



Sisseehitatav ahi

Kasutusjuhend

Vestavná trouba

Návod k použití

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BIM22303M

ET / CZ / PL

285.4438.06/R.AH/25.11.2019/4-2

7768286706

Tutvuge palun esmalt käesoleva kasutusjuhendiga!

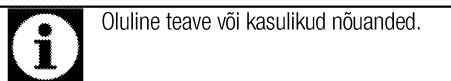
Lugukeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Bekou toote kasuks. Loodetavasti jääté selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja köigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige köiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Pidage meeles, et kasutusjuhendis võib olla juttu mitmest mudelist. Mudelite erinevused on kasutusjuhendis välja toodud.

Sümbolite tähendused

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid:



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



**1 Olulised hoiatused ning juhised
ohutuse tagamiseks ja keskkonna
säästmiseks** **4**

Üldine ohutus	4
Elektriohutus	4
Toote ohutu kasutamine	5
Ettenähtud otstarve	7
Laste ohutuse tagamine	7
Toote kõrvaldamine kasutuselt	8
Pakkematerjali kõrvaldamine	8

2 Üldine teave **9**

Ülevaade	9
Pakendi sisu	10
Tehnilised andmed	11

3 Paigaldamine **12**

Enne paigaldamist	12
Paigaldamine ja ühendamine	14
Toote kõrvaldamine kasutuselt	15

4 Ettevalmistused **16**

Nõuandeid energia säästmiseks	16
Esimene kasutuskord	16
Kellaaja sisestamine	16
Seadme esmane puhastamine	16

Esmane kuumutamine	16
--------------------------	----

5 Kuidas ahju kasutada **18**

Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta	18
Elektriahju kasutamine	18
Töörežiimid	19
Ahju kella kasutamine	20
Küpsetusaegade tabel	22
Kuidas grilli kasutada	24
Küpsetamaega tabel grillimiseks	25

6 Hoidmine ja hooldus **26**

Üldine teave	26
Juhtpaneeli puhastamine	26
Ahju puhastamine	26
Ahjuukse eemaldamine	27
Ukse siseklaasi eemaldamine	27
Ahjuvalgusti pirni vahetamine	28

7 Probleemide lahendamine **30**

1 Olulised hoiatused ning juhised ohutuse tagamiseks ja keskkonna säästmiseks

Käesolev peatükk sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab garantii kehtivuse.

Üldine ohutus

- Üle 8-aastased lapsed ja füüsilise, meeleteadustega inimesed või isikud, kellel puuduuvad vastavad kogemused või teadmised, võivad seadet kasutada juhul, kui nad teevad seda järelevalve all või on saanud seadme kasutamiseks vajalikud juhised ning mõistavad sellega kaasnevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi omapead seadet puhastada ja hooldada.

- Seadet ei tohi kasutada lapsed ega füüsilise, meeleteadustega isikud või kogemusteta ja vastavate teadmisteta isikud, kui nad ei tegutse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all.

Lapsed ei tohi seadmega mängida, kui puudub järelevalve.

- Kui toode antakse kellelegi teisele isiklikuks kasutamiseks või uuele omanikule, tuleb anda kaasa ka kasutusjuhend, toote etiketid ja

muud olulised dokumendid ja osad.

- Paigaldus- ja remonttööd tuleb alati jäätta volitatud teeninduse hooleks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks. Enne paigaldamist tutvuge hoolikalt juhistega.
- Ärge kasutage toodet, kui see on rikkis või sellel on nähtavaid vigastusi.
- Kontrollige päräst iga kasutuskorda, et toote funktsioonid on välja lülitatud.

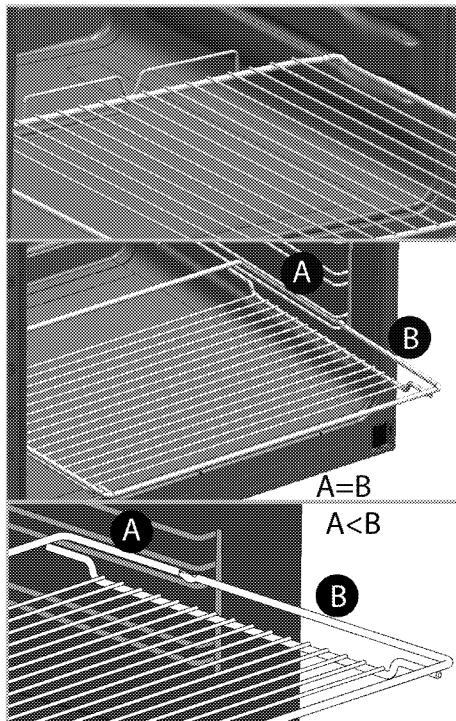
Elektriohutus

- Rikkis toodet ei tohi kasutada, vaid see tuleb lasta volitatud teeninduses korda teha.
Elektrilöögi oht!
- Toote võib ühendada ainult maandatud elektrikontakti/-liiniga, mille pingi ja kaitse vastavad tabelile "Tehnilised andmed". Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta probleemide eest, mis on tingitud toote kasutamisest ilma

- kohalikele eeskirjadele vastava maanduseta.
- Ärge kunagi peske toodet veega uhtudes või üle kallates! Elektrilöögi oht!
 - Ärge kunagi puudutage pistikut märgade kätega! Ärge kunagi eemaldage pistikut juhtmest tõmmates, vaid hoidke pistikust.
 - Paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja remondi ajaks tuleb toode vooluvõrgust lahitada.
 - Kui toote toitejuhe saab viga, peab tootja, hooldusfirma või vastava kvalifikatsiooniga elektrik ohu välimiseks selle välja vahetama.
 - Seade tuleb paigaldada nii, et selle saab võrgust täielikult lahti ühendada. Lahtiühendamise võimalus tuleb tagada voolupistikuga või püsielektrisüsteemi paigaldatud lülitiga, mis vastab ehitusnõuetele.
 - Kasutamisel ahju tagakülg kuumeneb. Veenduge, et elektrijuhtmed ei puutu vastu ahju tagakülge, sest kuumus võib neid kahjustada.
 - Ärge muljuge toitejuhet ahjuukse ja korpuse vahel ja ärge asetage seda tuliste pindade peale. Juhtme isolatsioon võib sulada ning lühise töttu võib tekkida tulekahju.
 - Elektriseadmetel ja -süsteemidel peaksid töid teostama ainult volitatud ja vastava kvalifikatsiooniga isikud.
 - Kahjustuste tekkimisel lülitage toode välja ning lahutage see vooluvõrgust. Selleks lülitage välja kaitsekork.
 - Veenduge, et kaitsme voolutugevus vastab toote niminäitajatele.
- ### Toote ohutu kasutamine
- HOIATUS: Seade ja selle välispinnad muutuvad kasutamise käigus tuliseks. Kindlasti tuleb hoiduda kokkupuutest kuumutuselementidega. Alla 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, välja arvatud juhul, kui nad on täiskasvanu pideva jälgimise all.
 - Ärge kasutage toodet, kui mötlemisvõime või koordinatsioon on alkoholi ja/või uimastite tarbimise tagajärvel halvenenud.
 - Olge toitudesse alkohoolseid jooke lisades ettevaatlik. Kõrgel temperatuuril alkohol aurustub ning võib tuliste pindadega kokku puutudes põhjustada tulekahju.
 - Ärge asetage toote lähedusse kergestiüttivaid materjale, kuna selle küljed võivad kasutamise ajal kuumeneda.
 - Kasutamise käigus seade kuumeneb. Kindlasti tuleb

hoiduda kokkupuutest ahju sees paiknevate kuumutuselementidega.

- Ärge tõkestage ventilatsiooniavasid.
- Ärge kuumutage ahjus suletud konservikarpe ja klaaspurke. Purgis tekkida võiva surve tagajärvel võib see lõhkeda.
- Ärge asetage küpsetusplaate, nõusid või fooliumit ahju põhja. Kogunev kuumus võib ahju põhja kahjustada.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning põhjustada klaasi purunemise.
- Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.
- (Varieerub olenevalt toote mudelist.) Traatresti ja ahjuplaadi asetamine siinidele Traatrest ja/või ahjuplaat tuleb kindlasti asetada siinidele õigesti. Lükake traatrest või küpsetusplaat kahe siini vahelle ja enne sellele toidu asetamist veenduge, et see püsib kindlalt paigal (vt allolevat joonist).



- Ärge kasutage toodet, kui selle esiuks klaas on eemaldatud või mõranenud.
- Uksekäepide ei ole möeldud käterättide kuivatamiseks. Ärge riputage ahju külge rätikuid, kindaid vms riideesemeid, kui uks on lahti ja grillifunktsioon töötab.
- Toitu kuumaa ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.
- Katke pann või ahjutarvik (nt plaat või rest) küpsetuspaberiga, asetage selle peale toit ning pange kõik eelsoojendatud ahju. Üle ahjutarviku või panni ääre ulatuv küpsetuspaber tuleb eemaldada, et see ei puutuks

- kütteelementidega kokku. Ärge kunagi kasutage küpsetuspaberit küpsetuspaberi jaoks ettenähtud temperatuurist kõrgemal temperatuuril. Ärge kunagi asetage küpsetuspaberit vaheltult ahjupõhjale.
- HOIATUS: Enne lambipirni vahetamist veenduge, et seadme toitejuhe on pistikust eemaldatud või seade on välja lülitatud - muidu võite saada elektrilöögi.
 - Ülekuumenenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada dekoratiivse ukse taha.

Toote tuleohutuse tagamine:

- Veenduge, et pistik on kindlalt pesas, et ei tekiks sädemeid.
- Ärge kasutage kahjustatud või vigastatud juhet. Samuti ei tohi kasutada pikendusjuhet.
- Vältige niiskuse või vedeliku sattumist toote ühendamiseks kasutatud pistikupesale.

Ettenähtud otstarve

- Toode on mõeldud ainult kodukasutuseks. Kasutamine ettevõtluses ei ole lubatud.
- TÄHELEPANU: Seade on mõeldud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muuks otstarbeksi, näiteks ruumi kütmiseks.
- Toodet ei tohi kasutada taldrikute soojendamiseks grillilemendi all, käterätikute ja nõudepesulappide

vms kuivatamiseks (riputades need käepidemete külge) ja kütmiseks.

- Tootja ei võta mingit vastutust ebaõige kasutamise või käsitsemise tagajärvel tekkinud kahjude eest.
- Ahju võib kasutada toidu sulatamiseks, küpsetamiseks, hautamiseks ja grillimiseks.

Laste ohutuse tagamine

- HOIATUS: Ligipääsetavad osad võivad kasutamisel kuumeneda. Väikelased tuleb eemal hoida.
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust. Käidelge kõiki pakendijäätmeid vastavalt keskkonnastandarditele.
- Elektriseadmed on lastele ohtlikud. Hoidke lapsed töötavast seadimest eemal ja ärge laske neil seadmega mängida.
- Ärge asetage seadme kohale asju, mida lapsed võiksid üritada kätte saada.
- Kui uks on avatud, ärge toetage sellele raskeid asju ja ärge lubage lastel selle peal istuda. Muidu võib uks alla vajuda või hinged kahjustada saada.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

WEEE direktiivi täitmine ja romuseadme kõrvaldamine:



Seade vastab Euroopa Liidu WEEE direktiivile (2012/19/EL). Seadmel on elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete (WEEE) liigitü kogumise tähis.

Seade on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis sobivad ringlussevõtmiseks ja taaskasutamiseks. Ärge visake tarbetuks muutunud seadet tavalise olmeprügi ega muude jäätmete hulka. Viiige see elektri- ja elektroonikajäätmete

kogumispunkti. Kogumispunktide kohta saate täpsemat teavet kohalikust omavalitsusest.

RoHS-direktiivi täitmine:

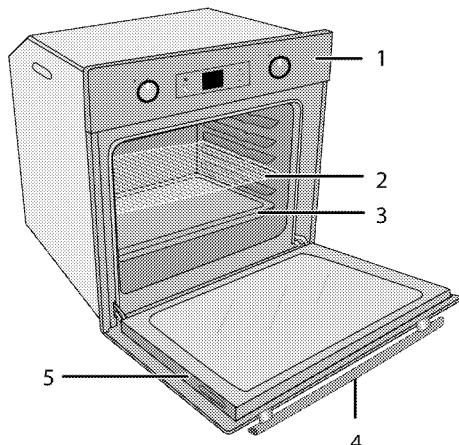
Seade vastab Euroopa Liidu RoHS-direktiivile (2011/65/EL). See ei sisalda direktiivis mainitud kahjulikke ja keelatud materjale.

Pakkematerjali kõrvaldamine

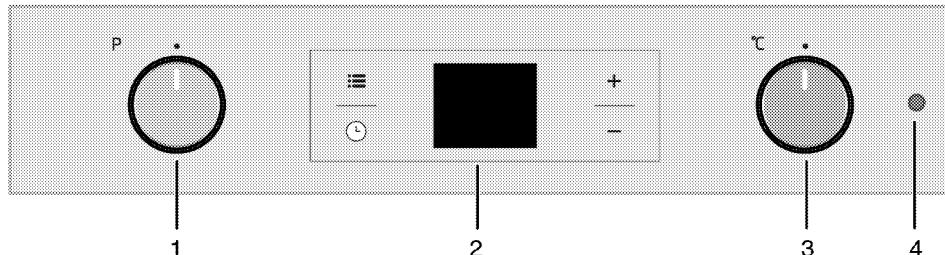
- Pakkematerjalid on lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale ohutus kohas, kust lapsed neid kätte ei saa. Toote pakend on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage pakkematerjalid nõuetekohaselt ja sorteerige vastavalt taaskasutatavate jäätmete kogumise eeskirjadele. Ärge visake neid olmeprügi hulka.

2 Üldine teave

Ülevaade



- | | | | |
|---|-----------|---|--|
| 1 | Juhpaneel | 6 | Ventilaatori mootor (terasplaadi taga) |
| 2 | Traatrest | 7 | Tuli |
| 3 | Kandik | 8 | Ülemine kuumutuselement |
| 4 | Käepide | 9 | Riiuli asendid |
| 5 | Uks | | |



- | | |
|---|------------------|
| 1 | Funktsooninupp |
| 2 | Digitaalne timer |
| 3 | Termostaatnupp |
| 4 | Termostaadilamp |

Pakendi sisu

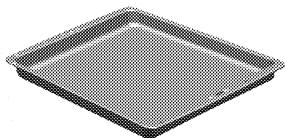


Lisavarustus võib sõltuvalt toote mudelist varieeruda. Kõiki kasutusjuhendis kirjeldatud lisasid ei pruugi teie tootel olla.

1. Kasutusjuhend

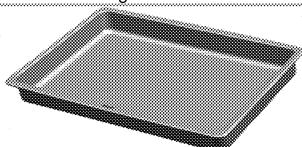
2. Harilik plaat

Kasutatakse küpsetiste, külmutatud toitude ning suurte praadide valmistamiseks.



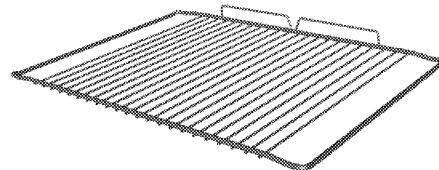
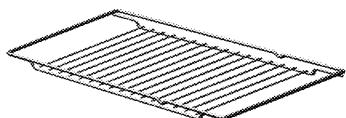
3. Sügav ahjuplaat

Kasutatakse küpsetiste, suurte praadide, suure veesisaldusega roogade valmistamiseks ja grillimisrasva kogumiseks.



4. Traatrest

Kasutatakse praadide valmistamiseks või haudenõus valmistatavate roogade asetamiseks soovitud kõrgusega siinile.

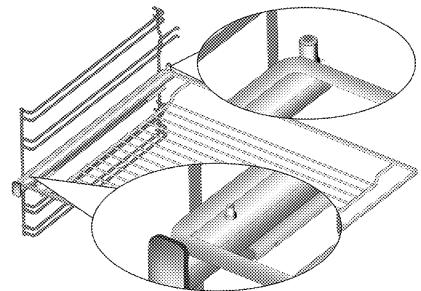
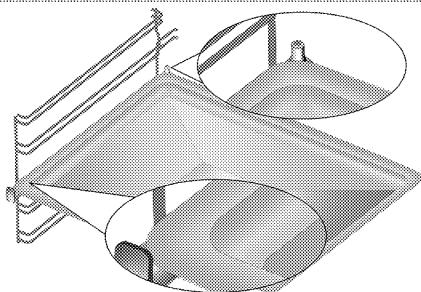


5. Traatresti ja küpsetusplaadi asetamine teleskoopsiiniidele

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teleskoopsiinid võimaldavad küpsetusplaate ja traatresti hõlpsasti ahu panna ja ahistust välja võtta.

Kui kasutate küpsetusplaati ja traatresti teleskoopsiinidega, peavad tihtvid teleskoopsiinide tagaosas toetuma traatresti ja küpsetusplaadi servade vastu.



Tehnilised andmed

Pinge/sagedus	220-240 V ~ 50 Hz
Energiatarve kokku	2.5 kW
Juhtme tüüp/ristlõige	minH05VV-FG 3 x 1.5 mm ²
Välismõõtmned (kõrgus/laius/sügavus)	595 mm/594 mm/567 mm
Paigaldusmõõtmned (kõrgus/laius/sügavus)	**590 või 600 mm/560 mm/min 550 mm
Peamine ahi	Multifunktionaalne ahi
Sisevalgusti	15/25 W
Grilli energiatarve	2.2 kW

- # Pöhialused: teave elektriahjude energiamärgise kohta on esitatud vastavalt standardile EN 60350-1 / IEC 60350-1. Need väärtsused on saadud standardkoormusel alumise-ülemise kuumutiga või ventilaatoriga kuumutusrežiimis (kui see on olemas). Energiatõhususe klass määratatakse vastavalt järgmistele prioriteetidele olenevalt sellest, kas vastav funktsoon on tootel olemas või mitte. 1 – Ökonomne ventilaatoriga kuumutamine, 2 – Üliaeglane kuumutamine, 3 – Kiire kuumutamine, 4 – Ventilaatoriga kuumutamine (ülemine ja alumine küttekeha), 5 – Ülemise ja alumise küttekehaga kuumutamine.

** Vt Paigaldamine, lk 12.

 Toote kvaliteedi parandamiseks võidakse tehnilisi andmeid ettetatamiseta muuta.	 Tootel olevatel etikettidel või tootega kaasasolevas dokumentatsioonis toodud väärtsused on saadud laboritingimustes vastavalt asjaomastele standarditele. Olenevalt toote töö- ja keskkonnatingimustest võivad tegelikud väärtsused varieeruda.
 Kasutusjuhendis toodud joonised on skemaatilised ning ei pruugi teie tootega täpselt kokku langeda.	

3 Paigaldamine

Toode tuleb lasta paigaldada pädeval spetsialistil vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Muidu muutub garantii kehtetuks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitamatute isikute tehtud protseduuridest ja võivad muuta garantii kehtetuks.



Toote paigalduskoha ning elektrisüsteemi ettevalmistamine on kliendi ülesanne.

- Pinnad, sünteetilised laminaadid ja kasutatavad puhastusvahendid peavad olema kuumuskindlad (vähemalt 100 °C).
- Köögikapid peavad olema horisontaalsed ja kinnitatud.
- Kui ahju all on sahtel, tuleb ahju ja sahtli vahelle paigaldada riiul.
- Kandke seadet vähemalt kahe inimesega.
- Ahju teisaldamisel hoidke ahju selleks ette nähtud avadest.
- Enne toote paigaldamist eemaldage selle seest kõik esemed ja dokumendid.
- Köögimööbel peab vastama alloreval joonisel esitatud mõõtmetele. Köögimööbli tagakülje peab piisava ventilatsiooni tagamiseks olema alloreval joonisel esitatud mõõtmeteaga ava.



OHT:

Toote paigaldamisel tuleb järgida kõiki gaasi- ja elektrisüsteemidele kehtestatud kohalikke eeskirju.



OHT:

Enne paigaldamist vaadake üle, kas tootel ei ole defekte. Defektide esinemisel ärge laske toodet paigaldada.

Kahjustatud toode võib kujutada ohtu.



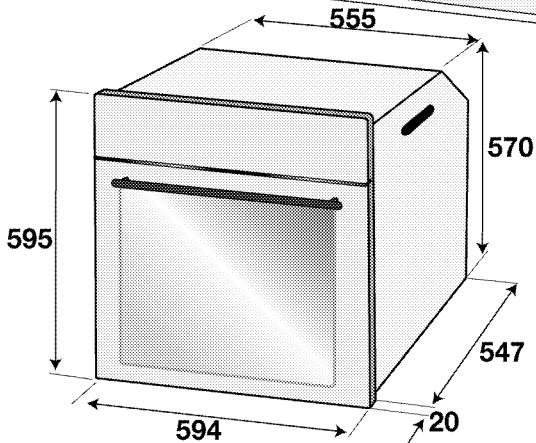
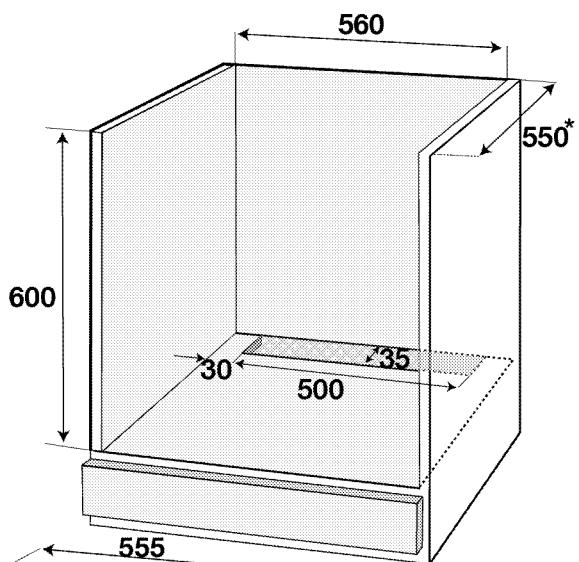
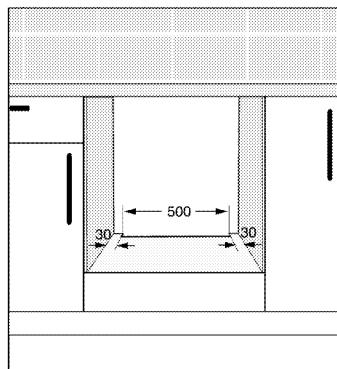
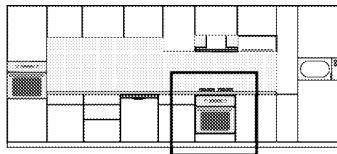
Ärge paigaldage toodet külmkappide ega sügavkülmikute kõrvale. Tootest eralduv soojus suurendab jahutusseadmete energiatarvet.



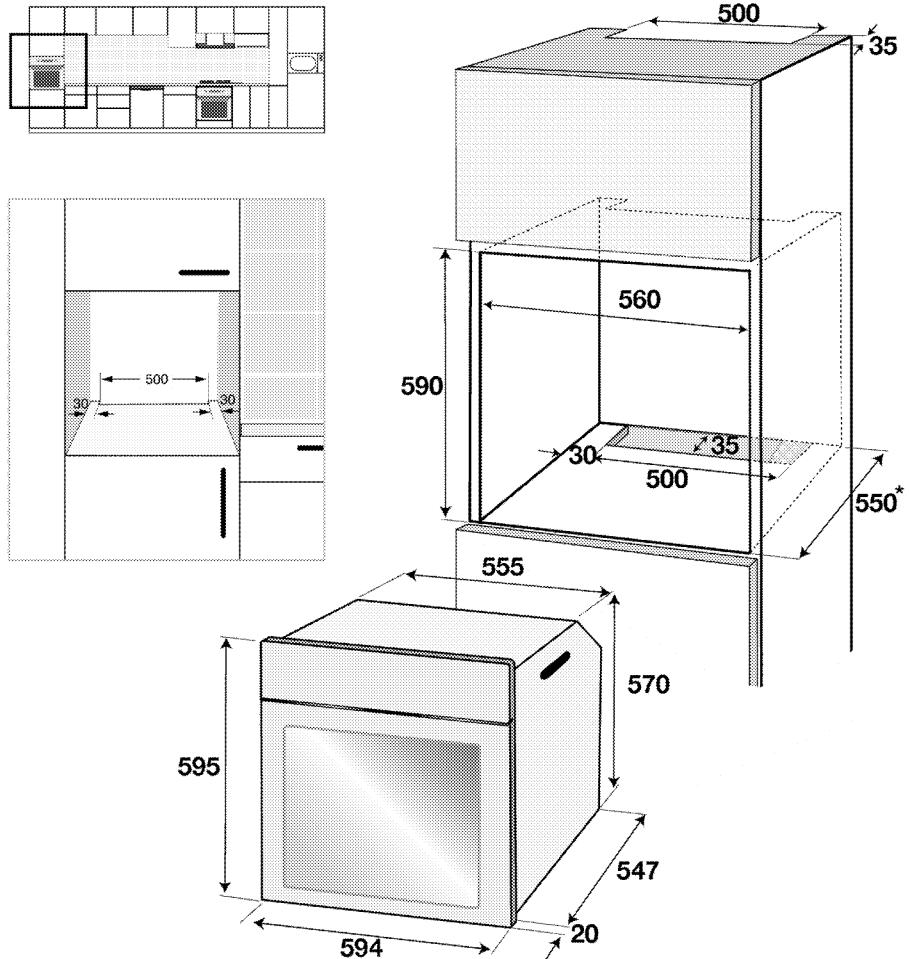
Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.

Enne paigaldamist

Seade on mõeldud integreerimiseks kaubandusvõrgus müüdavate köögikappidega. Seadme ning köögiseinte ja -mööbli vahelle tuleb jätkuva ohutuse tagamiseks piisav vahe. Vt joonist (väärtused millimeetrites).



* min



* min

Paigaldamine ja ühendamine

- Toodet tohib paigaldada ja ühendada ainult vastavalt ametlikele paigalduseeskirjadele.

Elektrühendused

Ühendage toode maandatud elektrikontakti/-liiniga, millel on sobivate näitajatega minikaitselülit (vt tabelit "Tehnilised andmed"). Laske maandus paigaldada kvalifitseeritud elektrikul olenemata sellest, kas kasutate toodet transformatoriga või ilma. Meie ettevõte ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad kasutamisest ilma kohalikele eeskirjadele vastava maandusesta.



OHT:

Toote võivad vooluvõrku ühendada ainult autoriseeritud ja kvalifitseeritud isikud. Toote garantiaeg algab alles pärast nöuetekohast paigaldamist.

Tootja ei vastuta kahjude eest, mis tulenevad volitatamatute isikute tehtud protseduuridest.



OHT:

Toitejuhet ei tohi kinnitada klambritega, väänata ega muljuda ning see ei tohi puutuda kokku toote kuumenevate osadega. Kahjustatud toitejuhtme peab välja vahetama kvalifitseeritud elektrik. Muul juhul tuleb arvestada elektrilöögi, lühise või tulekahju ohuga!

- Ühendus peab vastama riiklikele eeskirjadele.
- Võrgutoite näitajad peavad vastama seadme tüübislidle märgitud andmete. Tüübislidi vaatamiseks avage eesuks.
- Toote toitejuhe peab vastama tehniliste andmete tabelis toodud väärustele.



OHT:

Enne elektritööde tegemist ühendage toode vooluvõrgust lahti.
Elektrilöögi oht!



Toitejuhtme pistik peaks pärast seadme paigaldamist olema kergesti ligipääsetav (aga mitte paiknema pliidil kohal).

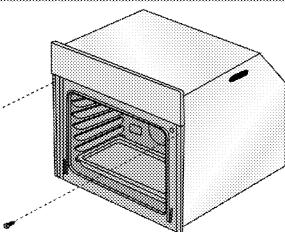


Juhinemistiku paigaldamisel tuleb järgida elektrisüsteemide kehitestatud siseriiklikke/eeskirju ning kasutada ahju jaoks sobivat elektrikontakti-/liini ja pistikut. Kui toote võimsus on suurem kui pistiku ja elektrikontakti-/liini (kestev) taluvusvool, tuleb toode ühendada püsielektrisüsteemi otse, kasutamata pistikut ja elektrikontakti-/liini.

Ühendage toitejuhe pistikupesaga.

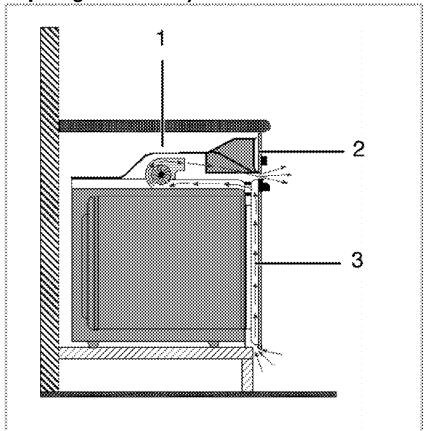
Toote paigaldamine

- Lükake ahi kappi, rihtige otseks ja kinnitage paika, vältides ühtlasi toitejuhtme vigastamist ja muljumist.



Kinnitage ahi joonisel näidatud viisil kahe kruviga. Pärast paigaldamist veenduge, et kruvid on kõvasti kinni ja ahi ei liigu. Kui ahi pole paigaldatud juhiste järgi või kruvid pole piisavalt tugevasti kinni, võib ahi kasutamise ajal ümber kukkuda.

Jahutusventilaatoriga toodete puhul (Teie tootel ei pruugi seda olla.)



1 Jahutusventilaator

2 Juhtpaneel

3 Uks

Sisseehitatud jahutusventilaator jahutab nii toote esikülge kui ka kappi, kuhu toode on paigaldatud.



Jahutusventilaator töötab pärast ahju väljalülitamist veel umbes 20–30 minutit.

Kui kasutasite küpsetamiseks ahju programmeeritud taimerit, lülitub küpsetusaaja lõppedes koos kõigi teiste funktsioonidega välja ka jahutusventilaator.

Lõppkontroll

- Toote kasutamine.
- Kontrollige funktsioone.

Toote kõrvaldamine kasutuselt

- Hoidke toote originaalkarp alles ja kasutage seada toote transpormiseks. Järgige karbile märgitud juhiseid. Kui teil originaalkarpi pole, pakki ge toode mullikilesse või paksu kargongi sisse ja kinnitage kindlalt teibiga.
- Et traatrest ja ahjus asuv küpsetusplaat ei saaks kahjustada ahju ust, asetage ahju ukse sisekülgile papirriba, mis oleks küpsetusplaati deega ühel joonel. Teipige ahju uks külgselte külge.
- Ärge kasutage toote töstmiseks või liigutamiseks ust ega uksekäepidet.



Ärge asetage tootele esemeid ja hoidke seda teisaldamise ajal püstiasendis.



Kontrollige toote üldilmel, et avastada võimalikke transpordi käigus tekkinud defekte.

4 Ettevalmistused

Nõuanded energia säästmiseks

Alljärgnevad nõuanded aitavad teil oma seadet kasutada ökoloogilisel viisil ja sääästa energiat:

- Kasutage ahjus tumedaid ja emailkattega küpsetusnöusid, kuna need juhivad paremini soojust.
- Roogade valmistamisel eelkuumutage ahju, kui nii on soovitatud kasutusjuhendis või retseptis.
- Küpsetamise ajal vältige ahjuukse sagedast avamist.
- Kui vähegi võimalik, küpsetage ahjus korraga mitut rooga. Traatrestile võib asetada kaks hautamisanumat.
- Samuti võib valmistada mitu rooga üksteise järel. Ahi on juba eelnevalt kuum.
- Saate sääästa energiat, kui lülitate ahju välja mõned minutid enne küpsetusaja lõppu. Ärge avage ahjuust.
- Külmutatud road sulatage enne kuumutamist üles.

Esimene kasutuskord

Kellaaja sisestamine



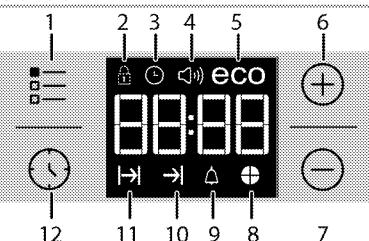
Muudatuste tegemise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähisid.

Pärast ahju esmakordset sisselülitamist vajutage kellaaja sisestamiseks klahvi **+/-**.



Puutejuhitimisega mudelite puhul puudutage esmalt klahvi **---** ja seejärel kasutage kellaaja määramiseks klahvi **+/-**.

Väärtuse kinnitamiseks puudutage tähist **(i)** ja oodake kinnitamiseks 4 sekundit ilma ühtki klahvi puudutamata.



- 1 Seadistuslahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis

- 4 Alarsi helitugevuse tähis (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plussklahv
- 7 Miinusklahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märguande tähis
- 10 Küpsetusaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaja tähis
- 12 Programmiklahv

Kui algusaega pole määratud, hakkab kell tööle **12:00** ning kuvatakse tähis **(i)**. Kui kell on õigeks pandud, tähis kaob.

Voolukatkestuse korral kellaaja sätted kustuvad. Need tuleb uuesti paika seada.

Seadme esmane puhastamine

Mõned puhastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.
Ärge kasutage tugevatoimelisi puhastusaineid, puhastuspulbrit või -pastat ega teravaid eseemeid.

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Pühkige seadme pindu niiske lapi või käsnaga ja kuivatage lapiga.

Esmane kuumutamine

Kuumutage toodet umbes 30 minutit ning seejärel lülitage see välja. Selle käigus põlevad ära võimalikud tootmisjäägid või määrded.

HOIATUS
Kuumad pinnad tekitavad põletusi!
Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülg, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!
Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.

Elektriahju

- 1 Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
- 2 Sulgege ahjuuks.
- 3 Valige staatiiline asend.
- 4 Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18.*

5. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
6. Lülitage ahi välja, vt *Elektriahju kasutamine, lk 18*

Grillahi

1. Võtke kõik küpsetusplaadid ja traatrest ahjust välja.
2. Sulgege ahjuuks.
3. Valige kõige võimsam grilli kuumutusaste, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 24*.
4. Laske ahjul töötada umbes 30 minutit.
5. Lülitage grill välja, vt *Kuidas grilli kasutada, lk 24*



Seadme esimesel kasutuskorral võib paari tunni vältel esineda suitsu ja ebameeldivat lõhna. See on normaalne. Suitsu ja lõhna eemaldamiseks tuulutage ruumi. Vältige tekkiva suitsu ja lõhna sisseehingamist.

5 Kuidas ahju kasutada

Üldine teave küpsetamise, rõstimise ja grillimise kohta



HOIATUS

Kuumad pinnad tekitavad põletusi!

Toode võib kasutamisel olla kuum. Ärge kunagi puudutage kuumi põleteid, ahju sisekülgil, kütteelemente jne. Hoidke lapsed eemal!

Toite kuuma ahju pannes või välja võttes kasutage alati kuumuskindlaid pajakindaid.



OHT:

Ahjuukse avamisel olge ettevaatlik, sest ahjust võib välja paikuda auru.

Väljuv aur võib kõrvetada käsi, nägu ja/või silmi.

Nõuanded küpsetamiseks

- Kasutage külgevõtmatu kattega sobivaid metalli või alumiiniumnõusid või kuumuskindlaid silikoonvorme.
- Kasutage raami pinda nutikalt.
- Asetage küpsetusvorm resti keskele.
- Enne ahju või grilli sisselülitamist valige õige riilivilahe. Ärge vahetage riilivilahet, kui ahi on kuum.
- Hoidke ahjuuks suletuna.

Nõuanded rõstimiseks

- Terve kana, kalkun ja suured lihatükid küpsevad paremini läbi, kui neid immutada kastmega, nt sidrunimahla ja musta pipraga.
- Kontidega liha küpsetamiseks kulub samas mõõdus kontideta lihaga vörreldes umbes 15–30 minutit kauem aega.
- Liha iga sentimeetri kohta (paksus) tuleb küpsemisaegga arvestada umbes 4–5 minutit.
- Laske lihal pärast küpsetusaaja lõppu umbes 10 minutit ahjus jahtuda. Mahl jaguneb paremini üle kogu liha ja ei jookse liha lõikamisel välja.
- Kala tuleb asetada kuumuskindla alusega keskmisele või alumisele siinile.

Nõuanded grillimiseks

Liha, kala ja linnulihha muutuvad grillimisel kirelt pruuniks, saavad kena kooriku ja ei muutu kuivaks. Eriti hästi sobivad grillimiseks lapikud tükid, lihavardad ja vorstid, aga ka suure veesisaldusega köögiviljad (nt tomatid ja sibulad).

- Jaotage grillitavad tükid traatrestesse või küpsetusplaadile nii, et nad ei jäääks kuumuti välispiiridest välja.

- Lükake traatriiul või restiga küpsetusplaat ahjus soovitud siinile. Kui kasutate grillimisel traatriiulit, lükake alumisele siinile küpsetusplaat, et rasv maha ei tilguks. Ahju tuleb lükata küpsetusplaat, mis katab kogu grillimisala. Plaati ei pruugi tooteega kaasas olla. Lisage küpsetusplaadile veidi vett, et seda oleks kergem puhastada.



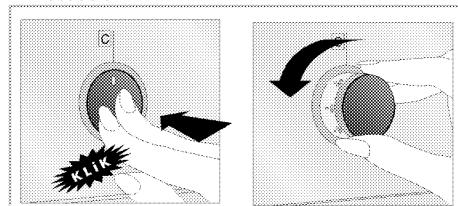
Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugele ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Elektriahju kasutamine

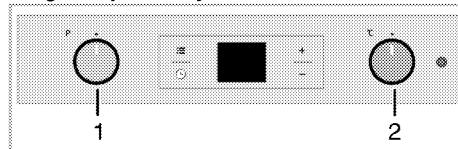
Ahjal on nupud, mis vajutamisel välja kerkivad.

- Nupu väljsaamiseks vajutage see sisse. Pärast seda saate nuppu keerates valida soovitud seadeid.



- Kui küpsetamine on lõpetatud, vajutage nupp sisse.

Valige temperatuur ja töörežiim



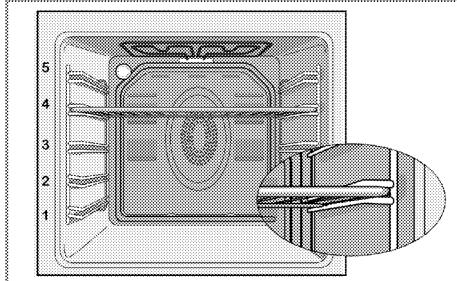
- Funktsiooninupp
 - Termostaatnupp
- Seadke funktsiooninupp soovitud töörežiimile.
 - Seadke temperatuurinupp soovitud temperatuurile.
- » Ahi kuumeneb eelseatud temperatuurini ja jäab sellele püsima. Kuumenemise ajal on temperatuurituli sees.

Elektriahju väljalülitamine

Keerake funktsiooninupp ja temperatuurinupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.

Oluline on asetada traatrest traatriiulile õigesti. Traatrest tuleb asetada traatriiulite vaheline, nagu joonisel näidatud.

Ärge lükake traatresti vastu ahju tagaseina. Et grill töötaks tõhusalt, lükake traatrest riili üles sellel juurde ja flikseerige see ukse abil.
(Varieerub olenevalt toote mudelist.)



Töörežiimid

Sin näidatud töörežiimide järjekord võib erineda teie toote süsteemist.

Ülemine ja alumine kuumutus



Töötavad nii ülemine kui ka alumine küttekeha. Toitu kuumutatakse korraga nii pealt kui ka alt. Sobib näiteks kookide ja taignatoodete või vormikookide ja -roogade valmistamiseks. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Alumine kuumutus



Töötab ainult alumine küttekeha. Sobib pitsa valmistamiseks ja toidu pruunistamiseks altpoolt. Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.



Alumine/ülemine kuumutus koos ventilaatoriga



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaator (tagaseinas). Kuumutatud õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti üle terve ahju. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Kasutamine ventilaatoriga



Ahju ei kuumutata. Töötab ainult ventilaator (tagaseinas). Sobib külmutatud peenestatud toidu aeglaseks sulatamiseks toatemperatuurini ja küpsetatud toidu jahutamiseks.

Ventilaatorkuumutus



Tagumise kuumuti poolt köetud soe õhk kandub ventilaatori toimel kiiresti ja ühtlaselt üle terve ahju.

Sobib toidu küpsetamiseks erinevates riiluvahedes ja enamasti pole eelkuumutus vajalik. Võimaldab küpsetada mitme panniga.

Seda funktsiooni tuleb kasutada ka hõlpsaks auruga puhastamiseks.

"3D" funktsioon



Töötavad ülemine kuumutus, alumine kuumutus ja ventilaatorkuumutus (tagaseinas). Toit pruuunistub ning küpseb ühtlaselt ja kiiresti läbi. Kasutage küpsetamiseks korraga ainult ühte panni.

Täisgrill



Töötab suur grill ahju laes. See sobib suure hulga liha grillimiseks.

- Pange suured või keskmise suurusega portsonid grillimiseks grilli all õigesse riiluvahesse.
- Seadke temperatuur maksimumtasemele.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

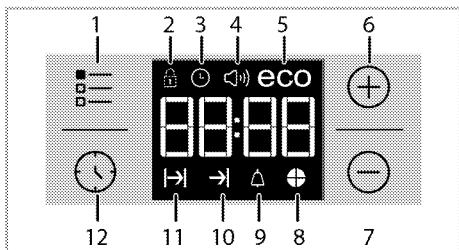
Grill + ventilaator



Grilliefekt on nõrgem kui täisgrilli kasutamisel

- Pange väikesed või keskmise suurusega portsonid grillimiseks õige riili asendiga grilli alla.
- Määra see soovitud temperatuur.
- Pärast poolt grillimisaega pöörake toitu.

Ahju kella kasutamine



- 1 Seadistuslahv
- 2 Klahviluku sümbol
- 3 Kella tähis
- 4 Alarumi helitugevuse tähis (Teie tootel ei pruugi seda olla.)
- 5 Säästurežiimi tähis
- 6 Plusslahv
- 7 Miinuslahv
- 8 Ajasektori tähis
- 9 Märkuande tähis
- 10 Küpsetusaaja lõpu tähis
- 11 Küpsetusaaja tähis
- 12 Programmiklahv

i Maksimaalne küpsetamise lõpetamiseks seatav aeg on 5 tundi ja 59 minutit. Voolukatkustuse korral programm tühistatakse. Ahi tuleb uuesti programmeerida.

i Seadistamise ajal vilguvad ekraanil vastavad tähisid. Säete rakendumiseks peate mõne hetke ootama.

i Kui küpsetamissätteid pole valitud, ei saa kellaega määramata.

i Kui on määratud küpsetusaeg, siis näidatakse küpsetamise ajal järelejäänud aega.

Küpsetamine määratud küpsetusajaga

Ahju saab seadistada nii, et see lõpetab etteantud aja möödumisel töö. Selleks määratatakse taimeri abil küpsetusaeg.

1. Valige küpsetufunktsoon.
2. Puudutage klahvi kuni ekraanile ilmub küpsetusaaja tähis .
3. Määrake küpsetusaeg klahviga .
- » » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb tähis koos aja sümboliga ekraanile.

20/ET

4. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuuri. Küpsetamise algab.

» Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitmisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäändub küpsetamise lõpuni vörreldes kogu küpsetusajaga.

Küpsetusaaja lõpu hilisemaks seadmine

Pärast küpsetusaaja määramist taimeri abil saate seada küpsetusaaja lõpu hilisemaks.

1. Valige küpsetufunktsoon.
2. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaaja tähis .
3. Määrake küpsetusaeg klahviga .
- » » Kui küpsetusaeg on määratud, jääb küpsetamise tähis põlema.
4. Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub küpsetusaaja lõpu tähis .
5. Küpsetusaaja lõpu määramiseks vajutage klahvi .
- » Kui küpsetusaeg on määratud, jäävad tähisid ja koos aja sümboliga ekraanile. Pärast küpsetamise algust tähis kaob.
6. Pange toit ahju ja seadke temperatuurinupu abil temperatuuri. Küpsetamise algab.

» **Ahju taimer arvutab välja küpsetamise algusaaja, lahatades küpsetamise kestuse küpsetusaaja lõpust.** Küpsetamise algusaaja saabudes aktiveeritakse valitud töörežiim ning ahi soojeneb määratud temperatuurini. Määratud temperatuur püsib küpsetusaaja lõpuni.

» Küpsetamise alguses, kui kõik aja tähise osad on süttinud, algab küpsetusaaja pöördarvestus. Määratud küpsetusaeg on jagatud neljaks võrdseks osaks. Iga osa aja täitmisel lülitub selle osa tähis välja. Tänu sellele on teil hea ülevaade kui palju aega on jäändub küpsetamise lõpuni vörreldes kogu küpsetusajaga.

7. Kui küpsetamine on lõppenud, ilmub ekraanile teade "End" (Lõpp) ning kõlab taimeri märguandesignaal.
8. Märguandesignaal kestab 2 minutit. Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi. Märguandesignaal vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaeg.

i Kui vajutate märguandesignaali lõppedes suvalist klahvi, alustab ahi uuesti tööd. Keerake temperatuurinupp ja funktsiooninupp asendisse "0" (Väljalülitatud), et ahi lülitiks välja ega hakkaks pärast märguande lõppu uuesti tööle.

Klahviluku sisselülitamine

Ahju kasutamist saab tökestada, aktiveerides klahviluku funktsiooni.

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
» Ekraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).
- Klahviluku sisselülitamiseks vajutage klahvi .
» Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja tähis  jääb põlema.



Kuni klahviluku funktsioon on sisse lülitatud, ei saa ahju klahve kasutada. Voolukatkestuse korral klahvilukku ei tühistata.

Klahviluku väljalülitamiseks puudutage

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
» Ekraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
- Klahviluku väljalülitamiseks vajutage klahvi .
» Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "OFF" (Väljalülitatud).

Märguandekella seadmine

Seadme kella saab kasutada märguande või meeldetuletuse funktsioonis küpsetusprogrammist sõltumatult.

Märguandekella funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Seda kasutatakse ainult hoiatusena. Näiteks võib seda kasutada, kui soovite küpsetist teatud aja möödudes ümber pöörata. Määratud aja möödumisel edastab taimer hoiatussignaali.

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .



Maksimaalne märguande aeg on 23 tundi ja 59 minutit.

- Määrase märguande kestus klahviga .



Märguandesignaali, kellaaja ja ekraani heleduse funktsiooniklahvid ning temperatuuri klahvid peavad olema väljalülitatud asendis 0 (OFF).

» Pärast märguande aja sisestamist jääb tähis  põlema ja ekraanile ilmub märguande aeg.

- Kui märguande aeg on möödas, hakkab tähis  vilkuma ning kõlab märguandesignaal.

Märguandesignaali väljalülitamine

- Märguandesignaal kestab 2 minutiit.
Märguandesignaali vaigistamiseks vajutage suvalist klahvi.
» Märguandesignaala vaigistatakse ning ekraanile ilmub jooksev kellaag.

Märguande tühistamine

- Märguande tühistamiseks puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .

- Vajutage pikalt klahvi , kuni ekraanile ilmub "00:00".



Ekraanile ilmub märguande aeg. Kui korraga on seatud märguande aeg ning küpsetusaeg, näidatakse ekraanil lühemat ajavahemiku.

Märguandesignaali muutmine

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
» Valitud märguandesignaali näidatakse ekraanil kujul "b-01", "b-02" või "b-03".
- Seadistage klahviga  soovitud märguandesignaali.
- Määratud signaal aktiveeritakse veidi aja pärast.

Kellaaja muutmine

- Varem sisestatud kellaaja muutmine
- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub tähis .
» Määrase kellaeg klahviga .
 - Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Säästurežiim

Säästurežiimi abil saate energiat kokku hoida, määrates ahju küpsetusaja. Sellel režiimil lülitatakse küttekehad enne küpsetusaja lõppu välja ning kasutatakse ahju jätkssooust.

Säästurežiimi määramine

- Puudutage tähist , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis .
» Ekraanile ilmub tähis "OFF" (Väljalülitatud).
- Säästurežiimi sisselülitamiseks puudutage klahvi .
» Kui klahvilukk on aktiveeritud, ilmub ekraanile tähis "On" (Sisselülitatud) ja säästurežiimi tähis jääb põlema.

Säästurežiimi väljalülitamine

- Puudutage tähist , kuni ekraanile ilmub säästurežiimi tähis .
» Ekraanile ilmub tähis "On" (Sisselülitatud).
- Säästurežiimi väljalülitamiseks puudutage klahvi .
» Kui klahvilukk on välja lülitatud, ilmub ekraanile tähis "Off" (Väljalülitatud).

Ekraani heleduse määramine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

- Puudutage klahvi , kuni ekraanile ilmub selle heledust näitav **d-01**, **d-02** või **d-03**.
- Määrase soovitud heledus klahviga .
- Määratud aeg aktiveeritakse veidi aja pärast.

Küpsetusaegade tabel



Tabelis esitatud ajad on mõeldud orientiiriks.
Tegelik aeg võib varieeruda olenevalt toidu temperatuurist, paksusest, tüübist ja teie enda toiduvalmistuseelistustest.

Küpsetamine ja rõstimine



1. siiniks loetakse ahju **alumist** riilivahet.

Roog	Plaatide arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Sini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Koogid küpsetusplaadil	Üks plaat	Harilik plaat*	<input type="checkbox"/>	3	180	25 ... 30
Koogid vormis	Üks plaat	Koogivorm ja traatresti**	<input checked="" type="checkbox"/>	2	180	40 ... 50
Väksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	150	30 ... 40
	2 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	1 - 3	150	35 ... 50
	3 plati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvitikook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**	<input type="checkbox"/>	3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**	<input checked="" type="checkbox"/>	2	150	30 ... 40
	2 plati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** Küpsetusplaadi**	<input checked="" type="checkbox"/>	1 - 4	150	35 ... 45
Küpssised	Üks plaat	Küpsetusplaat*	<input type="checkbox"/>	3	180	25 ... 30
	2 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	1 - 3	180	30 ... 40
	3 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Taignatooted	Üks plaat	Harilik plaat*	<input type="checkbox"/>	2	200	30 ... 40
	2 plati	1-Küpsetusplaat* 5-Harilik plaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	1 - 5	200	45 ... 55
	3 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Muretaigen	Üks plaat	Harilik plaat*	<input type="checkbox"/>	2	200	25 ... 35
	2 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	1 - 3	200	35 ... 45
	3 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat* 5-Sügav ahjuplaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Juuretis	Üks plaat	Harilik plaat*	<input type="checkbox"/>	2	200	35 ... 45
Lasanje	Üks plaat	Khaasist/metallist kandiline vorm traatrestil**	<input type="checkbox"/>	2 - 3	200	30 ... 40
Pitsa	Üks plaat	Harilik plaat*	<input type="checkbox"/>	2	200 ... 220	15 ... 20
Bifsteek (suur tükki) / praad	Üks plaat	Harilik plaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	100 ... 120
Lambakints (pajaroog)	Üks plaat	Harilik plaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25 min 250/max, seejärel 190	70 ... 90
	Üks plaat	Harilik plaat*	<input checked="" type="checkbox"/>	3	25 min 250/max,	60 ... 80

					seejärel 190	
Kanapraad (1,8-2 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
	Üks plaat	Harilik plaat*		2	15 min 250/max, seejärel 180 ... 190	60 ... 80
Kalkun (5,5 kg)	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
	Üks plaat	Harilik plaat*		1	25 min 250/max, seejärel 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	200	20 ... 30

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.

* Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.

** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

Küpsetustabel testtoitudele

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testima.

Roog	Plaati arv	Kasutatavad lisatarvikud	Töörežiim	Sini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (ligikaudne, min)
Murekook	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	140	20 ... 30
	2 plati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 plati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Väiksed koogid	Üks plaat	Harilik plaat*		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	Harilik plaat*		3	150	30 ... 40
	2 plati	1-Küpsetusplaat* 3-Harilik plaat*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 plati	1-Harilik plaat* 3-Küpsetusplaat* 5-Sügav ahjuplaat*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskviitkook	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		3	160	25 ... 35
	Üks plaat	26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil**		2	150	30 ... 40
	2 plati	1-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm traatrestil** 4-26 cm läbimõõduga ümmargune tordivorm küpsetusplaadi**		1 - 4	150	35 ... 45

Öunapirukas	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist rõu traatresti***		2	180	50 ... 60
	Üks plaat	20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist rõu traatresti**		2	170	50 ... 60
	2 plati	1-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist rõu traatresti** 4-20 cm läbimõõduga ümmargune must metallist rõu küpsetusplaadi**		1 - 4	170	50 ... 60

Kõigi toitude puhul on soovitatav eelkuumutamine.
 * Lisatarvikud ei pruugi kuuluda komplekti.
 ** Lisatarvikud ei kuulu komplekti. Lisatarvikud on kaubanduses saadaval.

Nõuandeid kookide küpsetamiseks

- Kui kook on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega.
- Kui kook on liiga niiske, kasutage vähem vedelikku või vähendage temperatuuri 10 °C võrra.
- Kui kook on pealt liiga pruun, asetage see madalamale siinile, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.
- Kui kook on seest hästi läbi küpsenud, kuid pealt toores, kasutage vähem vedelikku, vähendage temperatuuri ja pikendage küpsetusaega.

Nõuandeid küpsetiste tegemiseks

- Kui küpsetis on liiga kuiv, suurendage temperatuuri umbes 10 °C võrra ja lühendage küpsetusaega. Niisutage taignakihte piimast, õlist, munast ja jogurtist tehtud kastmega.
- Kui küpsemine võtab liiga kaua aega, siis vaadake, et taigen ei ulatiks üle plaadi servade.
- Kui küpsetise pealispind pruunistub, aga alumine osa ei küpse, siis veenduge, et te pole küpsetise alaosas liiga palju kastet kasutanud. Püüdke jaotada kastet taignakihtide vahelle ja peale vördsedes kogustes, et need pruunistuks ühtlaselt.



Küpsetage vastavalt küpsetustabelis toodud režiimile ja temperatuurile. Kui alumine osa pole ikka piisavalt pruunistunud, asetage see järgmine kord madalamale siinile.

Nõuandeid köögiviljade küpsetamiseks

- Kui köögiviljade küpsetusrõus saab mahl otsa ja need hakkavad kuivama, siis tasub köögivilju

küpsetada ahjuplaadi asemel kaanega pannil. Kaanega suletud nõüs jääb toit mahlaseks.

- Kui köögiviljaroog jääb tooreks, keetke köögiviljad eelnevalt läbi või valmistage neid nagu purgitoitu ja asetage siis ahju.

Kuidas grilli kasutada



HOIATUS

Sulgege grillimise ajaks ahjuuks. Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

Grilli sisselülitamine

1. Keerake funktsiooninupp soovitud grillitähisele.
2. Seejärel valige soovitud grillimistemperatuur.
3. Vajadusel eelkuumutage ahju umbes 5 minutit.
- » Süttib temperatuuri märgutuli.

Grilli väljalülitamine

1. Keerake funktsiooninupp väljalülitatud (ülemisse) asendisse.



Grillimiseks sobimatud toiduained võivad põhjustada tulekahju. Grillige ainult suurel kuumusel grillimiseks sobilikku toitu.

Ärge paigutage grillitavat toitu liiga kaugel ahju tahaossa. See on kõige kuumem piirkond ning rasvane toit võib süttida.

Küpsetamisaegade tabel grillimiseks

Grillimine elektrigrilliga

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sini asend	Soovitatav temperatuur (°C)**	Grillimisaeg (lilgikaudu)
Kala	Traatrest	4..5	250/max	20...25 min. *
Viljutatud kana	Traatrest	4..5	250/max	25...35 min.
Lambakarbonaad	Traatrest	4..5	250/max	20...25 min.
Röstitbjif	Traatrest	4..5	250/max	25...30 min. *
Vasikakarbonaad	Traatrest	4..5	250/max	25...30 min. *
Röstleib *	Traatrest	4	250/max	1...3 min.

* sõltuvalt paksusest

**Eelsõjendage 5 minutit

**Kui grilli temperatuuri ei saa teie toote puhul reguleerida, töötab grill maksimumtemperatuuril.

Selle küpsetustabeli toidud on valmistatud järgides standardit EN 60350-1, et riiklikel kontrollasutustel oleks tooteid lihtsam testida

Toit	Kasutatavad lisatarvikud	Sini asend	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (lilgikaudne, min)
Röstleib	Traatrest	4	250/max	1...3 min
Lihaparnid (loomaliha) - 12 tükid	Traatrest	4	250/max	25...35 min

Keerake toitu, kui möödunud on 2/3 kogu grillimisajast.

Kõiki grillitavaid toiduaineid on soovitatav 5–6 minutit eelkuumutada.

6 Hoidmine ja hooldus

Üldine teave

Toote kasutusiga pikeneb ja probleeme tekib harvem, kui toodet regulaarselt puastada.



OHT:

Enne hooldus- ja puastustööde alustamist ühendage toode vooluvõrgust lahti. Elektrilöögi oht!



OHT:

Enne toote puastamist laske sellel maha jahtuda.

Kuumad pinnad võivad tekitada põletusi!

- Puhastage toodet põhjalikult pärast iga kasutuskorda. Sel viisil on lihtsam eemaldada toiduvalmistusjääke, vältides nende kõrbemist seadme järgmisel kasutuskorral.
- Toote puastamiseks pole vaja spetsiaalseid puastusvahendeid. Kasutage toote puastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmest lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.
- Liigne vedelik tuleb pärast puastamist alati ära pühkida ja pritsmed kohe kuivatada.
- Ärge kasutage roostevabast terasesest või inoxist pindade ja käepideme puastamiseks puastusvahendeid, mis sisaldavad hapet või Kloriidit. Nende osade puastamiseks kasutage pehmest lappi ja vedelat puastusvahendit (mitteabrasiivset), tömmates lapiga ainult ühes suunas.



Mõned puastusained või -vahendid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage tugevatoimelisi puastusaineid, puastuspulbrit või -pastat ega teravaid esemeid.



Ärge kasutage puastamiseks aurupuhasteid, muidu võite saada elektrilöögi.

Juhtpaneeli puastamine

Puhastage juhtpaneeli ja nuppe niiske lapiga ning seejärel pühkige need kuivaks.



Ärge eemaldage juhtpaneeli puastamiseks nuppe, kui teie tootel neid on.

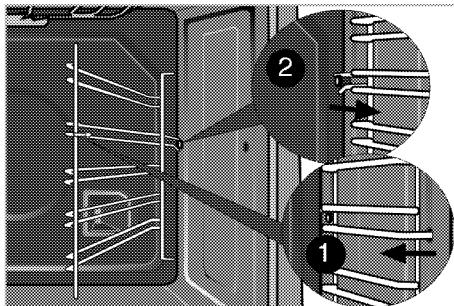
Muidu võite juhtpaneeli kahjustada!

Ahuju puastamine

Külgseina puastamine(Varieerub olenevalt toote mudelist.)

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

- Eemaldage küljeraami eesmine osa, tömmates seda külgsinist eemale.
- Võtke küljeraam välja, tömmates seda enda suunas.

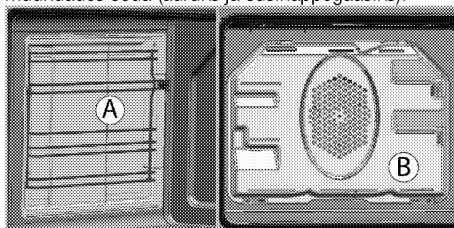


Katalüütised seinad

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

Teie toote külgsinad (A) ja/või tagasein (B) võivad seestpoolt olla kaetud katalüütilise emailiga.

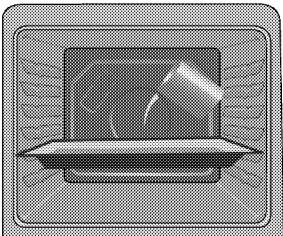
Katalüütised seinad on heledat matti värviga ja poorse pinnnaga. Ahju katalüütisi seinu ei tohiks puastada. Katalüütiste seinte poorne pind puastub automaatselt, imedes pritsivat rasva sisesse ning muundades seda (auruks ja süsihappegaasiks).



Hölbuse auruga puastamine

Muudab puastamise hölpsaks, kuna mustus (mis ei ole liiga kauaks puastamata jääenud) pehmeneb ahju sisemuses tekkiva auru ja sisepindadele kondenseeruvate veepiiskade toimel.

- Võtke ahjust välja kõik lisad.
- Valage ahjuplaadile 500 ml vett ja asetage plaat ahju teisele restile.



3. Seadke ahju lihtne puhastamine auru režiim ja käivitada 100 °C juures 25 minutit.
4. Avage uks ja pühkige ahju sisepindu niiske käsna või lapiga.
5. Kasutage törksa mustuse eemaldamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



Hõlpsa auruga puhastamise režiimi kasutamisel aurustub ahju sisemusse kogunenud jäälid/mustuse pehmendamiseks plaadile paigutatud vesi ning ahju sisemusse ja ahjuukse klaasi sisekülljele moodustub kondensatsioon, seepärast võib ahjuukse avamisel vett tilkuda. Pühkige kondensatsioon ära kohe, kui avate ahjuukse.

Ahjuukse puhastamine

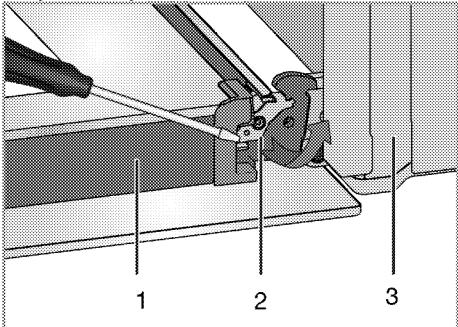
Kasutage ahjuukse puhastamiseks sooja vett koos vedela pesuvahendiga, pehmet lappi või käsna ning kuivatamiseks kuiva lappi.



Arge kasutage ukse puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhatustvahendeid või teravaid metallkraabitsaid. Need võivad pinda kriimustada ning klaasi lõhkuda.

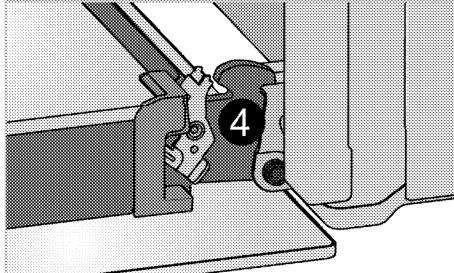
Ahjuukse eemaldamine

1. Avage eesuks (1).
2. Avage eesukse paremal ja vasakul küljel asuva hingede pesa (2) klambrid, vajutades neid alla joonisel kujutatud viisil.

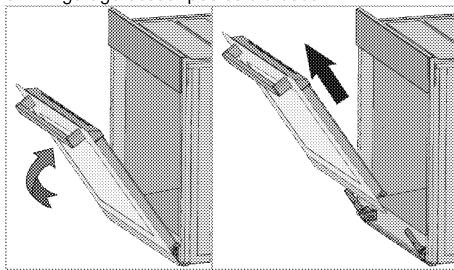


1 Uks

- 2 Hinge lukk(suletud asend)
- 3 Ahia
- 4 Hinge lukk(avatud positsioon)



3. Liigutage eesust pooles ulatuses.



4. Eemalda eesuks seda ülespoole tömmates ja paremast ning vasakust hingest vabastades.



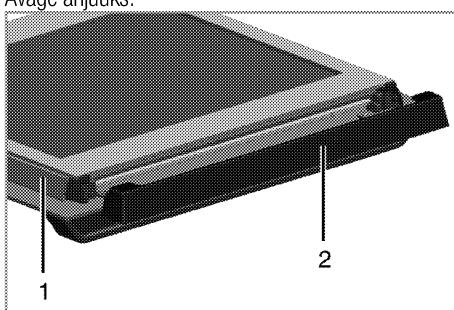
Ukse tagasipanemisel tuleb eemaldamistoiminguid korralta vastupidises järjekorras. Ärge unustage ukse taaspalgaldamisel sulgeda hinge pesa juures olevalt klambreid.

Ukse siseklaasi eemaldamine

(See funktsioon on valikuline. Teie tootel ei pruugi seda olla.)

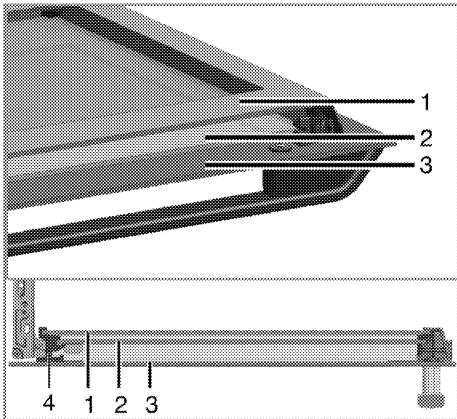
Ahjuukse sisemist klaaspaneeli saab puhastamiseks eemaldada.

Avage ahjuuks.



- 1 Raam
- 2 Plastosa

Eemalda eesukse ülaossa paigaldatud plastosa, tömmates seda enda poole.



1 Kõige seespoolsem klaaspaneel

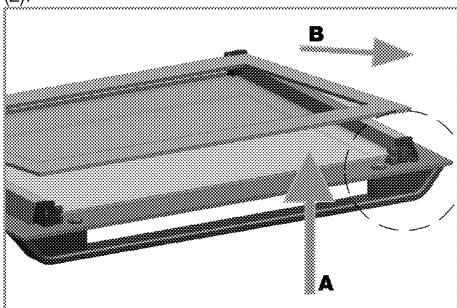
2 Sisemine klaaspaneel

3 Välimine klaaspaneel

4 Klaaspaneeli plastist pesa – alumine

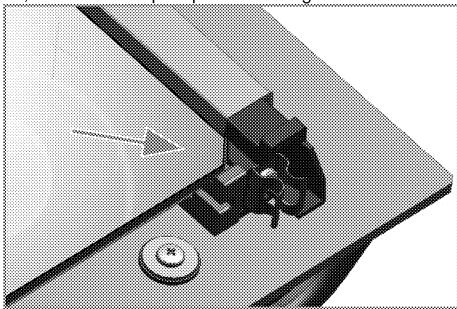
Kergitage kõige seespoolsemat klaaspaneeli (1) veidi tähise **A** suunas ja tömmake see tähise **B** suunas välja, nagu joonisel näidatud.

Eemaldage samamoodi ka teine sisemine klaaspaneel (2).



Ukse kokkumonteerimisel tuleb esimese ajana paigaldada sisemine klaaspaneel (2).

Nagu joonisel näidatud, asetage klaaspaneeli kaldnurk nii, et see toetub plastpesa kaldnurgale.



Sisemine klaaspaneel (2) tuleb paigaldada plastist pesasse kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) lähevale.

Kõige seespoolsema klaaspaneeli (1) paigaldamisel jätkke trüki külj sisemise klaaspaneeli suunas. Sisemise klaaspaneeli alumine nurk peab asetuma alumisse plastpesasse.

Suruge plastosa vastu raami, kuni kuulete klöpsatust.

Ahjuvalgusti pirni vahetamine



OHT:

Et vältida elektrilöögi ohtu, vaadake enne ahju lambi vahetamist, et toode oleks vooluvõrgust lahti ühendatud ning maha jahtunud. Kuumad pinnad võivad tekitada põletust!



Valgusti asukoht ei pruugi olla sama mis joonisel.



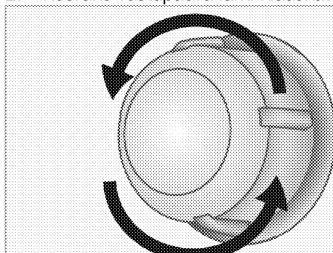
Sellel seadmel kasutatud lamp pole sobiv koduse majapidamise valgustamiseks. Selle lambi eesmärk on aidata kasutajal toiduaineid paremini näha.



Sellel seadmel kasutatud lambid peavad vastu pidama ekstreemsetele tingimustele, nt üle 50 °C temperatuurile.

Kui ahjal on ümar valgusti:

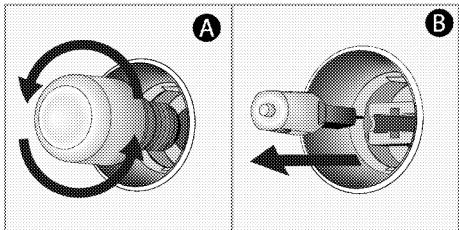
1. Lahutage toode vooluvõrgust.
2. Keerake vastupäeva lahti klaaskate.



3. Kui teie ahjutuli on alloleval joonisel kujutatud (A) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil keerates ja asendage uuega. Kui teie ahjutuli on (B) tüüpi, eemaldage see joonisel näidatud viisil tõmmates ja asendage uuega.



Selles ahjus kasutatakse hõõglampi võimsusega alla 40 W, kõrgusega alla 60 mm, läbimõõduga alla 30 mm või halogeenlampi pistikupesaga G9, võimsusega alla 60 W. Lambid sobivad kasutamiseks temperatuuril üle 300 °C. Ahjulampe saab hankida volitatud hooldusagentidelt või litsentsiga tehnikutelt.



4. Paigaldage klaaskate tagasi.

7 Probleemide lahendamine

Kasutamise ajal tuleb ahjust auru.

- Auru tekkimine töötamisel on tavaline. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toote kuumenemisel ja jahtumisel on kuulda metalset heli.

- Metallosade kuumenemisel võivad need paisuda ning tekitada hääl. >>> *Tegemist ei ole rikkega.*

Toode ei tööta.

- Võrgukaitse on rakendunud või läbi põlenud. >>> *Kontrollige elektrikilbi korke. Vajadusel vahetage või lähtestage need.*
- Toode ei ole ühendatud (maandatud) pistikupessa. >>> *Kontrollige pistiku ühendust.*

Ahju tuli ei tööta.

- Ahju pirk on vigane. >>> *Vahetage pirm välja.*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Ahi ei lähe soojaks.

- Ei pruugi olla seadud konkreetse küpsetusfunktsiooni ja/või temperatuuri jaoks. >>> *Määrase konkreetne küpsetusfunktsioon ja/või temperatuur.*
- Taimer on seadistamata (taimeriga mudeliteil). >>> *Sisestage kella-aeg. (Mikrolaineahjuga toodetel juhib taimer ainult mikrolaineahju.)*
- Voolukatkestus. >>> *Kontrollige, kas vool on olemas. Kontrollige elektrikilbi kaitsmeid. Vajadusel vahetage või lähtestage kaitsmed.*

Kella-aeg vilgub või kella tähis põleb (taimeriga mudeliteil).

- Vahepeal on toiminud voolukatkestus. >>> *Pange kell õigeks / lülitage toode välja ja seejärel uuesti sisse.*

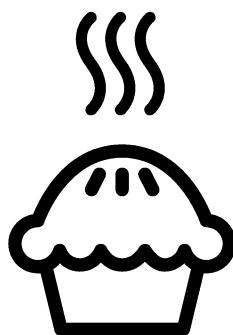


Kui teil ei õnnestu probleemi käesolevas lõigus antud juhiste kohaselt lahendada, konsulteerige volitatud teenindusega või edasimüüjaga, kellelt te toote ostsite. Ärge kunagi üritage rikkis toodet ise parandada.



Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoko kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Upozornění na horké povrchy.



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

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

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	7
Bezpečnost dětí	7
Likvidace starého výrobku	7
Likvidace obalových materiálů.....	8

2 Obecné informace
9

Přehled	9
Obsah balení	10
Technické parametry.....	11

3 Montáž
12

Před montáží	12
Instalace a připojení	14
Likvidace starého výrobku	15

4 Příprava
16

Tipy pro úsporu energie.....	16
Úvodní použití	16
Nastavení času.....	16

První čištění produktu	16
Výchozí ohřev.....	16

5 Obsluha trouby
18

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	18
Používání elektrické trouby.....	18
Provozní režimy	19
Používání hodin trouby.....	20
Tabulka časů vaření	22
Ovládání grilu.....	24
Tabulka časů pečení pro grilování.....	25

6 Údržba a péče
26

Obecné informace	26
Čištění ovládacího panelu	26
Čištění trouby.....	26
Odstranění dvířka trouby	27
Odstranění vnitřního skla dvírek.....	27
Výměna vnitřní žárovky	28

7 Odstraňování potíží
30

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškoleny.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

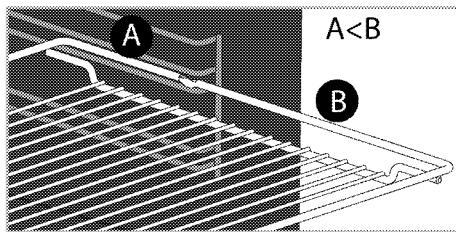
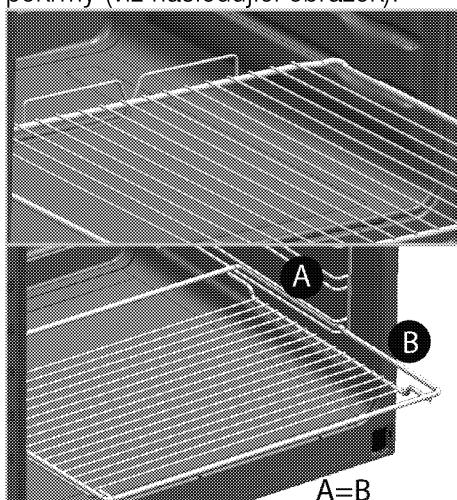
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

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

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokrýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojíte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnicemi.
 - Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
 - Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rámem a nevedete jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- ### Bezpečnost produktu
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
 - Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
 - Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
 - Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
 - Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
 - Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

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



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

abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

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

Pro bezpečný provoz:

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

Určené použití

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

Bezpečnost dětí

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

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoko kvalitních součástí a materiálů, které lze znova použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

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

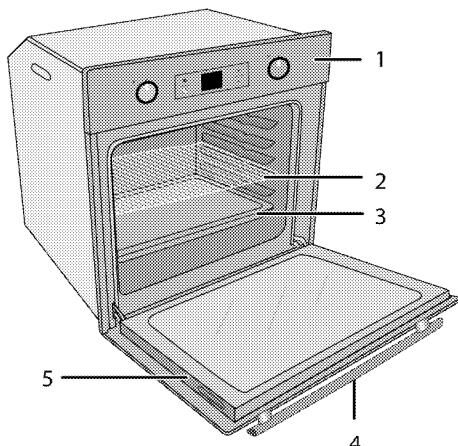
Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti.
Obalové materiály uschovejte na bezpečném

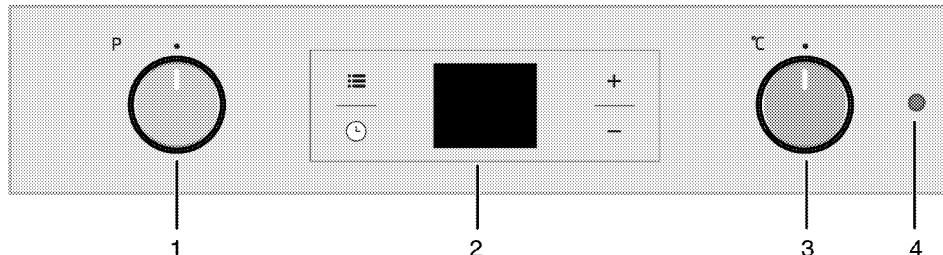
místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříďte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 2 | Drátěná police | 7 | Světlo |
| 3 | Plech | 8 | Horní topný prvek |
| 4 | Madlo | 9 | Polohy polic |
| 5 | Dveře | | |



- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Funkční spínač |
| 2 | Digitální časovač |
| 3 | Spínač termostatu |
| 4 | Světlo termostatu |

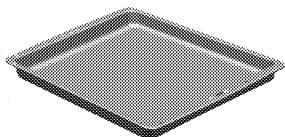
Obsah balení



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

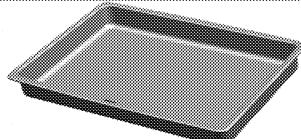
- 1. Návod k použití**
- 2. Standardní plech**

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



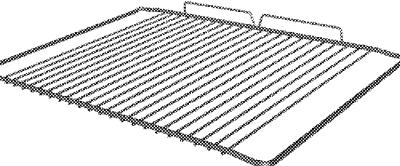
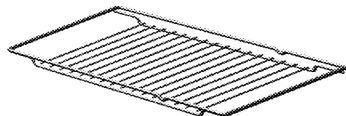
- 3. Hluboký plech**

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



- 4. Drátěná police**

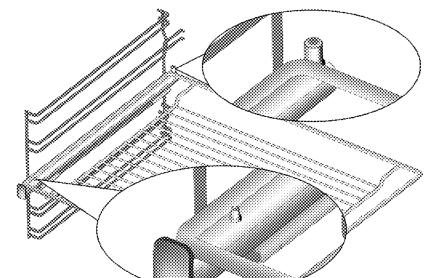
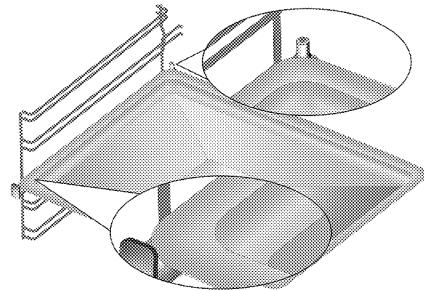
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



- 5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické příhrádky**
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Teleskopické příhrádky umožňují snadno vkládat a vyjmout plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými příhrádkami, zkонтrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické příhrádky u okrajů drátěné police a plechu.



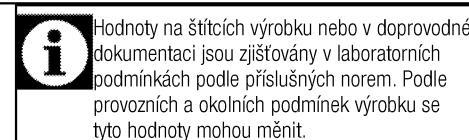
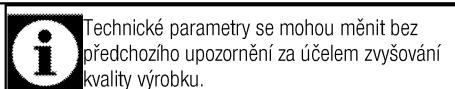
Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.5 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VW-FG 3 x 1.5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjištovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . Montáž, strana 12.



3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými

stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

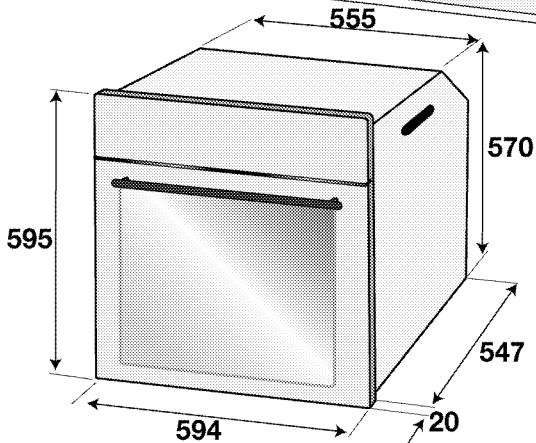
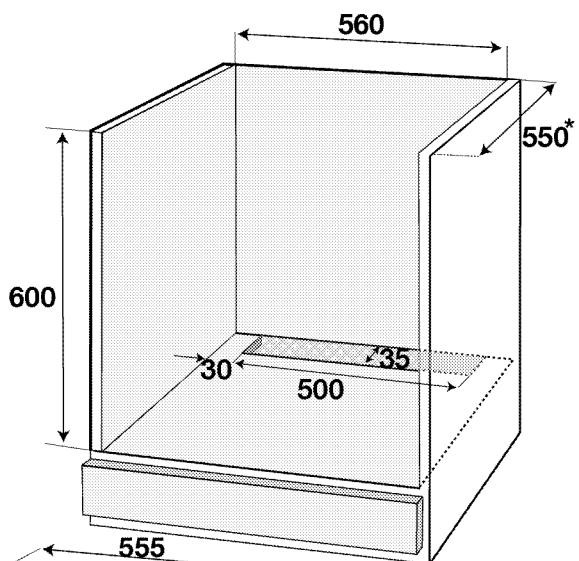
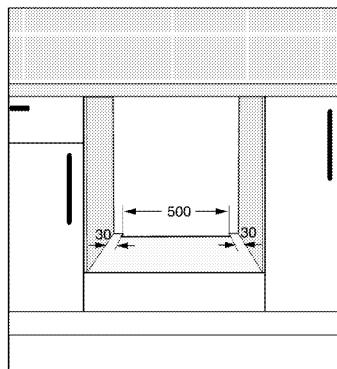
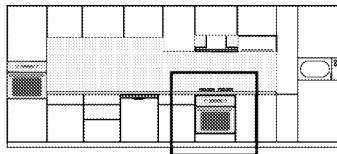
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášeje nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyrezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.



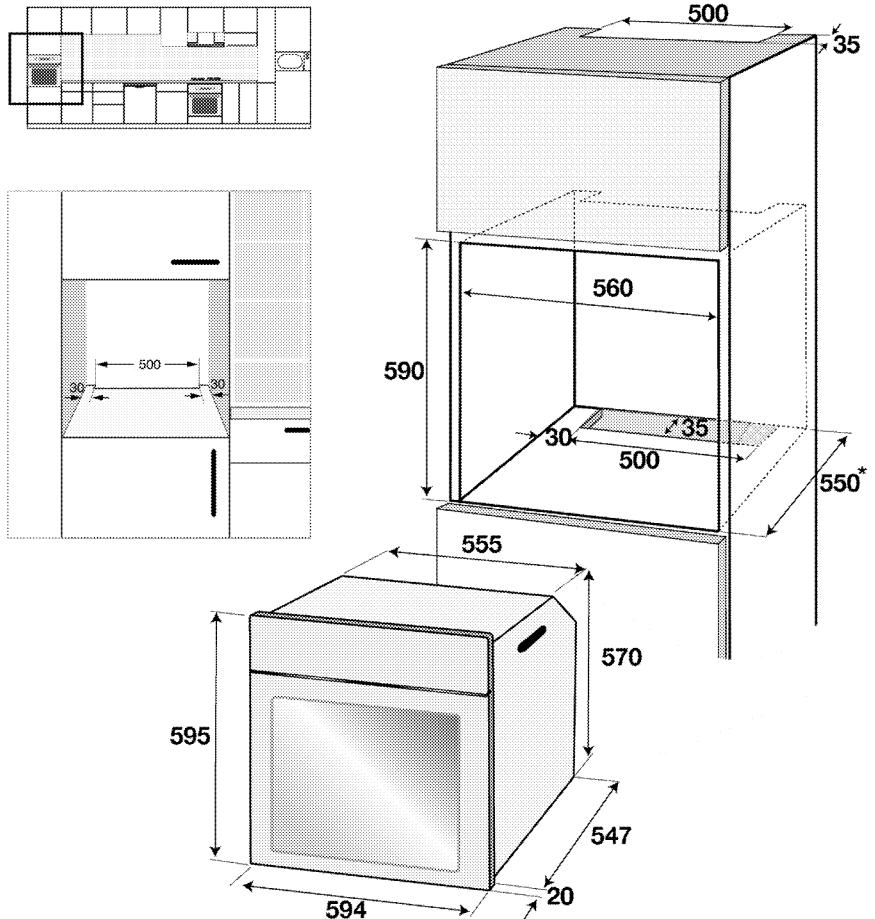
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladičích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

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



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po rádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

Napájecí kabel je nutno nepřiskrňovat, ohnout či zmačknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

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



NEBEZPEČÍ:

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



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

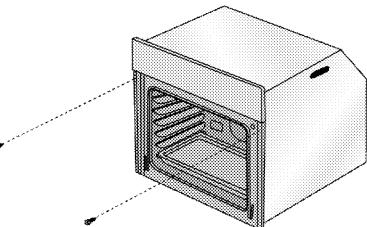


Během zapojení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

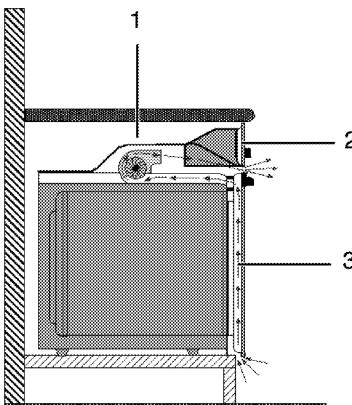
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovněte ji a zajistěte, přítom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přeskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnut.

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



1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnuta.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovjete si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně obpleťte páskou.
- Aby drátená police a plech v troubě nepoškodily dveřka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dveřka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dveřka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

Úvodní použití

Nastavení času



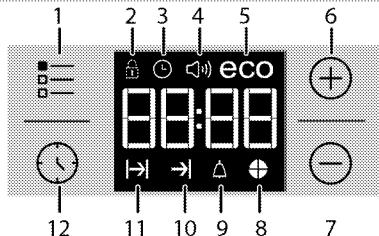
Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

Stisknutím kláves **+/-** nastavte čas, poté co troubu poprvé zapojíte.



Denní dobu nastavte pomocí **■■■**, potom stlačte **+/-** a nastavte čas.

Nastavení potvrďte stisknutím symbolu **⌚** a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol zámku
- 3 Symbol hodin
- 4 Symbol hlasitosti alarmu (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
- 5 Symbol eko režimu
- 6 Tlačítko plus

- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol konce času pečení
- 11 Symbol doby pečení
- 12 Tlačítko programu



Není-li počáteční čas nastaven, hodiny se spustí od **12:00** a zobrazí se symbol **⌚**. Jakmile ji nastavíte, tento symbol zmizí.



Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znova nastavit.

První čištění produktu



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

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

Výchozí ohřev

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



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjmání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvírka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 18*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 18*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvírka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*



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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a výjmání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávajte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličeji a/nebo oči.

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

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

Tipy na grilování

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

- Pokrmy ke grilování rozmiňte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozložení ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na

drátěně polici, posuňte na dolní příhrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



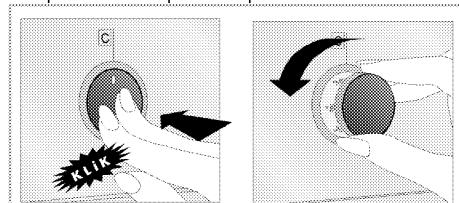
Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejlepší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

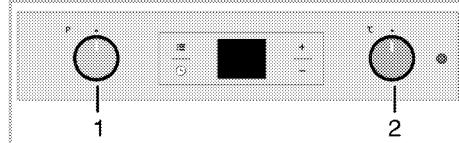
Vaše trouba je vybavena zasouvacími tlačítka, která vystoupí, když je stisknete.

- Tiskněte směrem dovnitř, aby tlačítko vystoupilo, a pak otočením provedte požadované nastavení.



- Po dokončení vaření, stiskněte knoflík dovnitř.

Zvolte teplotu a provozní režim



1 Funkční spínač

2 Spínač termostatu

- Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.
- Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hřazívání zůstane svítit kontrolka teploty.

»

Vypněte elektrickou troubu

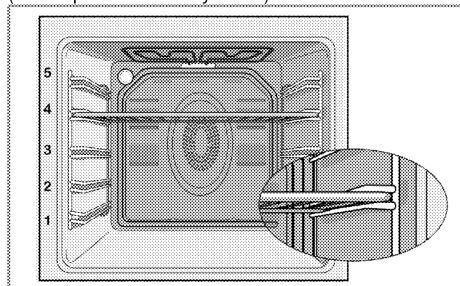
Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahoře).

Poohy příhrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na příhrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi příhrádky podle obrázku.

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

(Liší se podle modelu výrobku.)



Provozní režimy

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

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuté. Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pecících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Dolní ohřev



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

Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.



Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Funkce s ventilátorem

Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmrzařené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladi.

Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně).

Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Ve většině případů není předeřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních příhrádek. Vhodné pro použití více plechů.

Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.

Funkce "3D"



Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

Plný grill



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

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

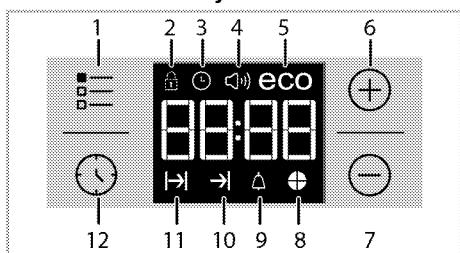
Grill + ventilátor



Grilování není tak výkonné jako u plného grilu

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

Používání hodin trouby



- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol zámku
- 3 Symbol hodin
- 4 Symbol hlasitosti alarmu (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
- 5 Symbol eko režimu
- 6 Tlačítko plus
- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol konce času pečení
- 11 Symbol doby pečení
- 12 Tlačítko programu

	Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znova naprogramovat.
	Během provádění nastavení na se displeji zobrazí související symboly. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.
	Není-li nastaveno žádné pečení, nelze nastavit aktuální čas.

Pečení s určením doby pečení:

Troubu můžete nastavit tak, aby se zastavila na konci specifikovaného času, a to nastavením doby vaření na časovači.

1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .
3. Nastavte čas vaření pomocí kláves / .
- » Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol a čas se odpočítává.

4. Do trouby vložte nádobí a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.

» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne. Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.

Nastavení konce doby vaření na pozdější čas:

Po nastavení času vaření na časovači můžete nastavit konec času vaření.

1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .
3. Čas vaření nastavte pomocí kláves / .
- » » Jakmile je čas vaření nastavený, na displeji se rozsvítí symbol .
4. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .
5. Stiskněte klávesy / a nastavte konec času vaření.
- » Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol a symbol . Jakmile vaření začne, symbol zmizí.
6. Do trouby vložte nádobí a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.
- » **Časovač trouby vypočte čas spuštění odečtem času vaření od konce času, který jste nastavili.** Vybraný provozní režim se aktivuje, když nadeje čas spuštění vaření a trouba se rozebere na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.
- » Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne. Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.
7. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí "End" a časovač vydá zvukové upozornění.
8. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu. Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Pokud na konci zvukového varování stisknete libovolnou klávesu, trouba se znova spustí. Otočte tlačítko pro nastavení teploty a funkce do pozice "0" (vypnuto) a vypněte troubu, abyste předešli opětovnému spuštění trouby po konci upozornění.

Aktivace zámku

Použitím tlačítka trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji se zobrazí "OFF".
2. Pro aktivaci zámku stiskněte .
- » Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol  zůstane rozsvícený.



Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují.
Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Chcete-li zámek deaktivovat

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji se zobrazí "On".
2. Zámek deaktivujte stisknutím klávesy .
- » "VYPNOUT" se zobrazí po vypnutí zámku.

Nastavení budíku

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

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitém čase obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .



Funkční tlačítka pro tón alarmu, denní dobu, jas displeje a nastavení teploty musí být v pozici 0 (OFF).

- » Na displeji se rozsvítí symbol budíku  a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.
3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku  a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zruše.
2. Stiskněte a přidržte klávesu  dokud se nezobrazí "00:00".



Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna tónu budíku

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
 2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesami  / .
 3. Tón, který nastavíte, se aktivuje během krátké chvíliky.
- » Zvolený tón budíku se zobrazí na displeji jako "b-01", "b-02" nebo "b-03".

Změna denní doby

Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocí kláves  / .
3. Čas, který nastavíte, se za chvíli aktivuje.

Úsporný režim

Můžete šetřit energii v úsporném režimu, budete-li vařit s nastavením času vaření.

Tento režim dokončí vaření při vnitřní teplotě trouby a vypnutých topných prvcích před koncem času vaření.

Nastavení úsporného režimu

1. Stiskněte symbol  dokud se na displeji nezobrazí symbol úsporného režimu.
- » Na displeji se zobrazí "OFF".
2. Aktivujte úsporný režim stisknutím klávesy .
- » Jakmile se zámek aktivuje, na displeji se zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zůstane rozsvícený.

Deaktivace úsporného režimu.

1. Stiskněte symbol  dokud se na displeji nezobrazí symbol úsporného režimu.
- » Na displeji se zobrazí "On".
2. Úsporný režim deaktivujte stisknutím klávesy .
- » "Off" se zobrazí jakmile se zámek deaktivuje.

Nastavení jasu obrazovky

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

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí **d-01** nebo **d-02** nebo **d-03** a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocí kláves  / .
- » Čas, který nastavíte se aktivuje za chvíli.

Tabulka časů vaření



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

Pečení a rožnění



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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláče ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněny	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 180... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max,	60 ... 80

					potom 190	
Rozněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednoduší.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru		1 - 4	150	35 ... 45

Jablečný koláč	Jeden zásobník	26 cm na plechu na cukroví** Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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

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

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v páni s poklicí místo na plechu. U uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.

- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvírka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
 2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
 3. Podle potřeby předehřívejte asi 5 minut.
- » Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

1. Otočte funkčním tlačítkem do polohy vypnout (nahore).



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumisťujte potraviny příliš daleko do zadu grilu. Je to nejlepší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

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

* podle tloušťky

* Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.

** Nelze-li nastavit teplotu grilu vašeho spotřebiče, gril bude fungovat na maximální teplotu.

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednoduší.

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toustový chléb	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250/max	25...35 min.

Obraťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5-6 min ohřev všech potravin ke grilování.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vycistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštém použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čistiadla. Výrobek omýjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkонтrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otržena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojetí nepoužívejte čistiadla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otréní této části použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



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

Čištění ovládacího panelu

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



Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávajte.

Ovládací panel by se mohl poškodit.

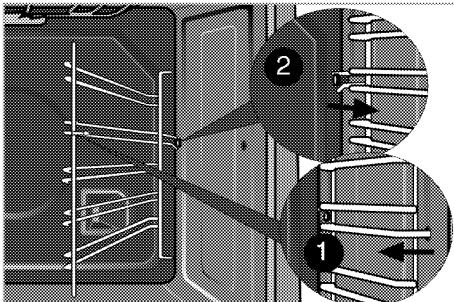
Čištění trouby

Čištění boční stěny(Liší se podle modelu výrobku.)

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

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.

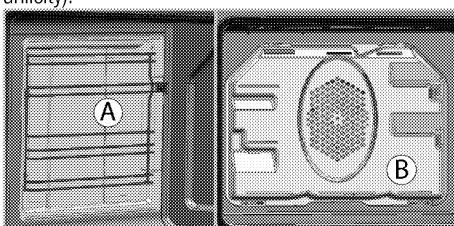
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

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

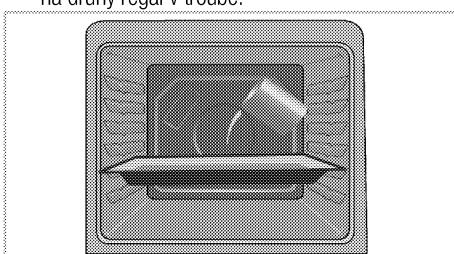
Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smalem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára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



Snadné parní čištění

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

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



- Nastavte troubu do režimu snadné čištění parou a běh na 100 ° C po dobu 25 minut.
- Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
- Výrobek omýjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.



V režimu snadného čištění párou se voda, která byla nalita do zásobníku ke zmékání zbytků jídla/špině uvítí trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dveřek trouby, takže při otevření dveřek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dveřek.

Čištění dveřek trouby

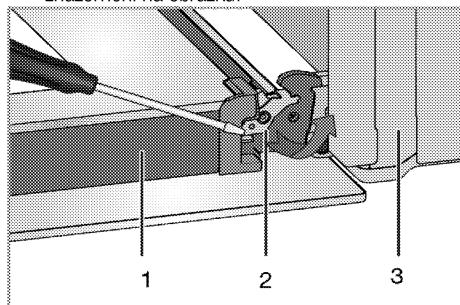
Chcete-li vyčistit dveřka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vycistěte výrobek, pak jej ořete suchým hadříkem.



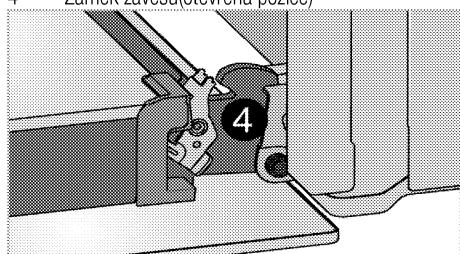
K čištění dveřek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistička ani drátněky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Odstranění dveřka trouby.

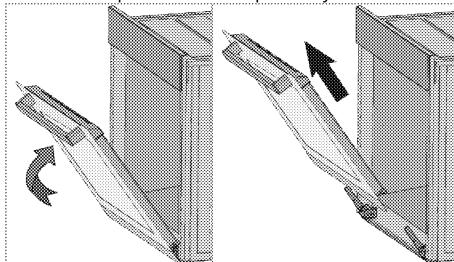
- Otevřete přední dveřka (1).
- Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- Dveře
- Zámek závěsu(uzavřená poloha)
- trouba
- Zámek závěsu(otevřená pozice)



- Posuňte přední dveře na půl cesty.



- Demontujte přední dveřka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.



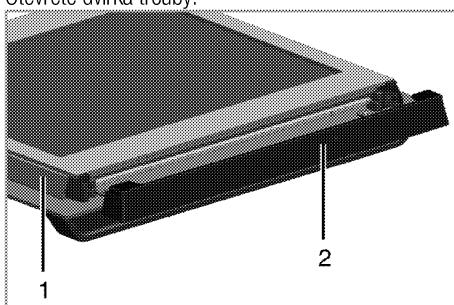
Při instalaci dveřek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dveřek

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

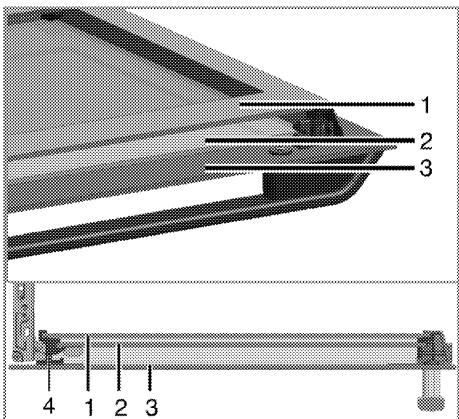
Vnitřní tabuli skla dveřek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dveřka trouby.



- Rám
- Plastový díl

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



1 Vnitřní skleněná tabule

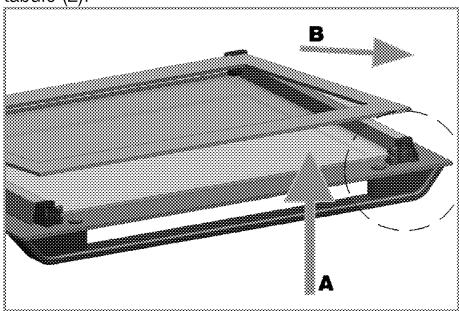
2 Vnitřní skleněná tabule

3 Vnější skleněná tabule

4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

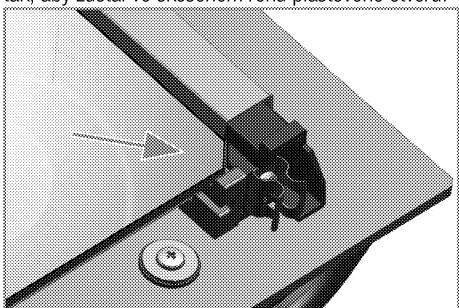
Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.

Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvírek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).

Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejvnitřnejší skleněné tabule (1).

Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potiskovaná strana tabule směřuje k nejvnitřnejší skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



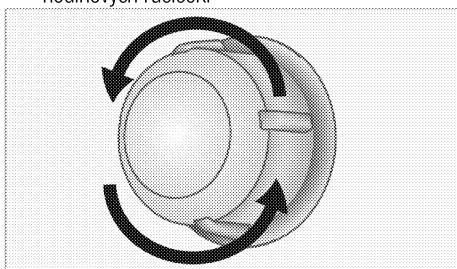
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místoří. Zamýšleným účelem této žárovky je pomocí uživateli vidět na potraviny.



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

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

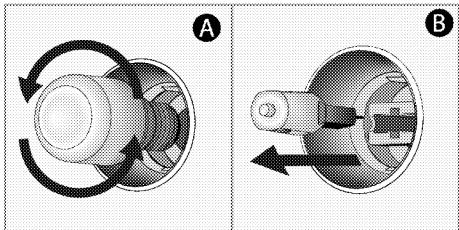
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



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



V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lampy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencí.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znova aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas.*
(U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znova aktivujte.*

(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo k výpadku energie. >>> *Nastavte čas/Přístroj vypněte a znova zapněte.*



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



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky - podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
 - b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím výjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.
- Výrobky vyžadující odborné zapojení:** plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezdopovídá za poškození či škody vzniklé chybou instalací nebo chybným zapojením výrobku.
- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
 - d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
 - e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>
 - f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení této údajů nebude moct být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravný list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

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

- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupì věci vztahují podle zvláštních právních předpisù.

- j) Spoleènost BEKO SPOLKA AKCJNA, organizaèní složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodùlky nabízí spotøebitelùm na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Pøedmètem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraøování výrobních vad po dobu následujících 36 mìsícù od skonèení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnìní veškerých podmínek uvedených na www.beko.cz.

O odstranèení vad výrobku v prodloužené záruční lhůtì je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.beko.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.

Pøi opravì v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu pøedložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V dobì trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V pøípadì neodstranitelné vady zajistì dovozce pøímo u zákazníka výmìnu výrobku za nový. Nárok na výmìnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potøebných dokladù (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádøení servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPOLKA AKCJNA, organizaèní složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodùlky. Spotøebitel nemá právo v prùbìhu prodloužené záruky na vrácení kupní èástky. Uplatnìní práva na bezplatné odstraøování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

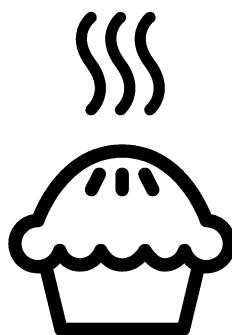
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, pøi nesprávné údržbì nebo jiným zanedbáním pøeòe o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotøebiče nebo spotøebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravì;
- Je vada zpùsobena vnìjšimi podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické sítì nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z dûvodu použití neoriginálního pøíslušenství a náhradních dílù;
- Kuchyñská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potøebné technické parametry;
- Záruka se dále nevtahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popøípadì závady zpùsobené nevhodnou manipulací, na opotøebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentù;
- Záruka se nevtahuje na návštìvu technika za úèelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotøebiče, výmìnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, zámìna smìru otevøírání dveøí chladnièek a sušièek.



Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



SPIS TREŚCI

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

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

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia.....	9
Zawartość opakowania.....	10
Dane techniczne	11

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem.....	12
Instalacja i przyłączenie	14
Przyszły transport.....	15

4 Przygotowanie 17

Jak oszczędzać energię.....	17
-----------------------------	----

Pierwszy raz.....	17
Ustawianie czasu	17
Pierwsze czyszczenie.....	17
Podgrzewanie wstępne.....	17

5 Jak obsługiwać piekarnik 19

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	19
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	19
Tryby pracy.....	20
Korzystanie z zegara piekarnika.....	21
Tabela czasów pieczenia	23
Jak obsługiwać grill.....	26
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	26

6 Czyszczenie i konserwacja 27

Informacje ogólne.....	27
Czyszczenie panelu sterowania	27
Czyszczenie piekarnika.....	27
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	28
Wyjmowanie szyby w drzwiczках.....	28
Wymiana lampki w piekarniku.....	29

7 Rozwiązywanie problemów 31

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 związanego z tym zagrożenia.
Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

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

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

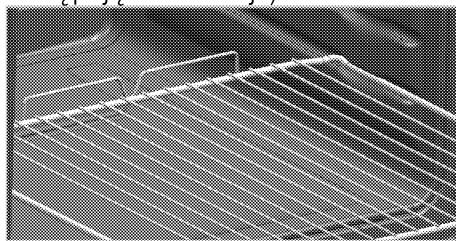
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

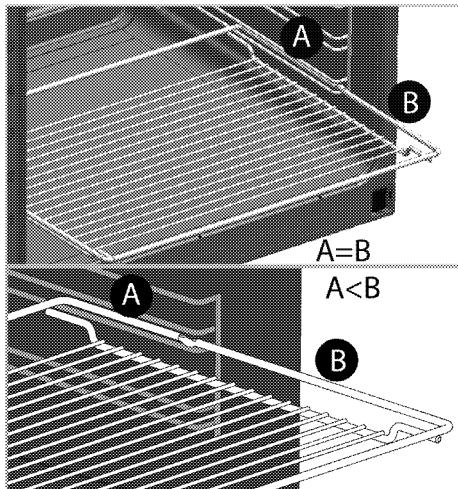
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać

- nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
 - Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
 - Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
 - W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnętrz 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 puszce/słoiku, może je rozsadzić.
 - Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia

piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremek na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tacę 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 wyjątką lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyty na drzwiach piekarnika nie służą do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszać na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika.

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

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjąto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia pradem 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 grilem, 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 rozmrzania, 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 których 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 zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

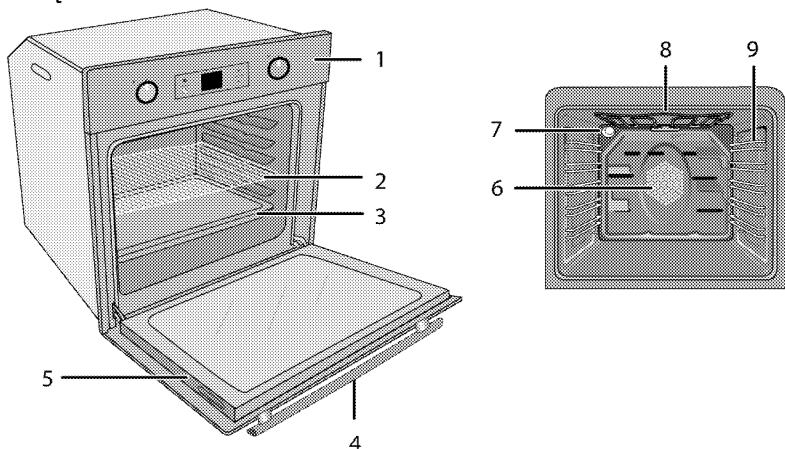
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

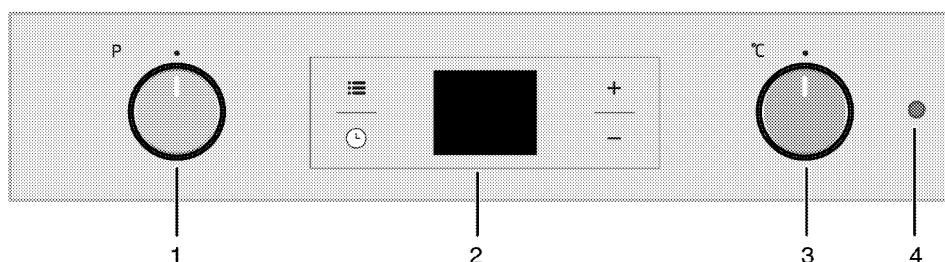
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnego. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać 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 | Uchwyty | 9 | Pozycje półki |
| 5 | Drzwiczki | | |



- | | |
|---|-------------------------|
| 1 | Pokrętło wyboru funkcji |
| 2 | Czasomierz cyfrowy |
| 3 | Pokrętło termostatu |
| 4 | Lampka termostatu |

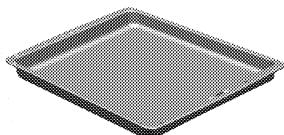
Zawartość opakowania



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

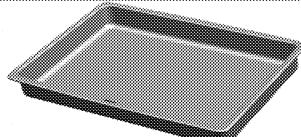
1. Instrukcja użytkowania Standardowa taca

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczenia.



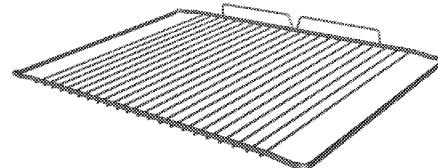
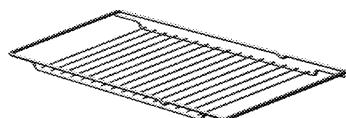
3. Foremka głęboka

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



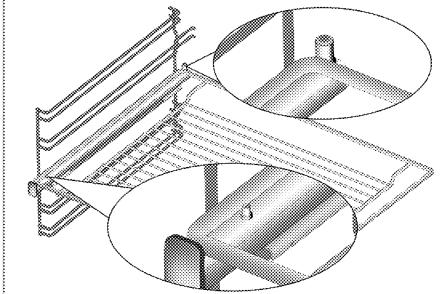
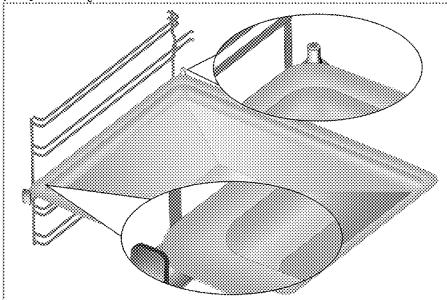
4. Ruszt druciany

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



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

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



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.5 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VVF-G 3 x 1.5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

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

** Patrz: *Instalacja, strona 12.*



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi

należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

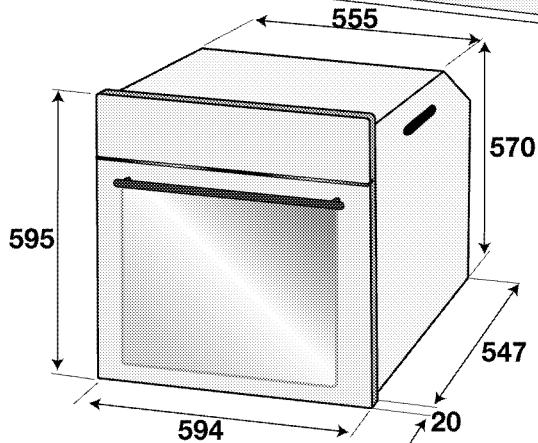
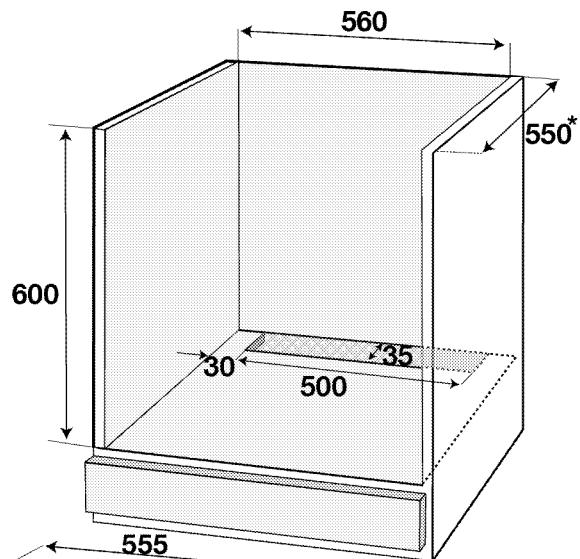
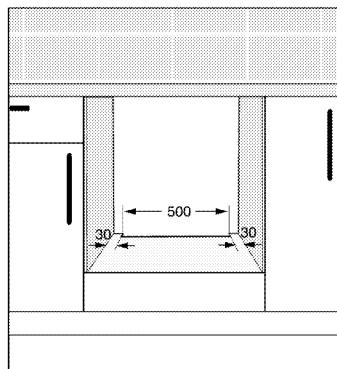
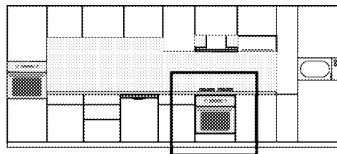
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.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



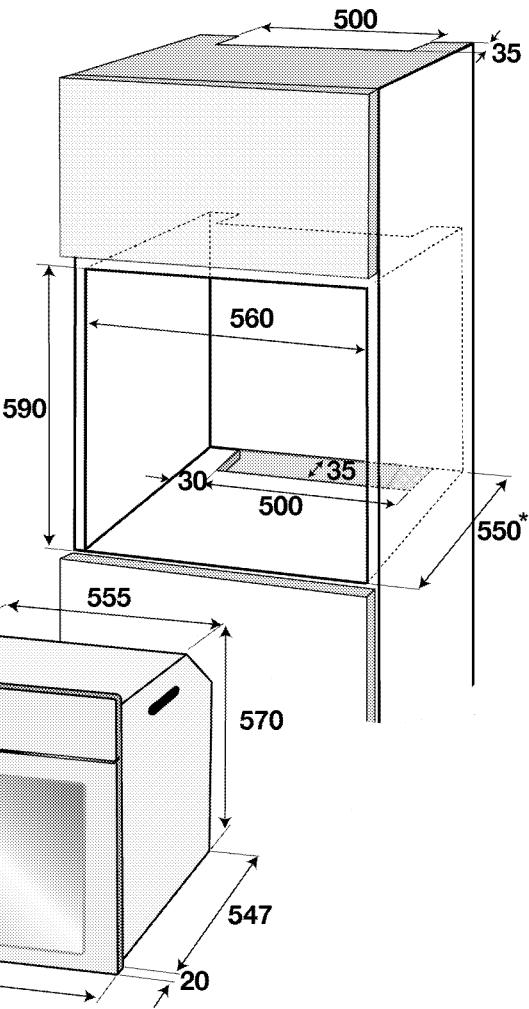
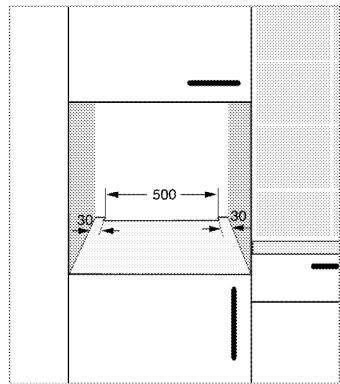
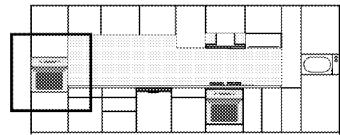
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



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 kłamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

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

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



ZAGROŻENIE:

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

Grozi to porażeniem elektrycznym!



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

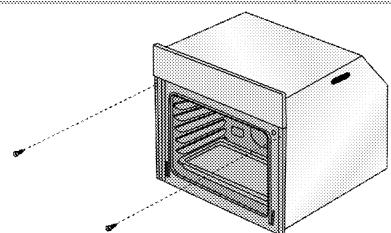


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

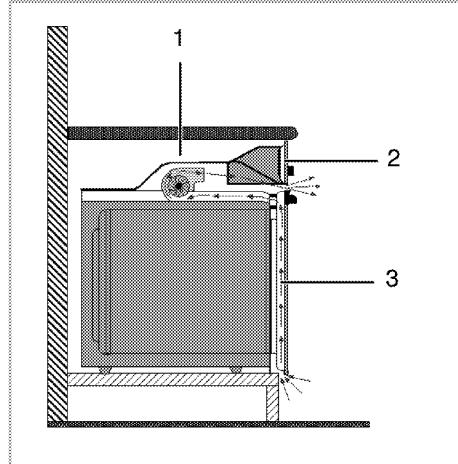
Instalowanie wyrobu

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubami może się przewrócić podczas użytkowania.

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



1 Wentylator chłodzący

2 Panel sterowania

3 Drzwiczki

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

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

Ostateczne sprawdzenie

- Obsługa produktu...
- Sprawdź funkcje

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudełko kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnękią piekarnika włożyć do

jego środką pasek tektury, równe z pozycją tacek.
Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do
ścian bocznych.

- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w
transportie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędnny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolej. 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



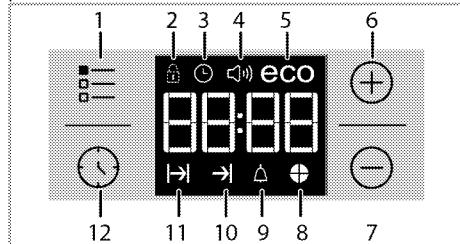
Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migają będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski **+/-**, aby nastawić godzinę, o której piekarnik zostanie załączony po raz pierwszy.



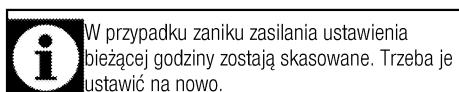
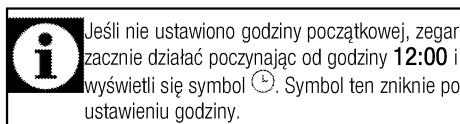
W przypadku modeli ze sterowaniem dotykowym najpierw dotknij **≡**, a następnie za pomocą **+/-** ustaw godzinę.

Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu **○** i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

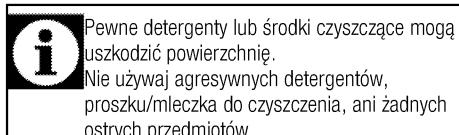


- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady klawiszy
- 3 Symbol zegara
- 4 Symbol głośności alarmu (Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

- 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
- 6 Klawisz plus
- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol wykresu czasu
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania
- 11 Symbol czasu gotowania
- 12 Klawisz programu



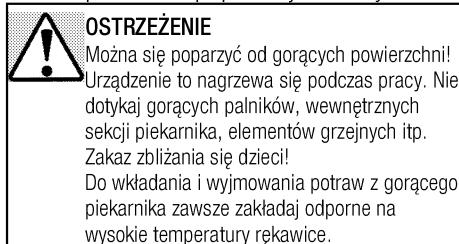
Pierwsze czyszczenie



- 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.



Piekarnik elektryczny

- 1 Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
- 2 Zamknij drzwiczki piekarnika.
- 3 Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)

4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 19.*
 5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
 6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 19*
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 26.*
 4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
 5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 26*



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.

Piekarnik z grilliem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawianie 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 procesu gotowania pozostałe pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miękką kruchosć 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.

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



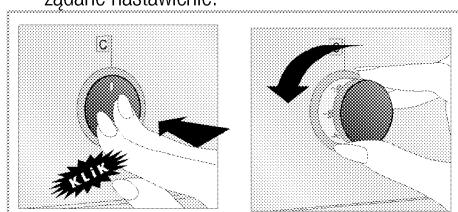
Żywiość nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywiości, która nadaje się do przyrządania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywiości do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywiość może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

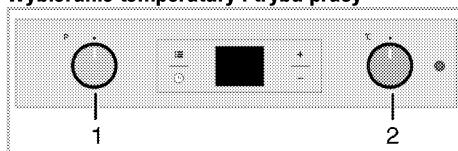
Piecyk ten wyposażony jest w "wyskakujące" pokrętła, które po naciśnięciu wysuwają się.

- Aby wysunąć pokrętło wciśnij je, a potem obróć w żądane nastawienie.



- Po zakończeniu procesu gotowania należy wsunąć pokrętło do wewnętrz.

Wybieranie temperatury i trybu pracy



1 Pokrętło wyboru funkcji

2 Pokrętło termostatu

- Nastaw pokrętło Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.

2. Nastaw pokrętło Temperature na wybraną temperaturę.

» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagzewania lampka temperatury pozostaje zapalone.

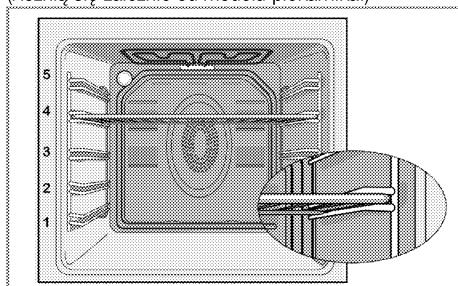
Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Przekręć pokrętła funkcji i temperatury w górną pozycję „off” („wył.”).

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

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

(Różnia się zależnie od modelu piekarnika.)



Tryby pracy

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

Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywiołość nagzewana 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.

Grzałka dolna



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu. Funkcja tej trzeba także używać do łatwego czyszczenia parą.



Grzanie dolne/górne z termoobiegiem

Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.

Praca z wentylatorem.



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

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. Funkcja tej trzeba także używać do łatwego czyszczenia parą.

Funkcja "3D"



Działają grzałki górna i dolna i nagzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Potrawy piekają się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

Full grill



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

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

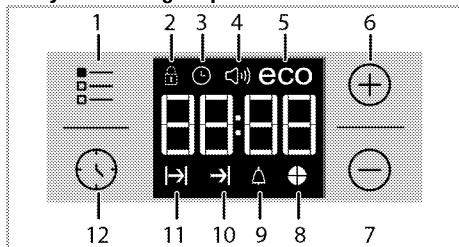
Grill+termoobieg



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

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

Korzystanie z zegara piekarnika



- Klawisz regulacji
- Symbol blokady klawiszy
- Symbol zegara
- Symbol głośności alarmu (Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
- Symbol trybu oszczędzającego Eco
- Klawisz plus
- Klawisz minus
- Symbol wykresu czasu
- Symbol alarmu
- Symbol końca gotowania
- Symbol czasu gotowania
- Klawisz programu

i	Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
i	Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.
i	Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można ustawić godziny.
i	Jeśli na początku pieczenia ustawiono czas jego trwania, wyświetli się czas pozostały.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.

- Wybierz funkcję do pieczenia.
- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
- Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami .
- » Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol oraz wycinek czasu.
- Wstaw naczynie do piekarnika i pokrętłem temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .
- Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

- Wybierz funkcję do pieczenia.
- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
- Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami .
- » Po ustawieniu czas trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .
- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
- Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami .
- » Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbole oraz , a także wycinek czasu. Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol .
- Wstaw naczynie do piekarnika i pokrętłem temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .
- Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.**
Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadjdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.

» Odliczanie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapala się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się "End", a czasomierz wydaje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.
8. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

 Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętło temperatury i pokrętło funkcji w pozycję "0" (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na koniec sygnału ostrzegawczego.

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.

 Po załączeniu blokady 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 wyświetli się „OFF” [WYŁ].

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 nastawnego 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  / .



Przyciski funkcyjne dźwięku alarmu, godziny dnia, jasności wyświetlacza i temperatury powinny być ustawione na 0 (OFF) (WYŁ.).

» 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 dźwięku alarmu

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

2. Ustaw głośność aalarmu przyciskami  / .

3. Za krótką chwilę odezwie się dźwięk alarmu o nastawionej głośności.

» Wybrane dźwięki alarmy wyświetla się na ekranie jako b-01, b-02 lub b-03.

Zmiana bieżącej godziny

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

2. Godzinę nastawia się przyciskami  / .

3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

Tryb oszczędny

W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię przy pieczeniu przez czas ustawiony w piekarniku.

W trybie tym pieczenie kończy się przy utrzymaniu temperatury wewnętrz piekarnika przez wyłączenie grzałek przed końcem pieczenia.

Nastawienie trybu ekonomicznego.

- Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
- » Na wyświetlaczu pojawi się „**OFF**” [WYŁ.].
- Załacz tryb ekonomiczny dotykając przycisku .
- » Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „**On**”, a symbol eco pali się nadal.

Wyłączanie trybu ekonomicznego.

- Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
- » Na wyświetlaczu pojawi się „**On**” [Zał.].
- Tryb ekonomiczny wyłącza się dotknięciem przycisku .
- » Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się „**Off**” [Wyl.].

Ustawianie jasności ekranu

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

- Dotykaj  aż na wyświetlaczu pojawi się **d-01**, **d-02** lub **d-03** jako miara jasności wyświetlacza.
- Nastaw jasność przyciskami  / .

» Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.

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	Akcesoria do zastosowania	Symbol menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciało w foremce	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	180	25 ... 30
Ciało w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Formka do ciasta* 3-Standardowa taca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa taca* 3-Formka do ciasta* 5-Formka 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** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na formek do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Formka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Formka do ciasta* 3-Standardowa taca*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1-Formka do ciasta* 3-Standardowa taca* 5-Formka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa taca*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Formka do ciasta* 5-Standardowa taca*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Formka do ciasta* 3-Standardowa taca* 5-Formka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa taca*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Formka do ciasta* 3-Standardowa taca*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Formka do ciasta* 3-Standardowa taca*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

		5-Formka głęboka*				
Ciało na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa taca*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szkłana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa taca*		2	200 ... 220	15 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udzic jagnięcy (zapekanka)	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczeta (1,8- 2 kg)	Jedna blacha	Standardowa taca*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa taca*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5,5 kg)	Jedna blacha	Standardowa taca*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa taca*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	200	20 ... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

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 ustawić	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bułka maślana	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa taca* 3-Forminka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa taca* 3-Forminka do ciasta* 5-Forminka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa taca*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Forminka do ciasta* 3-Standardowa taca*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa taca* 3-Forminka do ciasta* 5-Forminka 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** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na formkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Pieczek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grillu**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grillu**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grillu** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blacie do pieczenia**		1 - 4	170	50 ... 60

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększą 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 wewnętrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększą temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.

- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczena, 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 góra ciasta.



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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

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

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4..5	250/max	20..25 min. *
Szynki z kurczaka	Ruszt druciany	4..5	250/max	25..35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	250/max	20..25 min.
Pieczeń wołowina	Ruszt druciany	4..5	250/max	25..30 min. *
Kotlety ciecielce	Ruszt druciany	4..5	250/max	25..30 min. *
Opiekanie chleba *	Ruszt druciany	4	250/max	1..3 min.

* zależnie od grubości

** Nagrzewać przez 5 minut

*** Jeśli Twój produkt nie oferuje możliwości regulowania temperatury grillu, będzie on działał przy maksymalnej temperaturze.

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według

EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym

sprawdzanie produktu

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

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępнемu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekaniem.

Załączanie grillu

1. Obróć pokrętło Function [Funkcja] wybranego do symbolu grillu.
2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.
» Zapali się lampa temperatury.

Wyłączania grillu

1. Obróć pokrętło Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wył.").



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

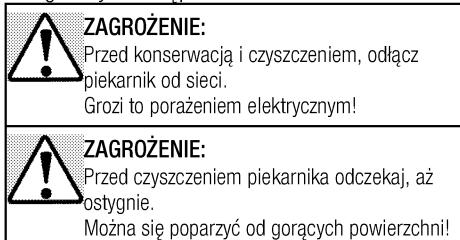
Nie wkładaj żywności do grillu zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

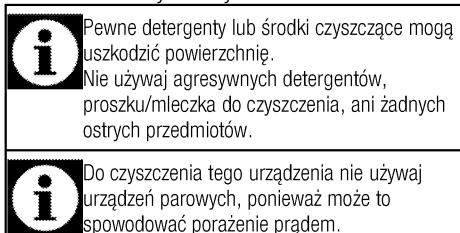
6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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

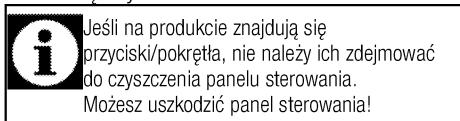


- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciem piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką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



Czyszczenie panelu sterowania

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

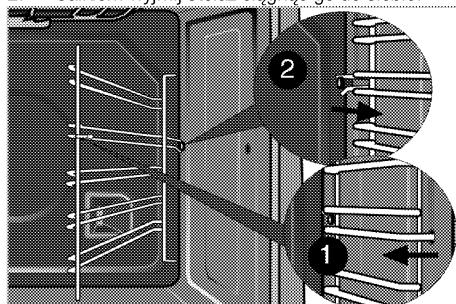


Czyszczenie piekarnika

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

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

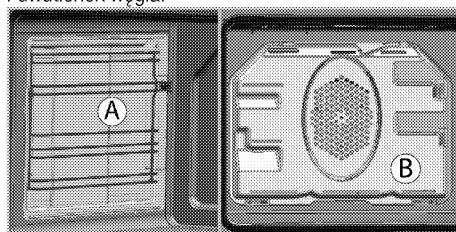
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

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

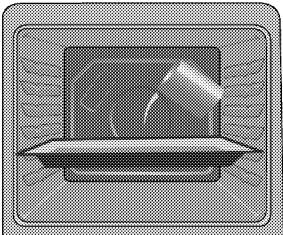
Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



Łatwe czyszczenie parą

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

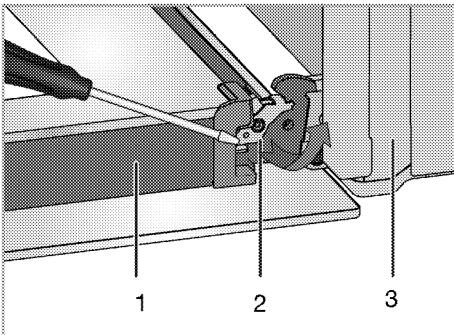
1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać 500 ml do tacy piekarnika i umieścić tacę na drugim ruszcie piekarnika.



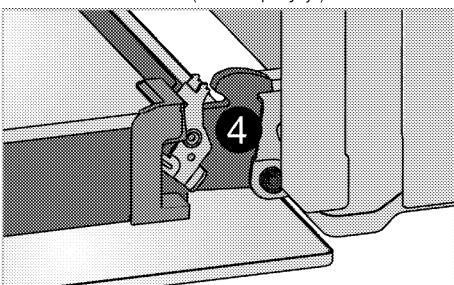
3. Nastaw temperaturę na 100°C i uruchom piekarnik na 25 minut w trybie łatwe czyszczenie parą.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką i cieplą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



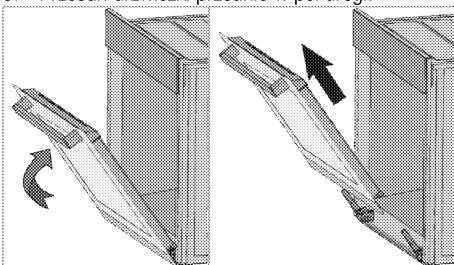
W trybie łatwego czyszczenia parowego woda znajdująca się na tacy w celu zwilżenia powstałych lekkich zabrudzeń lub resztek odparowuje i ulega skraplaniu w komorze piekarnika i po wewnętrznej stronie szyby w drzwiczkach; w związku z tym gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte, może z nich kapać woda. Po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



- 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 zacisku w obudowie zawiasu.

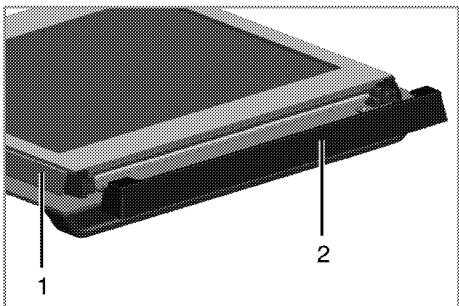
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

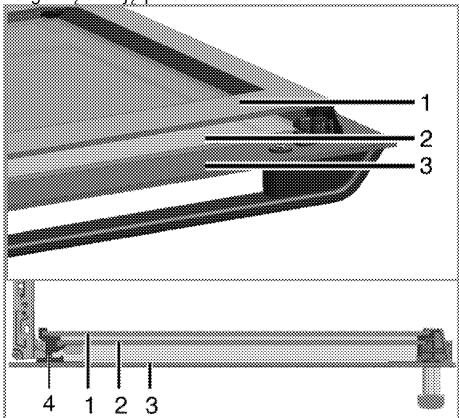
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.
Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
2 Część plastikowa

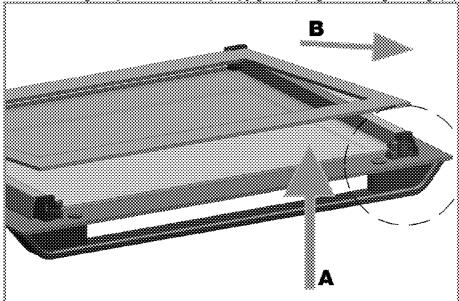
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



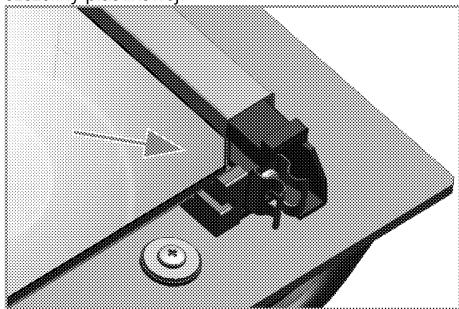
- 1 Szyba wewnętrzna
2 Szyba wewnętrzna
3 Szyba zewnętrzna
4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

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

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



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



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

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygnię. 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.



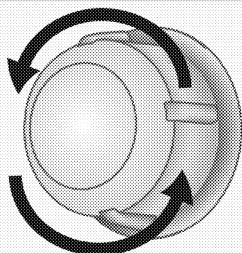
Żarówka używana w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.



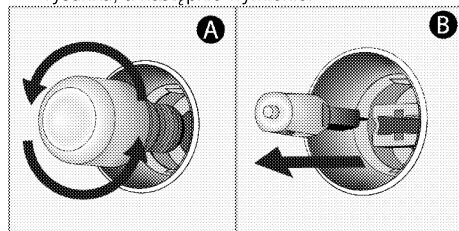
W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów 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. Jeżeli 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.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Piecyk nie grzeje.

- Piekarnik może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić piekarnik na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*
(W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> *Nastaw zegar/ Wyłącz piekarnik i ponownie załącz go.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

