



## **Built-in Oven**

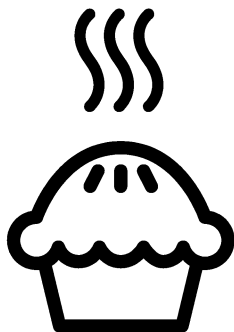
User Manual

## **Vstavaná rúra**

Používateľská príručka

## **Piekarnik do zabudowy**

Instrukcja użytkowania



**BIM24400WCS**

**EN / SK / PL**

285.4474.84/R.AE/25.11.2019/6-1

7759686701

## Please read this user manual first!

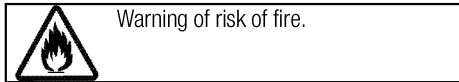
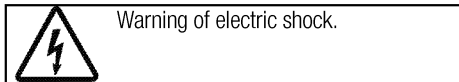
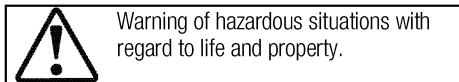
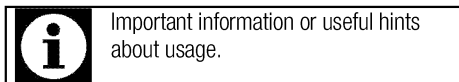
Dear Customer,

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

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

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

## TABLE OF CONTENTS

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

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

### **2 General information 9**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Overview .....                 | 9  |
| Package contents .....         | 10 |
| Package contents .....         | 10 |
| Technical specifications ..... | 11 |

### **3 Installation 12**

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Before installation .....         | 12 |
| Installation and connection ..... | 14 |
| Future Transportation.....        | 16 |

### **4 Preparation 17**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Tips for saving energy .....          | 17 |
| Initial use.....                      | 17 |
| Time setting .....                    | 17 |
| First cleaning of the appliance ..... | 18 |
| Initial heating.....                  | 18 |

### **5 How to operate the oven 19**

|  |    |
|--|----|
| General information on baking, roasting and grilling | 19 |
| How to operate the electric oven .....               | 19 |
| Operating modes.....                                 | 20 |
| How to operate the oven control unit .....           | 21 |
| Cooking times table.....                             | 25 |
| How to operate the grill.....                        | 28 |
| Cooking times table for grilling.....                | 28 |

### **6 Maintenance and care 29**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| General information .....          | 29 |
| Cleaning the control panel .....   | 29 |
| Cleaning the oven .....            | 29 |
| Removing the oven door .....       | 30 |
| Removing the door inner glass..... | 31 |
| Replacing the oven lamp.....       | 31 |

### **7 Troubleshooting 33**

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

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

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

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

### **Electrical safety**

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

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

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

insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.

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

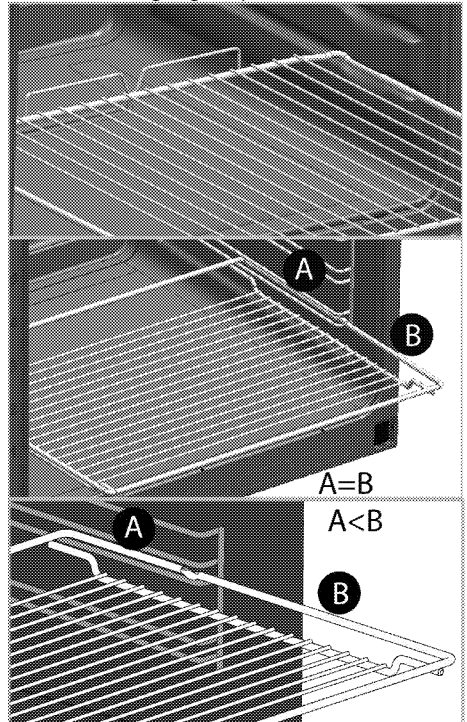
### **Product safety**

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

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

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly  
 It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make

sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the

oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

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

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc.

by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.

- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### **Safety for children**

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

## Disposing of the old product

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



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

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

Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

### Compliance with RoHS Directive:

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

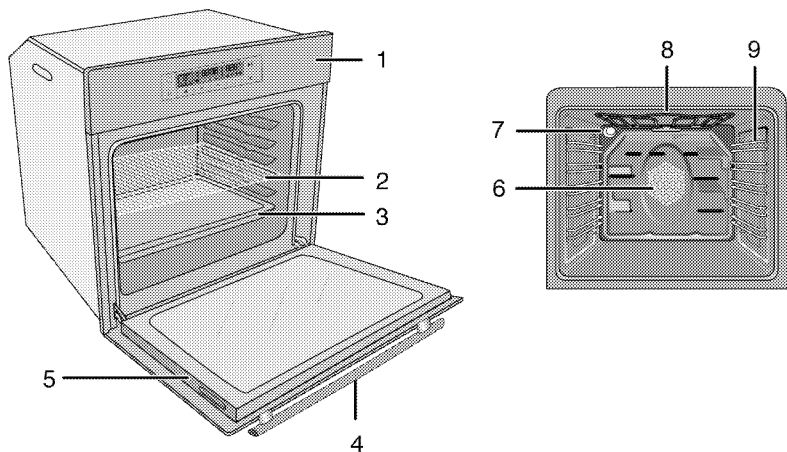
### Package information

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

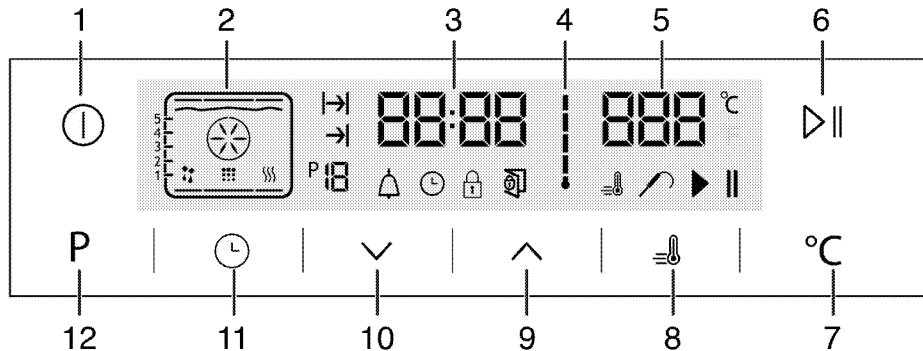


## 2 General information

### Overview



- |   |               |   |                                |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire shelf    | 7 | Lamp                           |
| 3 | Tray          | 8 | Top heating element            |
| 4 | Handle        | 9 | Shelf positions                |
| 5 | Door          |   |                                |



- |   |                               |    |                                    |
|---|-------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key                    | 7  | Temperature setting key            |
| 2 | Function display              | 8  | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 3 | Current time indicator field  | 9  | Plus key                           |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 10 | Minus key                          |
| 5 | Temperature indicator field   | 11 | Adjustment key                     |
| 6 | Start/stop cooking key        | 12 | Return Key to function display     |

## Package contents

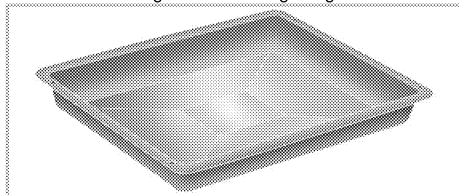


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

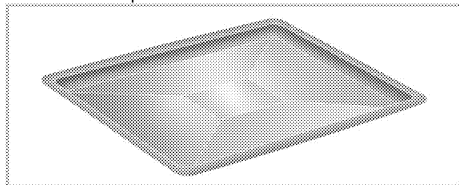
2. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



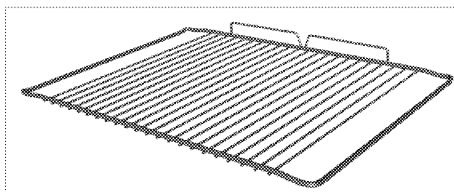
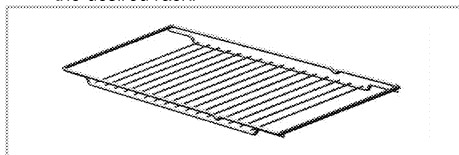
3. **Pastry tray**

Used for pastries such as cookies and biscuits.



4. **Wire grill**

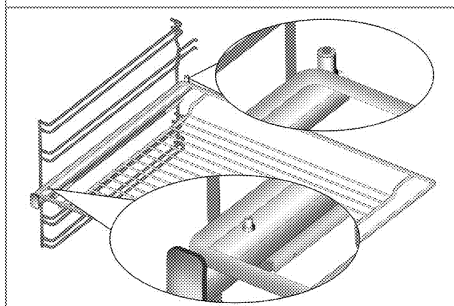
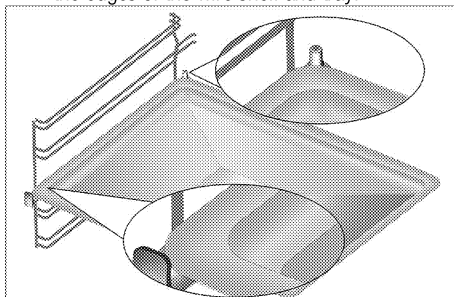
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



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

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

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



## Technical specifications

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Voltage / frequency                              | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Total power consumption                          | 3.1 kW                              |
| Cable type / section                             | min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| External dimensions (height / width / depth)     | 595 mm/594 mm/567 mm                |
| Installation dimensions (height / width / depth) | **590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm  |
| Main oven  | <b>Multifunction oven</b>           |
| Inner lamp                                       | 15/25 W                             |
| Grill power consumption                          | 2.2 kW                              |

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

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

\*\* See. *Installation, page 12.*



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



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



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

### 3 Installation

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



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



**DANGER:**

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



**DANGER:**

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

Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

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

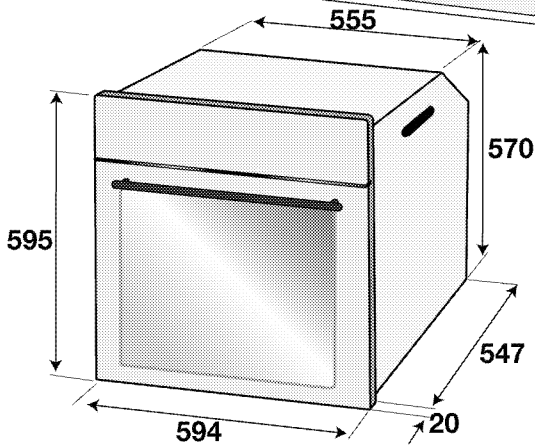
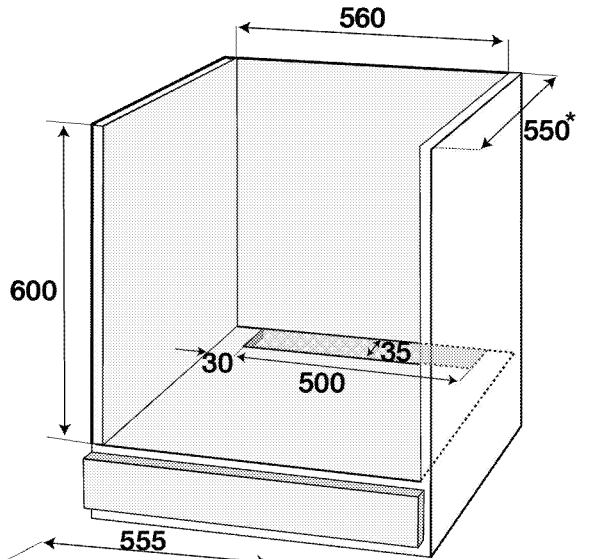
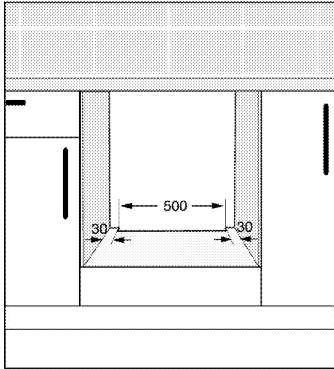
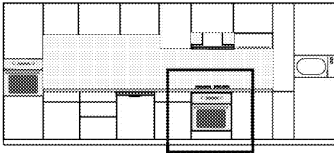
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.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



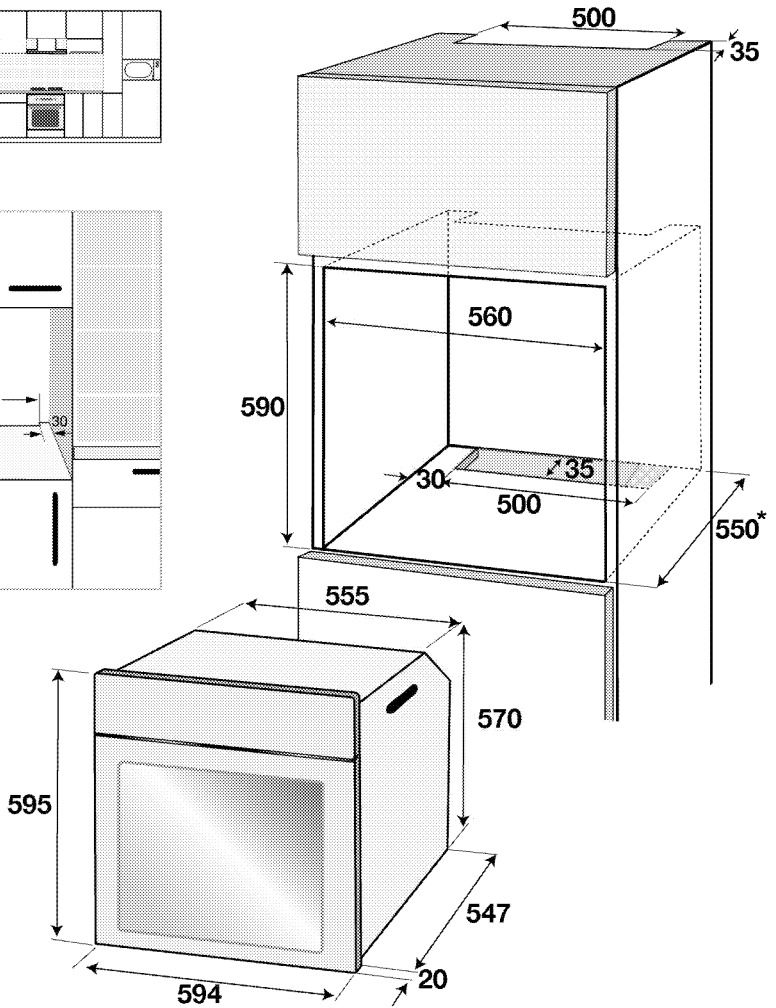
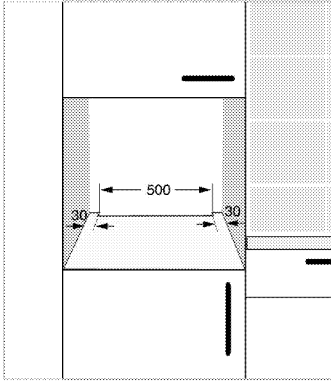
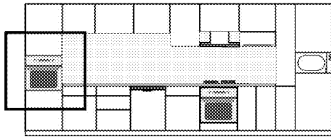
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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



\* min.



\* min.

### Installation and connection

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

### Electrical connection

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

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



### DANGER:

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

**DANGER:**

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

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

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

**DANGER:**

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

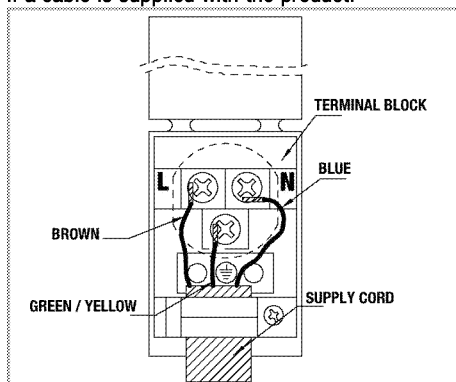
There is the risk of electric shock!

**Connecting the power cable**


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

1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.


Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

**If a cable is supplied with the product:**

2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:

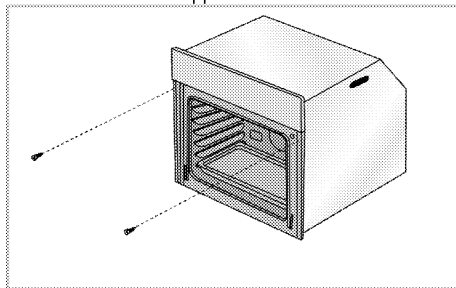
- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» OR

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

**Installing the product**

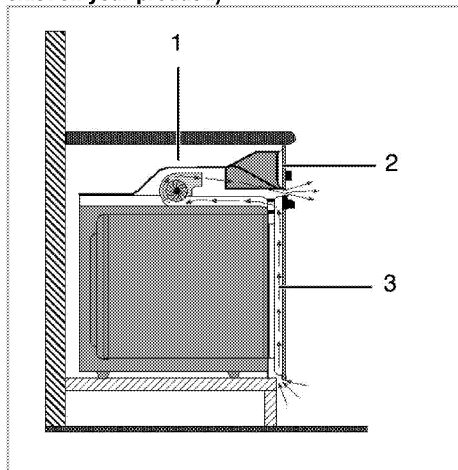
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

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



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off. If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

**Final check**

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

**Future Transportation**

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



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



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



## 4 Preparation

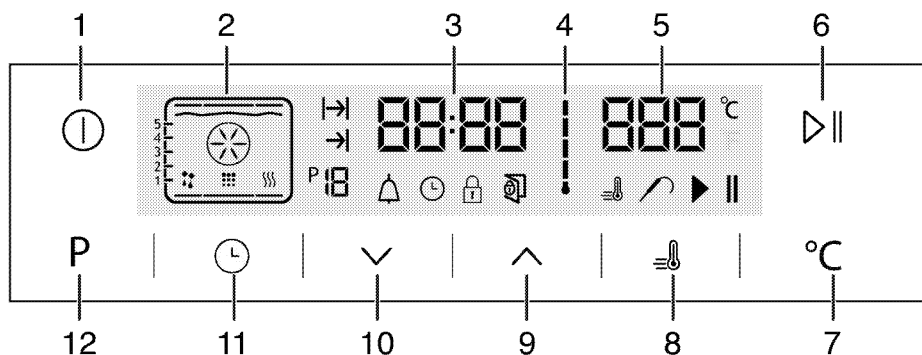
### Tips for saving energy

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





- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy on ECO FAN HEATING mode and may differ from the display.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use


#### Time setting



- |   |                               |    |                                    |
|---|-------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key                    | 7  | Temperature setting key            |
| 2 | Function display              | 8  | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 3 | Current time indicator field  | 9  | Plus key                           |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 10 | Minus key                          |
| 5 | Temperature indicator field   | 11 | Adjustment key                     |
| 6 | Start/stop cooking key        | 12 | Return Key to function display     |

1. At the initial operation of the oven  symbol lights up, touch  /  keys to set the hour.
2. Confirm the setting by touching  symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.



If the current time is not set, time indicator will start increasing/moving up from **12:00**.  symbol will be activated to indicate that the current time has not been set. It will disappear as soon as the time is set.

### First cleaning of the appliance



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

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

### Initial heating

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



#### WARNING

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

### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.

### Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 28*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 28*



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

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

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



#### DANGER:

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

#### Tips for baking

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

#### Tips for roasting

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

#### Tips for grilling

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

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such

a way that the space covered does not exceed the size of the heater.

- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



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

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

### How to operate the electric oven

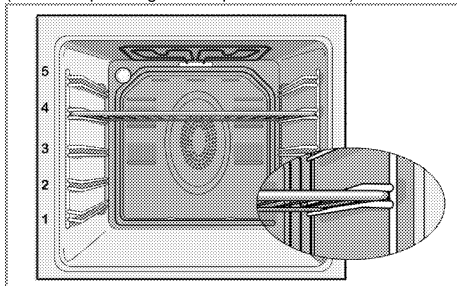
#### Switching off the electric oven

#### Rack positions (For models with wire shelf)

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

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

(Varies depending on the product model.)



## Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

### 1. Top and bottom heating



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

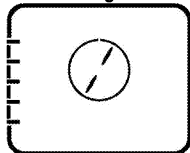
Suitable rack position will be displayed on screen.

### 2. Fan supported bottom/top heating




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

### 3. Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan.

It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

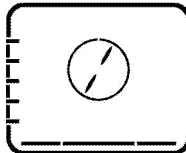
 When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

### 4. "3D" function



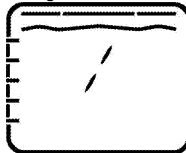
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

### 5. Pizza function



The bottom heating and fan assisted heating are in operation. Suitable for baking pizza.

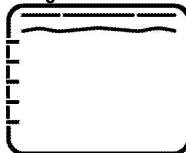
### 6. Full grill+Fan



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

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

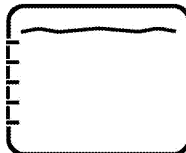
### 7. Full grill



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

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

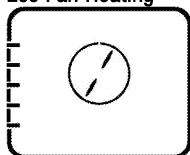
### 8. Grill



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

- Put small or medium-sized portions in correct shelf position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

9. **Eco Fan Heating**



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit.

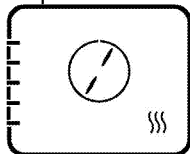
Cooking times related to this function are indicated in 'Eco Fan Heating' table.

10. **Bottom heating**



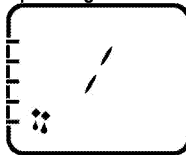
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

11. **Keep warm**



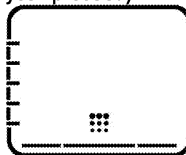
Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

12. **Operating with fan**



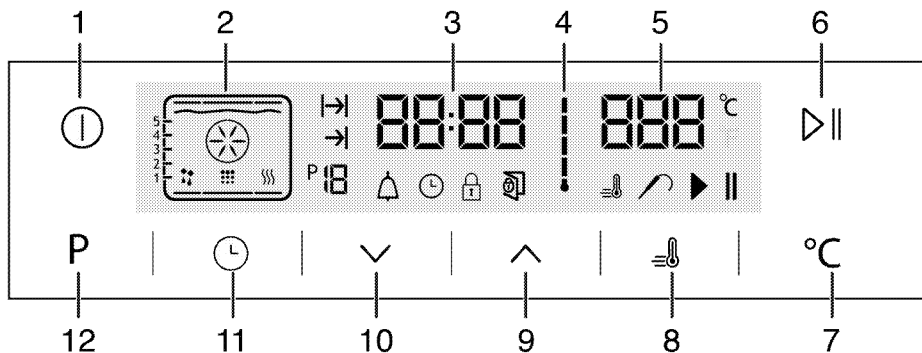
The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

13. **Easy steam cleaning**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)














This function enables the dirt (having waited not for too long) in the oven to get soft and be cleaned easily. Please see "Cleaning - easy steam cleaning" section for easy steam cleaning.

**How to operate the oven control unit**

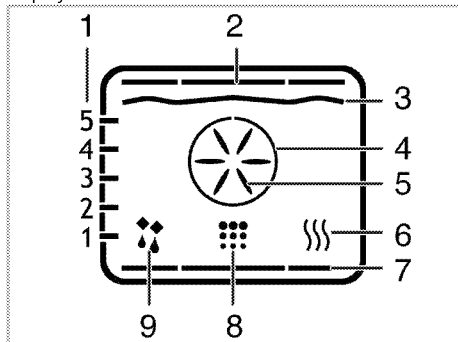


- |   |                               |    |                                    |
|---|-------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | ON/OFF key                    | 7  | Temperature setting key            |
| 2 | Function display              | 8  | Booster symbol (rapid pre-heating) |
| 3 | Current time indicator field  | 9  | Plus key                           |
| 4 | Oven Inner Temperature symbol | 10 | Minus key                          |
| 5 | Temperature indicator field   | 11 | Adjustment key                     |
| 6 | Start/stop cooking key        | 12 | Return Key to function display     |


-  : Cooking Time symbol
-  : End of Cooking Time symbol
-  : Function number
-  : Alarm symbol
-  : Clock symbol
-  : Key lock symbol
-  : Open door symbol
-  : Booster symbol (rapid pre-heating)
-  : Meat Probe symbol
-  : Cooking pause symbol
-  : Cooking starting symbol

### Function table:


Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures. Recommended temperature is displayed when the function is selected.





- 1 Shelf positions
- 2 Top heater
- 3 Grill heater
- 4 Boost heater
- 5 Boost fan
- 6 Keep warm
- 7 Bottom heater
- 8 Cleaning position
- 9 Operating with fan position


 Functions vary depending on the product model!

|   |        |
|---|--------|
| Bottom heating  | 40-220 |
| Warm-keeping  | 40-100 |
| *Temperature can be set up to 310°C in models with pyrolytic self-cleaning function (pyrolysis) |        |


 Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.


 While making any adjustment, related symbols on the clock will flash.

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

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







### How to operate the oven

1. Touch the  key for approx. 2 seconds to open the oven.
- » First operating function appears on display after the oven turns on. When the display is in this mode, cooking time, the end of cooking time and Booster (quick heating) function can be set.




 Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on this screen.

### Manual cooking by selecting temperature and operating function



You can do cooking by selecting temperature and operating function specific to your meal, manually controlling without setting the cooking duration.


1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
  2. Select the operating function by touching the  keys.
  3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.
- »  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.
  5. Confirm the temperature setting by touching  key.
  6. Put your dish into the oven.

| Function table                   | Temperature range (°C) |
|----------------------------------|------------------------|
| Top and bottom heating           | 40-280                 |
| Fan supported bottom/top heating | 40-280                 |
| Fan assisted cooking             | 40-280                 |
| "3D" function                    | 40-280                 |
| Pizza function                   | 40-280                 |
| Fan assisted large grill         | 40-280                 |
| Full grill                       | 40-280                 |
| Low grill                        | 40-280                 |
| Eco Fan Heating                  | 160-220                |

7. Touch   key to start cooking if temperature and operating function are appropriate.  symbol appears on display.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.





8. The oven does not turn off automatically due to the manual cooking without setting the cooking time. You can finish cooking by touching   key once again.


» The oven finishes the cooking and  symbol appears on display.









9. Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.


### Cooking by setting the cooking time;

You can ensure that the oven turns off by selecting temperature and operating function specific to your meal and setting the cooking time, manually controlling without setting the cooking duration.




1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the   keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.

»  symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching   keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching   keys and confirm the setting by touching  key.

» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.

8. Put your dish into the oven.

9. Touch   key to start cooking if temperature, operating function and cooking time are appropriate.  symbol appears on display.

» The oven will be heated up to the set temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.





10. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.


11. Touch any key to silence the alarm.









» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.


### Setting the the end of cooking time to a later time;



You can ensure that the oven runs and turns off automatically by setting temperature and operating function specific to your meal, the cooking time and end of cooking to a later time, manually controlling without setting the cooking duration.




1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Select the operating function by touching the   keys.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.


»  symbol flashes.

4. Set the desired temperature touching   keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.
6. Touch  until  symbol appears on display for cooking time.
7. Set the cooking time by touching   keys and confirm the setting by touching  key.




» Once the Cooking Time is set,  symbol will appear on display continuously.

8. Touch  until  symbol appears on display for the end of cooking time.

9. Set the cooking time by touching   buttons and confirm the setting by touching  key.

» Once the the end of cooking time is set,  symbol will appear on display continuously.

10. Put your dish into the oven.

11. Touch   key to start cooking if temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time are appropriate.  symbol appears on display.

» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the

end of cooking time you have set. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the set cooking time. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

12. After the cooking process is completed, "End" appears on the display and the alarm sounds.

13. Touch any key to silence the alarm.

» Alarm stops and the oven finishes operating automatically.



If you want to cancel only cooking time or cooking time plus the end of cooking time after you have set them, you need to reset the cooking time.

### Setting the booster (Quick Pre-heating)

Use Booster (Rapid Pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.



Booster cannot be selected in defrosting, eco fan heating, keeping warm and cleaning positions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

1. Touch key after setting the temperature, operating function, cooking time and the end of cooking time.

» symbol appears continuously and booster (rapid pre-heating) setting is enabled.

» Booster symbol disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

2. Touch the key again in order to cancel booster function.

» symbol disappears and booster (rapid pre-heating) setting is disabled.

### Switching off the electric oven

Touch key to switch off the oven.

### Activating the keylock

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

1. Touch until symbol appears on display.

» "OFF" will appear on the display.

2. Press to activate the key lock.

» Once the key lock is activated, "On" appears on the display and the symbol remains lit. Confirm by touching .



Oven keys are not functional when the key lock is activated. Key lock will not be cancelled in case of power failure.

### To deactivate the keylock,

1. Touch until symbol appears on display.

» "On" will appear on the display.

2. Disable the key lock by pressing the key.

» "OFF" will appear once the key lock is deactivated.

Confirm by touching .



Oven keys are not functional when the Key lock function is activated. Key lock settings will not be cancelled in case of power outage.

### Setting the alarm clock

You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.

1. Touch until symbol appears on display.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using / keys.

» symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.

3. At the end of the alarm time, symbol starts flashing and the audio warning is heard.

### Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.

» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

### Cancelling the alarm;

1. Touch until symbol appears on display in order to cancel the alarm.

2. Press and hold key until "00:00" is displayed.



Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing the time of the day

1. Touch key in short intervals until symbol appears on display.

2. Touch / keys to set the hour.

3. Confirm the setting by touching symbol and wait for 4 seconds without touching any keys to confirm.





Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.  
Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

### Adjusting the volume

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'VOL' appears on display.
2. Press / keys to set one of L0, L1 or L2 tones.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

### Adjusting the Eco lamp setting

1. While the oven is in Standby mode, touch key in short intervals until 'LP' appears on display.
2. Press / keys to set On or ECO option.
3. Press key or wait for 4 seconds without touching any keys to confirm the setting

4. When set to ON; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON continuously.
5. When set to ECO; while the oven door is open in Standby mode and during operation the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

If any key is touched during operation (excluding and keys) the lamp is turned ON and then turned OFF after 15 seconds.

### Cooking times table












The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

### Baking and roasting



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

| Dish           | Cooking level number | Accessory to use  | Operating mode | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------|----------------------|---|----------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| Cakes in tray  | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 180              | 25 ... 30                      |
| Cakes in mould | One level            | Cake mold on wire grill**   |                | 2             | 180              | 40 ... 50                      |
| Small cakes    | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 160              | 25 ... 35                      |
|                | One level            | Standard tray*  |                | 3             | 150              | 30 ... 40                      |
|                | 2 levels             | 1-Pastry tray*<br>3-Standard tray*  |                | 1 - 3         | 150              | 35 ... 50                      |
|                | 3 levels             | 1-Standard tray*<br>3-Pastry tray*<br>5-Deep tray*  |                | 1 - 3 - 5     | 150              | 35 ... 50                      |
| Sponge cake    | One level            | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**   |                | 3             | 160              | 25 ... 35                      |
|                | One level            | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**   |                | 2             | 150              | 30 ... 40                      |
|                | 2 levels             | 1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**<br>4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray** |                | 1 - 4         | 150              | 35 ... 45                      |
| Cookies        | One level            | Pastry tray*  |                | 3             | 180              | 25 ... 30                      |
|                | 2 levels             | 1-Pastry tray*<br>3-Standard tray*  |                | 1 - 3         | 180              | 30 ... 40                      |
|                | 3 levels             | 1-Pastry tray*<br>3-Standard tray*<br>5-Deep tray*  |                | 1 - 3 - 5     | 180              | 35 ... 45                      |
| Dough pastry   | One level            | Standard tray*  |                | 2             | 200              | 30 ... 40                      |
|                | 2 levels             | 1-Pastry tray*<br>5-Standard tray*  |                | 1 - 5         | 200              | 45 ... 55                      |
|                | 3 levels             | 1-Pastry tray*<br>3-Standard tray*<br>5-Deep tray*  |                | 1 - 3 - 5     | 200              | 55 ... 65                      |
| Rich pastry    | One level            | Standard tray*  |                | 2             | 200              | 25 ... 35                      |
|                | 2 levels             | 1-Pastry tray*  |                | 1 - 3         | 200              | 35 ... 45                      |





|                            |           |   |   |           |   |             |
|----------------------------|-----------|---|---|-----------|---|-------------|
|                            | 3 levels  | 3-Standard tray*                            |   | 1 - 3 - 5 | 190                                     | 45 ... 55   |
| Leaven                     | One level | Standard tray*                              |  | 2         | 200                                     | 35 ... 45   |
| Lasagna                    | One level | Glass/metal rectangular pan on wire grill** |  | 2 - 3     | 200                                     | 30 ... 40   |
| Pizza                      | One level | Standard tray*                              |  | 2         | 200 ... 220                             | 15 ... 20   |
|                            | One level | Standard tray*                              |  | 3         | 200                                     | 10 ... 15   |
| Beef steak (whole) / Roast | One level | Standard tray*                              |  | 3         | 25 min.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Leg of Lamb (casserole)    | One level | Standard tray*                              |  | 3         | 25 min.<br>250/max, then<br>190         | 70 ... 90   |
|                            | One level | Standard tray*                              |  | 3         | 25 min.<br>250/max, then<br>190         | 60 ... 80   |
| Roasted chicken (1,8-2 kg) | One level | Standard tray*                              |  | 2         | 15 min.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 60 ... 80   |
|                            | One level | Standard tray*                              |  | 2         | 15 min.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 60 ... 80   |
| Turkey (5.5 kg)            | One level | Standard tray*                              |  | 1         | 25 min.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 150 ... 210 |
|                            | One level | Standard tray*                              |  | 1         | 25 min.<br>250/max, then<br>180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Fish                       | One level | Standard tray*                              |  | 3         | 200                                     | 20 ... 30   |
|                            | One level | Standard tray*                              |  | 3         | 200                                     | 20 ... 30   |

It is suggested to perform preheating for all foods.  
\* These accessories may not be supplied with the product.  
\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Cooking table for test meals

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

| Dish        | Cooking level number | Accessory to use  | Operating mode  | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|-------------|----------------------|---|---|---------------|------------------|--------------------------------|
| Shortbread  | One level            | Standard tray*  |  | 3             | 140              | 20 ... 30                      |
|             | One level            | Standard tray*  |  | 3             | 140              | 20 ... 30                      |
|             | 2 levels             | 1-Standard tray*<br>3-Pastry tray*                            |  | 1 - 3         | 140              | 20 ... 30                      |
|             | 3 levels             | 1-Standard tray*<br>3-Pastry tray*<br>5-Deep tray*            |  | 1 - 3 - 5     | 140              | 25 ... 35                      |
| Small cakes | One level            | Standard tray*  |  | 3             | 160              | 25 ... 35                      |
|             | One level            | Standard tray*  |  | 3             | 150              | 30 ... 40                      |
|             | 2 levels             | 1-Pastry tray*<br>3-Standard tray*                            |  | 1 - 3         | 150              | 35 ... 50                      |
|             | 3 levels             | 1-Standard tray*<br>3-Pastry tray*<br>5-Deep tray*            |  | 1 - 3 - 5     | 150              | 35 ... 50                      |
| Sponge cake | One level            | Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** |  | 3             | 160              | 25 ... 35                      |
|             | One level            | Round springform pan with a diameter of 26                    |  | 2             | 150              | 30 ... 40                      |

|           |           |   |   |       |     |           |
|-----------|-----------|---|---|-------|-----|-----------|
|           | 2 levels  | cm on wire grill**<br>1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**<br>4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray** |   | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Apple pie | One level | Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**   |  | 2     | 180 | 50 ... 60 |
|           | One level | Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**   |  | 2     | 170 | 50 ... 60 |
|           | 2 levels  | 1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**<br>4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**                   |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

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

### Eco Fan Heating



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



Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.

| Dish         | Cooking level number | Accessory to use | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|--------------|----------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| Small cakes  | One level            | Standard tray*   | 3             | 160              | 25 ... 35                      |
| Cookies      | One level            | Standard tray*   | 3             | 180              | 25 ... 35                      |
| Dough pastry | One level            | Standard tray*   | 3             | 200              | 45 ... 55                      |
| Rich pastry  | One level            | Standard tray*   | 3             | 200              | 35 ... 45                      |

\* These accessories may not be supplied with the product.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the

amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.




Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

## Tips for cooking vegetables







- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

## How to operate the grill



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

### Switching on the grill

1. First operating function appears on display after touching  button to open the oven.
2. Touch  to select the desired grill function.
3. If you desire to change the temperature that is recommended for operating function, enable the temperature field by touching  button.  
»  symbol flashes.
4. Set the desired temperature touching  keys.
5. Confirm the temperature setting by touching  key.

### Cooking times table for grilling

#### Grilling with electric grill

| Food           | Accessory to use | Rack position | Recommended temperature (°C)** | Cooking time (approx. in min.) |
|----------------|------------------|---------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Fish           | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 20...25 min. #                 |
| Sliced chicken | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 25...35 min.                   |
| Lamb chops     | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 20...25 min.                   |
| Roast beef     | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 25...30 min. #                 |
| Veal chops     | Wire grill       | 4..5          | 250                            | 25...30 min. #                 |
| Toast bread*   | Wire grill       | 4             | 250                            | 1...3 min.                     |

#depending on thickness

\*Preheat for 5 minutes



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

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


| Food                         | Accessory to use | Rack position | Temperature (°C) | Cooking time (approx. in min.) |
|------------------------------|------------------|---------------|------------------|--------------------------------|
| Toast bread                  | Wire grill       | 4             | 250              | 1...3 min.                     |
| Meatballs (beef) - 12 pieces | Wire grill       | 4             | 250              | 25...35 min.                   |


Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.


6. Touch  key to start grilling if temperature and operating function are appropriate.  symbol appears on display.

» Your oven will readily start operating in the selected function and will increase the inner temperature to the set temperature. Each grades of the inner temperature symbol will be lit as inner temperature reaches to the set temperature. Additional active heaters and recommended tray position appear in the Function display.

7. You can finish grilling by touching  button once again.

» The oven finishes grilling and  symbol appears on display.

### Switching off the grill

1. Touch the  button for approx. 2 seconds to close the oven.



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

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

## 6 Maintenance and care

### General information

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



#### DANGER:

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



#### DANGER:

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

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



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



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

### Cleaning the control panel

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



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

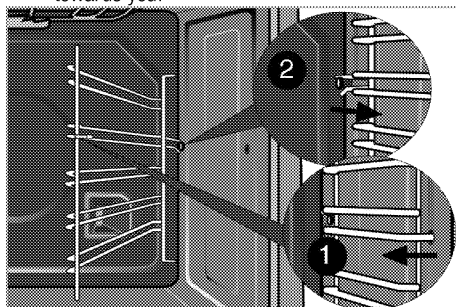
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

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

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

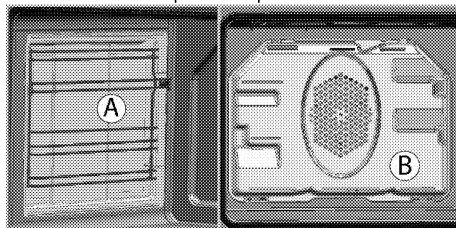
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

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

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.

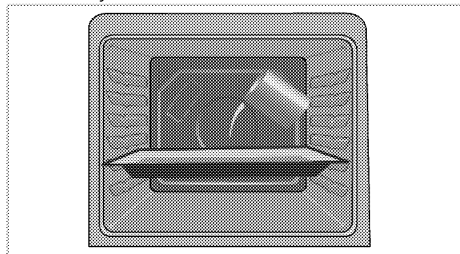


## Easy Steam Cleaning

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

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Pour 500 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Select easy steam cleaning function. Cleaning duration will appear on the screen and it cannot be changed. You can set the end time for this cleaning function.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.



During the easy steam cleaning mode, water that is placed in the tray to soften lightly formed residues/dirt within the oven cavity will evaporate and condense in the oven cavity and inner glass of the oven door, therefore water may drip when the oven door is opened. Wipe away the condensation as soon as the oven door is opened.

## Clean oven door

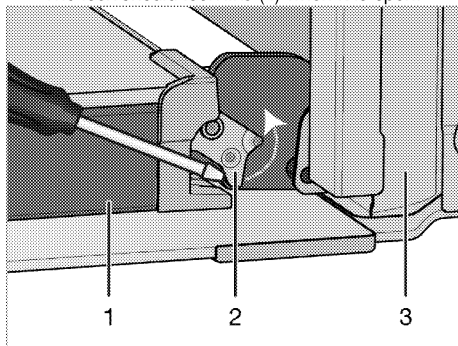
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



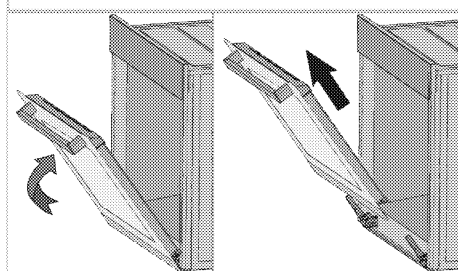
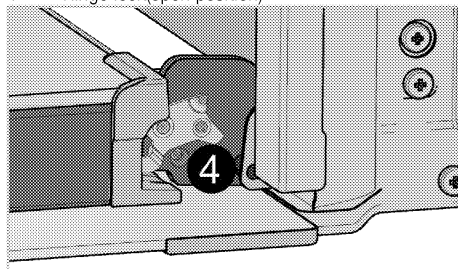
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

## Removing the oven door

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



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



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



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

### Soft Open & Soft Close feature

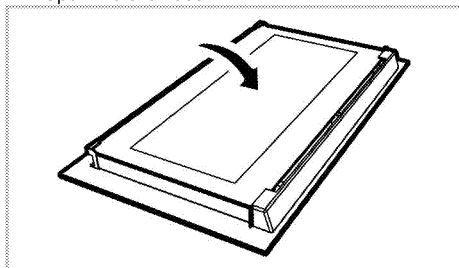
Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven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

### Removing the door inner glass

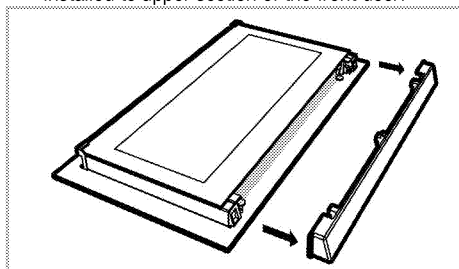
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

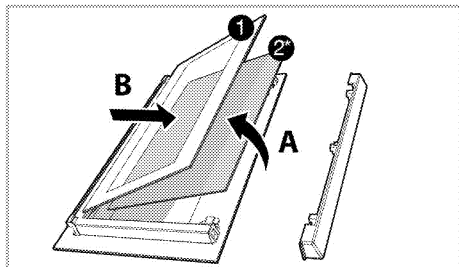
1. Open the oven door.



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



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.



- 1 Innermost glass panel
- 2\* Inner glass panel (This may not exist on your product.)
4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).
5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).
6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.
7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

### Replacing the oven lamp



#### DANGER:

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



Position of lamp might vary from the figure.



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



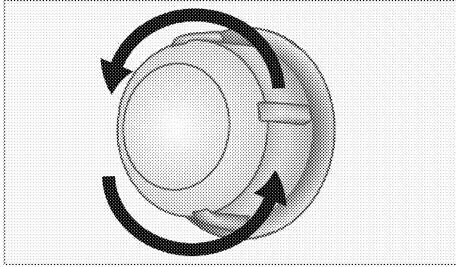
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.



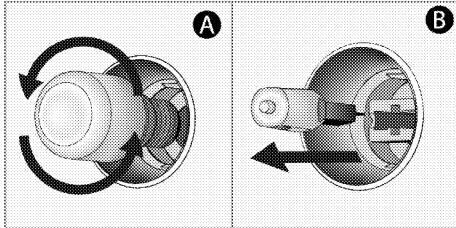
In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.

**If your oven is equipped with a round lamp:**

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.



## 7 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

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

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

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

### **Product does not operate.**

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

### **Oven light does not work.**

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

### **Oven does not heat.**

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

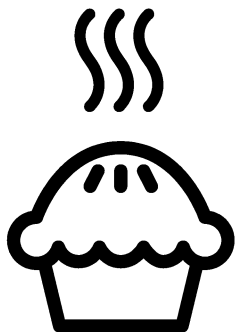


Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.





**Vstavaná rúra**  
Používateľská príručka



**SK**

## Túto príručku si prečítajte ako prvú!

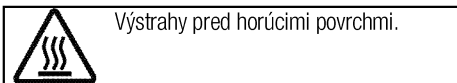
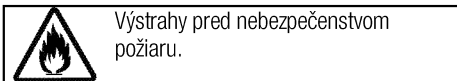
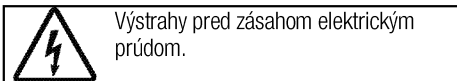
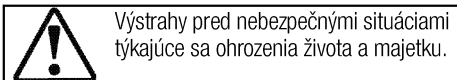
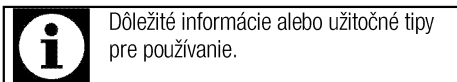
Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

### Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

**1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia**

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Všeobecná bezpečnosť .....           | 4 |
| Elektrická bezpečnosť .....          | 4 |
| Bezpečnosť produktu .....            | 5 |
| Zamýšľané použitie .....             | 7 |
| Bezpečnosť detí .....                | 7 |
| Likvidácia starého výrobku .....     | 8 |
| Likvidácia obalového materiálu ..... | 8 |

**2 Všeobecné informácie**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Prehľad .....             | 9  |
| Obsah balenia .....       | 10 |
| Technické parametre ..... | 11 |

**3 Montáž**

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Pred montážou .....       | 12 |
| Montáž a pripojenie ..... | 14 |
| Budúca preprava .....     | 16 |

**4 Prípravy**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Tipy na šetrenie energiou ..... | 17 |
| Prvé použitie .....             | 17 |
| Nastavenie času .....           | 17 |
| Prvé čistenie výrobku .....     | 18 |
| Prvé zahriatie .....            | 18 |

**5 Práca s rúrou**

|  |    |
|--|----|
| Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní | 19 |
| Práca s elektrickou rúrou .....                    | 19 |
| Prevádzkové režimy .....                           | 20 |
| Obsluha riadiacej jednotky rúry .....              | 21 |
| Harmonogramy varenia .....                         | 25 |
| Prevádzka grilu .....                              | 28 |
| Varné harmonogramy pre grilovanie .....            | 29 |

**6 Údržba a starostlivosť**

|   |    |
|---|----|
| Všeobecné informácie .....                | 30 |
| Čistenie ovládacieho panela .....         | 30 |
| Čistenie rúry .....                       | 30 |
| Odstránenie dvierok rúry .....            | 31 |
| Odstránenie vnútorného skla dvierok ..... | 32 |
| Výmena žiarovky v rúre .....              | 32 |

**7 Riešenie problémov**

## **1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia**

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

### **Všeobecná bezpečnosť**

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Spotrebič nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo bez nedostatku skúseností, bez toho, aby boli pod dohľadom alebo preškolení. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Ak výrobok dáte niekomu inému na osobné využitie alebo využitie z druhej ruky, mali by ste mu dať aj návod na použitie, štítky

produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

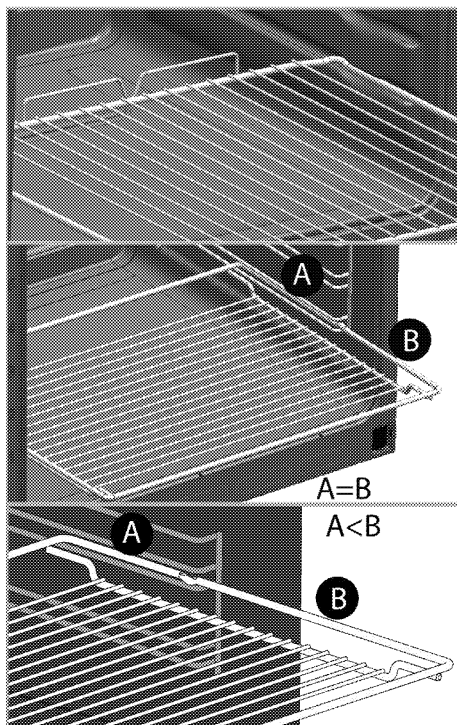
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.
- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

### **Elektrická bezpečnosť**

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
  - Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
  - Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
  - Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
  - Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
  - Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
  - Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
  - V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
  - Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.
- Bezpečnosť produktu**
- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
  - Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
  - Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
  - Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
  - Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.

- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)  
Správne umiestnenie drôtovej poličky a plechu na drôtené podstavce  
Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Papier na pečenie dajte do pekáča alebo do príslušenstva rúry (plech, gril, atď.) spoločne s jedlom a potom všetko zasuňte do predhriatej rúry. Odstráňte časti papiera na pečenie prečnievajúce okraje pekáča alebo príslušenstvo, aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote



prekračujúce uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

- **VÝSTRAHA:** Než začnete lampu vymieňať, uistite sa, že napájací kábel spotrebiča je odpojený alebo istič je vypnutý, aby ste tak predišli možnosti elektrického šoku.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa zabránilo prehriatiu.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

### Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

### Bezpečnosť detí

- **VÝSTRAHA:** Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

## Likvidácia starého výrobku

**V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:**



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ). Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

## V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

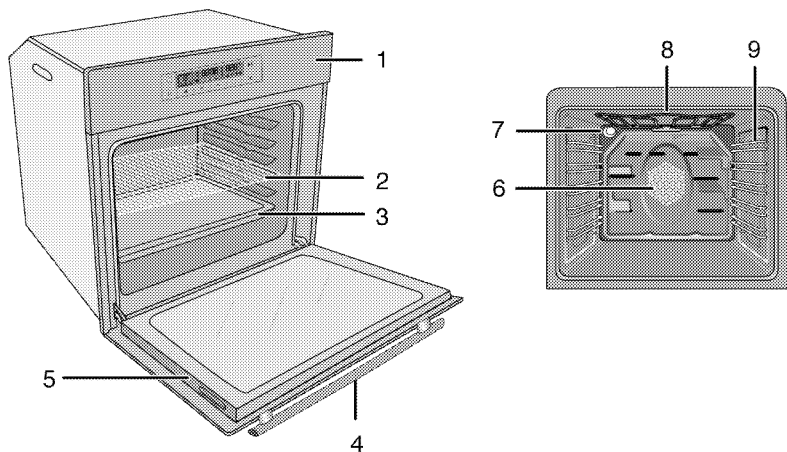
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

## Likvidácia obalového materiálu

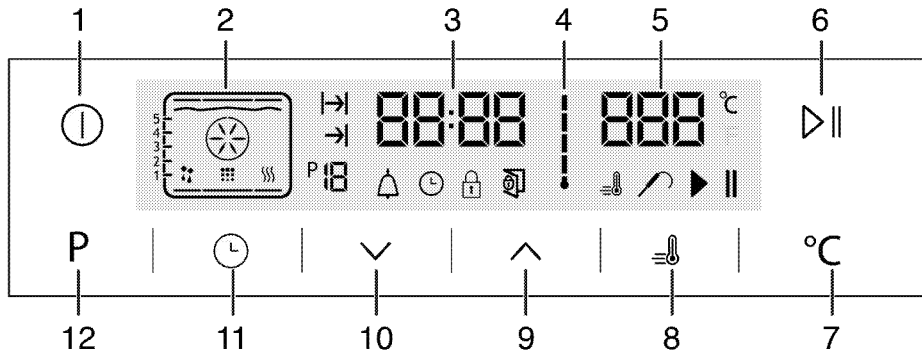
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

## 2 Všeobecné informácie

### Prehľad



- |   |                 |   |   |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel  | 6 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 | Drôtená polička | 7 | Svetlo                                  |
| 3 | Plech           | 8 | Horný ohrevný prvok                     |
| 4 | Rúčka           | 9 | Polohy políc                            |
| 5 | Dvierka         |   |   |



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP.                         | 7  | Klávesa pre nastavenie teploty         |
| 2 | Zobrazenie funkcií                         | 8  | Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie) |
| 3 | Políčko indikátora aktuálneho času         | 9  | Tlačidlo plus                          |
| 4 | Symbol vnútornej teploty rúry              | 10 | Tlačidlo mínus                         |
| 5 | Pole indikátora teploty                    | 11 | Tlačidlo nastavenia                    |
| 6 | Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia | 12 | Klávesa návrate na funkčný displej     |

## Obsah balenia

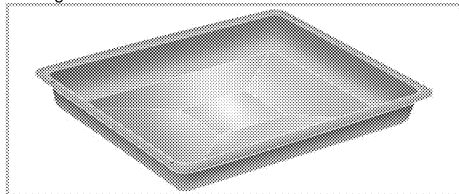


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

### 1. Používateľská príručka

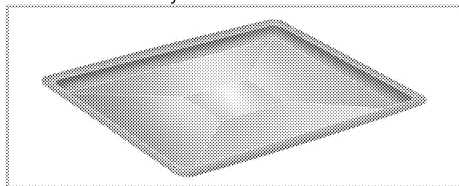
### 2. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



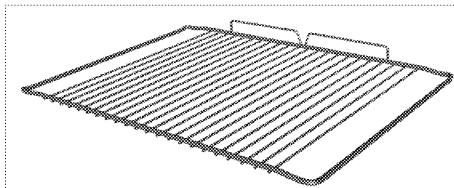
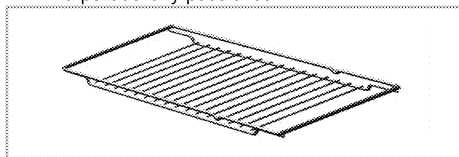
### 3. Plech pre pečivo

Používa sa na pečivo, ako napríklad koláčiky alebo sušienky.



### 4. Drôtená mriežka

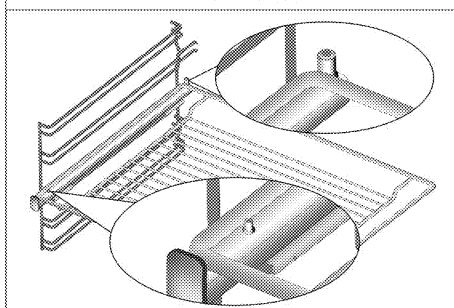
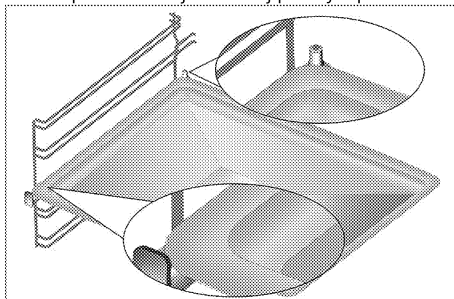
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



### 5. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky.

Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadnú na okraje drôtenej poličky a plechu.



## Technické parametre

|                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Napätie/frekvencia                    | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Celkový príkon                        | 3.1 kW                                |
| Typ kábla/prierez                     | min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>   |
| Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka) | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)  | **590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hlavná rúra                           | <b>Multifunkčná rúra</b>              |
| Vnútorné osvetlenie                   | 15/25 W                               |
| Príkon grilu                          | 2.2 kW                                |

# Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

\* Pozrite si časť *Montáž, strana 12*.

\*



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobku.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobku sa tieto hodnoty môžu líšiť.

### 3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



#### NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



#### NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady. Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

### Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

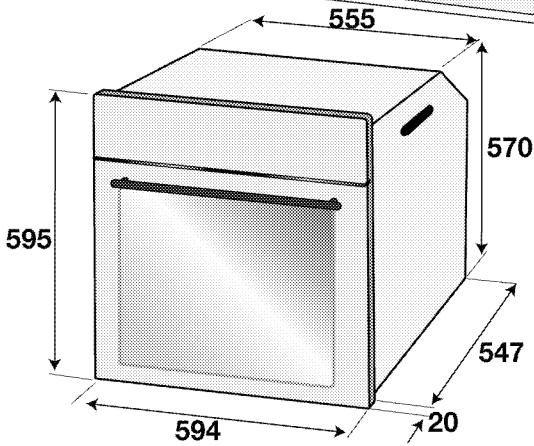
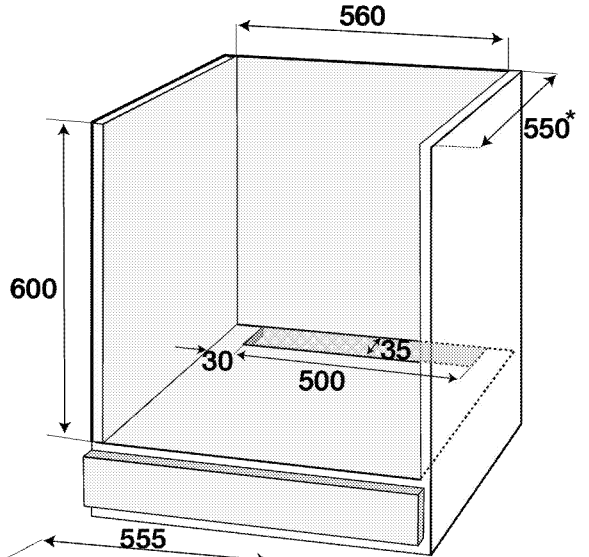
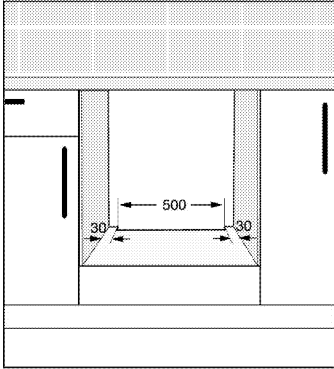
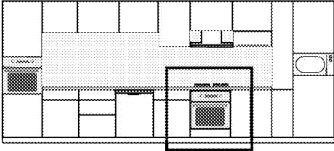
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju za manipulačný sloty na oboch stranách.
- Pred inštaláciou produktu vyberte zvnútra všetky materiály a dokumenty.
- Kuchynský nábytok musí zodpovedať rozmerom uvedeným na obrázku nižšie. Na zadnej strane kuchynského nábytku je nutné vyrezať otvor s rozmermi uvedenými na obrázku nižšie, aby sa zabezpečilo dostatočné vetranie.



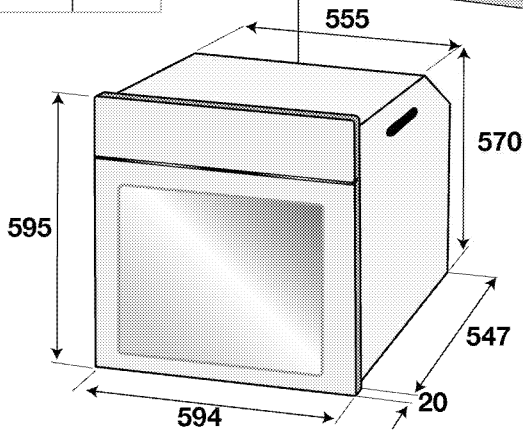
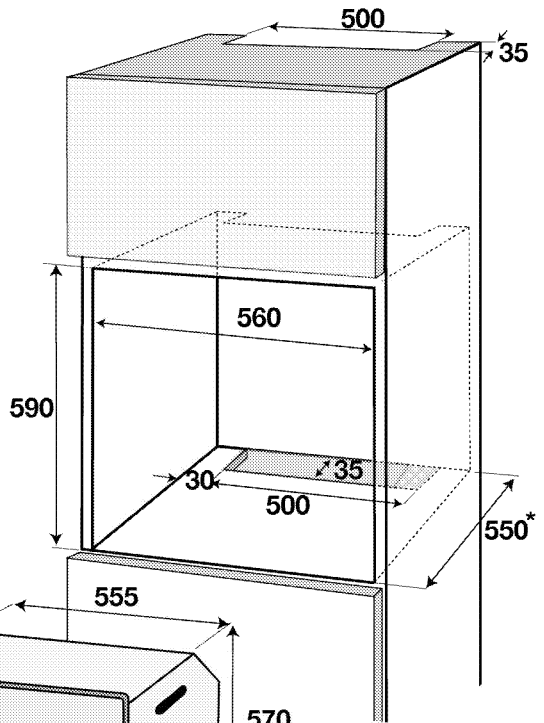
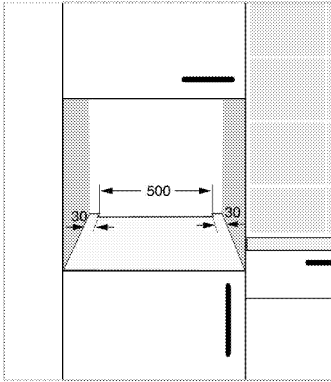
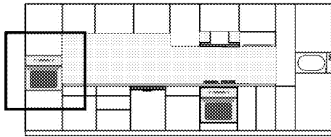
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



\* min.



\* min.

## Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

### Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej miniatúrnym ističom s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania

výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.



### NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.





### NEBEZPEČENSTVO:

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobu. Otvorte predné dvierka, aby ste videli typový štítek.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.



### NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

### Pripojenie napájacieho kábla

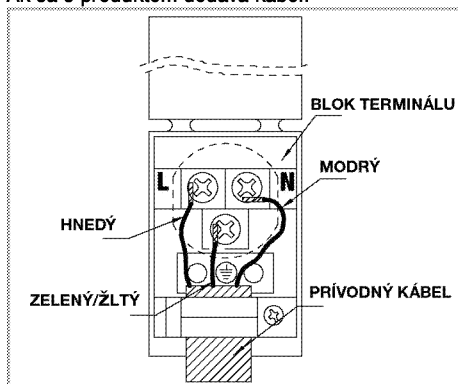


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú inštaláciu bez použitia zástrčky a zásuvky/konektora.



1. Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontakty) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyšovým prúdovým ističom.

### Ak sa s produktom dodáva kábel:

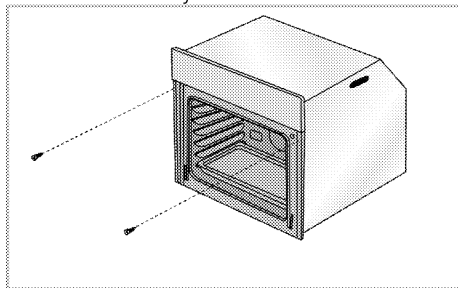


2. Pri **jednofázovom zapojení** pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
  - Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
  - Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)
- » alebo
- šedá/Čierny kábel = L (Fáza)
  - Modrý/Hnedý kábel = N (Nulový)
  - Zelený/žltý kábel = (E)  (Zem)

### Inštalácia produktu

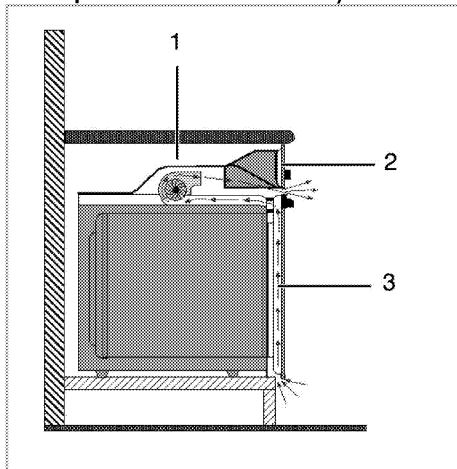
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistíte pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Po inštalácii zaistite, aby všetky skrutky boli dostatočne utiahnuté a aby sa rúra nehýbala. Ak inštalácia nebola vykonaná podľa pokynov alebo skrutky neboli dostatočne utiahnuté, za prevádzky sa rúra môže prevrátiť.

## Per výrobky s chladiacim ventilátorom (Vo vašom produkte nemusí existovať.)



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.



Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry. Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

### Záverená kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

### Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.



Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

## 4 Prípravy

### Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiu:

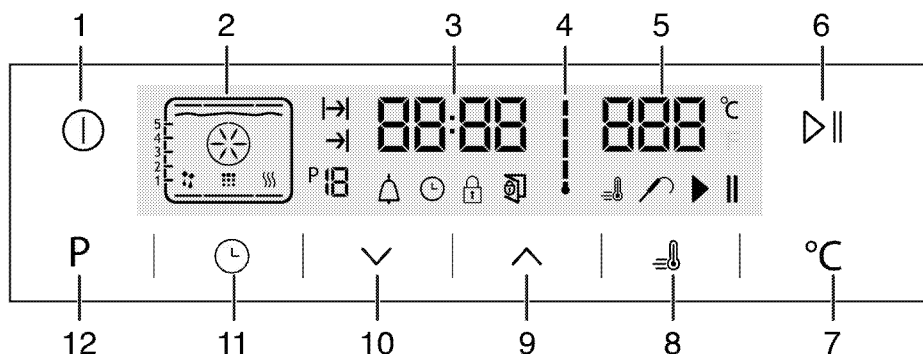
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná tak, aby šetrila energiu v móde

ECO FAN HEATING a môže sa líšiť od tej na displeji.





- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

### Prvé použitie


#### Nastavenie času



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Symbol vnútornej teploty rúry
- 5 Pole indikátora teploty
- 6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia
- 7 Klávesa pre nastavenie teploty
- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 9 Tlačidlo plus
- 10 Tlačidlo mínus
- 11 Tlačidlo nastavenia
- 12 Klávesa návrate na funkčný displej

1. Pri úvodnej prevádzke rúry sa rozsvieti symbol , dotknite sa tlačidiel  , aby ste nastavili hodiny.
2. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu  a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.



Ak nie je nastavený aktuálny čas, ukazovateľ času začne rásť/hýbať sa smerom nahor od **12:00**. Aktivuje sa symbol , ktorý označuje že ste nenastavili aktuálny čas. Zmizne hneď po nastavení času.

### Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

### Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



#### VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

### Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).

### Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 28*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 28*



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

## 5 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



#### VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí. Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.



#### NEBEZPEČENSTVO:

Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže uniknúť para. Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

#### Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grílu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

#### Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurata, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Štáva sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

#### Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytil masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grílu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.

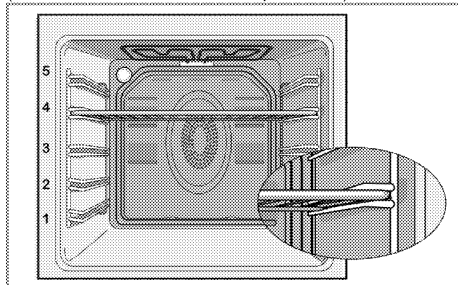
### Práca s elektrickou rúrou

#### Vypnutie elektrickej rúry

#### Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania. (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)



## Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

### 1. Horné a spodné ohrevanie

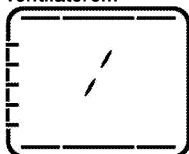


Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie.

Varte len s jedným plechom.

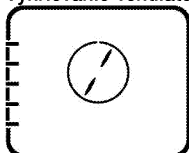
Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.

### 2. Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom



Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.

### 3. Vyhrievanie ventilátorom

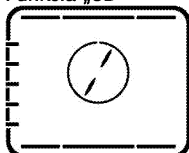


Horúci vzduch ohriaty ohrevným prvkom s asistenciou ventilátora sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.



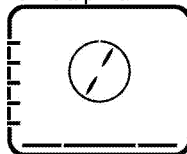
Keď sú dverka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.

### 4. Funkcia „3D“



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie a ohrevania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

### 5. Funkcia pizza



V prevádzke je spodné ohrevanie a ohrevania s asistenciou ventilátora. Vhodné na pečenie pizze.

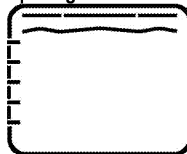
### 6. Úplné grilovanie + ventilátor



Horúci vzduch ohriaty úplným grilom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri v rúre. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

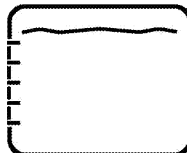
### 7. Úplné grilovanie



V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

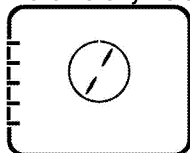
### 8. Gril



V prevádzke je malý gril v strope rúry. Vhodné na grilovanie a chrumkavé jedlá.

- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

### 9. Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160 - 220 °C. Predlží sa však o trochu čas varenia.

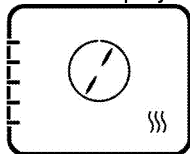
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

### 10. Spodné ohrievanie

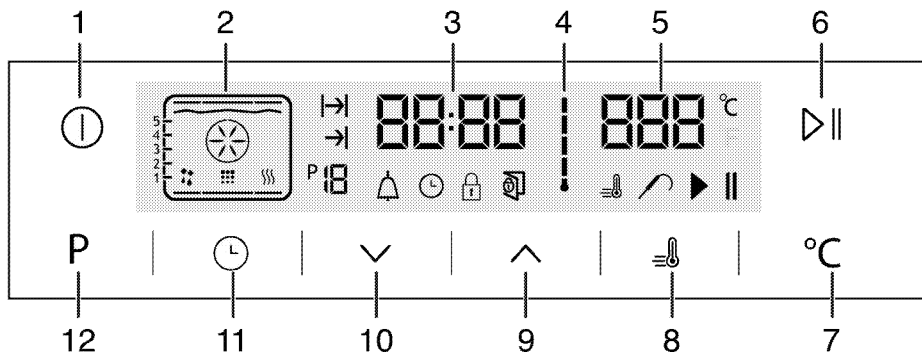


V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.

### 11. Uchovanie teploty



### Obsluha riadiacej jednotky rúry



1 Tlačidlo ZAP./VYP.

2 Zobrazenie funkcií

3 Políčko indikátora aktuálneho času

4 Symbol vnútornej teploty rúry

5 Pole indikátora teploty

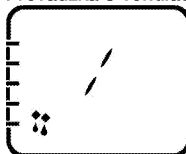
6 Klávesa pre spustenie / zastavenie varenia

7 Klávesa pre nastavenie teploty

8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)

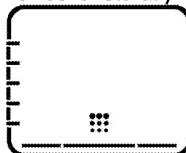
Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.

### 12. Prevádzka s ventilátorom



Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.





### 13. Jednoduché parné čistenie (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)



Táto funkcia umožňuje, aby sa nečistoty v rúre (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäčkli a ľahko vyčistili. Pozrite si časť "Čistenie - jednoduché parné čistenie" na jednoduché čistenie parou.

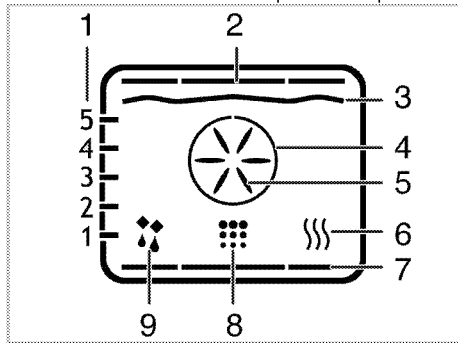
→ : Symbol doby varenia

→ : Symbol skončenia doby varenia


-  : Číslo funkcie
-  : Symbol Alarm
-  : Symbol hodín
-  : Symbol uzamknutia tlačidiel
-  : Symbol otvorených dverí
-  : Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
-  : Symbol sondy mäsa
-  : Symbol pozastavenia varenie
-  : Symbol spustenia varenia

### Tabuľka funkcií:

Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty. Po zvolení funkcie sa zobrazí odporúčaná teplota.




- 1 Polohy políc
- 2 Horný ohrievač
- 3 Grilový ohrievač
- 4 Posilňovač ohrievača
- 5 Ventilátor posilňovača
- 6 Uchovanie teploty
- 7 Spodný ohrevný prvok
- 8 Poloha čistenia
- 9 Prevádzka s polohou ventilátora


 Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

|   |        |
|---|--------|
| Uchovanie teploty   | 40-100 |
| *Teplotu je pri modeloch s funkciou pyrolytického samočistenia (pyrolyza) možné nastaviť až na 310 °C |        |

-  Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávania teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
-  Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly.
-  Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.
-  Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dveria rúry.







### Práca s rúrou

1. Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste otvorili rúru.
- » Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia. Keď je displej v tomto režime, môžete nastaviť čas varenia, čas skončenia varenia a funkciu posilňovača (rýchle ohrievanie).

 Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na tejto obrazovke žiadne nastavenie.



### Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Varenie môžete uskutočniť vybratím teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo, pričom ju môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.


1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .
3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Vložte jedlo do rúry.


| Tabuľka funkcií                                | Rozsah teploty (°C) |
|--|---------------------|
| Horné a spodné ohrievanie                      | 40-280              |
| Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom | 40-280              |
| Varenie s asistenciou ventilátora              | 40-280              |
| Funkcia „3D“                                   | 40-280              |
| Funkcia pizza                                  | 40-280              |
| Veľký gril s asistenciou ventilátora           | 40-280              |
| Úplné grilovanie                               | 40-280              |
| Nizký gril                                     | 40-280              |
| Ekonomické vyhrievanie ventilátorom            | 160-220             |
| Spodné ohrievanie                              | 40-220              |



7. Dotknutím sa tlačidla  || spustíte varenie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

8. Rúra sa automaticky nezapne, a to z dôvodu manuálneho varenia bez nastavenia času varenia. Varenie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla  ||.


» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol .


9. Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.

### Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Môžete sa uistiť, že sa rúra vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastavíte čas varenia, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.


1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.

2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .



3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .


» Bude blikať symbol .

4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .

5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .

6. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.

7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Vložte jedlo do rúry.

9. Dotknutím sa tlačidla  || spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu.

Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

10. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.


11. Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.


» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.

### Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:


Môžete sa uistiť, že je rúra v prevádzke a automaticky sa vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastavíte čas varenia a koniec varenia na neskoršiu dobu, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.

2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .



3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .


» Bude blikať symbol .



4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .



5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .


6. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.

7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .



» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre koniec času varenia.

9. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení konca času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

10. Vložte jedlo do rúry.

11. Dotknutím sa tlačidla  || spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia, čas varenia a koniec času varenia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia

varenia, ktorý ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

- Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí hlásenie "End" a zaznie alarm.
  - Alarm stíšite stlačením ktoréhokoľvek tlačidla.
- » Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.



Ak chcete zrušiť len čas varenia alebo čas varenia a koniec času varenia potom, čo ste ich nastavili, musíte vynulovať čas varenia.

### Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie želanej teploty rúry.



Posilňovač nie je možné vybrať v polohách rozmrazovania, ekonomické vyhrievanie ventilátorom, ohrievania a čistenia. Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

- Dotknite sa tlačidla potom, čo nastavíte teplotu, prevádzkovú funkciu, čas varenia a koniec času varenia.

» Nepretržite sa zobrazí symbol a zapne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

» Symbol posilňovača zhasne hneď potom, ako rúra dosiahne želanú teplotu a rúra bude pokračovať vo funkcii, ktorá bola aktivovaná pred zapnutím funkcie posilňovača.

- Opätovne sa dotknite tlačidla , aby ste zrušili funkciu zosilnenia.

» Prestane sa zobrazovať symbol a vypne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

### Vypnutie elektrickej rúry

Dotknutím sa tlačidla rúru vypnete.

### Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

- Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.
- Stlačením tlačidla aktivujete zámku tlačidiel.
- » Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „On“ a symbol zostane svietiť. Potvrďte to stlačením tlačidla .



Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.

### Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa

- Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.
- Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .
- » Po deaktivovaní zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“. Potvrďte to stlačením tlačidla .



Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Nastavenia zámky tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezrušia.

### Nastavenie budíka

Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.

- Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

- Pomocou tlačidiel nastavte trvanie alarmu.
- » Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.
- Na konci času alarmu začne blikať symbol a zaznie zvukové upozornenie.

### Vypnutie alarmu

- Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

» Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.






### Zrušenie alarmu:

- Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.
- Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.



Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.





## Zmena denného času

1. Dotknite sa tlačidla  v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Dotknutím sa tlačidiel   nastavíte hodiny.
3. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu  a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.







Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stráti. Bude ich potrebné nastaviť znovu. Aktuálny čas sa nedá zmeniť, keď sa používa ktorákoľvek z funkcií rúry.



## Nastavenie hlasitosti

1. Kým je rúra v pohotovostnom režime, v krátkych intervaloch stlačte klávesu  až kým sa na displeji nezobrazí '**VOL**'.
2. Pre nastavenie jedného z tónov L0, L1 alebo L2 stlačte klávesu  / .
3. Stlačte klávesu  alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.

## Nastavenie úsporného svetla

1. Kým je rúra v pohotovostnom režimu, v krátkych intervaloch stlačte tlačidlo  až kým sa na displeji nezobrazí '**LP**'.
2. Stlačte klávesy  /  a nastavte možnosť Zap. alebo ECO.

3. Stlačte  kláves alebo počkajte 4 sekundy bez toho aby ste sa dotýkali akékoľvek z klávesov pre potvrdenie nastavenia.
4. Pri nastavení na ZAP; zatiaľ čo sú dvere rúry v pohotovostnom režime otvorenej a počas prevádzky svetlo je neustále zapnuté.
5. Pri nastavení na ECO; zatiaľ čo sú v pohotovostnom režime dvere otvorené a počas prevádzky sa svetlo zapne a po 15 sekundách sa vypne.

Ak dôjde počas prevádzky ku stlačení niektorej z kláves (okrem klávesov  a ) svetlo sa zapne a po 15 sekundách sa vypne.

## Harmonogramy varenia
































Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

## Pečenie a opekanie

















1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

| Jedlo            | Počet zásobníkov | Potrebné príslušenstvo   | Prevádzkový režim   | Pozícia stojana | Teplota (°C) | Čas varenia (približne v min.) |
|------------------|------------------|--|---|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Koláče na plechu | Jeden zásobník   | Štandardný plech*  |    | 3               | 180          | 25 ... 30                      |
| Koláče vo forme  | Jeden zásobník   | Forma na koláč na drôtené mriežke**  |    | 2               | 180          | 40 ... 50                      |
| Malé koláče      | Jeden zásobník   | Štandardný plech*  |   | 3               | 160          | 25 ... 35                      |
|                  | Jeden zásobník   | Štandardný plech*  |  | 3               | 150          | 30 ... 40                      |
|                  | 2 zásobníky      | 1-Plech pre pečivo*<br>3-Štandardný plech*   |  | 1 - 3           | 150          | 35 ... 50                      |
|                  | 3 zásobníky      | 1-Štandardný plech*<br>3-Plech pre pečivo*<br>5-Hlboký plech*  |  | 1 - 3 - 5       | 150          | 35 ... 50                      |
| Pískotový koláč  | Jeden zásobník   | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**   |  | 3               | 160          | 25 ... 35                      |
|                  | Jeden zásobník   | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**   |  | 2               | 150          | 30 ... 40                      |
|                  | 2 zásobníky      | 1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**<br>4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo** |  | 1 - 4           | 150          | 35 ... 45                      |
| Koláčiky         | Jeden zásobník   | Plech pre pečivo*  |  | 3               | 180          | 25 ... 30                      |
|                  | 2 zásobníky      | 1-Plech pre pečivo*<br>3-Štandardný plech*   |  | 1 - 3           | 180          | 30 ... 40                      |

|  |                |   |   |           |   |             |
|--|----------------|---|---|-----------|---|-------------|
|  | 3 zásobníky    | 1-Plech pre pečivo*<br>3-Štandardný plech*<br>5-Hlboký plech* |     | 1 - 3 - 5 | 180   | 35 ... 45   |
| Kysnuté cesto  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 2         | 200   | 30 ... 40   |
|  | 2 zásobníky    | 1-Plech pre pečivo*<br>5-Štandardný plech*                    |    | 1 - 5     | 200   | 45 ... 55   |
|  | 3 zásobníky    | 1-Plech pre pečivo*<br>3-Štandardný plech*<br>5-Hlboký plech* |    | 1 - 3 - 5 | 200   | 55 ... 65   |
| Bohaté pečivo  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 2         | 200   | 25 ... 35   |
|  | 2 zásobníky    | 1-Plech pre pečivo*<br>3-Štandardný plech*                    |    | 1 - 3     | 200   | 35 ... 45   |
|  | 3 zásobníky    | 1-Plech pre pečivo*<br>3-Štandardný plech*<br>5-Hlboký plech* |    | 1 - 3 - 5 | 190   | 45 ... 55   |
| Droždle  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 2         | 200   | 35 ... 45   |
| Lazane   | Jeden zásobník | Sklenená / kovová<br>obdĺniková forma na<br>drôtené mriežke** |    | 2 - 3     | 200   | 30 ... 40   |
| Pizza  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 2         | 200 ... 220                                 | 15 ... 20   |
|  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 3         | 200   | 10 ... 15   |
| Hovädzi stejk<br>(celý)/opekané<br>mäso  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 3         | 25 min.<br>250/max.<br>potom 180 ...<br>190 | 100 ... 120 |
| Jahnacie<br>stehno (v<br>kastróle)   | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 3         | 25 min.<br>250/max.<br>potom 190            | 70 ... 90   |
|  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 3         | 25 min.<br>250/max.<br>potom 190            | 60 ... 80   |
| Pečené kura<br>(1,8-2 kg)  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 2         | 15 min.<br>250/max.<br>potom 180 ...<br>190 | 60 ... 80   |
|  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 2         | 15 min.<br>250/max.<br>potom 180 ...<br>190 | 60 ... 80   |
| Moriak (6.5<br>kg)   | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 1         | 25 min.<br>250/max.<br>potom 180 ...<br>190 | 150 ... 210 |
|  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |    | 1         | 25 min.<br>250/max.<br>potom 180 ...<br>190 | 150 ... 210 |
| Ryby   | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |   | 3         | 200   | 20 ... 30   |
|  | Jeden zásobník | Štandardný plech*   |  | 3         | 200   | 20 ... 30   |
| <p>Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.</p> <p>* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.</p> <p>** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.</p> |                |   |   |           |   |             |

## Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

| Jedlo           | Počet zásobníkov | Potrebné príslušenstvo   | Prevádzkový režim  | Pozícia stojana | Teplota (°C) | Čas varenia (približne v min.) |
|-----------------|------------------|--|--|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Sušienka        | Jeden zásobník   | Štandardný plech*  |   | 3               | 140          | 20 ... 30                      |
|                 | Jeden zásobník   | Štandardný plech*  |   | 3               | 140          | 20 ... 30                      |
|                 | 2 zásobníky      | 1-Štandardný plech*<br>3-Plech pre pečivo*   |   | 1 - 3           | 140          | 20 ... 30                      |
|                 | 3 zásobníky      | 1-Štandardný plech*<br>3-Plech pre pečivo*<br>5-Hlboký plech*  |   | 1 - 3 - 5       | 140          | 25 ... 35                      |
| Malé koláče     | Jeden zásobník   | Štandardný plech*  |   | 3               | 160          | 25 ... 35                      |
|                 | Jeden zásobník   | Štandardný plech*  |   | 3               | 150          | 30 ... 40                      |
|                 | 2 zásobníky      | 1-Plech pre pečivo*<br>3-Štandardný plech*   |   | 1 - 3           | 150          | 35 ... 50                      |
|                 | 3 zásobníky      | 1-Štandardný plech*<br>3-Plech pre pečivo*<br>5-Hlboký plech*  |   | 1 - 3 - 5       | 150          | 35 ... 50                      |
| Piškótový koláč | Jeden zásobník   | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**   |   | 3               | 160          | 25 ... 35                      |
|                 | Jeden zásobník   | Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**   |   | 2               | 150          | 30 ... 40                      |
|                 | 2 zásobníky      | 1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**<br>4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**             |   | 1 - 4           | 150          | 35 ... 45                      |
| Jablkový koláč  | Jeden zásobník   | Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**   |   | 2               | 180          | 50 ... 60                      |
|                 | Jeden zásobník   | Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**   |   | 2               | 170          | 50 ... 60                      |
|                 | 2 zásobníky      | 1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke**<br>4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo** |  | 1 - 4           | 170          | 50 ... 60                      |

Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

\* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

\*\* Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.

## Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Potom, ako sa varenie začne v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.



Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka. Ak dvere nie sú otvorené, vnútorná teplota je optimalizovaná tak, aby šetrila energiu a môže sa líšiť od tej na displeji.

| Jedlo         | Počet zásobníkov | Potrebné príslušenstvo | Polícia stojana | Teplota (°C) | Čas varenia (približne v min.) |
|---------------|------------------|------------------------|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Malé koláče   | Jeden zásobník   | Štandardný plech*      | 3               | 160          | 25 ... 35                      |
| Koláčiky      | Jeden zásobník   | Štandardný plech*      | 3               | 180          | 25 ... 35                      |
| Kysnuté cesto | Jeden zásobník   | Štandardný plech*      | 3               | 200          | 45 ... 55                      |
| Bohaté pečivo | Jeden zásobník   | Štandardný plech*      | 3               | 200          | 35 ... 45                      |

\* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

### Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepkavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

### Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

### Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlo zo zeleniny míňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

## Prevádzka grilu



### VAROVANIE

Počas grilovania zatvorte dverka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

### Zapnutie grilu

1. Po dotknutí sa tlačidla na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
2. Dotknutím sa tlačidiel vyberte požadovanú funkciu grilu.
3. Ak si želite zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .
- » Bude blikať symbol .
4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidla .
5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
6. Dotknutím sa tlačidla spustíte grilovanie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.
7. Grilovanie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla .
- » Rúra dokončí grilovanie a na displeji sa zobrazí symbol .

## Vypnutie grilu

1. Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

## Varné harmonogramy pre grilovanie

### Grilovanie na elektrickom grile

| Jedlo              | Potrebné príslušenstvo | Pozícia stojana | Odporúčaná teplota (°C)** | Čas grilovania (približne) |
|--------------------|------------------------|-----------------|---------------------------|----------------------------|
| Ryby               | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250                       | 20...25 min. #             |
| Kuracie plátky     | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250                       | 25...35 min.               |
| Jahnúce kottlety   | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250                       | 20...25 min.               |
| Pečené mäso        | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250                       | 25...30 min. #             |
| Tefacie kottlety   | Drôtená mriežka        | 4...5           | 250                       | 25...30 min. #             |
| Hriankový chlieb * | Drôtená mriežka        | 4               | 250                       | 1...3 min.                 |

# v závislosti od hrúbky  
\*Predhrievajte po dobu 5 minút  
\*\*Ak nie je možné nastaviť teplotu vášho produktu na grile, bude pracovať na odporúčanej teplote.

Jedlá v tejto tabuľke sú pripravené v súlade s normou EN 60350-1, čím sa skúšky produktu pre kontrolné inštitúcie zjednodušujú

| Jedlo                                 | Potrebné príslušenstvo | Pozícia stojana | Teplota (°C) | Čas varenia (približne v min.) |
|---------------------------------------|------------------------|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Hriankový chlieb                      | Drôtená mriežka        | 4               | 250          | 1...3 min.                     |
| Mäsové guľičky (hovädzina) - 12 kúsky | Drôtená mriežka        | 4               | 250          | 25...35 min.                   |

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.  
Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

## 6 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlžia a zníži sa množstvo častých problémov.



#### NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.  
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



#### NEBEZPEČENSTVO:

Pred čistením výrobku ho nechajte vychladnúť.  
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotrelí všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

### Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



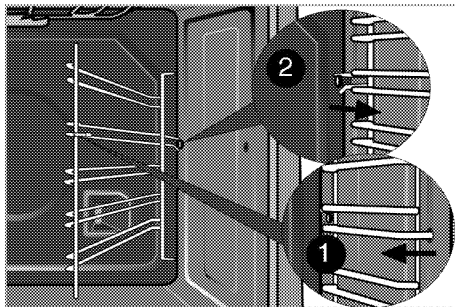
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

### Čistenie rúry

**Ak chcete vyčistiť bočnú stenu (Liši sa v závislosti od modelu produktu.)**

**(Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)**

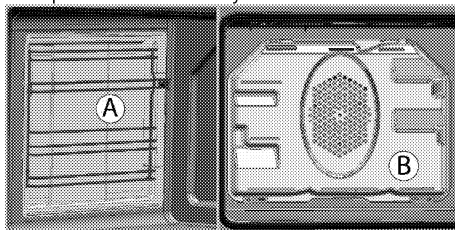
- Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
- Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



### Katalytické steny

**(Táto funkcia je voľiteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)**

Vnútorne bočné steny (A) a/alebo zadná stena (B) vášho produktu môžu byť pokryté katalytickým smaltom. Katalytické steny majú svetlomatnú farbu a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry by sa nemali čistiť. Vďaka tomu, že majú perforovanú štruktúru, katalytické povrchy absorbujú tuk, a keď je taký povrch tukom zaplnený, začína sa lesknúť. V takom prípade sa odporúča tieto súčasti vymeniť.



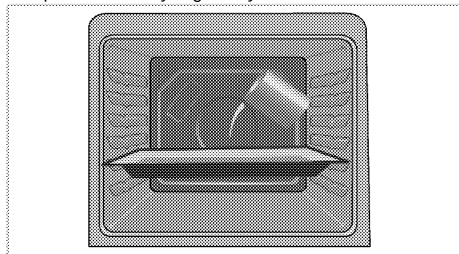


## Jednoduché parné čistenie

(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäknú kvapôčkami pary vo vnútri rúry, vodné kvapky sa kondenzujú na vnútornom povrchu rúry.

1. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
2. Nalejte do plechu do rúry 500 ml vody a položte plech na druhý regál rúry.



3. Vyberte funkciu jednoduchého parného čistenia. Na obrazovke sa zobrazí doba čistenia a nedá sa zmeniť. Môžete nastaviť čas ukončenia pre túto funkciu čistenia.
4. Otvorte dverka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.
5. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.



V režime jednoduchého čistenia paru sa voda, ktorá bola naliata do zásobníka na zmäkčenie zvyškov jedla/špiny vnútri rúry, bude vyparovať a kondenzovať sa na vnútorných povrchoch rúry a skla dveriek rúry, takže pri otvorení dveriek rúry môže dochádzať ku stekaniu vody. Utrite kondenzát hneď po otvorení dveriek.

## Čistenie dveriek rúry

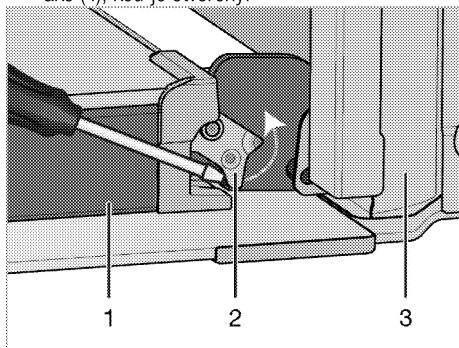
Ak chcete očistiť dverka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.



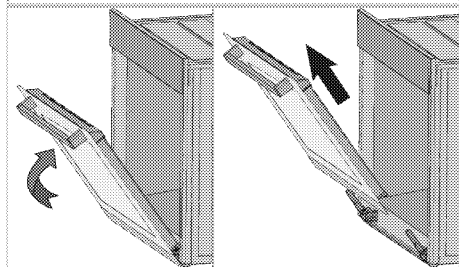
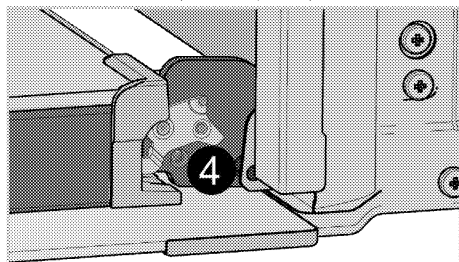
Na čistenie dveriek rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

## Odstránenie dveriek rúry

1. Otvorte predné dverka (1).
2. Otvorte svorky na kryte závesu (2) na pravej a ľavej strane predných dverí stlačením háku, ako je znázornené na obrázku. Zámok by mal vyzeráť ako (4), keď je otvorený.



- 1 Dverka
- 2 Zámok závesu(zatvorená poloha)
- 3 Rúra
- 4 Zámok závesu(otvorená poloha)



3. Pootvorte do polovice predné dverka.
4. Predné dverka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.



Kroky vykonané počas procesu odstránenia dveriek vykonajte pri montáži dveriek v opačnom poradí. Nezapodíňte zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dverka.

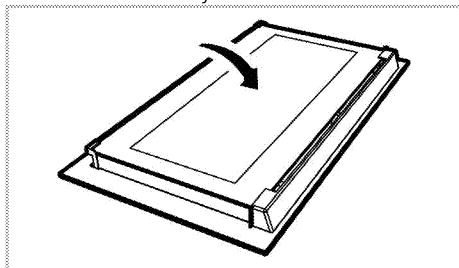
## Funkcia Soft Open a Soft Close

Niektoré modely môžu obsahovať funkciu Soft Close & Soft Open. Funkcia Soft Close umožňuje užívateľovi bezproblémovo zatvoriť dvere rúry tak, že sa dostane približne 15 cm od zatvorenej polohy a jemne ju zatlačí. Automatický systém klapiek pomalým zatváraním dverí. Podobný rys sa pozoruje, keď sú dvierka rúry úplne otvorené; Asi 9 cm od úplne otvorenej polohy sa systém klapiek otvorí a umožňuje mierne otvorenie.

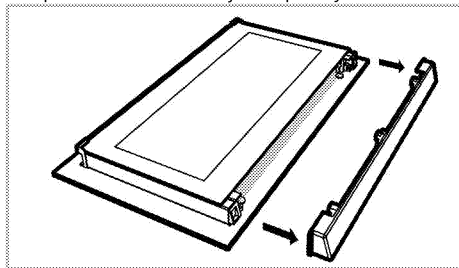
## Odstránenie vnútorného skla dveriek (Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dveriek rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

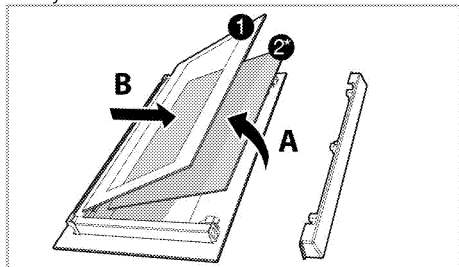
1. Otvorte dvierka rúry.



2. Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dveriek.



3. Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere A a vytiahnite ho von v smere B.



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2\* Vnútrotný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí existovať.)
4. Ak je váš výrobok vybavený vnútrotným skleneným panelom (2); Vnútrotný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.
5. Prvým krokom pri preskupení dveriek je opätovné namontovanie vnútrotného skleneného panelu (2). Umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru. (Ak je váš výrobok vybavený vnútrotným skleneným panelom). Vnútrotný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).
6. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútrotnému sklenenému panelu. Je dôležité, aby ste dolný okraj najvnútornejšieho skleneného panelu (1) umiestnili do dolného plastového otvoru.
7. Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokým nebudete počuť „cvaknutie“.

## Výmena žiarovky v rúre



### NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.



Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



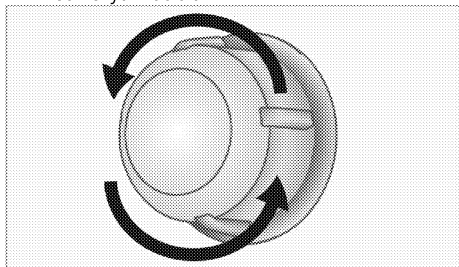
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.



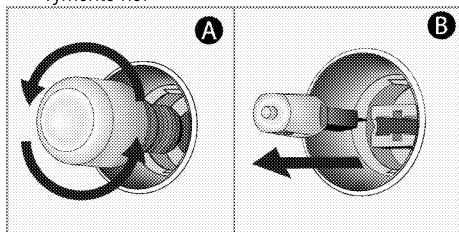
V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lamy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lamy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.

**Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:**

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



4. Namontujte sklený kryt.

## 7 Riešenie problémov

### Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

### Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa rozťahovať a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

### Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

### Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

### Rúra sa nezohrieva.

- Možno nie je nastavená konkrétna funkcia varenia a/alebo teplota. >>> *Nastavte rúru na konkrétnu funkciu varenia a/alebo teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

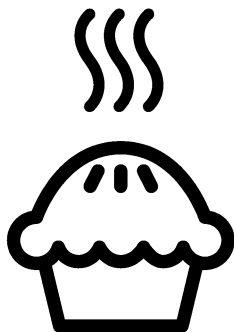


Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.



## **Piekarnik do zabudowy**

Instrukcja użytkowania



PL

## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

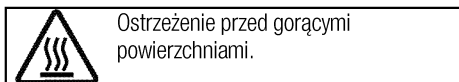
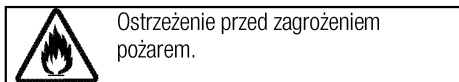
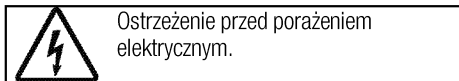
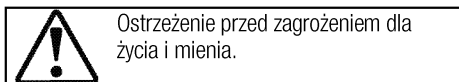
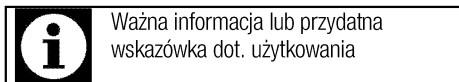
Drogi Kliencie,

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

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

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



**1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia**  
**dotyczące bezpieczeństwa i ochrony**  
**środowiska 4**

|   |   |
|---|---|
| Ogólne zasady bezpieczeństwa.....                                     | 4 |
| Bezpieczeństwo elektryczne.....                                       | 4 |
| Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu<br>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 |
| Zawartość opakowania..... | 10 |
| Dane techniczne.....      | 11 |

**3 Instalacja 12**

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Przed zainstalowaniem.....     | 12 |
| Instalacja i przyłączenie..... | 14 |
| 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<br>grillowaniu..... | 19 |
| Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....                             | 19 |
| Tryby pracy.....  | 19 |
| Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....                   | 21 |
| Tabela czasów pieczenia.....  | 25 |
| Jak obsługiwać grill.....   | 28 |
| Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....                         | 29 |

**6 Czyszczenie i konserwacja 30**

|  |    |
|--|----|
| Informacje ogólne.....                 | 30 |
| Czyszczenie panelu sterowania.....     | 30 |
| Czyszczenie piekarnika.....            | 30 |
| Przenoszenie drzwiczek piekarnika..... | 31 |
| Wymywanie szyby w drzwiczkach.....     | 32 |
| Wymiana lampki w piekarniku.....       | 32 |

**7 Rozwiązywanie problemów 34**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

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

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

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

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

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



serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie 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

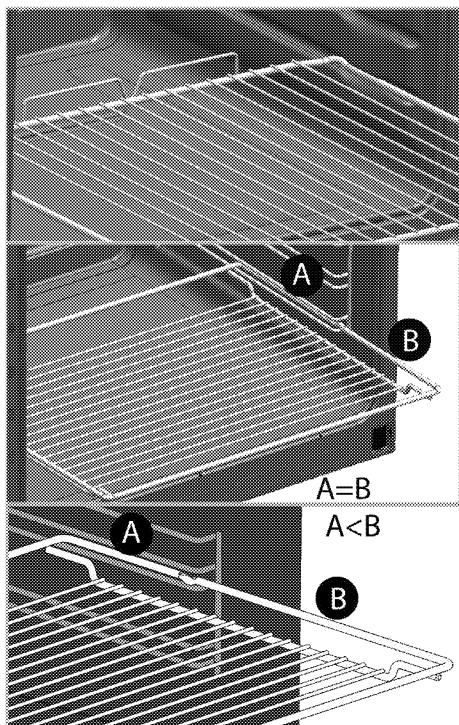
elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylna powierzchnia urządzenia 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 jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

### **Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanymi częściami. 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 się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
  - Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
  - 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
  - Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
  - (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)  
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach  
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do

pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

#### Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

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

### **Bezpieczeństwo dzieci**

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

- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

### **Stare urządzenia**

**Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:**



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

### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

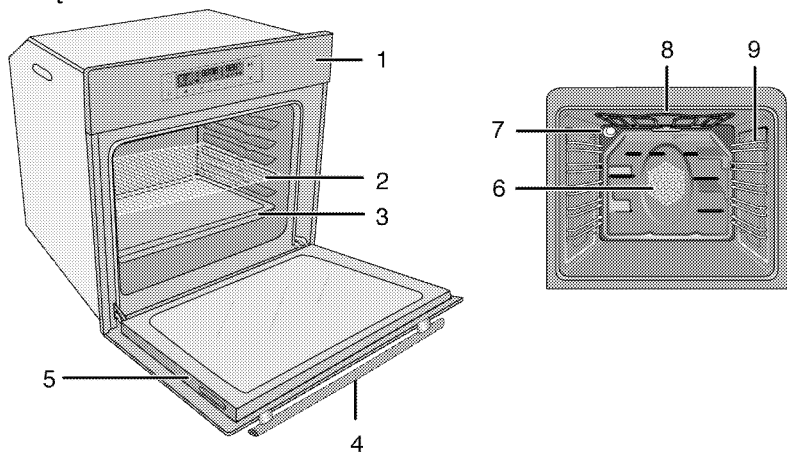
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

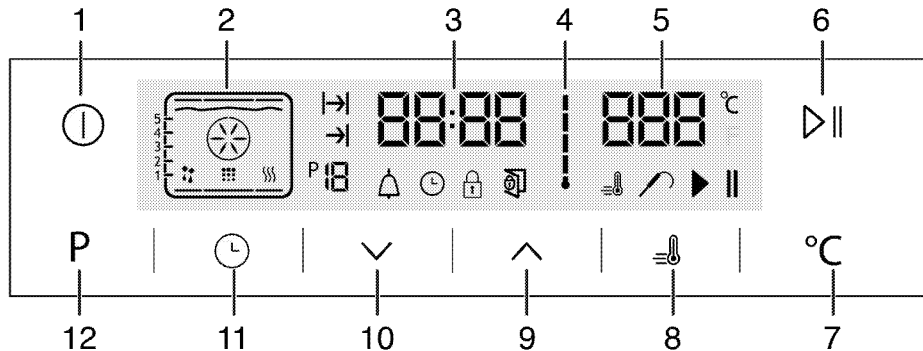
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- |   |                  |   |                                       |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 2 | Półka druciana   | 7 | Lampka                                |
| 3 | Tacka            | 8 | Górny element grzejny                 |
| 4 | Uchwyt           | 9 | Pozycje półki                         |
| 5 | Drzwiczki        |   |                                       |



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Klawisz ZAŁ./WYŁ.                      | 7  | Przyciska nastawiania temperatury        |
| 2 | Wyświetlacz funkcji                    | 8  | Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)   |
| 3 | Pole wskaźnika czasu bieżącego         | 9  | Klawisz plus                             |
| 4 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 10 | Klawisz minus                            |
| 5 | Pole wskaźnika temperatury             | 11 | Klawisz regulacji                        |
| 6 | Przycisk start/stop gotowania          | 12 | Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji |

## Zawartość opakowania

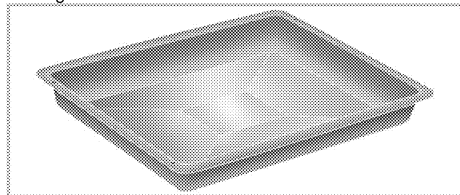


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

### 1. Instrukcja użytkowania

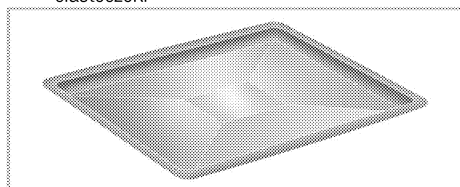
### 2. Foremka głęboka

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



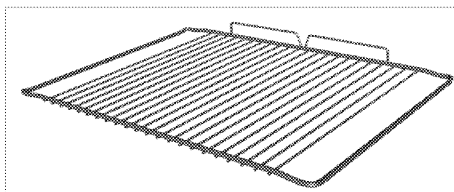
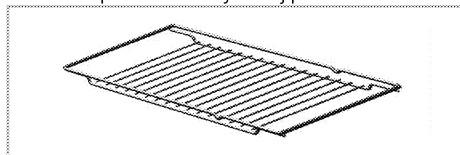
### 3. Foremka do ciasta

Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



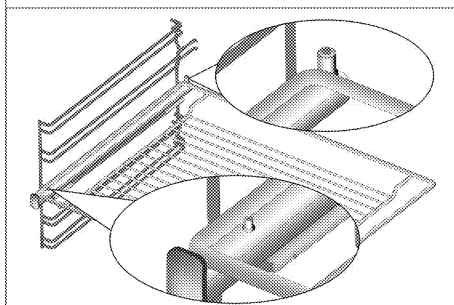
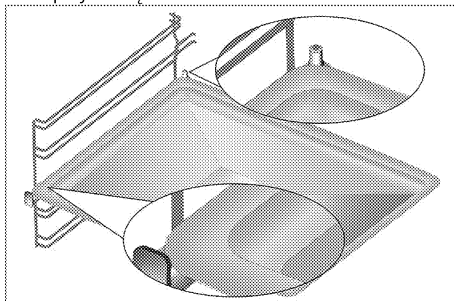
### 4. Ruszt druciany

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



### 5. Właściwe umieszczenie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



## Dane techniczne

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Napięcie/częstotliwość                  | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Łączne zużycie energii el.              | 3.1 kW                              |
| Typ/ przekrój przewodu                  | min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 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                        | <b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>     |
| 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 odpowiednimi 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 razie gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



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



#### ZAGROŻENIE:

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



#### ZAGROŻENIE:

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

### Przed zainstalowaniem

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

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

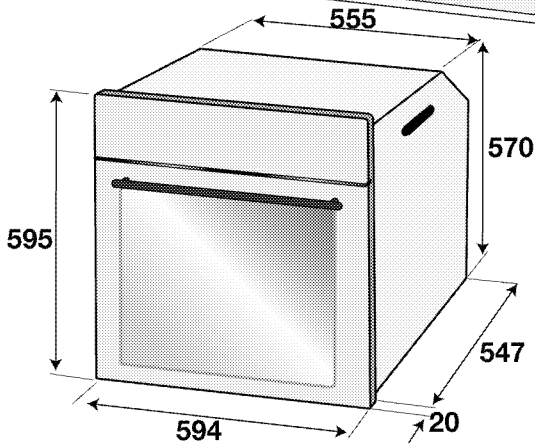
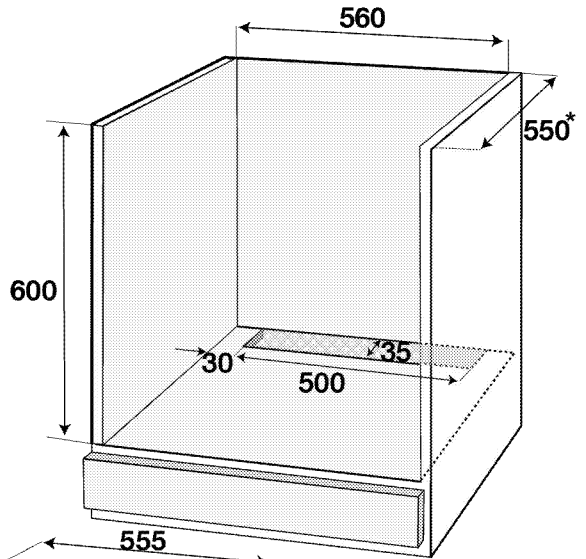
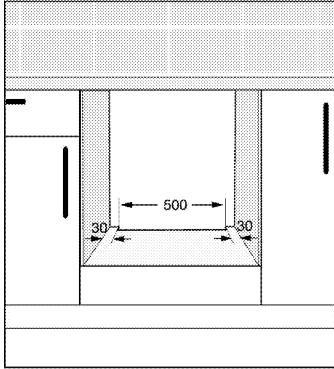
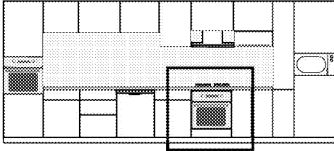


Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

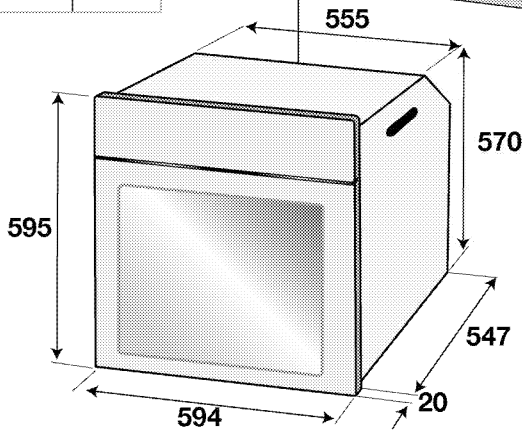
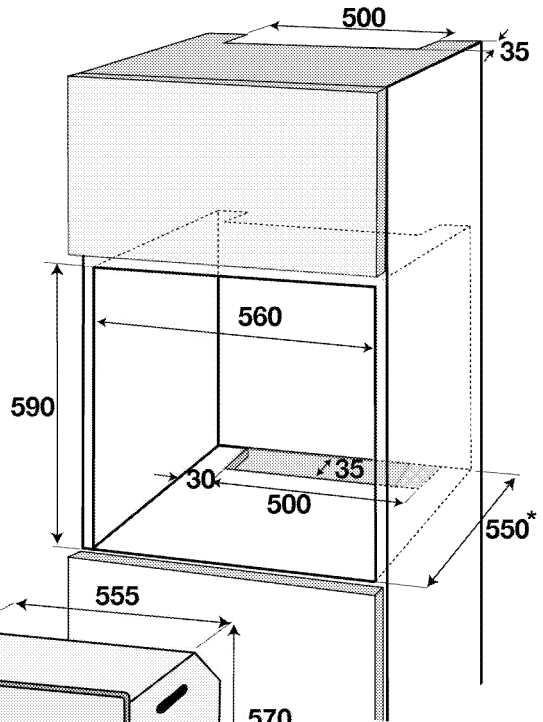
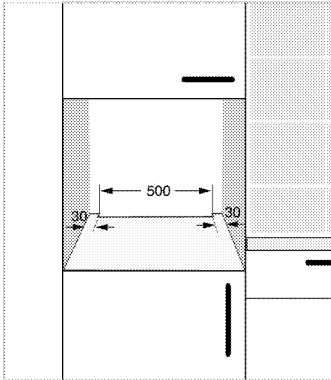
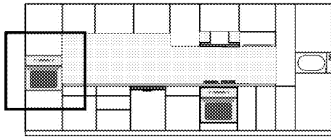


Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.





\* min.



\* min.

## Instalacja i przyłączenie

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

### Przyłączenie elektryczne

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

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



### ZAGROŻENIE:

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

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



### ZAGROŻENIE:

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

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie 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 drzwiček.
- 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!

### Przyłączenie kabla zasilania

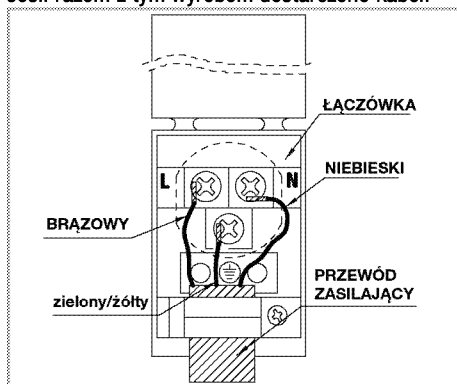


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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



1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

### Jeśli razem z tym wyrobem dostarczony kabel:

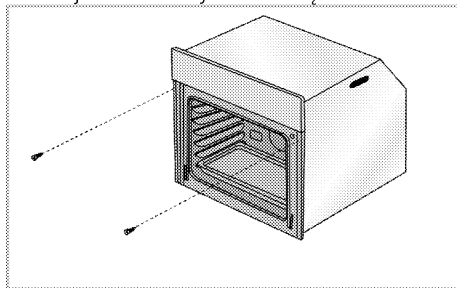


2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
  - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
  - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)
- » lub
- Szary/czarny kabel = L (Faza)
  - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
  - Zielony/ żółty kabel = (E)  (uziemiający)

### Instalowanie wyrobu

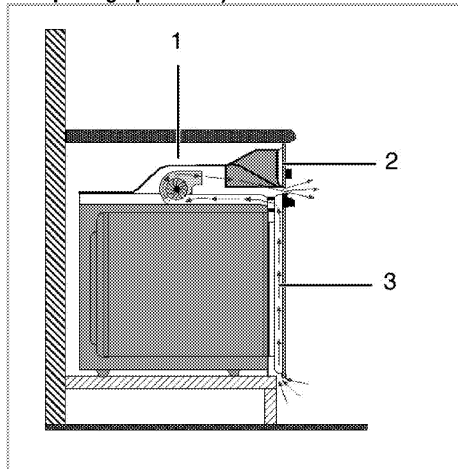
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

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

**Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on 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.

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

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

**i** Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

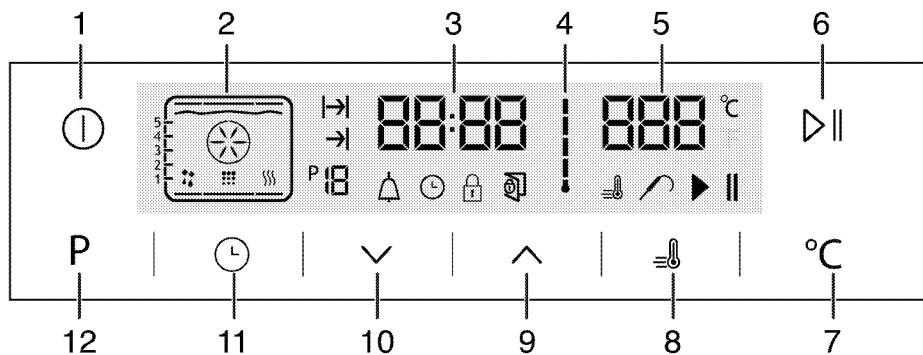
### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.





- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO FAN HEATING i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

### Pierwszy raz


#### Ustawianie czasu



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Klawisz ZAL./WYL.                      | 7  | Przyciska nastawiania temperatury        |
| 2 | Wyświetlacz funkcji                    | 8  | Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)   |
| 3 | Pole wskaźnika czasu bieżącego         | 9  | Klawisz plus                             |
| 4 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 10 | Klawisz minus                            |
| 5 | Pole wskaźnika temperatury             | 11 | Klawisz regulacji                        |
| 6 | Przycisk start/stop gotowania          | 12 | Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji |

1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika zapala się symbol ; dotknij klawiszy  / , aby ustawić godzinę.
2. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu  i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.



Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, wskaźnik czasu zacznie rosnać/zmieniać się od **12:00**. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się symbol . 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)

### 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 28.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill*, strona 28



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 założeniem 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.
- Pieczenie 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 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 forence do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druczany 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.

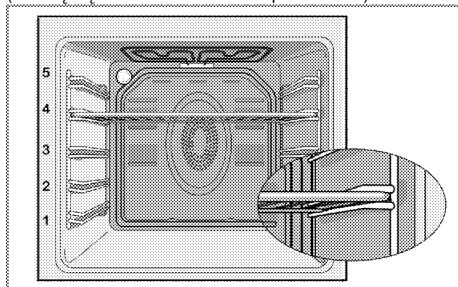
### Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

#### Wyłączenie piekarnika elektrycznego

#### Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

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

(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



#### Tryby pracy

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

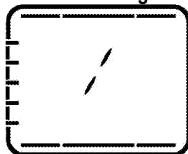
#### 1. Grzałki górna i dolna



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

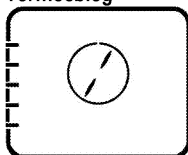
Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

#### 2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem




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

#### 3. Termoobieg

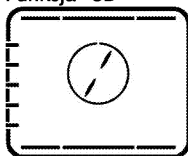


Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator.

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.

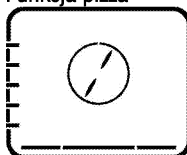
 Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

#### 4. Funkcja "3D"



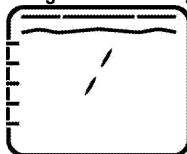
Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

#### 5. Funkcja pizza



Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem. Nadaje się do pieczenia pizzy.

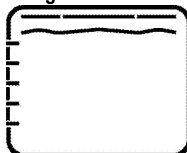
#### 6. Full grill+termoobieg



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.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

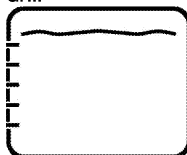
#### 7. Full grill



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.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

#### 8. Grill

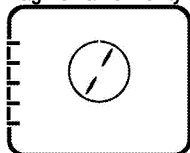


Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

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

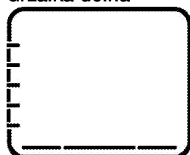


### 9. Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



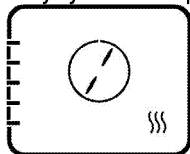
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

### 10. Grzałka dolna



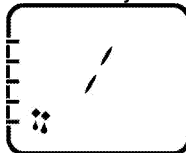
Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.

### 11. Utrzymywanie w ciepłe



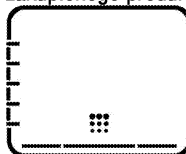
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

### 12. Praca z wentylatorem.



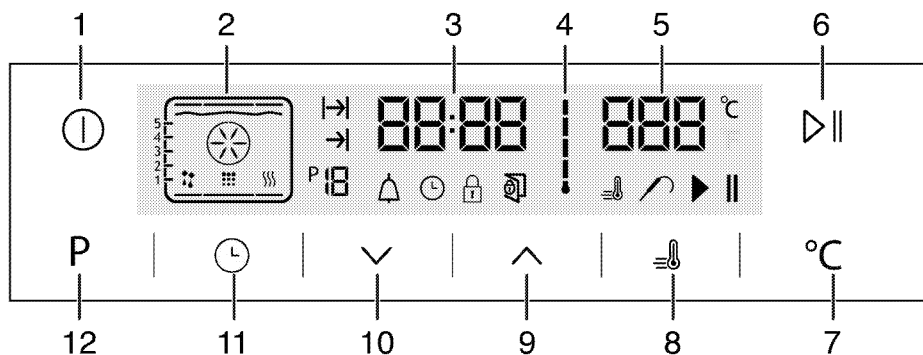
Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

### 13. 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

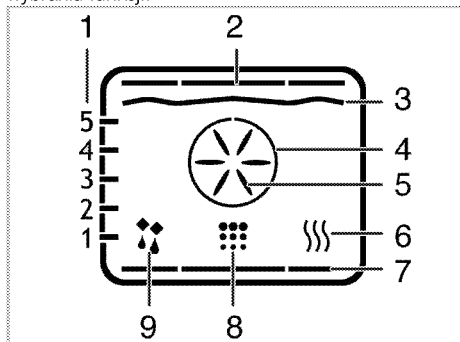


- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Klawisz ZAŁ./WYŁ.                      | 7  | Przyciska nastawiania temperatury        |
| 2 | Wyświetlacz funkcji                    | 8  | Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)   |
| 3 | Pole wskaźnika czasu bieżącego         | 9  | Klawisz plus                             |
| 4 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 10 | Klawisz minus                            |
| 5 | Pole wskaźnika temperatury             | 11 | Klawisz regulacji                        |
| 6 | Przycisk start/stop gotowania          | 12 | Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji |


-  : Symbol czasu gotowania
-  : Symbol końca gotowania
-  : Numer funkcji
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol zegara
-  : Symbol blokady klawiszy
-  : Symbol otwartych drzwiczek
-  : Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
-  : Symbol sondy do pieczenia mięsa
-  : Symbol przerwy w gotowaniu
-  : Symbol rozpoczęcia gotowania

### Tabela funkcji:

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne. Zalecana temperatura jest wyświetlana po wybraniu funkcji.





- 1 Pozycje półki
- 2 Grzałka górna
- 3 Grzałka grilla
- 4 Grzejnik boostera
- 5 Nawiew boostera
- 6 Utrzymywanie w ciepłe
- 7 Grzejnik dolny
- 8 Pozycja czyszczenia
- 9 Praca z wentylatorem.


 Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!


| Tabela funkcji                      | Zakres temperatur (°C) |
|-------------------------------------|------------------------|
| Grzałki górna i dolna               | 40-280                 |
| Grzanie dolne/górne z termoobiegiem | 40-280                 |
| Pieczenie z termoobiegiem           | 40-280                 |
| Funkcja „3D”                        | 40-280                 |
| Funkcja pizza                       | 40-280                 |
| Duży grill z termoobiegiem          | 40-280                 |
| Pełny grill                         | 40-280                 |
| Dolny grill                         | 40-280                 |

|   |         |
|---|---------|
| Nagrzewanie z termoobiegiem<br>Eco Fan  | 160-220 |
| Nagrzewanie dolne   | 40-220  |
| Utrzymywanie w ciepłe   | 40-100  |
| *W modelach z funkcją samoczyszczenia pirolitycznego można nastawić temperaturę maksymalnie 310°C |         |


 Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w ciepłe ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.


 Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.

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

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







### Jak obsługiwać piekarnik



1. Aby zablokować sterowanie dotykowe, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.
  - » Po włączeniu piekarnika pojawia się pierwsza dostępna funkcja. Gdy wyświetlacz jest w tym trybie, można nastawić czas pieczenia, godzinę zakończenia, oraz funkcję Booster (szybkie nagrzewanie).

 Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach, jeśli na tym wyświetlaczu nie wybierze się żadnych jego ustawień.


### Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

Możesz piec, wybierając temperaturę i funkcję odpowiednią do dania, ręcznie kontrolując czas pieczenia bez ustawiania go.


1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
  - » Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .

6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  II, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.




8. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie w przypadku pieczenia ręcznego bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz  II.


» Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol II.







9. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.


### **Pieczenie o nastawionej godzinie:**


Piekarnik może się wyłączyć, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .

» Zamiga symbol .

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawiszy .
6. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy  i potwierdź ustawienie, dotykając klawiszy .

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

8. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
9. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  II, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .




» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.


10. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwie alarm.







11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk. » Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.


### **Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:**





Piekarnik włączy i wyłączy się automatycznie, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia oraz koniec pieczenia na późniejszą godzinę, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.


1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .



» Zamiga symbol .

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawiszy .
6. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy  i potwierdź ustawienie, dotykając klawiszy .

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

8. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
9. Ustaw czas pieczenia, dotykając przycisków  i potwierdź ustawienie, dotykając klawiszy .


» Po ustawieniu końca czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawisz  II, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.


12. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwie alarm.

13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.  
» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

 Jeśli po ustawieniu chcesz anulować tylko czas pieczenia lub czas pieczenia i koniec czasu pieczenia, musisz zresetować czas pieczenia.

### Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)


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


 Funkcji Booster nie można wybrać w pozycjach rozmrażania, nagrzewanie z termoobiegami eco fan, utrzymywania w cieple i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster kasują się.

1. Po ustawieniu temperatury, funkcji, czasu pieczenia i jego końca dotknij klawisz .

» Symbol  będzie wyświetlał się przez cały czas. Włączona jest funkcja Booster (szybkie nagrzewanie).

» Symbol Booster znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, i piekarnik wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.

2. Ponownie dotknij klawisz , aby anulować funkcję Booster.



» Symbol  znika. Funkcja Booster (szybkie nagrzewanie) jest wyłączona.

### Wyłączanie piekarnika elektrycznego


Dotknij klawisz , aby wyłączyć piekarnik.



### Aktywacja blokady przycisków


Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].

2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.


» Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.], a symbol  będzie się nadal świecił. Potwierdź, dotykając .


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


### W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].

2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .



» Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF”. Potwierdź, dotykając .


 Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia blokady przycisków nie kasują się.

### Ustawianie alarmu czasowego


Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.


Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .

» Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.



3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.


### Wyłączanie alarmu


1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.






### Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.

 Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.





## Zmiana bieżącej godziny

1. Raz po raz dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Dotknij klawiszy  / , aby ustawić godzinę.
3. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu  i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.







W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakakolwiek funkcja piekarnika.



## Regulacja głośności

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się **"VOL"**.
2. Naciskając klawisze  /  ustaw jeden z dźwięków L0, L1 lub L2.
3. Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.

## Nastawianie lampki Eco.

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się **"LP"**.

2. Naciskając klawisze  /  wybierz opcję On (Zał.) lub ECO.
3. Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.
4. Przy ustawieniu na ON (Zał.); gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka pali się (ON) ciągle.
5. Przy ustawieniu na ECO; gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

Jeśli w trakcie pracy dotknie się któregoś klawisza (z wyjątkiem klawiszy  oraz ) lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

## Tabela czasów pieczenia


































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

## Pieczenie ciast i mięs



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

| Potrawa            | Liczba blach | Aksesoria do zastosowania  | Symbole menu ustawień   | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|--------------------|--------------|--|---|---------------|------------------|------------------------------|
| Ciasto w foremce   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 3             | 180              | 25 ... 30                    |
| Ciasto w foremce   | Jedna blacha | Formy do ciast na ruszt druciasty**  |    | 2             | 180              | 40 ... 50                    |
| Ciastka            | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 3             | 160              | 25 ... 35                    |
|                    | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |   | 3             | 150              | 30 ... 40                    |
|                    | 2 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*   |  | 1 - 3         | 150              | 35 ... 50                    |
|                    | 3 blachy     | 1-Standardowa tacka*<br>3-Foremka do ciasta*<br>5-Foremka głęboka*   |  | 1 - 3 - 5     | 150              | 35 ... 50                    |
| Ciasto biszkoptowe | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**   |  | 3             | 160              | 25 ... 35                    |
|                    | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**   |  | 2             | 150              | 30 ... 40                    |
|                    | 2 blachy     | 1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**<br>4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta** |  | 1 - 4         | 150              | 35 ... 45                    |
| Ciasteczka         | Jedna blacha | Foremka do ciasta*   |  | 3             | 180              | 25 ... 30                    |
|                    | 2 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*   |  | 1 - 3         | 180              | 30 ... 40                    |
|                    | 3 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*<br>5-Foremka głęboka*   |  | 1 - 3 - 5     | 180              | 35 ... 45                    |

|   |              |  |   |           |   |             |
|---|--------------|--|---|-----------|---|-------------|
| Ciasto  | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |     | 2         | 200   | 30 ... 40   |
|   | 2 blachy     | 1-Foreмка do ciasta*<br>5-Standardowa tacka*                       |    | 1 - 5     | 200   | 45 ... 55   |
|   | 3 blachy     | 1-Foreмка do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*<br>5-Foreмка głęboka* |    | 1 - 3 - 5 | 200   | 55 ... 65   |
| Ciasto zdobne   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 2         | 200   | 25 ... 35   |
|   | 2 blachy     | 1-Foreмка do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*                       |    | 1 - 3     | 200   | 35 ... 45   |
|   | 3 blachy     | 1-Foreмка do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*<br>5-Foreмка głęboka* |    | 1 - 3 - 5 | 190   | 45 ... 55   |
| Ciasto na zaczynie  | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 2         | 200   | 35 ... 45   |
| Lazania   | Jedna blacha | Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**             |    | 2 - 3     | 200   | 30 ... 40   |
| Pizza   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 2         | 200 ... 220                                     | 15 ... 20   |
|   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 3         | 200   | 10 ... 15   |
| Stek wołowy/<br>pieczeń<br>wołowa   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 3         | 25 min.<br>250/max,<br>następnie<br>180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Udziec<br>jagnięcy<br>(zapiekanka)  | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 3         | 25 min.<br>250/max,<br>następnie 190            | 70 ... 90   |
|   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 3         | 25 min.<br>250/max,<br>następnie 190            | 60 ... 80   |
| Pieczone<br>kurczęta (1,8-<br>2 kg)   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 2         | 15 min.<br>250/max,<br>następnie<br>180 ... 190 | 60 ... 80   |
|   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 2         | 15 min.<br>250/max,<br>następnie<br>180 ... 190 | 60 ... 80   |
| Indyk (5.5 kg)  | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |    | 1         | 25 min.<br>250/max,<br>następnie<br>180 ... 190 | 150 ... 210 |
|   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |   | 1         | 25 min.<br>250/max,<br>następnie<br>180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Ryby  | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |  | 3         | 200   | 20 ... 30   |
|   | Jedna blacha | Standardowa tacka*   |  | 3         | 200   | 20 ... 30   |
| <p>Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.<br/> * Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.<br/> ** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.</p> |              |  |   |           |   |             |

## Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

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

| Potrawa   | Liczba blach | Akcesoria do zastosowania   | Symbole menu ustawień | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---|--------------|---|-----------------------|---------------|------------------|------------------------------|
| Bułka maślana   | Jedna blacha | Standardowa tacka*  |                       | 3             | 140              | 20 ... 30                    |
|   | Jedna blacha | Standardowa tacka*  |                       | 3             | 140              | 20 ... 30                    |
|   | 2 blachy     | 1-Standardowa tacka*<br>3-Foremka do ciasta*  |                       | 1 - 3         | 140              | 20 ... 30                    |
|   | 3 blachy     | 1-Standardowa tacka*<br>3-Foremka do ciasta*<br>5-Foremka głęboka*  |                       | 1 - 3 - 5     | 140              | 25 ... 35                    |
| Ciastka   | Jedna blacha | Standardowa tacka*  |                       | 3             | 160              | 25 ... 35                    |
|   | Jedna blacha | Standardowa tacka*  |                       | 3             | 150              | 30 ... 40                    |
|   | 2 blachy     | 1-Foremka do ciasta*<br>3-Standardowa tacka*  |                       | 1 - 3         | 150              | 35 ... 50                    |
|   | 3 blachy     | 1-Standardowa tacka*<br>3-Foremka do ciasta*<br>5-Foremka głęboka*  |                       | 1 - 3 - 5     | 150              | 35 ... 50                    |
| Ciasto biszkoptowe  | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**   |                       | 3             | 160              | 25 ... 35                    |
|   | Jedna blacha | Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**   |                       | 2             | 150              | 30 ... 40                    |
|   | 2 blachy     | 1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**<br>4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**   |                       | 1 - 4         | 150              | 35 ... 45                    |
| Placek z jabłkami   | Jedna blacha | Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**   |                       | 2             | 180              | 50 ... 60                    |
|   | Jedna blacha | Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**   |                       | 2             | 170              | 50 ... 60                    |
|   | 2 blachy     | 1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**<br>4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia** |                       | 1 - 4         | 170              | 50 ... 60                    |
| <p>Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.<br/>                     * Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.<br/>                     ** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.</p> |              |   |                       |               |                  |                              |

## Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



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



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

| Potrawa       | Liczba blach | Aksesoria do zastosowania | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---------------|--------------|---------------------------|---------------|------------------|------------------------------|
| Ciastka       | Jedna blacha | Standardowa tacka*        | 3             | 160              | 25 ... 35                    |
| Ciasteczka    | Jedna blacha | Standardowa tacka*        | 3             | 180              | 25 ... 35                    |
| Ciasto        | Jedna blacha | Standardowa tacka*        | 3             | 200              | 45 ... 55                    |
| Ciasto zdobne | Jedna blacha | Standardowa tacka*        | 3             | 200              | 35 ... 45                    |

\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

### 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 warstwę 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 brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górami ciasta.



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

### Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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











## Jak obsługiwać grill



### OSTRZEŻENIE

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

### Włączanie grilla


1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Dotknij klawiszy  , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
  - » Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosił temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

7. Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz .

» Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

### Wyłączanie grilla

1. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.





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            | Aksesoria do zastosowania | Pozycja półki | Zalecana temperatura (°C)** | Czas grillowania |
|--------------------|---------------------------|---------------|-----------------------------|------------------|
| Ryby               | Ruszt druciany            | 4..5          | 250                         | 20..25 min. #    |
| Sznicze z kurczaka | Ruszt druciany            | 4..5          | 250                         | 25...35 min.     |
| Kotlety jagnięce   | Ruszt druciany            | 4..5          | 250                         | 20..25 min.      |
| Pieczeń wołowa     | Ruszt druciany            | 4..5          | 250                         | 25...30 min. #   |
| Kotlety cielęce    | Ruszt druciany            | 4..5          | 250                         | 25...30 min. #   |
| Opiekanie chleba * | Ruszt druciany            | 4             | 250                         | 1...3 min.       |

# zależnie od grubości

\*Nagrzewać przez 5 minut

\*\*Jeśli nie można ustawić temperatury grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według

EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym

sprawdzanie produktu

| Potrawa                          | Aksesoria do zastosowania | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|----------------------------------|---------------------------|---------------|------------------|------------------------------|
| Pieczyno tostowe                 | Ruszt druciany            | 4             | 250              | 1..3 min.                    |
| Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki | Ruszt druciany            | 4             | 250              | 25...35 min.                 |

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniami.

## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

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



#### ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



#### ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

### Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokręta czyszczy się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokręta, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

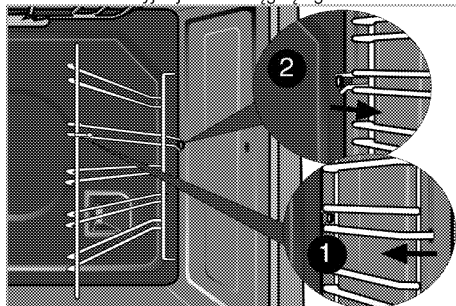
Możesz uszkodzić panel sterowania!

### Czyszczenie piekarnika

**Aby oczyścić ścianę boczną (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)**

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

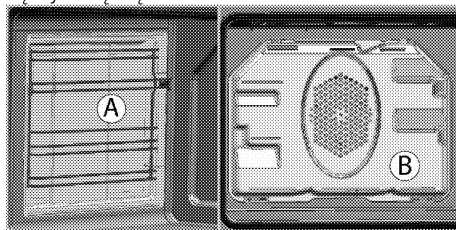
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



### Ściany katalityczne

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

Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyszczyć. Dzięki perforowanej strukturze powierzchnie katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem wznajają świecić. W takim przypadku zaleca się wymianę części.

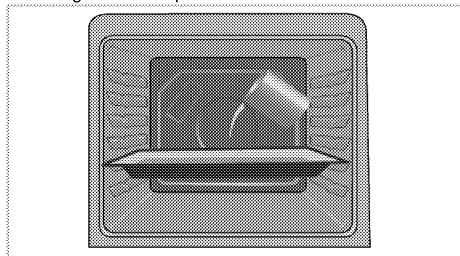


### Łatwe czyszczenie parą

(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.

**i** W trybie łatwego czyszczenia parowego woda znajdująca się na tacy w celu zwilżenia powstałych lekkich zabrudzeń lub resztek odparowuje i ulega skraplaniu w komorze piekarnika i po wewnętrznej stronie szyby w drzwiach; w związku z tym gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte, może z nich kapać woda. Po otwarciu drzwi piekarnika należy natychmiast wytrzeć skroploną wodę.

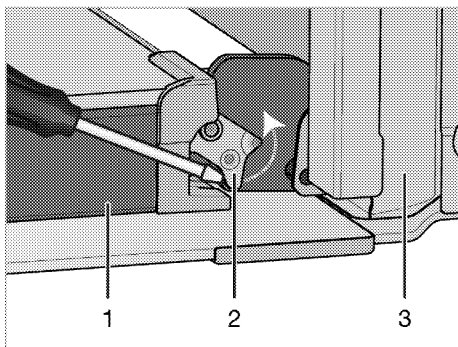
### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

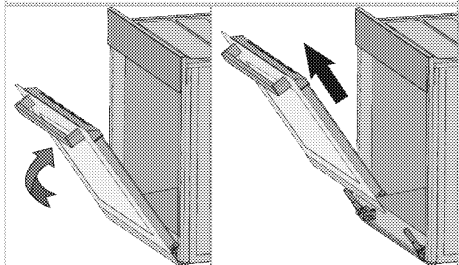
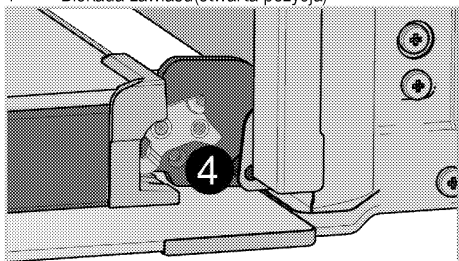
**i** Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

### Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz klipsy na obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronie przednich drzwi, naciskając zaczep, jak pokazano na rysunku. Zamek powinien wyglądać (4), gdy jest otwarty.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



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

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

## Funkcja "Soft Open & Soft Close"

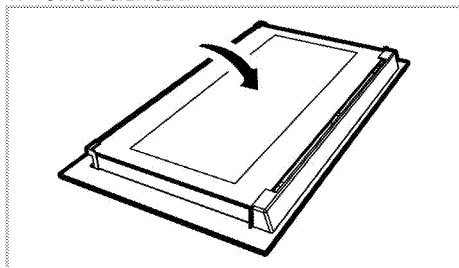
Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open". Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i delikatnie popychając. Automatyczny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamykać drzwi. Podobną funkcję obserwuje się, gdy drzwiczki piekarnika są całkowicie otwarte; W odległości ok. 9 cm od całkowicie otwartej pozycji system przepustnic kopie w sposób umożliwiający delikatne otwieranie.

## Wymowanie szyby w drzwiczkach

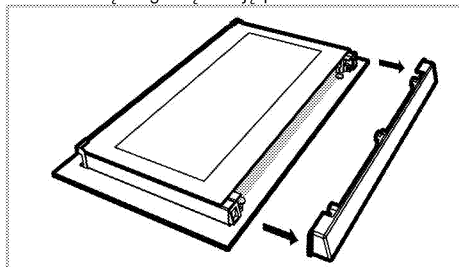
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

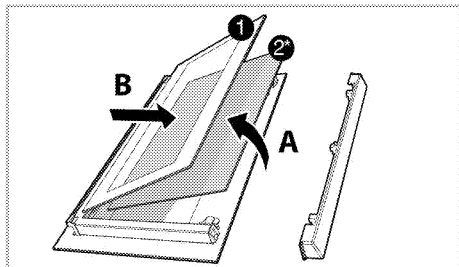
1. Otwórz drzwiczki.



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



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



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2\* Szyba wewnętrzna (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną (2); powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).
5. Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazonowanym narożniku szczeliny plastikowej. (Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną). Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).
6. 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 (1) w dolne szczeliny plastikowe.
7. 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 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.



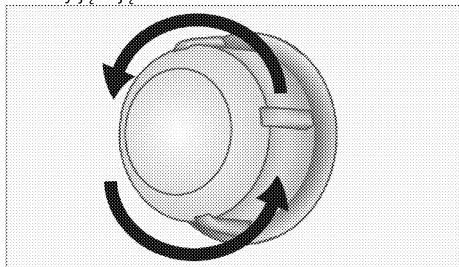
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.



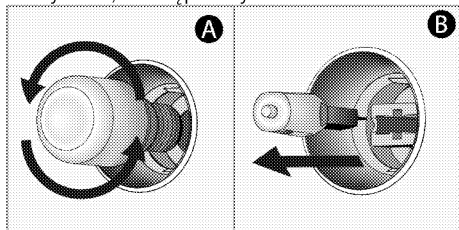
W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampkę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

**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 się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

### **Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.**

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

### **Produkt nie działa.**

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

### **Nie świeci lampka w piekarniku.**

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

### **Pieczyk nie grzeje.**

- Urządzenie może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie 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 urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



