to a later time, touch after setting the cooking time.



The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch to move the frame to the indication fields on the right, or touch to move it to the fields on the left. If you touch again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

will be displayed. Touch / to set the desired cooking end time.

8. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch to move the frame to the Alarm time frame. will be displayed. Touch / to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.

Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

9. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch to start cooking. Cooking will start, and the display will show the set operating function and **"Cooking"** message respectively.

Setting the cooking time, cooking and time and alarm time is not necessary for the oven to operate. It can be set optionally.

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

- » **If a cooking time has not been set**; the oven is operating manually. If your food is cooked, touch to stop the oven. Otherwise, the oven will continue to operate.
- » **If only a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.
- » **If a cooking time and a cooking end time have been set**; the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "Cooking is complete" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

Steam assisted grilling

1. Touch to switch on the oven.
2. Main menu will be displayed when the oven is switched on.

3. Touch to access the cooking programs menu.
4. Touch / to select the desired steam assisted grilling function. Touch to activate the function.
5. Touch . Use / to adjust the steam level. Touch again to confirm the setting.
6. If you would like to change the temperature, touch / when in the temperature/weight frame and set the desired temperature. The temperature value will be confirmed as soon as it is changed.

The active field from Temperature/weight, Cooking time and Alarm time fields is surrounded by a frame. Touch to move the frame to the indication fields on the right, or touch to move it to the fields on the left. If you touch again when the frame is on the Temperature/weight display field on the left, the screen will return to the previous menu.

7. **To set the cooking time**, touch to move the frame to the Cooking time/cooking end time field. will be displayed. Touch / to set the desired cooking time.


This function does not allow you to start cooking before setting a cooking time. The cooking time is automatically set to 30 minutes on the display.


8. **To set the cooking end time to a later time**, touch after setting the cooking time. will be displayed. Touch / to set the desired cooking end time.
9. **To set an alarm time without affecting the reminder**, touch to move the frame to the Alarm time frame. will be displayed. Touch / to set the desired alarm time. The alarm time is for reminding purposes, it does not affect the cooking time or functioning of the oven. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time.


Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

10. If the cooking function, temperature, cooking time, cooking end time and the alarm time are suitable, touch to start cooking.
11. **Steam function operating steps:**
If you have not performed steam cooking for a long time, **"Add clean water"** message will be displayed.
12. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.



13. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.


 Risk for health! Do not use any other liquids apart from potable water in the steam system.

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

 Thanks to the lid on the container, you can fill it without taking it out.

14. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.
» If the water level is suitable, cooking process will start.


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

 If the water in the container is depleted during cooking, "**Please add water**" message will be displayed and the oven will emit an audio warning. Cooking will stop. Once you have refilled the container with water and placed it into its housing again, the cooking cycle will continue where it left off.


» » **If only a cooking time has been set**; the oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "**Cooking completed**" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

» » **If a cooking time and a cooking end time have been set**; the oven's clock will subtract the cooking time from the cooking end time you have set to calculate the cooking start time. When the cooking start time has come, the selected oven function will be activated and the oven will be heated to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time. The oven will stop at the end of the cooking time. The display will show the oven function and "**Cooking completed**" message respectively. The oven will start to emit an audio warning. Touch any key to silence the audio warning.

15. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.


16. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".


 When the automatic drying function is active, it will automatically turn on at the end of each steam cooking cycle.

17. **To continue cooking:**
In 5 minutes after the cooking cycle has ended,

you can touch  to operate the oven with steam/steam assisted functions again.

- » The oven will continue operating with the same cooking function and temperature setting.


18. If you want to operate the oven again **in 5 minutes after the cooking cycle has been completed**, the message "**Oven is getting ready**" will be displayed since the oven will have started to send the water in the steam generation system back to the water container. Once this message has disappeared, you can touch  to start cooking. Since the water in the water generation system has been sent to the water container, "**Add clean water**" message will be displayed.


19. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.

20. Take out the water container, empty the water in it (if any) and add clean water up to the "max." level at most.


21. Place the container and touch  to close its cover. Touch  to start cooking.

» If the water level is suitable, cooking process will start.



 If you open the oven door while a steam function is running, the fan motor will run at high speed to create an air curtain.


 During the last 3 minutes of steam cooking, the fan motor will run at high speed to reduce steam density in the oven.

22. At the end of the cooking cycle, discharge the remaining water in the container for reasons of hygiene.

 The water in the water generation system of the oven will be sent to the water container in about 15 minutes once the cooking is completed. Discharge this water remaining in the water container for reasons of hygiene.

23. Please activate the drying function for the water accumulated in the oven. See "Extras Menu".

 When the automatic drying function is active, it will appear on the oven display at the end of each steam cooking process. You can touch  to start it.

 Before starting the drying function, take out the food and accessories such as trays, wire grills, etc. from the oven.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

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

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	250/max	20..25 min. #
Sliced chicken	4..5	250/max	25..35 min.
Lamb chops	4..5	250/max	20..25 min.
Roast beef	4..5	250/max	25..30 min. #
Veal chops	4..5	250/max	25..30 min. #
Toast bread*	4	250/max	1...3 min.

depending on thickness


*Preheat for 5 minutes


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

6 Maintenance and care


General information


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

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

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


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


 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.


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


Cleaning the water container

The water container is found at the back of the cover on the left side of the control panel. To remove and clean:

1. Touch . The cover of the water container will open sideways and the water container will come out.


2. Take out the water container and clean it under running water.
3. After cleaning, place the container and touch  to close its cover.

 Do not use chemical materials when cleaning the water container. Use only water.

 Never wash the container in dishwasher.

Cleaning the control panel

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

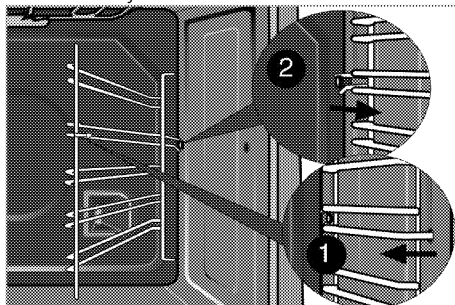
 If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

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

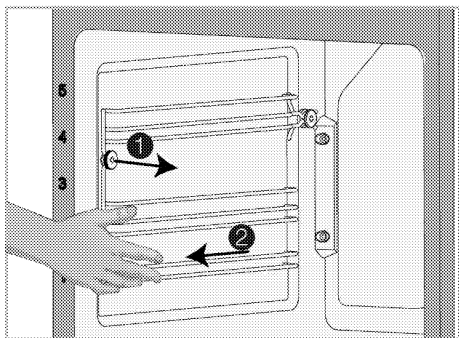
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

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

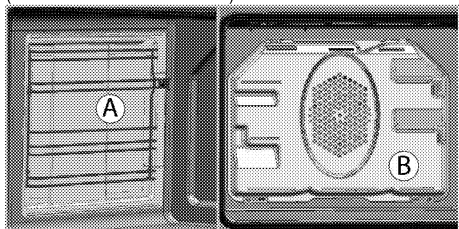
1. Remove the screw on the front section of the side rack as shown in the figure below
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

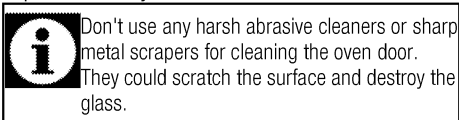
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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



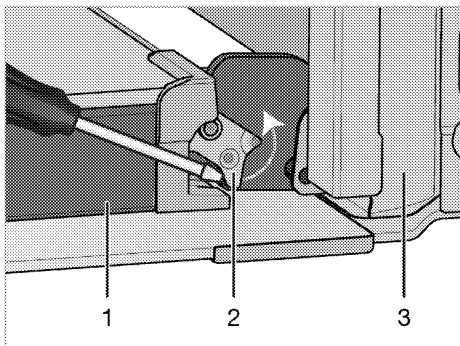
Clean oven door

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

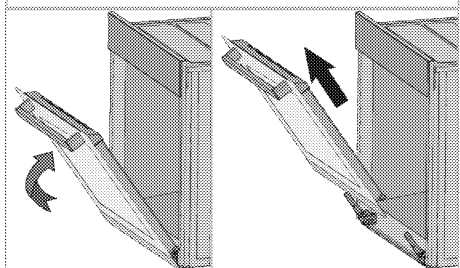
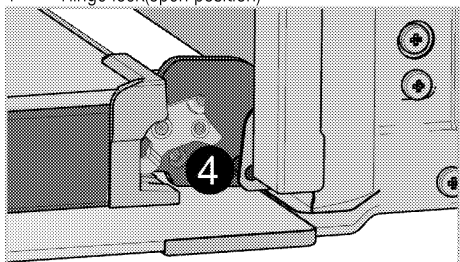


Removing the oven door

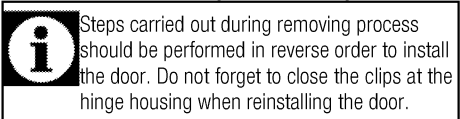
1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pushing on the hook as illustrated in the figure. The lock should look like (4) when it is open.



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



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



Soft Open & Soft Close feature

Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven door is fully opened; About 9 cm from the fully open position the damper system kicks in and allows gentle opening.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

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

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

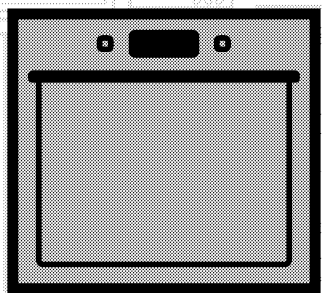
- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



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

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

beko

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

Importer: Beko S.A.



Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia
dotyczące bezpieczeństwa i ochrony
środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	5
Zamierzone przeznaczenie.....	8
Bezpieczeństwo dzieci.....	9
Stare urządzenia.....	9
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	9

2 Informacje ogólne 10

Opis urządzenia.....	10
Zawartość opakowania.....	11
Dane techniczne.....	13

3 Instalacja 14

Przed zainstalowaniem.....	14
Instalacja i przyłączenie.....	16
Przyszły transport.....	17

4 Przygotowanie 19

Jak oszczędzać energię.....	19
Pierwszy raz.....	19
Ustawianie czasu.....	19
Pierwsze czyszczenie.....	20
Regulacja poziomu twardości wody.....	20
Podgrzewanie wstępne.....	21

5 Jak obsługiwać piekarnik 22

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.....	22
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	22
Tryby pracy.....	23
Opis ogólny panelu sterowania.....	26
Menu programów gotowania.....	26
Menu funkcji automatycznego gotowania.....	29
Menu programów dodatkowych.....	32
Menu Ustawienia.....	38
Tabela czasów pieczenia.....	39
Obsługa funkcji grilla.....	41
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	44

6 Czyszczenie i konserwacja 45

Informacje ogólne.....	45
Czyszczenie panelu sterowania.....	45
Czyszczenie piekarnika.....	45
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	46

7 Rozwiązywanie problemów 47

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

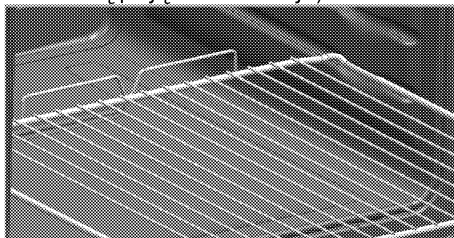
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać

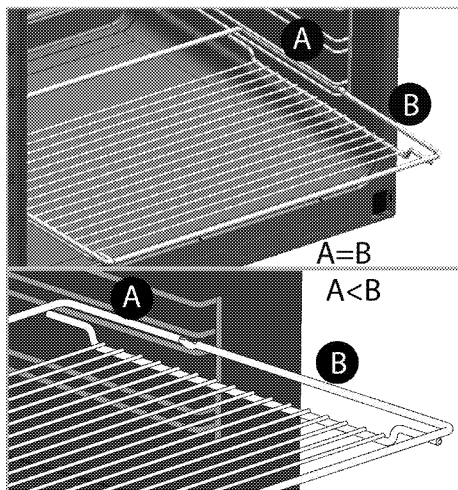
nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie

piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjąętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż

wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika. patrz *Zawartość opakowania, strona 11*.
- Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samoczyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej, niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Dotyczy układu parowego:

- Podczas gotowania na parze para może się wydostać na zewnątrz, jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte. Może to spowodować zagrożenie poparzeniem. Przy

- otwieraniu drzwiczek piekarnika należy zachować ostrożność.
 - Nie wolno wlewać wody do piekarnika. W przeciwnym razie może dojść do wydzielenia gorącej pary.
 - Wilgoć pozostała w piekarniku po gotowaniu na parze może powodować korozję. Po gotowaniu należy poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie. Nie wolno przez dłuższy czas przechowywać wilgotnej żywności w piekarniku.
 - Nie wolno niczego gotować, gdy w piekarniku jest woda. Wewnętrzne powierzchnie piekarnika mogą ulec uszkodzeniu.
 - Podczas gotowania na parze nie wolno używać przyborów ani naczyń, które mogą zardzewieć.
 - Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.
 - Nie wolno suszyć pojemnika na wodę w piekarniku.
 - Po każdym gotowaniu na parze należy wylać pozostałą wodę z pojemnika na wodę i wyczyścić go. Użycie wody pozostałej w pojemniku na wodę w następnym cyklu gotowania może spowodować problemy natury higienicznej.
 - Pojemnik na wodę należy wysuszyć po użyciu i przechowywać wyschnięty.
 - Pojemnika na wodę nie wolno myć w zmywarce. Należy go wytrzeć czystą, wilgotną ścierką, a następnie wysuszyć suchą ścierką.
 - Do odkamieniania użyj tabletek odkamieniających dostarczonych przez producenta. (Można również korzystać z powszechnie dostępnych odkamieniaczy, które są zalecane do urządzeń do gotowania ze wspomaganie parą, zgodnie z instrukcjami użytkowania).
- Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;
- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
 - Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
 - Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.
- Zamierzone przeznaczenie**
- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
 - UWAGA: Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
 - Ten produkt nadaje się do użytku na wysokości do 2500 metrów.

- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenie, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

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

Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze użytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

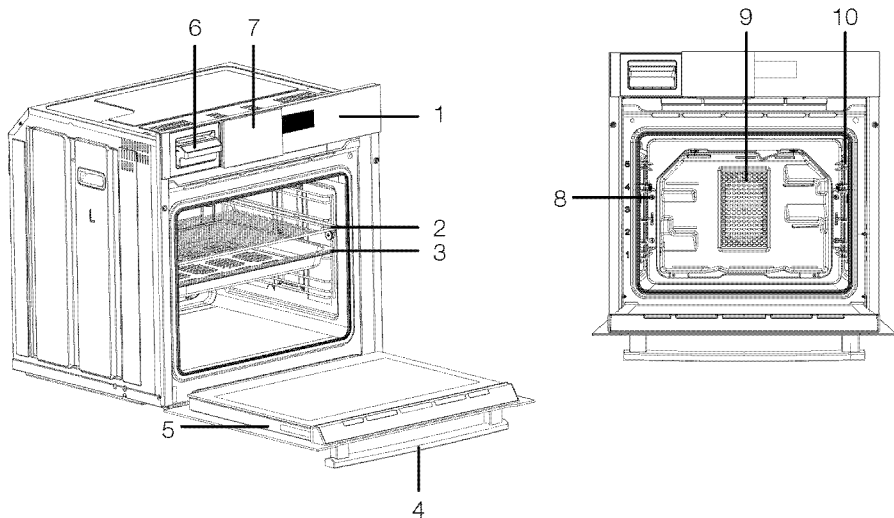
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

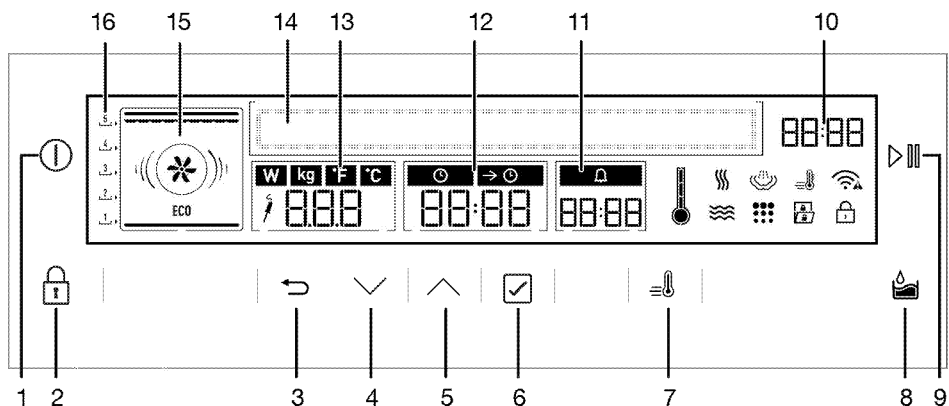
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|--------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Pojemnik na wodę |
| 2 | Półka druciana | 7 | Pokrywa pojemnika na wodę |
| 3 | Tacka | 8 | Otwory wylotowe oparów |
| 4 | Uchwyt | 9 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 5 | Drzwiczki przednie | 10 | Pozycje półki |



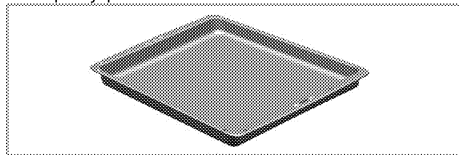
- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Klawisz ZŁŁ./WYŁ. | 10 | Pole wskaźnika czasu bieżącego |
| 2 | Przycisk blokady przycisków | 11 | Pole czasu alarmu |
| 3 | Przycisk „cofnij” | 12 | Pole czasu gotowania / końca czasu gotowania |
| 4 | Przycisk „w dół” (wybór menu) | 13 | Pole wskaźnika temperatury/wagi |
| 5 | Przycisk „w górę” (wybór menu) | 14 | Wyświetlacz tekstu |
| 6 | Klawisz OK | 15 | Wyświetlacz funkcji |
| 7 | Przycisk szybkiego podgrzewania | 16 | Pozycje półki |
| 8 | Przycisk zwalniania pokrywy pojemnika na wodę | | |
| 9 | Przycisk start/stop gotowania | | |

Zawartość opakowania

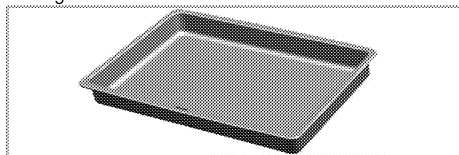


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

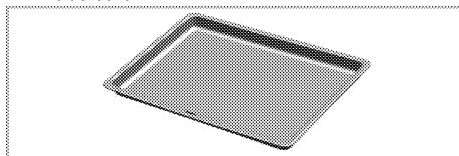
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Standardowa tacka**
(Odporność na proces pirolizy – samoczyszczenia w wysokiej temperaturze).
Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



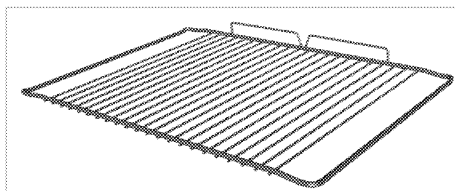
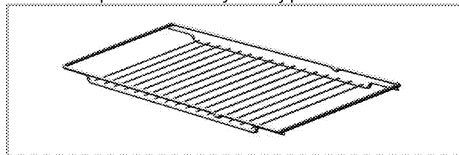
3. **Foremka głęboka**
(Odporność na proces pirolizy – samoczyszczenia w wysokiej temperaturze).
Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



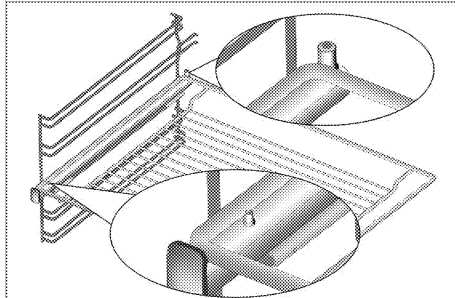
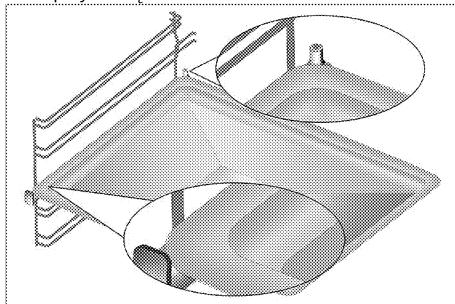
4. **Foremka do ciasta**
(Odporność na proces pirolizy – samoczyszczenia w wysokiej temperaturze).
Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



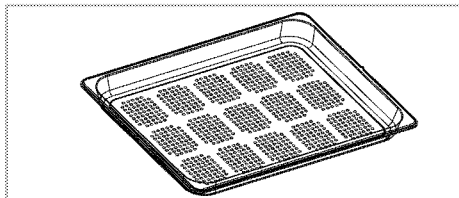
5. **Ruszt druciany**
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekank na wybranej półce.



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

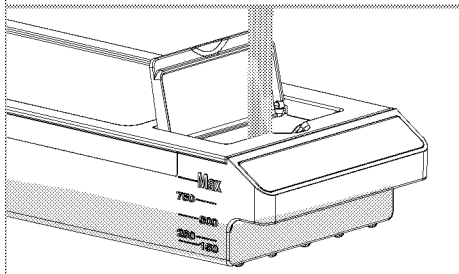
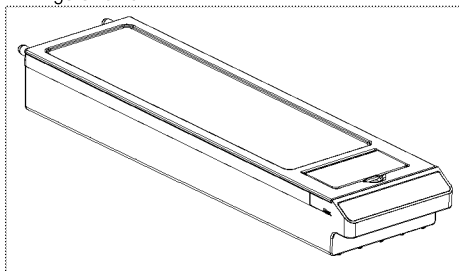


7. **Perforowana duża blacha do gotowania na parze**
Nadaje się do gotowania na parze. Perforowane blachy są odpowiednie do uwalniania skondensowanej wody lub płynów wypływających z potraw.



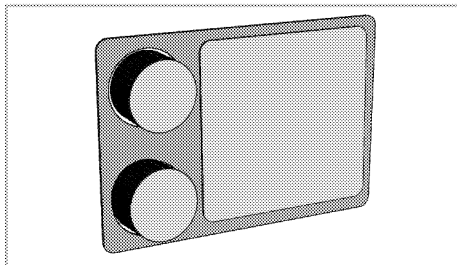
8. **Pojemnik na wodę**

Jest to pojemnik, w którym znajduje się woda, która ma zostać wykorzystana podczas procesu gotowania.



9. **Tabletka do odkamieniania**

Stosowana w funkcji odkamieniania. W komplecie z urządzeniem dostarczane są dwie tabletki.



OSTRZEŻENIE

Działa szkodliwie w przypadku połknięcia. Działa drażniąco na skórę. Działa silnie drażniąco na oczy. Może powodować skórną reakcję alergiczną. Może powodować podrażnienie dróg oddechowych. Trzymać poza zasięgiem dzieci.

Po styczności dokładnie umyć dłonie. W PRZYPADKU POŁKNIECIA: W przypadku złego samopoczucia skontaktować się z OŚRODKIEM ZATRUĆ / lekarzem. W PRZYPADKU KONTAKTU Z OCZAMI: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Zdjąć szkła kontaktowe, jeżeli osoba poszkodowana je nosi i jeżeli można zrobić to łatwo. Kontynuować płukanie. Jeśli podrażnienie oczu nie ustępuje: Uzyskać poradę/pomoc lekarską. Zawartość/pojemnik utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami. Tabletki zawierają kwas maleinowy. Przechowywać tylko w suchym i chłodnym miejscu. Pozostałości można zmyć wodą.

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.4 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik parowy
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 14.*



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

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

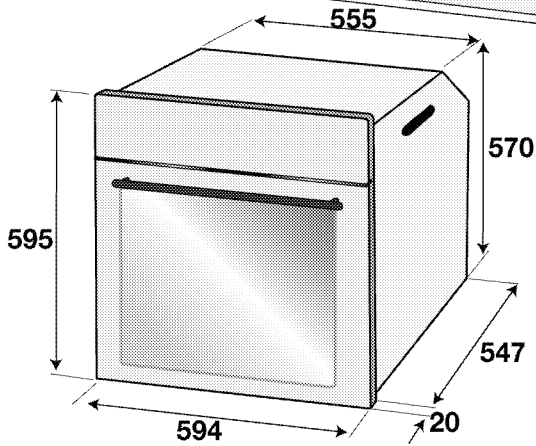
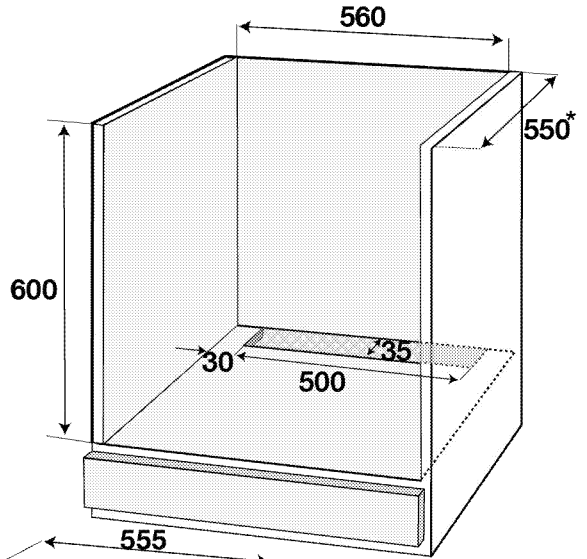
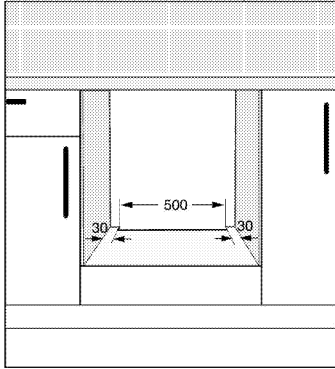
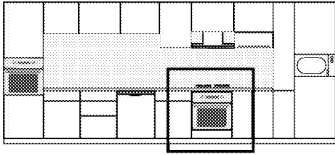
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Piekarnik należy przenosić, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.



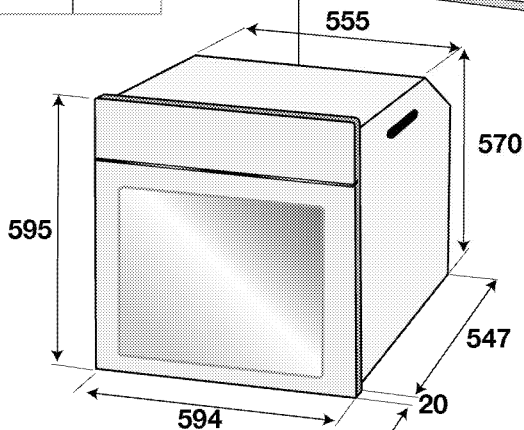
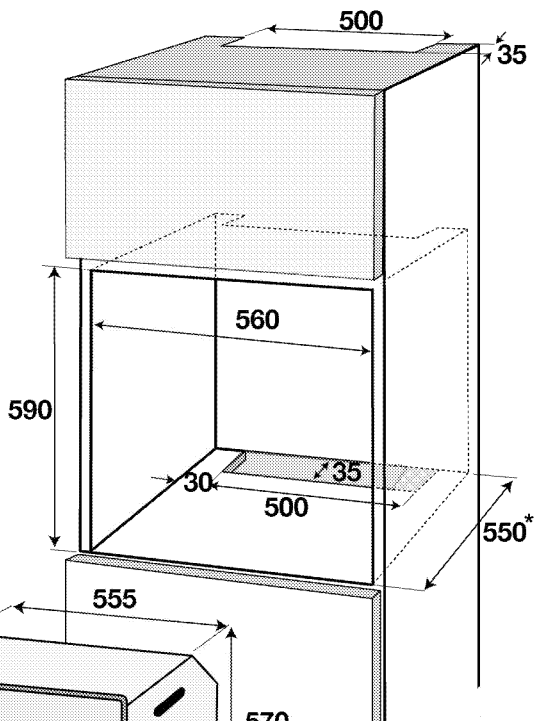
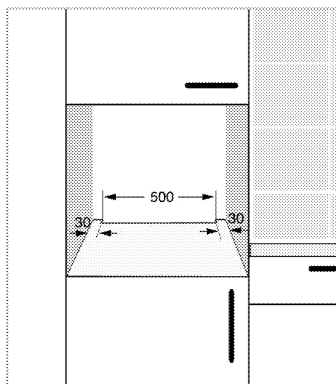
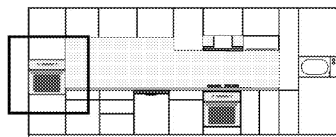
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do ziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody

wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



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

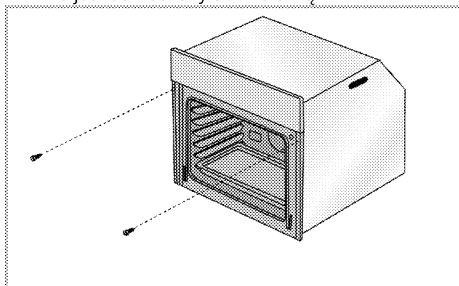


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Instalowanie wyrobu

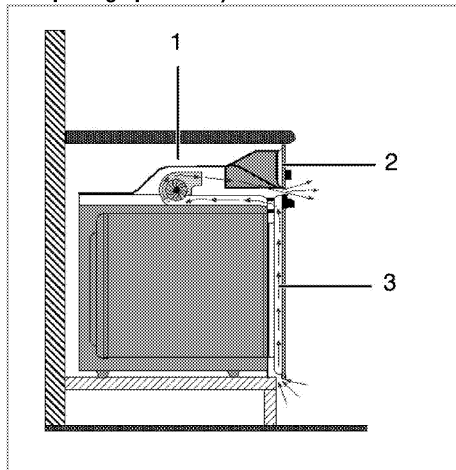
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

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

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



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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

- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

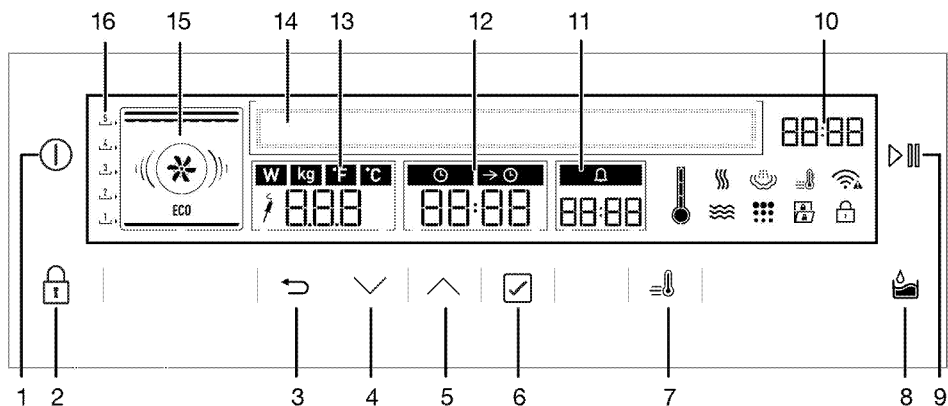
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu

zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO FAN HEATING i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

Ustawianie czasu



- 1 Klawisz ZAK./WYŁ.
- 2 Przycisk blokady przycisków
- 3 Przycisk „cofnij”
- 4 Przycisk „w dół” (wybór menu)
- 5 Przycisk „w górę” (wybór menu)
- 6 Klawisz OK
- 7 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 8 Przycisk zwalniania pokrywy pojemnika na wodę
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 11 Pole czasu alarmu
- 12 Pole czasu gotowania / końca czasu gotowania
- 13 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 14 Wyświetlacz tekstu
- 15 Wyświetlacz funkcji
- 16 Pozycje półki

2. Dotykaj do chwili wyświetlenia tekstu Ustawienia.
3. Dotknij .
4. Dotykaj do chwili wyświetlenia tekstu Język.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie język aktualnie ustawiony dla piekarnika.
6. Dotknij , aby wybrać żądany język.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.



Nastawianie czasu

Po pierwszym włączeniu piekarnika automatycznie ustawiona zostanie godzina 00:00. Aby zmienić ustawienie godziny:

1. Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat Programy gotowania.
2. Dotykaj do chwili wyświetlenia tekstu Ustawienia.
3. Dotknij .

Ustawienie języka

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat Programy gotowania.

4. Dotknij  do chwili wyświetlenia tekstu Zegar.
5. Dotknij .
6. Dotknij , aby ustawić żadaną godzinę.
7. Dotknij , aby potwierdzić to ustawienie.

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.




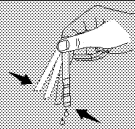
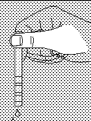












A	B	C	D	E	F
					1  Brak kamienia 2  Bardzo niewielka ilość kamienia 3  Niewielka ilość kamienia 4  Kamień 5  Zbyt dużo kamienia 6  Nadmiar kamienia
Rozpakować pasek testowy	Puścić wodę z kranu przez 1 minutę.	Moczyć pasek testowy w wodzie przez 1 minutę.	Wyjąć pasek z wody i potrząsnąć nim.	Odczekać 1 minutę.	Ustawić poziom twardości wody produktu zgodnie z wynikiem uzyskanym na pasku testowym.

Tabela ustawiania twardości wody

Poziom twardości	Brytyjski poziom twardości wody °dE	Niemiecki poziom twardości wody °dE	Francuski poziom twardości wody °dE	Poziom twardości	Poziom twardości wody, który należy ustawić w piekarniku
1 	0–5	0–4	0–8	Woda miękka	1
2 	6–9	5–7	9–13	Częściowo miękka woda	
3 	10–15	8–12	14–22	Częściowo średnio twarda woda	2
4 	16–19	13–15	23–27	Średnio twarda woda	
5 	20–24	16–19	28–34	Częściowo twarda woda	3
6 	25–62	20–50	35–90	Twarda woda	

- Nie należy trzymać paska testowego pod bieżącą wodą, test należy wykonać w szklance.
- Oczekiwanie przez czas dłuższy niż 1 minuta prowadzi do uzyskania nieprawidłowych wyników.
- Jeśli wyniki wskazują twardą wodę, można również korzystać z wody butelkowanej. Można również powtórzyć pomiar dla wody butelkowanej.
- Należy wybrać wartość wejściową odpowiednią dla liczby obszarów zmieniających kolor na pasku

2. Wytrzyj powierzchnię wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Regulacja poziomu twardości wody

Poziom twardości wody należy wyregulować podczas korzystania z piekarnika po raz pierwszy. Przedział twardości wody jest wskazany w poniższej tabeli.




Konieczne jest również usuwanie kamienia z powierzchni systemu generowania pary w odpowiedni czasie.

Proces przygotowywania paska testowego opisano poniżej.

- testowym z powyższej tabeli i wprowadzić te informacje na odpowiednim ekranie menu.
- Po pomiarze pasek należy chronić przed dziećmi i wyrzucić. Wylać wodę ze szklanki, w której prowadzono badania.

Poziom twardości wody

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat „Programy gotowania”.

2. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Ustawienia”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Twardość wody”.
5. Dotknąć . Wyświetlony zostanie wcześniej ustawiony poziom twardości wody.
6. Dotykać  w celu wybrania poziomu odpowiadającego twardości używanej wody po wykonaniu pomiaru.
7. Dotknąć , aby potwierdzić to ustawienie.

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

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

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 22*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 22*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz .
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

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



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Sok lepiej rozchodzi się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki,

nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

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



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.
Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Tabela funkcji gotowania

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



Funkcje różnią się w zależności od modelu produktu.






Ze względów bezpieczeństwa dla wszystkich funkcji z wyjątkiem utrzymywania w cieple i gotowania w niskiej temperaturze można ustawić maksymalny czas gotowania nie dłuższy niż 6 godzin. Funkcje gotowania.

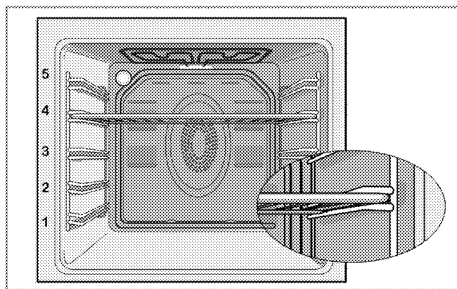


Podczas ustawiania funkcji podświetla się ramka odpowiedniego ustawienia.



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

	Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub zaprogramowano go do pracy w trybie półautomatycznym bądź w pełni automatycznym.
	Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się wraz z otwarciem drzwiczek.
	Piekarnik działa nie dłużej niż przez 2 godziny w temperaturze 280°C lub wyższej.



Tryby pracy

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

Nazwy funkcji gotowania i zalecane położenia półek są wyświetlane na wyświetlaczu godziny piekarnika.

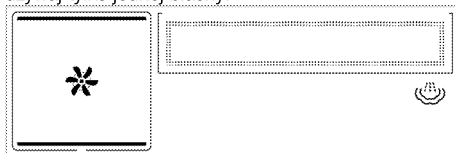
Para

Gotowanie odbywa się przy użyciu pary. Można tą metodą gotować żywność taką jak warzywa, czerwone mięso, ryby i drób. Para pokrywa powierzchnię żywności, chroniąc składniki odżywcze podczas gotowania.



Para + Statyczny + nawiew

Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze. Do gotowania używaj tylko jednej blachy.



Stacyjny

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



Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Para	100	40-100
Para + Statyczny + nawiew	175	40-280
Stacyjny	180	40-320**
Stacyjny + nawiew	200	40-280
Para + termoobieg	175	40-280
Termoobieg Eco	180	160-220
Termoobieg	180	40-280
Pieczenie 3D	200	40-280
Para + grill + nawiew	200	40-280
Duży grill	280	40-280
Mały grill	280	40-280
Grill + nawiew	200	40-280
Para + dolna grz.	220	50-250
Termoob. + dolna grz.	220	50-320**
Grzałka dolna	180	40-220
Piecz. w nisk. temp	100	50-150
Utrzymywanie w cieple	65	40-100

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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Aby wyłączyć piekarnik, dotknij przycisku wł./wył.

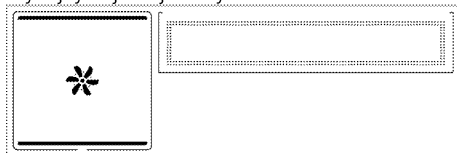
Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

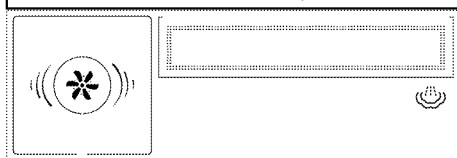
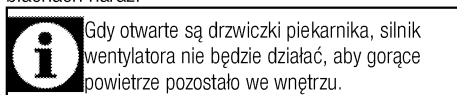
Statyczny + nawiew

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



Para + termoobieg

Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze. Jest to przydatne do pieczenia potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie wymaga wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach naraz.



Termoobieg Eco

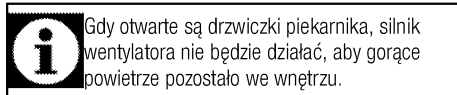
Aby oszczędzić energię elektryczną, można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się, stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160–220°C. Czas pieczenia w tym trybie jest jednak dłuższy.

Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli „Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan”.



Termoobieg

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



Pieczenie 3D

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



Para + grill + nawiew

W tym trybie działa duży grill w suficie piekarnika. Tryb nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa. Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze.



- Połóż duże lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Duży grill

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

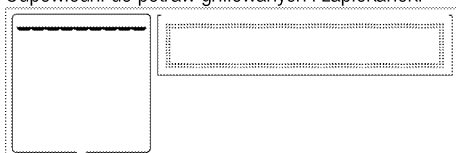
Duży grill



- Połóż duże lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Mały grill

W tym trybie działa mały grill w suficie piekarnika. Odpowiedni do potraw grillowanych i zapiekanek.



- Połóż małe lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Grill + nawiew

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



- Połóż duże lub średnie porcje do grillowania na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Ustaw temperaturę na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Para + dolna grz.

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Funkcja ta obsługuje również gotowanie na parze. Jest ona również odpowiednia do przygotowywania dań takich jak pizza czy ciasto.

Para + dolna grz.



Termoob. + dolna grz.

Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy.



Grzałka dolna

Działa tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.



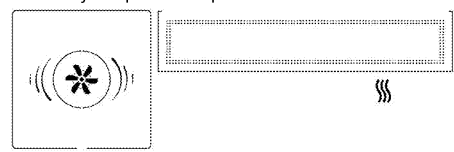
Piecz. w nisk. temp

Służy do przygotowania potraw w niskiej temperaturze przez dłuższy czas (10–15 godzin).



Utrzymywanie w ciepłe

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



WSPOMAGANIE PARĄ

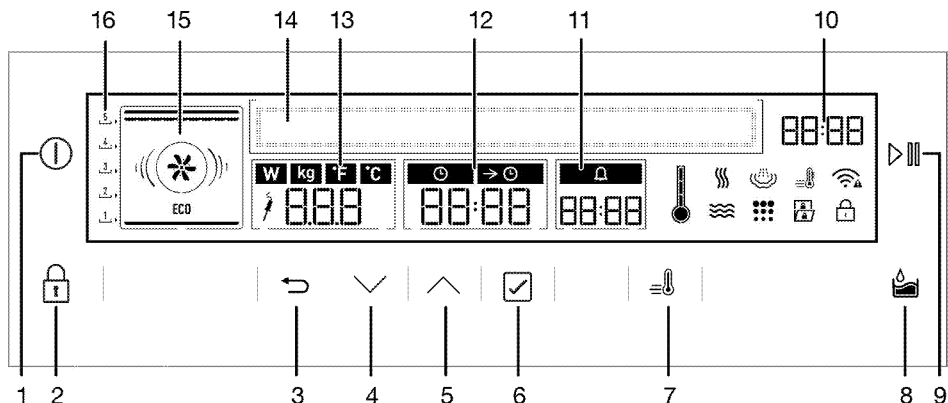
Wspomaganie parą jest dostępne dla funkcji wymienionych poniżej.

- Para + Statyczny + nawiew
- Para + termoobieg
- Para + grill + nawiew
- Para + dolna grz.

Dla każdej funkcji dostępne są trzy różne poziomy pary: niski, średni i wysoki. Te funkcje uwalniają parę podczas gotowania w regularnych odstępach czasu. Zaleca się korzystanie z pary na niskim poziomie podczas pieczenia wyrobów z ciasta takich jak torty, bułki itp.

Zaleca się korzystanie z pary na średnim poziomie podczas pieczenia wyrobów z ciasta takich jak chleb.

Opis ogólny panelu sterowania



- 1 Klawisz ZAKŁ./WYŁ.
- 2 Przycisk blokady przycisków
- 3 Przycisk „cofnij”
- 4 Przycisk „w dół” (wybór menu)
- 5 Przycisk „w górę” (wybór menu)
- 6 Klawisz OK
- 7 Przycisk szybkiego podgrzewania
- 8 Przycisk zwalniania pokrywy pojemnika na wodę
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 11 Pole czasu alarmu
- 12 Pole czasu gotowania / końca czasu gotowania
- 13 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 14 Wyświetlacz tekstu
- 15 Wyświetlacz funkcji
- 16 Pozycje półki

- : Symbol boostera
- : Symbol czasu gotowania
- : Symbol końca gotowania
- : Symbol alarmu
- : Symbol temperatury wewnętrznej
- : Symbol funkcji utrzymywania w cieple
- : Symbol blokady klawiszy
- : Symbol otwartych drzwiczek
- : Symbol sondy do pieczenia mięsa*

Para sprawia, że powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka, a ciasta są lepiej wyrośnięte. Wysoki poziom pary jest zalecany do pieczenia mięsa (duże porcje mięsa, cały kurczak itp.).

Para ogranicza utratę wilgotności podczas pieczenia mięsa, dzięki czemu mięso jest bardziej wilgotne i soczyste.

- : Symbol samoczyszczenia (piroliza)*
 - : Symbol gotowania na parze
- *(Różni się zależnie od modelu piekarnika.)


Menu programów gotowania


Używanie funkcji piekarnika do gotowania bez pary


1. Dotknij , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknij , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknij , aby wybrać żądaną funkcję piekarnika bez pary. Dotknij , aby włączyć funkcję.
5. Aby zmienić temperaturę, dotknij w ramce temperatury/wagi i ustaw żądaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.



i Aktywne pole w obszarze pół temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknij , aby przenieść ramkę do pół wskaźników po prawej stronie, albo , aby przenieść ją do pół po lewej stronie. Jeśli znowu dotkniesz , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.


6. **Aby ustawić czas gotowania**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas gotowania.
7. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, dotknij  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie  . Dotknij , aby ustawić żądaną godzinę zakończenia gotowania.
8. **Aby ustawić czas alarmu**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

9. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknij , aby uruchomić gotowanie. Rozpocznie się gotowanie, wyświetlana będzie ustawiona funkcja oraz komunikat **Gotowanie**.

 Ustawienie czasu gotowania, czasu zakończenia gotowania i czasu alarmu nie jest konieczne do działania piekarnika. Można je ustawić, ale nie trzeba.

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









» **Jeśli czas gotowania nie został ustawiony**, piekarnik obsługuje się ręcznie. Po ugotowaniu potrawy dotknij , aby zatrzymać działanie piekarnika. W przeciwnym razie piekarnik będzie nadal działać.





» **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat **Gotowanie zakończone**. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.

» **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania.



Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat **Gotowanie zakończone**. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.

Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomagania parą

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknąć , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknąć , aby wybrać żądaną funkcję gotowania na parze lub funkcję wspomagania parą. Dotknąć , aby włączyć funkcję.
5. Dotknąć . Użyć , aby wyregulować poziom pary. Dotknąć  ponownie, aby potwierdzić to ustawienie.
6. Aby zmienić temperaturę, dotknąć  w ramce temperatury/wagi i ustawić żądaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.

 Aktywne pole w obszarze pól temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknąć , aby przenieść ramkę do pól wskaźników po prawej stronie albo , aby przenieść ją do pól po lewej stronie. Po ponownym dotknięciu , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.

7. **Aby ustawić czas gotowania**, należy dotknąć  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlone zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądany czas gotowania. Funkcja ta nie pozwala na rozpoczęcie gotowania przed ustawieniem czasu gotowania. Wyświetlany czas gotowania jest automatycznie ustawiany na 30 minut.
8. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, należy dotknąć  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie  . Dotknąć , aby ustawić żądaną godzinę zakończenia gotowania.
9. **Aby ustawić czas alarmu**, należy dotknąć  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu.

Wyświetlony zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

10. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknąć , aby uruchomić gotowanie.
11. **Etapy obsługi funkcji gotowania na parze:** Jeśli funkcja gotowania na parze nie była wykorzystywana przez dłuższy czas, zostanie wyświetlony komunikat „Dodaj czystą wodę”.
12. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
13. Wyjąć pojemnik na wodę, wyłączyć pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.





Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.




Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



Pokrywa pojemnika umożliwia jego napełnienie bez wyjmowania.

14. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.
- » Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



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



W razie wyczerpania wody w pojemniku podczas gotowania wyświetlony zostanie komunikat „Dodaj czystą wodę”, a piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gotowanie zostanie zakończone. Po napełnieniu pojemnika wodą i włożeniu go w jego obsadę cykl gotowania będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.

» » **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania,** działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „Gotowanie ukończone”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

» » **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania,** zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „Gotowanie ukończone”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

15. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika.




Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika.


16. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.




Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, zostaje automatycznie włączona po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze.



17. **Aby kontynuować gotowanie:**
W ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania można dotknąć , aby znowu uruchomić piekarnik z funkcjami gotowania na parze.

» Piekarnik nadal będzie działał z poprzednimi ustawieniami funkcji gotowania i temperatury.


18. W razie ponownego uruchomienia piekarnika w ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania wyświetlony zostanie komunikat „Przygotowywanie piekarnika”, ponieważ piekarnik mógł zacząć odprowadzać wodę z systemu generowania pary do pojemnika na wodę. Po zniknięciu komunikatu można dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. Jako że woda z układu generowana pary piekarnika została odprowadzona do pojemnika, wyświetlony zostanie komunikat „Dodaj czystą wodę”.


19. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.

20. Wyjął pojemnik na wodę, wyłączyć pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.


21. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



 Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte, kiedy funkcja gotowania na parze jest aktywna, silnik wentylatora będzie pracować z większą prędkością w celu utworzenia kurtyny powietrza.


 Podczas ostatnich 3 minut gotowania na parze silnik wentylatora będzie pracować z wysoką prędkością w celu zmniejszenia zagęszczenia pary w piekarniku.

22. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika.







23. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.

 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, pojawi się ona na wyświetlaczu piekarnika po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze. Można dotknąć , aby ją uruchomić.

 Przed uruchomieniem funkcji suszenia należy wyjąć z piekarnika jedzenie i akcesoria takie jak blachy, druciane grille itp.



Nastawianie szybkiego podgrzewania






Funkcja boostera (szybkiego nagrzewania) służy do szybszego nagrzania piekarnika do ustawionej temperatury. Wybierz żadaną funkcję gotowania, a następnie:


1. Dotknij raz . Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
 2. Po ustawieniu czasu gotowania i temperatury dotknij , aby rozpocząć gotowanie.
- » Symbol  zniknie po osiągnięciu żądanej temperatury, a piekarnik powraca do wykonywania funkcji aktywnej przed uruchomieniem szybkiego nagrzewania.
3. Dotknij raz , aby skasować funkcję szybkiego nagrzewania. Szybkie nagrzewanie zostanie wyłączone, a symbol  zniknie z wyświetlacza.

Włączenie blokady przycisków

Uruchomienie funkcji blokady przycisków może zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

 Blokada przycisków może być włączona niezależnie od pracy piekarnika. Piekarnik można wyłączyć, dotykając , nawet przy włączonej blokadzie przycisków.





1. Dotykając  aż na wyświetlaczu pojawi się .
- » Po włączeniu blokady przycisków w razie naciśnięcia dowolnego przycisku (z wyjątkiem przycisków  ) wyświetlane będzie ostrzeżenie **Blokada przycisków włączona** i symbol .






 Kiedy blokada przycisków jest aktywna, przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie zostaje anulowana.


Wyłączenie blokady przycisków





1. Dotykając , aż „” zniknie z wyświetlacza.
- » Blokada przycisków zostanie wyłączona.






Menu funkcji automatycznego gotowania


1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać  , aż wyświetlone zostanie menu automatycznego gotowania.
3. Dotknąć , aby otworzyć menu automatycznego gotowania.


4. Dotknąć , aby wybrać menu główne żywności, którą chce się gotować. (Patrz tabela menu automatycznego gotowania). Dotknąć , aby potwierdzić wybór.
5. Dotknąć , aby wybrać żywność, którą chce się gotować.
6. Aby zmienić wagę żywności, należy dotknąć  / , gdy ramka otacza pole temperatury/wagi, i ustawić wagę. Wartość wagi zostanie potwierdzona z chwilą zmiany. Czas gotowania zmieni się automatycznie odpowiednio do wagi żywności.


 Wagę można zmienić tylko dla tych potraw, dla których została wskazana.



 Aktywne pole w obszarze pól temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknąć , aby przenieść ramkę do pola wskaźników po prawej stronie albo , aby przenieść ją do pola po lewej stronie. Po ponownym dotknięciu , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.

7. **Aby ustawić czas gotowania**, należy dotknąć  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania. Wyświetlone zostanie . Dotknąć , aby ustawić żądany czas gotowania. Liczba zmian czasu gotowania odpowiednio do wagi żywności jest ograniczona.
8. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, waga i czas gotowania są odpowiednie, należy dotknąć , aby uruchomić gotowanie.
9. **Jeśli dla wybranej żywności dostępna jest funkcja gotowania na parze, należy postępować zgodnie z instrukcjami dla tej funkcji wskazanymi poniżej:**
Jeśli funkcja gotowania na parze nie była wykorzystywana przez dłuższy czas, zostanie wyświetlony komunikat „Dodaj czystą wodę”.
10. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
11. Wyjąć pojemnik na wodę, wyłączyć pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.



 Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.


 Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.

 Pokrywa pojemnika umożliwia jego napełnienie bez wyjmowania.

12. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.


» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.

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


 W razie wyczerpania się wody w pojemniku podczas gotowania wyświetlony zostanie komunikat „Dodaj czystą wodę”, a piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gotowanie zostanie zakończone. Po napełnieniu pojemnika wodą i włożeniu go w jego obsadę cykl gotowania będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.

» » **Jeśli ustawiony został czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „Gotowanie ukończone”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

13. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wyłączyć pozostałą wodę z pojemnika.

14. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.

 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, zostaje automatycznie włączona po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze.

15. Aby kontynuować gotowanie:


W ciągu 5 minut od zakończenia cyklu


gotowania można dotknąć , aby znowu uruchomić piekarnik z funkcjami gotowania na parze.

» Piekarnik nadal będzie działał z poprzednimi ustawieniami funkcji gotowania i temperatury.



16. W razie ponownego uruchomienia piekarnika w ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania wyświetlony zostanie komunikat

„Przygotowywanie piekarnika”, ponieważ piekarnik mógł zacząć odprowadzać wodę z systemu generowania pary do pojemnika na wodę.


Po zniknięciu komunikatu można dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. Jako że woda z układu generowania pary piekarnika została odprowadzona do pojemnika, wyświetlony zostanie komunikat „Dodaj czystą wodę”.


17. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.

18. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.


19. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



 Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte, kiedy funkcja gotowania na parze jest aktywna, silnik wentylatora będzie pracował z większą prędkością w celu utworzenia kurzynny powietrza.


 Podczas ostatnich 3 minut gotowania na parze silnik wentylatora będzie pracował z wysoką prędkością w celu zmniejszenia zagęszczenia pary w piekarniku.

20. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowania pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

21. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.

 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, pojawi się ona na wyświetlaczu piekarnika po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze. Można dotknąć , aby ją uruchomić.

 Przed uruchomieniem funkcji suszenia należy wyjąć z piekarnika jedzenie i akcesoria takie jak blachy, druciane grille itp.

Funkcje automatycznego gotowania:

Mogą się różnić w zależności od modeli

Warzywa	Ciasta i pieczywo	Drób	Ryby	Mięso	Potrawy specjalne
Surowe ziemniaki (*)	Puszyste bułeczki pożąca (*)	Kurczak <1600 g(*)	Pstrąg	Rostbef na parze (*)	Makarony z serem
Różyczki brokuła (*)	Bochenek chleba (*)	Kurczak >1600 g(*)	Okoń	Rolada mięsna	Lasagne
Świeża fasolka (*)	Chleb kanapkowy (*)	Indyk pieczony (*)	Ryba z warz.	Pieczeń wołowa	Tarta owoc.
Papryka faszerowana	Ciasteczka orzechowe	Kurczak <1600 g	Sardela z wody	Fasz. łop. jagn.	Szarlotka
Zapiekanka ziemniaczana	Tort	Kurczak >1600 g	Pstrąg pieczony	Pieczeń jagnięca	Strudel jabłkowy
Moussaka	Rogaliki cynamonowe	Porcja kurczaka	Filet z okonia	Pieczeń cielęca	Bezy
Zapiekanka ziemniaczana	Pasz. z ciasta filo	Filety z kurczaka	Kebab rybny	Jagnięcina	Eklerek
Ziemniaki	Herbatnik	Kurczak	Zupa rybna	Stek	Pudding







		grillowany			ryżowy
Świeże warzywa	Placek owoc.	Indyk pieczony	Filet z łososia	Klopsiki zapiek.	Krem karmel.
Zapečená zel.	Ciasto fran.	Udo z indyka	-	Polędwica wołowa	Suflet czek.
	Słodkie bułeczki	Filet z indyka	Łosoś w soli	Filet wieprzowy	Crème Brûlée
	Bagietka	Kaczka		Pieczeń wieprz.	Jabłka z miodem
	Chleb kanapkowy	Gęś		Kotlety wieprz.	Ciasto kakaowe
	Chleb drożdżowy	Królik			Buł. z kaszy man.
	Rogalik fran.	Bażant na dziko			Płac. z kaszy man.
	Mazurek	Bażant			Suszone jabłka
	Bułeczki z nadzieniem				Pigwa suszona
	Obwarzanek				Gruszka suszona
	Pizza				Zapiekanki
	Ciasto czek.				Quiche warz.
	Ciasto banan.				Quiche ziemn.

* W przypadku tych potraw można użyć funkcji gotowania na parze.






Menu programów dodatkowych

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

Zalecane jest stosowanie programu odkamieniania w celu usunięcia kamienia wapiennego nagromadzonego w systemie generowania pary. Piekarnik informuje użytkownika o konieczności przeprowadzenia odkamieniania zgodnie z ustawionym poziomem twardości wody. W komplecie z urządzeniem dostarczane są dwie tabletki odkamieniacza. (Można również korzystać z powszechnie dostępnych odkamieniaczy, które są zalecane do urządzeń do gotowania ze wspomaganie parą, zgodnie z instrukcjami użytkownika).

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Odkamienianie”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces.

6. Zostanie wyświetlony komunikat **„Nalej 250 ml wody do zbiornika i dodaj tabletkę”**.

7. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
8. Nalać 250 ml czystej wody do zbiornika i dodać tabletkę. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć pokrywę.
9. Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces.
10. Podczas procesu odkamieniania tabletki rozpuści się, aby usunąć kamień nagromadzony w generatorze pary piekarnika. Piekarnik przeprowadzi ten proces automatycznie i na końcu procesu zostanie wyświetlony komunikat **„Opróżnij zbiornik i nalej 250 ml wody”**.
11. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
12. Opróżnić zbiornik i dodać do niego 250 ml czystej wody. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć pokrywę. Proces będzie kontynuowany.
13. Po zakończeniu procesu odkamieniania wyświetlony zostanie komunikat **„Proces zakończony”**.



Pierwsza faza odkamieniania trwa prawie 90 minut, a druga około 20 minut.

» Otworzyć drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę i odprowadzić pozostałą wodę do pojemnika na wodę.

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







Umożliwia suszenie wnętrza piekarnika poprzez odparowanie wody pozostałej w piekarniku po gotowaniu na parze. Ze względów higienicznych zalecane jest włączenie tej funkcji po każdym gotowaniu na parze.



Przed rozpoczęciem procesu suszenia należy wyjąć żywność i blachy z piekarnika.







Przed użyciem funkcji suszenia należy wytrzeć suchą ściereką wodę nagromadzoną (ewentualnie) na dnie piekarnika.



1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Menu programów dodatkowych”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Suszenie”.
5. Dotknąć .
6. Dotknąć , aby rozpocząć suszenie.
7. Po 10 minutach, czyli automatycznie ustawianym czasie suszenia, wyświetlony zostanie komunikat „Otwórz drzwiczki piekarnika”.

» Otworzyć drzwiczki piekarnika, aby wypuścić parę.

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

Nadaje się do odgrzewania potraw. Funkcja wspomaganie parą zapobiega wysuszeniu żywności.

- Stosować naczynia żaroodporne.
 - Stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze.
 - Nie przykrywać naczynia podczas podgrzewania.
1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
 2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
 3. Dotknąć .
 4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Podgrzewanie”.







5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.

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

Funkcja jest odpowiednia do garowania ciasta drożdżowego np. ciasta na chleb, pogača i na pizzę. Funkcja wspomaganie parą zapobiega wysuszeniu powierzchni ciasta.

- Stosować naczynia żaroodporne.
- Nie przykrywać naczynia podczas garowania.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas procesu garowania, może to spowodować utratę wilgoci lub niewyrośnięcie ciasta.
- Przed skorzystaniem z funkcji garowania ciasta należy się upewnić, że obszar pieczenia jest wystarczająco wystudzony (w temperaturze pokojowej).
- Czas garowania zależy od wielkości i wagi ciasta.
- Do garowania zaleca się stosowanie dużych, żaroodpornych naczyń na drucianym ruszcie.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia tekstu „Wyrastanie ciasta”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.

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

Funkcja służy do rozmrażania mrożonej żywności np. owoców, warzyw i ciast. Do rozmrażania należy

stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do pieczenia, aby zbierać wodę spływającą z rozmrażanego produktu.



Ze względów bezpieczeństwa zaleca się rozmrażanie mięsa i ryb w lodówce.



Mrożoną żywność należy wkładać do piekarnika bez opakowania.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać do chwili wyświetlenia opcji „Rozmrażanie”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.

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

Funkcja jest odpowiednia do blanszowania owoców i warzyw przed zamrażaniem lub wekowaniem. Do blanszowania należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do pieczenia, aby zbierać wodę spływającą z blanszowanego produktu.



Aby zachować kolor blanszowanej żywności, po blanszowaniu należy ją umieścić w wodzie z lodem, aby ją schłodzić, a następnie należy odcedzić wodę.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać do chwili wyświetlenia opcji „Blanszowanie”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję,

należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

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

Funkcja jest odpowiednia do sterylizowania słoików i ich pokrywek stosowanych do zapraw.

Podczas sterylizacji pojemników/pokrywek należy korzystać z drucianego ruszta. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) ruszta, aby zbierać wodę powstającą w wyniku kondensacji pary. Pojemniki/pokrywki muszą być otwarte. Umieścić pojemniki/pokrywki w pozycji odwróconej, żeby ich górne części miały kontakt z drucianym rusztem.



Stosować szklane pojemniki odporne na działanie wysokich temperatur i pary.



Sterylizowane pojemniki/pokrywki nie powinny się dotykać.



Jednocześnie należy wyjaławiać pojemniki podobnej wielkości.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać do chwili wyświetlenia opcji „Higiena”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

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

Ta funkcja nadaje się do podgrzewania blanszowanej żywności (np. owoców i warzyw) po włożeniu ich do sterylizowanych szklanych pojemników.

Dodać płynu (wody, wody z cukrem, sonej wody itp.) do blanszowanej żywności i zamknąć pojemnik.

Napełnić pojemnik, pozostawiając przynajmniej 3 cm od góry i nałożyć na niego wysterylizowaną pokrywkę.



Podczas wekowania pojemników należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze.







Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do gotowania na parze, aby

zbierać wodę powstającą w wyniku kondensacji pary. Kiedy szklane pojemniki ostygną, wyjąć je z piekarnika.

Po wyjęciu z piekarnika należy je pozostawić do wystygnięcia w temperaturze pokojowej.

- W przypadku wekowania większej liczby pojemników należy zwrócić uwagę, aby pozostawić między nimi odstępy.
- Jednocześnie należy wekować pojemniki podobnej wielkości.
- Czas wekowania zależy od ilości żywności i liczby pojemników.

	Stosować szklane pojemniki odporne na działanie wysokich temperatur i pary.
	Podczas wekowania szklane pojemniki mogą pękać. Należy zwrócić uwagę, czy pokrywkę lub pojemniki nie są zniekształcone.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Wekowanie”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.


Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlana jest zalecana temperatura i czas. Można ustawić temperaturę i czas oraz czas zakończenia pieczenia.







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

Funkcja jest odpowiednia do topienia kawałków czekolady.

Umieścić gotową do spożycia czekoladę w opakowaniu na perforowanej blasze do gotowania na parze, aby ją stopić.

Kawałki czekolady bez opakowania należy umieścić w żaroodpornym naczyniu, naczynie przykryć pokrywą i wstawić na perforowaną blachę do gotowania na parze.

	Czas topienia zależy od ilości żywności.
---	--

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Topienie czekolady”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.


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


Funkcja jest odpowiednia do przygotowywania domowego jogurtu z pasteryzowanego mleka.

Dodać 100 g (3–4 łyżki stołowe) jogurtu do 1000 ml pasteryzowanego mleka o temperaturze pokojowej i dobrze wymieszać. Włączyć mieszankę do żaroodpornego naczynia i nałożyć pokrywkę. Podczas przygotowywania jogurtu należy korzystać z drucianego rusztu.

- W przypadku słodkiego i rzadszego jogurtu czas przygotowywania powinien być krótszy.
- Po zakończeniu procesu zaleca się konsumpcję tego jogurtu po tym, jak postoi w lodówce (+ 4°C) przez 12 godzin.
- Sterylizowane mleko o przedłużonej trwałości nie nadaje się do wyrobu jogurtu i nie należy go używać do tego celu.

- Jogurt używany do fermentacji powinien być świeży.


 Jogurt wyrabiać można także z mleka surowego, bez żadnej obróbki cieplnej, ale lepiej je zagotować, aby pozbyć się czynników chorobotwórczych / szkodliwych mikroorganizmów. Przed wyrobem jogurtu tak zagotowane mleko należy ostudzić do temperatury pokojowej.


1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .
4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Domowy jogurt”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.




Jajka – gotowane na twardo, na „średnio” i na miękko (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Ta funkcja jest odpowiednia do gotowania jajek według upodobań. Można jednocześnie ugotować wiele jajek. Podczas gotowania jajek należy stosować perforowaną dużą blachę do gotowania na parze. Umieścić blachę pod niższym poziomem (poziom 1) perforowanej blachy do pieczenia, aby zbierać wodę spływającą z blanszowanego produktu.

 (Przed przystąpieniem do gotowania jajek należy je nakłuć w kilku punktach ostrym narzędziem, np. igłą. W przeciwnym razie jajka mogą eksplodować w trakcie gotowania).

 Czas gotowania jajek zależy od wielkości i liczby jajek.







1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
3. Dotknąć .

4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Jajka na twardo”, „Jajka na średnio” lub „Jajka na miękko”.
5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.

Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.

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

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (w miarę świeży) jest zmiękczany wodą skraplającą się wewnątrz piekarnika po wytwarzaniu pary przez pewien czas.

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
 2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Programy dodatkowe”.
 3. Dotknąć .
 4. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Czyszczenie parowe”.
 5. Dotknąć . Dotknąć przycisku , aby uruchomić proces. Aby uruchomić tę funkcję, należy postępować zgodnie z „Etapami obsługi funkcji gotowania na parze” opisanymi w punkcie „Używanie funkcji piekarnika do gotowania na parze i funkcji wspomaganie parą”.
- Podczas korzystania z tej funkcji wyświetlany jest zalecany czas. Można zmienić czas oraz ustawić czas zakończenia.
6. Po zakończeniu procesu odkamieniania wyświetlony zostanie komunikat „Wytrzyj powierzchnie”. Otworzyć drzwi i suchą gąbką lub ściereczką wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika.

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



OSTRZEŻENIE

Goście powierzchnie powodują oparzenia! W trakcie procesu samoczyszczenia nie wolno dotykać tego urządzenia i należy trzymać dzieci z dala od niego. Odczekać co najmniej 30 minut przed oczyszczeniem go z pozostałości czyszczenia.

Piekarnik jest wyposażony w funkcję samoczyszczenia pirolitycznego. Piekarnik rozgrzewa się do około 430–480°C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnić dobrą wentylację. Piekarnik należy czyścić z wykorzystaniem wysokiej temperatury po każdych 10 użyciach.








1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. W przypadku modeli z kratką drucianą należy ją wyjąć. Należy pamiętać o wyjęciu pojemnika na wodę z piekarnika.

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

2. Przed rozpoczęciem procesu czyszczenia należy wyczyścić zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki żywności znajdujące się w środku za pomocą szmatki zwilżonej wodą z mydłem.



Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki w drzwiczkach wezwać przedstawiciela autoryzowanego serwisu.

3. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
4. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Menu programów dodatkowych”.
5. Dotknąć .
6. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Czyszczenie”.
7. Dotknąć .
8. Dotknąć , aby rozpocząć czyszczenie. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Czasu trwania procesu nie można zmienić. Można ustawić czas zakończenia funkcji samoczyszczenia.
9. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać drzwi piekarnika, a na wyświetlaczu widnieje symbol blokady . Nie należy otwierać drzwi siłą

przed zniknięciem symbolu blokady i zakończeniem czyszczenia.

10. Po zakończeniu procesu czyszczenia usunąć białe pozostałości, używając wody z octem.

Czyszczenie ekonomiczne (samoczyszczenie pirolityczne w trybie Eco) (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



OSTRZEŻENIE

Goście powierzchnie powodują oparzenia! W trakcie procesu samoczyszczenia nie wolno dotykać tego urządzenia i należy trzymać dzieci z dala od niego. Odczekać co najmniej 30 minut przed oczyszczeniem go z pozostałości czyszczenia.

Jeśli piekarnik nie jest mocno zabrudzony, zalecamy funkcję czyszczenia ekonomicznego (Eco). Jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony, funkcja czyszczenia ekonomicznego nie wystarczy. W takim przypadku należy wykonać czyszczenie w trybie czyszczenia.







1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. W przypadku modeli z kratką drucianą należy ją wyjąć. Należy pamiętać o wyjęciu pojemnika na wodę z piekarnika.


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

2. Przed rozpoczęciem procesu czyszczenia należy wyczyścić zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki żywności znajdujące się w środku za pomocą szmatki zwilżonej wodą z mydłem.



Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki w drzwiczkach wezwać przedstawiciela autoryzowanego serwisu.







3. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.
4. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne. Dotykać , aż wyświetlone zostanie „Menu programów dodatkowych”.
5. Dotknąć .
6. Dotykać  do chwili wyświetlenia opcji „Czyszczenie ekonomiczne”.
7. Dotknąć .
8. Dotknąć , aby rozpocząć czyszczenie. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Czasu trwania procesu nie można zmienić. Można ustawić czas zakończenia funkcji samoczyszczenia.
9. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać drzwi piekarnika, a na wyświetlaczu widnieje

symbol blokady . Nie należy otwierać drzwi siłą przed zniknięciem symbolu blokady i zakończeniem czyszczenia.

10. Po zakończeniu procesu czyszczenia usunąć białe pozostałości, używając wody z octem.







Menu Ustawienia

Ustawienie języka







1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Język**.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie język aktualnie ustawiony dla piekarnika.
6. Dotknij  , aby wybrać żądany język.
7. Dotknij  , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie czasu







Po pierwszym włączeniu piekarnika automatycznie ustawiona zostanie godzina **00:00**. Aby zmienić ustawienie godziny:

1. Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Zegar**.
5. Dotknij .
6. Dotknij  , aby ustawić żądaną godzinę.
7. Dotknij  , aby potwierdzić to ustawienie.



Ustawienie jasności

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Jasność**.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie wcześniej ustawiony poziom jasności.
6. Użyj przycisków  , aby wybrać żądany poziom.
7. Dotknij  , aby potwierdzić to ustawienie.







Nastawianie głośności

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Głośność**.
5. Dotknij . Wyświetlona zostanie wcześniej ustawiona głośność.
6. Użyj przycisków  , aby wybrać żądany poziom.
7. Dotknij  , aby potwierdzić to ustawienie.




Nastawianie jednostki temperatury

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Jednostka temperatury**.
5. Dotknij . Wyświetlona zostanie wcześniej ustawiona jednostka temperatury **C**.
6. Użyj przycisków  , aby wybrać jednostkę **F**.
7. Dotknij  , aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie poziomu twardości wody



1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Twardość wody**.
5. Dotknij . Wyświetlony zostanie wcześniej ustawiony poziom twardości wody.
6. Dotykaj  w celu wybrania poziomu odpowiadającego twardości używanej wody.
7. Dotknij  , aby potwierdzić to ustawienie.


Nastawianie automatycznego suszenia

1. Po pierwszym włączeniu piekarnika na wyświetlaczu tekstowym wyświetlony zostanie komunikat **Programy gotowania**.
2. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Ustawienia**.
3. Dotknij .
4. Dotykaj  do chwili wyświetlenia tekstu **Automatyczne suszenie**.






























5. Dotknij . Wyświetlony zostanie tekst **Wł.** i włączona zostanie funkcja automatycznego suszenia.



Tabela czasów pieczenia

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

 Piekarnik zużywa prawie 1 litr wody z pojemnika na wodę podczas średnio 1 godziny gotowania. Proces gotowania dłuższy niż 1 godzina może wymagać dodania wody. W przypadku gotowania trwającego dłużej niż 1 godzinę należy postępować zgodnie z ostrzeżeniami na piekarniku.

Używanie funkcji piekarnika do gotowania

Potrawa	Liczba blach	Funkcja gotowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha		3	175	25 ... 35
Ciasto w foremce	Jedna blacha		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze	Jedna blacha		3	175	20 ... 30
	2 blachy		1 - 3	165	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Ciasto biszkoptowe*	Jedna blacha		3	175	10 ... 20
	2 blachy		2 - 4	175	20 ... 30
Ciasteczka	Jedna blacha		3	175	25 ... 30
	2 blachy		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 blachy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha		2	200	30 ... 40
	2 blachy		1 - 5	200	40 ... 50
Ciasto zdobne	Jedna blacha		2	200	25 ... 35
	2 blachy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha		2	200	35 ... 45
	2 blachy		1 - 3	190	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha		2	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha		3	200	10 ... 15
Pizza**	Jedna blacha		1 - 2	310	4 ... 7
	Jedna blacha		3	310	4 ... 7
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha		3	25 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		2	15 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	60 ... 70
	Jedna blacha		2	15 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	70 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks. następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha		1	25 min. 250/maks.	150 ... 210

				następnie 180 ... 190	
Ryby	Jedna blacha		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie na pierwszej i trzeciej półce głębszą blachę stawia się na półce dolnej, a blachę płytszą – na górnej.
Przy pieczeniu równocześnie na pierwszej i piątej półce głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą – na dolnej.
Przy pieczeniu równocześnie na trzech blachach głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą – na dolnej.
Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.
* Zaleca się korzystanie z formy o średnicy 26 cm do upieczenia ciastka biszkoptowego.
** (310 °C) Jeżeli stosowany jest kamień do pizzy, należy użyć dużej łopatkii do pizzy

Gotowanie na parze

Potrawa	Waga produktu (g)	Tacka	Pozycja półki	Funkcja gotowania	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Mrożony groszek	2800	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	30 ... 40
Mrożony groszek	1800 na jedną blachę	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3 ... 5	Gotowanie na parze	100	35 ... 45
Antrykot	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	65 ... 75
Kawałki ziemniaków	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	30 ... 40
Piersi z kurczaka	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25 ... 35
Brokuły	1400	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	20 ... 30
Poświada wołowa	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	50 ... 60
Ryby	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	20 ... 30
Kawałki cukinii	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25 ... 35
Kalafior	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	30 ... 40
Brokułki	500	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	10 ... 20
Fasola szparagowa	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25 ... 35
Kawałki marchewki	1000	Blacha perforowana + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	20 ... 30
Ryż	Woda: 475 Ryż: 180	Naczynie kuchenne ze szkła borokrzemianowego + Blacha do pieczenia	3	Gotowanie na parze	100	25 ... 35

1 – Nie przeprowadzać wstępnego podgrzewania.
2 – Podczas gotowania należy umieścić blachę do pieczenia na pierwszej kratce, a blachę perforowaną na trzeciej kratce.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



nie zmieniaj temperatury gotowania po jego rozpoczęciu w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.



nie otwieraj drzwiczek w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeśli nie otworzysz drzwiczek, temperatura wewnętrzna będzie optymalizowana w celu oszczędzania energii i temperatura ta może różnić się od wskazywanej na wyświetlaczu.

Potrawa	Liczba blach		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jedna blacha		3	175	40... 50
Ciasteczka	Jedna blacha		3	180	25... 35
Ciasto	Jedna blacha		3	200	45... 55
Ciasto zdobne	Jedna blacha		3	200	35... 45

Obsługa funkcji grilla



OSTRZEŻENIE

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

Grillowanie bez pary

- Dotknij , aby włączyć piekarnik.
 - Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
 - Dotknij , aby przejść do menu programów gotowania.
 - Dotknij , aby wybrać żądaną funkcję grillowania bez pary. Dotknij , aby włączyć funkcję.
 - Aby zmienić temperaturę, dotknij w ramce temperatury/wagi i ustaw żądaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.
- Aktywne pole w obszarze pół temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknij , aby przenieść ramkę do pół wskaźników po prawej stronie, albo , aby przenieść ją do pół po lewej stronie. Jeśli znowu dotkniesz , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.
- Aby ustawić czas gotowania**, dotknij w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas gotowania.
 - Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, dotknij po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądaną godzinę zakończenia gotowania.
 - Aby ustawić czas alarmu**, dotknij w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu.

Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

- Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknij , aby uruchomić gotowanie. Rozpocznie się gotowanie, wyświetlana będzie ustawiona funkcja oraz komunikat **Gotowanie**.



Ustawienie czasu gotowania, czasu zakończenia gotowania i czasu alarmu nie jest konieczne do działania piekarnika. Można je ustawić, ale nie trzeba.















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

- » **Jeśli czas gotowania nie został ustawiony**, piekarnik obsługuje się ręcznie. Po ugotowaniu potrawy dotknij , aby zatrzymać działanie piekarnika. W przeciwnym razie piekarnik będzie nadal działać.
- » » **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.
- » » **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia

gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat Gotowanie zakończone. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, dotknij dowolnego przycisku.





Grillowanie z parą



1. Dotknij , aby włączyć piekarnik.
2. Po włączeniu piekarnika wyświetlone zostanie menu główne.
3. Dotknij , aby przejść do menu programów gotowania.
4. Dotknij , aby wybrać żądaną funkcję grillowania z parą. Dotknij , aby włączyć funkcję.
5. Dotknij . Użyj , aby wyregulować poziom pary. Dotknij  ponownie, aby potwierdzić to ustawienie.
6. Aby zmienić temperaturę, dotknij  w ramce temperatury/wagi i ustaw żądaną temperaturę. Wartość temperatury zostanie potwierdzona z chwilą zmiany.


 Aktywne pole w obszarze pół temperatury/wagi, czasu gotowania i godziny alarmu otacza ramka. Dotknij , aby przenieść ramkę do pół wskaźników po prawej stronie, albo , aby przenieść ją do pół po lewej stronie. Jeśli znowu dotkniesz , gdy ramka jest w polu wyświetlania temperatury/wagi po lewej stronie, wyświetlone zostanie poprzednie menu.


7. **Aby ustawić czas gotowania**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu gotowania / czasu zakończenia gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas gotowania.

Funkcja ta nie pozwala na rozpoczęcie gotowania przed ustawieniem czasu gotowania. Wyświetlany czas gotowania jest automatycznie ustawiany na 30 minut.

8. **Aby ustawić późniejszy czas zakończenia gotowania**, dotknij  po ustawieniu czasu gotowania. Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądaną godzinę zakończenia gotowania.
9. **Aby ustawić czas alarmu**, dotknij  w celu przeniesienia ramki do pola czasu alarmu.


Wyświetlony zostanie . Dotknij , aby ustawić żądany czas alarmu. Czas alarmu służy jako przypomnienie; nie wpływa na czas gotowania ani działanie piekarnika. Przydaje się na przykład, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku w określonej chwili.


 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


10. Jeśli funkcja gotowania, temperatura, czas gotowania, czas zakończenia gotowania i czas alarmu są odpowiednie, dotknij , aby uruchomić gotowanie.


11. Etapy obsługi funkcji gotowania na parze:



Jeśli funkcja gotowania na parze nie była wykorzystywana przez dłuższy czas, zostanie wyświetlony komunikat „Dodaj czystą wodę”.



12. Dotknij . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
13. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.


 Zagrożenie dla zdrowia! W układzie pary nie wolno stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

 Nie stosować wody destylowanej lub filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do pojemnika z wodą roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.

 Pokrywa pojemnika umożliwia jego napełnienie bez wyjmowania.

14. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknij , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknij , aby rozpocząć gotowanie.
- » Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.


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

 W razie wyczerpania wody w pojemniku podczas gotowania wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”, a piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Gotowanie zostanie zakończone. Po napełnieniu pojemnika wodą i włożeniu go w jego obsadę cykl gotowania będzie kontynuowany od miejsca, w którym został przerwany.


» * **Jeśli ustawiony został tylko czas gotowania**, działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „**Gotowanie ukończone**”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

» * **Jeśli ustawiony został czas gotowania i czas zakończenia gotowania**, zegar piekarnika odejmie czas gotowania od ustawionego czasu zakończenia gotowania, aby obliczyć czas rozpoczęcia gotowania. Gdy nadejdzie czas rozpoczęcia gotowania, wybrana funkcja piekarnika zostanie włączona, a piekarnik rozgrzeje się do ustawionej temperatury. Piekarnik utrzymuje tę temperaturę do końca czasu gotowania. Działanie piekarnika zostanie zatrzymane z końcem czasu gotowania. Wyświetlana będzie funkcja piekarnika oraz komunikat „**Gotowanie ukończone**”. Piekarnik zacznie emitować dźwiękowy sygnał ostrzegawczy. Aby wyciszyć ten sygnał, należy dotknąć dowolnego przycisku.

15. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.


16. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.


 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, zostaje automatycznie włączona po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze.

17. Aby kontynuować gotowanie: W ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania można dotknąć , aby znowu uruchomić piekarnik z funkcjami gotowania na parze.



» Piekarnik nadal będzie działał z poprzednimi ustawieniami funkcji gotowania i temperatury.

18. W razie ponownego uruchomienia piekarnika w ciągu 5 minut od zakończenia cyklu gotowania wyświetlony zostanie komunikat „**Przygotowywanie piekarnika**”, ponieważ piekarnik mógł zacząć odprowadzać wodę z systemu generowania pary do pojemnika na wodę.


Po zniknięciu komunikatu można dotknąć , aby rozpocząć gotowanie. Jako że woda z układu generowania pary piekarnika została odprowadzona do pojemnika, wyświetlony zostanie komunikat „**Dodaj czystą wodę**”.


19. Dotknąć . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.

20. Wyjąć pojemnik na wodę, wylać pozostałą wodę i napełnić go czystą wodą do poziomu wskazanego oznaczeniem „max.”.


21. Włożyć pojemnik na miejsce i dotknąć , aby zamknąć jego pokrywę. Dotknąć , aby rozpocząć gotowanie.

» Jeśli poziom wody jest prawidłowy, rozpocznie się proces gotowania.



 Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte, kiedy funkcja gotowania na parze jest aktywna, silnik wentylatora będzie pracować z większą prędkością w celu utworzenia kurtyny powietrza.

 Podczas ostatnich 3 minut gotowania na parze silnik wentylatora będzie pracować z wysoką prędkością w celu zmniejszenia zagęszczenia pary w piekarniku.

22. Po zakończeniu cyklu gotowania ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

 Woda z układu generowana pary piekarnika zostanie odprowadzona do pojemnika w ciągu około 15 minut od zakończenia gotowania. Ze względów higienicznych należy wylać pozostałą wodę z pojemnika.

23. Włączyć funkcję suszenia, aby usunąć wodę nagromadzoną w piekarniku. Patrz „Menu dodatków”.

 Gdy funkcja automatycznego suszenia jest aktywna, pojawi się ona na wyświetlaczu piekarnika po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze. Można dotknąć , aby ją uruchomić.



Przed uruchomieniem funkcji suszenia należy wyjąć z piekarnika jedzenie i akcesoria takie jak blachy, druciane grille itp.



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

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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu Grillowanie na grillu elektrycznym



Potrawa	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	4..5	250/max	20..25 min. #
Sznycle z kurczaka	4..5	250/max	25..35 min.
Kotlety jagnięce	4..5	250/max	20..25 min.
Pieczeń wołowa	4..5	250/max	25..30 min. #
Kotlety cielęce	4..5	250/max	25..30 min. #
Opiekanie chleba *	4	250/max	1..3 min.

zależnie od grubości
*Nagrzewać przez 5 minut
**Jeśli Twój produkt nie oferuje możliwości regulowania temperatury grilla, będzie on działał przy maksymalnej temperaturze.



6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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


	ZAGROŻENIE: Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci. Grozi to porażeniem elektrycznym!
	ZAGROŻENIE: Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie. Można się poparzyć od gorących powierzchni!


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



	Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.
	Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie pojemnika na wodę

Pojemnik na wodę znajduje się z tyłu pokrywy po lewej stronie panelu sterowania. Aby go wyjąć i wyczyścić:


1. Dotknij . Pokrywa pojemnika na wodę otworzy się na boki i pojemnik na wodę zostanie wysunięty.
2. Wyjmij pojemnik na wodę i wyczyść go pod bieżącą wodą.

3. Wycyszczony pojemnik włóż na miejsce i dotknij , aby zamknąć jego pokrywę.

	Do czyszczenia pojemnika na wodę nie używaj żadnych chemikaliów. Użyj jedynie wody.
	Nie wolno myć pojemnika w zmywarce.

Czyszczenie panelu sterowania

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

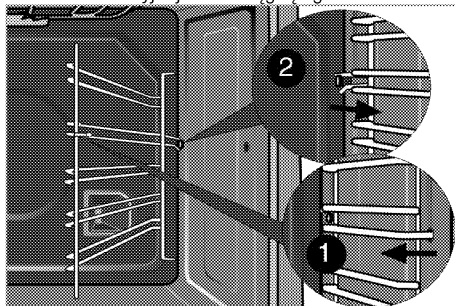
	Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!
---	--

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)

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

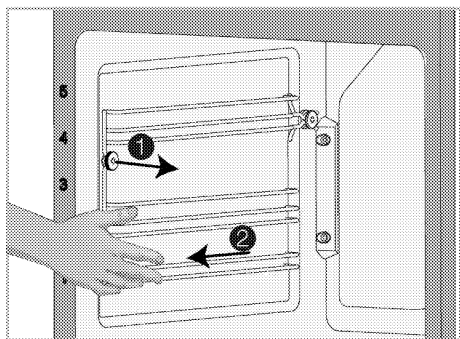
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Aby oczyścić ścianę boczną (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)

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

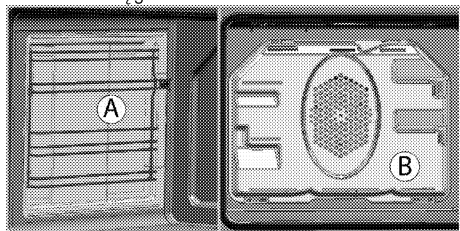
1. Wymontować śrubę z przedniej części bocznego stojaka w sposób przedstawiony na poniższym rysunku.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

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

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



Czyszczenie drzwiczek piekarnika

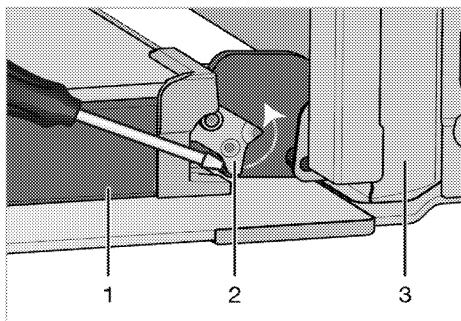
Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



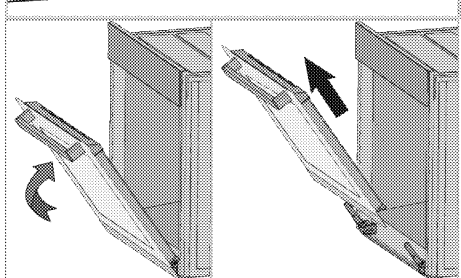
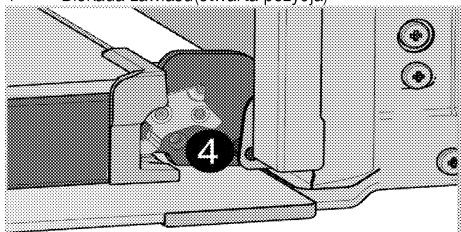
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz klipsy na obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronie przednich drzwi, naciskając zaczep, jak pokazano na rysunku. Zamek powinien wyglądać (4), gdy jest otwarty.



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



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



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

Funkcja "Soft Open & Soft Close"

Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open". Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i delikatnie popychając. Automatyczny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamykać drzwi. Podobną funkcję obserwuje się, gdy drzwiczki piekarnika są całkowicie otwarte; W odległości ok. 9 cm od całkowicie otwartej pozycji system przepustnic kopie w sposób umożliwiający delikatne otwieranie.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Piecyk nie grzeje.

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



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

