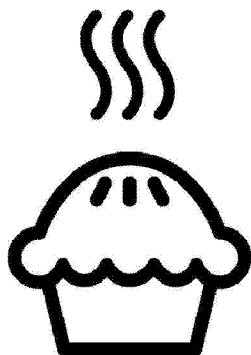




**Vstavaná rúra**  
Používateľská príručka  
**Piekarník do zabudovy**  
Instrukcja użytkowania



BBISM14300BPE

**SK / PL**

385.4406.73/R.AE/12.03.2022/5-5  
7768288335

## Vážení zákazník,

### **Pred použitím produktu si pozorne prečítajte tento návod na obsluhu.**

Beko ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok. Chcelo by sme, aby vám tento výrobok vysokej kvality a technológie ponúkol čo najlepšiu účinnosť. Preto si pred použitím produktu dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a ďalšiu dokumentáciu a uschovajte si ich ako referenciu. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu. Riadte sa pokynmi a berte na vedomie všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na obsluhu.

Venujte pozornosť všetkým informáciám a upozorneniam v návode na obsluhu. Takto ochránite seba a produkt pred nebezpečenstvom, ktoré môže vzniknúť.

Návod na obsluhu si uschovajte. Ak postúpíte produkt niekomu inému, poskytnite mu aj tento návod na obsluhu.

Návod na obsluhu obsluhuje nasledovné symboly:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.

**UPOZORNENIE** Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo jeho prostredia.



Nebezpečenstvo, ktoré môže spôsobiť popáleniny v dôsledku kontaktu s horúcimi povrchmi.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



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

**1 Bezpečnostné pokyny 4**

Účel použitia .....	4
Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat .....	5
Elektrická bezpečnosť .....	5
Bezpečnosť pri preprave.....	7
Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie .....	7
Bezpečné použitie.....	7
Výstrahy týkajúce sa teploty .....	8
Použitie príslušenstva .....	8
Bezpečnosť varenia.....	9
Parný systém .....	10
Údržba a čistenie .....	10
Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza) ..	11

**2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia 13**

Regulácia odpadu .....	13
V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov.....	13
Likvidácia obalového materiálu .....	13
Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti .....	13

**3 Váš produkt 14**

Predstavenie produktu.....	14
Úvod a používanie kontrolného panelu produktu .....	15
Ovládanie rúry.....	15
Prevádzkové funkcie rúry .....	16
Príslušenstvo k produktu.....	18
Použitie príslušenstva produktov.....	19
Technické špecifikácie .....	22

**4 Prvé použitie 23**

Prvé nastavenie času.....	23
Prvé čistenie.....	23

**5 Práca s rúrou 25**

Všeobecné informácie o použití rúry .....	25
Prevádzka ovládacej jednotky rúry .....	25
Varenie za pomoci pary.....	28
Nastavenia.....	29
Ako používať sondu na mäso .....	31

**6 Všeobecné informácie o varení 34**

Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre .....	34
Pečivo a jedlá z rúry.....	34
Mäso, ryby a hydina.....	37
Gril 39	
Varenie v pare .....	40
Testovanie potravín.....	41

**7 Údržba a starostlivosť 43**

Všeobecné informácie o čistení.....	43
Čistenie príslušenstva .....	44
Čistenie ovládacieho panela .....	44
Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie).....	44
Pyrolytické samočistenie .....	46
Čistenie dvierok rúry .....	47
Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry ..	48
Čistenie žiarovky v rúre .....	49

**8 Riešenie problémov 51**

# 1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu chrániť sa pred rizikom zranenia osôb alebo poškodeniu majetku.
  - Ak je produkt presunutý inej osobe alebo sa používa z druhej ruky, s produktom by sa mali dodať návod na použitie, štítky produktu a iné príslušné dokumenty a príslušenstvo.
  - Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za akékoľvek škody, ktoré sa môžu vyskytnúť následkom nedodržania týchto inštrukcií.
  - Nedodržanie týchto inštrukcií bude mať za následok stratu záruky.
  - ⚠ Montáž a opravné práce vždy vykonáva výrobca, autorizovaný servis alebo osoba určená dovozcom.
  - ⚠ Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
  - ⚠ Neopravujte ani nevymieňajte žiadne súčasti spotrebiča, pokiaľ to nie je výslovne uvedené v návode na obsluhu.
  - ⚠ Na produkte nevykonávajte žiadne technické úpravy.
- ## ⚠ Účel použitia
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
  - Nepoužívajte produkt v záhradách, na balkónoch a iných vonkajších priestoroch. Spotrebič je určený na použitie v kuchyniach pre domácnosti a zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach.
  - **VÝSTRAHA:** Tento produkt by sa mal používať len na účely varenia. Nemal by sa používať na iné účely, ako je vyhrievanie miestnosti.
  - Rúru je možné používať na rozmrazovanie, pečenie, smaženie a grilovanie jedál.
  - Tento produkt by sa nemal používať na vyhrievanie, vyhrievanie doskou, nemali by sa vešať uteráky a oblečenie na držadlo za účelom ich vysušenia.

## **Bezpečnosť detí, citlivých ľudí a domácich zvierat**

- Tento produkt môžu používať deti od 8 rokov a viac, a ľudia, ktorí sú majú handicap fyzických, zmyslových alebo mentálnych schopností, alebo nedostatočné skúsenosti a znalosti, a musia byť pod neustálym dohľadom alebo zaškolení ohľadne bezpečného použitia a rizík, týkajúcich sa produktu.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a použiteľskú údržbu nesmú vykonávať deti, kým niekto nemá nad nimi dohľad.
- Tento produkt nesmú používať ľudia so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo mentálnou kapacitou (vrátane detí), kým nie sú pod dohľadom alebo im nie sú poskytnuté potrebné inštrukcie.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a

domáce zvieratá sa nesmú hrať so spotrebičom, škriabať sa naň ani do neho.

- Nedávajte na spotrebič predmety, ktoré môžu dočiahnuť deti.
- **VÝSTRAHA:** Počas použitiamôžu byť dostupné povrchy spotrebiča horúce. Nepúšťajte k spotrebiču deti.
- Udržujte všetok obalový materiál mimo dosahu detí. Je prítomné riziko zranenia a udusenía.
- Keď sú dvierka otvorené, nedávajte na ne ťažké predmety ani nedovoľte, aby si na ne deti sadali. Môžete spôsobiť, že rúra sa prevráti alebo sa poškodí závesi dverí.
- (Ak má váš produkt zástrčku) Z dôvodu bezpečnosti detí odpojte napájanie a znefunkčnite spotrebič predtým, ako ho zlikvidujete.

## **Elektrická bezpečnosť**

- Pripojte spotrebič k uzemnenej zásuvke chránenej poistkou s hodnotami uvedenými na typovom štítku. Inštaláciu uzemnenia nechajte správne vykonať kvalifikovanému

- elektrikárovi. Spotrebič nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi / národnými smernicami.
- Zásuvka alebo elektrické pripojenie spotrebiča by malo byť na ľahko dostupnom mieste (kde by nebolo zasiahnuté plameňom zo sporáka). Ak toto nie je možné, mal by byť prítomný mechanizmus (poistka, spínač, vypínač atď.) na elektrickej inštalácii, ku ktorému je spotrebič pripojený, v súlade s elektrickými nariadeniami a s oddelenými všetkými pólmi siete.
  - Tento spotrebič nie je možné pripojiť k rozvodu počas inštalácie, opravy a prepravy.
  - Spotrebič zapojte do zásuvky, ktorá vyhovuje hodnotám napätia, prúdu a frekvencie uvedeným na typovom štítku.
  - (Ak váš výrobok nemá napájací kábel) Použite len pripojovací kábel, špecifikovaný v časti „Technické špecifikácie“.
  - Nedovoľte, aby sa napájací kábel skrútil za spotrebičom. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel by sa nemal ohnúť, zlomiť a prísť do kontaktu s akýmkoľvek zdrojom tepla.
  - Počas prevádzky rúry bude zadný povrch horúci tiež. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu, pripojenia sa môžu poškodiť.
  - Dbajte, aby sa elektrické káble neskrútili do dverí rúry a prechádzali cez ne nad horúcim povrchom. Môžete spôsobiť, že rúra sa zskratuje a ako výsledok zapletenia káblov vznikne požiar.
  - Používajte len originálny kábel. Nepoužívajte prerezaný alebo poškodený kábel a predlžovacie vedenie.
  - Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis, alebo osoba, ktorú špecifikuje dovozná spoločnosť, aby sa predišlo možným nebezpečiam.
  - **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lapmy v rúre sa ubezpečte, či je spotrebič odpojený od hlavného napájania, aby ste sa vyhli riziku úrazu elektrickým prúdom. Odpojte spotrebič alebo vypnite positku na krabici s ističmi.

(Ak má váš produkt zástrčku)

- Spotrebič nepripájajte do zásuvky, ktorá je uvoľnená, prečnieva zo steny, je puknutá, znečistená, zaolejovaná, je tam riziko kontaktu s vodou (napr voda, ktorá môže vytekať z počítača).
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými rukami! Pri odpájaní nedržte kábel, vždy držte za zásuvku.
- Ubezpečte sa, či je zástrčka spotrebiča bezpečne pripojená do zásuvky, aby ste sa vyhli oblúku.



### **Bezpečnosť pri preprave**

- Pred prepravou výrobok odpojte od elektrickej siete.
- Výrobok je ťažký, na jeho prenos buďte aspoň dvaja.
- Na prepravu alebo pohybovanie výrobku nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť.
- Na výrobok nedávajte žiadne predmety a prenášajte ho vo zvislej polohe.

Výrobok sa nesmie prepravovať, ak je v ňom voda. Môžete ho prepravovať po vypustení vody.

- Ak potrebujete výrobok prepraviť, zabaľte ho do obalového materiálu z bublinkovej fólie alebo hrubej lepenky a pevne ho prilepte. Výrobok pevne zaistíte páskou, aby ste zabránili poškodeniu odnímateľných alebo pohyblivých častí výrobku.
- Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či sa počas prepravy nepoškodil.



### **Bezpečnosť týkajúca sa inštalácie**

- Pred inštaláciou produktu ho skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je produkt poškodený, neinštalujte ho.
- Produkt neinštalujte do blízkosti zdrojov tepla (radiátory, sporáky, atď.).
- Udržujte všetky vetracie priechody okolo produktu otvorené.
- Na predchádzanie prehriatia by sa produkt nemal inštalovať za dekoratívne dvere.



### **Bezpečné použitie**

- Po každom použití sa presvedčte, či je spotrebič vypnutý.

- Ak nepoužívate spotrebič dlhší čas, vypnite ho a odpojte poistku z poistkovej skrinky.
- Neprevádzkujte pokazený alebo poškodený spotrebič. Odpojte elektrické / plynové pripojenia spotrebičov, ak nejaké sú a zavolajte autorizovaný servis.
- Nepoužívajte spotrebič, ak sú predné sklenené dvierka odstránené alebo poškodené.
- Neškriabte sa na spotrebič v žiadnom prípade.
- Nepoužívajte spotrebič v situáciách, keď nemáte čistý úsudok, ako pri použití drog a / alebo alkoholu.
- Horľavé predmety, ktoré sa držia v oblasti varenia sa môžu chytiť horieť. Nikdy neskladujte horľavé predmety v oblasti varenia.
- Nepoužívajte držadlo rúry ako sušičku. Keď používate spotrebič, nevešajte naň uteráky, rukavice alebo podobné textilie.
- Pri otváraní a zatváraní dvierok sa záves dvierok spotrebiča posúva. Pri otváraní / zatváraní dvierok nedržte časť so závesmi.

## **Výstrahy týkajúce sa teploty**

- **VÝSTRAHA:** Počas prevádzkovania produktu môžu byť jeho nekryté časti horúce. Nedotýkajte sa produktu ani výhrevných prvkov. Deti do 8 rokov by sa nemali zdržovať v blízkosti produktu bez prítomnosti dospelých.
- Nedávajte horľavé / výbušné materiály do blízkosti produktu, pretože jeho časti môžu byť počas prevádzky horúce.
- Udržujte sa ďalej od otvorených dvierok rúry, aby ste sa nenadýchali pary. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a / alebo očiach.
- Produkt môže byť počas použitia horúci. Nedotýkajte sa horúcich oddielov, častí vnútra, vyhrievacích prvkov, atď.
- Pri umiestnení pokrmu do rúry, jeho vyberaní, atď. vždy používajte tepluodolné rukavice.

## **Použitie príslušenstva**

- Je dôležité, aby drôterná mriežka a podnos boli



umiestnené v drôtených policiach. Ak chcete podrobné informácie, pozrite si časť „Použitie príslušenstvo“.

- Príslušenstvo môže poškodiť sklo dvierok pri ich zatváraní. Príslušenstvo vždy zatlačte na koniec oblasti varenia.
- Použite len ihlu na mäso, ktorá je odporúčaná pre túto rúru.



### **Bezpečnosť varenia**

- Pri použití alkoholu v súvislosti s jedlom buďte opatrení. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a keď príde do kontaktu s horúcimi povrchmi, môže vzniknúť požiar.
- Odpad z pokrmov, olej, atď. vo varnej oblasti môže spôsobiť požiar. Pred varením odstráňte takéto hrubé nečistoty.
- Riziko otrávenia jedlom: Nedržte jedlo v rúre viac, ako hodinu pred a po varení. Inak to môže spôsobiť otravu jedlom alebo chorobu.
- Nezohrievajte uzavreté plechovky a sklenené poháre. Vytvorený tlak môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Dajte masť odolný papier do varného zariadenia alebo na príslušenstvo rúry (podnos, drôtený grill, atď.) s jedlom a do predhriatej rúry. Vyberte zvyšný masť odolný papier, prečnievajúci z príslušenstva alebo nádoby, aby ste sa vyhli riziku dotknutia sa ohrievacích prvkov rúry. Nikdy nepoužívajte masť odolný papier pri teplote vyššej ako je maximálna teplota použitia, špecifikovaná pre masť odolný papier, ktorý používate. Nikdy neoužívajte masť odolný papier na základni rúry.
- Varné podnosy, tanieri alebo hliníkové fólie nedávajte priamo na spodnú časť rúry. Nazbierané teplo môže poškodiť základňu rúry.
- Počas grilovania zavrite dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- Pokrm, ktorý nie je vhodný na grilovanie predstavuje riziko požiaru. Grilujte len jedlo, ktoré je vhodné pre silný plameň grilu. Nedávajte jedlo príliš ďaleko v zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšia

oblasť a masťné jedlá môžu spôsobiť požiar.



### **Parný systém**

- Pri varení s parou môže otvorenie dvierok spôsobiť únik pary a spôsobiť popáleniny. Pri otváraní dvierok buďte opatrní.
- Nepoužívajte destilovanú ani filtrovanú vodu. Používajte len hotovú vodu. Nepoužívajte namiesto vody horľavé, alkoholické alebo pevné časticové roztoky.
- Ak v rúre po varení pomocou pary zostane vlhkosť, môže to spôsobiť koróziu. Po varení nechajte rúru vyschnúť. V rúre neskladujte počas dlhšej doby mokré potraviny.
- Počas varenia nepoužívajte príslušenstvo, ktoré môže korodovať z pary.
- Pri vyberaní alebo umiestňovaní nádržky na vodu dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu na povrch rúry alebo na nechcené povrchy.
- Pri vyberaní jedla po príprave v pare môže z príslušenstva vytekať horúca tekutina, buďte opatrní.
- Pri varení s parou sa odporúča pridávať toľko vody,

koľko je množstva vo varnom stole.



### **Údržba a čistenie**

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Je tu nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Výrobok nečistite parnými čističmi, pretože by to mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry / (ak sú prítomné) skla horných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu alebo bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.
- Ovládací panel udržiavajte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečistený povrch môže spôsobiť problémy pri ovládaní funkcií.
- Po každom varení pomocou pary by mala byť vypustená zvyšná voda z nádržky na

vodu a nádržka na vodu vyčistená. Použitie vody, ktorá zostala v komore pri ďalšom varení, spôsobuje problémy z hľadiska hygieny.

- Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržku na vodu utrite čistou vlhkou handričkou, osušte ju suchou handričkou a tak ju skladujte. Nádržku nikdy nesaďte v rúre.
- Na vodný kameň, ktorý sa môže vytvoriť v nádržke na vodu, sa do nádržky vloží 200 cc vody a 1 čajová lyžička citrónovej soli a nechá sa stáť 1 hodinu. Potom sa umyje veľkým množstvom vody a vysuší sa. Tento postup sa odporúča aplikovať každých 4 - 5 použití.
- Na čistenie základne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Nečistite vodný kameň, ktorý sa môže tvoriť na základni rúry zoškrabaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.
- Pre odstránenie vodného kameňa, ktoré sa môže vyskytnúť v nádrži na dne rúry po parnom varení -

ľahkom čistení parou, pridajte do nádrže na základni 350 cc bieleho octu (kyslosť octu nesmie prekročiť 6%) pri izbovej teplote po každých 2 alebo 3 operáciách a potom počkajte 30 minút. Po 30 minútach toto miesto očistite mäkkou vlhkou handričkou a osušte suchou handričkou.

- Odporúča sa vyčistiť vnútro rúry octovou vodou a handričkou na vápenné škvrny, ktoré sa môžu po varení parou vyskytnúť na šasi.



### **Vysokoteplotné samočistenie (pyrolýza)**

- Počas samočistenia sa povrchy zahrievajú viac ako pri štandardnom použití. Udržujte mimo dosahu detí.
- Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie! Počas samočistenia sa výrobku nedotýkajte a udržujte ho mimo dosahu detí. Pred odstránením zvyškov počkajte najmenej 30 minút.
- Počas samočistenia sa z dôvodu horenia zvyškov potravín uvoľňuje dym. Počas čistenia kuchyňu dobre vetrajte.

- Pred začatím čistenia očistite vonkajšie povrchy rúry a zvyšky jedla vo vnútri rúry handričkou a mydlom. U rúry odstráňte všetko príslušenstvo a kuchynské náčinie. Ak má váš výrobok pyropríslušenstvo (odolné vysokoteplotnému samočisteniu), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať.
- Ak je na vašej rúre varná doska, nepoužívajte ju počas samočistenia.

## 2 Inštrukcie týkajúce sa životného prostredia

### Regulácia odpadu

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



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ)

Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenom na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady. Správna likvidácia použitého prístroja pomáha predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

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

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

#### Likvidácia obalového materiálu

- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály

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

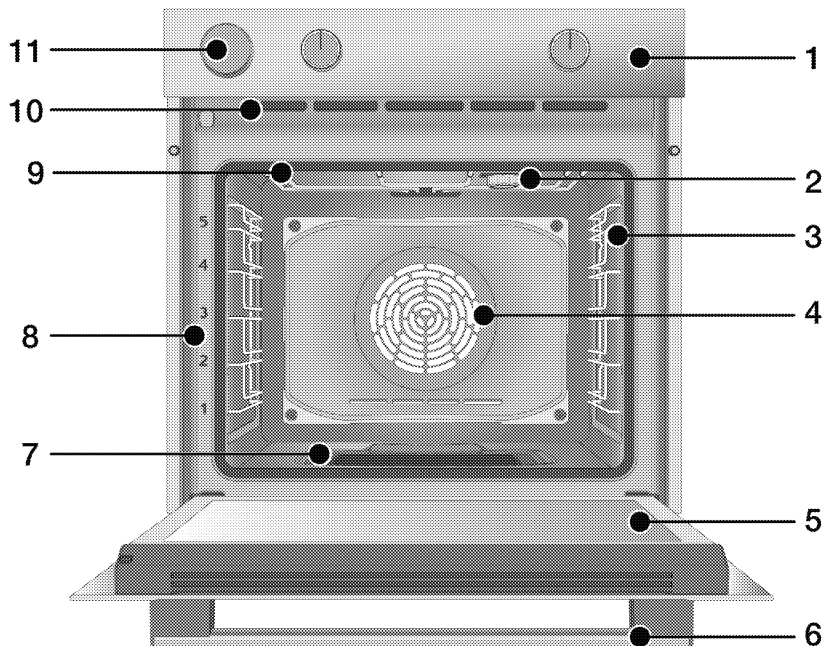
#### Odporúčania týkajúce sa energetickej úspornosti

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať produkt ekologicky a úsporne:

- Pred varením zamrznuté jedlo rozmrazte.
- V rúre použite tmavé alebo glazúrované nádoby, ktoré lepšie prepúšťajú teplo.
- Produkt vypnite 5 až 10 minút predtým, ako uplynie čas na varenie pre predĺžené varenie. Teraz môžete ušetriť 20 % elektriny pomocou výhrevu.
- Ak je to špecifikované v recepte alebo používateľskom manuále, vždy predhrievajte. Počas varenia neotvárajte dverka rúry často.
- Dverka rúry pri varení pomocou prevádzkovej funkcie "Ekologické ohrievanie ventilátorom,, neotvárajte. Ak dverka nie sú otvorené, teplota vnútra sa optimalizuje na prevádzkovú funkciu "Ekologické ohrievanie ventilátorom" a táto teplota sa môže líšiť od tej, ktorá je zobrazená na obrazovke.
- Skúste v rúre variť viac, ako jeden pokrm naraz. Naraz môžete variť aj s dvomi varnými kontajnermi na drôtovej polici. Navyše, ak varíte svoje jedlá jedno po druhom, ušetrí sa energia, pretože rúra nestratí svoje teplo.

## 3 Váš produkt

### Predstavenie produktu



- 1 Ovládací panel
- 2 Svetidlo\*
- 3 Drôtené police\*\*
- 4 Motor ventilátora (za oceľovým plechom)
- 5 Dvere
- 6 Rukoväť
- 7 Vodná priehlbina na varenie v pare
- 8 Polohy políc
- 9 Horný ohrievač

- 10 Ventilačné otvory
- 11 Nádrž na vodu

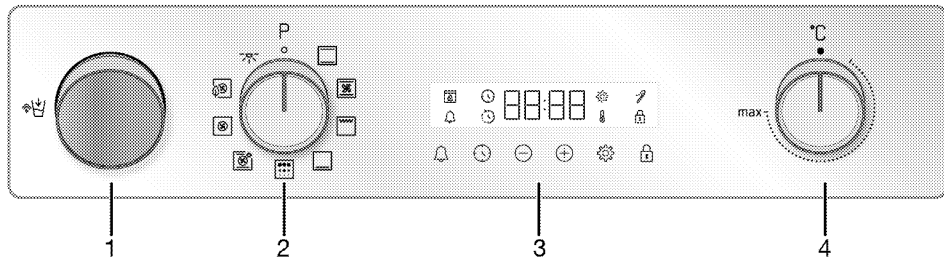
\* V závislosti od modelu. Váš produkt nemusí disponovať lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

\*\* V závislosti od modelu. Váš výrobok môže byť bez drôtených políc. Na ilustrácii sú drôtené police zobrazené ako príklady.

# Úvod a používanie kontrolného panelu produktu

V tejto časti nájdete prehľad a základne používanie kontrolného panelu produktu. Obrázky sa môžu líšiť a niektoré funkcie závisia od typu produktu.

## Ovládanie rúry



- 1 Nádrž na vodu
- 2 Gombík voľby funkcií
- 3 Časovač
- 4 Gombík teploty

Ak sú na vašom výrobku ovládacie tlačidlá, tieto tlačidlá môžu byť zapustené v paneli, ktorý vychádza po stlačení na niektorých modeloch smerom von. Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto tlačidiel, najskôr zatlačte príslušné tlačidlo dovnútra a tlačidlo vytiahnite. Po nastavení znova zatlačte a vytlačte tlačidlo.

### Gombík voľby funkcií

Tlačidlom pre voľbu funkcie môžete zvoliť prevádzkové funkcie rúry. Pre výber otočte doľava/doprava zo zatvorenej (hornej) polohy.

### Gombík teploty

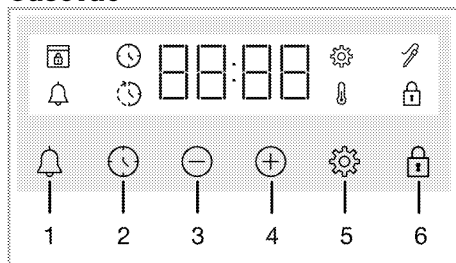
Teplotu, na ktorej chcete variť, môžete zvoliť pomocou tlačidla na ovládanie teploty. Pre výber otočte v smere hodinových ručičiek zo zatvorenej (hornej) polohy.

### Kontrolka teploty

Na obrazovke časovača môžete vidieť vnútornú teplotu rúry. Rúra sa bude zahrievať, až kým nedosiahne nastavenú teplotu a udrží túto teplotu a 3-riadková animácia zahrievania bliká úplne vpravo. Keď teplota rúry dosiahne nastavenú

hodnotu, táto animácia sa zastaví a keď nastavená teplota sa neustále zobrazuje symbol „C“.

### Časovač



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia
- 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel








### Symboły na displeji

- : Symbol Času varenia
- : Symbol Času ukončenia varenia\*
- : Symbol alarmu
- : Symbol sondy na mäso\*
- : Rozsvieti sa Symbol
- : Uzavretia tlačidiel
- : Symbol teploty
- : Symbol nastavení
- : Symbol zámku dverí\*



\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

## Prevádzkové funkcie rúry

V tabuľke funkcií; vo svojej rúre môžete použiť prevádzkové funkcie a najvyššie a najnižšie teploty, ktoré môžu byť nastavené pre tieto funkcie sú tam uvedené. Poradie prevádzkových režimov, ktoré sú tu uvedené sa môže líšiť od usporiadania v súvislosti s vaším produktom.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Žiarovka v rúre	-	V rúre nefunguje žiadny ohrievač. Svetí len svetlo rúry.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Pokrm je zahrievaný zvrchu a zo spodu naraz. Vhodné pre kaláče a na dusenie vo formách na pečenie alebo koláče a pečivo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodné pokrmy ktoré je potrebné opieť zo spodu.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrevu z vrchných a spodných vyhrievačov sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrevu z vyhrievača s ventilátorom sa distribuuje rovnomerne a rýchlo cez rúru pomocou ventilátora. Je vhodné pre varenie jedla s viacerými podnosmi v poličke v rôznych priechkoch.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Za účelom úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto "Ohrievanie ventilátorom" v rozsahu 160-220 ° C. Ale; čas varenia bude mierne dlhší.
	Funkcia „3D“	40-280	Horný ohrievač a ventilátor ohrevu fungujú. Všetky časti spotrebiča varia rovnako a rýchlo. Varenie je dokončené pomocou jedného podnosu. Táto funkcia musí byť použitá aj pre pečenie v pare.

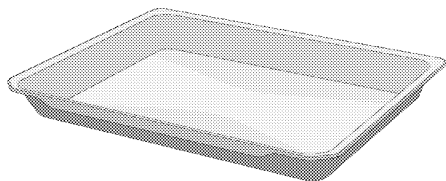


Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Grilovanie naplno	40-280	Veľká mriežka vo vrchnej časti rúry funguje. Je to vhodné na grilovanie malých objemov.
	Pyrolýza	-	Používa sa na samočistenie rúry pri vysokej teplote. V časti údržba a čistenie si prečítajte vysvetlenia pre túto funkciu.

## Príslušenstvo k produktu

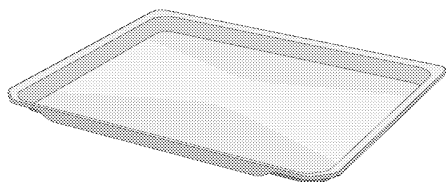
K vášmu produktu existuje rôzne príslušenstvo. V tejto časti je dostupný popis príslušenstva a popisy správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo, popísané v návode na použitie nemusí byť s vaším produktom dostupné.

**UPOZORNENIE** : Podnosy na vašom produkte môžu byť zdeformované pôsobením teploty. Toto nemá vplyv na funkciu. Deformácia zmizne, keď sa podnos ochladí.



### Hlboký podnos

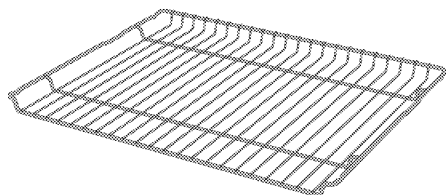
Používa sa na cestoviny, veľké smažené kúsky, šťavnaté jedlá alebo na zber oleja počas grilovania.



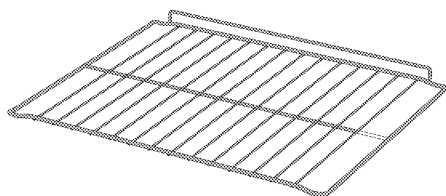
### Plech na pečivo

Používa sa na cestoviny, ako sú koláčiky a biskvity.

Modely s drôtenými policami:

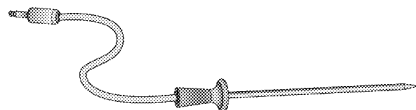


Modely bez drôtených políc:



### Drôtené mreže

Používa sa na smaženie alebo umiestnenie jedla, ktoré sa bude variť, vyprážať a dusiť na požadovanej polici.



### Sonda na mäso

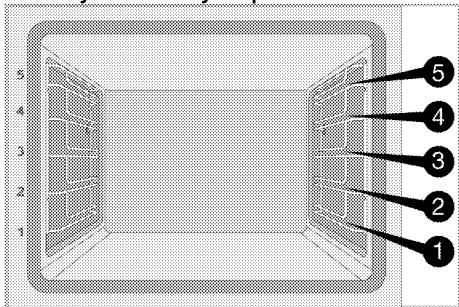
Keď sa pripravujú mäsové pokrmy, tenký, dlhý koniec je prilepený k mäsu a druhý koniec sa používa na priporenenie tohto konca k svojmu lôžku na bočnej stene rámu.

## Použitie príslušenstva produktov

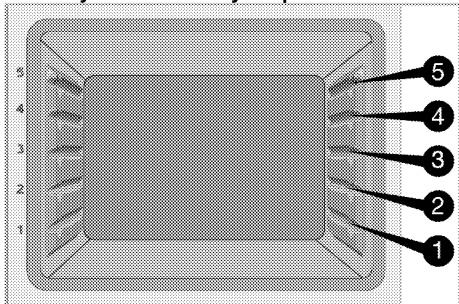
### Varné dosky

Existuje 5 úrovní polohy police vo varnej oblasti. Môžete tiež vidieť poradie polic v číslach na prednom ráme rúry.

### Modely s drôtenými policami



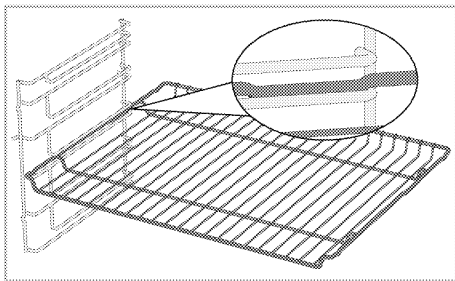
### Modely bez drôtených polic



### Umiestnenie drôtenej mriežky na varné dosky

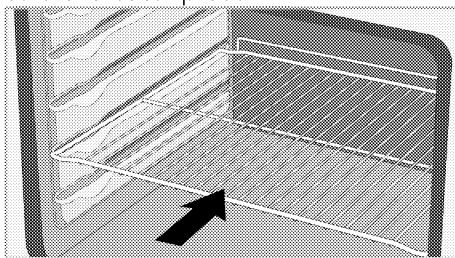
#### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu. Pre lepšie výsledky varenia musí byť drôtená mriežka zabezpečená zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



#### Modely bez drôtených polic:

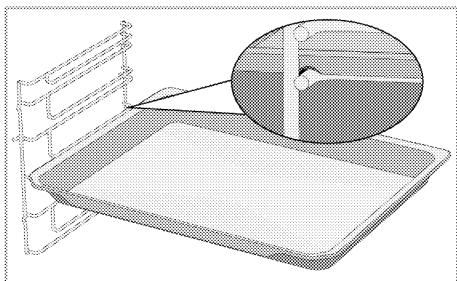
Je dôležité umiestniť drôtenú mriežku na drôtené bočné police správne. Drôtená mriežka sa používa tak, že sa umiestni na policu. Pri umiestňovaní drôtenej mriežky na požadovanú policu musí byť otvorená časť vpredu.



### Umiestnenie podnosu na varné dosky

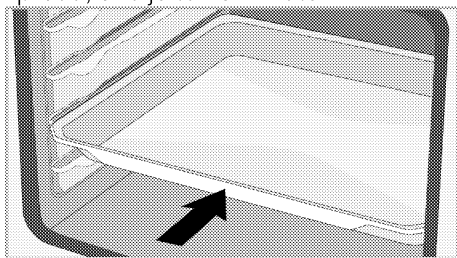
#### Modely s drôtenými policami:

Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté. Pre lepšie výsledky varenia musí byť podnos zabezpečený zarážkou na drôtenej polici. Nesmie prechádzať ponad zarážku pre kontakt so zadnou stenou rúry.



### Modely bez drôtených políc:

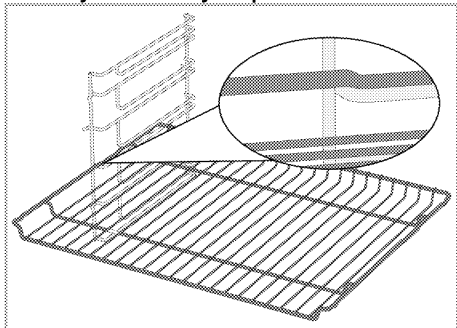
Je dôležité umiestniť podnosy na drôtené bočné police správne. Podnos má jeden smer pri umiestňovaní na policu. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť držiak vpredu, ako je to navrhnuté.



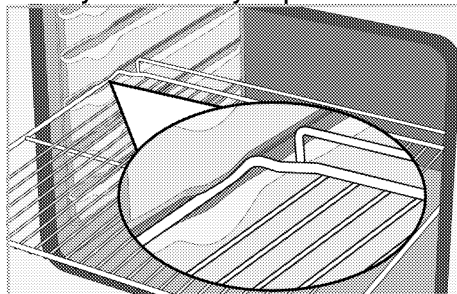
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pomocou tejto funkcie môžete jednoducho a bezpečne vybrať svoj pokrm. Pri odstraňovaní drôtenej mriežky ju môžete vytiahnuť vpred, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.

### Modely s drôtenými policami

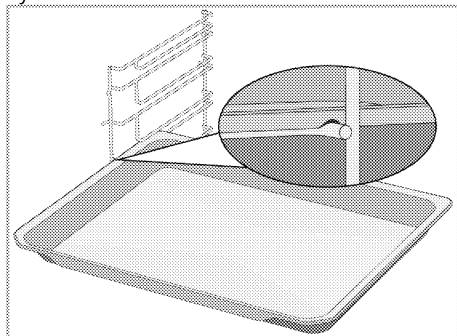


### Modely bez drôtených políc



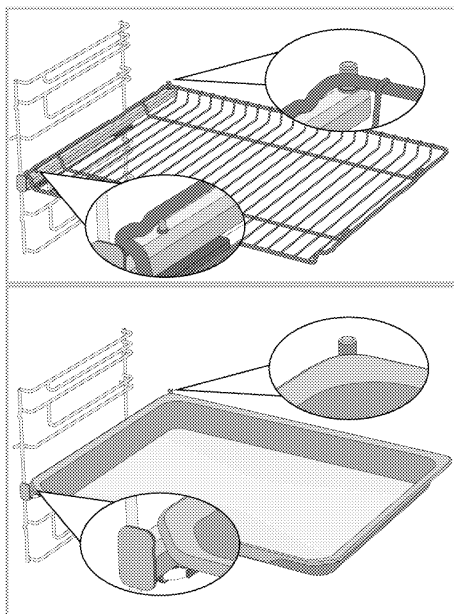
### Funkcia zarážky drôtenej mriežky podnosu - Modely s drôtenými policami

Existuje funkcia zarážky, aby sa predišlo tomu, že sa drôtená mriežka prevráti. Pri vyberaní podnosu ho uvoľníte od zadnej poistky a vytiahnete ho smerom k sebe, kým nedosiahne zarážku. Musíte ísť ponad zarážku, ak ju chcete úplne vybrať.



## **Správne umiestnenie drôtenej mriežky a podnosu na vysúvacie koľajničky-Modely s drôtenými policami a teleskopickými lištami**

Vďaka teleskopickým koľajničkám podnosy alebo drôtená mriežka môže byť jednoducho nainštalovaná a odstránená. Keď používate podnosy a drôtené mriežky s vysúvacou koľajničkou, mal by sa dávať pozor na kolíky v prednej a zadnej časti teleskopických koľajničiek, spočívajúce na hrane mriežky a podnosu (zobrazené na obrázku).






## Technické špecifikácie

### Všeobecné špecifikácie

Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Inštalčné rozmery rúry (výška/šírka/hĺbka)	590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napätie / Frekvencia	220-240 V~; 50 Hz
Použitý typ kábla a prierez, potrebný pre použitie s produktom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotreba	2.7 kW
Typ rúry	Multifunkčná rúra

# Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené normou pre záťaž pre funkcie spodného-vrchného ohrievača alebo ohrievač s ventilátorom (ak nejaký je).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledovnými prioritami v závislosti na tom, či existujú príslušné funkcie produktu alebo nie: 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom, 2-Ohrievanie ventilátorom 3- Slabé grilovanie pomocou ventilátora, 4-Horné a spodné ohrievanie.

-  Technické špecifikácie je možné zmeniť bez upozornenia vopred za účelom kvality produktu.
-  Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii sú získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti na prevádzkových a okolitých podmienkach produktu, sa tieto hodnoty môžu líšiť.

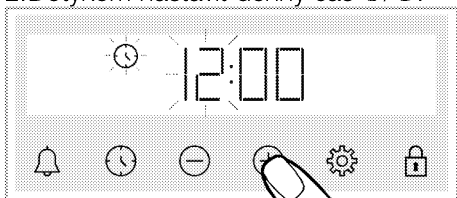
## 4 Prvé použitie

Predtým ako začnete používať svoj produkt, odporúča sa vykonať nasledovné, uvedené v týchto častiach.

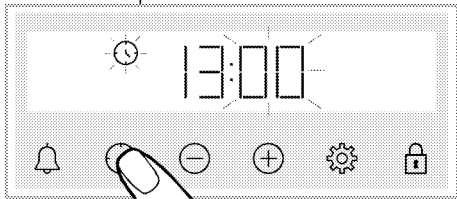
### Prvé nastavenie času

**i** Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, nemôžete u niektorých modelov rúry variť.

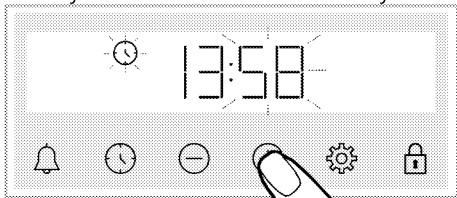
1. Potom, ako je rúra aktivovaná po prvý krát, na displeji bude blikať "12:00" a symbol ⌚.
2. Dotykom nastaviť denný čas (+)/(-).



3. Dotykom ⌚ alebo klávesom ⚙ aktivovať políčko minút.



4. Dotykom nastaviť denné minúty (+)/(-).



5. Potvrdiť nastavenie kláves ⌚.  
» Denný čas je nastavený a symbol ⌚ z displeja zmizne.

**i** Ak nie je po prvý krát nastavené, naďalej bude blikať "12:00" a symbol ⌚ a vaša rúra sa nenastaví. Aby rúra začala fungovať, musíte potvrdiť denný čas jeho nastavením alebo ťuknutím na kláves ⌚, keď je na "12:00". Nastavenie denného času môžete zmeniť neskôr, ako je to popísané v časti „Nastavenia“.

**i** Nastavenia aktuálneho času sú zrušené v prípade zlyhania napájania. Je potrebné ich znova nastaviť.

### Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré bolo dodané s produktom.
3. Zapnite spotrebič na 30 minút a vypnite ho. Týmto spôsobom sa zvyšky a nánosy, ktoré mohli zostať v rúre počas produkcie vypália a vyčistia.
4. Pri prevádzkovaní spotrebiča zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, ktorá aktivuje všetky vyhrievacie prvky vo vašom spotrebiči. Pozrite si „Prevádzkové funkcie rúry“. V nasledovnej časti sa môžete dozvedieť, ako prevádzkovať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Utrite povrchy spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a vysušte utierkou.

### Pred použitím príslušenstva;

Príslušenstvo vyberte z rúry a vyčistite ho vodou so saponátom a mäkkou špongiou na čistenie.

**UPOZORNENIE** Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

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



## 5 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o použití rúry

#### Chladiaci ventilátor (Vo vašom produkte nemusí byť prítomný.)

Váš spotrebič má chladiaci ventilátor. Chladiaci ventilátor je aktivovaný automaticky, keď je to potrebné a vychladí prednú časť produktu aj rám. Automaticky sa deaktivuje, keď sa chladiaci proces zastaví. Horúci vzduch vychádza cez dverka rúry. Tieto vetracie otvory nezakrývajte ničím. Inak sa môže rúra prehriať.

Chladiaci ventilátor pokračuje vo svojej činnosti počas prevádzky rúry alebo potom, ako bola rúra vypnutá (približne 20-30 minút). Ak varíte pomocou varných programov, na konci času varenia sa chladiace ventilátory vypnú spolu so všetkými funkciami. Čas prevádzky chladiaceho ventilátora používateľ nemôže určiť. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je porucha.

#### Osvetlenie rúry


Lampa rúry sa zapne, keď sa na rúre začne variť. U niektorých modelov je lampa počas varenia zapnutá, kým u niektorých modelov sa vypne po určitom čase.

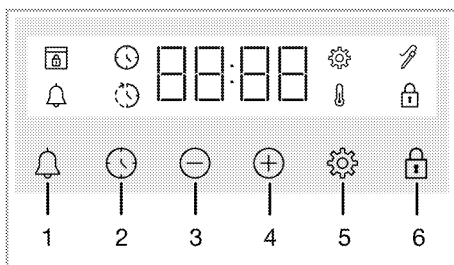
V niektorých prevádzkových funkciách žiarovka z dôvodu úspory energie nesvieti.

Ak chcete, aby lampa svietila nepretržite, zvolte prevádzkovú funkciu "Žiarovka v rúre" pomocou gombíka voľby.

### Prevádzka ovládacej jednotky rúry

#### Všeobecné varovania pre ovládaciu jednotku rúry









- i** Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
- i** Príslušné symboly na displeji blikajú, kým robíte nejaké nastavenia. Počkejte, prosím, krátky čas, kým sa nastavenia uložia.
- i** Ak sa vykonajú nastavenia, týkajúce sa varenia, denný čas nie je možné nastaviť.
- i** Ak je nastavený čas varenia, keď sa spustí varenie, na obrazovke sa zobrazí zvyšný čas.
- i** V prípadoch, keď je nastavený čas varenia; môžete zrušiť automaticky dlhým dotykom na kláves .



- 1 Tlačidlo alarmu
- 2 Tlačidlo nastavenia času
- 3 Tlačidlo zníženia
- 4 Tlačidlo zvýšenia
- 5 Tlačidlo nastavenia

## 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel

### Symbols na displeji

-  : Symbol Času varenia
-  : Symbol Času ukončenia varenia\*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na mäso\*
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dverí\*

\* Líši sa v závislosti od modelu produktu. \*Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.

### Zapnutie rúry

Keď zvolíte prevádzkovú funkciu, pomocou ktorej chcete variť pomocou voľby gombíka funkcie a nastavíte určitú teplotu pomocou gombíka teploty, rúra začne pracovať.

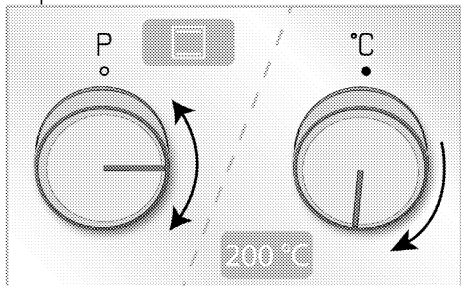
### Vypnutie rúry

Rúru môžete vypnúť pomocou funkcie voľby a gombíka teploty do polohy vyp (hore).

### Manuálne varenie pri zvolenej teplote a prevádzkovej funkcii rúry


Môžete variť pomocou manuálneho ovládania (pod vašou kontrolou) bez nastavenia času varenia zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre pokrm.

Napríklad:



1. Pomocou gombíka voľby funkcie zvolíte prevádzkovú funkciu, ktorú chcete na varenie.

2. Pomocou gombíka teploty zvolíte teplotu, ktorú chcete na varenie.

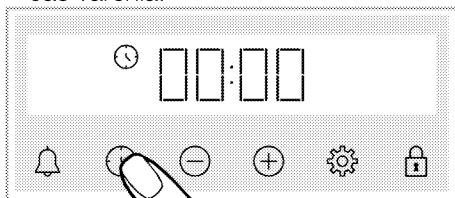
» Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí . Na displeji sa zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 riadkové animácie. Potom sa postupne zobrazí čas, ktorý uplynul od začiatku varenia. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol  zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné varenie vykonáva bez nastavenia času. Varenie musíte ovládať sami a vypnúť ho. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

### Varenie s nastavením času varenia;

Rúru môžete nechať vypnúť automaticky po uplynutí času zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm a nastavenia času varenia na časovači.

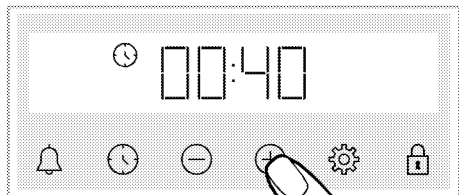
1. Zvoľte prevádzkovú funkciu pre varenie.

2. Dotknite sa položky , kým je zobrazený symbol  na displeji pre čas varenia.



- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom ⊕ pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi ⊕/⊖.

3. Nastavte čas varenia klávesmi ⊕/⊖.



- i** Čas varenia sa zvýši o 1 minútu počas prvých 15 minútach, po 15 minútach sa zvýši o 5 minút.

4. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu. » Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí ⏱. Odpočítavací čas a nastavená hodnota teploty sa zobrazujú postupne s 3 riadkovými animáciami vedľa nich. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol ⏱ zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C.

5. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol ⏱ symbol bliká a časovač pípa

6. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.

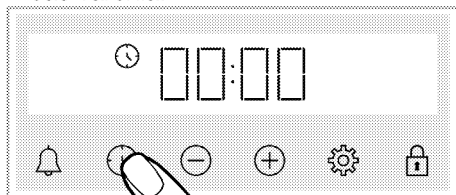
**Pre nastavenie ukončenia času varenia na neskôr; (Líši sa v závislosti od modelu produktu.**

**\*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.)**

Zvolením teploty a prevádzkovej funkcie, špecifickej pre váš pokrm, môžete

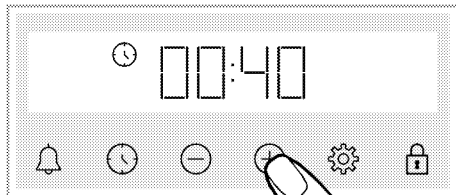
nastaviť čas varenia a čas ukončenia varenia na neskôr, čo umožňuje automaticky spustiť a vypnúť rúru.

1. Zvoľte prevádzkovú funkciu pre varenie.
2. Dotknite sa položky ⏱, kým je zobrazený symbol ⏱ na displeji pre čas varenia.



- i** Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty môžete nastaviť čas varenia na 30 minút priamo klávesom ⊕ pre rýchle nastavenie času varenia a zmeniť čas klávesmi ⊕/⊖.

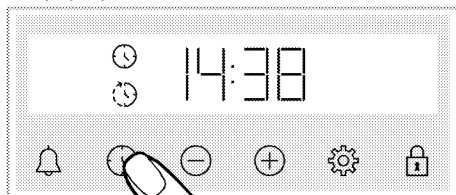
3. Nastavte čas varenia klávesmi ⊕/⊖.



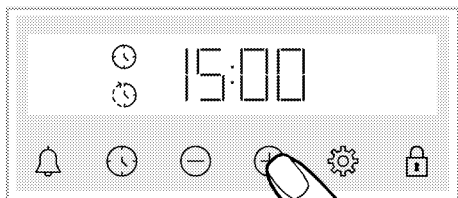
- i** Čas varenia sa zvýši o 1 minútu počas prvých 15 minútach, po 15 minútach sa zvýši o 5 minút.




» Potom, ako bol nastavený čas varenia sa na obrazovke trvalo zobrazí symbol ⏱.

4. Dotykom ⏱, kým je zobrazený symbol ⏱ na displeji pre čas ukončenia varenia.






5. Nastavte čas ukončenia varenia klávesmi ⊕/⊖.




» Potom, ako bol nastavený čas ukončenia varenia sa natrvalo objaví na displeji symbol  a  spolu so symbolom času. Hneď, ako sa spustí varenie, symbol  zmizne.

6. Dajte svoj pokrm do rúry a nastavte teplotu pomocou gombíka pre teplotu.

» **Čas v rúre počíta čas na začatie varenia odčítaním času od nastaveného času ukončenia.** Keď nastane čas začiatku varenia, zvolená funkcia sa aktivuje a rúra sa ohreje na nastavenú teplotu. Nastavený čas pečenia začne odpočítavať a na displeji sa zobrazí . Odpočítavací čas a nastavená hodnota teploty sa zobrazujú postupne s 3 riadkovými animáciami vedľa nich. Keď teplota v rúre dosiahne nastavenú teplotu, symbol  zmizne, kým časovač pípne. Animácia 3 riadkov na obrazovke sa zastaví a vedľa hodnoty teploty sa nepretržite zobrazuje symbol C.


7. Po dokončení nastavenia času varenia sa na obrazovke objaví "End", symbol  symbol bliká a časovač pípa


8. Výstražné zvuky počas dvoch minút. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte výstrahu. Výstraha sa zastaví a na obrazovke sa objaví denný čas.


 Ak je stlačený akýkoľvek kláves po skončení zvukovej výstrahy, prevádzka rúry sa opäť spustí. Na predídenie tomu, aby sa rúra znova spustila na konci výstrahy, dajte gombík teploty a funkcie do polohy "0" (vyp) a vypnite rúru.


## Varenie za pomoci pary


Vaša rúra má funkciu pečenia s parou. Počas varenia táto para zabezpečí lepšie výsledky varenia. Para zabezpečí, že povrch pečiva bude svetlejší, kôra bude chrumkavejšia a veľkosť bude väčšia. Parný asistent navyše znižuje stratu vlhkosti v mäse a zaisťuje, aby bolo šťavnatejšie a chutnejšie.

 Varenie v pare je možné vykonávať iba vo funkciách varenia v pare, ktoré sú uvedené v užívateľskej príručke.

 Kapacita nádržky na vodu je 250 ml. Pri varení nepridávajte do nádržky na vodu viac ako 250 ml vody.

 Po otvorení dvierok rúry na pečenie môže po varení s parou kvapkať kondenzácia vytvorená na dvierkach. Hneď po otvorení dvierok kondenzáciu utrite.

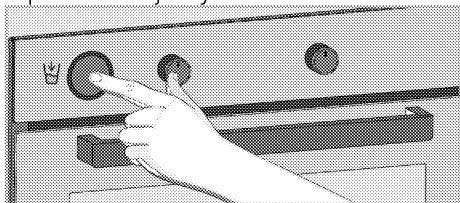
 Pri otváraní dvierok rúry na pečenie sa držte ďalej, pretože počas a po príprave pary môže uniknúť para a teplo. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny rúk, tváre a / alebo očí.

 Ak vo vnútri rúry zostáva voda po každom varení s parou, zvýšnú vodu po vychladnutí rúry vysušte suchou handričkou. Inak by zvyšková voda mohla viesť k väpenatenu.

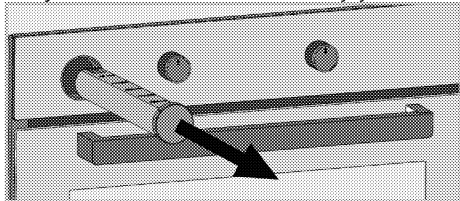
## Pre varenie s pomocou pary:

1. Podľa tabuľky varenia s parou nastavte funkciu, teplotu a čas vhodný pre príslušné jedlo a spustíte proces varenia. Pri jedlách, ktoré nie sú uvedené v tabuľke, môžete určiť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia a čas.

- Uložte jedlo na odporúčanú poličku.
- Keď je čas pridať vodu podľa tabuľky na varenie, stlačte nádržku na vodu, ktorá sa nachádza na ovládacom paneli vašej rúry.

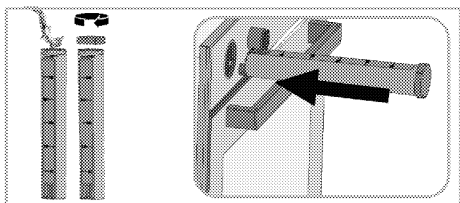


4. Vyberte nádržku na vodu z jej otvoru.



5. Otvorte poklop nádržky a naplňte ju s množstvom vody uvedeným v tabuľke varenia.

- i** Nepoužívajte destilovanú alebo filtrovanú vodu. Používajte iba balenú vodu. Do nádrže na vodu nepridávajte horľavé roztoky, ktoré obsahujú alkohol alebo pevné častice.



6. Zatvorte poklop nádržky na vodu a umiestnite ju do otvoru. Nádržku na vodu úplne zatlačte.

» Voda v nádrži na vodu sa začne pomaly vylievať na dno rúry, aby poskytla paru vašmu jedlu.



7. Na konci procesu pečenia otočte gombíky funkcií a teploty do polohy vypnuté, aby ste rúru vypli.

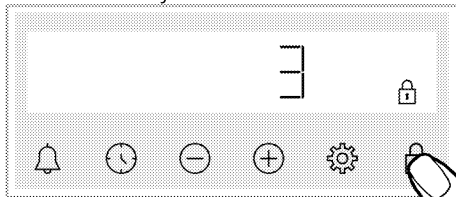
- i** Po každom cykle varenia pomocou pary skontrolujte, či na dne rúry nie je voda. Ak je to tak, po schladení rúry utrite vodu suchou handrou. Inak by voda zostávajúca na základni rúry mohla spôsobiť vodný kameň.



## Nastavenia


### Aktivácia Blokovania tlačidiel

Aktiváciou funkcie Blokovanie tlačidiel môžete zabrániť zásahu do riadiacej jednotky.

1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .






» Zobrazí sa symbol  a na displeji sa začne odpočítavanie 3-2-1. Keď je odpočítavanie ukončené, Blokovanie tlačidiel sa aktivuje. Ak sa po stlačení zámku tlačidiel dotknete ktoréhokolvek tlačidla, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.

- i** Ak prestanete tlačiť tlačidlo  pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel sa neaktivuje. Ak prestanete tlačiť tlačidlo X pred ukončením odpočítavania, Blokovanie tlačidiel neaktivuje.

- i** Tlačidlo časovača nie je možné použiť, keď je zapnuté Blokovanie tlačidiel. V prípade výpadku elektriny sa Blokovanie tlačidiel nezruší.

### Deaktivácia Blokovania tlačidiel


1. Stláčajte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



» Symbol  zmizne a na displeji sa vypne Blokovanie tlačidiel.

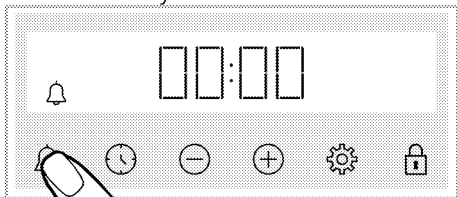
## Nastavenie alarmu

Pre nastavenie upozornenia alebo pripomienky mimo varenia môžete použiť časovač.

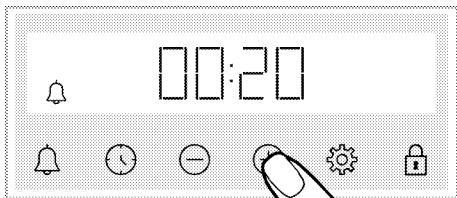
Alarm nemá žiaden vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na upozornenie. Alarm môžete napríklad použiť vtedy, ak v nejakej fáze varenia chcete jedlo otočiť. Potom, ako uplynie nastavený čas, hodiny začnú vydávať zvukové upozornenie.


 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.


1. Stláčajte  dovedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .



2.  Alarm nastavíte pomocou tlačidiel  / .



» Po nastavení času alarmu  symbol naďalej svieti a na displeji sa spustí odpočítavanie. Ak je čas budenia a čas varenia nastavený súčasne, na displeji sa zobrazí kratšia doba.





3. Po uplynutí času alarmu  symbol začne blikať a začne vydávať zvukové upozornenie.

## Vypnutie alarmu



1. Na konci alarmu zaznie zvuk upozornenia na dve minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zastavíte zvuk upozornenia.

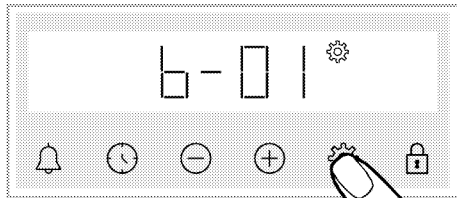
» Zvuk upozornenia sa zastaví a na displeji sa zobrazí čas.



## Ak chcete zrušiť alarm;

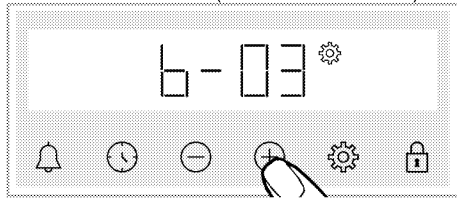
1. Na resetovanie alarmu stlačte  dovedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol . Stlačte tlačidlo , až kým sa neukáže „00:00“.
2.  alarm zrušíte aj dlhým stlačením tlačidla.


## Zmena úrovne hlasitosti

1. Stláčajte kláves , kým sa na displeji nezobrazí symbol  a jedna z hodnôt **b-01-b-02-b-03**.





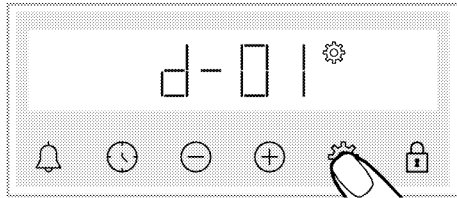
2. Požadovanú úroveň nastavíte tlačidlami  / . (**b-01-b-02-b-03**)





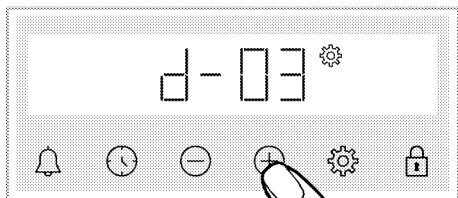
3. Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.


## Nastavenie jasú displeja

1. Stláčajte kláves , kým sa na displeji nezobrazí symbol  a jedna z hodnôt **d-01-d-02-d-03**.






2. Požadovanú úroveň jasú displeja nastavíte tlačidlami  / . (**d-01-d-02-d-03**)

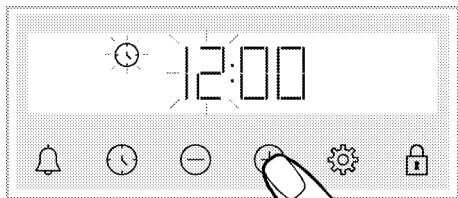


» Potvrďte stlačením tlačidla  alebo nastavenie sa aktivuje krátko bez stlačenia tlačidla.

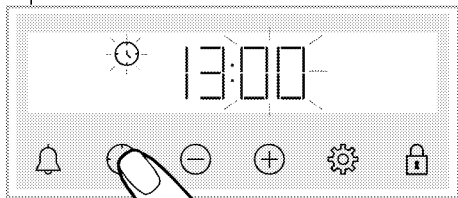
### Zmena času

Na vašej rúre; ak chcete zmeniť čas, ktorý ste predtým nastavili,

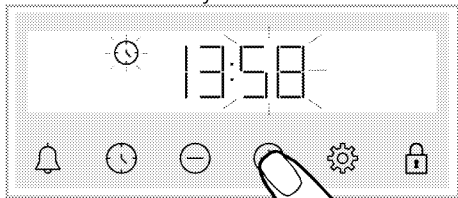
1. Stlačíte  dovtedy, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas stlačením .




3. Stlačením tlačidla  alebo  aktivujte pole minút.



4. Nastavte minúty stlačením .











5. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla  alebo .

» Čas je nastavený a na displeji sa zobrazí symbol .

## Ako používať sondu na mäso

### Všeobecné varovania a informácie

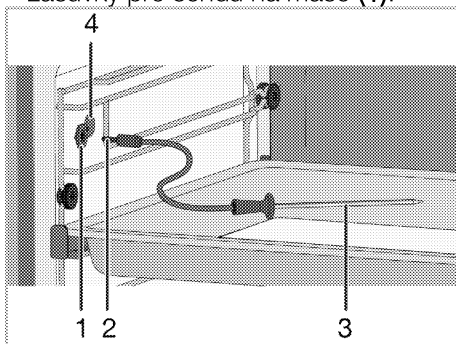
-  Rúra na pečenie musí byť nastavená na určitú prevádzkovú funkciu a teplotu, aby umožnila fungovanie sondy na mäso.
-  Sonda na mäso je aktívna počas činnosti funkcií, pri ktorých je neustále zobrazený symbol sondy na mäso.
-  Ak ste pred použitím sondy na mäso nastavili časovač rúry na určitý čas, toto nastavenie času sa automaticky zruší, keď nasadíte sondu na mäso.
-  Pri pečení pomocou sondy na mäso nie je možné použiť police nad zásuvkou na sondy na mäso.
-  Sondy na mäso očistite vlhkou handričkou a po každom použití ju osušte suchou handričkou.
-  Ak sa v poli Indikátor teploty neobjaví teplota **75 °C**, skontrolujte, či je konektor sondy na mäso bezpečne zasunutý do zásuvky.
-  Ak sa použije sonda na mäso bez vloženia hrotu snímača do mäsa, hrot snímača zistí teplotu vo vnútri rúry a ukončí proces pečenia pri nastavenej teplote. Ak je však sonda na mäso vystavená teplote viac ako 250 °C, poškodí sa jej snímač.
-  \* Z dôvodu bezpečnosti potravín sa odporúča, aby jadro (najchladnejší bod) červeného mäsa malo teplotu minimálne 63 °C.

Referenčná tabuľka pre intervaly varenia červeného mäsa:

Úroveň pečenia	Teplota jadra mäsa (°C)
Veľmi krvavé	55-59
Krvavé	60-62
Stredne krvavé	63-70
Stredne prepečené	71-76
Prepečené	77-81
Veľmi prepečené	≥82

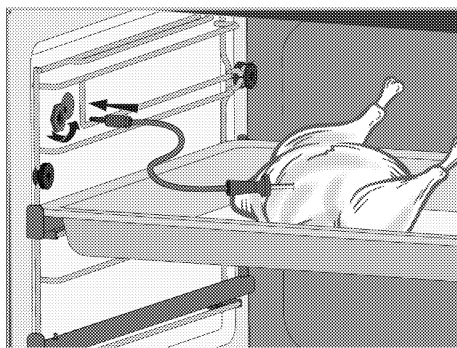
**i** \* Z dôvodu bezpečnosti potravín by teplota jadra najchladnejšieho bodu hydínového mäsa mala byť minimálne 74 °C a teplota jadra by mala byť 85 °C, aby bolo dobre tepelne upravené.


- Po odtiahnutí krytu zásuvky (4) na bočnej stene rúry na pečenie zasuňte zástrčku sondy na mäso (2) do zásuvky pre sondu na mäso (1).




- Zásuvka sondy na mäso
- Zástrčka sondy na mäso
- Hrot snímača sondy na mäso
- Kryt zásuvky sondy na mäso

- Hrot senzora sondy na mäso zasuňte do jedla, ktoré budete piecť.



- Otočte gombík voľby funkcií na prevádzkovú funkciu, ktorou chcete piecť. Sonda na mäso nefunguje pri všetkých funkciách, iba pri funkciách, kde symbol sondy na mäso je neustále osvetlené. Uistite sa, že sa pri Vami vybranej funkcii zobrazí symbol .

**i** V prípade zvolenia funkcie, kde nie je aktívna sonda na mäso, na displeji bliká symbol „- - - C“.

- Keď je zvolená prevádzková funkcia, pri ktorej sonda na mäso funguje, zobrazí sa symbol  a odporúčaná hodnota teploty pre mäsovú sondu 75 °C a aktuálna teplota snímača mäsovej sondy.

**i** Odporúčaná teplota sondy na mäso je 75 °C. Ak chcete, môžete zmeniť teplotu od 40 do 99 °C.

- Nastavenie teploty snímača sondy mäsa môžete zmeniť pomocou klávesy  $\oplus/\ominus$ .
- Regulátorom teploty nastavte vnútornú teplotu rúry, akou chcete piecť.
  - » Počas pečenia so sondou na mäso sa na displeji striedavo v intervaloch približne 3 sekúnd zobrazuje skutočná vnútorná teplota jedla, ku ktorému je sonda na mäso pripojená, a nastavená teplota sondy na mäso. Keď sa objaví




nastavená teplota sondy na mäso, na displeji sa zobrazí trojriadková animácia.

» Senzor mäsovej sondy automaticky detekuje, že teplota vo vnútri mäsa dosiahne teplotu nastavenú pre mäsovú sondu, a ukončí varenie, keď mäso vo vnútri dosiahne túto teplotu. Keď je sonda na mäso vybratá pred koncom pečenia, rúra pokračuje v činnosti nastavenou funkciou a teplotou.

**i** Pred koncom pečenia alebo na konci pečenia bude sonda na mäso horúca z dôvodu vnútornej teploty rúry. Pri vyberaní sondy na mäso vždy noste tepelne odolné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo popálenia!

7. Po dokončení pečenia sa na displeji zobrazí **"End"** a rúra vydá zvukové varovanie. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.

8. Po dokončení prípravy jedál rúru vypnite otočením gombíka voľby funkcií a gombíka teploty do polohy vypnuté (horná).

**i** Ak nevyberiete sondu na mäso na konci pečenia a otočíte gombík voľby funkcií a gombík teploty do polohy vypnuté (horná), na displeji sa nepretržite zobrazuje symbol .

## 6 Všeobecné informácie o varení

Táto časť obsahuje tipy na prípravu a varenie jedla.

Okrem toho nájdete aj niekoľko jedál, ktoré výrobcovia testovali a pre tieto jedlá nájdete aj vhodné nastavenia.

Uvedené sú tu aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto jedlá.

### Všeobecné varovania týkajúce sa varenia v rúre

- Počas otvárania dvierok rúry počas alebo po varení sa objaví horúca para. Para vám môže popáliť ruku, tvár a /alebo oči. Pri otváraní dvierok rúry zostaňte bokom.
- Silná para, vytvorená počas varenia môže vytvoriť kondenzované kvapky vody zvnútra alebo zvonku rúry a v hornej časti zariadenia v dôsledku rozdielu teplôt. Toto je normálne a fyzicky sa vyskytuje.
- Teplota varenia a časové veličiny, dané pre varenie sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty dané ako rozsahy.
- Vždy odstráňte nepoužité príslušenstvo z rúry predtým, ako začnete variť. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre môže zabrániť, aby sa váš pokrm varil pri správnych hodnotách.
- Pre pokrmy, ktoré budete variť podľa svojho vlastného receptu, môžete použiť podobne ako u pokrmov popísaných v tabuľke.
- Pomocou dodaného príslušenstva zabezpečte čo najlepší výkon varenia. Vždy dodržujte varovania a informácie, poskytnuté výrobcom pre prídavné príslušenstvo, ktoré použijete.
- Narežte masť odolný papier, ktorý použijete pri varení na vhodnú veľkosť do nádoby, kde budete variť. Matnote

odolný papier, ktorý prečnieva z kontajnera môže predstavovať riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho varenia. Použite masť odolný papier, ktorý použijete v špecifikovanom teplotnom rozsahu.

- Pre dobrý výkon varenia umiestnite svoj pokrm do odporúčanej vhodnej police. Nemeňte polohu police počas varenia.

### Pečivo a jedlá z rúry

#### Všeobecné informácie

- Aby ste dosiahli dobrý výkon pri pečení, odporúčame vám používať príslušenstvo k tomuto výrobku. Ak chcete používať externý riad, uprednostnite tmavé, nelepivé a tepelne odolné výrobky.
- Ak sa na varnej platni odporúča predhrievanie, nezabudnite po predhriatí vložiť jedlo do rúry.
- Ak chcete variť pomocou riadu na grile s mriežkou, vložte ho do drôtovej mriežky, nie k zadnej stene.
- Všetky materiály použité na výrobu pečiva by mali byť čerstvé a mali by mať izbovú teplotu.
- Stav varenia výrobkov sa môže líšiť v závislosti od množstva jedla a veľkosti riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas varenia a spodná plocha cukrárenských jedál nehnedne rovnomerne.
- Ak počas varenia použijete papier na varenie, na spodnom povrchu jedla môže byť mierne zhnednutie. V takom prípade možno budete musieť predĺžiť čas varenia asi o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách varenia sa určujú na základe testov vykonaných v našich laboratóriách.

Hodnoty, ktoré sú pre vás vhodné, sa môžu od týchto hodnôt líšiť.

- Položte jedlo na odporúčanú policu pri varnej platni. Spodnú policu rúry označujte ako policu 1.

### Tip na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je horná časť koláča spálená, položte ju na spodné poschodie, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.
- Ak sa dobre uvarí vo vnútri, ale vonkajšia strana je lepkavá, použite menšie množstvo tekutiny, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

### Tip na prípravu pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

### Varný stôl na pečivo a jedlo v rúre

Potraviný	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Položka police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláče na plechu	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 40
Koláče vo forme	Jeden plech na pečenie	Forma na tortu na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	<b>Modely s drôtenými policami: 3</b> <b>Modely bez drôtených polic: 2</b>	150	25 ... 35
Koláčiky	2 plechy na pečenie	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	<b>Modely s drôtenými policami: 150</b> <b>Modely bez drôtených polic: 140</b>	<b>Modely s drôtenými policami: 25 ... 35</b> <b>Modely bez drôtených polic: 30 ... 40</b>
Piškóťový múčnik	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 38

Pláty cesta navlhčíte zmesou pozostávajúcou z mlieka, oleja, vajec a jogurtu.

- Ak sa pečivo pečie pomaly, uistite sa, že cesto pripraveného pečiva nevyteká cez plech.
- Ak je cesto na povrchu opečené, ale dno nie je uvarené, uistite sa, že množstvo tekutej zmesi, ktorú použijete na pečivo, nie je na spodku pečiva. Ak chcete dosiahnuť rovnomerné zhnednutie, pokúste sa polevu rovnomerne rozložiť medzi plátky cesta a pečivo.
- Pečte pečivo v takej polohe a teplote, ktorá je vhodná pre varnú dosku. Ak spodok ešte nie je dostatočne upečený, položte pečivo do spodnej časti na ďalšie dopečenie.

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Plech na pečivo*	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 35
	Jeden plech na pečenie	Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
	2 plechy na pečenie	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	170	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	35 ... 45
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
	2 plechy na pečenie	1 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	1 – 4	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
	2 plechy na pečenie	2 –Štandardný plech* 4 –Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 – 4	180	20 ... 30
Celý chlieb	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Jeden plech na pečenie	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 40
Jablkový koláč	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	2	200 ... 220	10 ... 20

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Varný stôl pre Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia

- Po začatí pečenia nemeňte teplotu pečenia Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia.
- Počas pečenia neotvárajte dverka Ekologické ohrievanie ventilátorom - prevádzková funkcia. Ak sa dvere neotvárajú, vnútorná teplota je optimalizovaná z dôvodu úspory energie a môže sa líšiť od zobrazenej.
- Neohrievajte v režime Ekologické ohrievanie ventilátorom.

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	3	180	25 ... 35
Cestovinové pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	3	200	35 ... 45

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

## Mäso, ryby a hydina

### Kľúčové body pri pečeni

- Ochutenie citrónovou šťavou a korením pred varením celého kurčťa, morky a veľkých kúskov mäsa zvýši výkon varenia.
- Varenie vykosteného mäsa trvá o 15 až 30 minút viac ako smaženie plátkov mäsa.
- Mali by ste počítať asi 4 až 5 minút času varenia na centimeter hrúbky mäsa.
- Po skončení varenia nechajte mäso v rúre asi 10 minút. Štava z mäsa je lepšie rozložená na smažené mäso a pri krájaní z mäsa nevyteká.
- Ryby by sa mali umiestňovať na strednú alebo spodnú časť vetruvzdornej dosky.

## Varný stôl na mäso, ryby a hydinu

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minút 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolenko (1,5 - 2,0 kg)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minút 250/max, potom 190	60 ... 80
	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Funkcia „3D“	2	15 minút 250/max, potom 190	60 ... 80

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Morčacina (5.5 kg)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečenie	Drôtené mreže* Jeden plech položte na spodnú policičku	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Gril

Červené mäso, ryby a hydinové mäso po grilovaní rýchlo zhnedne, drží krásnu kôrku a nevysychá. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, špízové mäso, párky a šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

### Všeobecné upozornenia

- Jedlo, ktoré nie je vhodné na grilovanie, predstavuje nebezpečenstvo požiaru. Grilujte iba potraviny, ktoré sú vhodné pre oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš dozadu do zadnej časti grilu. Je to najhoršie miesto a masť potraviny sa môžu vznietiť.
- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!**

## Kľúčové body grilu

- Na grilovanie pripravte čo najviac potravín s podobnou hrúbkou a hmotnosťou.
- Položte grilované kusy na drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie tak, že ich rozložíte bez prekročenia rozmerov ohrievača.
- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa môže doba varenia uvedená v tabuľke líšiť.
- Posuňte drôtenú mriežku alebo podnos na grilovanie na požadovanú úroveň v rúre. Ak varíte na drôtenom grile, posuňte podnos rúry do spodnej časti, aby ste zachytili oleje. Podnos rúry, ktorý sa chystáte posúvať, by mal byť taký veľký, aby pokrýval celú plochu grilu. Toto príslušenstvo nemusí byť zahrnuté s výrobkom. Do vamičky rúry vložte trochu vody, aby ste ju mohli ľahko očistiť.

## Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Položka police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (hovädzia) - 12 kúsky	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	20 ... 25
Steak - (nakrájaný na plátky)	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Tefacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

## Varenie v pare

### Všeobecné informácie

- Varenie v pare je možné vykonávať iba s funkciami v pare, ktoré sú uvedené v príručke. Informácie o funkciách varenia pomocou pary nájdete v kapitole "Prevádzkové funkcie rúry".
- Ak je vo varnej tabuľke odporúčané predhrievanie, po predhriatí vložte jedlo do rúry. Časy uvedené v čase

zalievania označujú čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

- Varný stôl obsahuje odporúčania na varenie testované výrobcom. Môžete určiť množstvo vody, teplotu, funkciu varenia pomocou pary a čas na varenie, ktoré nie sú uvedené v tabuľke.
- Pripravte si paru pomocou jedného plechu.

### Varný stôl pre parné varenie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Položka a police	Teplota (°C)	Množstvo vody, ktorú treba použiť (ml)	Čas použitia vody (min.)**	Čas varenia (min.) (približne)	Pribl. hmotnosť (v g)
Celý chlieb	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	2	200	200	po predohreve	30 ... 40	820
Pečené kura (1.8-2 kg)	Drôtené mreže* Jeden plech položený na spodnú policičku	Funkcia „3D“	2	25 minúty 250/maximum, potom 190	250	25	60 ... 70	2000
Rebrový steak(Jeden kus)	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jahňacie stehno so zeleninou	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	170	250+250**	po predohreve	90 ... 110	2000
Kvasnicový domáce dolky	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	180	100	po predohreve	25 ... 35	1200
Tvarohový koláč	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	120	150	pred predhrievaním	50 ... 60	1450
Kuracie paličky	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	200	150	po predohreve	25 ... 35	800
Pečený zemiak	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburgerový chlieb	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	180	150	po predohreve	20 ... 30	800
Losos so zeleninou	Štandardný plech*	Funkcia „3D“	3	180	100	po predohreve	25 ... 35	500

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Zobrazuje čas, ktorý uplynul po predhrievaní.

\*\*\* Po polovici času varenia pridajte ďalších 250 ml vody.



## Testovanie potravín

Potraviny na tejto varnej doske sa pripravujú podľa normy EN 60350-1,

### Varný stôl pre testovacie jedlá

aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné orgány.

Potraviny	Množstvo plechov	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených políc: 2	140	15 ... 25
	2 plechy na pečenie	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25
	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden plech na pečenie	Štandardný plech*	Ohrievanie ventilátorom	Modely s drôtenými policami: 3 Modely bez drôtených políc: 2	150	25 ... 35
	2 plechy na pečenie	2-Štandardný plech* 4-Plech na pečivo*	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	Modely s drôtenými policami: 150 Modely bez drôtených políc: 140	Modely s drôtenými policami: 25 ... 35 Modely bez drôtených políc: 30 ... 40
Piškútový múčnik	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	160	30 ... 38
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	2	155	30 ... 40
Jablkový koláč	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečenie	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile**	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

\* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

\*\* Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

## Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250/max	1 ... 3
Fašírka (hovädzia) - 12 kusky	Drôtené mreže	4	250/max	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilovania jedlo otočte.

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

## 7 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie o čistení

#### **▲ Všeobecné upozornenia**

- Pred vyčistením produktu počkajte, kým produkt vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Spotrebič musí byť po každej operácii dôkladne vyčistený a vysušený. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití spotrebiča. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky alebo čistiace prípravky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy, odvápnovač alebo ostré predmety.
- Na čistenie po každom použití nie je potrebný špeciálny čistiaci prostriedok. Spotrebič očistíte mydlom, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handričkou z mikrovlákna.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotrelí všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadne časti spotrebiča v umývačke riadu.

#### **Inox a nehrdzavejúce povrchy**

- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidovaných povrchov a rukovätí nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.

- Nerezový alebo inoxidový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxidový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Okamžite bez čakania odstráňte škvrny od vápna, oleja, škrobu, mlieka a bielkovín z inoxid-neoxidového a skleneného povrchu. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.

#### **Smaltované povrchy**

- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Pozri časť „Jednoduché čistenie parou“)
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pre čistenie vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

#### **Katalytické povrchy**

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.

- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

### **Sklenené povrchy**

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiu na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

### **Plastové diely a lakované povrchy**

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou

alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môže to poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov spotrebiča nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

### **Čistenie príslušenstva**

Pokiaľ nie je v užívateľskej príručke uvedené inak, neumývajte príslušenstvo výrobku v umývačke riadu.

### **Čistenie ovládacieho panela**

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili ovládaci panel. Môže byť poškodený ovládaci panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkovnepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Kontrolky okolo gombíkov môžu byť vymazané.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

### **Čistenie vnútorného priestoru rúry (priestor na varenie)**

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu v rúre.

## Čistenie bočných stien rúry

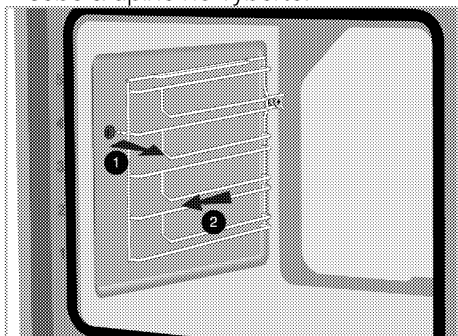
Bočné steny v mieste varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Závisí to od modelu. V prípade katalytickej steny si prečítajte informácie v časti „Katalytické steny“.

Ak má váš výrobok drôtené rošty, pred čistením bočných stien ich vyberte.

Postupujte podľa pokynov na čistenie popísaných v časti „Všeobecné informácie o čistení“ podľa typu povrchu bočnej steny v rúre.

### Ako odstrániť bočné drôtené rošty:

1. Odstráňte prednú časť drôteného roštu potiahnutím za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtený rošt smerom k sebe a úplne ho vyberte.



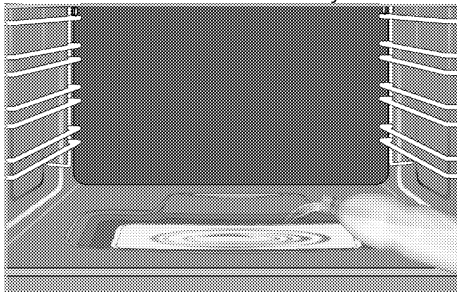
3. Na opätovné pripevnenie roštu sa je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri odstraňovaní roštu.

### Čistenie nádrže s vodou na dne rúry

V závislosti na frekvencii jednoduchého parného čistenia parou a tvrdosti použitej vody sa môžu v nádrži na vodu v spodnej časti rúry vyskytnúť vápenné škvrny.

**Odstránenie vodného kameňa, ktorý sa môže vyskytnúť v nádrži na vodu na dne rúry po parnom varení - ľahkom čistení parou, po každých 2 alebo 3 operáciách:**

1. Pridajte 350 cm<sup>3</sup> bieleho octu (kyslosť octu nesmie byť vyššia ako 6%) do nádrže s vodou na dne rúry.



2. Počkejte najmenej 30 minút, aby ocot rozpustil zvyšky vápna pri izbovej teplote.
3. Nádrž s vodou očistíte mäkkou vlhkou handričkou a suchou handričkou.

**i** Na čistenie nádrže na dne rúry nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyseliny alebo chloridy. Nečistite vodný kameň, ktorý sa môže tvoriť v nádrži v spodnej časti rúry, zoškrabaním. V opačnom prípade sa dno produktu môže poškodiť.

**Aby sa zvýšila účinnosť čistenia vodného kameňa, ktorý sa môže vyskytnúť v nádrži na vodu v spodnej časti rúry, po každých 10 použitíach okrem vyššie uvedených krokov odvápenia:**

Vyberte prevádzkovú funkciu, pri ktorej je aktívny spodný ohrievač, a nechajte rúru bežať 2 - 3 minúty pri teplote 100 °C. Potom rúru vypnite a použite čistič na vnútro rúry a grily Quick & Shine, ktorý sa odporúča na webovej stránke značky vášho produktu, do nádržky s vodou v spodnej časti rúry a nechajte ju stáť 5 minút. Po 5 minútach nádržku s vodou v spodnej časti rúry utrite vlhkou handričkou z mikrovlákna a osušte ju.

## Pyrolytické samočistenie

Rúra na pečenie je vybavená pyrolytickým samočistením. Rúra je vyhriata na cca. 420-480 °C a existujúce nečistoty sa spalujú na popol. Môže sa vyskytnúť silný dym. Zaistite dôkladné vetranie. Pyrolýza by sa mala použiť po cca. každom 10. použití rúry.

### Všeobecné upozornenia



Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.



Pred použitím pyrolytickej samočistiacej funkcie odstráňte všetko príslušenstvo, teleskopickú policu a bočné police (ak sú k dispozícii). V opačnom prípade dôjde k poškodeniu príslušenstva a bočných nosičov.



Ak je váš výrobok vybavený pyro odolným príslušenstvom (odolný proti samočisteniu pri vysokých teplotách), nemusíte toto príslušenstvo z rúry vyberať. V časti s príslušenstvom je uvedené, či je vaše príslušenstvo chránené proti chemikáliám. Pokiaľ nie je uvedené inak, vaše príslušenstvo nie je odolné voči vysokým teplotám. Pred samočistením musí byť z rúry odstránené, aby nedošlo k jeho poškodeniu.





Nečistite tesnenie dverí. Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť. V prípade poškodenia tesnenia dvierok rúry ho vymeňte za nové, ktoré vám dodal autorizovaný servis.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z rúry. V modeloch s bočnými držiakmi nezabudnite vybrať bočné držiaky.
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a vnútorných častí rúry jemnou handričkou.



Pred začatím pyrolytického samočistenia vyprázdňte nádrž na vodu. Pretože vnútro rúry na pečenie dosiahne počas čistenia vysokú teplotu, môže sa počas tejto doby do rúry dostať voda a môže dôjsť k vysokému hluku a poškodeniu vnútorného povrchu rúry.

3. Vyberte funkciu "Pyrolýza" (samočistenie). Na displeji bude blikať **P2:00**.
4. Nastavte gombík teploty na najvyššiu „max“ (maximálnu) teplotu.
5. Po spustení funkcie pyrolýzy sa **P2:00** neustále rozsvieti a začne odpočítavať. Na displeji sa zobrazí čas samočistenia. Toto trvanie nie je možné upraviť.
6. Keď rúra na pečenie dosiahne určitú teplotu po spustení procesu samočistenia, na displeji času sa objaví symbol zámku  a dvierka rúry na pečenie nebude možné otvoriť. Po ukončení funkcie pyrolýzy zostanú istý čas uzamknuté. netlačte kľúčkou silno na zámok dverí, kým symbol zámku nezmizne.
7. Po dokončení procesu čistenia sa na obrazovke zobrazí „Koniec“.
8. Po zobrazení „Koniec“ ukončíte proces nastavením tlačidiel funkcií a teploty do polohy 0 (VYPNUTÉ).
9. Po zmiznutí symbolu  na displeji odstráňte usadeniny pôdy octovou vodou.
10. Stlačením ľubovoľného klávesu stíšite zvukový alarm.

**i** Po dokončení funkcie pyrolýzy bude zámok dverí aktívny, kým rúra nevychladne na vhodnú teplotu. Ak chcete počas tohto procesu niečo upiecť, zobrazí sa „H“ a pečenie nebude povolené.

## Čistenie dverok rúry

**i** Na čistenie sklednených dverok rúry a skla nepoužívajte tvrdé abrazívne čističe, kovové škrabky, drátenky alebo bieliace materiály.

Dvierka rúry a sklá môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Ako demontovať dvere a okná, je vysvetlené v častiach „Demontáž dverok rúry“ a „Odstránenie vnútorných skiel dverí“. Po vybratí vnútorných skiel dverok ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handrou. Sklo utrite octom a potom ho opláchnite proti zvyškom vápna, ktoré sa môžu vyskytnúť na skle rúry.

### Vyberanie dverok rúry

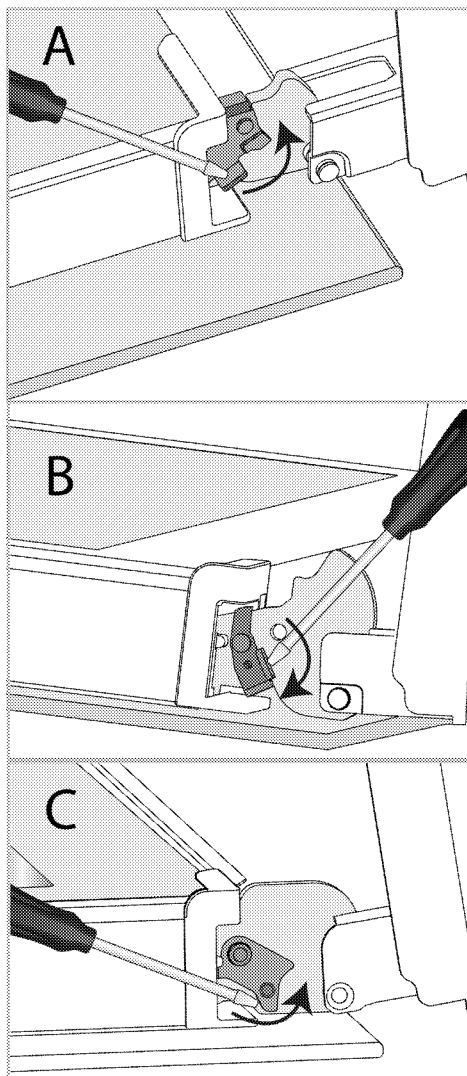
1. Otvorte dvierka rúry.
2. Otvorte panty predných dverí vpravo a vľavo zatlačením nadol, ako je to znázornené na obrázku.

Typ závesu (A), (B), (C) sa líši podľa modelu produktu. Nasledujúce obrázky ukazujú, ako sa dajú otvoriť všetky typy pántov.

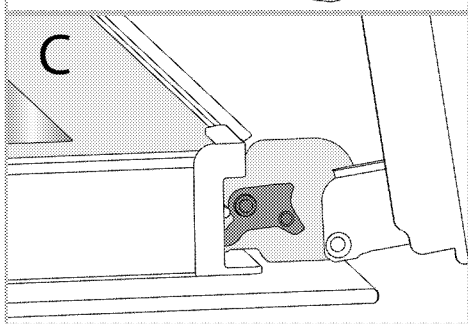
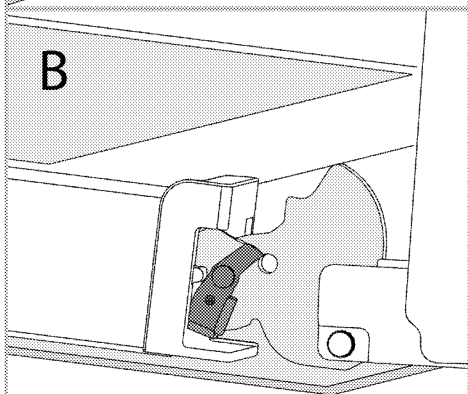
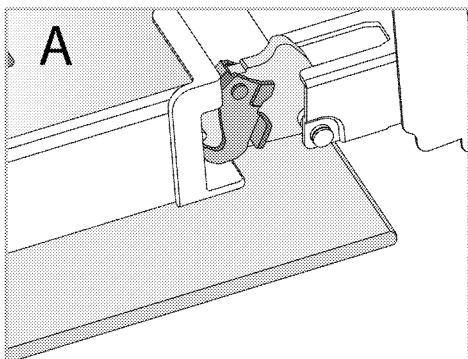
Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.

Záves typu B je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.

Záves typu (C) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým otváraním a zatváraním.

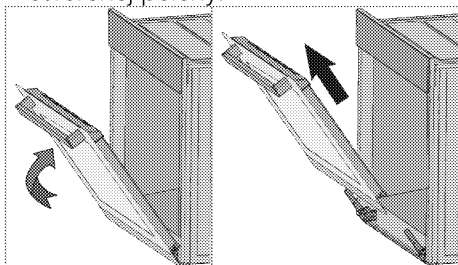


Zámok pántu - zatvorená poloha



Zámok pántu - otvorená poloha

3. Dajte dvierka rúry do spolovice otvorenej polohy.



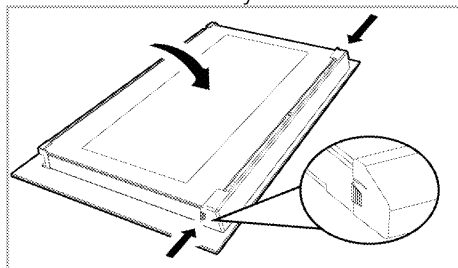
4. Vytiahnuté dvierce potiahnite smerom nahor a uvoľnite ich z pravého a ľavého pántu a vyberte ich.

**i** Na opätovné pripavenie dvierok je potrebné postupovať v opačnom poradí ako pri vyberaní dvierok. Pri nasadzovaní dvierok nezabudnite uzavrieť svorky na pántoch.

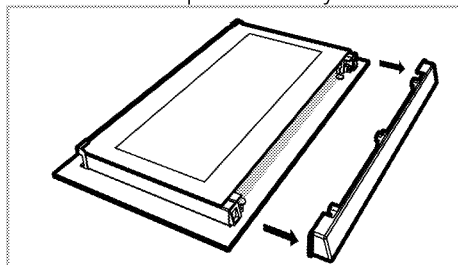
## Odstránenie vnútorného skla dvierok rúry

Vnútorné sklo predných dvierok výrobku je možné kvôli čisteniu vybrať.

1. Otvorte dvierka rúry.

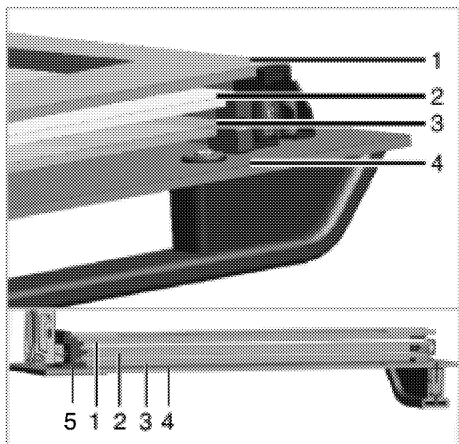


2. Potiahnite plastový komponent pripavený k hornej časti predných dvierok smerom k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.

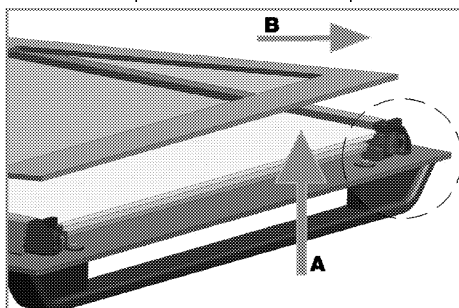


3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo smerom k 'A' a potom ho odstráňte potiahnutím smerom k 'B'.

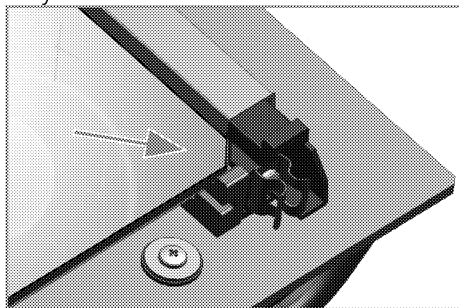




- 1 Najvnútornejšie sklo
- 2 Druhé vnútorné sklo
- 3 Tretie vnútorné sklo
- 4 Vonkajšie sklo
- 5 Štrbina plastového skla - spodná



4. Rovnaký postup zopakujte aj pri vyberaní druhého a tretieho skla.



Prvým krokom preskupenia dvierok je výmena druhého a tretieho skla (2, 3). Ako je znázornené na obrázku, umiestnite skosenú hranu skla tak, aby

sa dotkla skosenej hrany plastovej štrbiny.

Poradie upevnenia druhého a tretieho vnútorného skla nie je dôležité, pretože sú vzájomne zameniteľné.

Pri upevňovaní najvnútornejšieho skla (1) venujte pozornosť položeniu potlačenej strany skla na druhé vnútorné sklo.

Je nevyhnutné umiestniť spodné rohy všetkých vnútorných skiel tak, aby sa dotýkali dolných plastových otvorov (5). Plastový komponent zatlačte smerom k rámu, až kým nezacvakne a nepočuť zvuk „klik“.

**i** Po vyčistení je potrebné všetky skla opäť zmontovať.

## Čistenie žiarovky v rúre

V prípade znečistenia sklenených dvierok žiarovky v rúre v mieste varenia; čistite saponátom na umývanie riadu, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte suchou handrou. V prípade poruchy žiarovky v rúre môžete lampu v rúre vymeniť podľa nasledujúcich pokynov.

## Výmena žiarovky v rúre

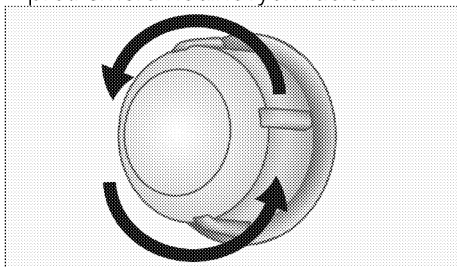
### ⚠ Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom pred výmenou žiarovky v rúre, odpojte elektrický konektor a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popálenie!
- V tejto rúre sa používa žiarovka s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm, priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s objímkou typu G9 s výkonom menším ako 60 W. Lampy sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 ° C. Lampy do rúry je možné získať od autorizovaného servisného zástupcu alebo technika s licenciou.

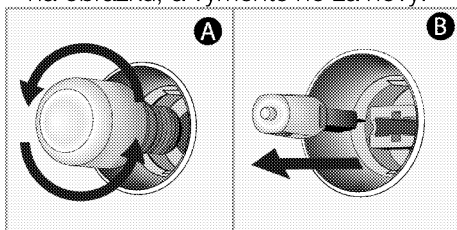
- Poloha žiarovky sa môže líšiť od polohy znázornenej na obrázku.
- Žiarovka použitá v tomto výrobku nie je vhodná na osvetlenie izieb v dome. Účelom tejto žiarovky je pomôcť používateľovi vidieť potravinové výrobky.
- Žiarovky použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, ako sú teploty nad 50 °C.

### Ak má vaša rúra okrúhlu žiarovku,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte sklenený kryt jeho otočením proti smeru hodinových ručičiek.



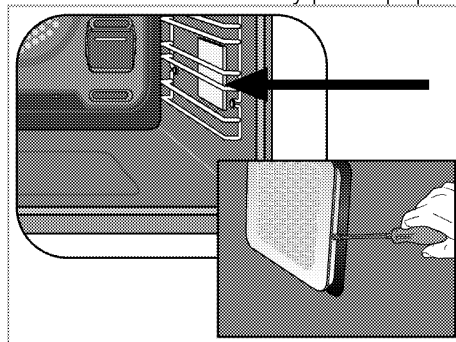
3. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



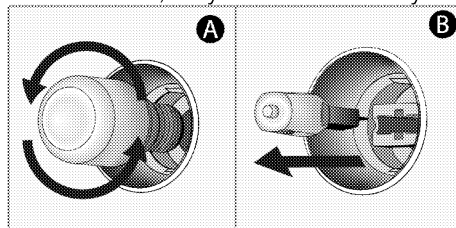
4. Nasadte sklenený poklop.

### Ak má vaša rúra žiarovku hranatého tvaru,

1. Výrobok odpojte od elektrickej siete.
2. Odstráňte drôtené rošty podľa popisu.



3. Nadvíhnite ochranný sklenený kryt žiarovky pomocou skrutkovača.
4. Ak je žiarovka rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte žiarovku v rúre podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak je typom (B) model, vytiahnite ho tak, ako je to znázornené na obrázku, a vymeňte ho za nový.



5. Nasadte sklenený poklop a vložte drôtené rošty.

## 8 Riešenie problémov

Ak problém nedokážete vyriešiť, obráťte sa na autorizovaného servisného agenta alebo technika s licenciou či predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili, aj keď ste sa riadili pokynmi v tejto časti. Nepokúšajte sa sami opravovať pokazený výrobok.

### Keď sa rúra používa, vydáva paru.

- Je normálne, že para počas prevádzky uniká. >>> *Toto nie je chyba.*

### Počas varenia sa objavia kvapky vody.

- Para, ktorá vzniká počas varenia, môže kondenzovať a tvoriť kvapôčky vody, keď narazí na studené povrchy výrobku.>>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok pri zahrievaní a chladení vydáva kovové zvuky.

- Ak sa kovové časti zahrievajú, môžu sa rozširovať a spôsobiť hluk. >>> *Toto nie je chyba.*

### Výrobok nefunguje.

- Sieťová poistka je chybná alebo je vypnutá. >>> *Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby ich vymeňte alebo vynulujte.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie.*
- Tlačidlá/gombíky na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Ak je váš výrobok vybavený funkciou uzamknutia tlačidiel, je možné zapnúť blokovanie tlačidiel. Vypnite ho.*

### Žiarovka v rúre nefunguje.

- Žiarovka v rúre je chybná. >>> *Vymeňte žiarovku v rúre.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*

### Rúra neohrieva.

- Nemusí byť nastavená na určitú funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> *Nastavte rúru na určitú funkciu a / alebo teplotu.*
- V modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
- Napájanie je prerušené. >>> *Skontrolujte napájanie. Skontrolujte poistky v skrinke s poistkami. V prípade potreby poistky vymeňte alebo vynulujte.*
- Dvere rúry môžu byť otvorené. >>> *Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry na pečenie zostanú otvorené dlhšie ako približne 5 minút, nastavenie doby pečenia sa zruší, ohrievače nebudú fungovať a žiarovka rúry sa nerozsvieti.*

### (V modeloch s časovačom) Displej hodín blíkajú alebo je zapnutý symbol hodín.

- Došlo k predchádzajúcemu výpadku napájania. >>> *Nastavte čas / vypnite výrobok a znova ho zapnite.*

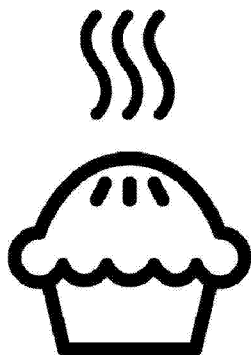
## Chybové kódy/dôvody a možné riešenia

Poruchové kódy	Dôvody chyby	Možné riešenia
Er 5	Chyba komunikácie sondy na mäso	Požiadajte autorizovaný servis o opätovné varenie pomocou sondy na mäso. Ak chcete variť bez sondy na mäso, vyberte sondu na mäso a otočte gombík voľby funkcií do polohy vypnuté (0).
Er 1 - Er 7	Chyby v komunikácii	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 8 - Er 27	Chyby snímača	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 28 - Er 31	Chyby sondy na mäso	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 32 - Er 41	Chyby ohrevu rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 42 - Er 58	Chyby komponentov rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 59 - Er 64	Chyby dverí rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 65 - Er 71	Chyby súvisiace s parou (v rúrach s funkciou pary)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 72 - Er 80	Chyby hardvéru	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 81 - Er 85	Chyby v bezpečnosti rúry	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 86 - Er 88	Chyby internetového pripojenia (v rúrach s funkciou Homewhiz)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 89 - Er 92	Chyby mikrovln (v rúrach s mikrovlnnou funkciou)	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 93 - Er 99	Chyby elektronickej platne a časovača	Na odstránenie chyby kontaktujte autorizovaný servis.



## Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



PL

# Drogi kliencie,

## przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

Beko Dziękujemy za wybór urządzenia. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. Aby to zrobić, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem i zachować ją. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Należy postępować zgodnie z instrukcją, biorąc pod uwagę wszystkie informacje i ostrzeżenia w niej zawarte.

Należy przestrzegać wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

**UWAGA** Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.



Zagrożenie, które może doprowadzić do oparzenia na skutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

*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 Instrukcje bezpieczeństwa 4**

Użytkowanie .....	4
Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	5
Bezpieczeństwo elektryczne .....	6
Zabezpieczenie podczas transportu.....	7
Bezpieczeństwo montażu .....	8
Bezpieczeństwo użytkowania.....	8
Ostrzeżenia dotyczące temperatury .....	9
Użycie akcesoriów.....	9
Bezpieczeństwo pieczenia .....	9
Funkcja pary .....	10
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia11	
Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza) .....	12

**2 Instrukcje dotyczące środowiska 14**

Przepisy dotyczące odpadów.....	14
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów .....	14
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	14
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii14	

**3 Produkt 15**

Wprowadzenie produktu.....	15
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania16	
Panel sterowania piekarnika .....	16
Funkcje obsługi piekarnika .....	17
Akcesoria .....	19
Zastosowanie akcesoriów .....	20
Specyfikacje techniczne.....	23

**4 Pierwsze użycie 24**

Pierwsze ustawienie godziny .....	24
Pierwsze czyszczenie.....	24

**5 Jak obsługiwać piekarnik 26**

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika .....	26
Panel sterowania piekarnika .....	26
Pieczenie na parze.....	29
Ustawienia .....	30
Jak korzystać z sondy temperatury mięsa32	

**6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 36**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia .36	
Ciasta i wypieki.....	36
Mięso, ryby i drób.....	40
Grill.....	41
Gotowanie na parze.....	42
Test żywności .....	43

**7 Czyszczenie i konserwacja45**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia45	
Czyszczenie akcesoriów .....	46
Czyszczenie panelu sterowania .....	46
Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) .....	47
Samoczyszczenie pirolityczne.....	48
Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....	49
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika .....	51
Czyszczenie oświetlenia piekarnika .....	52

**8 Rozwiązywanie problemów54**

## 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie lub używany z drugiej ręki, instrukcja obsługi, oznakowanie, inne ważne dokumenty i akcesoria powinny zostać dostarczone wraz z produktem.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji spowoduje utratę gwarancji.
- ⚠ Prace instalacyjne i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wskazanej przez importera.
- ⚠ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- ⚠ Nie należy naprawić lub wymienić żadnych części

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

### ⚠ Użytkowanie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać produktu w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie jest przeznaczone do użytku w kuchniach domowych i dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Produkt powinien być używany wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Produktu nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania talerzy,



wieszania ręczników lub odzieży na uchwycie do suszenia.

## **Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych**

- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę) Ze względu na bezpieczeństwo dzieci należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i uniemożliwić działanie produktu przed utylizacją.

## **Bezpieczeństwo elektryczne**

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- (Jeśli Twój produkt nie ma przewodu zasilającego) Należy używać wyłącznie kabla połączeniowego określonego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwaj po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
  - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
  - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.
- (Jeśli twój produkt ma wtyczkę)
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
  - Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
  - Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do

gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

## **Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.
- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej. Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Można go przetransportować po usunięciu wody.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem

uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.



## **Bezpieczeństwo montażu**

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.
- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



## **Bezpieczeństwo użytkowania**

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania

elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do ręczników. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim ręczników, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.

## **Ostrzeżenia dotyczące temperatury**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać

żaroodpornych rękawic kuchennych.

## **Użycie akcesoriów**

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.
- Korzystaj wyłącznie z sondy przeznaczonej do użytku z tym piekarnikiem.

## **Bezpieczeństwo pieczenia**

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.

- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczać blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



### **Funkcja pary**

- W przypadku pieczenia na parze otwarcie drzwiczek może spowodować wydostanie się pary, co stwarza ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
- Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych

stałych roztworów zamiast wody.

- Jeśli po pieczeniu na parze w piekarniku zostanie wilgoć, to może przyczynić się to do powstania rdzy. Po pieczeniu na parze należy zostawić piekarnik do wyschnięcia. Nie wolno przechowywać wilgotnych produktów spożywczych w piekarniku przez długi czas.
- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
- Należy uważać, aby nie rozlać wody na powierzchnię piekarnika lub niepożądane powierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.
- Podczas wyjmowania gotowej potrawy z naczynia może wypływać gorący płyn.
- Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.



### **Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia**

- Przeczą czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące

powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy z obsługą funkcji.
- Po każdym gotowaniu na parze pozostałą wodę ze zbiornika należy opróżnić, a sam zbiornik wyczyścić. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do

następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.

- Zbiornik na wodę można myć w zmywarce. Zbiornik na wody wytrzeć czystą wilgotną ściereczką, wysuszyć suchą szmatką i tak przechowywać. Nie suszyć zbiornika w piekarniku.
- W przypadku wapna, które może tworzyć się w zbiorniku wody, najlepiej użyć 200 cm<sup>3</sup> wody i 1 łyżeczka cytryny z solą i umieścić w zbiorniku na 1 godzinę. Następnie przemyć dużą ilością wody i wysuszyć. Zaleca się, aby tak robić co 4-5 użyć piekarnika.
- Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia dna piekarnika. Nie zdrapywać wapna, które może tworzyć się na podstawie piekarnika. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
- Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą, znajdującym się na podstawie piekarnika, po gotowaniu na parze - łatwe czyszczenie parą, dodaj 350

cc octu (kwasowość octu nie może przekraczać 6%) do naczynia, znajdującego się na podstawie piekarnika w temperaturze otoczenia po każdym 2 lub 3 użyciach, a następnie odczekać 30 minut. Po 30 minutach wyczyścić miękką wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą szmatką.

- Zaleca się wyczyszczenie wnętrza piekarnika wodą z octem i ściereczką do usuwania plam wapiennych, które mogą pojawić się na obudowie po gotowaniu na parze.



### **Samoczyszczenie się w wysokiej temperaturze (piroliza)**

- Podczas samoczyszczenia powierzchnie bardziej się nagzewają niż podczas standardowego użytkowania. Chronić przed dziećmi.
- Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia! Nie dotykać urządzenia podczas samoczyszczenia i trzymać dzieci z dala. Należy odczekać co najmniej 30 minut przed usunięciem pozostałości.



- Podczas samoczyszczenia dym wydostaje się z powodu spalania resztek jedzenia. Podczas procesu czyszczenia należy dobrze wietrzyć kuchnię.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia wyczyść zewnętrzne powierzchnie piekarnika i resztki jedzenia wewnątrz piekarnika za pomocą ściereczki z mydłem.

- Wyjąć wszystkie akcesoria i przybory kuchenne z piekarnika. Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pyrolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika.
- Jeśli w Twoim piekarniku jest płyta kuchenna, nie używaj jej podczas samooczyszczania.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### Przepisy dotyczące odpadów 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.

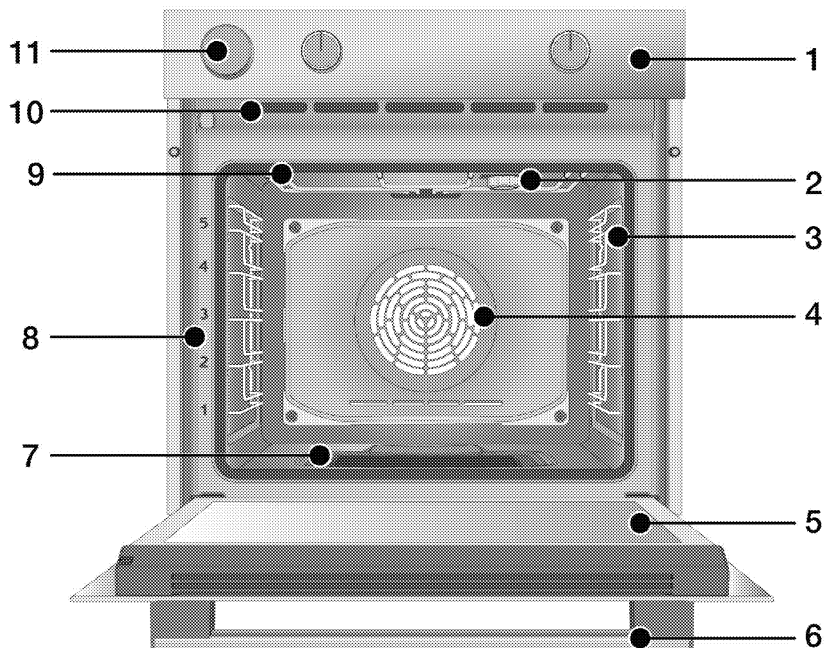
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Informacje na temat efektywności energetycznej zgodnie z EU 66/2014 można znaleźć na karcie produktu dołączonej do produktu. Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Nie otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na ekranie.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

## 3 Produkt

### Wprowadzenie produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Oświetlenie\*
- 3 Półka druciana\*\*
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Kanał wodny do gotowania na parze
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górna grzałka
- 10 Otwory wentylacyjne

- 11 Zbiornik wody

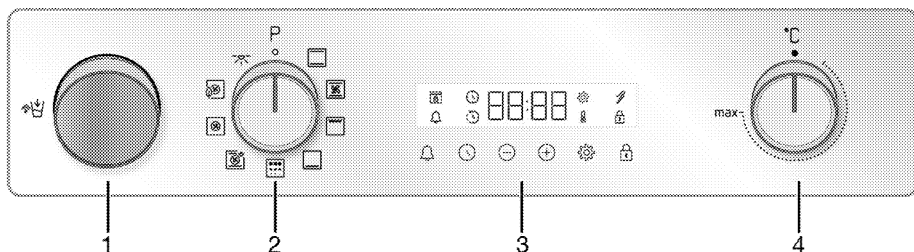
\* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

\*\* W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

## Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

### Panel sterowania piekarnika



- 1 Zbiornik wody
- 2 Pokrętko wyboru funkcji
- 3 Timer
- 4 Pokrętko temperatury

Jeśli urządzenie posiada gałki sterujące, mogą one być wpuszczone w panel, który wysuwa się po wciśnięciu (dostępny w niektórych modelach). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij pokrętko. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętko.

### Pokrętko wyboru funkcji

Możesz wybrać funkcje piekarnika za pomocą pokrętkła. Aby wybrać przekręć w lewo/prawo od pozycji zamkniętej (na górze).

### Pokrętko temperatury

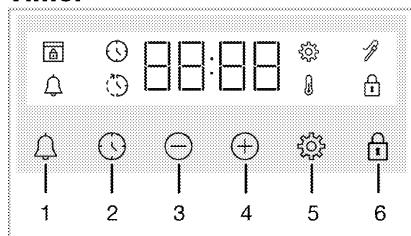
Za pomocą pokrętkła sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (na górze).

### Wskaźnik temperatury

Temperaturę wewnętrzną piekarnika można zobaczyć na ekranie timera. Piekarnik nagrzewa się, aż osiągnie ustawioną temperaturę i utrzymuje ją, a ikonka ogrzewania miga po prawej stronie. Gdy temperatura piekarnika

osiągnie ustaloną wartość, ikonka zostaje zatrzymana, a symbol „C” pojawia się stale obok ustalonej wartości temperatury.

### Timer



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zmniejszania
- 5 Przycisk ustawień
- 6 Symbol blokady przycisków







### Wyświetl symbole




- 🕒 : Symbol czasu pieczenia
- 🕒 : Symbol zakończenia pieczenia\*
- 🔔 : Symbol alarmu
- 🔪 : Symbol sondy temperatury\*
- 🔒 : Symbol włączonej blokady
- 🌡️ : Symbol temperatury
- ⚙️ : Symbol ustawień
- 🚪 : Symbol blokady drzwi\*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

## Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli pokazano funkcje, których można używać w piekarniku, a także najwyższą i najniższą temperaturę, którą można ustawić dla tych funkcji. Kolejność pokazanych trybów pracy może różnić się od rozmieszczenia w urządzeniu.

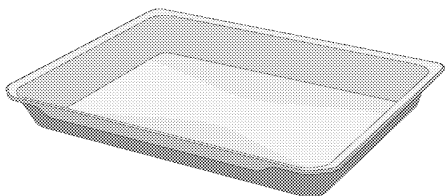
Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Oświetlenie piekarnika	-	W piekarniku nie działa grzałka. Świeci się tylko żarówka.
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu.
	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220 ° C. Ale czas pieczenia będzie nieco dłuższy. Korzystanie z tej funkcji zostało opisane w rozdziale „Obsługa sterownika piekarnika”.

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Funkcja 3D	40-280	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Piroliza	-	Służy do samoczyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Przeczytaj objaśnienia w rozdziale dotyczącym konserwacji i czyszczenia w tej funkcji.

## Akcesoria

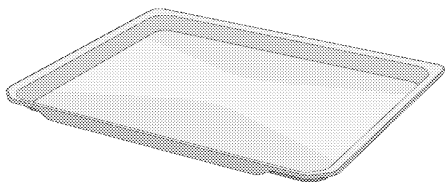
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

**UWAGA :** Tacki mogą ulec deformacji pod wpływem temperatury. Nie ma to żadnego wpływu na działanie. Deformacja znika, gdy taca ostygnie.



### Głęboka taca

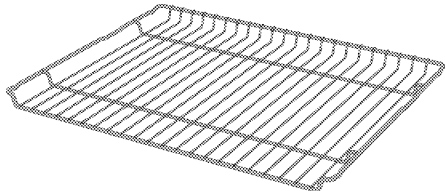
Służy do wypieków, smażenia dużych kawałków, soczystych potraw lub do zbierania wypływającego tłuszczu podczas grillowania.



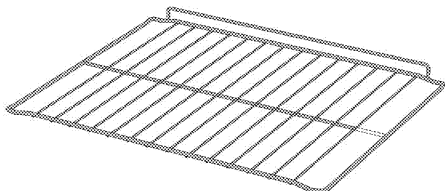
### Taca do ciasta

Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.

### Modele z drucianymi półkami:

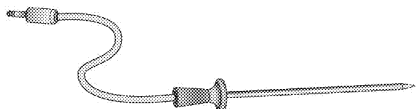


### Modele bez drucianych półek:



### Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.



### Sonda temperatury

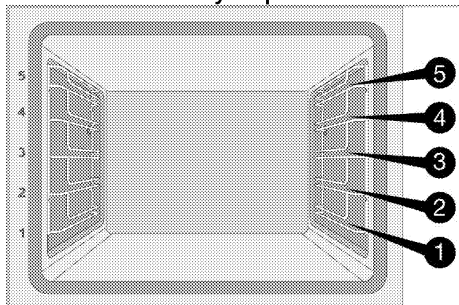
Podczas pieczenia potraw mięsnych cienki długi koniec przylepia się do mięsa, a drugi koniec wykorzystuje się, mocując drugi koniec do gniazda w bocznej ścianie obudowy.

## Zastosowanie akcesoriów

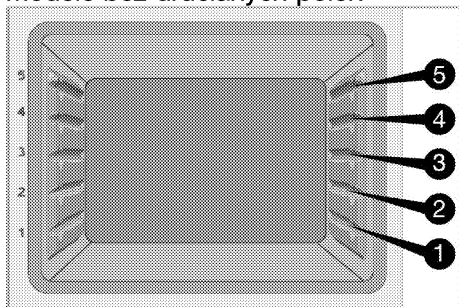
### Półki do pieczenia

Jest 5 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

#### Modele z drucianymi półkami



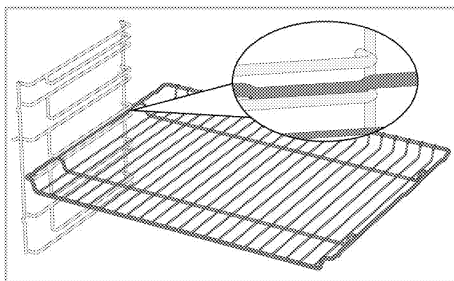
#### Modele bez drucianych półek



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

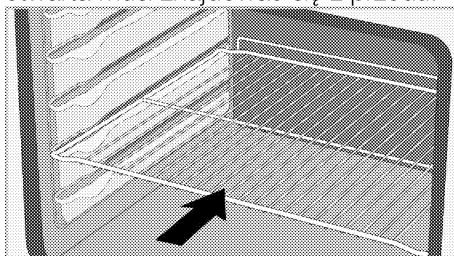
#### Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia ruszt należy zabezpieczyć ogranicznikiem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



#### Modele bez drucianych półek:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



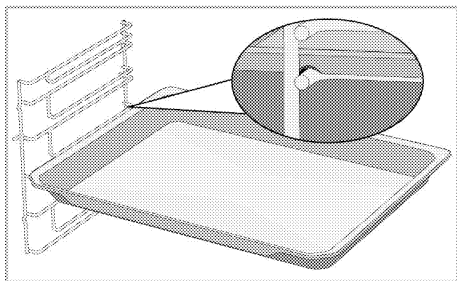
### Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

#### Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.

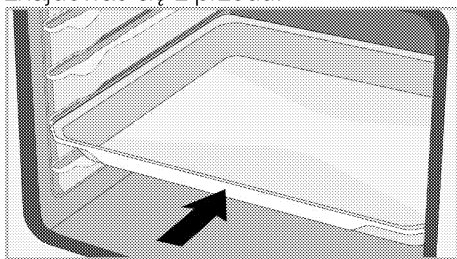
Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.





### Modele bez drucianych półek:

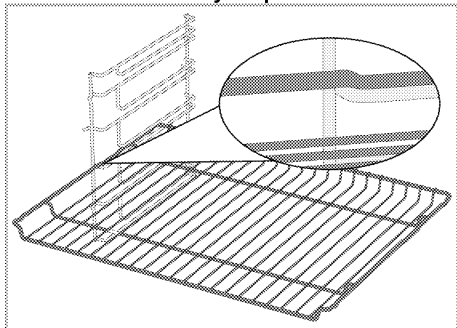
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



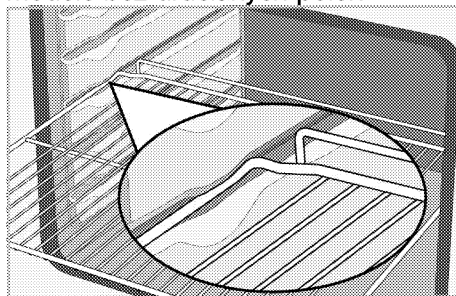
### Funkcja blokady rusztu do grilla

Istnieje funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się rusztu do grilla. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas wyjmowania rusztu można go pociągnąć do przodu, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.

### Modele z drucianymi półkami

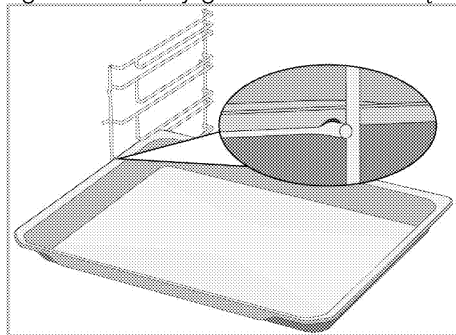


### Modele bez drucianych półek



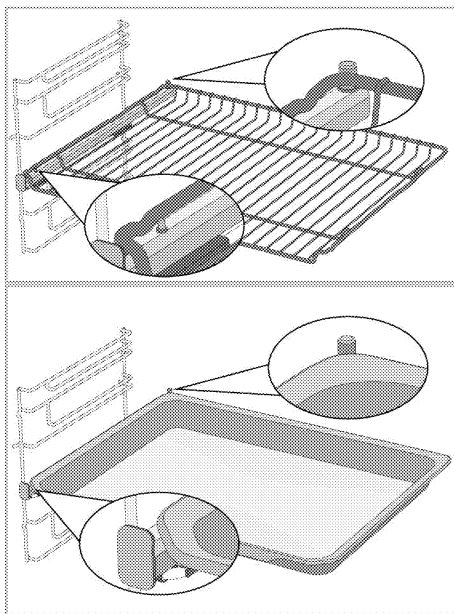
### Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacki należy zwolnić ją z tylnej blokady i pociągnąć do siebie, aż dotknie ogranicznika. Należy ominąć ogranicznik, aby go całkowicie usunąć.



**Ruszt i taca muszą zostać prawidłowo umieszczone na prowadnicach teleskopowych Modele z drucianymi półkami i prowadnicami teleskopowymi**

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Podczas korzystania z tacek i rusztów na prowadnicach teleskopowych należy uważać, aby ograniczniki znajdujące się z przodu i z tyłu prowadnic opierały się o krawędzie grilla i tacek (patrz rysunek).






## Specyfikacje techniczne

### Ogólne specyfikacje

Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napięcie / Częstotliwość	220-240 V~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii	2.7 kW
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

# Podstawy: Informacje na temat etykiety energetycznej piekarników elektrycznych podano zgodnie z normą EN 60350-1/IEC 60350-1. Wartości te są określane przy standardowym obciążeniu za pomocą funkcji ogrzewania dolnego lub ogrzewania wspomaganego wentylatorem (jeśli występuje). Klasa efektywności energetycznej jest ustalana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy odpowiednie funkcje znajdują w produkcie, czy nie: 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO, 2-Ogrzewanie wentylatorem 3- Wentylator wspomagany małym grillem, 4-Górne i dolne ogrzewanie.

-  W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.
-  Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.
-  Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

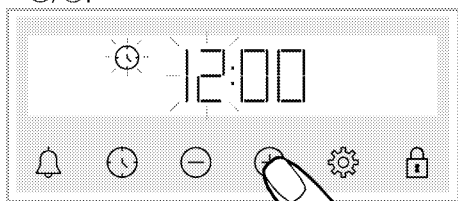
## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

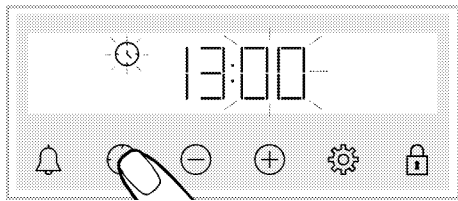
### Pierwsze ustawienie godziny

**i** Zawsze ustawiaj godzinę przed użyciem piekarnika. Jeśli tego nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie będzie można gotować.

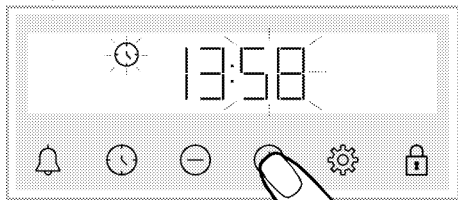
1. Po pierwszym uruchomieniu piekarnika pole godziny pokaże "12:00" i wraz z symbolem ⌚ będą migać.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków (+)/(-).



3. Naciśnij ⌚ lub ⚙️, aby podświetlić pole minut.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków (+)/(-).



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚.  
» Godzina jest ustawiona, a symbol ⌚ zniknie.

**i** Jeśli godzina nie zostanie ustawiona, to "12:00" i symbol ⌚ będą nadal migać, a piekarnik nie uruchomi się. Aby piekarnik uruchomił się należy ustawić godzinę lub nacisnąć ⌚, gdy pokazuje godzinę "12:00". Ustawienie godziny można zmienić zgodnie z opisem w rozdziale „Ustawienia”.

**i** Godzina resetuje się w przypadku awarii zasilania. Wymaga ponownego ustawienia.

### Pierwsze czyszczenie

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
4. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.
5. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
6. Wytrzyj powierzchnie produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

### Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

**UWAGA** 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 na temat użytkowania piekarnika

#### Wentylator chłodzący (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

Produkt posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód produktu, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy piekarnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.







#### Oświetlenie piekarnika

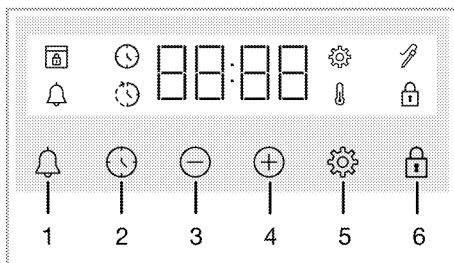
Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie.

W przypadku niektórych funkcji operacyjnych lampa nie świeci ze względu na oszczędność energii. Jeśli chcesz, aby oświetlenie piekarnika świeciło się ciągle, wybierz funkcję "Oświetlenie piekarnika" za pomocą pokrętki.

### Panel sterowania piekarnika

#### Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania








-  Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
-  Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Poczekaj chwilę, aż ustawienia zostaną zapisane.
-  Jeśli wybrano dowolny tryb, nie można zmienić godziny.
-  Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na samym początku, pozostały czas jest wyświetlany na ekranie.
-  W przypadkach, gdy ustawiono czas gotowania; można anulować automatycznie, dotykając klawisza  przez długi czas.



- 1 Przycisk alarmu
- 2 Przycisk ustawienia czasu
- 3 Przycisk zwiększania
- 4 Przycisk zmniejszania
- 5 Przycisk ustawień

## 6 Symbol blokady przycisków

### Wyświetl symbole

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Symbol zakończenia pieczenia\*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy temperatury\*
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol ustawień
-  : Symbol blokady drzwi\*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

### Włącz piekarnik

Po wybraniu programu za pomocą pokrętki i ustawieniu określonej temperatury piekarnik zaczyna działać.

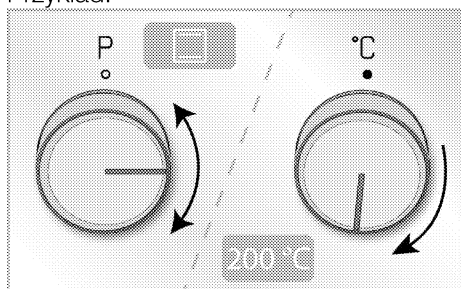
### Wyłącz piekarnik;

Możesz wyłączyć piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).



### Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

Możesz ręcznie ustawić pieczenie bez ustawiania czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy.

Przykład:





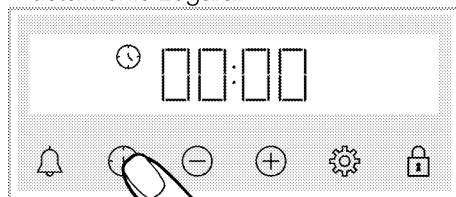
1. Wybierz program za pomocą pokrętki.
2. Za pomocą pokrętki sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia.

» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Na wyświetlaczu pojawia się ustawiona wartość temperatury i 3-liniowe animacje. Następnie czas, który upłynął od rozpoczęcia gotowania, pojawia się po kolei. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znika i rozlega dźwięk programatora. Animacja 3 linii na ekranie zatrzymuje się, a symbol C pojawia się w sposób ciągły obok wartości temperatury. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączyć. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętkę wyboru programu i pokrętkę temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).

### Ustawienie czasu pieczenia

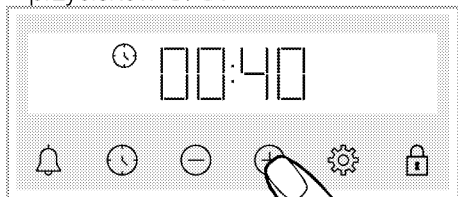
Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie zegara.



- i** Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając ⊕ można ustawić czas pieczenia, a naciskając ⊕/⊖ można zmienić ustawienie czas pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków ⊕/⊖.



- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.  
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się ⏱. Odliczany czas gotowania i ustawiona wartość temperatury pojawiają się sekwencyjnie z trzema animacjami linii obok. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol ⏱ zniknie i rozlega dźwięk programatora. Animacja 3 linii na ekranie zatrzymuje się, a symbol C pojawia się w sposób ciągły obok wartości temperatury.

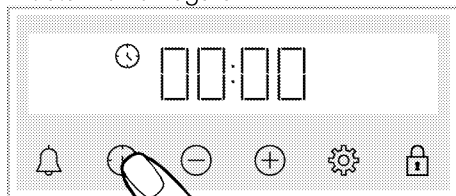
5. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", symbol ⏱ miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy

6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

### Aby ustawić czas zakończenia gotowania na później: (Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

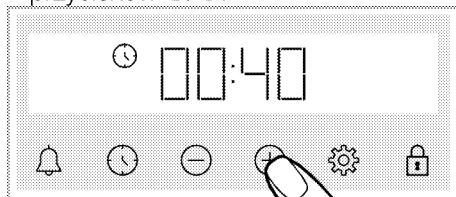
Ustawiając temperaturę i program, można ustawić czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia na później, umożliwiając automatyczne włączenie/wyłączenie piekarnika.

1. Wybierz program pieczenia.
2. Naciśnij ⏱ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏱, aby zresetować ustawienie zegara.



- i** Po ustawieniu programu i temperatury można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając ⊕ można ustawić czas pieczenia, a naciskając ⊕/⊖ można zmienić ustawienie czas pieczenia.

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków ⊕/⊖.

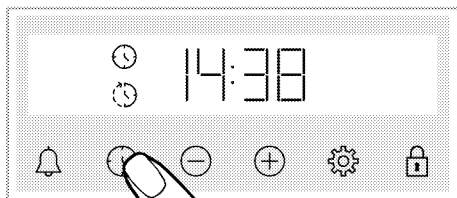


- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

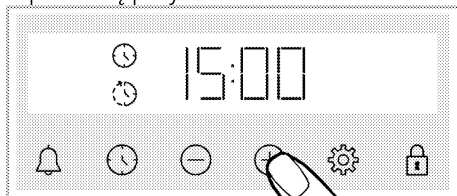
» Po ustawieniu czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏱.

4. Naciśnij ⏱ aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏱, aby zresetować ustawienie czas zakończenia pieczenia.





5. Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



» Po ustawieniu czasu zakończenia pieczenia symbol  $\odot$  oraz  $\odot$  pojawią się na wyświetlaczu. Po rozpoczęciu pieczenia, symbol  $\odot$  znika.

6. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętkła.

» **Zegar oblicza czas rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia.** Po rozpoczęciu czasu

rozpoczęcia pieczenia zostaje uruchomiony wybrany tryb, a piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.

Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się  $\mathbb{L}$ . Odliczany czas gotowania i ustawiona wartość temperatury pojawiają się sekwencyjnie z trzema animacjami linii obok. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol  $\mathbb{L}$  znika i rozlega dźwięk programatora. Animacja 3 linii na ekranie zatrzymuje się, a symbol C pojawia się w sposób ciągły obok wartości temperatury.

7. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", symbol  $\odot$  miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy

8. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby

go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

**i** Jeśli na koniec ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie ponownie działać. Aby zapobiec dalszemu działaniu piekarnika pod koniec ostrzeżenia, ustaw pokrętko temperatury i pokrętko programu w pozycji "0" (wyłączony) i wyłącz piekarnik.

## Pieczenie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia na parze. Podczas pieczenia para zapewni lepsze wyniki efekt. Para sprawia, że wypieki są jaśniejsze, skórka bardziej chrupiąca, a rozmiar większy. Poza tym para ogranicza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest bardziej soczyste i smaczniejsze.

**i** Pieczenie na parze można wykonać tylko przy użyciu funkcji pieczenia na parze opisanych w instrukcji obsługi.

**i** Pojemność zbiornika na wodę wynosi 250 ml. Podczas pieczenia nie dolewać do zbiornika więcej niż 250 ml wody.

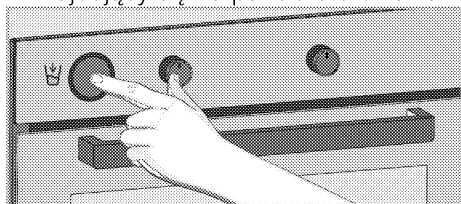
**i** Skropliny powstające na drzwiczkach piekarnika po pieczeniu na parze mogą kapać po ich otwarciu. Po otwarciu drzwiczek piekarnika, wytrzyj skropliny.

**i** Podczas otwierania drzwiczek piekarnika trzymaj się z daleka, ponieważ para i ciepło mogą ułatwiać się podczas i po zakończeniu pieczenia na parze. Wydostająca się para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy.

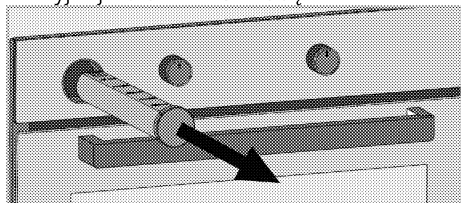
**i** Jeśli woda pozostaje w piekarniku po każdym pieczeniu na parze, wytrzyj pozostałą wodę suchą szmatką, gdy piekarnik ostygnie. W przeciwnym razie resztki wody mogą prowadzić do zwapnienia.

### **Pieczenie na parze:**

1. Zapoznaj się z tabelą pieczenia na parze, aby ustawić funkcję, temperaturę i czas odpowiednie dla danego posiłku i rozpocząć pieczenie. W przypadku posiłków nie wymienionych w tabeli można określić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania i czas.
2. Umieść żywność na najniższej półce.
3. Kiedy nadejdzie czas dodania wody, naciśnij przycisk zbiornika na wodę znajdujący się na panelu sterowania.

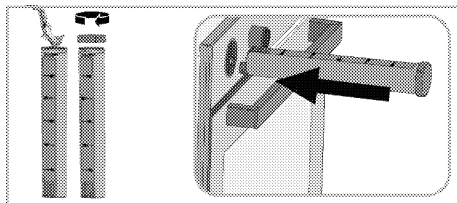


4. Wyjmij zbiornik na wodę.



5. Otwórz pokrywę zbiornika na wodę i napełnij go wodą zgodnie z tabelą.

**i** Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



6. Zamknij pokrywę zbiornika na wodę i umieść go na miejscu. Wsuń zbiornik na wodę do końca.

» Woda w zbiorniku wody zacznie powoli wylewać się na podstawę piekarnika, aby zapewnić potrawom dostęp do pary.



7. Pod koniec pieczenia należy obrócić pokrętki funkcji i temperatury do pozycji wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.

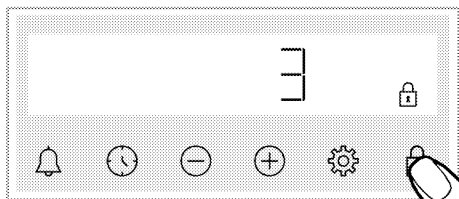
**i** Po każdym cyklu pieczenia wspomaganego parą należy sprawdzić, czy w podstawie piekarnika znajduje się woda. Jeśli tak, po schłodzeniu piekarnika należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć wodę. W innym przypadku woda pozostawiona w podstawie piekarnika może być przyczyną osadzania się kamienia.



### **Ustawienia**


#### **Włączenie blokady przycisków**

Możesz zapobiec interwencji jednostki sterującej, aktywując funkcję blokady przycisków.

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .






» Pojawia się symbol , a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania włącza się blokada przycisków. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, gdy blokada jest ustawiona, timer emituje sygnał dźwiękowy a symbol  miga.

**i** Jeśli przestasz naciskać przycisk przed zakończeniem odliczania, blokada nie zostanie aktywowana. Jeśli przestasz naciskać przycisk  przed zakończeniem odliczania, blokada klawiszy nie zostanie aktywowana.

**i** Jeśli blokada przycisków jest włączona nie działają przyciski timera. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

### Wyłączenie blokady przycisków



1. Naciśnij  aż symbol  zniknie z wyświetlacza.

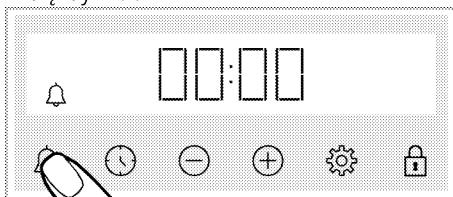
» Symbol  znika, a blokada przycisków jest wyłączona.

### Ustawienie alarmu

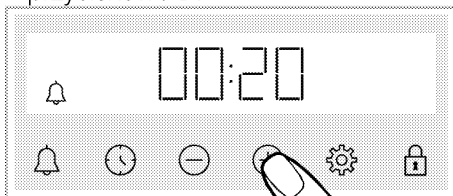
Można użyć timera w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenia. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


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


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2.  Ustaw alarmu za pomocą przycisków .



» Po ustawieniu alarmu symbol  pozostanie podświetlony, a czas alarmu rozpocznie odliczanie na wyświetlaczu. Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione jednocześnie, na wyświetlaczu pojawi się krótszy czas.




3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


### Wyłącz alarm

1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.



» Ostrzeżenie dźwiękowe zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

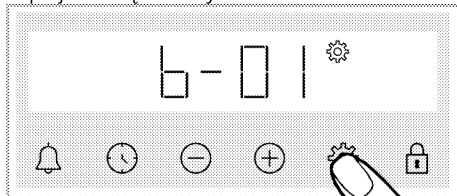
### Czy chcesz anulować alarm?



1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie alarmu. Naciśnij  aż wyświetli się „00:00”.

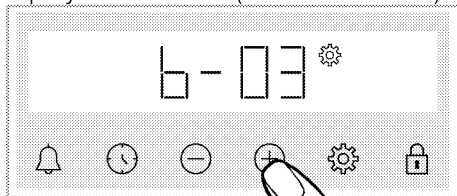
2.  Aby anulować alarm należy długo nacisnąć przycisk.

## Zmienia poziom głośności

1. Dotykać klawisz , aż symbol  i jedna z wartości **b-01-b-02-b-03** pojawi się na wyświetlaczu.





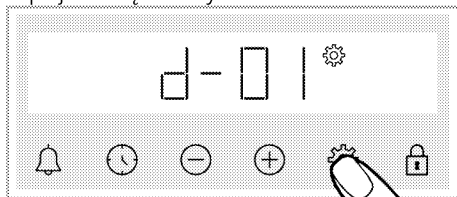
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków /. (**b-01-b-02-b-03**)





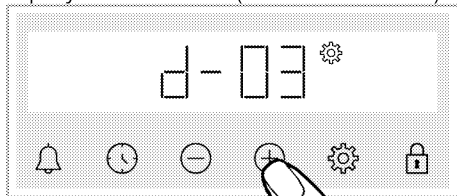
3. Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

## Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Dotykać klawisz , aż symbol  i jedna z wartości **d-01-d-02-d-03** pojawi się na wyświetlaczu.





2. Ustaw poziom jasności za pomocą przycisków /. (**d-01-d-02-d-03**)





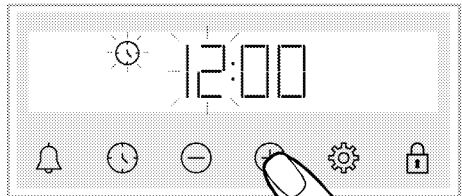
» Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.



## Ustaw godzinę

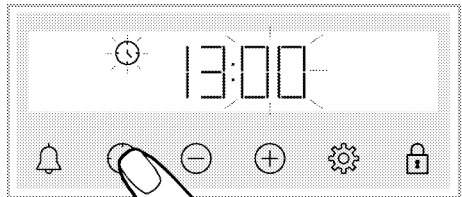
na piekarniku; aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś,

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

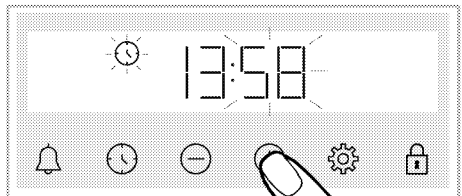
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków /.




3. Naciśnij  lub , aby podświetlić pole minut.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków /.




5. Potwierdź ustawienie, naciskając  lub .

» Godzina jest ustawiona, a symbol  zniknie.

## Jak korzystać z sondy temperatury mięsa

### Ogólne ostrzeżenia i informacje

 Aby sonda temperatury mięsa mogła działać, należy ustawić piekarnik na określoną funkcję i temperaturę.

**i** Sondy temperatury mięsa jest aktywna podczas działania funkcji, w których symbol sondy temperatury mięsa jest wyświetlany w sposób ciągły.

**i** Jeśli ustawiono minutnik piekarnika na określony czas gotowania przed użyciem sondy temperatury mięsa, ustawienie to zostanie automatycznie anulowane po podłączeniu sondy temperatury mięsa.

**i** Podczas pieczenia z sondy temperatury mięsa nie można używać półek nad gniazdem sondy temperatury mięsa.

**i** Wyczyść sondę temperatury mięsa wilgotną szmatką i wysusz suchą szmatką po każdorazowym użyciu.

**i** Gdyby **75C** nie pojawiło się w polu wskaźnika temperatury, upewnij się, że złącze sondy temperatury mięsa jest dobrze osadzone w gnieździe.

**i** Jeśli sonda temperatury mięsa jest używana bez wkładania końcówki czujnika do mięsa, końcówka czujnika wykryje temperaturę wewnątrz piekarnika i zakończy proces pieczenia przy ustawionej temperaturze. Jeśli jednak sonda temperatury mięsa zostanie poddana działaniu temperatury 250°C lub wyższej, jej czujnik ulegnie uszkodzeniu.

**i** Temperatura funkcji pracy może być co najmniej o 30 °C wyższa niż temperatura sondy do mięsa. Na przykład: Jeśli temperatura sondy do mięsa jest ustawiona na 70 °C, temperaturę funkcji pracy można ustawić na co najmniej 100 °C.

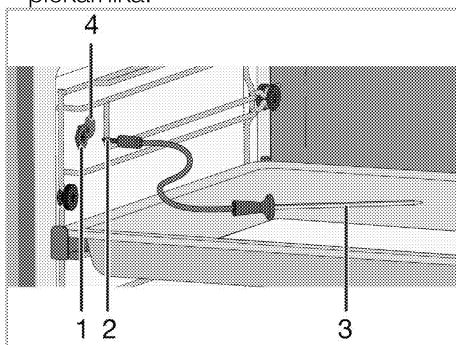
**i** \* Ze względów bezpieczeństwa żywności zaleca się, aby środek (najzimniejszy punkt) czerwonego mięsa miał co najmniej 63°C.

### Tabela referencyjna dla interwałów gotowania czerwonych mięs:

Poziom gotowania	Temperatura środka mięsa (°C)
Bardzo krwiste	55-59
Krwiste	60-62
Półkrwiste	63-70
Średnio wypieczone	71-76
Dobrze wypieczone	77-81
Bardzo dobrze wypieczone	≥82

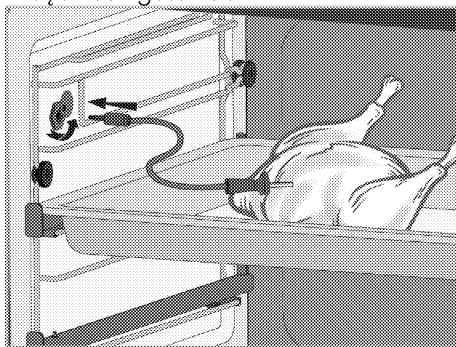
**i** \*Dla bezpieczeństwa żywności, temperatura rdzenia najzimniejszego miejsca mięsa drobiowego powinna wynosić minimum 74°C, a temperatura wnętrza powinna wynosić 85°C, aby mięso było dobrze ugotowane.



1. Włóż złącze sondy temperatury mięsa (2) do jej gniazda (1) po przesunięciu osłony gniazda (4) na bocznej ścianie piekarnika.




- 1 Gniazdo sondy temperatury mięsa
- 2 Złącze sondy temperatury mięsa
- 3 Końcówka czujnika sondy temperatury mięsa
- 4 Osłona gniazda sondy temperatury mięsa

2. Wetknij końcówkę czujnika sondy temperatury mięsa do potrawy, którą będziesz gotować.





3. Obróć pokrętkę wyboru funkcji na funkcję gotowania, której chcesz użyć. Sonda temperatury mięsa nie działa we wszystkich funkcjach, działa tylko wtedy, gdy symbol sondy temperatury mięsa  świeci się nieprzerwanie. Upewnij się, że w wybranej funkcji pojawia się symbol .

**i** Po wybraniu funkcji, w której sonda temperatury mięsa nie jest aktywna, na wyświetlaczu miga symbol „- - - C”.

4. Po wybraniu funkcji, w której działa sonda temperatury mięsa, pojawią się odpowiednio symbol  i zalecana wartość temperatury dla sondy temperatury mięsa 75°C oraz aktualna temperatura czujnika sondy temperatury mięsa.

**i** Zalecana temperatura sondy temperatury mięsa to 75°C. Jeśli chcesz, możesz zmienić temperaturę w zakresie od 40 do 99°C.

5. Możesz zmienić ustawienie temperatury czujnika sondy temperatury mięsa za pomocą przycisków /.

6. Za pomocą pokrętki temperatury można ustawić wewnętrzną temperaturę piekarnika.

» Podczas pieczenia z sondą temperatury mięsa, rzeczywista wewnętrzna temperatura potrawy, w której znajduje się sonda temperatury mięsa, oraz ustawiona temperatura sondy temperatury mięsa będą na przemian pojawiać się na wyświetlaczu w odstępach około 3-sekundowych. Gdy pojawi się ustawiona temperatura sondy, na wyświetlaczu obok niej pojawi się animacja z trzema liniami.

» Sonda temperatury mięsa automatycznie wykrywa, gdy


temperatura wewnątrz mięsa osiąga ustawioną wartość i kończy pieczenie. Gdy sonda temperatury mięsa zostanie wyjęta przed końcem pieczenia, piekarnik działa dalej z ustawioną funkcją i temperaturą.

**i** Przed końcem lub pod koniec pieczenia sonda temperatury mięsa będzie gorąca ze względu na temperaturę wewnątrz piekarnika. Podczas wyjmowania sondy zawsze zakładaj rękawice kuchenne. Istnieje ryzyko poparzenia!

7. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się „End” , a

piekarnik wyda sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

8. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętko wyboru programu i pokrętko temperatury do pozycji OFF (na górze).

**i** Jeśli po zakończeniu pieczenia nie wyjmiesz sondy temperatury mięsa i przekręcisz pokrętko wyboru funkcji i pokrętko temperatury do pozycji wyłączonej (górnej),  symbol będzie się pojawiać na wyświetlaczu w sposób ciągły.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

W tej części opisano wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia. Ponadto można znaleźć niektóre produkty spożywcze przetestowane w czasie produkcji i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

- Podczas otwierania drzwi piekarnika lub po zakończeniu pieczenia może wydobywać się gorąca para. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Intensywna para wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć skroplone krople wody wewnątrz i na zewnątrz piekarnika oraz na górnych częściach mebli w wyniku różnicy temperatur. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla

zewnątrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, które przestają z foremki, mogą stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby pieczenie było prawidłowe należy umieścić potrawę na zalecanej półce. Nie zmienia miejsca półki podczas pieczenia.

### Ciasta i wypieki

#### Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej



powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.

- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub obniż temperaturę o 10 °C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniejszej ilości płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

### Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

#### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta na blasze	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	180	30 ... 40
Ciasta w formie	Forma do pieczenia na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami:	150	25 ... 35
			3		
			Modele bez drucianych półek: 2		

Żywność	Aksesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	155	30 ... 40
Ciastko	Taca do ciasta*	Górne i dolne ogrzewanie	3	170	25 ... 35
	Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	20 ... 30
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	35 ... 45
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	30 ... 40
Krucze ciastka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
Cały chleb	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	200	30 ... 40
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2 lub 3	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	2 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140	Modele z drucianymi półkami: 25 ... 35 Modele bez drucianych półek: 30 ... 40
Ciastko	2 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	170	25 ... 35
Ciasto francuskie	1 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	1 – 4	180	35 ... 45
Krucze ciastka	2 –Standardowa taca* 4 –Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 – 4	180	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Tabela pieczenia w piekarniku przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO

- Nie zmieniać temperatury gotowania po rozpoczęciu gotowania przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO
- Nie otwierać drzwiczek podczas pieczenia przy użyciu funkcji Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO. Jeśli drzwiczki nie są otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii i może różnić się od wyświetlanej.
- Nie podgrzewaj w trybie Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO.

## Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca*	3	160	25 ... 35
Ciastko	Standardowa taca*	3	180	25 ... 35
Ciasto francuskie	Standardowa taca*	3	200	45 ... 55
Krucze ciastka	Standardowa taca*	3	200	35 ... 45

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

## Mięso, ryby i drób

### Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

- Marynata z soku z cytryny i pieprzu przed pieczeniem całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność pieczenia.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po zakończeniu pieczenia pozostawić mięso w piekarniku na około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Ryby należy umieścić na półce o średnim lub niskim poziomie w żaroodpornym naczyniu.
- Gotuj potrawy zalecane w tabeli gotowania na jednej tacy.

### Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1.5 - 2.0 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	170	85 ... 110
Kurczak pieczony (1.8- 2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	3	200	20 ... 30
	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	3	200	20 ... 30

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe szybko stają się brązowe po grillowaniu, utrzymują piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, kielbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

### Ostrzeżenia ogólne:

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika.**

**Gojące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

### Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasu pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tackę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tackę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, którą ma być przeniesiona powinna mieć takie wymiary, aby obejmowała cały obszar grilla. Tacka może nie być dołączona do produktu. Wlej trochę wody do tacki, aby ułatwić czyszczenie.

## Tabela grillowania

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 ... 35
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250/max	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	20 ... 25
Stek - (kromka)	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	4 - 5	250/max	25 ... 30
Zapiekanne warzywa	Ruszt do grilla	4 - 5	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/max	1 ... 3

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla. Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

## Gotowanie na parze

### Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko z funkcjami gotowania wspomaganego parą określonymi w instrukcji. Informacje na temat funkcji gotowania na parze znajdują się w rozdziale "Funkcje obsługi piekarnika".
- Jeśli tabela gotowania sugeruje podgrzewanie, pamiętaj, aby po podgrzaniu umieścić potrawę w

piekarniku. Czasy podane w momencie podlewania wskazują czas, jaki upływał od podgrzania.

- Tabela gotowania zawiera zalecenia dotyczące gotowania przetestowane przez producenta. Można określić ilość wody, temperaturę, funkcję pieczenia wspomaganego parą i czas gotowania, których nie podano w tabeli.
- Gotuj na parze na jednej blasze.

### Tabela do gotowania ze wspomaganie parowym

#### Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Zywność	Pozycja półki / Akcesoria	Funkcja	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas podlewania (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Waga w przybliżeniu (w gramach)
Cały chleb	2 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	200	200	po podgrzaniu	30 ... 40	820
Kurczak pieczony (1.8-2 kg)	2 / Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	25 min. 250/max, następnie 190	250	25	60 ... 70	2000
Żeberka (Jeden kawałek)	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	180	250	15	40 ... 55	1000
Giciz jagnięca z warzywami	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	170	250+250***	po podgrzaniu	90 ... 110	2000
Yeast House Donut	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	1200
Sernik	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	120	150	przed podgrzaniem	50 ... 60	1450
Udko z kurczaka	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	200	150	po podgrzaniu	25 ... 35	800
Pieczone ziemniaki	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	190	150	25	45 ... 55	500
Chleb hamburgerowy	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	180	150	po podgrzaniu	20 ... 30	800
Łosoś z warzywami	3 / Standardowa taca*	Funkcja 3D	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	500

Zywność	Pozycja półki / Akcesoria	Funkcje	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas podewania (min.)*	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Waga w przybliżeniu (w gramach)
---------	---------------------------	---------	------------------	---------------------------	------------------------	-----------------------------	---------------------------------

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Wskazuje czas, który upłynął od podgrzewania.

\*\*\* Dodaj kolejne 250 ml wody w połowie czasu gotowania.

## Test żywności

ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby

## Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Sugestie dotyczące gotowania na jednej tacy

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35
	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem	Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2	150	25 ... 35
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	30 ... 40
	Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	2	155	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 65
	Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla**	Ogrzewanie wentylatorem	3	170	50 ... 65

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Sugestie dotyczące gotowania z dwoma tacami

Żywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Krucze ciasteczka (herbatnik)	2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	140	15 ... 25
Ciasteczka	2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta*	Ogrzewanie wentylatorem	2 - 4	Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140	Modele z drucianymi półkami: 25 ... 35 Modele bez drucianych półek: 30 ... 40

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Te akcesoria nie są dołączone do produktu. Są dostępne osobno.

## Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	4	250/max	1 ... 3
Klopsik (wołowina) - 12 sztuk	Ruszt do grilla	4	250/max	20 ... 30

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.



## **7 Czyszczenie i konserwacja**

### **Ogólne informacje dotyczące czyszczenia**

#### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

### **Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX**

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### **Powierzchnie emaliowane**

- Po każdym użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.

- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

### **Powierzchnie katalityczne**

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

### **Szklana powierzchnia**

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.

- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj dłuższy czas aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

### **Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie**

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

### **Czyszczenie akcesoriów**

O ile nie podano inaczej w instrukcji obsługi, nie myj akcesoriów w zmywarce.

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.

- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## **Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)**

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

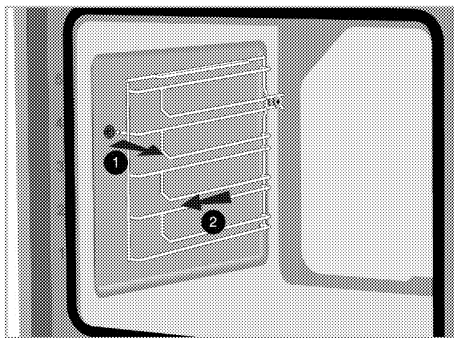
### **Czyszczenie bocznych ścian piekarnika**

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli urządzenie ma ścianę katalityczną, zapoznaj się z częścią „Ściany katalityczne”.

Jeśli urządzenie ma półki druciane, usuń je przed czyszczeniem ścian bocznych. Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

### **Aby wyjąć druciane półki:**

1. Zdejmij przód półki drucianej, ciągnąc ją na bocznej ścianie w przeciwnym kierunku.
2. Pociągnij drucianą półkę do siebie, aby ją całkowicie wyjąć.



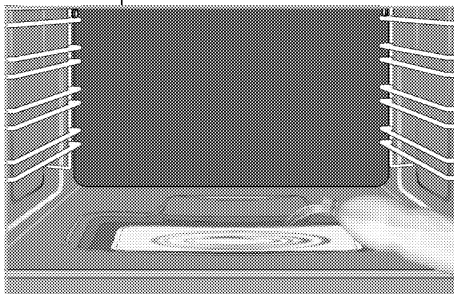
3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

### **Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika**

W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

**Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika po gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:**

1. Dodaj 350 cm<sup>3</sup> białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



2. Odczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.

3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.

- i** Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika. Nie zeskrobuje osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.

### **W celu zwiększenia skuteczności czyszczenia kamienia, który może pojawić się z zbiorniku z wodą na dnie piekarnika, po każdym 10 użyciach oprócz opisanych powyżej czynności związanych z odkamienianiem:**

Wybierz funkcję roboczą, w której dolna grzałka jest aktywna i włącz piekarnik na 2-3 minuty w temperaturze 100°C. Następnie wyłącz piekarnik i wyciśnij środek do czyszczenia wnętrza piekarnika i grilla polecany na stronie internetowej firmy urządzenia, do zbiornika z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj zbiornik z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

### **Samoczyszczenie pirolityczne**

Piekarnik jest wyposażony w pirolityczne samoczyszczenie. Piekarnik nagrzewa się do ok. 420-480 ° C, a obecne zabrudzenia spalają się na popiół. Może pojawić się silny dym. Zapewnij dobrą wentylację. Pirolizę należy przeprowadzić po ok. co dziesiątym użyciu piekarnika.

### **Ostrzeżenia ogólne:**



Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.



Przed użyciem funkcji samooczyszczania pirolitycznego wyjmij wszystkie akcesoria, półkę teleskopową i półki boczne (jeśli są dostępne). Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować uszkodzenie akcesoriów i bocznych półek.




Jeśli Twój produkt jest wyposażony w pirolityczne akcesoria (odporne na samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie musisz wyjmować ich z piekarnika. To, czy Twoje akcesoria są odporne na pirolizę, czy nie, zostało określone w rozdziale dotyczącym akcesoriów. O ile nie określono inaczej, Twoje akcesoria nie są odporne na wysokie temperatury. Należy je wyjąć z piekarnika przed samooczyszczeniem, aby uniknąć uszkodzeń.




Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach. Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić. W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika. W modelach ze stelażem bocznym; nie zapomnij wyjąć bocznych półek.
2. Przed czyszczeniem usuń zabrudzenia z powierzchni zewnętrznych i wnętrza piekarnika wilgotną szmatką.

**i** Opróżnij zbiornik na wodę przed rozpoczęciem samoczyszczenia pirolitycznego. Ponieważ podczas czyszczenia wnętrze piekarnika osiągnie wysoką temperaturę, jeśli w tym czasie do piekarnika zostanie wprowadzona woda, może wystąpić głośny hałas i uszkodzenie wewnętrznej powierzchni piekarnika.

3. Wybierz funkcję „Piroliza” (samoczyszczenie).  
Na wyświetlaczu zaczną migać **P2:00**.
4. Ustaw pokrętko temperatury na najwyższą „**max**” (maksymalną) temperaturę.
5. Po uruchomieniu funkcji pirolizy, **P2:00** przestanie migać i zaczną odliczać czas. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony czas trwania samoczyszczenia. Nie można zmienić tego czasu trwania.
6. Gdy piekarnik osiągnie określoną temperaturę po rozpoczęciu procesu samoczyszczenia, na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol kłódki  i nie będzie można otworzyć drzwiczek piekarnika. Pozostaną one zablokowane jeszcze przez chwilę po zakończeniu funkcji pirolizy. Nie otwieraj drzwiczek na siłę klamką, dopóki symbol blokady nie zniknie.
7. Po zakończeniu procesu czyszczenia na ekranie pojawi się komunikat „**End**”.
8. Po wyświetleniu „**End**”, aby zakończyć proces, ustaw przyciski funkcji i temperatury w pozycji 0 (WYŁ.).

9. Gdy zniknie symbol , usuń osad za pomocą wody z octem.
10. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyciszyć alarm dźwiękowy.

**i** Po zakończeniu pirolizy blokada drzwiczek będzie aktywna do czasu schłodzenia piekarnika do odpowiedniej temperatury. Jeśli chcesz coś upiec podczas tego procesu, wyświetli się „**H**” i pieczenie nie będzie dozwolone.

## Czyszczenie drzwiczek piekarnika

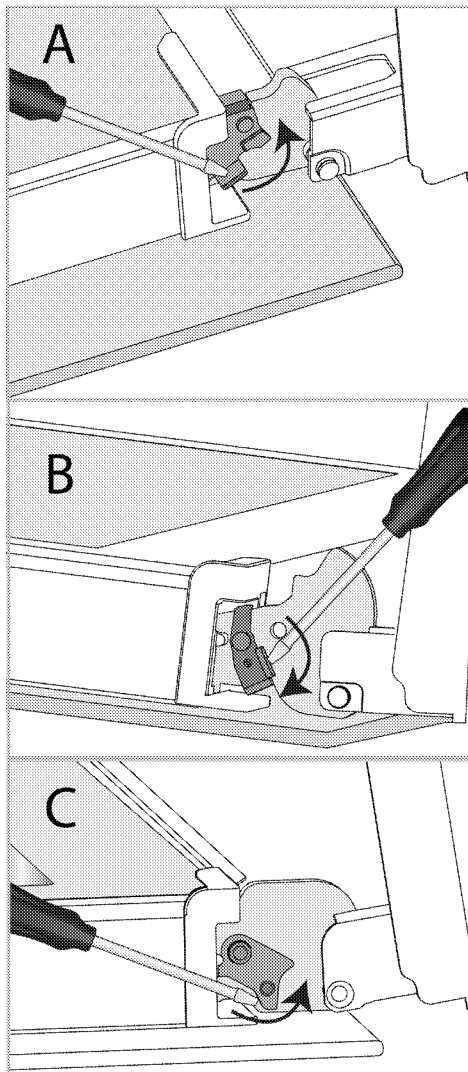
**i** Nie używaj szorstkich środków ściernych, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia drzwi piekarnika i szyby.

Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie oplucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

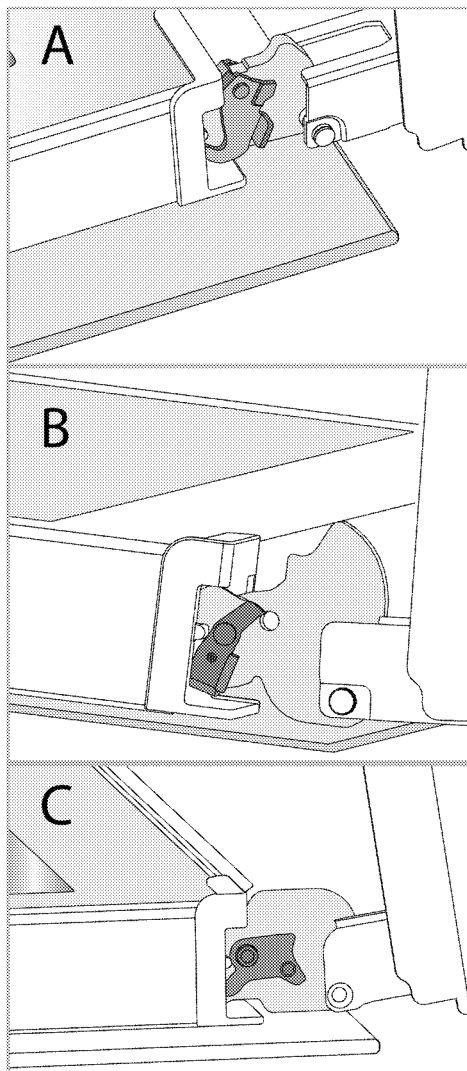
## Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.  
Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów.

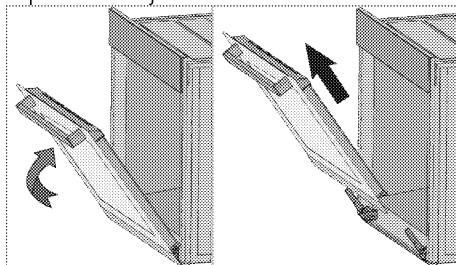
Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi.  
 Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem.  
 Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta  
 3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



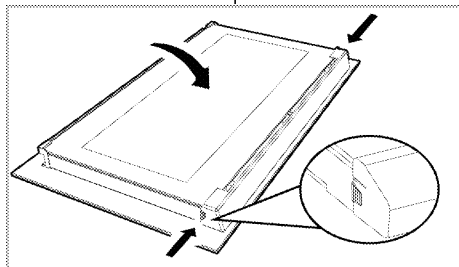
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

**i** Aby ponownie przymocować drzwiczki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku. Podczas montowania drzwi pamiętaj o zamknięciu zatrzasków w gnieździe zawiasu.

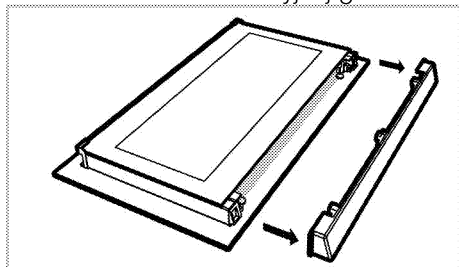
## Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

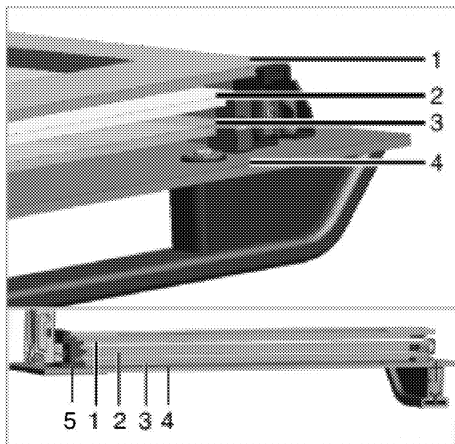
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



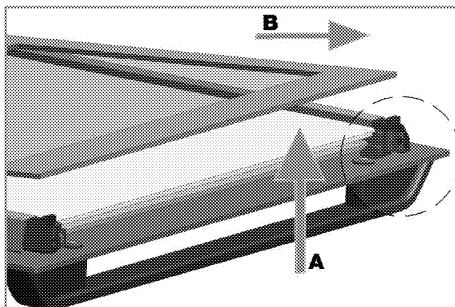
2. Pociągnij do siebie plastikowy element przymocowany w górnej części przednich drzwiczek, jednocześnie naciskając punkty dociskowe po obu stronach elementu i wyjmij go.



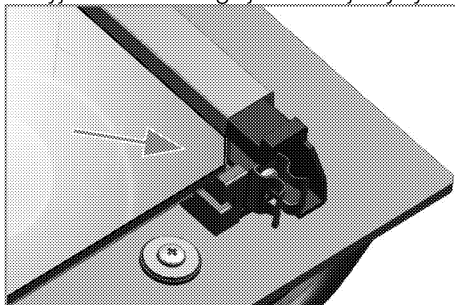
3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę w kierunku 'A' a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku 'B'.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Druga szyba wewnętrzna
- 3 Trzecia szyba wewnętrzna
- 4 Szyba zewnętrzna
- 5 Prowadnica do szyb z tworzywa sztucznego - dolna



4. Powtórz ten sam proces przy wyjmowaniu drugiej i trzeciej szyby.



Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest wymiana drugiej i trzeciej szyby (2, 3).

Jak pokazano na rysunku, umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy.

Kolejność mocowania drugiego i trzeciego szkła wewnętrznego nie jest ważna, ponieważ są one wymienne. Podczas zakładania szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę drugiej szyby wewnętrznej.

Istotne jest umieszczenie dolnych rogów wszystkich szyb wewnętrznych, tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami (5). Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

**i** Po umyciu wszystkie szyby należy ponownie zamontować.

## Czyszczenie oświetlenia piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony żarówki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii żarówki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

## Wymiana żarówki

### ⚠ Ostrzeżenia ogólne:

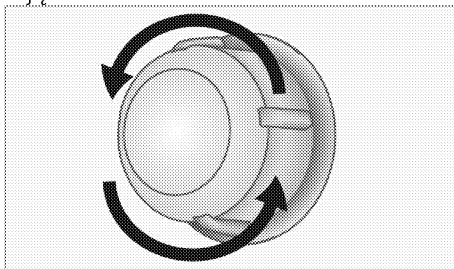
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lampy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampy piekarnika

można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.

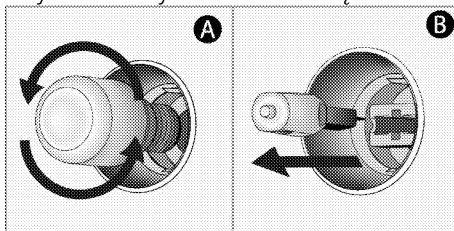
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

### Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Zdejmij szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo.



3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



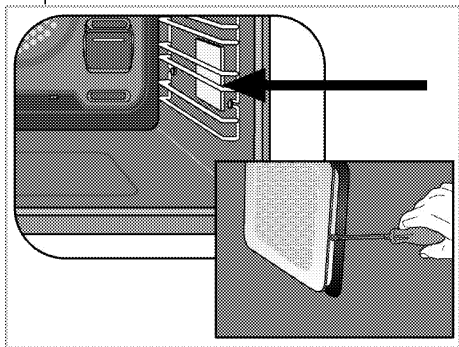
4. Zamontować szklaną pokrywę.

### Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.



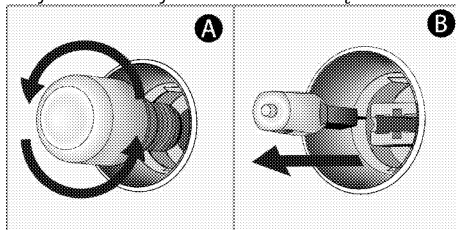
2. Drukiane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.

4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić

żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i drukiane półki.

## **8 Rozwiązywanie problemów**

Skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub technikiem posiadającym licencję lub sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony, jeśli nie możesz rozwiązać problemu, mimo że zastosowałeś się do instrukcji. Nigdy nie wolno próbować samodzielnie naprawić uszkodzonego urządzenia.

### **Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.**

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.**

- Para powstająca podczas gotowania może się skraplać i tworzyć krople wody, gdy uderzy w zimne powierzchnie produktu. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.**

- Nagrzane części metalowe mogą się rozszerzać i powodować hałas. >>> *Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia.*

### **Urządzenie nie działa**

- Bezpiecznik sieciowy jest uszkodzony. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Urządzenie nie jest podłączone do (uziemionego) gniazda. >>> *Sprawdź połączenie wtykowe.*
- Przyciski/pokręta/klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady przycisków, blokada może być włączona. Należy wyłączyć.*

### **Oświetlenie piekarnika nie działa.**

- Żarówka jest uszkodzona. >>> *Wymień żarówkę.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

### **Kuchenka nie podgrzewa**

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> *Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są dokładnie zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż ok. 5 minut, ustawienia czasu gotowania zostaną anulowane, grzałki nie będą działać, a podświetlenie piekarnika zgaśnie.*

### **(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.**

- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*

## **Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania**

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
Er 5	Błąd komunikacji sondy temperatury mięsa	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie ponownego gotowania z sondą temperatury mięsa. Aby gotować bez sondy temperatury mięsa, należy ją wyjąć i ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji wyłączonej (0).
Er 1 - Er 7	Błąd komunikacji	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 8 - Er 27	Błąd czujnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 28 - Er 31	Błąd sondy temperatury mięsa	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 32 - Er 41	Błędy ogrzewania piekarnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 42 - Er 58	Błędy podzespołów piekarnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 59 - Er 64	Błędy drzwi piekarnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 65 - Er 71	Błędy związane z parą (w piekarnikach z funkcją pary)	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 72 - Er 80	Błędy sprzętowe	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 81 - Er 85	Błędy bezpieczeństwa piekarnika	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 86 - Er 88	Błędy połączenia internetowego (w piekarnikach z funkcją Homewhiz)	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 89 - Er 92	Błędy mikrofalówki (w piekarnikach z funkcją mikrofalówki)	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.
Er 93 - Er 99	Błędy płyty elektronicznej i programatora	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby usunąć błąd.

