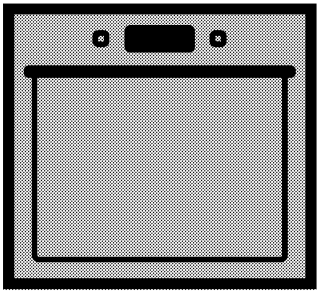
Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BIR25500XMS

PL | CZ

285.4438.55/R.AH/17.04.2018/5-2

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:

	Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.
	Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.
	Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.
	Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

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

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia 9
Zawartość opakowania 10
Dane techniczne 11

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem 12
nstalacja i przyłączenie 15
Przyszły transport 16

4 Przygotowanie 17

Jak oszczędzać energię 17
Pierwszy raz 17
Ustawianie czasu 17
Pierwsze czyszczenie 18
Podgrzewanie wstępne 18

5 Jak obsługiwać piekarnik 19

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu. 19
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny 20
Tryby pracy 22
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika 24
Blokada przycisków 26
Zegar jako programator alarmu 27
Tabela czasów pieczenia 27
Funkcje książki kucharskiej 29
Menu ustawień 30
Jak obsługiwać grill 30
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 31

6 Czyszczenie ı konserwacja 32

Informacje ogólne 32
Czyszczenie panelu sterowania 32
Czyszczenie piekarnika 32
Przenoszenie drzwiczek piekarnika. 34
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach 34
Wymiana lampki w piekarniku 35

7 Rozwiązywanie problemów 36

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
  Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.
  Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.
  Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

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

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

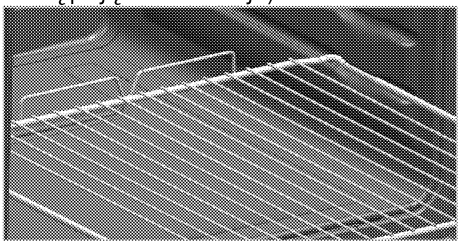
- Piekarnik ten można podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

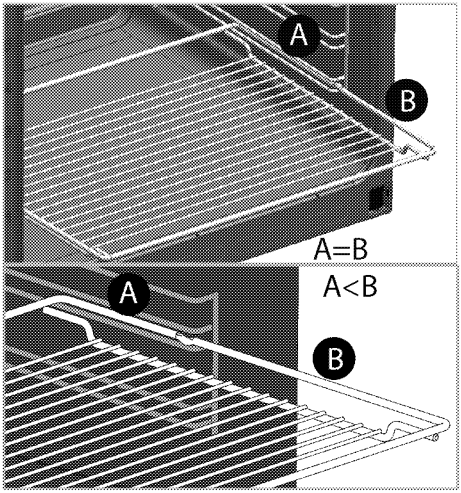
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

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

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

- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy sie w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.''
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
  Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
  Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszać na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza sie użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy

pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.

- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenie, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

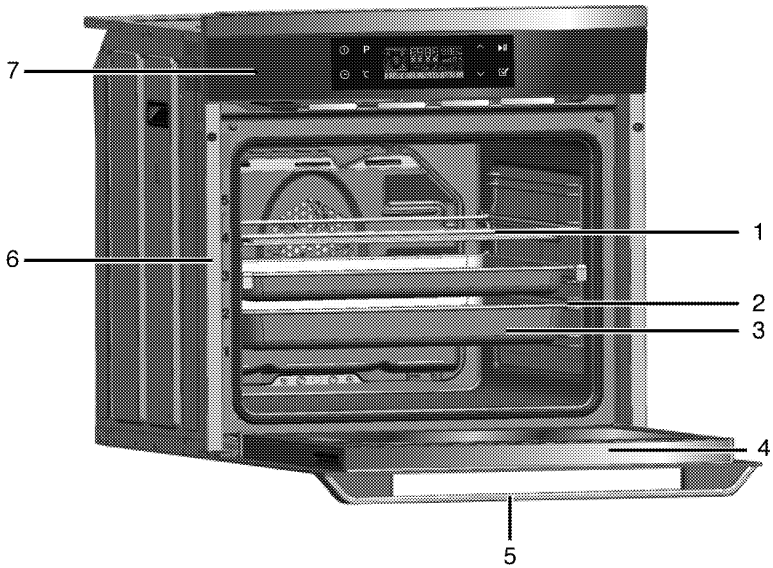
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

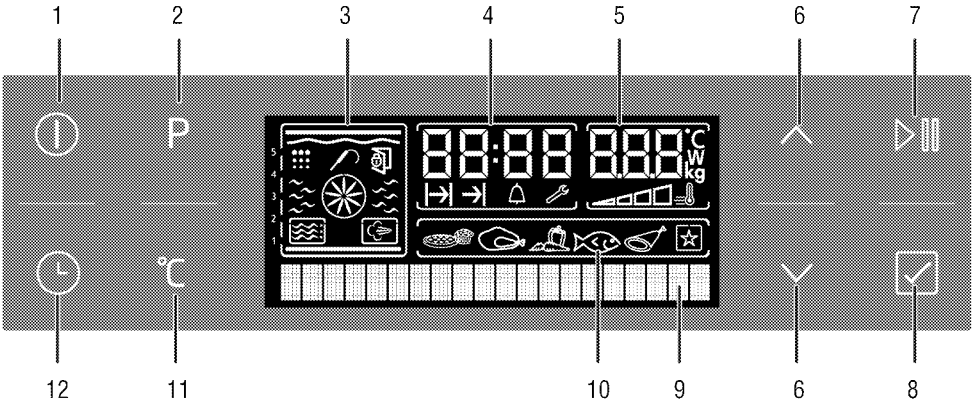
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



1 Półka druciana
2 Półki
3 Tacka
4 Drzwiczki przednie
5 Uchwyt
6 Pozycje półki
7 Panel sterowania



1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Klawisz wyboru programu
3 Wyświetlacz funkcji
4 Pole wskaźnika czasu bieżącego
5 Pole wskaźnika temperatury/wagi
6 Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
7 Przycisk start/stop gotowania
8 Przycisk wyboru menu dań gotowych
9 Wyświetlacz tekstu

10 Wyświetlacz wyboru dań gotowych

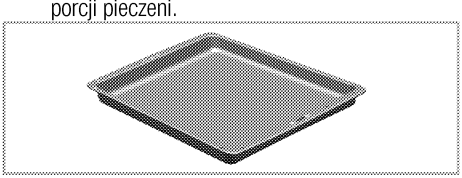
11 Przycisk temperatura - waga – ustawienia boostera

12 Klawisz czasu i ustawień

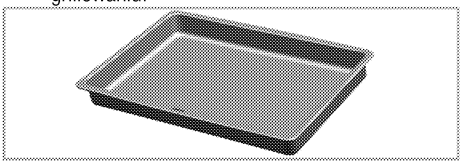
Zawartość opakowania

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

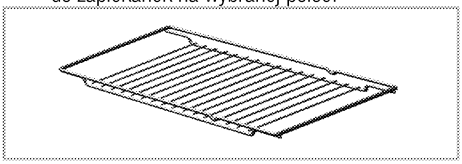
1. Instrukcja użytkowania
2. Blacha do pieczenia
   Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.

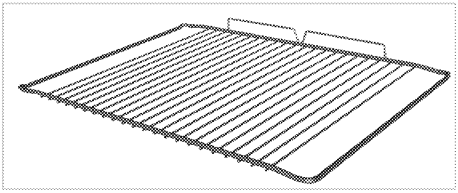


3. Foremka głęboka
   Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.

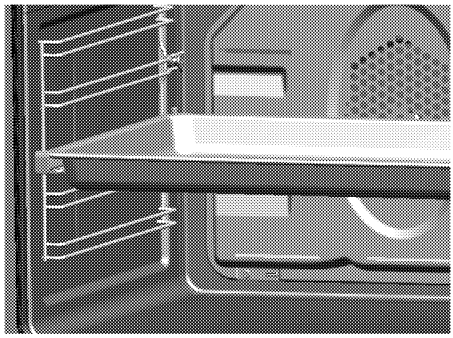


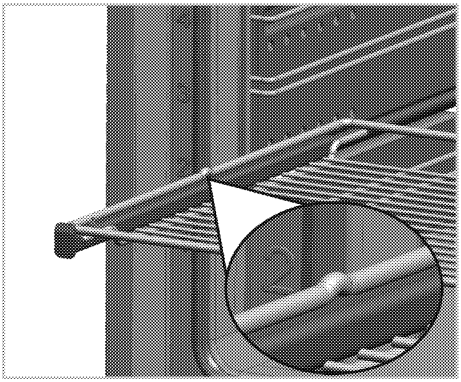
4. Półka druciana
   Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.





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





Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50-60 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1kW
Bezpiecznik	16 A
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

** Patrz: *Instalacja, strona 12*.

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

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

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

3 Instalacja

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

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

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

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

Przed zainstalowaniem

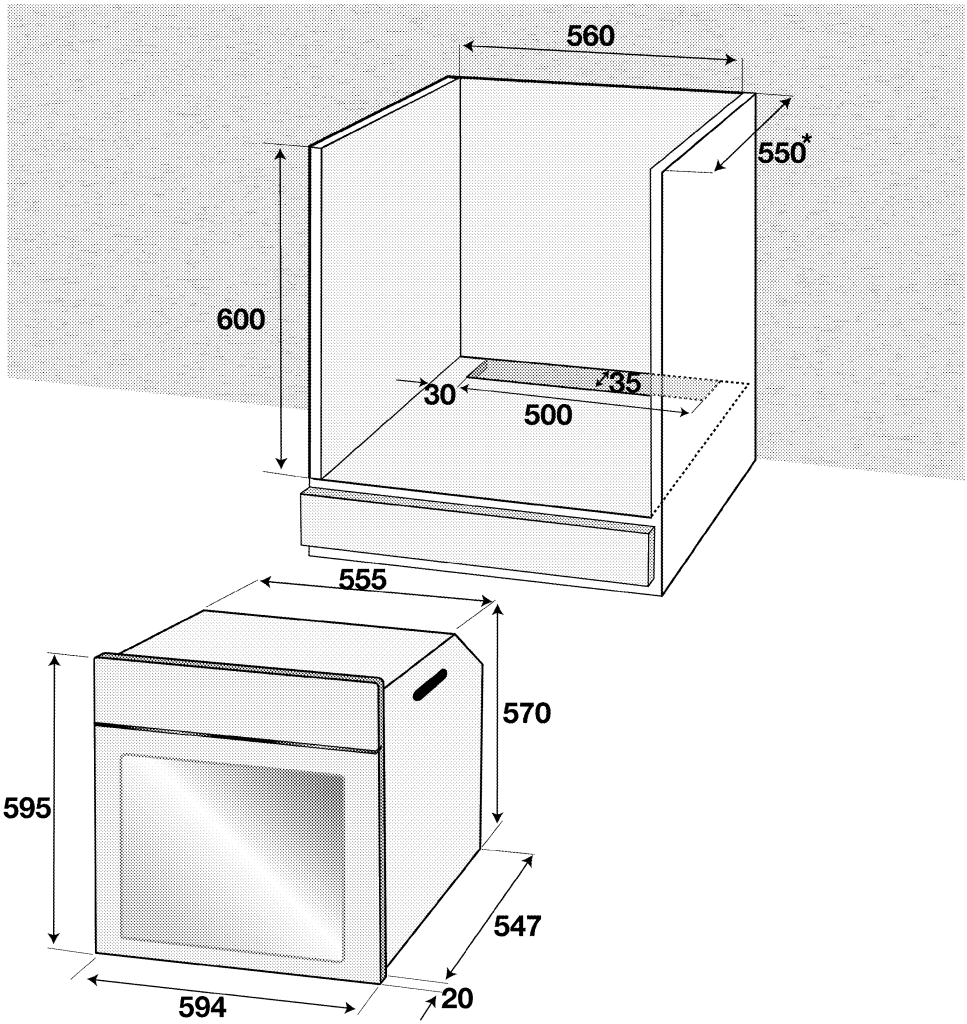
Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

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

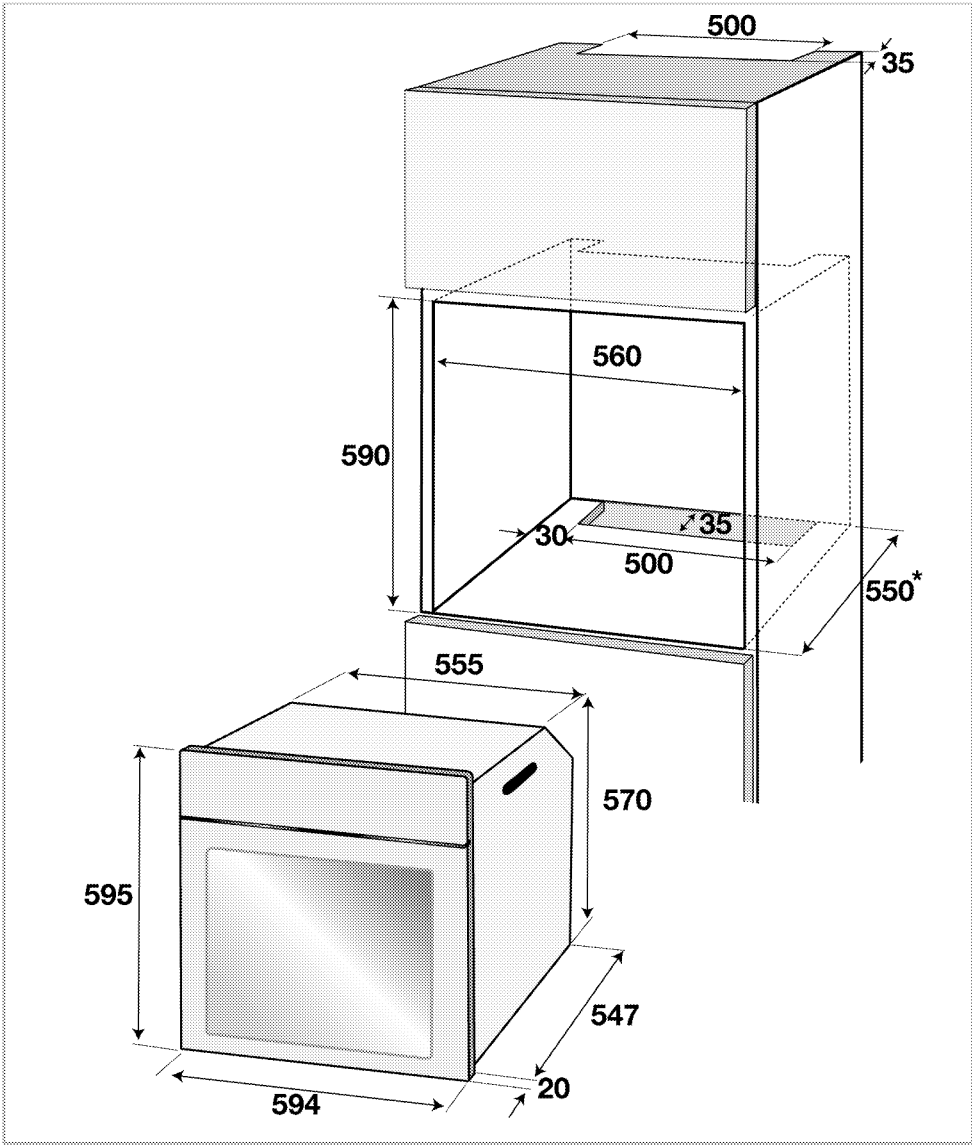
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.



* min.

nstalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne". Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

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

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

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

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

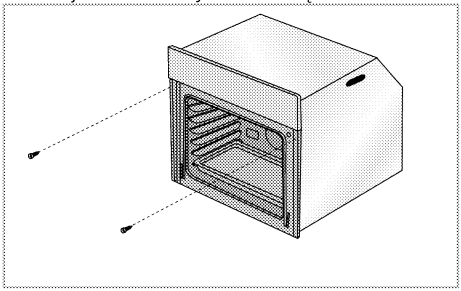
Wtyczka przewodu zasilająca musi był łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

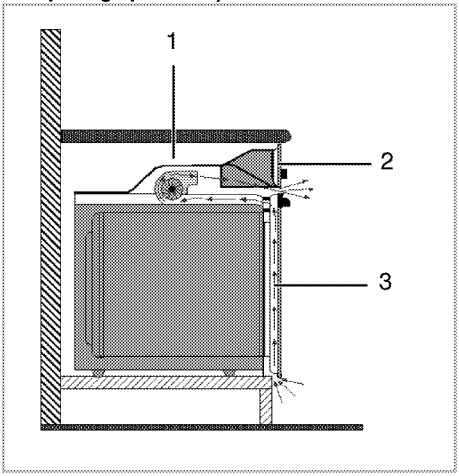
Instalowanie wyrobu

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

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



1 Wentylator chłodzący
2 Panel sterowania
3 Drzwiczki

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

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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

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

Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

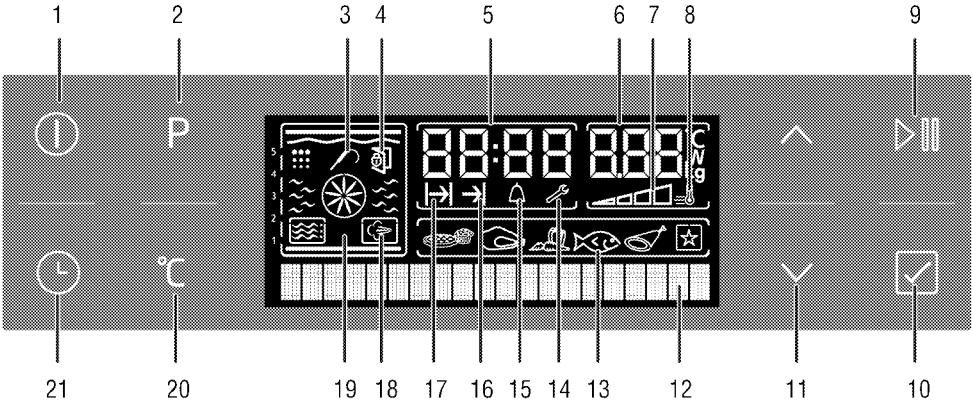
Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

Pierwszy raz

Ustawianie czasu

Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.

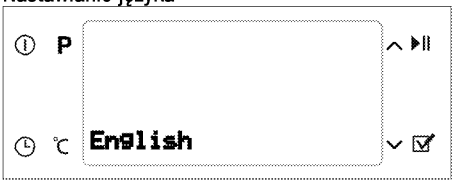


1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Klawisz wyboru programu
3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
9 Przycisk start/stop gotowania
10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
11 Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
12 Wyświetlacz tekstu
13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
14 Symbol ustawień
15 Symbol alarmu
16 Symbol końca gotowania
17 Symbol czasu gotowania
18 Symbol gotowania na parze (*)
19 Wyświetlacz funkcji
20 Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
21 Klawisz czasu i ustawień
* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.

Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.

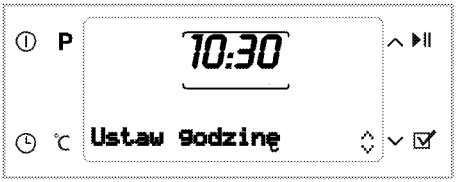
Nastawianie języka



Za pierwszym załączeniem piekarnika na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "English". Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby wybrać język. (10) Lekko naciśnij ☑ aby potwierdzić wybór języka.

Ekran nastawiania języka pojawi się tylko przy pierwszym uruchomieniu. Język zmienia się w menu Settings (Ustawienia). *Menu ustawień, strona 30.*

Nastawianie czasu



Po wyborze języka na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "Time setting" (Nastawianie czasu). Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić bieżącą godzinę.

Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Jeśli się tego nie zrobi, nie zgaśnie symbol (14). Zniknie dopiero po ustawieniu godziny.

Pierwsze czyszczenie

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

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

Podgrzewanie wstępne

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

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

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static" (Statyczne)
1. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 20.*
2. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
3. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 20*

Piekarnik z grillem

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

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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.

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

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

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

Wskazówki do grillowania

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

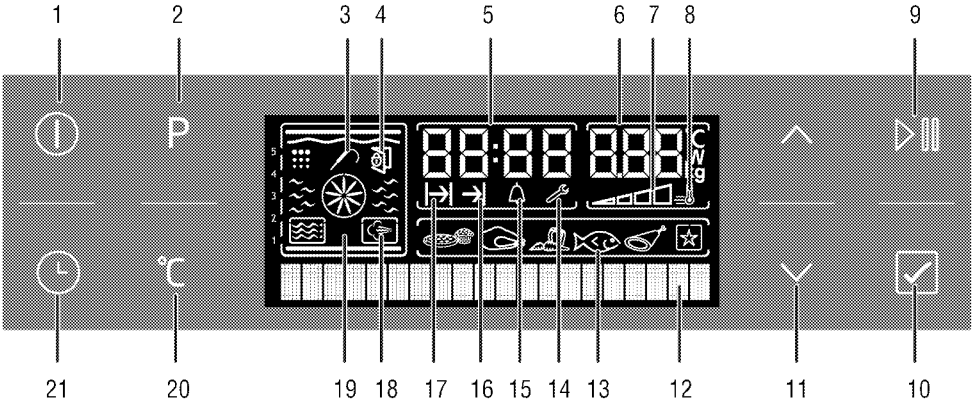
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. 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

Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.

Panel sterowania

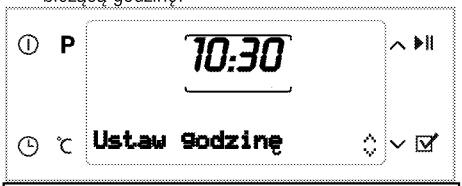


1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Klawisz wyboru programu
3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
9 Przycisk start/stop gotowania
10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
11 Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
12 Wyświetlacz tekstu
13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
14 Symbol ustawień
15 Symbol alarmu
16 Symbol końca gotowania
17 Symbol czasu gotowania
18 Symbol gotowania na parze (*)
19 Wyświetlacz funkcji
20 Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
21 Klawisz czasu i ustawień
* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Nastawianie bieżącej godziny

Godzinę można zawsze nastawić ponownie.

1. Aby nastawić bieżącą godzinę trzykrotnie naciśnij przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się " **"Set day time"** [Nastaw godzinę], gdy piekarnik jest wyłączony.
2. Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić bieżącą godzinę.



W trakcie przerw w zasilaniu krótszych niż 20 minut nastawienie godziny pozostaje zapamiętane. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakakolwiek funkcja piekarnika.

Wybieranie temperatury i trybu pracy

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik. Po załączeniu piekarnika na wyświetlaczu funkcji (19) pojawią się ikony nagrzewania od góry i od dołu, na wyświetlaczu tekstu zaś pojawi się "Static" (Statyczne). W polu wskaźnika temperatury/wagi (6) pojawi się temperatura zalecane. Na wyświetlaczu funkcji (19) pojawiają sie aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

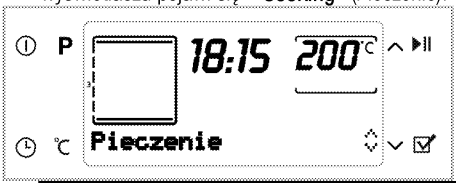
Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach jeśli na wyświetlaczu funkcji (19) nie nastawi się żadnych jego ustawień.

2. Naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby wybrać tryb pracy.

Po wybraniu funkcji można nastawić "Temperature" (Temperatura), "Cook time" ("Czas trwania gotowania", "Cook end time" (Godzina zakończenia gotowania) oraz "Booster" (szybkie nagrzewanie).

3. 2. Naciśnij raz przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aby dotrzeć do wyświetlacza temperatury.
4. Naciskaj ∧ lub ∨ (11) aż w polu wskaźnika temperatury/wagi (6) pojawi się pożądana wartość.

5. Naciśnij przycisk start/stop gotowania (9) aby uruchomić w piekarniku wybraną funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się **"Cooking"** (Pieczenie).



Jeśli w trakcie gotowania otworzy się drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi sie ostrzeżenie "Door open" (Otwarte drzwiczki).

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby wyłączyć piekarnik.

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.)

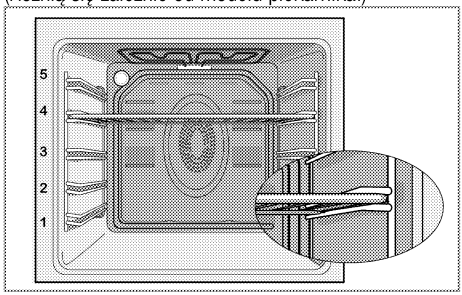


Tabela funkcji

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

Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania gotowania) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temperature Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).

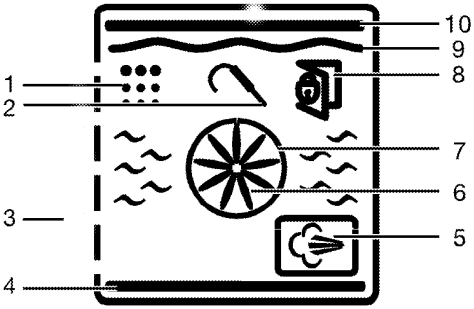
Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

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

Jeśli w trackie nastawiania piekarnika przez 20 sekund nie naciśnie się żadnego przycisku, piekarnik sam sie wyłączy.

Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.



1 Pozycja czyszczenia (*)
2 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
3 Pozycje półki
4 Grzejnik dolny
5 Symbol gotowania na parze (*)
6 Nawiew boostera
7 Grzejnik boostera
8 Symbol zamknięcia drzwi (*)
9 Grzałka grilla
10 Grzałka górna

Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny termo obieg	175	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill + termoobieg (duży grill z nawiewem)	200	40-280
Full grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	100	50-150
Odszranianie	-	-
*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.		

Tryby pracy

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

Statyczny

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

Statyczny + wentylator

Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.

Pieczenie z termoobiegiem / Funkcja surfowania

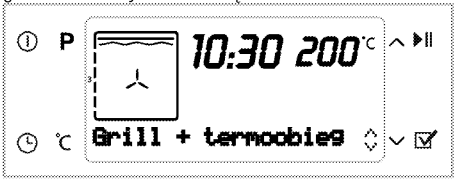
Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

Pieczenie 3D

Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

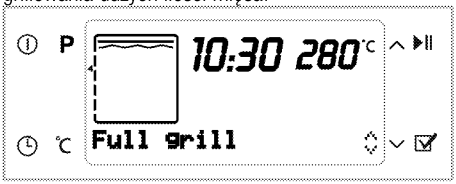
Termoob.+dolna grz.
Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Nadaje sie do pieczenia pizzy.

Full grill+termoobieg
Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



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

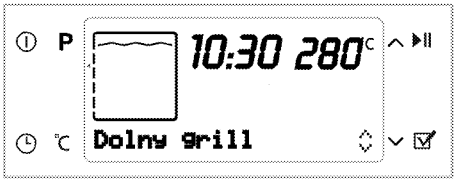
Full grill
Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



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

Grill
Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

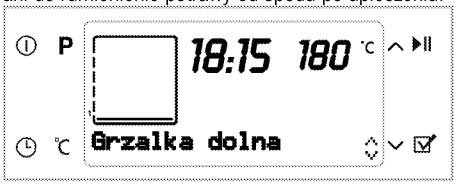
Grill



- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

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

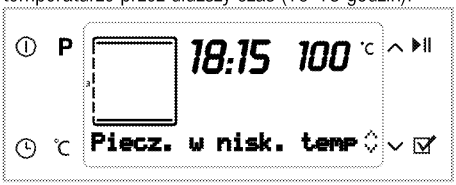
Grzałka dolna
Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienie potrawy od spodu po upieczeniu.



Utrzymywanie w cieple
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

Pieczenie w niskiej temperaturze

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



Odszranianie

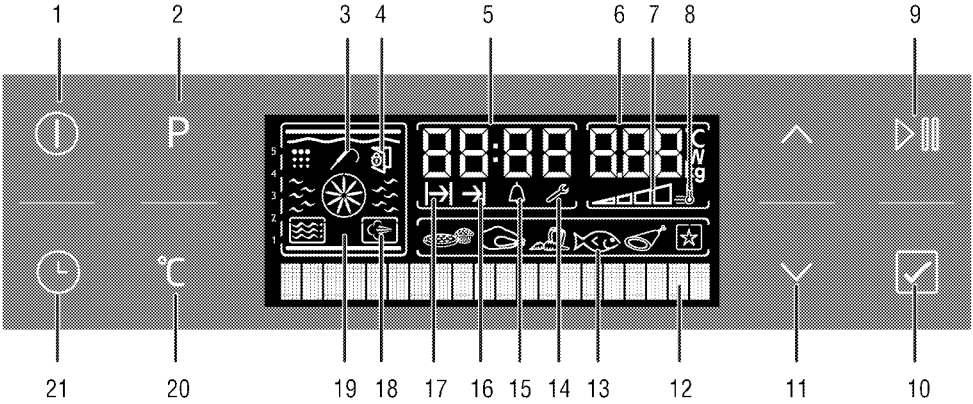
Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej).
Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

Łatwe czyszczenie parowe

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

Ta funkcja umożliwia zmiękczenie zanieczyszczeń w piekarniku (jeśli nie pozostawały zbyt długo) oraz ich łatwe usunięcie. Informacje na temat łatwego czyszczenia parowego zawiera część „Czyszczenie – łatwe czyszczenie parowe".

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



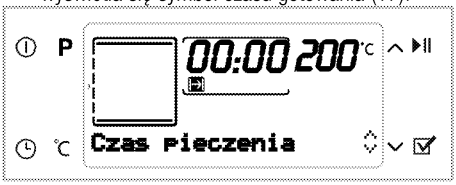
1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Klawisz wyboru programu
3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
9 Przycisk start/stop gotowania
10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
11 Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
12 Wyświetlacz tekstu
13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
14 Symbol ustawień
15 Symbol alarmu
16 Symbol końca gotowania
17 Symbol czasu gotowania
18 Symbol gotowania na parze (*)
19 Wyświetlacz funkcji

20 Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
21 Klawisz czasu i ustawień
* (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Praca w trybie pół-automatycznym

W tym trybie pracy można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działać (czas pieczenia).

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby wybrać funkcję.
3. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij raz przycisk czasu i ustawień (21) aby zaznaczyć "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstu (12). Jednocześnie miga symbol czasu pieczenia (17).
4. Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić czas pieczenia. Po nastawieniu czasu pieczenia wyświetla się symbol czasu gotowania (17).



5. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
6. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk Temperature - Weight [Ustawianie temperatury-wagi] oraz Rapid Heating Setting [Nastawianie szybkiego nagrzewania] (20), aby zaznaczyć **"Temperature"** na wyświetlaczu tekstu (12).
7. Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić temperaturę.
8. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się **"Cooking"** (Pieczenie).

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.

Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (7) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawiona temperaturę.

9. Po ukończeniu pieczenia **"Good appetite... Naciśnij, ▷II aby kontynuować"**pojawia się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
10. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Za naciśnięciem klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.
11. Jeśli nie naciśniesz klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.

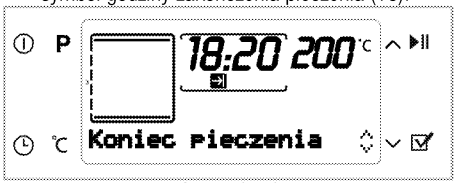
Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

W tym trybie pracy można nastawiać czas trwania gotowania i godzinę jego zakończenia.

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby wybrać funkcję.
3. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij raz klawisz Time and Settings [Czas i ustawienia] (21) aby zaznaczyć **"Cook time"** [Czas pieczenia] na wyświetlaczu tekstu (12). Jednocześnie miga symbol czasu pieczenia (17).
4. Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić czas pieczenia.

» Po nastawieniu czasu pieczenia wyświetla się symbol czasu gotowania (17).

5. Aby nastawić godzinę zakończenie pieczenia naciskaj raz po raz klawisz Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się **"Cooking end time"** (Godzina zakończenia pieczenia). Równocześnie miga symbol godziny zakończenia pieczenia (16).



6. Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.

» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu pojawia się symbol End of Cooking Time [Godzina zakończenia pieczenia] (16).

7. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
8. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk Temperature - Weight [Ustawianie temperatury-wagi] oraz Rapid Heating Setting [Nastawianie szybkiego nagrzewania] (20), aby zaznaczyć **"Temperature"** na wyświetlaczu tekstu (12). Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić temperaturę.
9. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się . **"Waiting"** (Oczekiwanie).

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.

10. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy, na wyświetlaczu

pojawia się **"Cooking"** (Pieczenie) i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje te temperaturę aż do końca czasu gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.

> Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (7) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawiona temperaturę.

11. Po zakończeniu pieczenia **"Good appetite... Naciśnij ▷II aby kontynuować"** pojawia się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
12. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Za naciśnięciem klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.
13. Jeśli nie naciśniesz klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.

> Jeśli chce się wyłączyć program półautomatyczny lub automatyczny po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas gotowania. W razie potrzeby piekarnik można także wyłączyć naciskając klawisz Zał./wył. (1).

Nastawianie boostera

Funkcji Booster (szybkie podgrzewanie) używa się aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.

> Funkcji Booster nie można wybrać w trybie Defrost (Rozmrażanie), Slow cooking (Powolne pieczenie), Warm keeping (Utrzymywanie w cieple), ani Low temperature coking (Pieczenie w niskiej temperaturze). W razie przerwy w zasilaniu ustawienia boostera kasują się.

Wybierz funkcję pieczenia, a następnie:

1. Raz po raz naciskaj klawisz Temperature - Weight/ Rapid Heating Setting [Ustawienia temperatura-waga i szybkiegp nagrzewania] (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster passive" [Booster wyłączony].
2. Naciśnij ∧ (11) aby wyświetlić **1 "Booster active"** (Booster aktywny). Symbol boostera (8) pozostaje zapalony.

» Symbol Booster (8) znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawiona temperaturę, i piekarnika wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.

3. Aby wyłączyć funkcję boostera raz po raz naciskaj klawisz Temperature - Weight/ Rapid Heating Setting [Ustawianie temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania] (20) aż na wyświetlaczu pojawi się . **"Booster active"** [Booster czynny].
4. Naciśnij ∧ (11) aby wyświetlić **1 "Booster passive"** (Booster wyłączony).

» Gdy po tym procesie powróci się do wyświetlacza wyboru funkcji, znika symbol Booster (8).

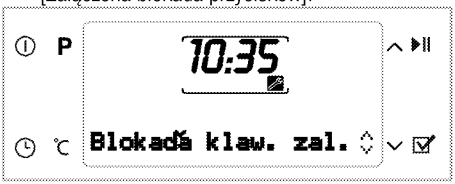
Blokada przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

> Blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Pracujący piekarnik można wyłączyć naciskając przycisk Zał./wył. (1) nawet przy załączonej blokadzie przycisków.

Zakładanie blokady przycisków

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż **na wyświetlaczu pojawi się** "Key lock passive" [Wyłączona blokada przycisków].
2. Naciśnij ∧ (11) aby załączyć blokadę przycisków. Po załączeniu blokady przycisków **na wyświetlaczu pojawi się** "Key lock active" [Załączona blokada przycisków].

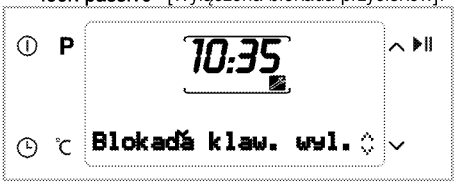


» Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Keylock active" [Załączona blokada przycisków] za naciśnięciem dowolnego przycisku (z wyjątkiem ∨).

> Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij ∨ (11) aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się **"Key lock passive"** [Wyłączona blokada przycisków].



Zegar jako programator alarmu

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.
Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa sie go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upłynięcie ustawionego czasu.

Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby nastawić alarm:

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol alarmu (15).
2. Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić godzinę. Symbol alarmu (15) nadal pali sie po nastawieniu godziny alarmu.
3. Po upływie godziny alarmu symbol alarmu zacznie migać i odezwie się sygnał alarmu.
4. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.

Aby skasować alarm:

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol alarmu (15).
2. Naciskaj ∧ (11) aż na wyświetlaczu pojawi się **"00:00"**.

Tabela czasów pieczenia

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

Pieczenie ciast i mięs

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

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziom		3 3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziom		2	180	50 ... 60
Ciasta w papierze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		3 - 5	175	35 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziom		3	200	8 ... 12
	2 poziomy		3 - 5	175	15 ... 20
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Ciasteczka*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		3 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		3 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Ciasto zdobne*	Jeden poziom		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		3 - 5	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziom		2	200	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziom		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziom		2	200 ... 220	15 ... 20

	Jeden poziom		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	60 ... 70
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej. * Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.					

(**) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, podgrzewaj na początku pieczenia, aż wskaźnik temperatury **(8)** podniesie się do najwyższego poziomu..

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

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

Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Liczba blach	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jedna blacha	2	200	35 ... 40
Ciasteczka	Jedna blacha	2	200	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	2	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	2	200	40 ... 45

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowiało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia (podgrzewanie wspomagane nawiewem/podgrzewanie nawiewem/funkcja Surf):

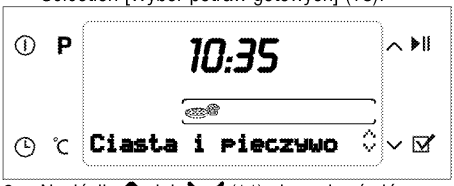
- Dzięki uzyskiwanemu przy pomocy tej funkcji równomiernemu rozkładowi ciepła wypieki z gęstego ciasta, takie jak słodkie bułeczki, ciasto w papierze, ciasteczka lub herbatniki można piec równocześnie na 1, 2 lub 3 blachach.
- Wypieki z ciasta wilgotnego, takie jak placek i tarta z jabłkami możne piec równocześnie na 2 blachach.
- Pieczenie dużych ilości potraw o znacznej zawartości ciasta wilgotnego lub drożdżowego na jednej blasze poprawi rezultat pieczenia. Dzięki funkcji tej, której nie maja piekarniki konwencjonalne,uzyskuje się bardziej jednorodne pieczenie dużych ilości potraw, które rosną, gdy gorące powietrze napływa także ze ścian bocznych.
- Dzięki pieczeniu na wielu blachach, które umożliwia ta funkcja, oszczędza się czas i energię i uzyskuje znakomite rezultaty pieczenia.

Funkcje książki kucharskiej

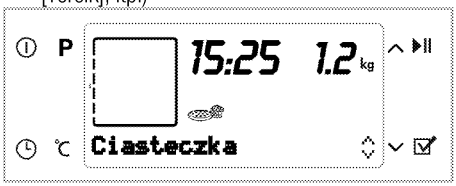
Wybieranie funkcji potraw gotowych

Menu Convenience Foods [Potrawy gotowe] zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej.
W tym menu temperatura, pozycja półki, waga i funkcje pieczenia nastawiane są automatycznie. Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.
Aby wybrać funkcje Cooking Guide [Książka kucharska]:

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij przycisk wyboru programów (2) aby wybrać wyświetlacz funkcji potraw gotowych. W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się **"Cakes&Breads&Tarts"** [Ciasta i pieczywo] i zaznaczy się wyświetlacz Convenience Food Selection [Wybór potraw gotowych] (13).



3. Naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby wybrać główne menu funkcji potraw gotowych (Cakes&Breads&Tarts [Ciasta i pieczywo], Meat poultry [Drób], Meat [Mięso], Fish [Ryby], Special meals [Potrawy specjalne], Special [Specjalne]).
4. Naciśnij przycisk Convenience Food Menu Selection [Wybóru menu potraw gotowych] (10), aby potwierdzić wybrane menu Main Meal [Główne potraw].
5. Naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby wybrać potrawę (Cookies [Ciasteczka], Cake [Ciasto], Small cake [Torcik], itp.)



6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się **"Cooking"** (Pieczenie).

> Jeśli w ciągu 20 sekund nie naciśnie się przycisku Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), piekarnik sam się wyłączy.

8. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się **"Good appetite..."** [Smacznego...] i odezwie się dźwiękowy sygnał alarmowy.

> Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz.

> Pojawiające się na wyświetlaczu "Back" [Z powrotem] w trakcie nawigowania w menu potraw pozwala wrócić do menu górnego. Naciśnij przycisk wyboru menu potraw gotowych (10) aby wrócić do górnego menu.

Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

1. Naciskaj przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aż zacznie migać pole wskaźnika wagi.

2. Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić wagę.

Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

1. Naciskaj przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aż zacznie migać pole wskaźnika wagi.
2. Naciśnij (11), aby nastawić wagę.

Menu potraw gotowych:

Może się różnić zależnie od modelu

Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso	Potrawy specjalne
Ciasteczka	Kurczęta z grilla	Zapiekanki	Filet z ryby	Pieczeń wolowa	Fermentacja
Torcik	Kurczak filetowany	Quiche	Sardela pieczona	Klopsiki	Jogurt
Ciastko „brownie"		Makaron z serem	Łupacz		Suszone jabłka
Ciasto biszkoptowe		Lazania	Filet z łososia		Pieczone kasztany
Strudel jabłkowy		Moussaka			
Placek z jabłkami					

Menu ustawień

Nastawianie jasności

Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Brightness" [Jasność].
2. Są 4 poziomy jasności, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj ∧ lub ∨ (11) aby wybrać poziom.

> Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności się zmniejsza aby oszczędzać energię. Po załączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.

Nastawianie kontrastu

Kontrast nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Contrast" [Kontrast].
2. Są 4 poziomy kontrastu, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj ∧ lub ∨ (11) aby wybrać poziom.

Nastawianie głośności

Głośność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Volume" [Głośność].
2. Są 3 poziomy głośności, tzn. 0 (wyciszenia), 1 oraz 2. Naciskaj ∧ lub ∨ (11) aby wybrać poziom.

Nastawianie języka

Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się wybrany język.
2. Naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby wybrać język.
3. Potwierdź przyciskiem Convenience Food Menu Selection [Wybór menu potraw gotowych] (10).

Jak obsługiwać grill

> Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.

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

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby wybrać język.
3. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk Temperature - Weight [Ustawianie temperatury-wagi] oraz Rapid Heating Setting [Nastawianie szybkiego nagrzewania] (20), aby zaznaczyć **"Temperature"** na wyświetlaczu tekstu (12). Lekko naciśnij ∧ lub ∨ (11) aby nastawić temperaturę.
4. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby wyłączyć piekarnik.

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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu
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

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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

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

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

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką 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 panelu sterowania

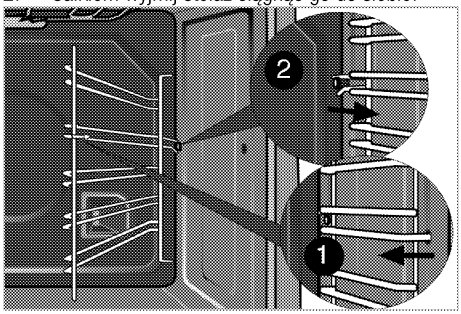
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

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

Czyszczenie piekarnika

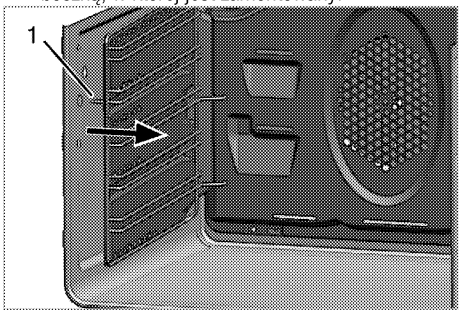
Aby oczyścić ścianę boczną
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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



(W przypadku produktów wyposażonych w funkcję Surf)

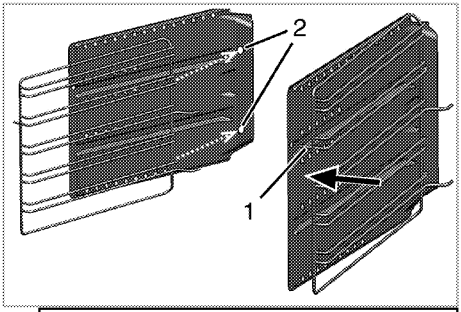
1. Wyjmij kołek **(1)** stelażu bocznego wyciągając go w kierunku wskazanym strzałką razem ze ścianką boczną, w której jest zamontowany.



2. Całkiem wyjmij stelaż i ściankę boczną ciągnąc je do siebie.
3. Wyciągnąć boczne stelaże z otworów (2) w ściankach piekarnika.

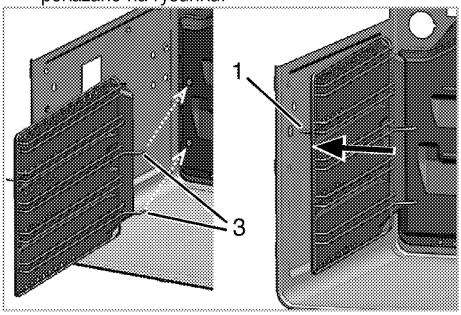
Liczba otworów w bocznej ściance i wielkość stelaża drucianego zależą od modelu.

4. Stelaż boczny i ścianę boczną czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
5. Włóż stelaż wciskając go do otworów (2) z tyłu ścianki bocznej.



Jeśli masz Flexi funkcji teleskopowej produktu; jest jeden otwór na tylnej ścianie bocznej surfowania. Umieścić stojak boczny pociągając do otworu.

6. Zablokuj stelaż w ściance bocznej ciągnąc za kołek (1) stelażu w kierunku wskazanym strzałką.
7. Włóż stelaż i zespół ścianki bocznej na miejsce wsadzając kołki (3) w otwory w ściance tylnej, jak pokazano na rysunku.



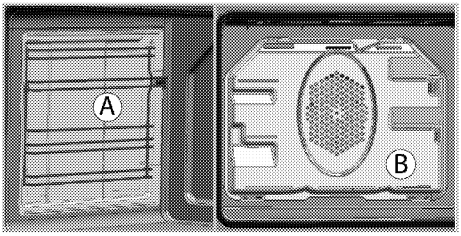
8. Włóż kołek **(1)** w stelażu na miejsce, jak pokazano na rysunku.

Sprawdź, czy stelaż i ścianka boczna zostały prawidłowo włożone.

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.

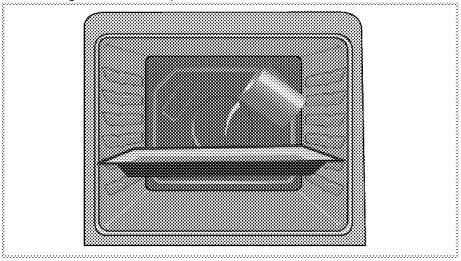


Łatwe czyszczenie parą

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

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

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać 500 ml do tacy piekarnika i umieścić tacę na drugim ruszcie piekarnika.



3. Wybierz funkcję łatwego czyszczenia parowego. Na ekranie pojawi się czas trwania czyszczenia, którego nie można zmienić. Możesz ustawić czas zakończenia tej funkcji czyszczenia.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

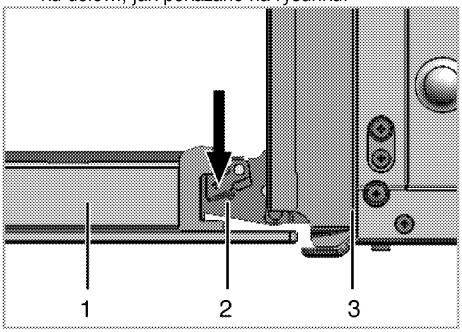
Drzwiczki piekarnia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

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

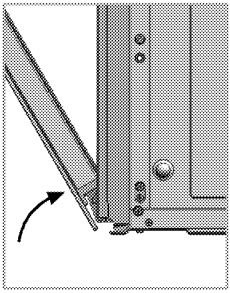
Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

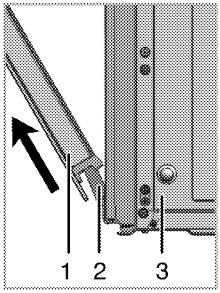
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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



1 Drzwiczki przednie
2 Zawias
3 Piekarnik





3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

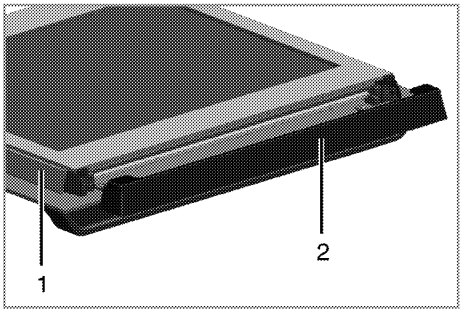
Kroki procesu wyjmowaniu drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

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

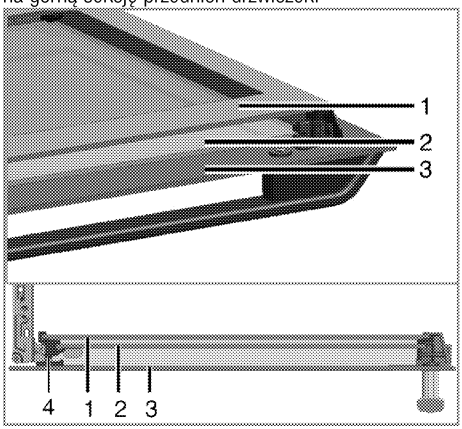
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



1 Rama
2 Część plastikowa

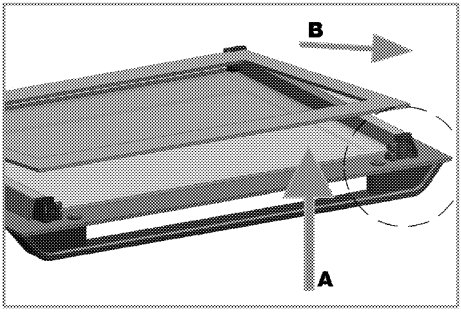
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



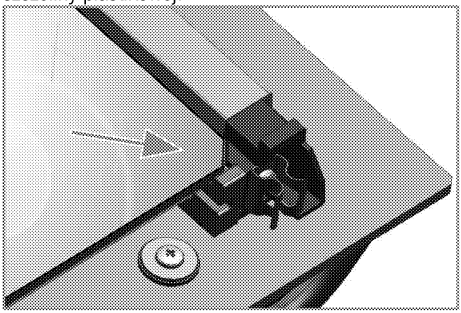
1 Szyba wewnętrzna
2 Szyba wewnętrzna
3 Szyba zewnętrzna
4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



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



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku

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

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

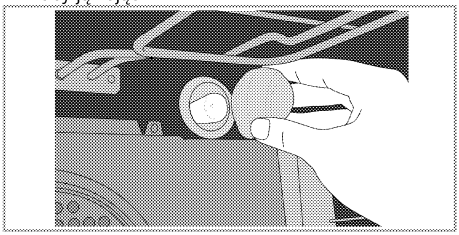
Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

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

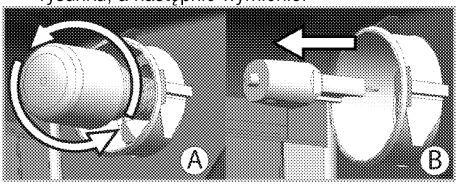
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: Blokada przycisków, strona 26)*

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.*

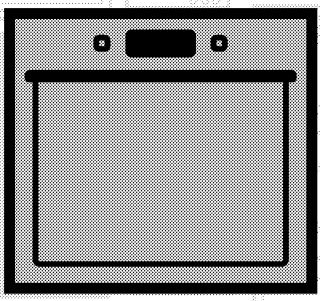
Piecyk nie grzeje.

- 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.

Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,
Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.
Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů
V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:

	Důležité informace o užitečných tipech k použití.
	Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.
	Varování na zásah elektrickým proudem.
	Nebezpečí vzniku požáru.
	Upozornění na horké povrchy.

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

CE

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

Obecná bezpečnost 4
Elektrická bezpečnost 4
Bezpečnost produktu 5
Určené použití 7
Bezpečnost dětí 7
Likvidace starého výrobku 7
Likvidace obalových materiálů 7

2 Obecné informace 8

Přehled 8
Obsah balení 9
Technické parametry 10

3 Montáž 11

Před montáží 11
Instalace a připojení 14
Likvidace starého výrobku 14

4 Příprava 16

Tipy pro úsporu energie 16
Úvodní použití 16
Nastavení času 16
První čištění produktu 17
Výchozí ohřev 17

5 Obsluha trouby 18

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování .. 18
Používání elektrické trouby 19
Provozní režimy 21
Ovládání řídicí jednotky trouby 23
Použití zámku 25
Používání hodin jako budíku 25
Tabulka časů vaření 25
Funkce průvodce pečením 27
Nabídka nastavení 28
Ovládání grilu 28
Tabulka časů pečení pro grilování 29

6 Údržba a péče 30

Obecné informace 30
Čištění ovládacího panelu 30
Čištění trouby 30
Odstranění dvířka trouby. 32
Odstranění vnitřního skla dvířek 32
Výměna vnitřní žárovky 33

7 Odstraňování potíží 34

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.
Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.
  Děti si nesmí se zařízením hrát.
  Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.
  Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

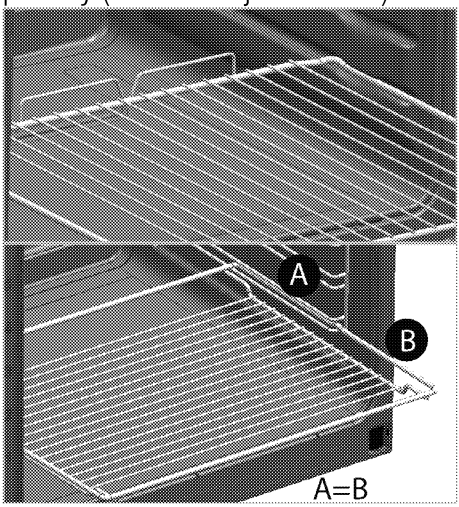
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnicemi.

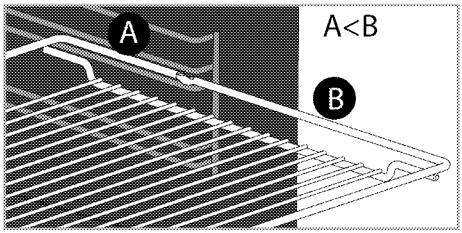
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnicemi.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neveďte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

- Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky
  Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).





- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
- VAROVÁNÍ: Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:

Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).
Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

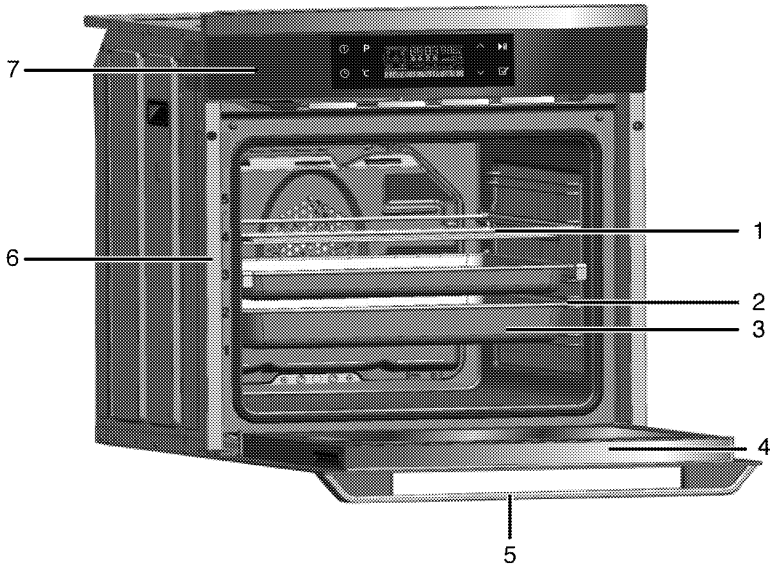
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicih EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

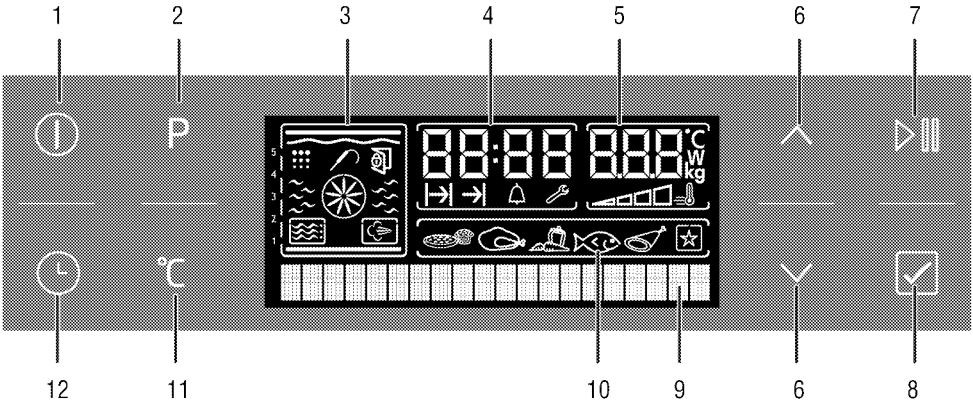
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třiďte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



1 Drátěná police
2 Police
3 Plech
4 Přední dveře
5 Madlo
6 Polohy polic
7 Ovládací panel

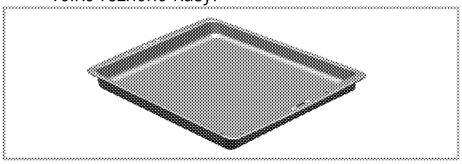


1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Tlačítko volby programu
3 Zobrazení funkce
4 Pole ukazatele aktuálního času
5 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
6 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
7 Tlačítko začátku/konce pečení
8 Tlačítko volby nabídky pokrmů
9 Textový displej
10 Displej volby pokrmu
11 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
12 Tlačítko času a nastavení

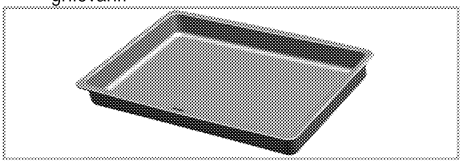
Obsah balení

Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

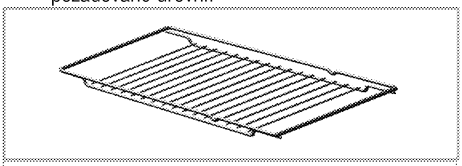
1. Návod k použití
2. Plech do trouby
   Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.

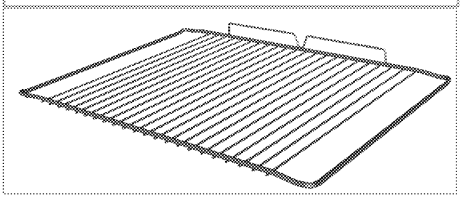


3. Hluboký plech
   Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.

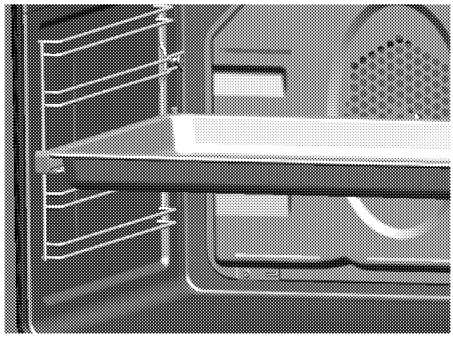


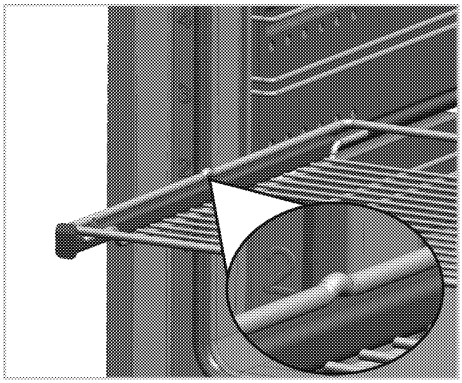
4. Drátěná police
   Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.





5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky
   (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
   Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.
   Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.





Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50-60 Hz
Celková spotřeba energie	3.1kW
Pojistka	16 A
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4-Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 11*.

Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.

Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.

Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.

Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

NEBEZPEČÍ:
Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

NEBEZPEČÍ:
Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.
Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

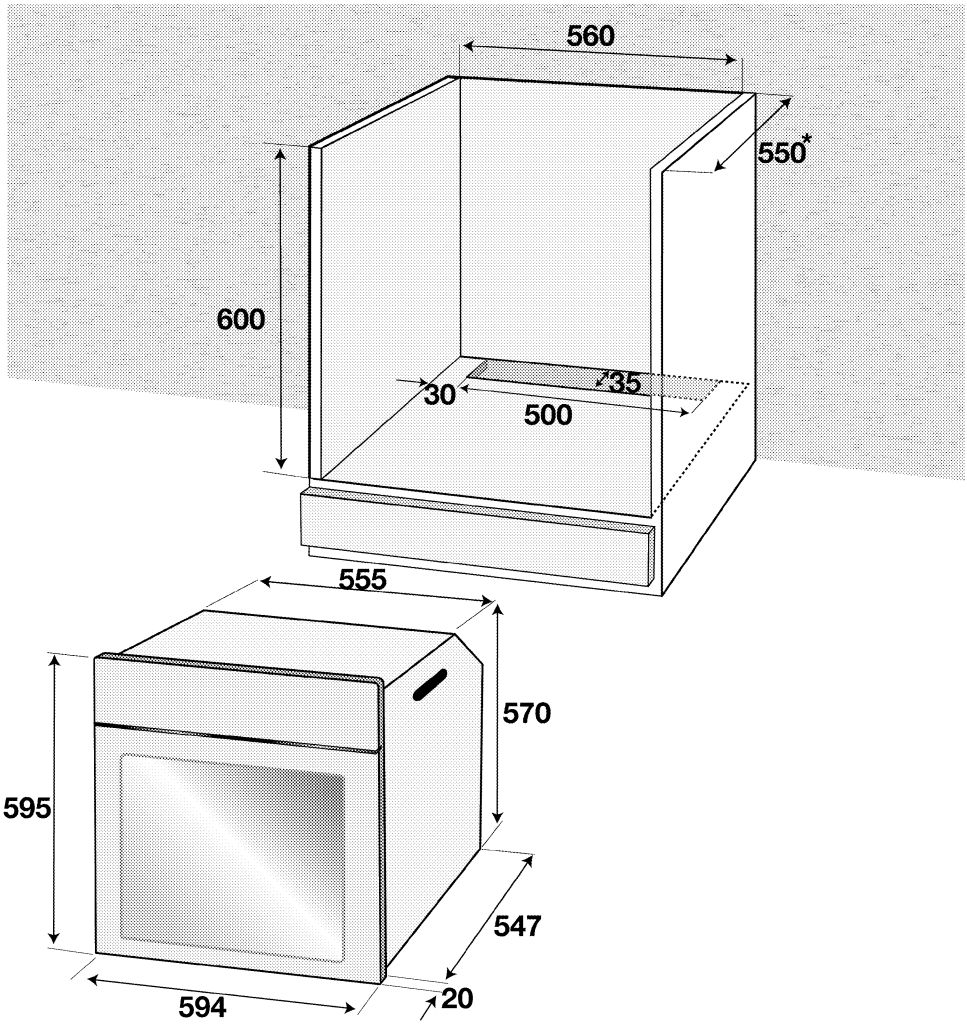
Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.

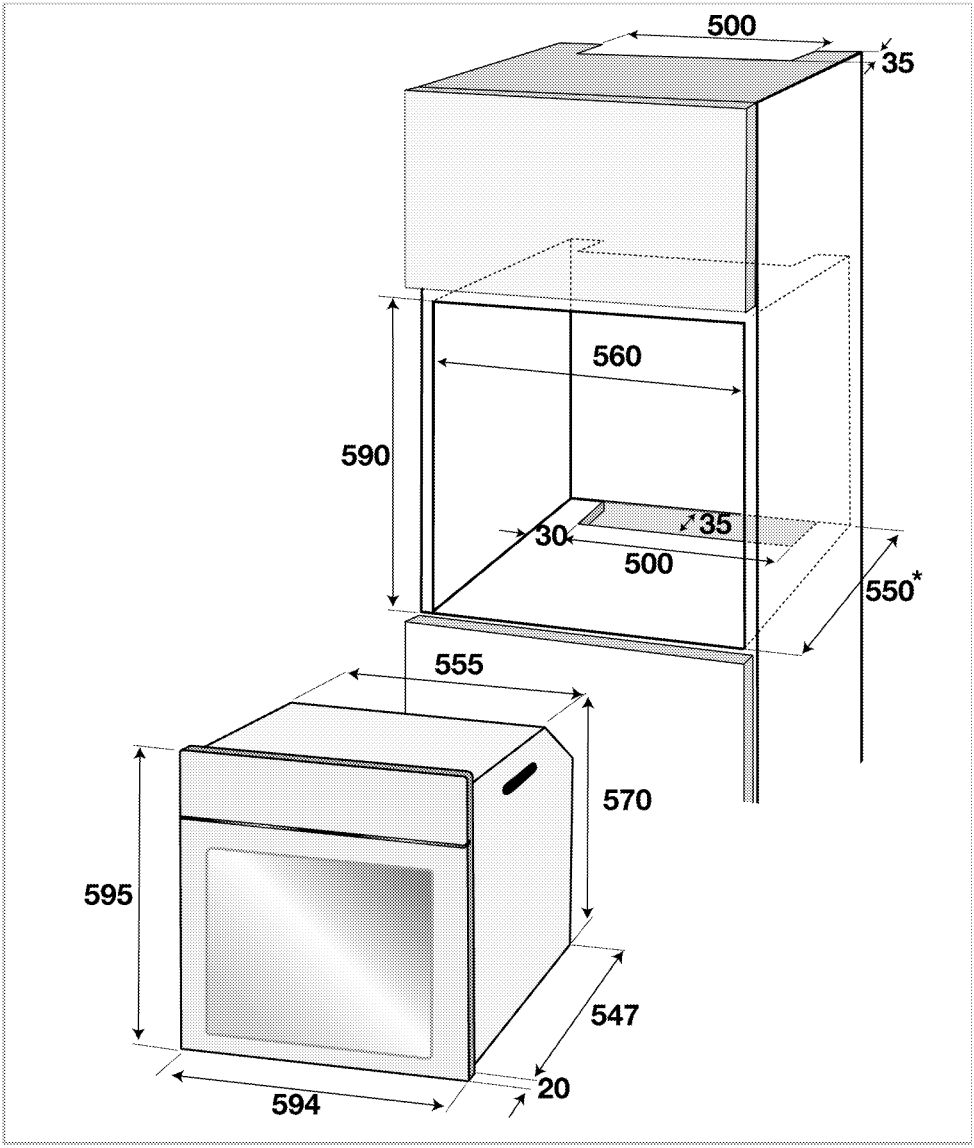
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.

Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.

Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



* min.



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnımi předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

NEBEZPEČÍ:
Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.
Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

NEBEZPEČÍ:
Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

NEBEZPEČÍ:
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

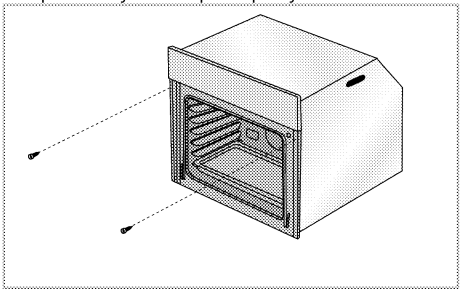
Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neveďte ji nad varnou deskou).

Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

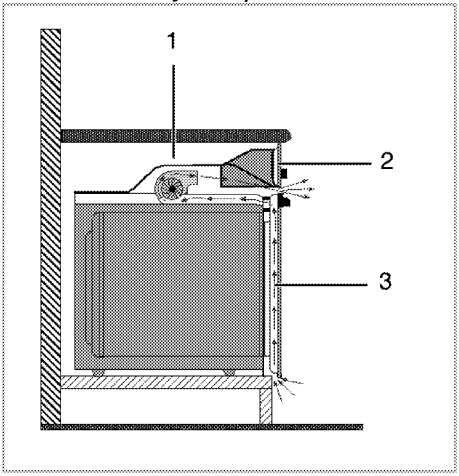
Instalace výrobku

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



1 Chladicí ventilátor
2 Ovládací panel
3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.
Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na

kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.

- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.

Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.

Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

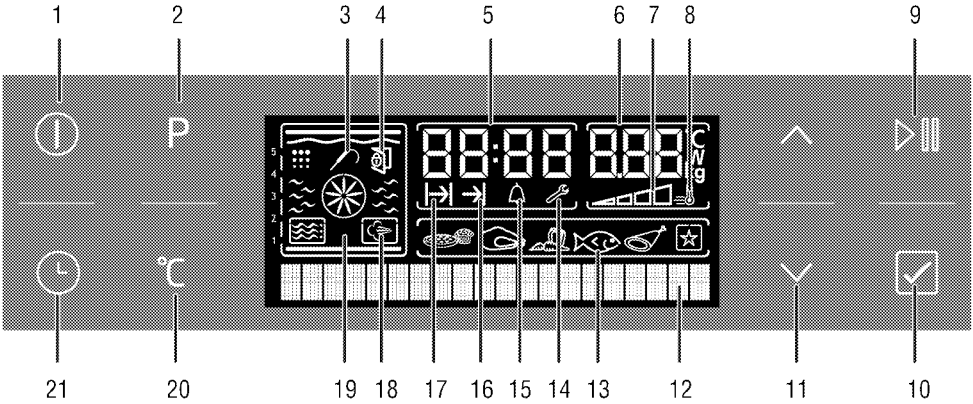
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času

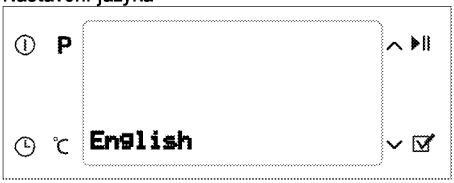
Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Tlačítko volby programu
3 Symbol sondy do masa (*)
4 Symbol zámku dveří (*)
5 Pole ukazatele aktuálního času
6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
7 Symbol vnitřní teploty v troubě
8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
9 Tlačítko začátku/konce pečení
10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
12 Textový displej
13 Displej volby pokrmu
14 Symbol nastavení
15 Symbol Alarm
16 Symbol konce času pečení
17 Symbol doby pečení
18 Symbol pečení v páře (*)
19 Zobrazení funkce
20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
21 Tlačítko času a nastavení
* (Liší se podle modelu výrobku.)

Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku. Než nastavíte čas, musíte nastavit jazyk.

Nastavení jazyka



Když troubu zapnete poprvé, na displeji textu se zobrazí "English" (12). Jemně stiskněte ∧ nebo ∨ (11) a zvolte požadovaný jazyk. (10) Lehce stiskněte ☑ a potvrďte výběr jazyka.

Obrazovka s nastavením jazyka se objeví pouze během prvního zapnutí. Pro změnu jazyka použijte menu Nastavení. *Nabídka nastavení, strana 28.*

Nastavte čas

Až zvolíte jazyk, na displeji textu se zobrazí "Time setting (nastavení času)" (12). Jemně stiskněte ∧ nebo ∨ (11) a zadejte aktuální čas.

Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud čas není nastaven, symbol nastavení (14) zůstane svítit. Toto zmizí, jakmile čas nastavíte.

První čištění produktu

Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.

VAROVÁNÍ!
Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
1. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 19.*
2. Zapněte troubu asi na 30 minut.
3. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 19*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 28.*
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 28*

Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

VAROVÁNÍ!
Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký.
Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

NEBEZPEČÍ:
Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.
Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby klaďte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí I pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

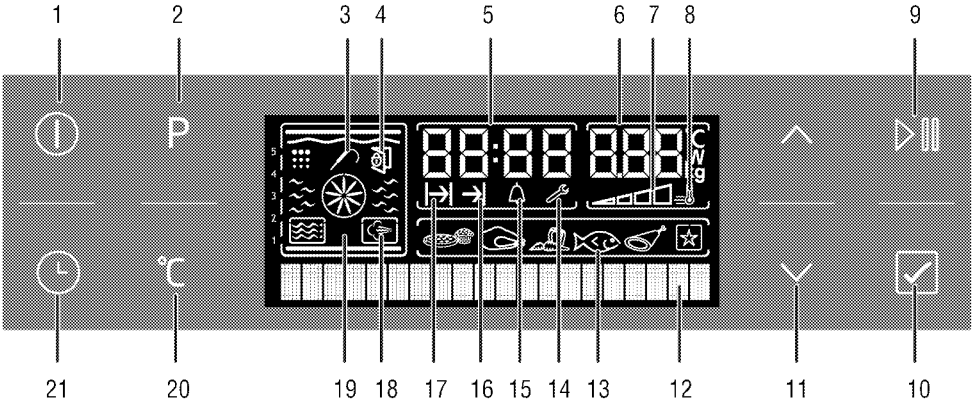
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.
Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.

Ovládací panel



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Tlačítko volby programu
3 Symbol sondy do masa (*)
4 Symbol zámku dveří (*)
5 Pole ukazatele aktuálního času
6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
7 Symbol vnitřní teploty v troubě
8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
9 Tlačítko začátku/konce pečení
10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
12 Textový displej
13 Displej volby pokrmu
14 Symbol nastavení
15 Symbol Alarm
16 Symbol konce času pečení
17 Symbol doby pečení
18 Symbol pečení v páře (*)
19 Zobrazení funkce
20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
21 Tlačítko času a nastavení
* (Liší se podle modelu výrobku.)

Nastavení stávajícího času

Čas můžete znovu nastavit podle potřeby.

1. Chcete-li nastavit aktuální čas, stiskněte třikrát tlačítko Času a nastavení (21), dokud se na displeji nezobrazí **"Set day time"** (Nastavit čas) (12), zatímco je trouba vypnutá.
2. Jemně stiskněte ∧ nebo ∨ (11) a nastavte aktuální čas.

Během výpadků energie trvajících do 20 minut zůstane nastavený čas uložený. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

Zvolte teplotu a provozní režim

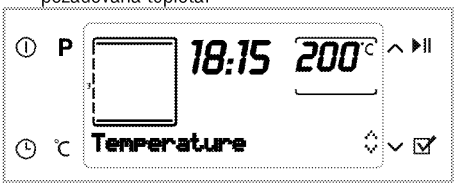
1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1). Když se trouba zapne, ikony horního a spodního ohřevu se objeví na displeji funkcí (19) a na displeji textu (12) se zobrazí "Static". V poli ukazatele času/hmotnosti se zobrazí doporučená teplota (6). Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu (19).

Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na displeji funkce (19) neprovedete žádné nastavení trouby.

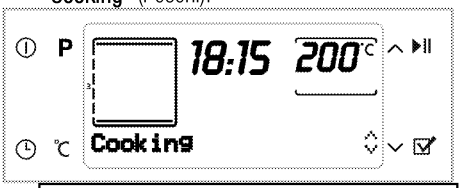
2. Stiskem tlačítka ∧ nebo ∨ (11) zvolte požadovaný provozní režim.

Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).

3. 2. Stiskněte tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého ohřevu (20) pro zobrazení teploty.
4. Stiskněte ∧ nebo ∨ (11), dokud se na poli ukazatele teploty/hmotnosti (6) nezobrazí požadovaná teplota.



5. Stiskem tlačítka začátek/konec pečení (9) spustíte troubu se zvolenou funkcí. Na displeji se zobrazí **"Cooking"** (Pečení).



Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí varování "Dvířka otevřena".

Vypněte elektrickou troubu

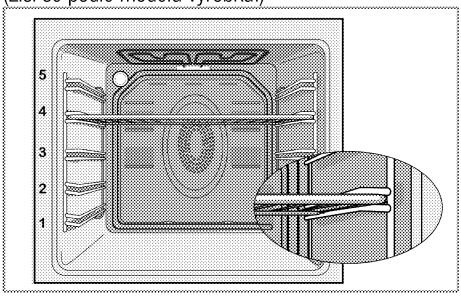
Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

Funkce se liší podle modelu výrobku.

Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas pečení" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě".

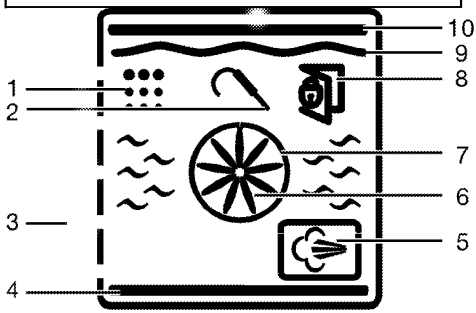
Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.

Pokud do 20 sekund nestisknete žádné tlačítko při nastavování trouby, trouba se vypne.

I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.



1 Poloha čištění (*)
2 Symbol sondy do masa (*)
3 Polohy polic
4 Dolní ohřev
5 Symbol pečení v páře (*)
6 Ventilátor urychlení
7 Ohřev urychlení
8 Symbol zámku dveří (*)
9 Ohřev grilu
10 Horní ohřev

Funkce se liší podle modelu výrobku

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Plný gril + ventilátor (velký gril s horkovzduchem)	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Gril	280	40-280
Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmrazení	-	-
* *Funkce se liší podle modelu výrobku.		

Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

Statické

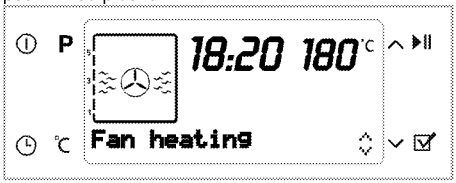
Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jeden plech.

Statické + ventilátor

Horký vzduch zahřívaný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.

Pečení s ventilátorem / Funkce "Surf "

Horký vzduch zahřívaný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.

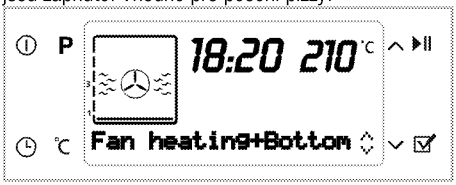


Multi (3-D) pečení

Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.

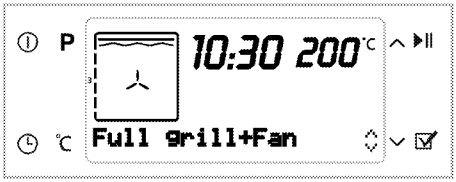
Ventilátor + spodní

Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.



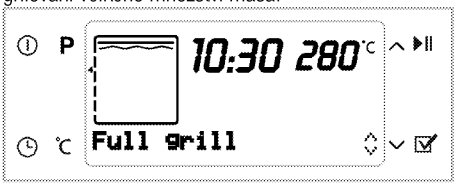
Plný gril + ventilátor

Horký vzduch zahřívaný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.



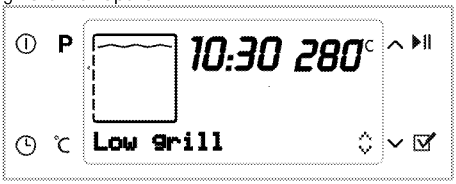
- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Plný gril
Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



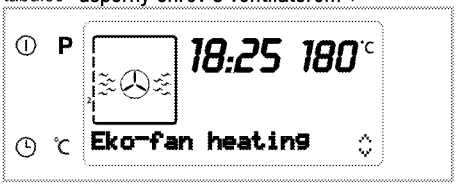
- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Gril
Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování a zapékání.

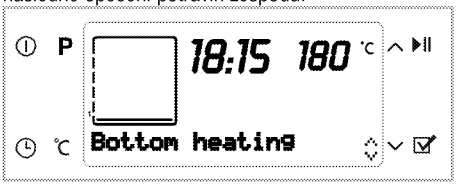


- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

úsporný ohřev s ventilátorem
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "úsporný ohřev s ventilátorem".



Dolní ohřev
Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.



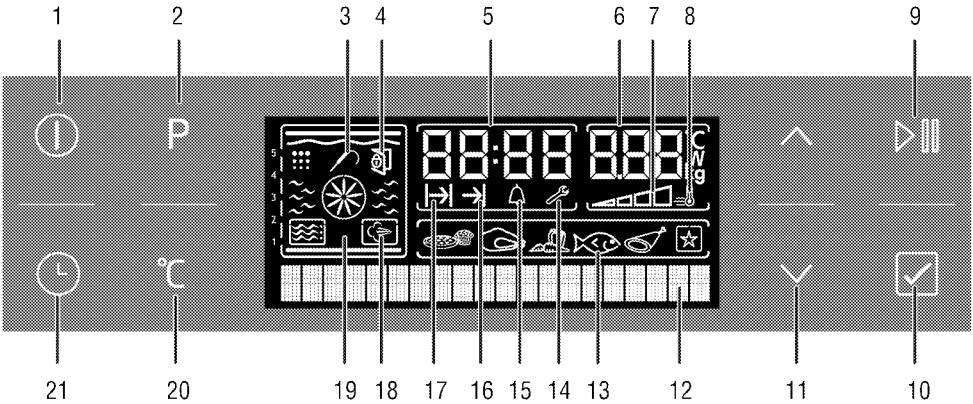
Udržování teploty
Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

Pečení při nízké teplotě
Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).

Rozmražení
Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně).
Vhodné pro rozmražování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.

Snadné parní čištění
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
Tato funkce umožňuje, aby se nečistota v troubě (která tam není příliš dlouho) zjemnila a snadno vyčistila. Podrobnosti naleznete v části "Čištění - snadné parní čištění" pro snadné čištění pomocí páry.

Ovládání řídicí jednotky trouby



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Tlačítko volby programu
3 Symbol sondy do masa (*)
4 Symbol zámku dveří (*)
5 Pole ukazatele aktuálního času
6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
7 Symbol vnitřní teploty v troubě
8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
9 Tlačítko začátku/konce pečení
10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
12 Textový displej
13 Displej volby pokrmu
14 Symbol nastavení
15 Symbol Alarm
16 Symbol konce času pečení
17 Symbol doby pečení
18 Symbol pečení v páře (*)
19 Zobrazení funkce
20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
21 Tlačítko času a nastavení
* (Liší se podle modelu výrobku.)

Aktivace poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit dobu, po níž bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Jemně stiskněte ∧ nebo ∨ (11) a zvolte požadovanou funkci.
3. Pro dobu pečení stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém disleji se rozsvítí "Čas pečení (12). Symbol doby pečení(17) bliká ve stjnou dobu.
4. Jemně stiskněte ∧ nebo ∨ (11) a nastavte dobu pečení. Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.

5. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
6. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili **„Temperature“** (Teplota) na textovém displeji (12).
7. Stiskněte ∧ nebo ∨ (11) pro nastavení teploty.
8. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí **"Cooking"** (Pečení).

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Během pečení svítí lampa v troubě.

> Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

9. Po dopečení **"Good appetite... (dobrou chuť...) Na displeji se zobrazí Stisknout ▷II to continue"**(pro pokračování”) a zazní zvukový signál.
10. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.
11. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.

Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit jen dobu pečení a konec doby pečení.

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Jemně stiskněte ∧ nebo ∨ (11) a zvolte požadovanou funkci.
3. Pro dobu pečení jednou stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém disleji se rozsvítí **"Cook time"** (Čas pečení) (12). Symbol doby pečení(17) bliká ve stjnou dobu.
4. Jemně stiskněte ∧ nebo ∨ (11) a nastavte dobu pečení.

» Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.

5. Pro konec doby pečení stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém disleji se rozsvítí **"Cook end time"** (Čas konce pečení) (12). Symbol konce doby pečení (16) bliká ve stejnou dobu.

6. Jemně ∧ nebo ∨ (11) a nastavte konec doby pečení.

» Po nastavení konce doby pečení se na displeji zobrazí symbol konce doby pečení.

7. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
8. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili **„Temperature“** (Teplota) na textovém displeji (12). Stiskněte ∧ nebo ∨ (11) pro nastavení teploty.
9. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí **"Waiting"** (Čekání).

» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.

10. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, na displeji se objeví **"Cooking"**a trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Během pečení svítí lampa v troubě.

> Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Po dopečení **"Good appetite... (dobrou chuť...) Na displeji se zobrazí Stisknout ▷II to continue"**(pro pokračování”) a zazní zvukový signál.
12. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.
13. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.

> Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. V případě potřeby můžete také troubu vypnout stisknutím tlačítka Zap/Vyp (1).

Nastavení posilovače

Používejte funkci posilovače (rychlé předehřátí), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.

> Posilovač nelze nastavit při funkcích Rozmrazování, Pomalé pečení, Uchovávání v teple, a Pečení při nízké teplotě. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

Vyberte požadovanou funkci pečení a pak :

1. Stiskněte tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Posilovač mimo provoz".
2. Tiskněte ∧ (11) , dokud se na disleji neobjeví **1"Booster active"** ("Zrychlení aktivní). Symbol posilovače (8) zůstane svítit.

» Symbol zrychlení (8) zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

3. Pro zrušení funkce posilovače tiskněte tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví **"Booster active"** (Zrychlení aktivní).
4. Tiskněte ∧ (11) , dokud se na disleji neobjeví **1"Booster passive"** (Posilovač mimo provoz).

» Když se po tomto postupu vrátíte na displej výběru funkce, symbol posilovače I (8) zmizí.

Použití zámku

Použití tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

> Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka Zap/Vyp (1), i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.

Aktivace zámku

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví **Key lock passive** (Zámek mimo provoz).
2. Stiskem tlačítka ∧ (11) aktivujete zámek. Po nastavení zámku se na displeji objeví **"Key lock active"** (Zámek v provozu).

» Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě tlačítka ∨) objeví nápis "Keylock active (Zámek v provozu).

> Po aktivaci zámku tlačítka trouby nefungují. Zámek se nezruší v případě výpadku energie.

Deaktivace zámku

1. Stiskem tlačítka ∨ (11) vypnete zámek. Na displeji se objeví **"Key lock passive"** (Zámek mimo provoz).

Používání hodin jako budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.

> Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15)
2. Stiskněte ∧ nebo ∨ (11) pro nastavení času. Symbol budíku (15) zůstane svítit po nastavení času budíku.
3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.
4. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Zrušení budíku:

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15)
2. Tiskněte ∧ (11) dokud se na displeji neobjeví "00:00".

Tabulka časů vaření

> Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění

> 1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3 3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	50 ... 60
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		3 - 5	175	35 ... 40

	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	8 ... 12
	2 úrovně		3 - 5	175	15 ... 20
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		3 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		3 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		3 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	60 ... 70
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici. * Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.					

(**) Při pečení, které vyžaduje předehřívání, předehřívejte na začátku pečení, dokud symbol teploty **(8)** nestoupne na nejvyšší úroveň.

úsporný ohřev s ventilátorem

Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.

Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníků	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče v pečicím papíru	Jeden zásobník	2	200	35 ... 40
Sušenky	Jeden zásobník	2	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	2	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	2	200	40 ... 45

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zabarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

K dosažení co nejlepších výsledků (ohřev s pomocí ventilátoru/ohřev s ventilátorem/funkce Surf):

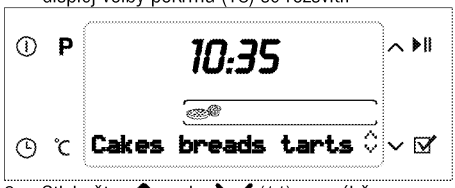
- Můžete připravovat pokrmy z hutného těsta, jako housky, koláče v papíru, čajové pečivo nebo sušenky zároveň na 1, 2 nebo 3 plechách díky stejnoměrnému šíření tepla zajištěnému touto funkcí.
- Můžete připravovat vlhké pokrmy z těsta, jako jablkový koláč a dort na plechu zároveň na 2 plechách.
- Pečení velkého množství pokrmů s vysokým obsahem tekutin nebo kvasnic na jediném plechu vede k lepším výsledkům pečení. Stejnoměrného pečení lze dosáhnout u pokrmů s velkým objemem, které kynou, jak se horký vzduch zároveň odráží od stěn, což e funkce, kterou běžné trouby nenabízejí.
- Díky této funkci pečení více plechů můžete ušetřit čas a energii při dosažení dokonalých výsledků pečení.

Funkce průvodce pečením

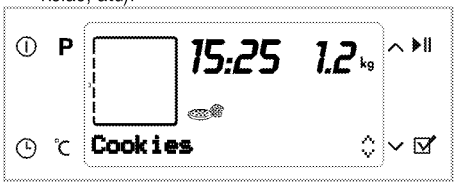
Volba funkce přípravy pokrmů

Nabídka přípravy pokrmů obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky.
v této nabídce je teplota, umístění pokrmu na polici, hmotnost a funkce pečení nastavena automaticky.
Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.
Chcete-li zvolit funkce průvodce pečením:

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Stiskněte tlačítko volby programu (2) a zvolte zobrazení funkce přípravy pokrmů. Při tomto kroku se na displeji objeví **"Koláče&Chleby&Dorty"** a displej volby pokrmu (13) se rozsvítí.



3. Stiskněte ∧ nebo ∨ (11) pro výběr požadované funkce přípravy pokrmů z hlavní nabídky (Koláče&Chleby&Dorty, Maso, Ryby, Speciální jídla, Speciál).
4. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10) pro povrzení požadované nabídky hlavního pokrmu.
5. Stiskněte ∧ nebo ∨ (11) pro výběr požadovaného pokrmu (Sušenky, Koláč, Malý koláč, atd).



6. Vložte pokrm do trouby.
7. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí **"Cooking"** (Pečení).

Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení (9) do 20 sekund, trouba se sama vypne.

8. Na konci pečení se na displeji objeví **"Good appetite..."** (Dobrou chuť...") a zazní zvukový signál.

Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

"Zpět" svítící na displeji při navigaci v nabídce pokrmů vám umožní vrátit se do nadřazené nabídky. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10) pro návrat do nadřazené nabídky.

Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačnwe blikat pole ukazatele hmotnosti.

2. Stiskněte ∧ nebo ∨ (11) pro nastavení hmotnosti.

Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačnwe blikat pole ukazatele hmotnosti.
2. Stiskněte tlačítko (11) pro nastavení hmotnosti.

Nabídka přípravy pokrmů:

Může se lišit podle typů

Koláče&Chleby&Dorty	Maso drůbež	Speciální jídla	Ryba	Maso	Speciální
Sušenky	Kuře, grilované	Rendlík	Rybí filé	Roastbeef	Fermentace
Malé koláče	Kuře, filety	Quiche	Pečené sardele	Karbanátek	Jogurt
Brownie		Makarony se sýrem	Treska		Sušená jablka
Koláč		Lasagne	Losos, filet		Pečené kaštany
Jablkový závin		Musaka			
Jablečný koláč					

Nabídka nastavení

Nastavení jasu

Jas lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Jas".
2. Existují 4 úrovně jasu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte ∧ nebo ∨ (11).

Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnutá. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.

Nastavení kontrastu

Kontrast lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Kontrast".
2. Existují 4 úrovně kontrastu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte ∧ nebo ∨ (11).

Nastavení hlasitosti

Hlasitost lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Volume (Hlasitost)".
2. Existují 3 úrovně hlasitosti, 0 (tichá), 1 a 2. Pro volbu požadované úrovně stiskněte ∧ nebo ∨ (11).

Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví poslední vybraný jazyk.
2. Stiskněte ∧ nebo ∨ (11) a zvolte požadovaný jazyk.
3. Potvrďte tlačítkem volby nabídky pokrmu (10).

Ovládání grilu

Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.

VAROVÁNÍ!
Zavírejte dvířka trouby během grilování. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Stiskněte ∧ nebo ∨ (11) a zvolte požadovaný jazyk.
3. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili **„Temperature“** (Teplota) na textovém displeji (12). Stiskněte ∧ nebo ∨ (11) pro nastavení teploty.
4. Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).

Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.
Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování
Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4...5	250/max	20...25 min. #
Krájené kuře	4...5	250/max	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	4...5	250/max	25...30 min. #
Kousky telecího	4...5	250/max	25...30 min. #
Toastový chléb *	4	250/max	1...3 min.

podle tloušťky
*Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.

NEBEZPEČÍ:
Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

NEBEZPEČÍ:
Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čistidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čistidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

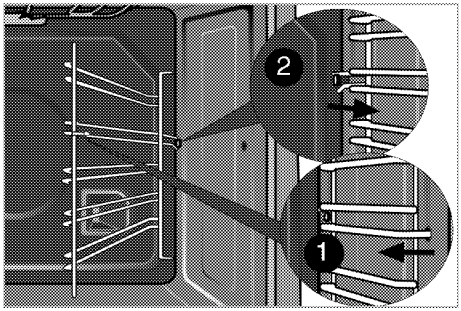
Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.
Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny

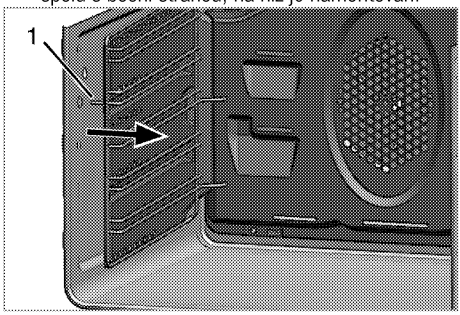
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



(Pokud je váš výrobek vybaven funkcí „Multi-taste“)

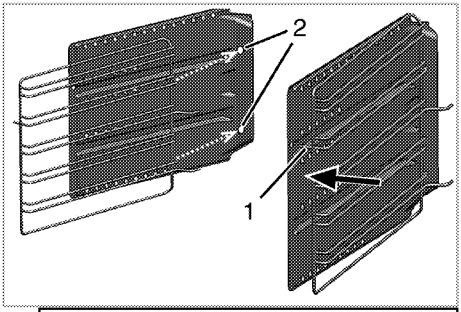
1. Vyjměte kolík **(1)** z boční strany ve směru šipky spolu s boční stranou, na níz je namontován.



2. Vyjměte boční polici a boční stěnu zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.
3. Sejměte boční polici z otvorů (2) na stěně trouby tak, že za ni zatáhnete.

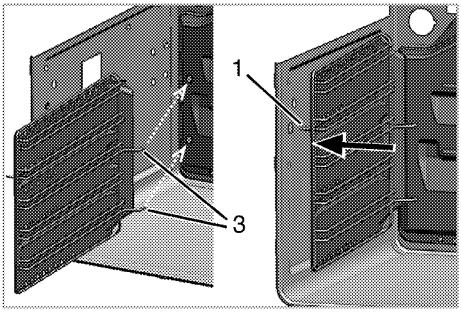
Počet otvorů za boční stěnou a velikost drátěného držáku se může lišit podle modelu produktu.

4. Chcete-li vyčistit boční přihrádku a boční stěnu, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.
5. Umístěte boční polici přitazením k otvorům (2) na zadní části boční stěny.



Pokud máte flexi teleskopické funkci vašeho produktu; je tam jeden otvor na zadní surf boční stěny. Místo boční mřížku tahem do díry.

6. Zablokujte boční polici k boční stěně přitazením kolíku (1) boční police ve směru šipky.
7. Umístěte boční polici a stěnu na místo tak, ze přitáhnete kolíky (3) k otvorům na zadní stěně dle ilustrace.



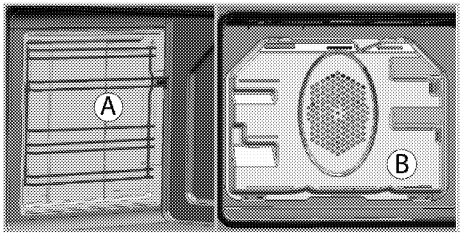
8. Umístěte kolík **(1)** na boční polici na místo dle vyobrazení.

Ověřte, zda je boční police a boční stěna řádně upevněna.

Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

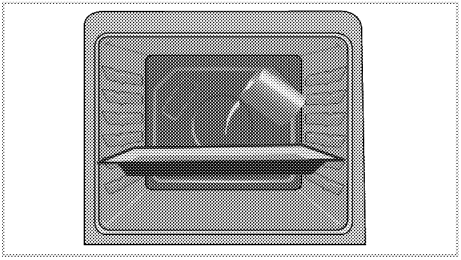


Snadné parní čištění

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a zkondenzované kapky vody omyjí vnitřní povrch trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 500 ml vody a umístnite plech na druhý regál v troubě.



3. Zvolte funkci snadného parního čištění. Na obrazovce se objeví doba čištění, kterou nelze změnit. U této funkce můžete nastavit čas ukončení.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.

Čištění dvířek trouby

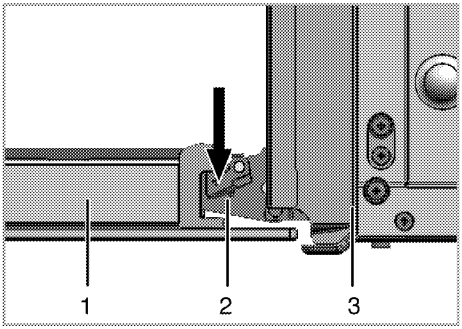
Chceteli vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

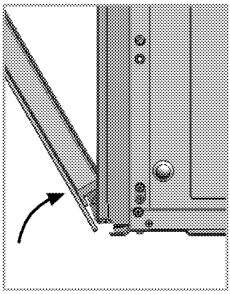
Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrob vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

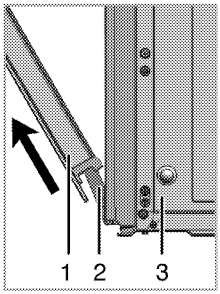
Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



1 Přední dveře
2 Závěs
3 trouba





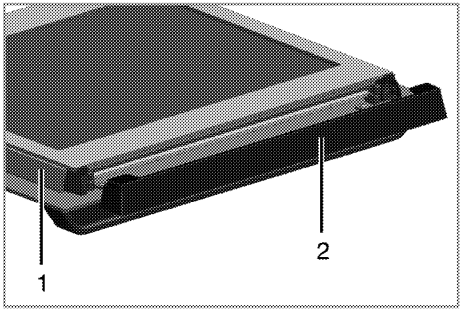
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

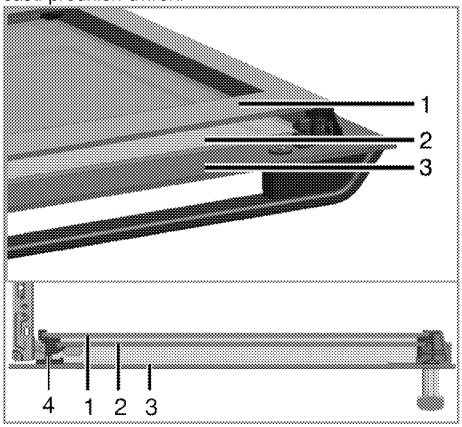
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.
Otevřete dvířka trouby.



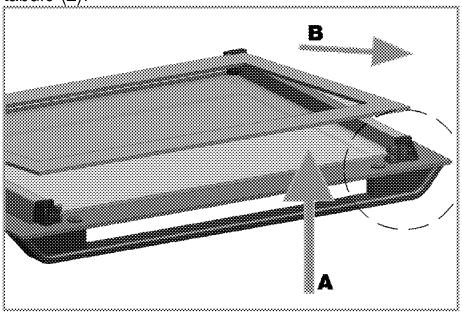
1 Rám
2 Plastový díl

Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.

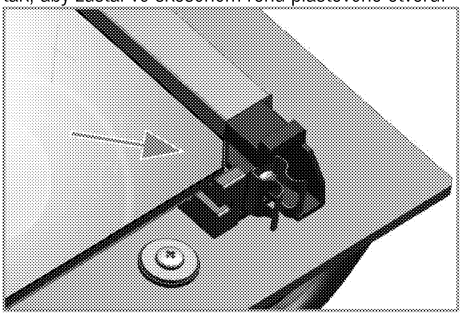


1 Vnitřní skleněná tabule
2 Vnitřní skleněná tabule
3 Vnější skleněná tabule
4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.
Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).
Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejvnitřnější skleněné tabule (1).
Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejvnitřnější skleněné tabuli.
Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.
Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky

NEBEZPEČÍ:
Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.

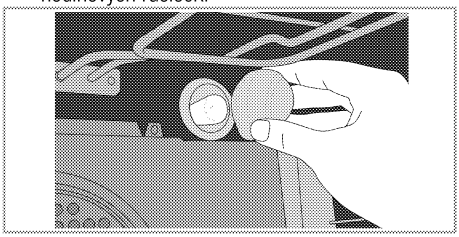
Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.

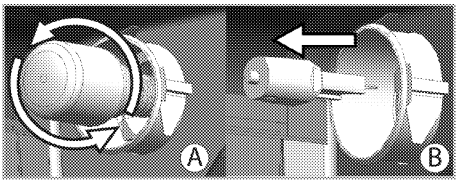
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> *Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz Použití zámku, strana 25)*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00
pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Dovozce nezodpovídá za poškození vzniklé chybnou instalací a chybným zapojením výrobku.

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.
O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice .

f) Zákazník musí při objednání opravy nahlásit datum prodeje, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz.
O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice .
Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otvírání dveří chladniček