

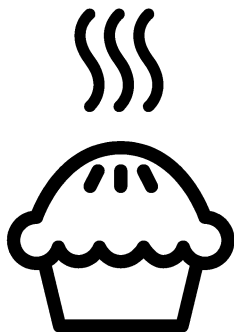


## **Piekarnik do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

## **Vestavná trouba**

Návod k použití



**BIR24800BGMS**

**PL / CZ**

285.4474.91/R.AC/25.11.2019/4-2

7793186702

## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

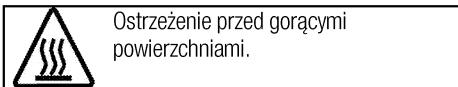
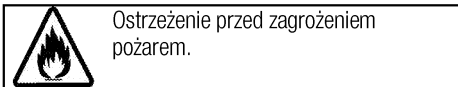
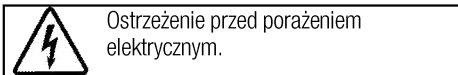
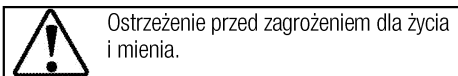
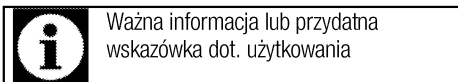
Drogi Kliencie,

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

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

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi*

*Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

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

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



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

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

**2 Informacje ogólne 9**

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

**3 Instalacja 12**

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

**4 Przygotowanie 17**

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

**5 Jak obsługiwać piekarnik 19**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.....	19
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	19
Tryby pracy.....	21
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....	24
Blokada przycisków.....	27
Zegar jako programator alarmu.....	28
Tabela czasów pieczenia.....	28
Funkcje książki kucharskiej.....	31
Menu ustawień.....	34
Jak obsługiwać grill.....	36
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	37

**6 Czyszczenie i konserwacja 38**

Informacje ogólne.....	38
Czyszczenie panelu sterowania.....	38
Czyszczenie piekarnika.....	38
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	40
Wymywanie szyby w drzwiczkach.....	40
Wymiana lampki w piekarniku.....	41

**7 Rozwiązywanie problemów 43**

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

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

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

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

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

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

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

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

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

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

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

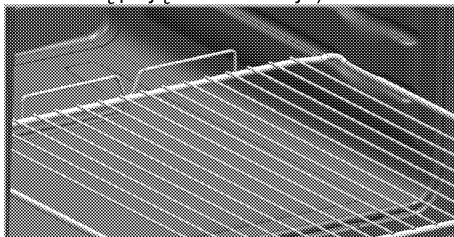
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać

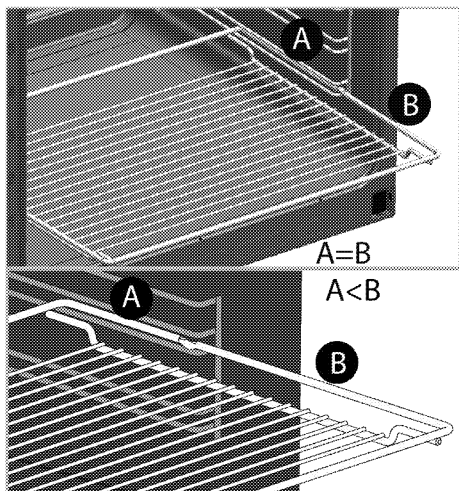
nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

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

piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

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





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękanaą szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszac 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 wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

### Zamierzone przeznaczenie

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

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

### Bezpieczeństwo dzieci

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

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

### Stare urządzenia

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



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

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

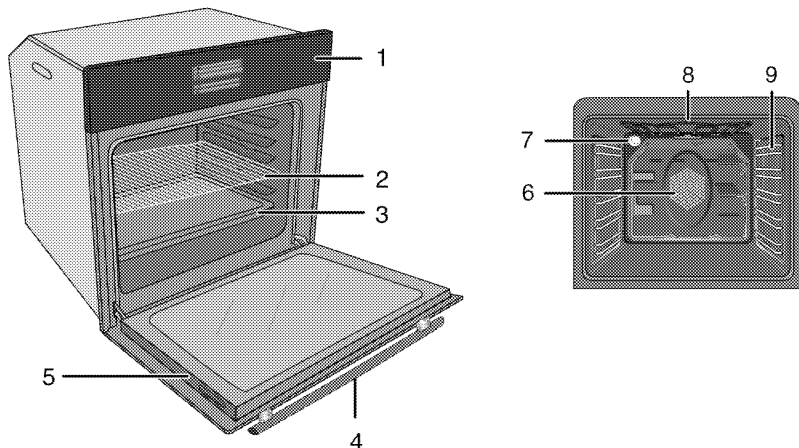
#### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

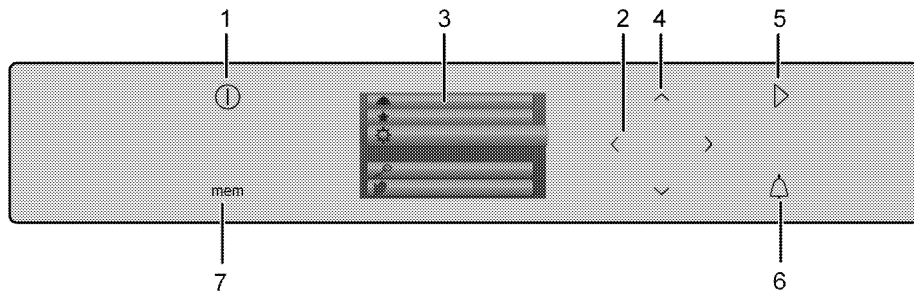


## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



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



- |   |   |   |                               |
|---|---|---|-------------------------------|
| 1 | Klawisz ZAC./WYŁ.                                       | 5 | Przycisk start/stop gotowania |
| 2 | Klawisze w lewo/prawo (Manu proceed [Kontynuacja menu]) | 6 | Przycisk alarmu               |
| 3 | Wyświetlacz   | 7 | Klawisz menu                  |
| 4 | Klawisze w górę/ dół (Krok menu)                        |   |                               |

## Zawartość opakowania

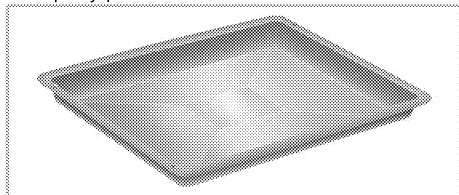


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

### 1. Instrukcja użytkowania

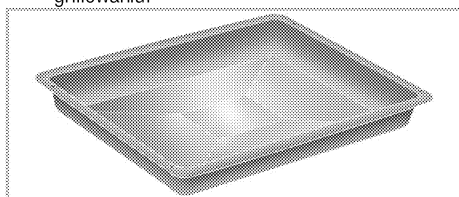
### 2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



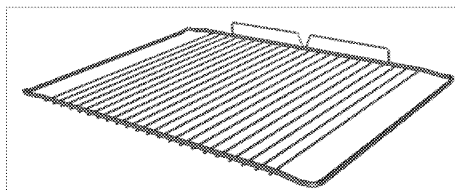
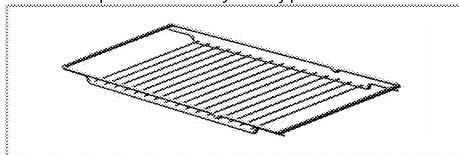
### 3. Foremka głęboka

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



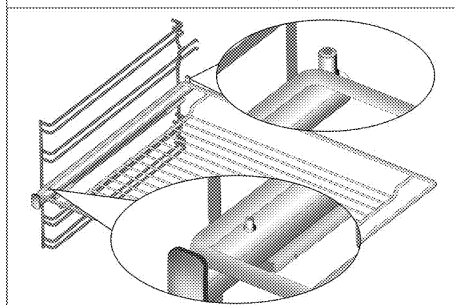
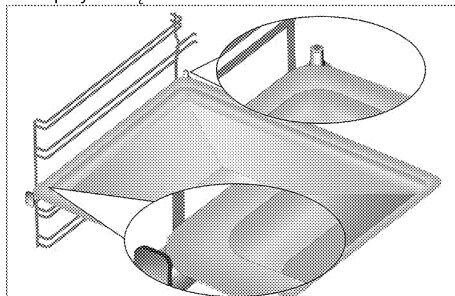
### 4. Ruszt druciany

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



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

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



## Dane techniczne

<b>Napięcie/częstotliwość</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Łączne zużycie energii el.	3.1kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Piekarnik główny</b>	<b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

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

\*\* Patrz: *Instalacja, strona 12.*



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



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



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

### 3 Instalacja

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



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



#### ZAGROŻENIE:

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



#### ZAGROŻENIE:

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

#### Przed zainstalowaniem

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

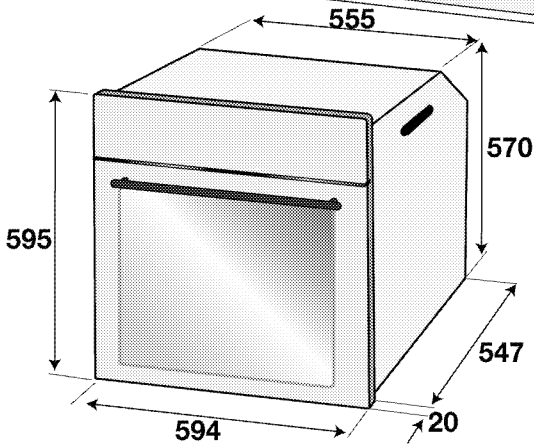
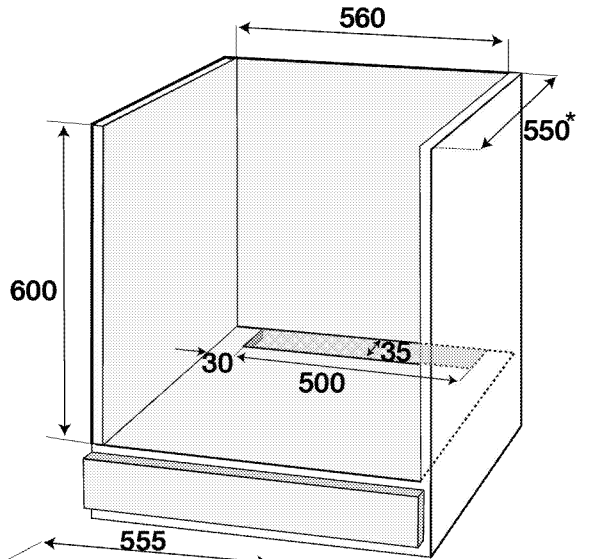
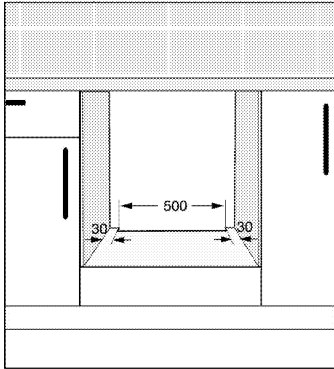
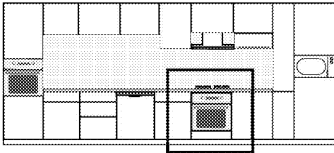
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
-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



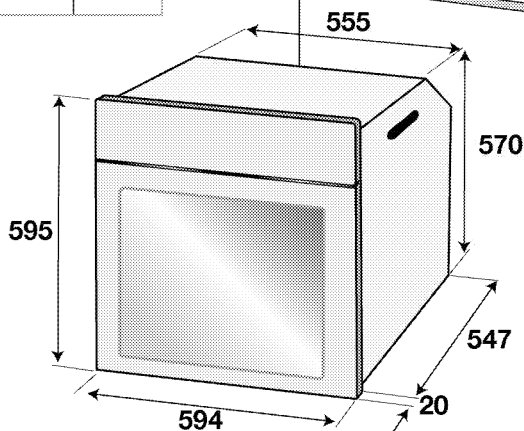
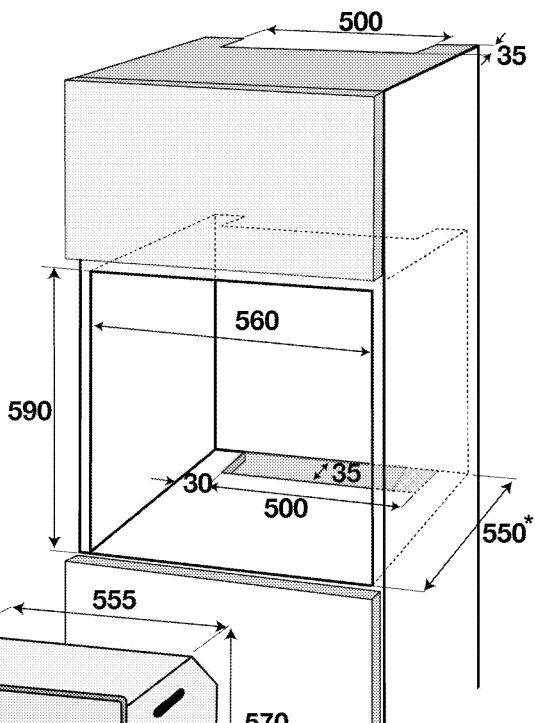
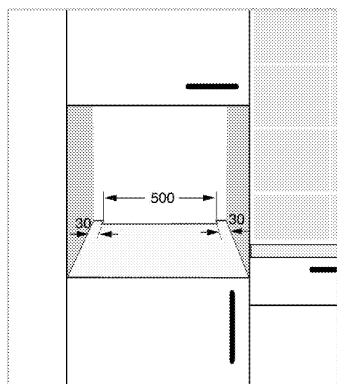
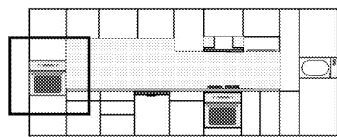
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



\* min.



\* min.

## Instalacja i przyłączenie

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

### Przyłączenie elektryczne

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

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



### ZAGROŻENIE:

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

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



### ZAGROŻENIE:

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

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

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



### ZAGROŻENIE:

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

Grozi to porażeniem elektrycznym!



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

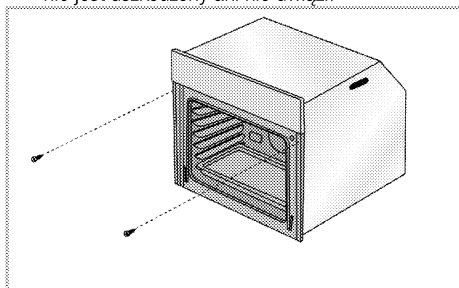


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

### Instalowanie wyrobu

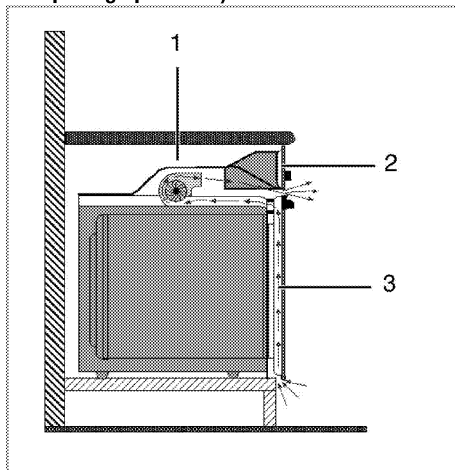
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

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

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



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



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

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

### Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

### Przyszły transport

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

- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.



## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

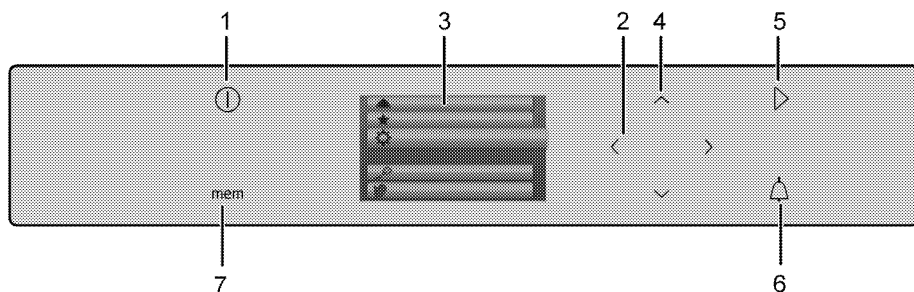
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

### Pierwszy raz

#### Ustawianie czasu

Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.

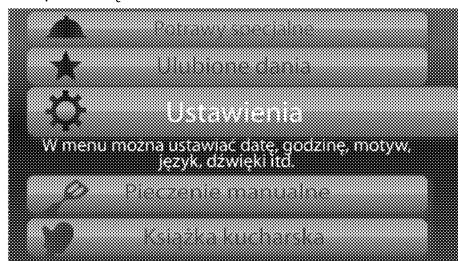
Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.



- 1 Klawisz ZAL./WYL.
- 2 Klawisze w lewo/prawo (Manu proceed [Kontynuacja menu])
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

### Nastawianie języka


1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika na wyświetlaczu najpierw pojawi się animacja, a potem menu Quick Start [Szybki start].
2. Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.
3. Dotknij klawisza prawego/lewego (4), aby przewinąć do menu Ustawień.




5. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebny język.
6. Obróć w lewo i zwolnij pokrętko w prawo/lewo (2), aby wejść w ustawienia potrzebnego języka.


### Nastawianie czasu

1. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć do menu Ustawień.
2. Dwa razy dotknij klawisza w lewo (2) i zwolnij, aby wejść do menu Godzina.
3. Najpierw nastaw czas dotykając klawiszy w górę/w dół (4).
4. Dotknij klawisza prawego jeden raz (2), aby uruchomić sekcję minut. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić minuty.

 Każda z ustawionych wartości zostanie automatycznie zapamiętana przy wyjściu z tego menu, po dotknięciu klawisza w lewo (2).

 Nastaw zegar przez uruchomieniem piekarnika.


### Pierwsze czyszczenie

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

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

### Podgrzewanie wstępne

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


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

### Piekarnik elektryczny

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

### Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 36*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 36*

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

## 5 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



#### OSTRZEŻENIE

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



#### ZAGROŻENIE:

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

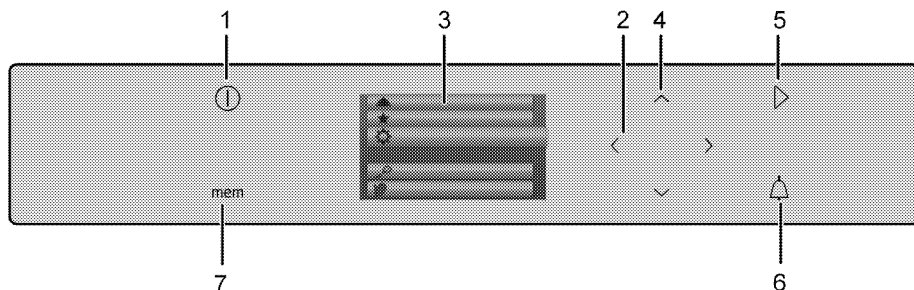
#### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.

#### Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.

2 Klawisze w lewo/prawo (Manu proceed [Kontynuacja menu])

- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

#### Wskazówki do grillowania


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

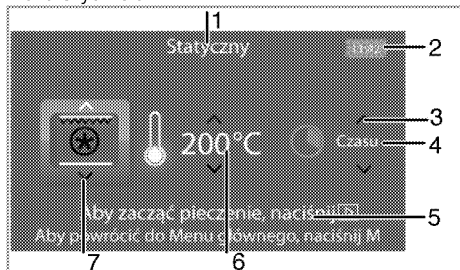
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w forence do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kąpiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



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

- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się animacja, a potem menu Szybki start.



- 1 Pole Function Info [Dane funkcji]: Wyświetla się nazwa wybranej w menu Quick [Szybkie] funkcji.
- 2 Pole Time of the Day [Godzina]: Wyświetla się nastawiona godzina.
- 3 Symbol Active Selection [Czynny wybór]: Pokazuje, że pole funkcji, temperatury lub czasu, w którym się znajduje, można zmienić.
- 4 Pole Cooking Time [Czas pieczenia] Pokazuje nastawiony czas pieczenia.
- 5 Pole Footer [Stopka]: Zawiera informacje dla następnego kroku.
- 6 Pole Temperature: Pokazuje nastawioną temperaturę.
- 7 Pole Function [Funkcja]: Pokazuje symbol nastawionej funkcji.

### Wybierz temperaturę i tryb pracy w menu Quick Start [Szybki start].

1. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną funkcję. Na przykład: Termoobieg.






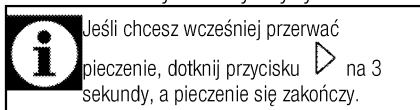
2. Ponownie obróć w prawo pokrętko obrotu w prawo/lewo (2), aby wejść w menu **Temperatura**. Obracaj pokrętko w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną temperaturę.



3. Obróć w prawo pokrętko w prawo/lewo (2), aby nastawić „Czas pieczenia” w następujących krokach.
4. Wybierz "Timeless" [Bez czasu], jeśli chcesz kontrolować czas pieczenia osobiście zamiast powierzyć piekarnikowi automatyczne zakończenie pieczenia po upływie pernego czasu.



5. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż zostanie wyświetlony cały symbol .



**Aby piec według przepisu, dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu Main [Główne].**

W menu głównym wybierz pokrętkiem (4) **Pieczenie manualne**, a następnie obracaj pokrętko (2), aby wybrać menu **Funkcje**.

### Menu pieczenia manualnego

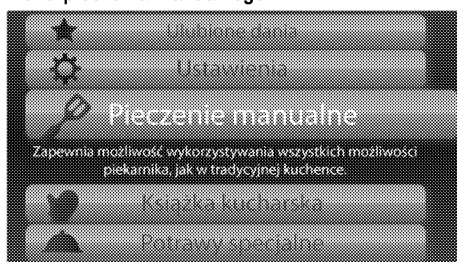
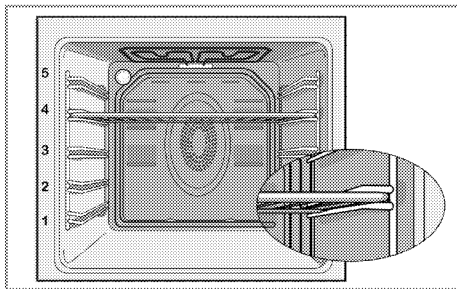


Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

#### Tabela funkcji:

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny z wentylatorem	175	40-280
Termoobieg	180	40-280
Wiele potraw	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill z wentylatorem (duży grill z nawiewem)	200	40-280
Grill	280	40-280
Dolny grill	280	40-280
Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	75	40-130
Odszranianie	50	40-60

\*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.



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

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać półki druciane na stelażu drucianym. Półkę drucianą trzeba wsunąć pomiędzy boczne stelaże druciane jak pokazano na rysunku.

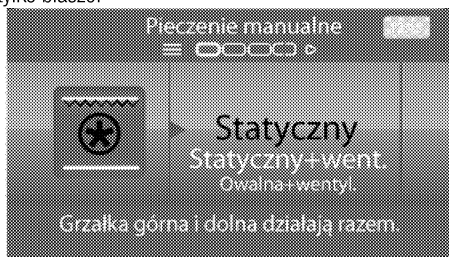
Półka druciana nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć półkę drucianą do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

#### Tryby pracy

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

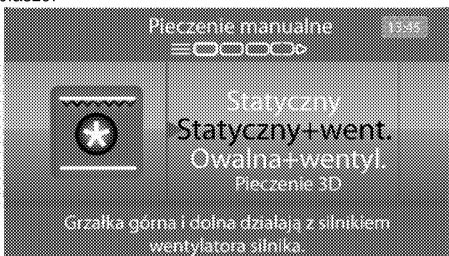
#### Statyczny

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



#### Statyczny z wentylatorem

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




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

**i** Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie manualnym lub w pełni automatycznym.

**i** Jeśli w ciągu 2 minut nie dokona się wyboru na ekranie wyboru, piekarnik przełączy się w tryb gotowości, o ile nie trwa pieczenie.

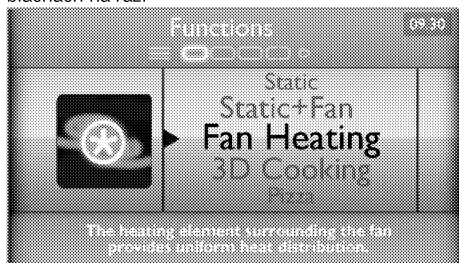
**i** Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

#### Wyłączenie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisza  (1), aby wyłączyć piekarnik.

## Termoobieg / Funkcja surfowania

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



## Wiele potraw

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



## Pizza

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



## Grill z wentylatorem

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

## Grill z wentylatorem



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

## Grill

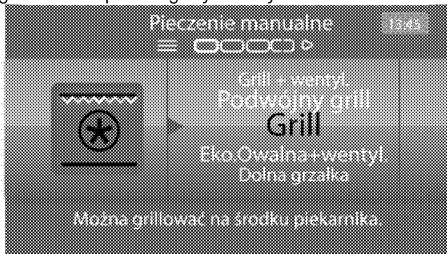
Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



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

## Dolny grill

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



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

## Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

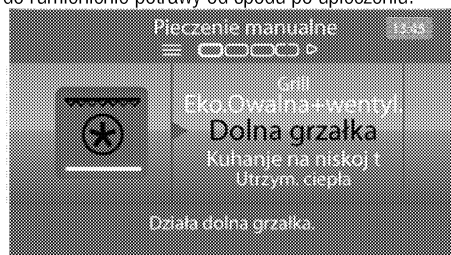
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobiegię w temperaturze z zakresu 160-220 °C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

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



## Grzałka dolna

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



## Pieczenie w niskiej temperaturze

Jedzenie jest opiekane równocześnie od góry i dołu. Takie rozwiązanie jest odpowiednie w przypadku wolnego pieczenia obsmażonego mięsa (cielęciny, baraniny, drobiu itp.) w otwartym naczyniu w niskiej temperaturze. Ta funkcja sprawia, że mięso jest soczyste i miękkie w środku. Należy wybierać mięso spełniające odpowiednie standardy higieny. W przypadku płyty kuchennej, grilla itp. należy obsmażyć mięso ze wszystkich stron na rozgrzanej patelni. Obsmażone mięso można upiec, korzystając z funkcji „pieczenia w niskiej temperaturze” przez długi czas. Do pieczenia należy używać tylko jednej blachy.

## Pieczenie w niskiej temperaturze



## Utrzymywanie w ciepłe

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

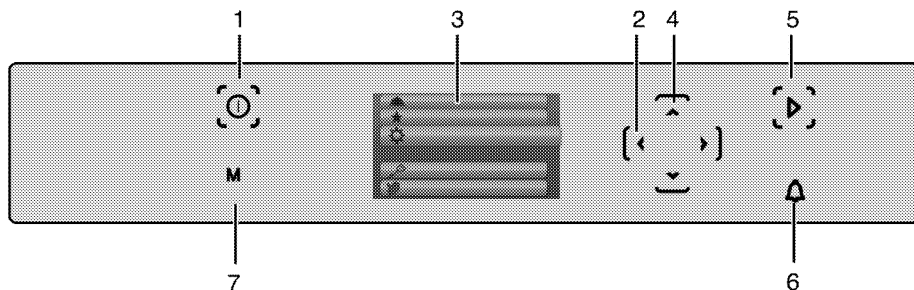


## Odszranianie

Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.



## Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika

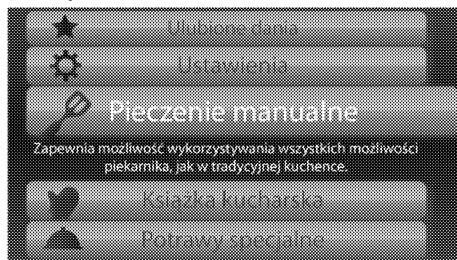


- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Klawisze w lewo/prawo (Manu proceed [Kontynuacja menu])
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

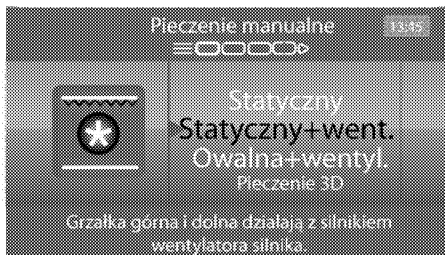
### Zaczynamy pieczenie manualne

1. Dotknij przycisku ①, aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.
3. W Menu głównym dotykaj przycisków (4), aby przewijać menu Pieczenie manualne.

Na przykład: Poniżej wyjaśniono rozpoczynanie pieczenia manualnego z funkcją „Stacyjną+wentylator” w temperaturze 175°C, bez włączania boostera przez 25 minut i z ustawioną godziną:13:45;



4. Dotknij klawisza w prawo jeden raz, aby wejść w menu „Funkcje”.
5. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną funkcję.



6. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu „Temperatura”. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną temperaturę. W polu pod-tekstu pokaże się zakres wyboru temperatur.

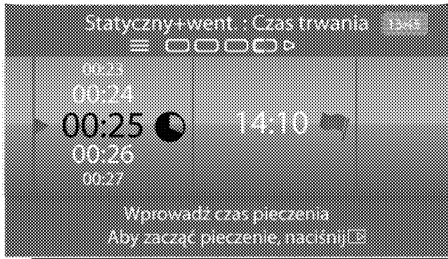


7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję Booster, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Booster”. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby włączyć funkcję Booster.



8. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Czas pieczenia”. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebny czas pieczenia.





**i** Nastawiony czas pieczenia dodaje się automatycznie do bieżącej godziny i od tej wartości zaczyna się wybór godziny zakończenia pieczenia.




9. W tym trybie wybierz wartość, do której czas pieczenia dodaje się do bieżącej godziny. Wartość ta znajduje się zaraz pod pozycją „Dodaj krok”.




10. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu „Omówienie pieczenia”.



**i** Ekran „Omówienie pieczenia” pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze i jak długo będzie przebiegać pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

11. Połóż potrawę na zalecanej półce i zamknij drzwiczki.  
 12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż zostanie wyświetlony cały symbol .

**i** Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

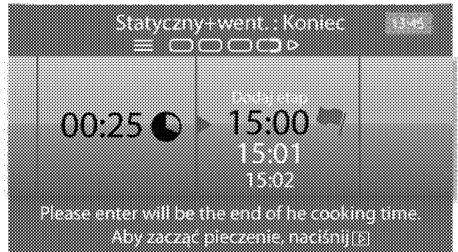
### Ustawianie „Końca czasu” pieczenia na wybraną przez siebie godzinę;

Po powtórzeniu powyższych kroków od 1 do 8, „Rozpoczynanie pieczenia manualnego”, patrz strona, alarm.

1. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Koniec czasu”. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić potrzebną godzinę zakończenia pieczenia.


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




2. Na przykład godzinę zakończenia pieczenia ustawiono na 15:00, gdy sam czas pieczenia trwa 25 minut, jak to pokazano powyżej. Po odjęciu 25 minut od godziny 15:00, wiadomo że pieczenie rozpocznie się o godzinie 14:35.
3. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włączy się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia.





4. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Omówienie pieczenia”.



 Ekran „Omówienie pieczenia” pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, jak długo będzie przebiegać pieczenie oraz godzinę zakończenia pieczenia. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

5. Połóż potrawę na zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
6. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż zostanie wyświetlony cały symbol .

 Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

7. Na zakończenie pieczenia, wyświetlany jest komunikat: „**Pieczenie ukończone. Możesz zapisać parametry pieczenia.**”

Dotknij klawisza w prawo (2), aby zapisać parametry pieczenia lub wyłącz piekarnik dotknięciem klawisza



### Funkcja Dodaj krok

Funkcja ta umożliwi pieczenie wielofunkcyjne poprzez ustawienie drugiego trybu pracy, temperatury i czasu dla potrawy, dla której już ustawiono temperaturę i czas w pewnym trybie pracy. Na przykład, piekarnik piec będzie pewną potrawę przez pewien czas w trybie termoobiegu. Następnie, aby przypiec dół i górę, może kontynuować pieczenie po automatycznym przełączeniu w tryb Statyczny.

Po powtórzeniu powyższych kroków od 1 do 8, „Rozpoczynanie pieczenia manualnego”, *strona 24*.

1. Po ustaleniu czasu pieczenia obróć w dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Koniec czasu**”. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i wybrać funkcję „**Dodaj krok**”.







2. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Omówienie termoobiegu**”. Wyświetla się nastawiona funkcja, temperatura i czas.



3. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wybrać drugi tryb pracy, temperaturę i czas, które chcesz nastawić, zgodnie z powyższymi instrukcjami i przewiń do ekranu **Statyczny: Omówienie**.



 Ekran omówienia pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać będzie się pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

4. Połóż potrawę na zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
5. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż zostanie wyświetlony cały symbol .



Piekarnik będzie działał w trybie pracy i przez czas pieczenia nastawiony jako pierwszy. Po upływie tego czasu piekarnik będzie kontynuować pieczenie w trybie pracy i przez czas pieczenia nastawiony jako drugi.



Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku ▷ na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

6. Na zakończenie pieczenia, wyświetlany jest komunikat: „**Pieczenie ukończono. Możesz zapisać parametry pieczenia.**”

Dotknij klawisza w prawo (2), aby zapisać parametry pieczenia lub wyłącz piekarnik dotknięciem klawisza



### Zapisywanie parametrów pieczenia

Po zakończeniu pieczenia w ustawionej temperaturze i przez ustawiony czas można zapisać te ustawienia jako parametry pieczenia ulubionego dania i wracać do nich potem z menu **Ulubione dania**

1. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby zakończyć pieczenie.
2. Klawiszami w górę/w dół (4) wybierz program, który chcesz zapisać.



Możesz zapisać ustawienia pieczenia w istniejących parametrach ulubionego dania, albo dodać je jako nową pozycję.

3. Dotknij klawisza w prawo (2) i wpisz nazwę parametrów ulubionego dania, używając klawiszy w prawo/lewo (2) i w górę/w dół (4).



Nazwa parametrów nie może przekraczać 12 znaków.

4. Zapisz parametry dotykając klawisza ▷ aż symbol Ⓛ się wypełni, lub dotknij klawisza w lewo (2) aż wyjdiesz z tego menu.

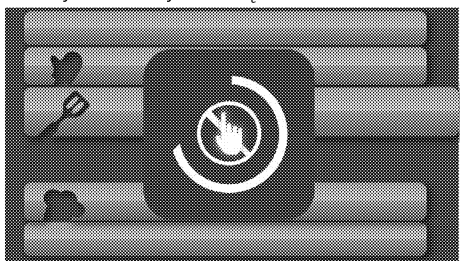


Jak ulubione zapisać można 10 profili pieczenia.

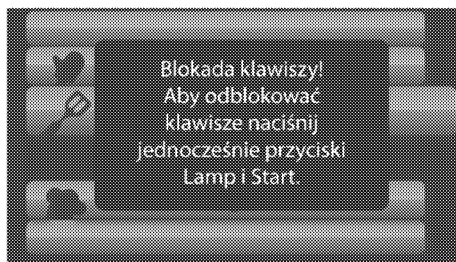
### Blokada przycisków



#### Zakładanie blokady przycisków


1. Równocześnie dotknij przycisków ▷ oraz Ⓛ na 3 sekundy. Aby uruchomić blokadę musisz nacisnąć i przytrzymać przyciski ▷ oraz Ⓛ aż symbol Ⓛ wyswietli się w całości.





Po założeniu blokady za naciśnięciem dowolnego przycisku wyświetla się ostrzeżenie **"Keys Locked"** [Przyciski zablokowane], a w prawym górnym rogu w miejscu bieżącej godziny wyświetla się ikonka "rączki".



**i** Blokadę nie można wyłączyć, dopóki komunikat ostrzegawczy **"Keys locked"** [Przyciski zablokowane] nie zgaśnie, gdy blokada jest czynna. Można skasować blokadę równocześnie dotykając przycisków  oraz  gdy tylko komunikat ten zgaśnie.

**i** Przy założonej blokadzie przyciski piekarnika nie działają.  
Przy założonej blokadzie można wyłączyć piekarnik dotykając przycisku . Aby ponownie załączyć piekarnik trzeba wyłączyć blokadę.

### Wyłączanie blokady przycisków

1. Aby wyłączyć blokadę równocześnie dotknij przycisków  oraz  na 3 sekundy.


### Zegar jako programator alarmu

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

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydadzie się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.

**i** Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

### Aby nastawić alarm:

1. Dotknij przycisk  na panelu sterowania na ok. 2 sekundy.

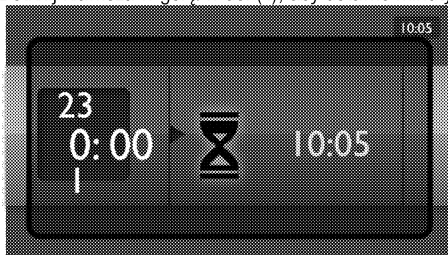
Uruchomi się ekran alarmu.

2. Dotknij jeden raz klawisza w lewo (2), aby uruchomić cyfry godziny alarmu.

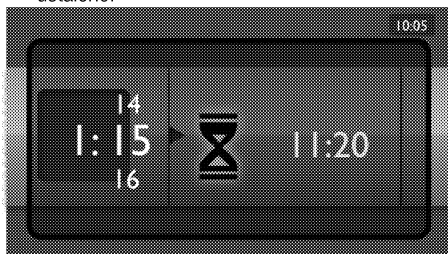
Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić minuty.

3. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby uaktywnić cyfry minut.



Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić minuty.



4. Godzina alarmu i jego zakończenia zostaną ustalone.



5. Aby wyjść z wyświetlacza alarmu i powrócić do ekranu menu, dotknij przycisku  na ok. 2 sekundy.

**i** Zniknie ekran alarmu, ale alarm nadal będzie działał i w sekcji godziny w prawym górnym rogu  pojawi się symbol . Aby zobaczyć czas pozostały do alarmu można przełączyć się na ekran alarmu dotykając przycisk  na ok. 2 sekundy.


6. Po upływie tego czasu alarm odezwie się. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.



























### Tabela czasów pieczenia





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

### Pieczenie ciast i mięs

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

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w mln.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30















Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	50 ... 60
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szlana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurozęta (1,8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie	60 ... 80

Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	180 ... 190 25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		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 blachy	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bulka masłana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biskoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciasty** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do		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.

### Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



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



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	40 ... 50
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	2	200	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	2	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	2	200	40 ... 45

\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

### Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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



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

### Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

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

### Funkcje książki kucharskiej

#### Wybieranie funkcji potraw gotowych z książki kucharskiej

Menu Cooking Guide [Książka kucharska] zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej.

W menu tym przygotowanie potraw objaśnia się krok po kroku na obrazkach. Ponadto automatycznie określa się temperaturę, pozycję półki oraz funkcję pieczenia stosownie do rodzaju i wagi potrawy. Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.

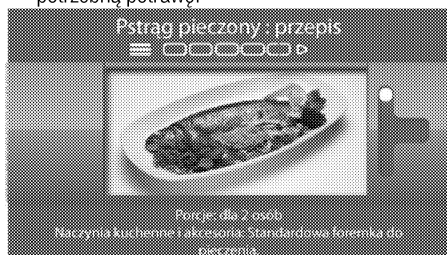
Aby wybrać funkcje Cooking Guide [Książka kucharska]:

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.

3. W Menu głównym dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Książka kucharska**.
4. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu „**Kategorie**”.
5. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby wybrać menu główne potraw (Mięso, Drób, Ryby, Potrawy lekkie, Ciasta, pieczywo, Desery, Żywność suszona, Mrożonki, Specjalne).



6. Aby wejść do potraw w menu głównym menu potraw, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2). Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną potrawę.



7. Aby wejść do przepisu na wybraną potrawę dotknij jeden raz klawisza w prawo (2). Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby odczytać przepis i przygotować potrawę.

8. Po przygotowaniu potrawy dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby wejść do sekcji ważenia. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić wagę potrawy.

**i** Temperatura zostanie nastawiona automatycznie stosownie do potrawy i jej wybranej wagi.

9. Dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby przejść do ekranu czasu pieczenia i godziny zakończenia. Wyświetlą się zalecany czas pieczenia i godzina zakończenia, zgodnie do potrawy i jej wybranej wagi.

Jeśli chcesz zmienić czas pieczenia oraz godzinę zakończenia, dotknij klawisze w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebne ustawienia.

10. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Omówienie pieczenia**”.



**i** Ekran omówienia pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać będzie się pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

11. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku ▶ na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk ▶ aż zostanie wyświetlony cały symbol ▶.

**i** Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku ▶ na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.


### Menu potraw gotowych:

**i** Może się to różnić zależnie od modelu i języka.

Mięso	Mięso drobiowe	Ryby	Lekkie posiłki	Ciasta, pieczywo	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona	Potrawy specjalne
Faszerowana łopatka jagnięca	Kurczak < 1 600 g	Pstrąg	Papryka faszerowana	Ciasteczka	Placki owocowe	Suszona jabłka	Zapiekanka z warzyw mrożonych	Przygotowanie jogurtu
Pieczeń	Kurczak	Bass	Zapiekanka	Pasztecik	Placek z	Pigwa		Fermentacja




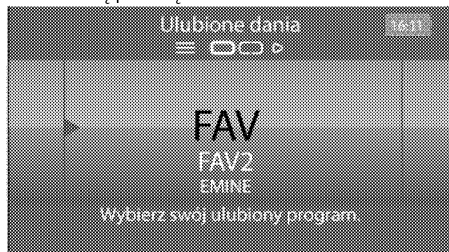
jagnięca	> 1 600 g		a makarona wa	z ciasta filo z serem	jablkami	suszona		a
Pieczeń wołowa	Porcja kurczaka	Ryba z warzywami	Zapiekanak a ziemniacz ana	Herbatnik	Strudel jabłkowy	Gruszk a suszona		
Jagnięcin a	Kurczak filetowa ny	Sardela z wody	Quiche warzywne	Płacek rodzynko wy	Bezy			
Stek	Bagietka z kurczaki em	Pstrąg pieczony na kamieniu	Moussaka	Ciasto ptysiowe	Eklerek			
Pieczeń rzymska	Indyk pieczony	Filet z bassa	Boereks ziemniacz ane	Słodkie bułeczki do herbaty	Pieczony pudding ryżowy			
Klopsiki zapiekane	Podudzi a z indyka	Kebab rybny	Ziemniaki	Bagietka	Deser śmietanko wo-karmelowy			
Pieczeń wołowa	Filet z indyka	Zapieka nka rybna	Zapiekanak i	Chleb kanapko wy	Gorący suflet czekolado wy			
Polędwica wołowa	Kaczka	Filet z łososia	Quiche ziemniacz any	Placek drożdżow y	Crème Brûlée			
Kotlety wieprzow e	Gęś	Łosoś solony	Lazania	Rogalik francuski	Jabłka z miodem w syropie			
Pieczeń wieprzow a	Bazant na dziko		Świeże warzywa	Tort Wielkano cny	Tort czekolado wy			
Kotlety wieprzow e	Bazant			Rogaliki	Tort kokosowy			
	Królik			Bułeczki z nadzieniem serowym	Ciasto biskoptow o-tłuszczowe			
				Obwarzanek	Miękkie paszteciki w syropie			
				Pizza	Placek z kaszy mannej w syropie			

 Menu "Special meals" [Potrawy specjalne] zawiera różne przepisy dla różnych krajów. Aby wybrać potrawę z menu potraw specjalnych wykonaj takie same czynności, jak w menu książki kucharskiej.

### Wybieranie programu z menu "Favorite Meals" [Potrawy ulubione]

Z menu głównego „Potrawy ulubione” można wybrać przepisy sporządzone wcześniej i zapisane w nim.

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.
3. W Menu głównym dotknij klawisze w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Potrawy ulubione**.
4. Aby wejść do uprzednio zapisanego przepisu, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2).
5. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać ulubioną potrawę.







6. Dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby przejść do ekranu czasu pieczenia i godziny zakończenia. Wyświetli się czas gotowania zapisany uprzednio w wybranym przepisie.



Jeśli chcesz zmienić czas pieczenia oraz godzinę zakończenia, dotknij klawisze w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebne ustawienia.

7. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Omówienie pieczenia”.




 Ekran omówienia pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać będzie się pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

8. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
9. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk  aż zostanie wyświetlony cały symbol .

 Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

### Menu ustawień

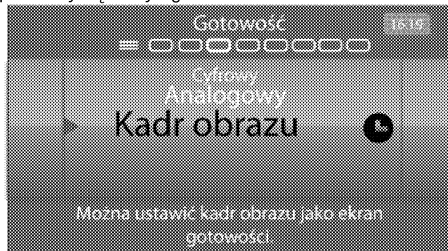
W menu "Settings" [Ustawienia] można ustawić język, bieżącą godzinę, tryb gotowości ekranu, kolor zegara, motyw ekranowy, jasność oraz głośność.

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
3. W Menu głównym dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby przewijać do menu **Ustawienia**.

Ustawienia języka i godziny omówiono w części „Początkowe ustawianie czasu”, patrz strona

### Gotowość

Można wybrać obrazek do wyświetlania, gdy piekarnik przełączy się w tryb gotowości.



1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do **Gotowość**.
2. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebny styl (ramka obrazu, cyfrowy, analogowy).
3. Wybrane ustawienia trybu gotowości zostaną automatycznie zapamiętane.

### Kolor zegara

Można zmieniać kolor sytylacji zegara, który pojawia się w trybie gotowości.




1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do **Kolor zegara**.
2. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebny kolor.
3. Wybrane ustawienia koloru zostanie automatycznie zapamiętane.

### Motyw

Można zmienić motywy ekranowy.

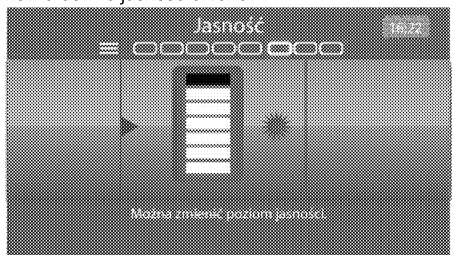


1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Motyw**.
2. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić wybrany motyw (Ciemnoniebieski, Pył księżycowy, Jesienne liście).
3. Dotknij przycisk  na 3 sekundy, aby zapamiętać ustawienie motywu.

**"Wait.. Theme is changing..."** {Czekaj, zmienia się motyw} pojawi się na wyświetlaczu.

### Jasność

Można ustawić jasność ekranu.

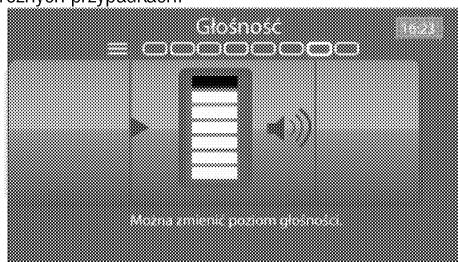


1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do **Jasność**.
2. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną jasność.

3. Wybrane ustawienia jasności zostanie automatycznie zapamiętane.

### Głośność

Można ustawić poziomy dźwięku sygnałów ostrzegawczych wydawanych przez piekarnik w różnych przypadkach.



1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Głośność**.
2. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną głośność.
3. Wybrane ustawienia głośności zostanie automatycznie zapamiętane.

### USB

Jeśli chcesz dodać różne obrazki, aby były wyświetlane na ekranie, gdy piekarnik przełącza się w tryb gotowości, możesz załadować je poprzez złącze USB. Do załadowania wybranego obrazku potrzeba specjalnego programu, który dostarcza się wraz z piekarnikiem, albo można ściągnąć z Internetu. Program ten gromadzić będzie grafiki w pliku "Photoframe" [Foto kadry]. Zapisz ten plik na karcie pamięci USB.

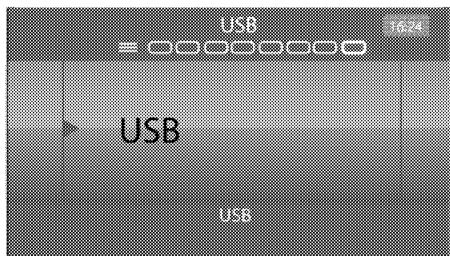


Jeśli na karcie pamięci USB nie ma żadnego pliku, lub zawarte w niej obrazy są w nieprawidłowym formacie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **"File not found..!"** [Nie odnaleziono pliku].

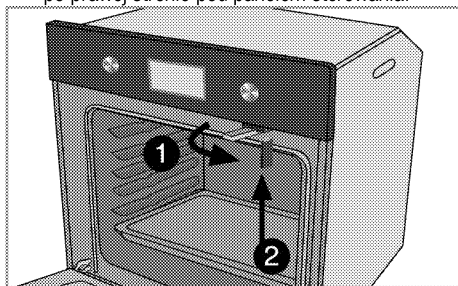


Do systemu sterowania piekarnikiem można załadować do 15 grafik. Jeśli spróbujesz dodać ich więcej, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie **"File Exceeds Limit..!"** "File Exceeds Limit..!" [Przekroczony limit plików]. Przy zapamiętywaniu nowej grafiki skasowane zostaną poprzednie grafiki w systemie sterowania.

1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Transfer plików przez USB**.



2. Otwórz drzwiczki.
3. Obróć i zdejmij pokrywkę ochronną złącza USB (1) po prawej stronie pod panelem sterowania.



4. Wsadź kartę pamięci USB, na której zapisany jest plik "Photoframe" do gniazda USB pod pokrywka ochronną (1).
5. Na wyświetlaczu pojawi się "**Copying Files, Please Wait...**" [Kopiowanie plików, prosimy poczekać]. Gdy zniknie ten komunikat, grafiki będą zapisane w systemie sterowania.



6. Wyjmij kartę pamięci USB z piekarnika i ponownie obróć pokrywkę ochronną, aby umieścić ją w jej obudowie.


## Jak obsługiwać grill



### OSTRZEŻENIE

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

### Załączanie grilla

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.


3. W Menu głównym dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Pieczenie manualne**.
4. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu „Funkcje”.
5. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.



6. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu „Temperatura”. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną temperaturę. W polu pod-tekstu pokaże się zakres wyboru temperatur.
7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję Booster, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Booster”. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i włączyć funkcję Booster.
8. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Czas pieczenia”. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić potrzebny czas pieczenia.
9. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Omówienie pieczenia”.




Ekran omówienia pieczenia pokazuje według jakiej funkcji, w jakiej temperaturze, o której godzinie i jak długo odbywać będzie się pieczenie. Podaje także zalecaną pozycję tacki.

10. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
11. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku  na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać

przycisk  aż symbol  wyświetli się w całości.



Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku  na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

» Na zakończenie pieczenia, wyświetlany jest komunikat: „**Pieczenie ukończone. Możesz zapisać parametry pieczenia**”. Obróć w prawo pokrętko w prawo/lewo (2), aby zapisać parametry pieczenia lub

wyłącz piekarnik dotknięciem klawisza .

### Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 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. #
Sznicyle z kurczaka	Ruszt druciany	4..5	250/max	25...35 min.
Kotlety jagnięce	Ruszt druciany	4..5	250/max	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4..5	250/max	25...30 min. #
Kotlety cielece	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 grilla, 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.)
Pieczyczo 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 wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5-6 minut przed opiekaniem.





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

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


## 6 Czyszczenie i konserwacja


### Informacje ogólne

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

	<b>ZAGROŻENIE:</b> Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci. Grozi to porażeniem elektrycznym!
	<b>ZAGROŻENIE:</b> Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie. Można się poparzyć od gorących powierzchni!


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

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

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

### Czyszczenie panelu sterowania

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

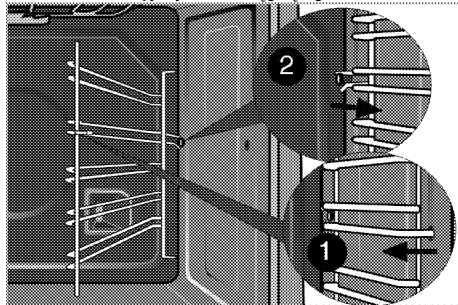
	Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokręta, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!
--	---

### Czyszczenie piekarnika

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

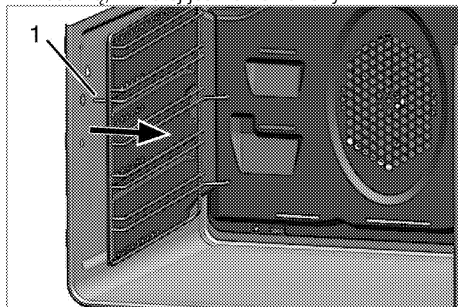
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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




(W przypadku produktów wyposażonych w funkcję Surf)

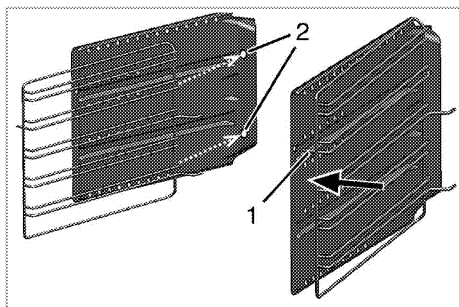
1. Wyjmij kotek (1) stelażu bocznego wyciągając go w kierunku wskazanym strzałką razem ze ścianką boczną, w której jest zamontowany.



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

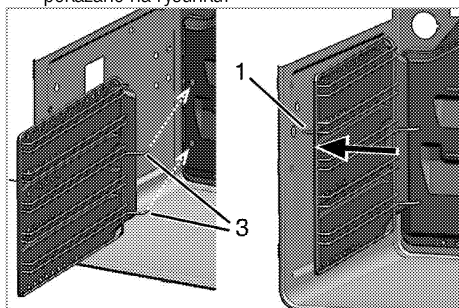
	Liczba otworów w bocznej ścianie i wielkość stelaża drucianego zależą od modelu.
---	--

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



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

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



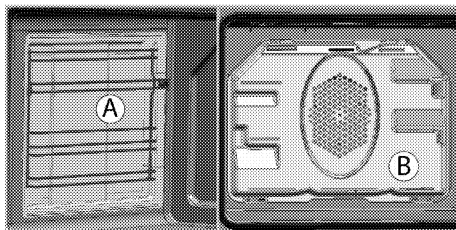
8. Włóż kolek (1) w stelażu na miejsce, jak pokazano na rysunku.

**i** Sprawdź, czy stelaż i ścianka boczna zostały prawidłowo włożone.

### Ściany katalityczne

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

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

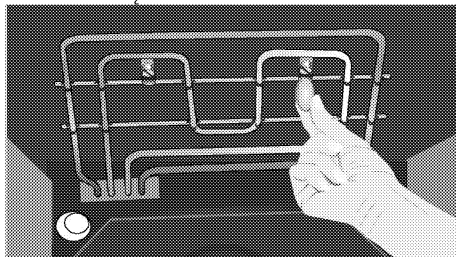


### Czyszczenie sufitu piekarnika

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

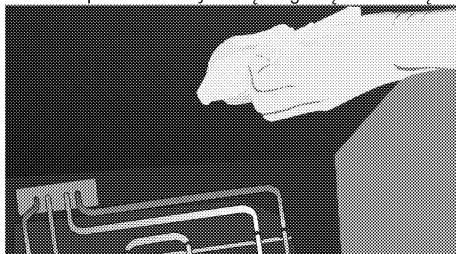
Grill składa się do czyszczenia sufitu piekarnika.

1. Śruby mocujące w grillu połuznia się śrubokrętem lub monetą.



**i** Grill złożony. Pozostaje zakotwiczony w suficie piekarnika.

2. Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



3. Z powrotem rozłóż grill i zakręć śruby mocujące śrubokrętem lub monetą.

### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

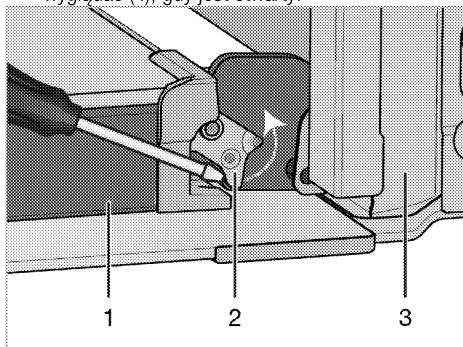
**i** Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.



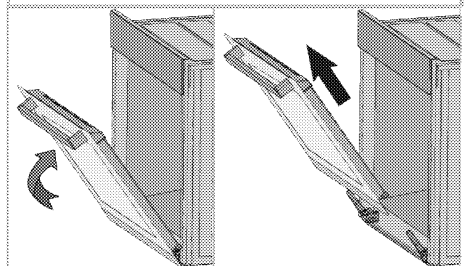
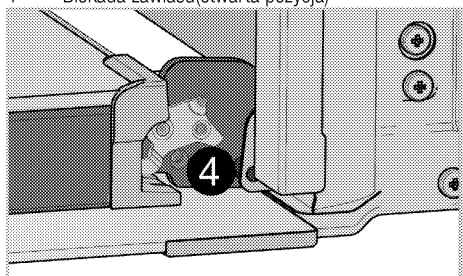
Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

### Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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



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



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.

4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



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

### Funkcja "Soft Open & Soft Close"

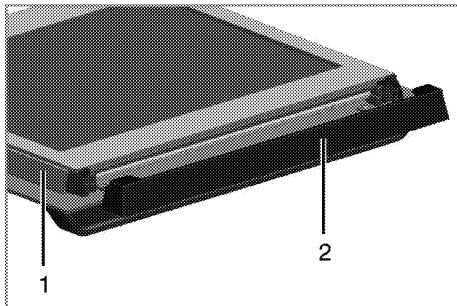
Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open". Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i delikatnie popychając. Automatyczny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamykać drzwi. Podobną funkcję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

### Wycinanie szyby w drzwiczkach

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

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

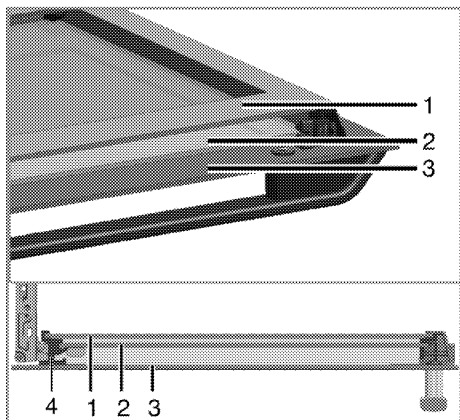
Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

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

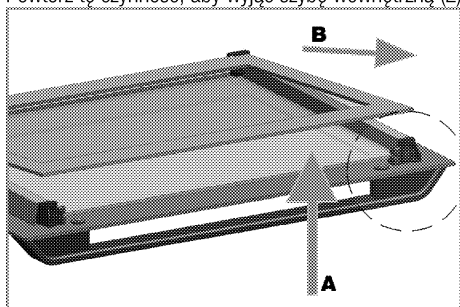




- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

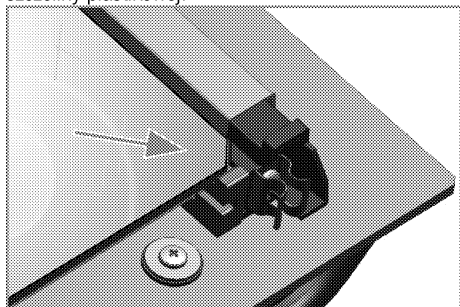
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.

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



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazywanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).

Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

## Wymiana lampki w piekarniku



### ZAGROŻENIE:

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

Można się poparzyć od gorących powierzchni!



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



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



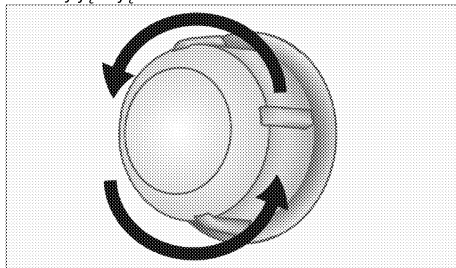
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlenia żywności.



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

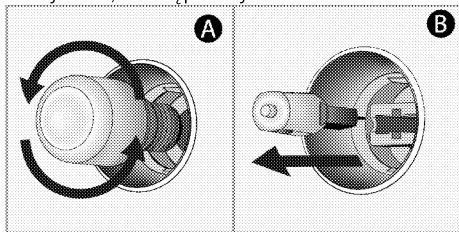
### Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



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

ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.

## 7 Rozwiązywanie problemów

### W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie 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.*
- Przyciski/pokręta/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: Blokada przycisków, strona 27)*

### Nie świeci lampka w piekarniku.

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

### Pieczyk nie grzeje.

- Piekarnik może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić piekarnik na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



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

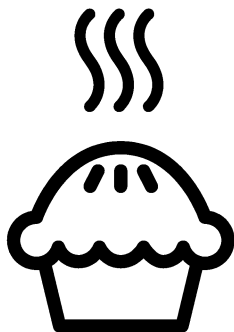
- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project ([www.freetype.org](http://www.freetype.org)). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.





## Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

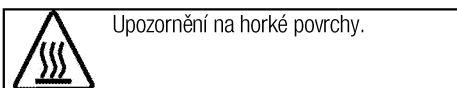
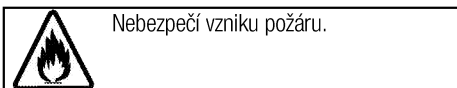
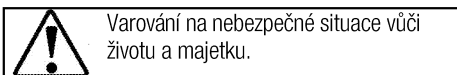
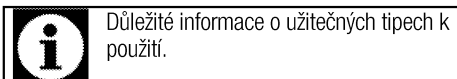
Vážený zákazník,

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

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

### **Vysvětlení symbolů**

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



**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.....	17
Výchozí ohřev.....	17

## **5 Obsluha trouby**

---

**18**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	18
Používání elektrické trouby.....	18
Provozní režimy.....	20
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	22
Použití zámku.....	26
Používání hodin jako budíku.....	26
Tabulka časů vaření.....	27
Funkce průvodce pečením.....	30
Nabídka nastavení.....	33
Ovládání grilu.....	34
Tabulka časů pečení pro grilování.....	35

## **6 Údržba a péče**

---

**37**

Obecné informace.....	37
Čištění ovládacího panelu.....	37
Čištění trouby.....	37
Odstranění dvířka trouby.....	39
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	39
Výměna vnitřní žárovky.....	40

## **7 Odstraňování potíží**

---

**42**

## **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, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

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

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

### **Elektrická bezpečnost**

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

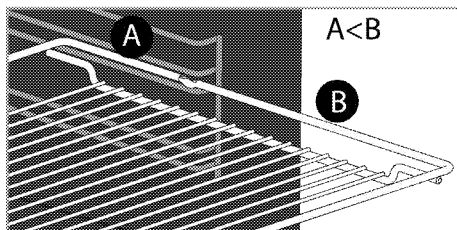
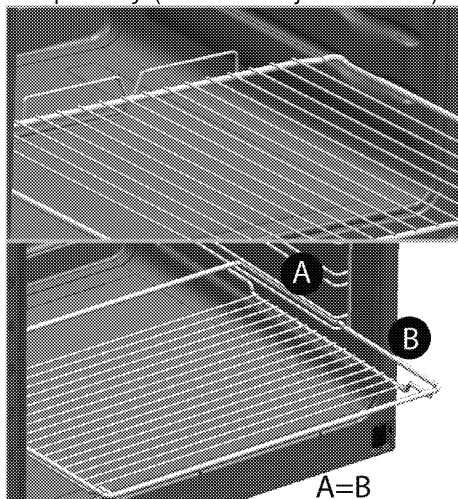


- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte 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. Plak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

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



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšete na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí 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 rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

### Likvidace starého výrobku

**Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:**



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

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

**Dodržování směrnice RoHS:**

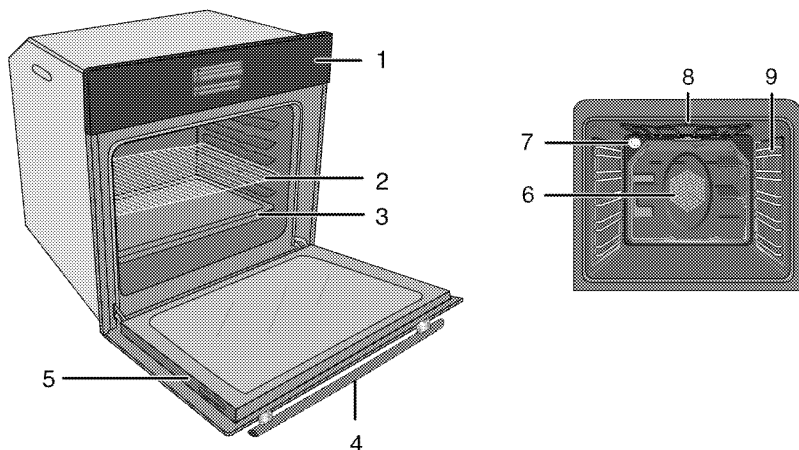
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

**Likvidace obalových materiálů**

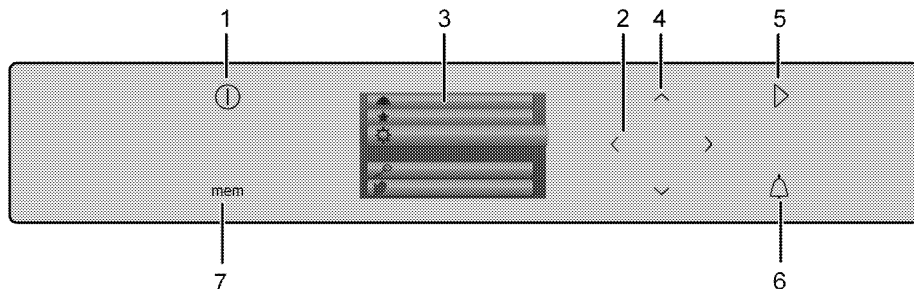
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím 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 | Tlačítko zapnout/vypnout                            | 5 | Tlačítko začátku/konce pečení |
| 2 | Tlačítko doprava/doleva (tlačítko pohybu v nabídce) | 6 | Tlačítko budíku               |
| 3 | Displej   | 7 | Tlačítko nabídky              |
| 4 | Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)                  |   |                               |

## Obsah balení

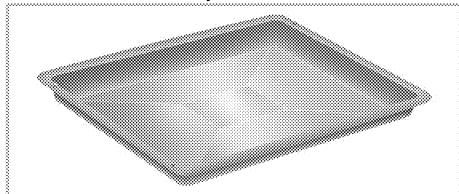


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

### 1. Návod k použití

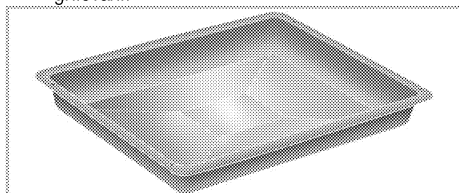
### 2. Standardní plech

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



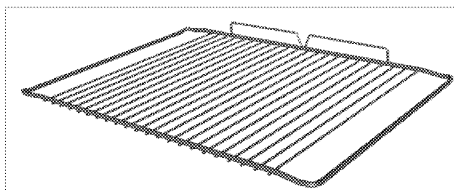
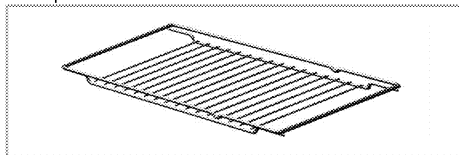
### 3. Hluboký plech

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



### 4. Drátěná police

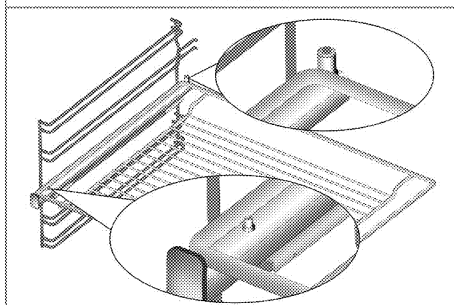
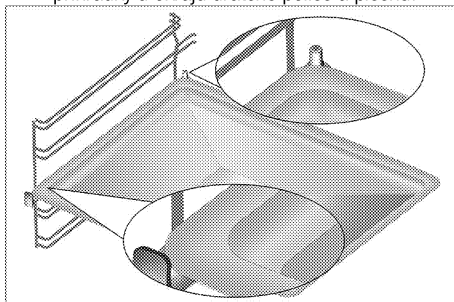
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmát plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



## Technické parametry

<b>Napětí/frekvence</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Celková spotřeba energie	3.1kW
Typ kabelu / průřez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Hlavní trouba</b>	<b>Multifunkční trouba</b>
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

# Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným 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.*



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



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



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

### 3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



#### NEBEZPEČÍ:

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



#### NEBEZPEČÍ:

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

#### Před montáží

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

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- 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 vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.

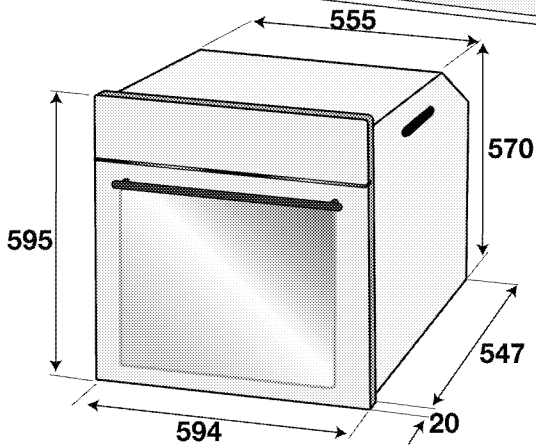
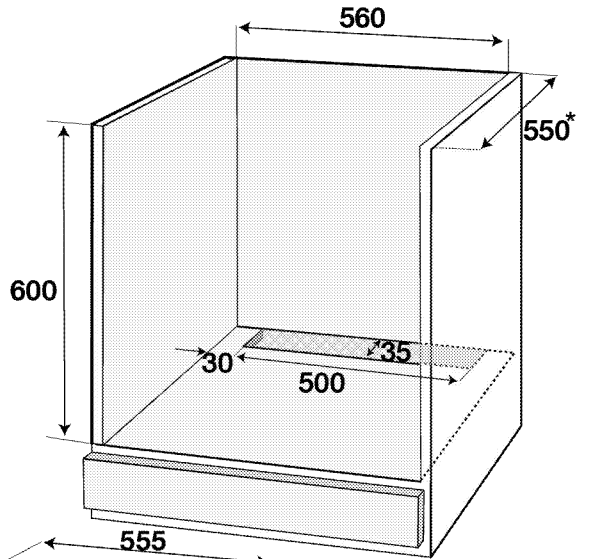
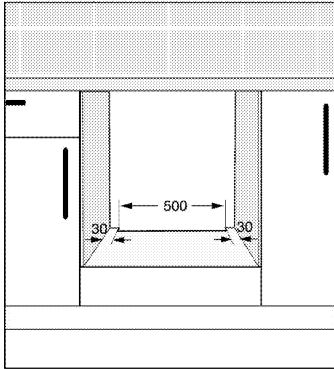
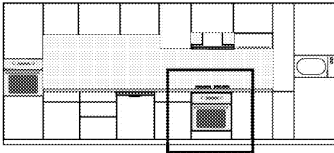


Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.

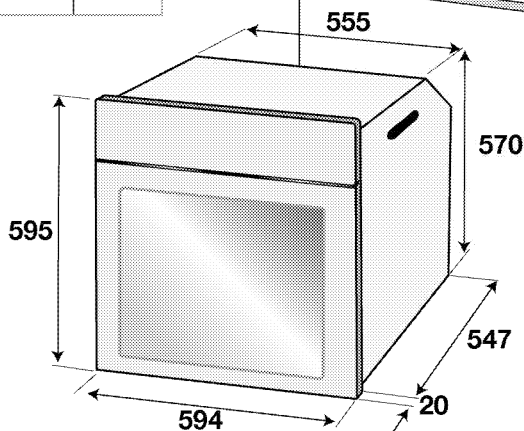
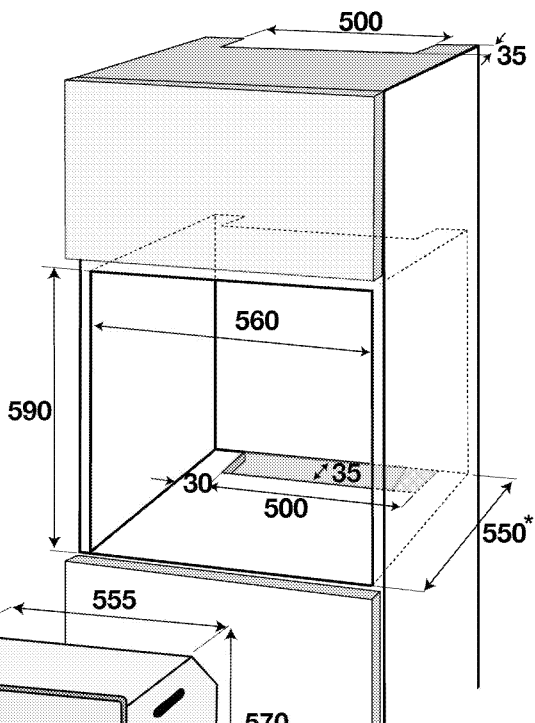
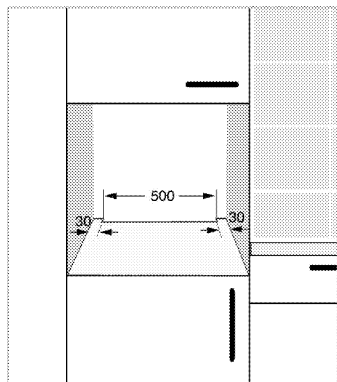
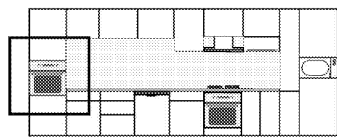


Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.





\* min.



\* min.

## Instalace a připojení

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

## Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“.

Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



## NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



### NEBEZPEČÍ:

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

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

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "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 (neved'te ji nad varnou deskou).

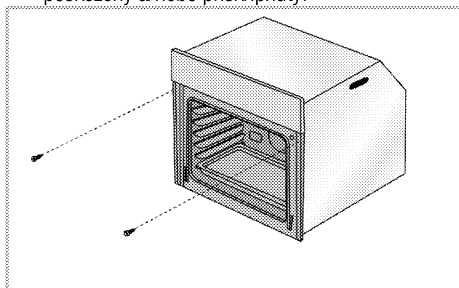


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

### Instalace výrobku

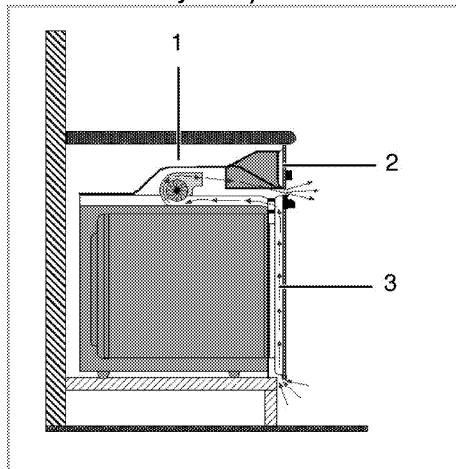
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

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 převrhnout.

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



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



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

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

### Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

### Likvidace starého výrobku

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



Ne vkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.



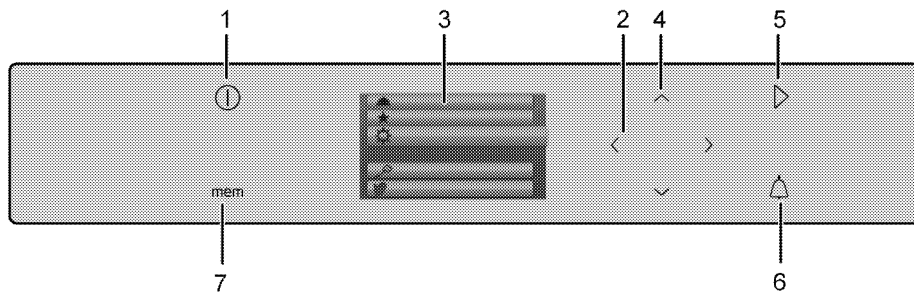
Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva (tlačítko pohybu v nabídce)
- 3 Displej
- 4 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 5 Tlačítko začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku
- 7 Tlačítko nabídky

### Nastavení jazyka

1. Pokud troubu zapnete poprvé, objeví se na displeji nejdříve animace a pak nabídka pro rychlé spuštění.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. Stiskem tlačítka Nahoru/dolů (4) přejdete na nabídku "Settings (Nastavení)".



- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

### Úvodní použití

#### Nastavení času

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



5. Otočte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovaný jazyk.
6. Otočte a uvolněte tlačítko Doprava/doleva (2) proti směru hodinových ručiček na požadované nastavení jazyka.

#### Nastavte čas

1. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nabídku "Settings" (Nastavení).
2. Dvakrát stiskněte a uvolněte tlačítko Doleva (2) a otevře se nabídka "Day Time" (Čas).
3. Nejprve nastavte čas stiskem tlačítek Nahoru/Dolů (4).
4. Znovu stiskněte tlačítko doprava (2) a aktivuje se oddíl minut. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nastavení minut.



Každá hodnota, kterou nastavíte, se automaticky uloží, jakmile ji ukončíte tím, že stisknete tlačítko Doleva (2).



Nastavte čas, než troubu použijete.

### První čištění produktu



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

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

### Výchozí ohřev

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



#### **VAROVÁNÍ!**

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

### Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz

### Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 34*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 34*



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

## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



#### VAROVÁNÍ!

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



#### NEBEZPEČÍ:

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

#### Tipy pro pečení

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

#### Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.

- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

#### Tipy na grilování

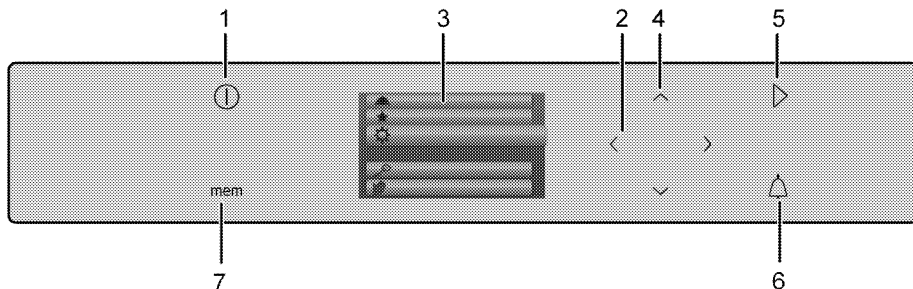
Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

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



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

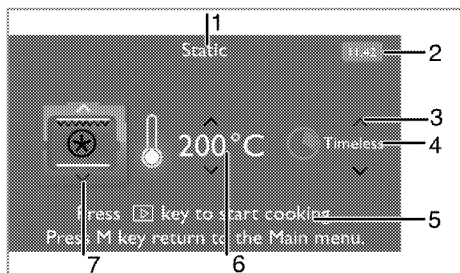
### Používání elektrické trouby



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva (tlačítko pohybu v nabídce)
- 3 Displej
- 4 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 5 Tlačítko začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku

- 7 Tlačítko nabídky

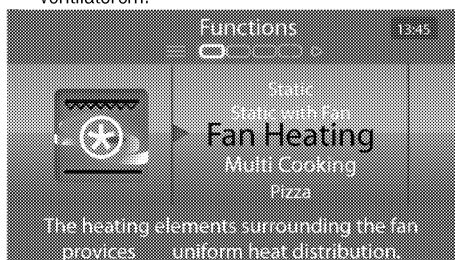
Stiskem tlačítka 1 troubu zapnete. Na displeji se nejprve zobrazí animace a pak nabídka rychlého spuštění.



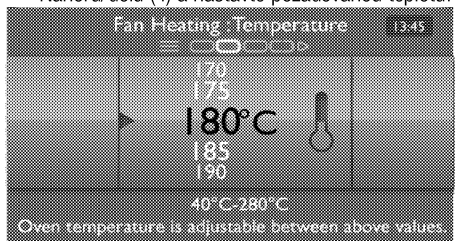
- 1 Informační pole funkce: Zobrazí se název funkce zvolené v rychlé nabídce.
- 2 Pole času dne: Zobrazuje nastavený čas.
- 3 Aktivní symbol výběru: Když je na poli funkce, teploty nebo času, znamená to, že příslušné políčko lze změnit.
- 4 Pole času pečení: Označuje nastavený čas pečení.
- 5 Pole zápatí: Obsahuje informace k dalšímu kroku.
- 6 Pole teploty: Označuje nastavenou teplotu.
- 7 Pole funkce: Zobrazuje symbol zvolené funkce.

### Zvolte teplotu a provozní režim v nabídce rychlého spuštění

1. Stiskněte tlačítko Dolů (4) a zvolte požadovanou funkci. Například: zvolí se funkce Ohřev s ventilátorem.

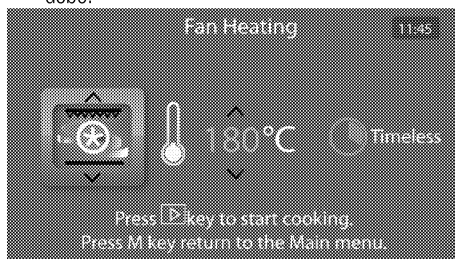


2. Znovu otočte tlačítko doprava/doleva (2) ve směru hodinových ručiček a otevře se nabídka "Temperature" (Teplota). Otočte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou teplotu.



3. Otočte tlačítko Doprava/doleva (2) ve směru hodinových ručiček a nastavte "Čas pečení" v následujících krocích.
4. Zvolte "Timeless" (Bez času), pokud chcete kontrolovat čas pečení sami a nechcete, aby

trouba automaticky dokončila pečení po určité době.



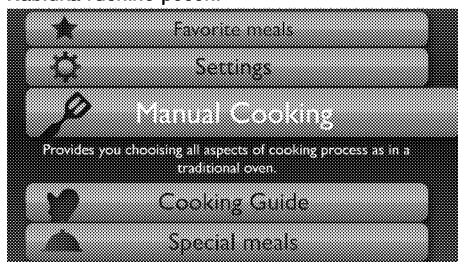
5. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol na displeji nezaplní.

Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko na 3 sekundy a pečení skončí.

### Chcete-li nastavit podrobné pečení, stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.

V hlavní nabídce zvolte tlačítkem (4) "Manual cooking" (Manuální pečení) a pak otáčejte tlačítkem (2), dokud nezvolíte nabídku "Functions" (Funkce).

### Nabídka ručního pečení



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

### Funkční tabulka:

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statické	200	40-280
Statické s ventilátorem	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
Univerzální pečení	205	40-280
Pizza	210	40-280
Gril s ventilátorem (velký gril s horkovzduchem)	200	40-280
Gril	280	40-280

Dolní gril	280	40-280
úsporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	75	40-130
Rozmražení	50	40-60

\* Funkce se liší podle modelu výrobku.


**i** Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

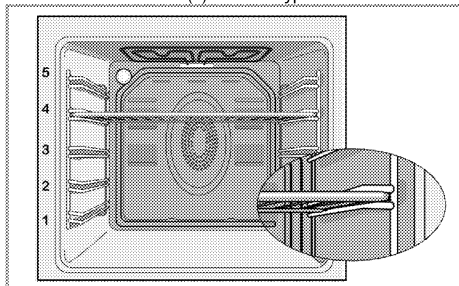
**i** Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete manuální nebo plně automatické nastavení programu.

**i** Pokud uplyne více než 2 minuty bez jakékoli volby na obrazovce výběru (mimo pečení), trouba se přepne do pohotovostního režimu.

**i** Pokud je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

### Vypněte elektrickou troubu

Stiskem tlačítka  (1) troubu vypnete.



### Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

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

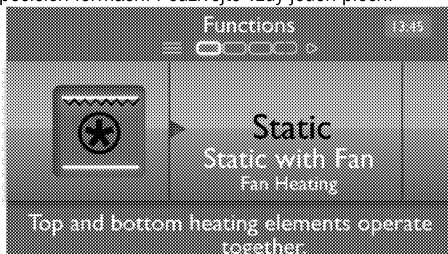
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnajte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

### Provozní režimy

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

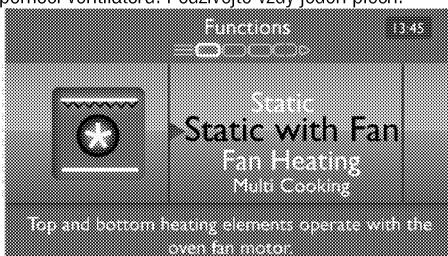
### Statické

Potravinu se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíčky v pečicích formách. Používejte vždy jeden plech.



### Statické s ventilátorem

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



### Ohřev s ventilátorem / Funkce "Surf "

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



### Univerzální pečení

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

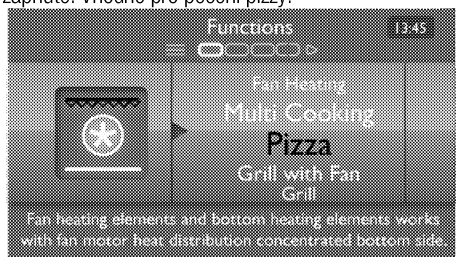


## Univerzální pečení



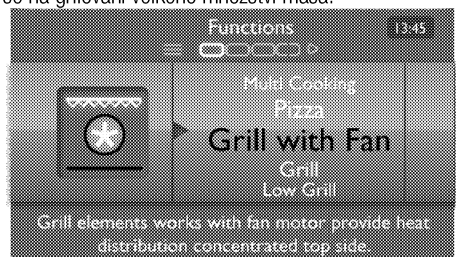
## Pizza

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



## Gril s ventilátorem

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

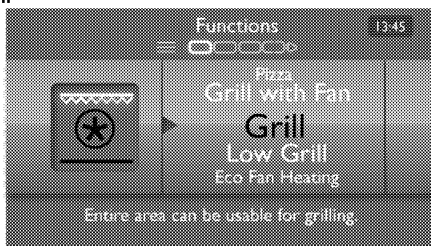


- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

## Gril

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

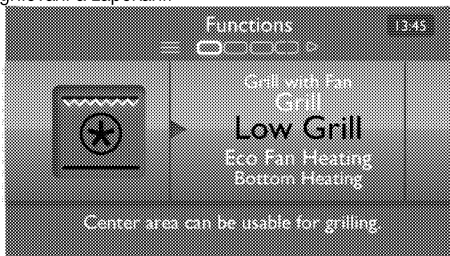
## Gril



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

## Dolní gril

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



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

## úsporný ohřev s ventilátorem

Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

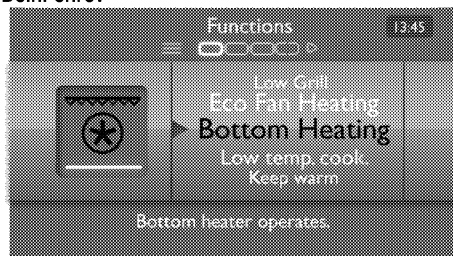
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "úsporný ohřev s ventilátorem".



## Dolní ohřev

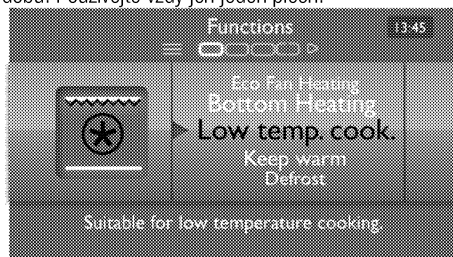
Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následně opečení potravin zespodu.

## Dolní ohřev

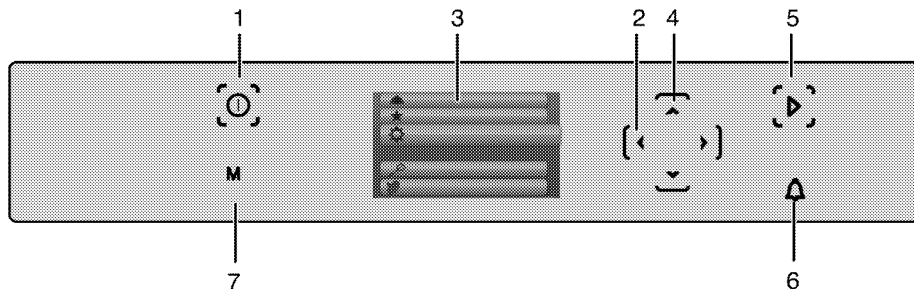


## Pečení při nízké teplotě

Potravinu se zahřívají současně shora i zdola. Tato funkce je vhodná pro pozvolné pečení předem opečených / osmažených kousků masa (telecího, jehněčího, drůbeže atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Je tak zajištěno, že bude maso šťavnaté a měkké uvnitř. Používejte prosím hygienicky vhodné druhy masa. Na varné desce, grilu atd. maso předem opečte / osmažte ze všech stran na rozpálené pánvi. Pěct předem opečené / osmažené maso pomocí funkce „Vaření při nízké teplotě“ můžete po dlouhou dobu. Používejte vždy jen jeden plech.



## Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva (tlačítko pohybu v nabídce)
- 3 Displej
- 4 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 5 Tlačítko začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku
- 7 Tlačítko nabídky

## Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



## Rozmražení

Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.

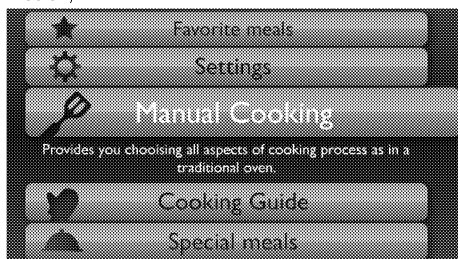


## Ruční začátek pečení

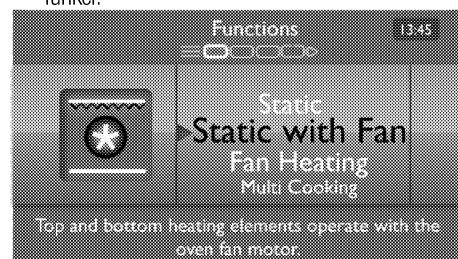
1. Stiskem tlačítka 1 troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.

3. V hlavní nabídce stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a procházejte nabídku "Manual Cooking" (Ruční pečení).

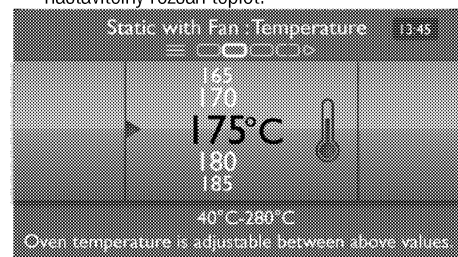
Například: Ruční začátek pečení s funkcí "Statické s ventilátorem" při teplotě 175 bez aktivace posilovače na 25 minut a čas: 13:45, vysvětlivky v následujících krocích;



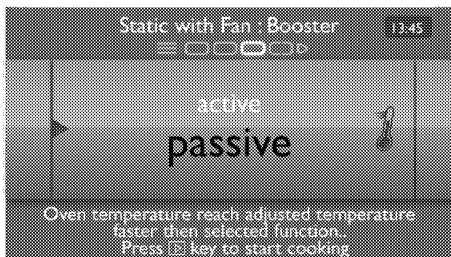
4. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Functions" (Funkce).
5. Stiskněte tlačítko Dolů (4) a zvolte požadovanou funkci.



6. Znovu stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Temperature" (Teplota). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou teplotu. V poli vedlejšího textu se zobrazí nastavitelný rozsah teplot.



7. Pokud chcete zapnout funkci zrychlení, stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka "Booster" (Zrychlení). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a zapněte funkci zrychlení.

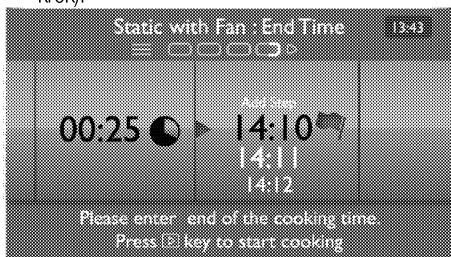


8. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Cook Time" (Čas pečení). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovaný čas pečení.




**i** Čas pečení, který nastavíte, se automaticky přičte k aktuálnímu času a nastavení času konce pečení začíná od této hodnoty.




9. U tohoto režimu zvolte hodnotu, odkdy se čas pečení přičítá k aktuálnímu času. Tato hodnota se umístí těsně pod položkou "Add step" (Přidat krok).





10. Stiskněte jednou tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Cooking Overview Screen" (Obrazovka přehledu pečení).



 Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

11. Vložte nádobu na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.
12. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko  asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezaplní.

 Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

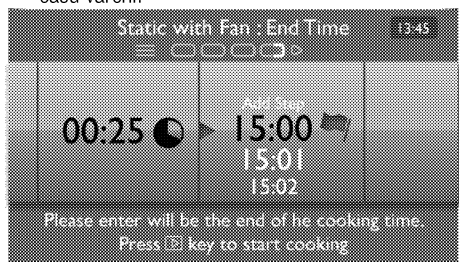
### Nastavte "Čas konce pečení" na požadovaný čas;

Poté, co zopakujete kroky 1 až 8 výše, "Ruční začátek pečení", viz strana, alarm.

1. Stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "End Time" (Čas konce). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou dobu konce pečení.


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




2. Například čas konce pečení je nastaven na 15:00 a doba pečení 25 minut, viz obrázek výše. Čas začátku je tedy 14:35, který dostaneme po odečtení 25 minut od 15:00.
3. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.






4. Stiskněte tlačítko doprava (2) ručiček a otevře se nabídka "Cooking Overview Screen" (Obrazovka přehledu pečení).



 Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních a jak dlouho se bude péct, a kdy je konec. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

5. Vložte nádobu na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.
6. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko  asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezaplní.

 Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

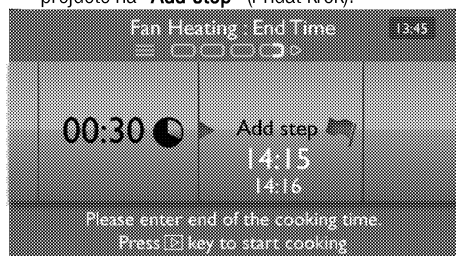
7. Až pečení skončí, zpráva "Cooking was completed (Pečení je dokončeno). Můžete uložit profil pečení" se zobrazí v oblasti zápatí. Stiskněte tlačítko Doprava/doleva (2) a uložte pečení jako profil nebo troubu vypněte tlačítkem .



### Funkce přidání kroku

Tato funkce vám umožňuje realizovat multifunkční pečení tím, že nastavíte druhý provozní režim, teplotu a čas pro pokrm po nastavení teploty a času v konkrétním provozním režimu pro stejný pokrm. Například v troubě upečete pokrm v režimu "Ohřev s ventilátorem" za určitou dobu. Pak, chcete-li opět spodní a horní stranu, můžete pokračovat v pečení tím, že automaticky přepnete na statický režim. Poté, co zopakujete kroky 1 až 8 výše, "Ruční začátek pečení", strana 22.

1. Až stanovíte dobu pečení, stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"End Time"** (Čas konce). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na **"Add step"** (Přidat krok).




2. Stiskněte tlačítko doprava (2) ručiček a otevře se nabídka **"Fan Heat Overview Screen"** (Obrazovka přehledu pečení s ventilátorem). Funkce, teplota a čas, které jste nastavili, se zobrazí.





3. Stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a zvolte druhý provozní režim, teplotu a čas, které chcete nastavit podle předchozího popisu, pak přejděte na **"Static Overview Screen"** (Obrazovka statického přehledu).





**i** Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních, v jaký čas a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

4. Vložte nádobu na požadovanou příhrádku a zavřete dvířka.
5. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko  asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak,

že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezaplní.

**i** Trouba se spustí v prvním nastaveném provozním režimu po první nastavený čas. Po uplynutí tohoto času provede pečení podle druhého provozního režimu a nastaveného času.

**i** Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

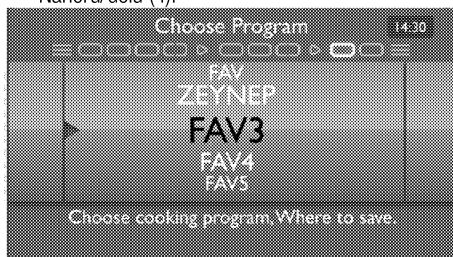
6. Až pečení skončí, zpráva **"Cooking was completed (Pečení je dokončeno). Můžete uložit profil pečení"** se zobrazí v oblasti zápatí. Stiskněte tlačítko Doprava/doleva (2) a uložte pečení jako profil nebo troubu vypněte tlačítkem .



### Ukládání profilu pečení

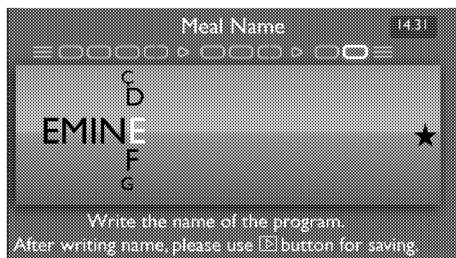
Až skončí pečení, pro které jste nastavili určitou teplotu a čas, můžete uložit tato nastavení jako oblíbený profil a můžete tato nastavení později kontrolovat z nabídky **"Favorite Meals"** (Oblíbené pokrmy).

1. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) na konci pečení.
2. Zvolte program, který chcete uložit, tlačítkem Nahoru/dolů (4).





**i** Můžete uložit nastavení pečení do stávajícího profilu oblíbeného pokrmu nebo je přidat jako nový záznam.

3. Stiskněte znovu tlačítko Doprava (2) a napište jméno oblíbeného pokrmu pomocí tlačítek Doprava/doleva (2) a Nahoru/dolů (4).



Jméno profilu může mít maximálně 12 znaků.

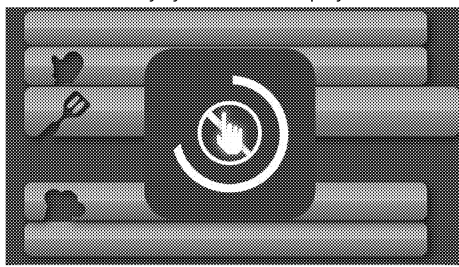
4. Profil uložte stiskem tlačítka , dokud není symbol  plný, nebo stiskněte tlačítko Doleva (2), dokud nabídku neuzavřete.



Mezi oblíbené profily můžete uložit až 10 profilů pečení.

## Použití zámku Aktivace zámku



1. Stiskněte současně tlačítka  a  na 3 sekundy. Chcete-li zapnout zámek, musíte stisknout a držet tlačítka  a , dokud zobrazovaný symbol  není plný.



Pokud stisknete jakékoli tlačítko po zapnutí zámku, zobrazí se varování "Keys Locked" (Tlačítka uzamčena) a ikona ruky se zobrazí v oddíle aktuálního času v pravém horním rohu.




Zámek není možné vypnout, dokud nezmizí výstražná zpráva "Keys locked" (Tlačítka uzamčena)", pokud je zámek v provozu.



Zámek můžete zrušit stiskem tlačítek  a  najednou, jakmile zpráva zmizí.



Tlačítka trouby ne lze použít, když je zámek v provozu.

Troubu můžete vypnout stiskem tlačítka , zatímco je zámek v provozu. Zámek musíte vypnout, pokud chcete troubu znovu zapnout.

## Deaktivace zámku

1. Chcete-li zámek vypnout, stiskněte tlačítka  a  současně na 3 sekundy.

## Používání hodin jako budíku


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

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



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

## Nastavení budíku:

1. Stiskněte tlačítko  na ovládacím panelu asi na 2 sekundy.

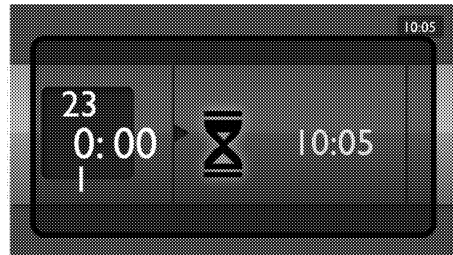
Aktivuje se obrazovka budíku.

2. Stiskněte tlačítko Doleva (2), čímž aktivujete číslici hodin budíku.

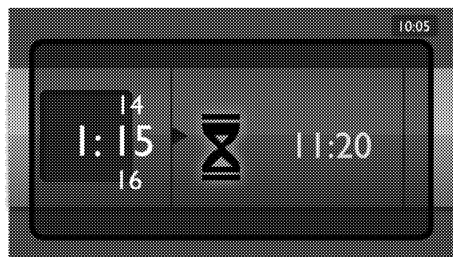
Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nastavení hodin.

3. Znovu stiskněte tlačítko doprava (2) a aktivuje se číslice minut.




Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nastavení minut.



4. Čas alarmu a čas konce alarmu se nastaví.




5. Chcete-li ukončit displej budíku a vrátit se na obrazovku nabídky, stiskněte tlačítko  asi na 2 sekundy.


 Obrazovka budíku zmizí, ale budík bude aktivní a symbol  se zobrazí v oddíle dne v pravém horním rohu. Chcete-li zobrazit zbývající čas budíku, můžete přepnout na obrazovku budíku tlačítkem  stisknutým na 2 sekundy.














6. Ozve se alarm po uplynutí času alarmu. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

### Tabulka časů vaření

 Časy v této tabulce jsou miněny 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	Položka přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
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* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
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	200	35 ... 45
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
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	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, potom 190	60 ... 80
Rožněné 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 zjednodušují

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Pooha přihrádky	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 cukrovi*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukrovi* 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 cukrovi* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukrovi* 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 cukrovi**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	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 cukrovi**		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.

## úsporný ohřev s ventilátorem



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



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	40 ... 50
Sušinky	Jeden zásobník	Standardní plech*	2	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	2	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	2	200	40 ... 45

\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

### Typy 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 dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

### Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o cca 10 a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby toušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.

- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

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

### Tipy na pečení zeleniny

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

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

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

### Funkce průvodce pečením


#### Funkce na hotová jídla z průvodce pečením

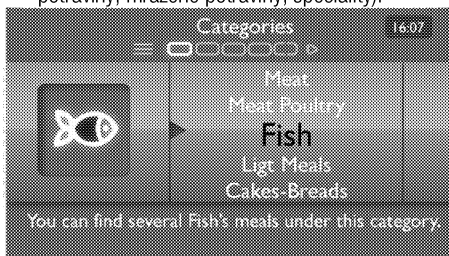
Nabídka průvodce pečením obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky.

Příprava pokrmu je objasněna krok za krokem pomocí obrázků v této nabídce. Teplota, poloha přihrádky a funkce pečení se navíc automaticky určují podle typu a hmotnosti pokrmu.

Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.

Chcete-li zvolit funkce průvodce pečením:


1. Stiskem tlačítka  troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. V hlavní nabídce stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a procházejte nabídku **"Cooking Guide"** (Návod k pečení).
4. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"Categories"** (Kategorie).
5. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a zvolte požadovanou hlavní nabídku (maso, drůbež, ryby, lehké pokrmy, koláče-chléb, zákusky, sušené potraviny, mražené potraviny, speciality).



6. Přístup k pokrmům v rámci hlavní nabídky pokrmů získáte, když stisknete tlačítko Doprava/doleva (2) jednou. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovaný pokrm.



7. Stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se recept zvoleného pokrmu. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a můžete si přečíst recept a podle něj připravovat pokrm.
8. Po přípravě pokrmu otočte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se oddíl hmotnosti. Stiskem tlačítek Nahoru/Dolů (4) nastavíte hmotnost.

 Automaticky se nastaví teplota podle pokrmu a zvolené hmotnosti.

9. Stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a získáte přístup k obrazovce času pečení a času konce pečení. Doporučený čas pečení a čas konce pečení se zobrazí podle zvoleného pokrmu a hmotnosti.

Pokud chcete změnit čas pečení a čas konce pečení, stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a proveďte požadovaná nastavení.

10. Stiskněte tlačítko doprava (2) ručiček a otevře se nabídka "Cooking Overview Screen" (Obrazovka přehledu pečení).



**i** Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních, v jaký čas a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

11. Vložte pokrm na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.  
 12. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol na displeji nezaplní.

**i** Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko na 3 sekundy a pečení skončí.

### Nabídka přípravy pokrmů:

**i** Může se lišit podle modelu a jazyků

Maso	Maso drůbež	Ryba	Lehké pokrmy	Koláče-chleby	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny	Speciální
Nadívané jehněčí	Kuře < 1600 gr	Pstruh	Plněné papriky	Sušenky	Ovocný koláč	Sušená jablka	Mražená zelenina, zapečená	Výroba jogurtu
Rožněné jehněčí	Kuře > 1600 gr	Okoun	Zapečené makarony	Listové těsto se sýrem	Jablečný koláč	Sušené kdoule		Fermentace
Roastbeef	Kuřecí kousky	Ryby se zeleninou	Brambory ve slupce	Piškot	Jablkový závin	Sušené hrušky		
Jehněčí	Kuře, filety	Ančovičky na modro	Zeleninový koláč	Hrozinkový koláč	Pěnové dorty			
Steak	Bageta s kuřecím masem	Pstruh na kameni	Musaka	Kynuté těsto	Banánek			
Karbanátek	Rožněný krocán	Okoun, filet	Brambory	Čajové pečivo	Zapečený rýžový nákyp			
Zapečené masové kuličky	Krůtí paličky	Rybí šašlik	Brambory	Bageta	Karamelový krém			
Roastbeef	Krůtí filet	Rybí směs	Rendlík	Sandwichový chléb	Nákyp s horkou			

					čokoládou			
Hovězí svičková	Kachna	Losos, filet	Bramborový koláč	Kynutý koláč	Crème Brûlée			
Karbanátky (vepřové)	Husa	Solený losos	Lasagne	Croissant	Jablko v medu a syru			
Rožněné vepřové	Příprava a la bažant		Čerstvá zelenina	Velikonoční koláč	Čokoládový koláč			
Vepřová kotleta	Bažant			Skořicové ročky	Kakaový koláč			
	Králík			Houska se sýrovou náplní	Nadýchaný koláč			
				Bagel	Lehké těsto v syru			
				Pizza	Semolinový koláč se syru			

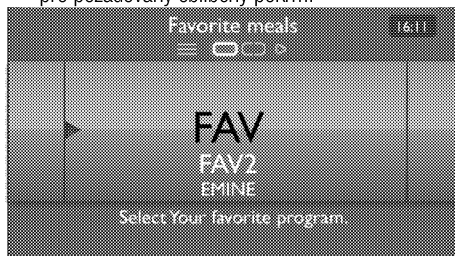


Nabídka "Specialit" obsahuje různé recepty pro různé země. Chcete-li vybrat pokrm z nabídky "Speciality", proveďte činnosti v nabídce "Průvodce pečením".

### Volba programu z nabídky "Oblíbené pokrmy"

Můžete otevřít profily pečení, které jste vytvořili a uložili, a to z hlavní nabídky "Favorite Meals (Oblíbené pokrmy)".

1. Stiskem tlačítka ① troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. V hlavní nabídce stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a procházejte nabídku "Favorite Meals" (Oblíbené pokrmy).
4. Stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a otevrou se profily pečení, které jste uložili dříve.
5. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a zvolte profil pro požadovaný oblíbený pokrm.



6. Stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a získáte přístup k obrazovce času pečení a času konce pečení. Čas pečení, který jste dříve uložili ve zvoleném profilu, se zobrazí.



Pokud chcete změnit čas pečení a čas konce pečení, stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a proveďte požadovaná nastavení.

7. Stiskněte tlačítko Doprava (2) ručiček a otevře se nabídka "Cooking Overview Screen" (Obrazovka přehledu pečení).




Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních, v jaký čas a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

8. Vložte pokrm na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.
9. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko ▷ asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko ▷, dokud se symbol ② na displeji nezaplní.

 Pokud chcete ukončit pečení dřívě, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

## Nabídka nastavení

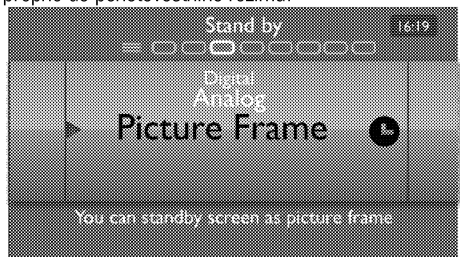
V nabídce "Settings (Nastavení)" můžete upravovat jazyk, aktuální čas, pohotovostní režim displeje, barvu hodin, téma displeje, jas a hlasitost.

1. Stiskem tlačítka  troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. V hlavní nabídce stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a procházejte nabídku **"Settings" (Nastavení)**.

Nastavení pro "Language" (Jazyk) a "Day Time" (Čas) jsou popsána v oddíle "Initial time setting" (Úvodní nastavení času), viz strana

## Pohotovostní režim

Můžete určit obraz, který se zobrazí, jakmile se trouba přepne do pohotovostního režimu.



1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Standby (Pohotovostní režim)"**.
2. Stiskněte tlačítko nahoru/dolů (4) a zvolte požadovaný styl (Obrazový rámeček, Digitální, Analogový).
3. Zvolené nastavení pohotovostního režimu se automaticky uloží.

## Barva hodin

Můžete změnit barvu stylů hodin, které se zobrazují v pohotovostním režimu.




1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Clock Color (Barva hodin)"**.

2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou barvu.
3. Zvolené nastavení barvy hodin se automaticky uloží.

## Téma

Můžete změnit téma obrazovky.

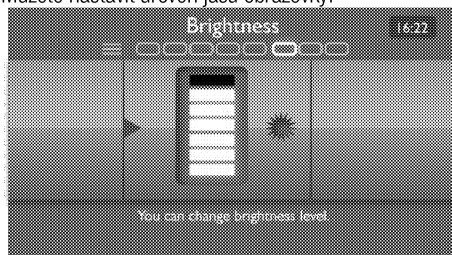


1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Theme (Téma)"**.
2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a zvolte styl tématu (Hlubina, Měsíční prach, podzimní listy).
3. Stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a uložte nastavení tématu.

**"Wait.. Theme is changing..."** (Počkejte. Probíhá změna tématu) se zobrazí na displeji.

## Jas

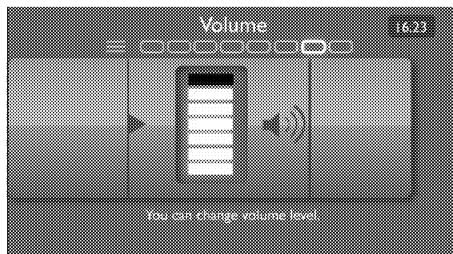
Můžete nastavit úroveň jasu obrazovky.



1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Brightness (Jas)"**.
2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovaný jas.
3. Zvolené nastavení jasu se automaticky uloží.

## Hlasitost

Můžete nastavit hlasitost výstražných signálů pro různé případy.



1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Volume (Hlasitost)"**.
2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou hlasitost.
3. Zvolená hlasitost se automaticky uloží.

### Přenos souborů USB

Pokud chcete přidat další obrázky, které se budou zobrazovat na displeji po přechodu trouby do pohotovostního režimu, můžete je nahrát pomocí USB. Pro nahrání požadovaného obrázku je nutné použít speciální program dodávaný s výrobkem nebo dostupný na internetu. Tento program uloží vaše obrazové materiály v souboru "Fotorámeček". Uložte tento soubor na paměťové zařízení USB.



Pokud na paměťovém zařízení USB není žádný soubor nebo pokud obrázky na zařízení nejsou ve správném formátu, zobrazí se na displeji zpráva **"File not found..!"** (Soubor nenalezen).

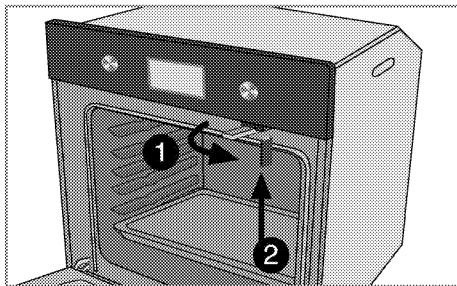


Do systému ovládání trouby můžete nahrát maximálně 15 obrazových materiálů. Pokud přidáte více, zobrazí se na displeji varování **"File Exceeds Limit..!"** (Soubor překračuje limit). Kdykoli uložíte nový obrazový materiál, předchozí materiál v řídicím systému se smaže.

1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"USB File Transfer (Přenos souborů USB)"**.



2. Otevřete dvířka trouby.
3. Otočte a otevřete ochranný kryt USB (1) pod ovládacím panelem na pravé straně.



4. Zasuňte paměťové zařízení USB (2) s uloženým "Fotorámečkem" do otvoru USB pod ochranným krytem (1).
5. **"Copying Files, Please Wait..."** (Kopírování souborů, čekejte prosím) se zobrazí na displeji. Až tato zpráva zmizí, jsou vaše obrazové materiály uloženy v řídicím systému.



6. Vyjměte paměťové zařízení USB z trouby a otočte znovu ochranný kryt na místo.


### Ovládání grilu

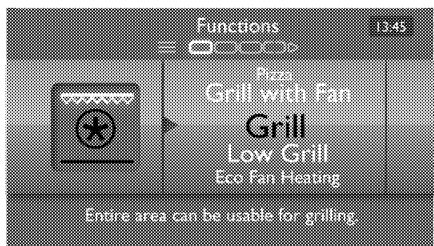


#### VAROVÁNÍ!

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

#### Zapínání grilu

1. Stiskem tlačítka  troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. V hlavní nabídce stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a procházejte nabídku **"Manual Cooking"** (Ruční pečení).
4. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"Functions"** (Funkce).
5. Stiskněte tlačítko Dolů (4) a zvolte požadovanou funkci grilu.




6. Znovu stisknete tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"Temperature"** (Teplota). Stisknete tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavíte požadovanou teplotu. V poli vedlejšího textu se zobrazí nastavitelný rozsah teplot.
7. Pokud chcete zapnout funkci zrychlení, stisknete jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Booster"** (Zrychlení). Stisknete tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejdete na aktivaci funkce zrychlení.
8. Jednou stisknete tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"Cook Time"** (Čas pečení). Stisknete tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejdete na nastavení požadované doby pečení.
9. Stisknete tlačítko doprava (2) ve směru hodinových ručiček a otevře se nabídka **"End Time"** (Čas konce). Stisknete tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavíte požadovanou dobu konce pečení.








### Tabulka časů pečení pro grilování Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibl.) <sup>#</sup>
Ryba	Drátěná police	4..5	250/max	20...25 min. <sup>#</sup>
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. <sup>#</sup>
Kousky telecího	Drátěná police	4..5	250/max	25...30 min. <sup>#</sup>
Toastový chléb *	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.



<sup>#</sup> podle tloušťky  
 \*Troubu předehřívajte po dobu 5 minut.  
 \*\*Nelze-li nastavit teplota grilu vašeho spotřebiče, gril bude fungovat na maximální teplotu.

 Stisknete tlačítko doprava (2) ve směru hodinových ručiček a otevře se nabídka **"Cooking Overview Screen"** (Obrazovka přehledu pečení). Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních, v jaký čas a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

10. Vložte nádobu na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.
11. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stisknete tlačítko  asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezaplní.

 Pokud chcete ukončit pečení dříve, stisknete tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

» Až pečení skončí, zpráva **"Cooking was completed (Pečení je dokončeno)**. Můžete uložit profil pečení" se zobrazí v oblasti zápatí. Otočte tlačítko Doprava/doleva (2) ve směru hodinových ručiček a uložte pečení jako profil nebo troubu vypnete tlačítkem

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

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

kontrolní instituce zjednodušují

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

**Obratle 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 čistěn.



#### NEBEZPEČÍ:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



#### NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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



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

### Čištění ovládacího panelu

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



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

Ovládací panel by se mohl poškodit.

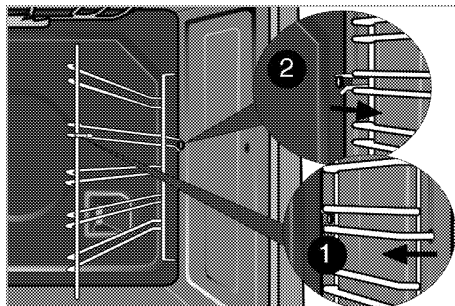
### Čištění trouby

#### Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

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

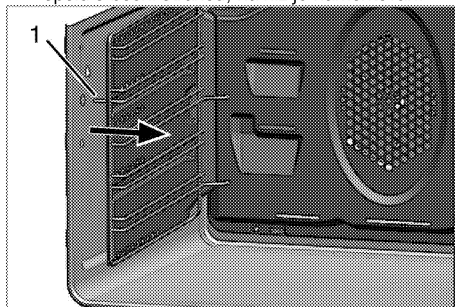
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.

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



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

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

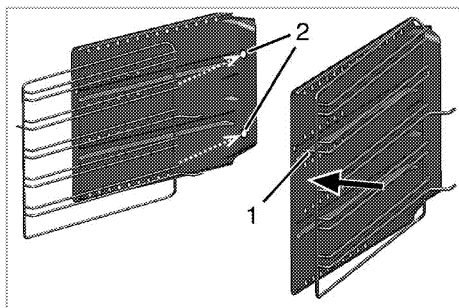


2. Vyjměte boční polici a boční stěnu zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.
3. Sejměte boční polici z otvorů (2) na stěně trouby tak, že za ni zatáhnete.



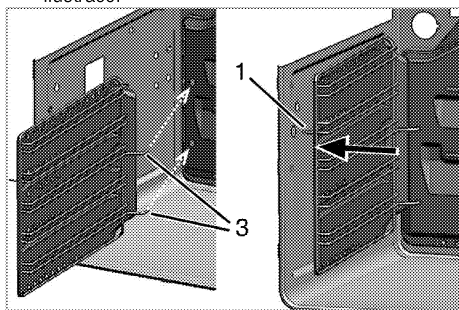
Počet otvorů za boční stěnou a velikost drátěného držáku se může lišit podle modelu produktu.

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



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

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



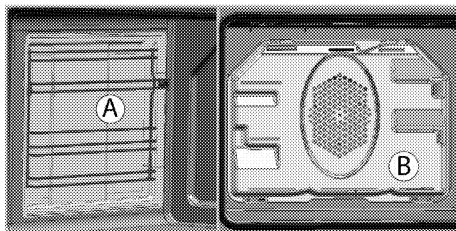
8. Umístěte kolík (1) na boční polici na místo dle vyobrazení.

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

### Katalytické stěny

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

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

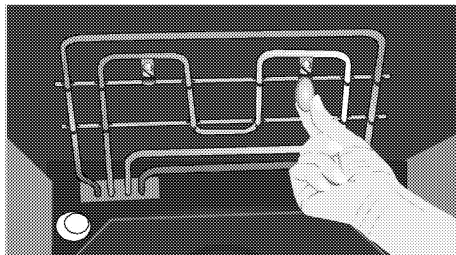


### Čistý strop trouby

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

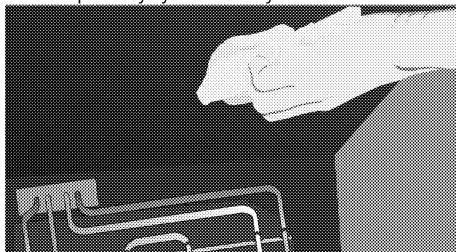
Grilovací prvek lze vyjmout pro vyčištění stropu trouby.

1. Pojistné šrouby grilovacího prvku povolujte šroubovákem nebo mincí.



**i** Grilovací prvek se spustí dolů. Zůstane upevněn na stropě trouby.

2. Strop trouby vyčistěte vlhkým hadříkem.



3. Pak znovu grilovací prvek zvedněte nahoru a utáhněte pojistné šrouby šroubovákem či mincí.

### Čištění dvířek trouby

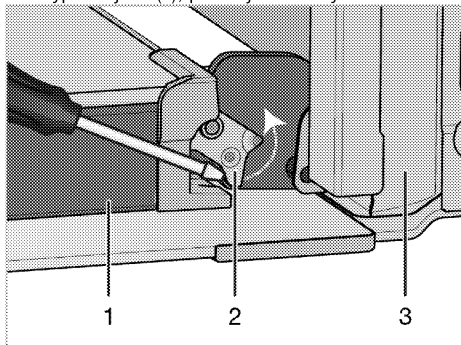
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

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

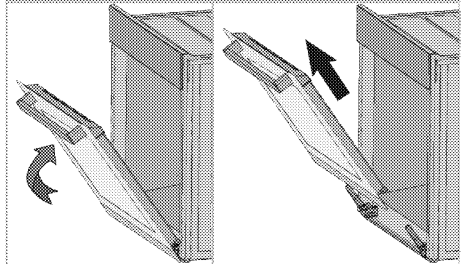
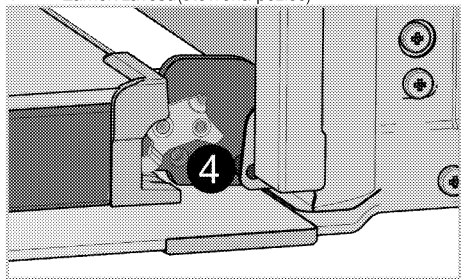
**i** Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čisticidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrab vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

### Odstranění dvířka trouby

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete klipsy na krytu závěsu (2) na pravé a levé straně předních dvířek tím, že zatlačíte na háček, jak je znázorněno na obrázku. Zámek by měl vypadat jako (4), pokud je otevřený.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.

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

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

### Funkce Soft Open a Soft Close

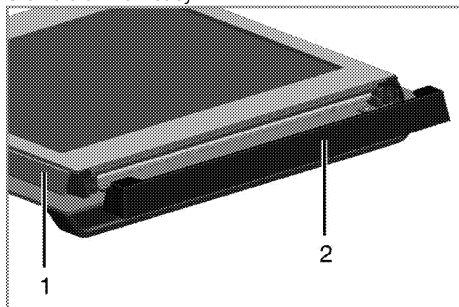
Některé modely mohou obsahovat funkci Soft Close & Soft Open. Funkce Soft Close dovoluje uživateli zavřít dvířka trouby tak, že jej zavede na cca 15 cm od zavřené polohy a lehce ji zatlačí. Systém automatické klapky pomalu zavírá dveře. Podobný rys je pozorován i při úplném otevření dvířek trouby; Asi 9 cm od úplně otevřené polohy se systém klapky otáčí a umožňuje jemné otevření.

### Odstranění vnitřního skla dvířek

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

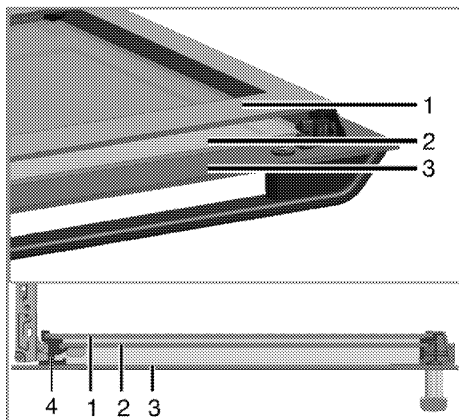
Vnitřní tabulí skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



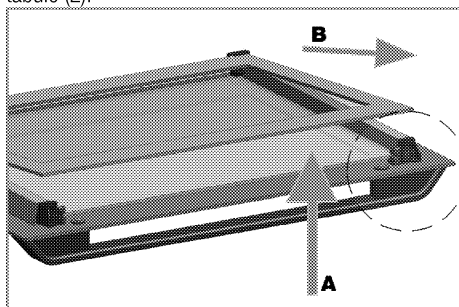
- 1 Rám
- 2 Plastový díl

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

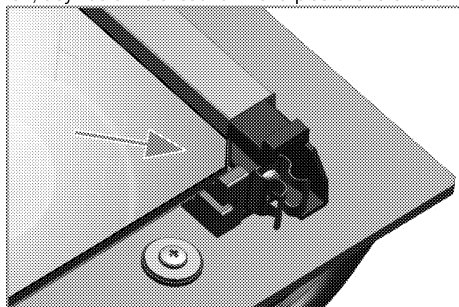


- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

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



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



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

Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potíštěná strana tabule směřuje k nevnitřnější 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!



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. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



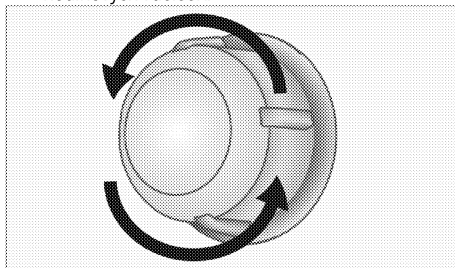
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místnosti. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



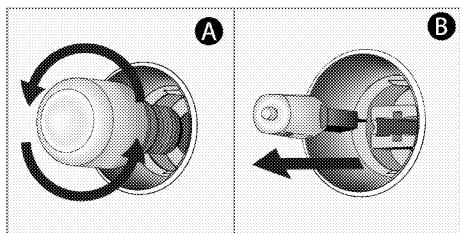
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

## Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



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



4. Nainstalujte skleněný kryt.

## 7 Odstraňování potíží

### Z trouby za provozu vychází pára.

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

### Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

### Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> *Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz Použití zámku, strana 26)*

### Světlo trouby nefunguje.

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

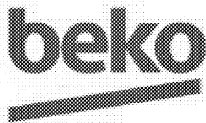
### Trouba nehřeje.

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



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

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project ([www.freetype.org](http://www.freetype.org)). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.



## 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	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky - podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

- 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.
- 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.)
- 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>

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii 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.

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

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz)

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

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamacie@bekosa.cz](mailto:reklamacie@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

#### **Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

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









