

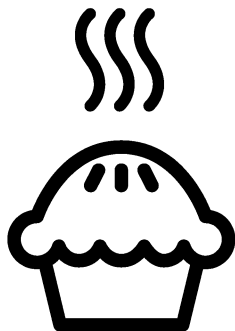


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BIM25801XMS

PL / SK

285.4474.90/R.AC/14.04.2020/4-2

7793186703

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



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

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	6
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia.....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	8

2 Informacje ogólne 9

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

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem.....	12
Instalacja i przyłączenie	15
Przyszły transport.....	16

4 Przygotowanie 17

Jak oszczędzać energię.....	17
Pierwszy raz	17
Ustawianie czasu	17

Pierwsze czyszczenie.....	18
Podgrzewanie wstępne.....	18

5 Jak obsługiwać piekarnik 19

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	19
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	20
Tryby pracy.....	21
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....	24
Blokada przycisków	27
Zegar jako programator alarmu	28
Tabela czasów pieczenia	29
Funkcje książki kucharskiej.....	31
Menu ustawień	34
Jak obsługiwać grill.....	36
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	37

6 Czyszczenie i konserwacja 38

Informacje ogólne.....	38
Czyszczenie panelu sterowania	38
Czyszczenie piekarnika.....	38
Przenoszenie drzwiczek piekarnika	39
Wymywanie szyby w drzwiczkach	40
Wymiana lampki w piekarniku	40

7 Rozwiązywanie problemów 42

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

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

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

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

Bezpieczeństwo elektryczne

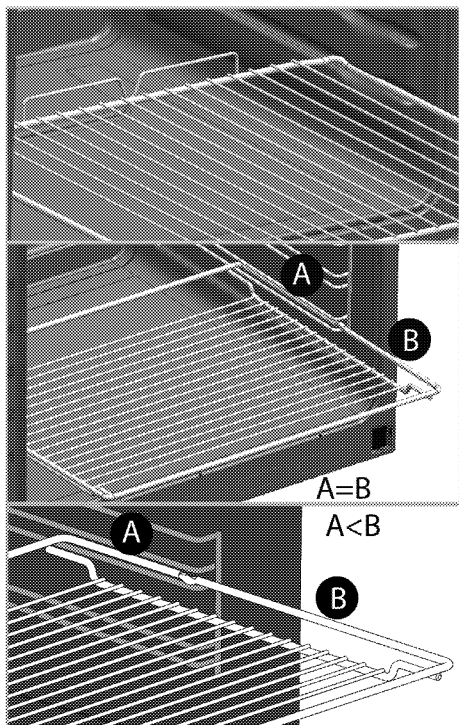
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



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

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

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

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchni;

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

Zamierzone przeznaczenie

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

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

Bezpieczeństwo dzieci

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

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

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

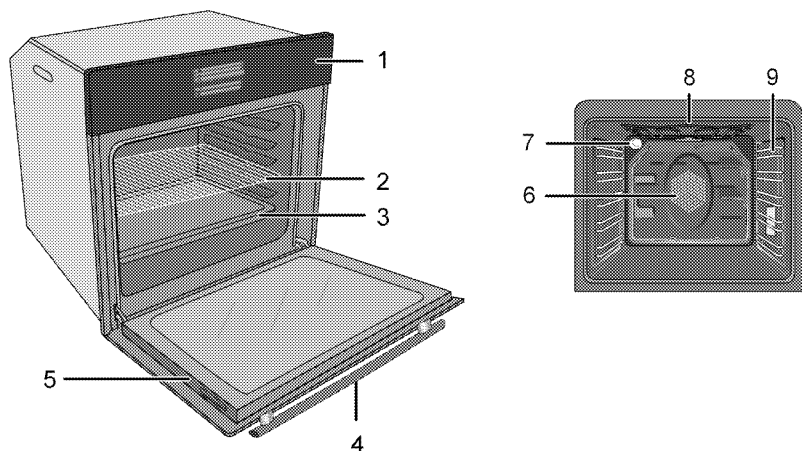
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

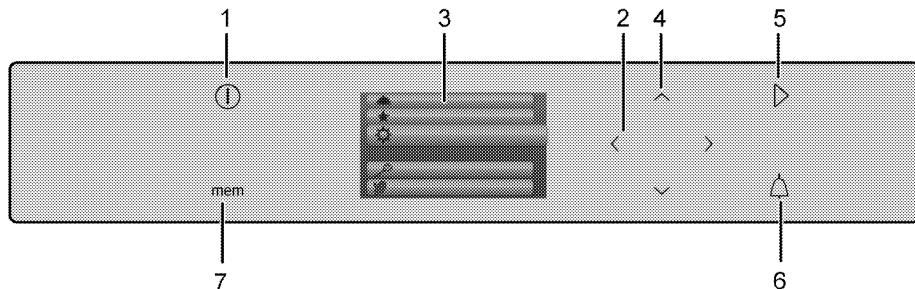
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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



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

Zawartość opakowania

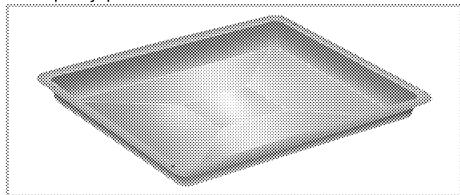


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

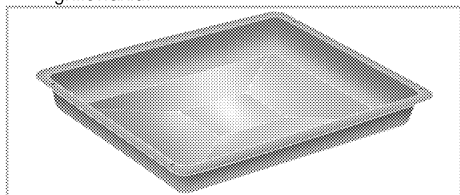
2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



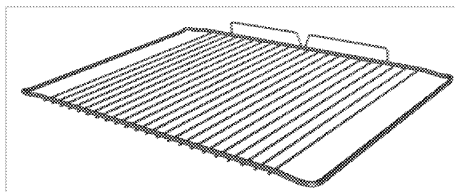
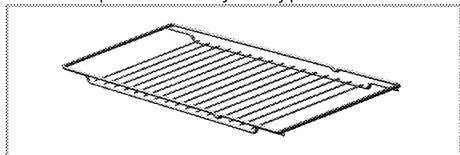
3. Foremka głęboka

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



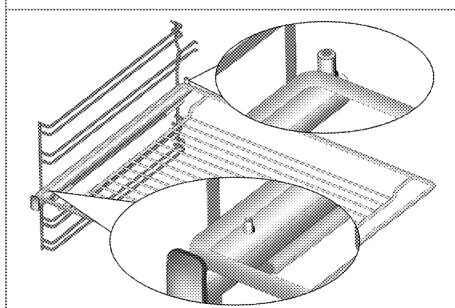
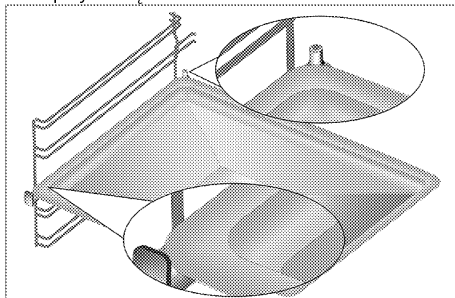
4. Ruszt druciany

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



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

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



Dane techniczne

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

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

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

** Patrz: *Instalacja, strona 12.*

	Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.
	Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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

Przed zainstalowaniem

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

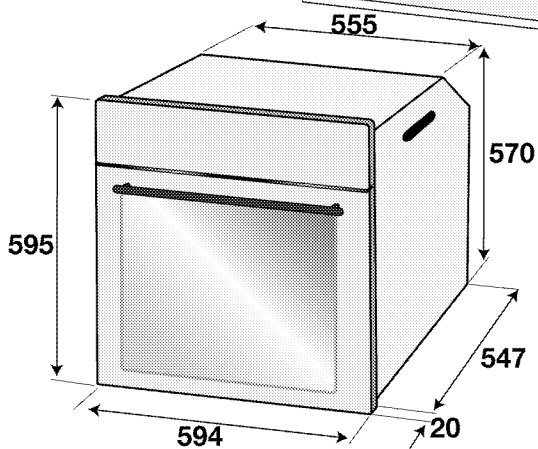
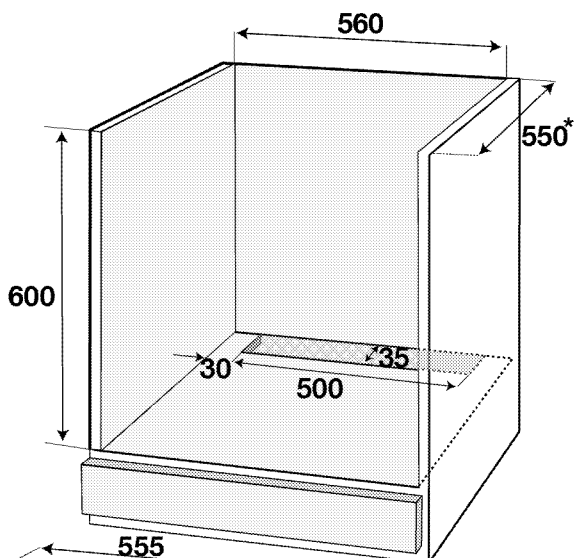
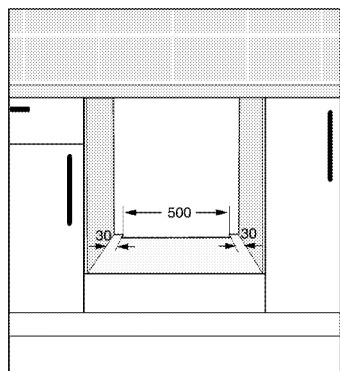
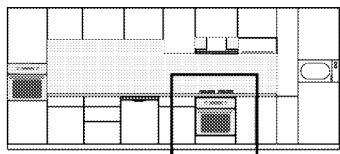
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszycy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.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



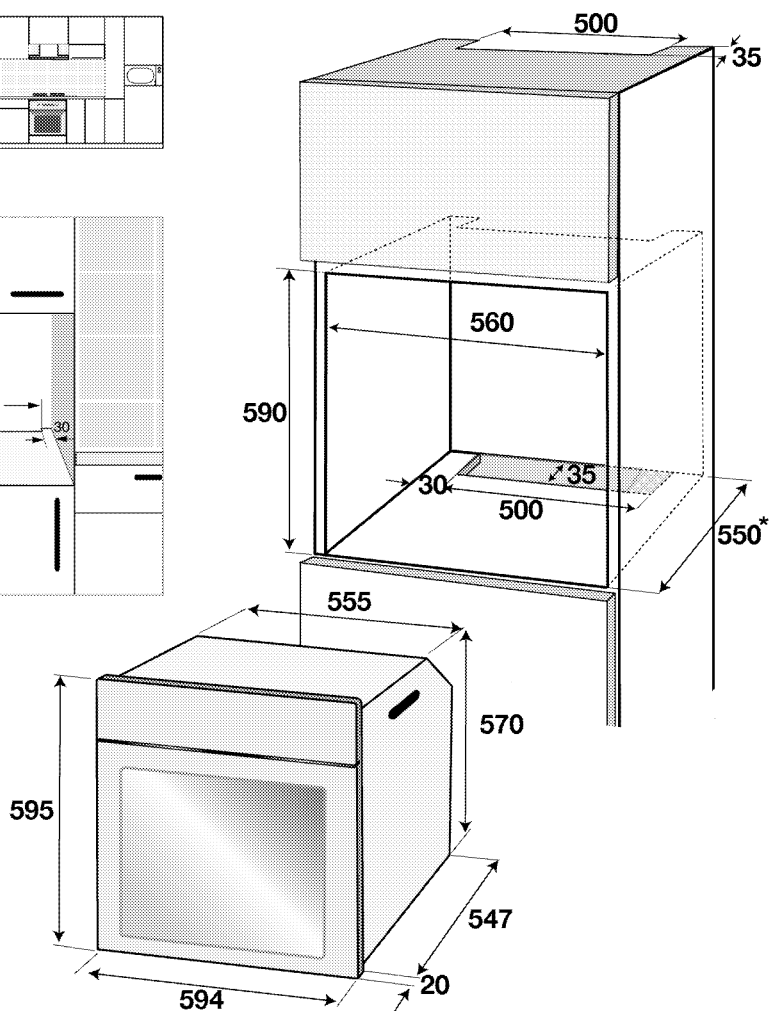
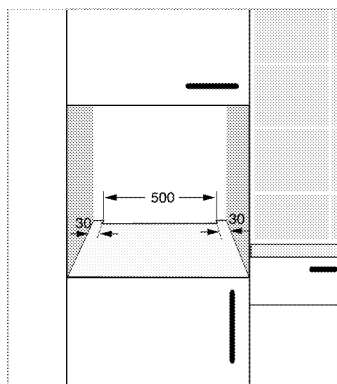
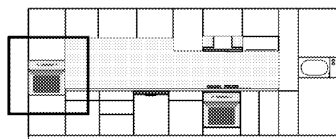
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

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



ZAGROŻENIE:

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

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



ZAGROŻENIE:

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

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

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



ZAGROŻENIE:

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

Grozi to porażeniem elektrycznym!



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

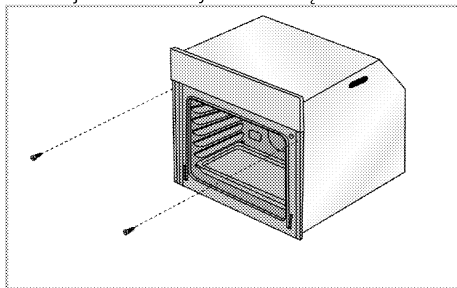


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Instalowanie wyrobu

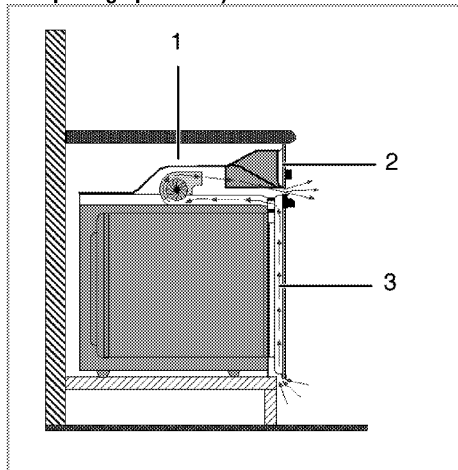
1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiazł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

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

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



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwi

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



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

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszyły transport

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



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



Sprawdź, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

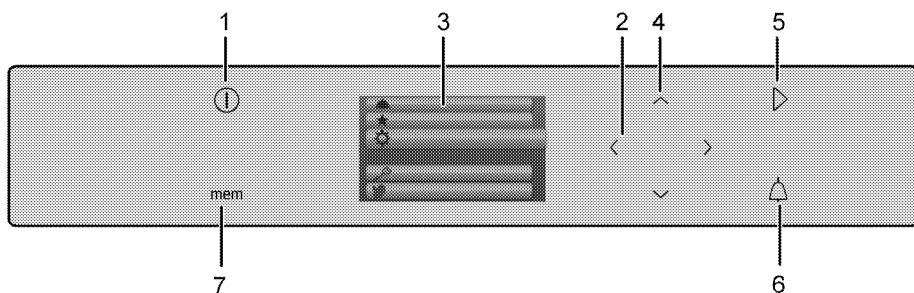
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

Ustawianie czasu

Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.

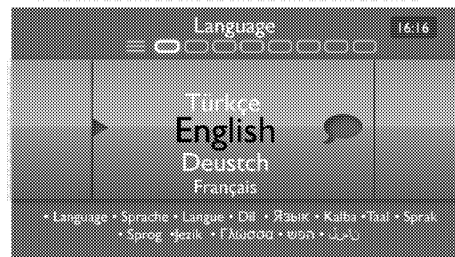
Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.



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

Nastawianie języka

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



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

Nastawianie czasu

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



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



Nastaw zegar przez uruchomieniem piekarnika.

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

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

Podgrzewanie wstępne

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



OSTRZEŻENIE

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

Piekarnik elektryczny

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

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 36*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 36*



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

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

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



ZAGROŻENIE:

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

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

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

Wskazówki do grillowania

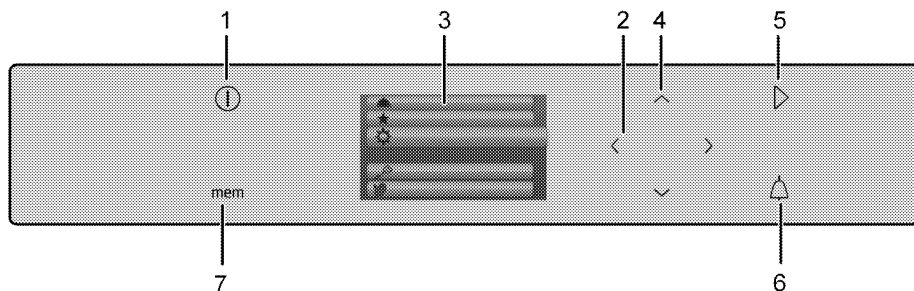
Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

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



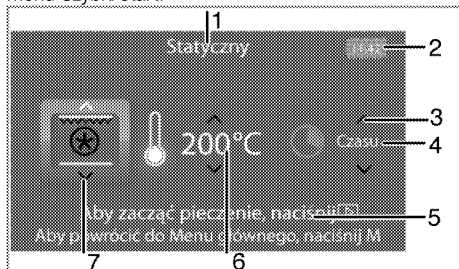
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



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

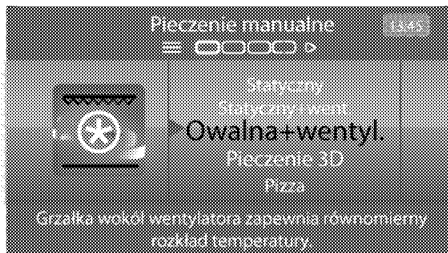
Dotknij przycisku ①, aby załączyć piekarnik. Na wyświetlaczu najpierw pojawi się animacja, a potem menu Szybki start.



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

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

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



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



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



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



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

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

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

Menu pieczenia manualnego

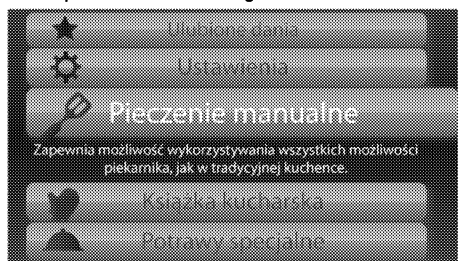


Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne. Zalecana temperatura jest wyświetlana po wybraniu funkcji.

Tabela funkcji:

Funkcja	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	40-280
Statyczny z wentylatorem	40-280
Termocobieg	40-280
Wiele potraw	40-280
Pizza	40-280
Grill z wentylatorem (duży grill z nawiewem)	40-280
Grill	40-280
Dolny grill	40-280
Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan	160-220
Grzałka dolna	40-220
Utrzymywanie w cieple	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	40-130
Odszranianie	40-60

*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.



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



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



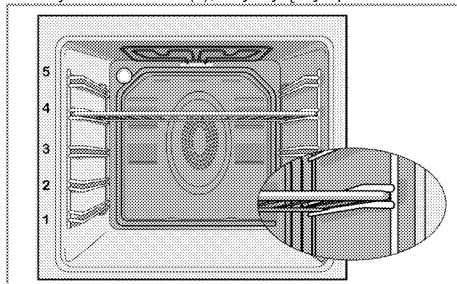
Jeśli w ciągu 2 minut nie dokona się wyboru na ekranie wyboru, piekarnik przełączy się w tryb gotowości, o ile nie trwa pieczenie.



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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisza  (1), aby wyłączyć piekarnik.



Pozycje stelaża (modele z rusztem drucianym)

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

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

Tryby pracy

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

Statyczny

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

Statyczny



Statyczny z wentylatorem

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



Termoobieg

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

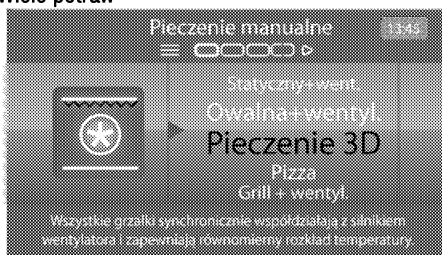


Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działał, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

Wiele potraw

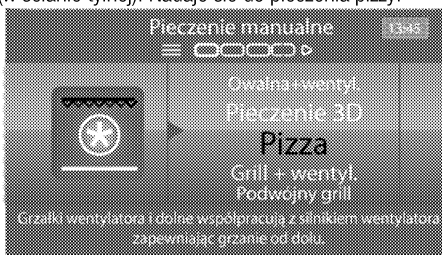
Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piec w jednej tylko blasze.

Wiele potraw



Pizza

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



Grill z wentylatorem

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



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

Grill

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

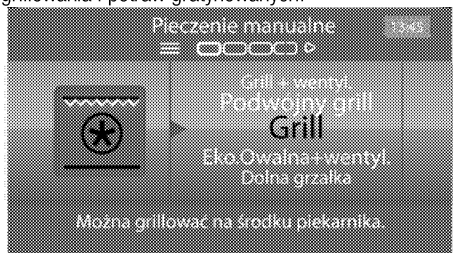
Grill



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

Dolny grill

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



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

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

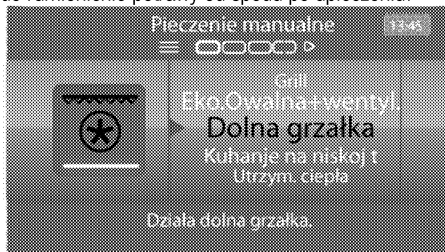
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobiegu w temperaturze z zakresu 160-220 °C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

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



Grzałka dolna

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



Pieczenie w niskiej temperaturze

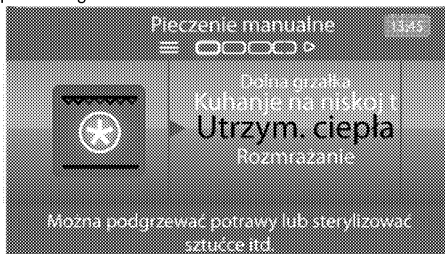
Jedzenie jest opiekane równocześnie od góry i dołu.

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



Utrzymywanie w cieple

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



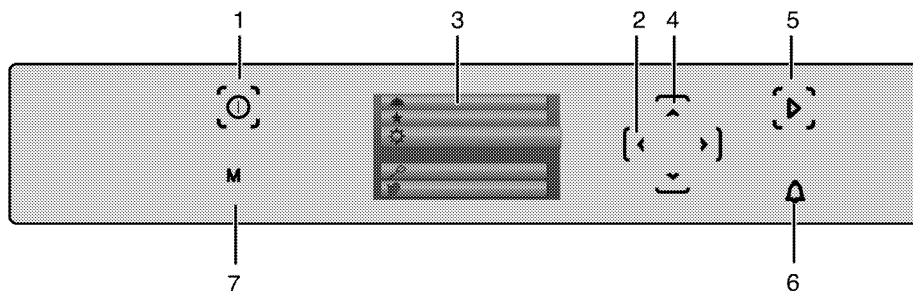
Odszranianie

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

Odszranianie

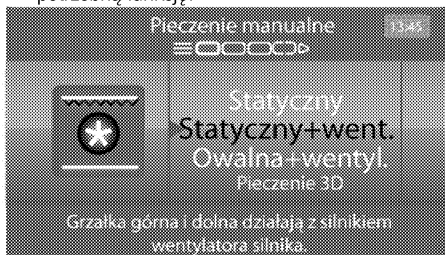


Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



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

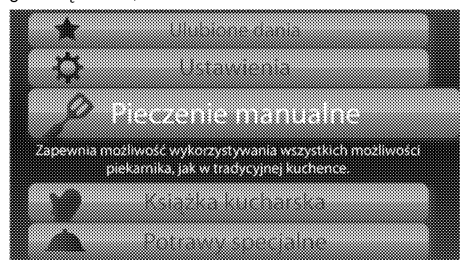
4. Dotknij klawisza w prawo jeden raz, aby wejść w menu „Funkcje”.
5. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną funkcję.



Zaczynamy pieczenie manualne

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

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



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

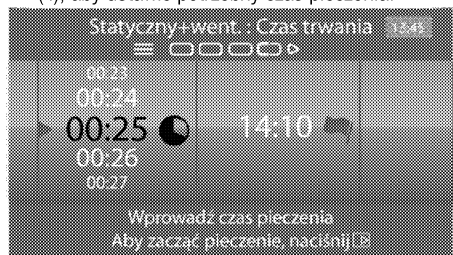


7. Jeśli chcesz uruchomić funkcję Booster, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby wejść w menu

„Booster”. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby włączyć funkcję Booster.



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



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

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



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



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

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

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

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

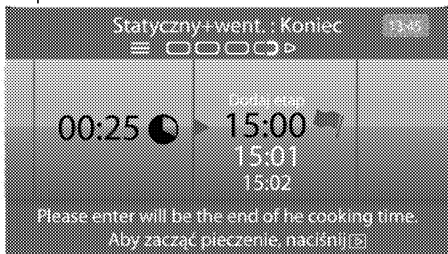
Po powtórzeniu powyższych kroków od 1 do 8, „Rozpoczynanie pieczenia manualnego”, patrz strona, alarm.

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

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

2. Na przykład godzinę zakończenia pieczenia ustawiono na 15:00, gdy sam czas pieczenia trwa 25 minut, jak to pokazano powyżej. Po odejęciu 25 minut od godziny 15:00, wiadomo że pieczenie rozpocznie się o godzinie 14:35.

3. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia.



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



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

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

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

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

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

.

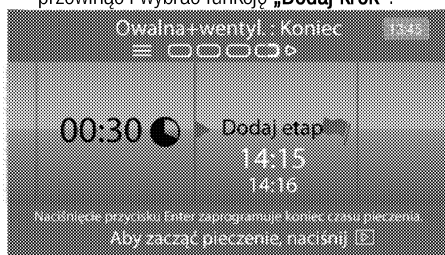


Funkcja Dodaj krok

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

Po powtórzeniu powyższych kroków od 1 do 8, „Rozpocznij pieczenie manualnego”, strona 24.

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



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



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



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

4. Połóż potrawę na zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
5. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są właściwe, dotknij przycisku na ok.

3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie naciśnij i przytrzymaj przycisk

▶ aż zostanie wyświetlony cały symbol ⌚.

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

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

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

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

⌚.



Zapisywanie parametrów pieczenia

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

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



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

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



i Nazwa parametrów nie może przekraczać 12 znaków.

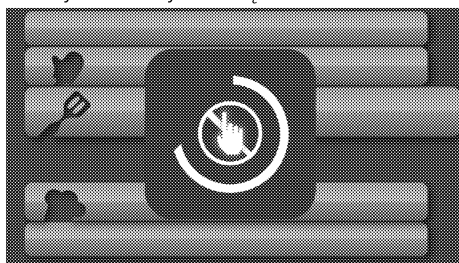
4. Zapisz parametry dotykając klawisza ▶ aż symbol ⌚ się wypełni, lub dotknij klawisza w lewo (2) aż wyjdziesz z tego menu.

i Jak ulubione zapisać można 10 profili pieczenia.

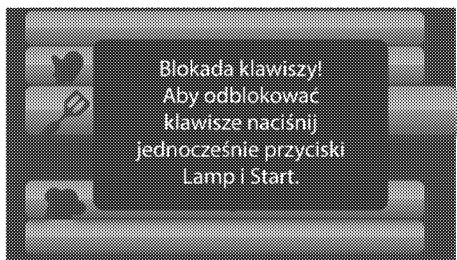
Blokada przycisków

Zakładanie blokady przycisków

1. Równocześnie dotknij przycisków ▶ oraz ⌚ na 3 sekundy. Aby uruchomić blokadę musisz nacisnąć i przytrzymać przyciski ▶ oraz ⌚ aż symbol ⌚ wyświetli się w całości.



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



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

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

Wyłączanie blokady przycisków

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

Zegar jako programator alarmu

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

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

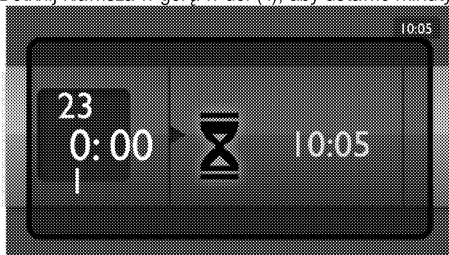
i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby nastawić alarm:

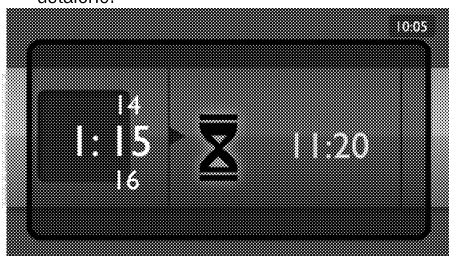
1. Dotknij przycisk na panelu sterowania na ok. 2 sekundy.
Uruchomi się ekran alarmu.

2. Dotknij jeden raz klawisza w lewo (2), aby uruchomić cyfry godziny alarmu.
Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić minuty.

3. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby uaktywnić cyfry minut.
Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić minuty.



4. Godzina alarmu i jego zakończenia zostaną ustalone.



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

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

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

Tabela czasów pieczenia



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

Pieczenie ciast i mięs



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

Potrawa	Liczba blach	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1- Standardowa tacka* 3- Foremka do ciasta* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1- Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4- Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 5- Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1- Foremka do ciasta* 3- Standardowa tacka* 5- Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90

	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta (1,8- 2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach. * Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem. ** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.						

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

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

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bulka masłana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa		1 - 4	170	50 ... 60

		forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**			
Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach. * Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem. ** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.					

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



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



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	30 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	40 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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



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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Funkcje książki kucharskiej

Wybieranie funkcji potraw gotowych z książki kucharskiej

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

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

Aby wybrać funkcje Cooking Guide [Książka kucharska]:

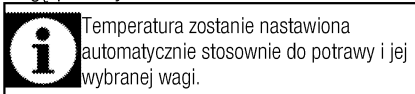
1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisku menu (7), aby wyjść z menu Szybki Start i powrócić do menu głównego.
3. W Menu głównym dotykaj klawiszy w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Książka kucharska**.
4. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu „Kategorie”.
5. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby wybrać menu główne potraw (Mięso, Drób, Ryby, Potrawy lekkie, Ciasta, pieczywo, Desery, Żywność suszona, Mrożonki, Specjalne).



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



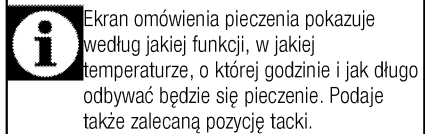
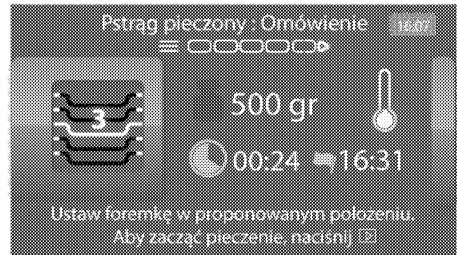
7. Aby wejść do przepisu na wybraną potrawę dotknij jeden raz klawisza w prawo (2). Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby odczytać przepis i przygotować potrawę.
8. Po przygotowaniu potrawy dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby wejść do sekcji ważenia. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić wagę potrawy.



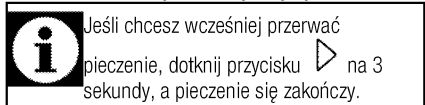
9. Dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby przejść do ekranu czasu pieczenia i godziny zakończenia. Wyświetlą się zalecany czas pieczenia i godzina zakończenia, zgodnie do potrawy i jej wybranej wagi.

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

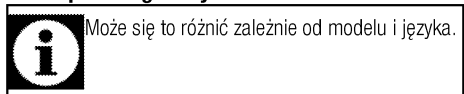
10. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Omówienie pieczenia”.



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



Menu potraw gotowych:



Mięso	Mięso drobiowe	Ryby	Lekkie posiłki	Ciasta, pieczywo	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona	Potrawy specjalne
Faszerowana łopatka jagnięca	Kurczak < 1 600 g	Pstrąg	Papryka faszerowana	Ciasteczka	Placki owocowe	Suszone jabłka	Zapiekanka z warzyw mrożonych	Przygotowanie jogurtu
Pieczeń jagnięca	Kurczak > 1 600 g	Bass	Zapiekanka makaronowa	Pasztet z ciasta filo z serem	Placek z jabłkami	Pigwa suszona		Fermentacja
Pieczeń wołowa	Porcja kurczaka	Ryba z warzywami	Zapiekanka ziemniaczana	Herbatnik	Strudel jabłkowy	Gruska suszona		

Jagnięcin a	Kurczak filetowy ny	Sardela z wody	Quiche warzywne	Placek rodzynko wy	Bezy			
Stek	Bagietka z kurczaki em	Pstrąg pieczony na kamieni u	Moussaka	Ciasto pysiove	Eklerek			
Pieczeń rzymska	Indyk pieczony	Filet z bassa	Boereks ziemniacz ane	Słodkie bułeczki do herbaty	Pieczony pudding ryżowy			
Klopsiki zapiékane	Podudzi a z indyka	Kebab rybny	Ziemniaki	Bagietka	Deser śmietanko wo- karmelowy			
Pieczeń wołowa	Filet z indyka	Zapieka nka rybna	Zapiekan i	Chleb kanapko wy	Gorący suflet czekolado wy			
Polędwica wołowa	Kaczka	Filet z łososia	Quiche ziemniacz any	Placek drożdżow y	Crème Brûlée			
Kotlety wieprzow e	Gęś	Łosoś solony	Lazania	Rogalik francuski	Jabłka z miodem w syropie			
Pieczeń wieprzow a	Bażant na dziko		Świeże warzywa	Tort Wielkano cny	Tort czekolado wy			
Kotlety wieprzow e	Bażant			Rogaliki	Tort kokosowy			
	Królik			Bułeczki z nadzieni em serowym	Ciasto biszkoptow o- tłuszczowe			
				Obwarz nek	Miękkie paszteciki w syropie			
				Pizza	Placek z kaszy mannej w syropie			



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

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

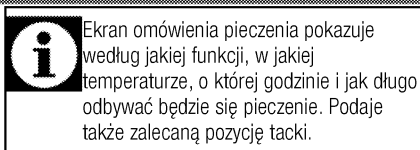
Z menu głównego „Potrawy ulubione” można wybrać przepisy sporządzone wcześniej i zapisane w nim.

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

3. W Menu głównym dotknij klawisze w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Potrawy ulubione**.
4. Aby wejść do uprzednio zapisanego przepisu, dotknij jeden raz klawisza w prawo (2).
5. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać ulubioną potrawę.

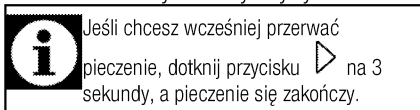


6. Dotknij jeden raz klawisza w prawo (2), aby przejść do ekranu czasu pieczenia i godziny zakończenia. Wyświetli się czas gotowania zapisany uprzednio w wybranym przepisie. Jeśli chcesz zmienić czas pieczenia oraz godzinę zakończenia, dotknij klawisze w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebne ustawienia.
7. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „Omówienie pieczenia”.



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

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



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

Menu ustawień

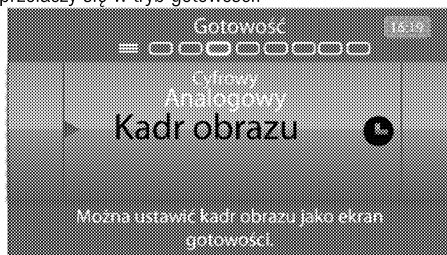
W menu "Settings" [Ustawienia] można ustawić język, bieżącą godzinę, tryb gotowości ekranu, kolor zegara, motyw ekranowy, jasność oraz głośność.

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

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

Gotowość

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



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

Kolor zegara

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



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

Motyw

Można zmienić motyw ekranowy.

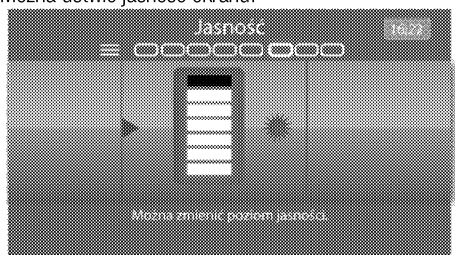


1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Motyw**.
2. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić wybrany motyw (Ciemnoniebieski, Pył księżycowy, Jesienne liście).
3. Dotknij przycisk  na 3 sekundy, aby zapamiętać ustawienie motywu.

"Wait.. Theme is changing..." [Czekaj, zmienia się motyw] pojawi się na wyświetlaczu.

Jasność

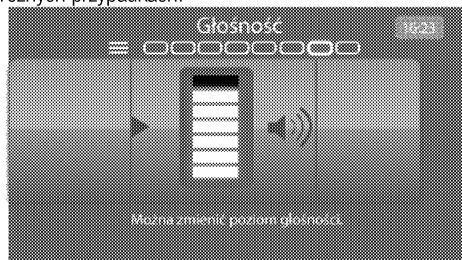
Można ustawić jasność ekranu.



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

Głośność

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



1. W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Głośność**.

2. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebną głośność.
3. Wybrane ustawienia głośności zostaną automatycznie zapamiętane.

USB

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

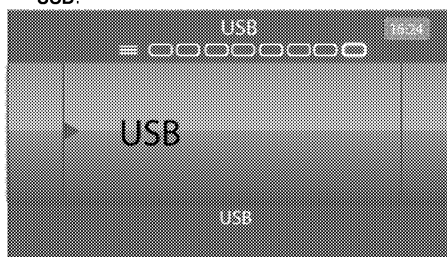


Jeśli na karcie pamięci USB nie ma żadnego pliku, lub zawarte w niej obrazy są w nieprawidłowym formacie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **"File not found..!"** [Nie odnaleziono pliku].

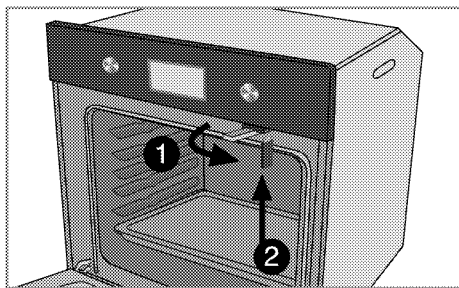


Dla systemu sterowania piekarnikiem można załadować do 15 grafik. Jeśli spróbujesz dodać ich więcej, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie **"File Exceeds Limit..!"** [Przekroczony limit plików]. Przy zapamiętywaniu nowej grafiki skasowane zostaną poprzednie grafiki w systemie sterowania.

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



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



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



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

Jak obsługiwać grill

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

Załączanie grilla

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.
2. Dotknij przycisk menu (7), aby wyjść z menu Quick Start [Szybki start] i powrócić do menu głównego.
3. W Menu głównym dotykaj klawiszy w górę/w dół (4), aby przewijać menu **Pieczenie manualne**.
4. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby wejść w menu **"Funkcje"**.
5. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.



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



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

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

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

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



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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu Grillowanie na grillu elektrycznym

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

* zależnie od grubości

*Nagrzewać przez 5 minut

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

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

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

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

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

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.
Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

Czyszczenie panelu sterowania

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



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

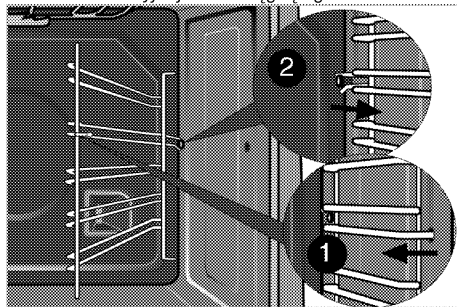
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

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

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

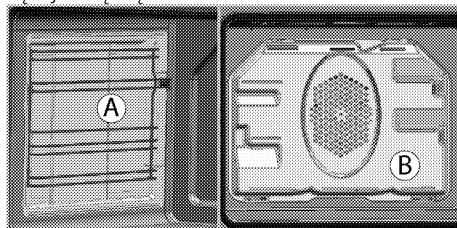
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

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

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

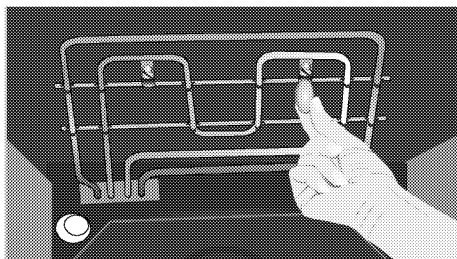


Czyszczenie sufitu piekarnika

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

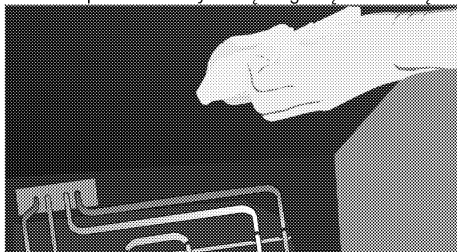
Grill składa się do czyszczenia sufitu piekarnika.

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



Grill złożony się. Pozostaje zakotwiczony w suficie piekarnika.

2. Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



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

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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



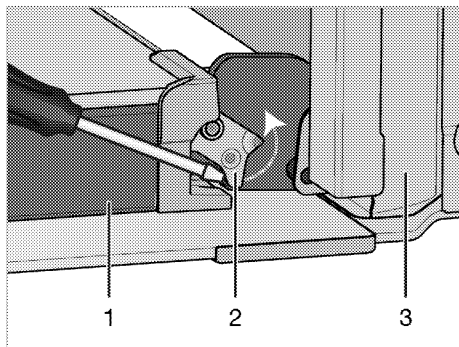
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.



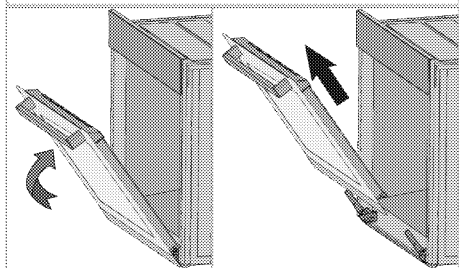
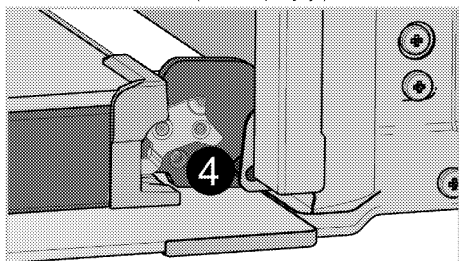
Szyba w drzwiczkach przednich powleczone jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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



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



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



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

Funkcja "Soft Open & Soft Close"

Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open". Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i delikatnie popychając. Automatyczny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamykać drzwi.

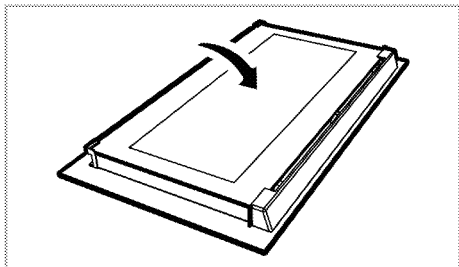
Podobną funkcję obserwuje się, gdy drzwiczki piekarnika są całkowicie otwarte; W odległości ok. 9 cm od całkowicie otwartej pozycji system przepustnic kopie w sposób umożliwiający delikatne otwieranie.

Wymowowanie szyby w drzwiczkach

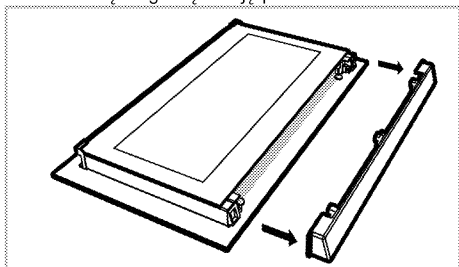
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

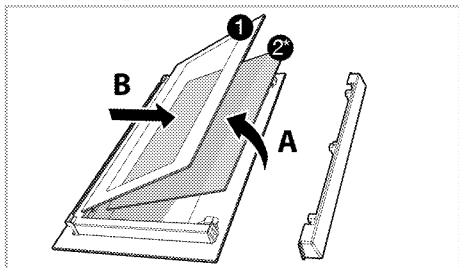
1. Otwórz drzwiczki.



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



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



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2* Szyba wewnętrzna (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

4. Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną (2); powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).
5. Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). włóż szfowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazonym narożniku szczeliny plastikowej. (Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną). Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).
6. Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych (1) w dolne szczeliny plastikowe.
7. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

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



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.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



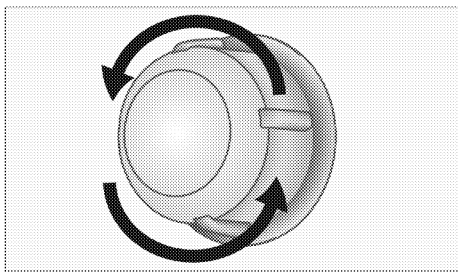
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.



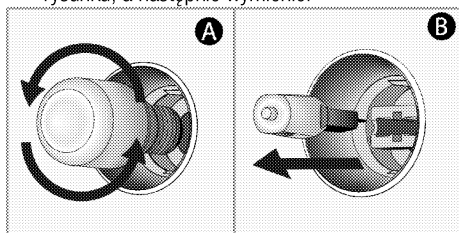
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



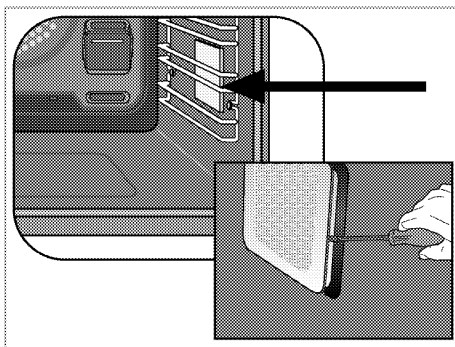
3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



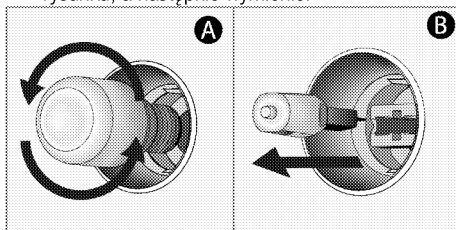
4. Załóż szklaną pokrywę.

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 38*.



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



5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (ziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Przyciski/pokręta/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: Blokada przycisków, strona 27)*

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Piekarnik nie grzeje.

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



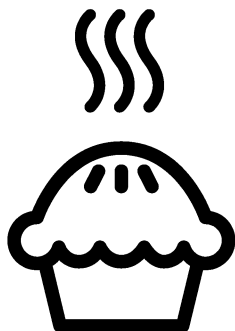
Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.

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



Vstavaná rúra

Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážení zákazníci,

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

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

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.



Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.



Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.



Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.



Výstrahy pred horúcimi povrchmi.



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

2 Všeobecné informácie

Prehľad	9
Obsah balenia	10
Technické parametre	11

3 Montáž

Pred montážou	12
Montáž a pripojenie	15
Budúca preprava	16

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou	17
Prvé použitie	17
Nastavenie času	17
Prvé čistenie výrobku	18

Prvé zahriatie	18
----------------------	----

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	19
Práca s elektrickou rúrou	19
Prevádzkové režimy	21
Obsluha riadiacej jednotky rúry	24
Používanie zámku tlačidiel	27
Používanie hodín ako budíka	28
Harmonogramy varenia	29
Funkcie sprievodcu varením	31
Ponuka nastavení	34
Prevádzka grilu	36
Varné harmonogramy pre grilovanie	37

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie	38
Čistenie ovládacieho panela	38
Čistenie rúry	38
Odstránenie dvierok rúry	39
Odstránenie vnútorného skla dvierok	40
Výmena žiarovky v rúre	40

7 Riešenie problémov

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia

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

Všeobecná bezpečnosť

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

návod na použitie, štítky produktov a ďalšie relevantné dokumenty a súčasti.

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

Elektrická bezpečnosť

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

spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.

- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce

povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

Bezpečnosť produktu

- **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné

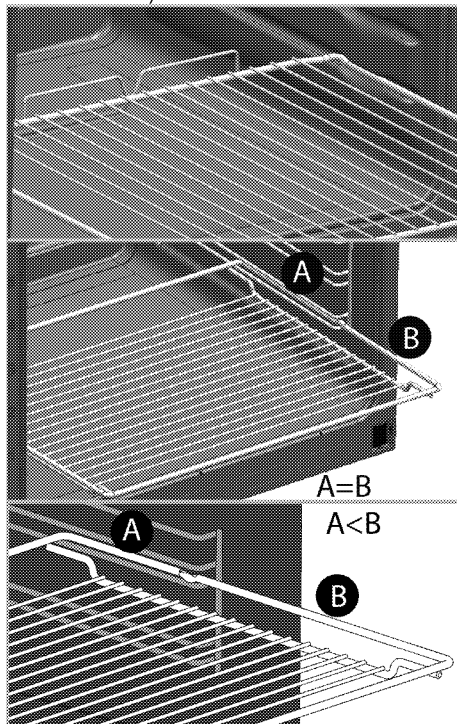
strany sa počas používania zohrejú.

- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- (Líši sa v závislosti od modelu produktu.)

Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce

Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi

2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



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

aby ste predišli nebezpečenstvu kontaktu s vykurovacími telesami v rúre. Papier na pečenie nikdy nepoužívajte pri teplote prekračujúcej uvedenú hodnotu na obale papiera na pečenie. Papier na pečenie nedávajte priamo na dno rúry.

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

Záruka produktu voči požiaru

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

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- **UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na ruky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

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

Likvidácia starého výrobku

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



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

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického

vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

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

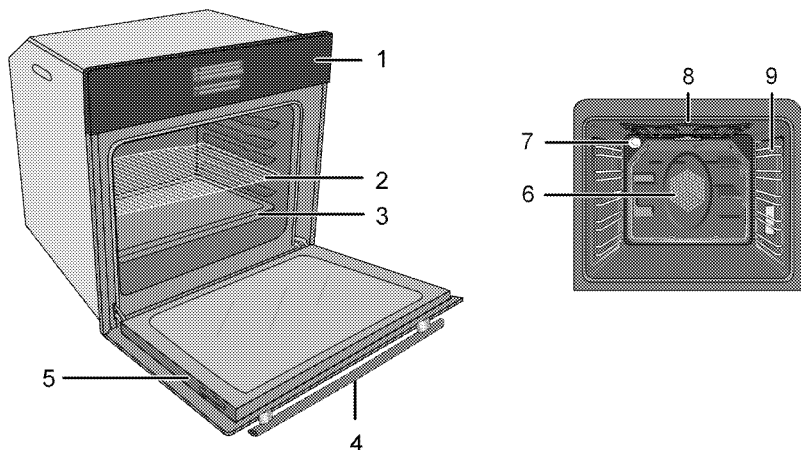
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ). Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

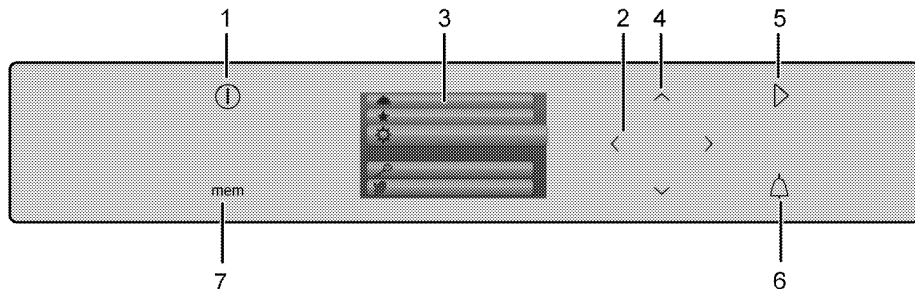
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



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



- | | |
|---|---|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. |
| 2 | Tlačidlo doprava/doľava (Postupovať v Menu) |
| 3 | Displej |
| 4 | Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu) |
| 5 | Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia |
| 6 | Tlačidlo alarmu |
| 7 | Tlačidlo Ponuka |

Obsah balenia

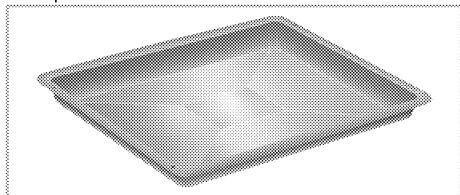


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

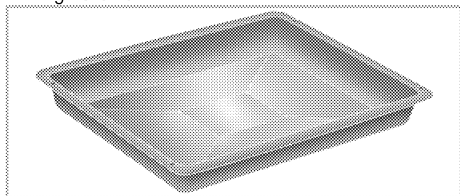
2. Štandardný plech

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



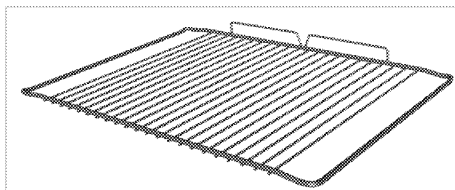
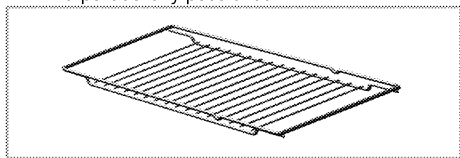
3. Hlboký plech

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



4. Drôtená mriežka

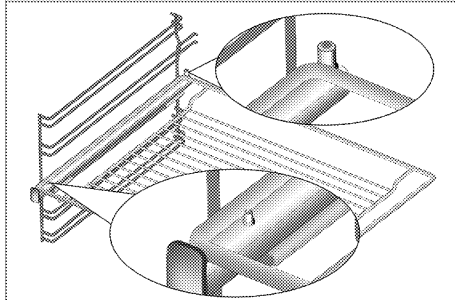
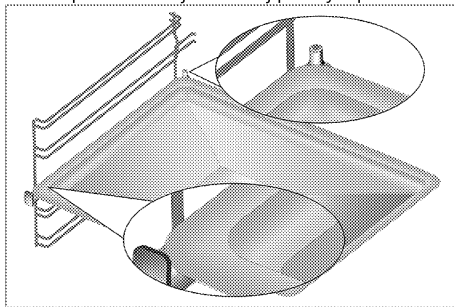
Používa sa na opekánie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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

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

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



Technické parametre

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

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

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

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

	Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobu.
	Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.

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

3 Montáž

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



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



NEBEZPEČENSTVO:

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

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

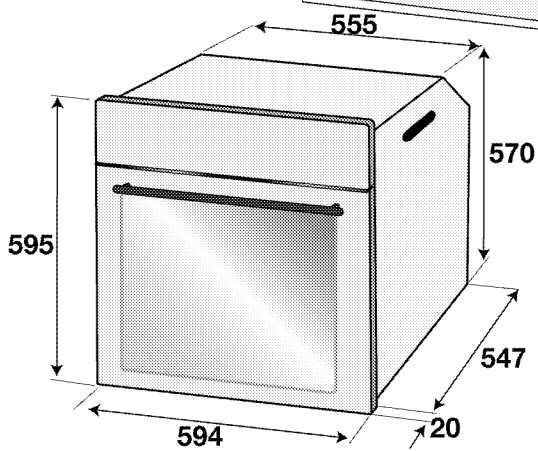
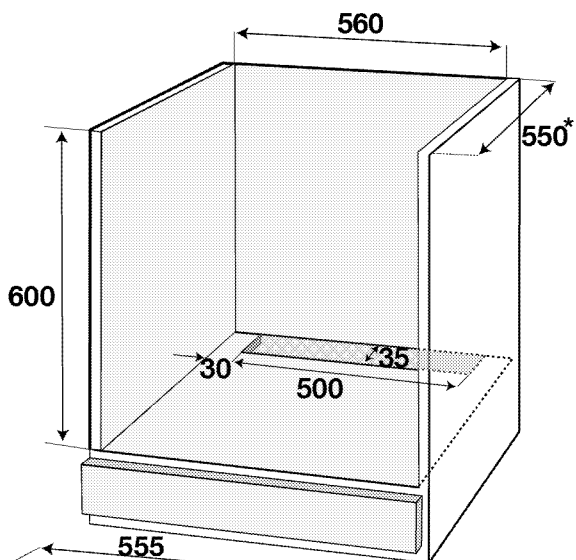
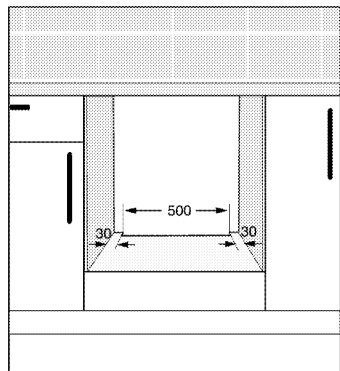
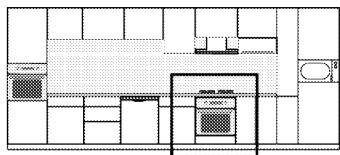
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Ak chcete rúru presunúť, držte ju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



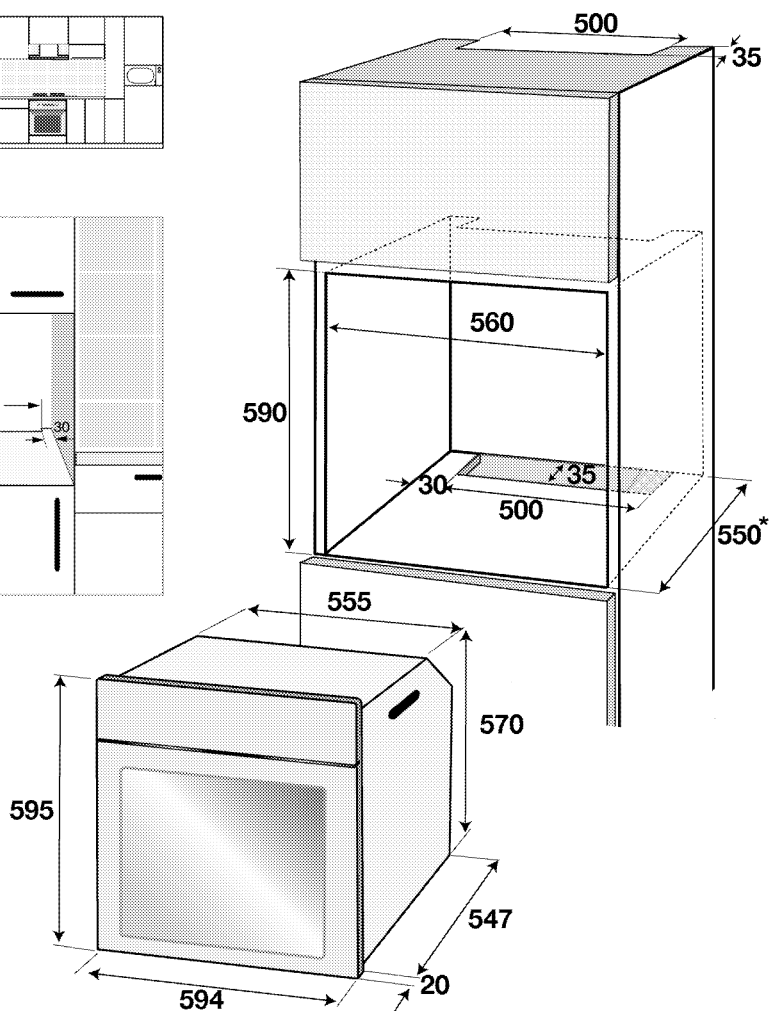
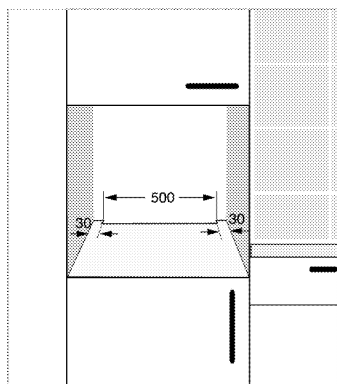
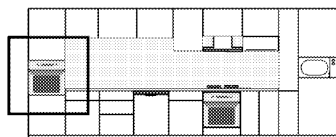
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



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



* min.



* min.

Montáž a pripojenie

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

Elektrické pripojenie

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

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

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

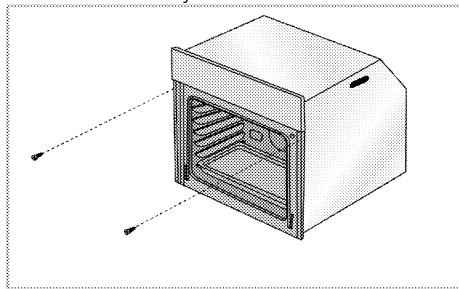


Pri zapájaní spotrebiča treba dodržiavať národné/miestne elektrické predpisy a je potrebné použiť príslušnú zásuvku/konektor a zástrčku pre rúru. V prípade, že výkonové limity spotrebiča presahujú prenosovú kapacitu zástrčky a zásuvky/konektora, musí byť výrobok pripojený priamo cez pevnú elektrickú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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

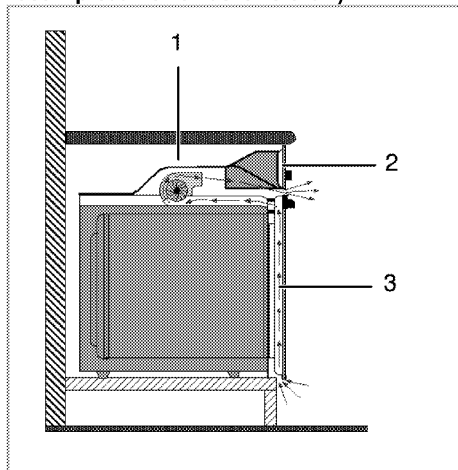
1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



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

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

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



- 1 Chladiaci ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvierka

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



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

Záverečná kontrola

1. Ovládanie spotrebiča..
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

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



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



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

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

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

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrm, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť

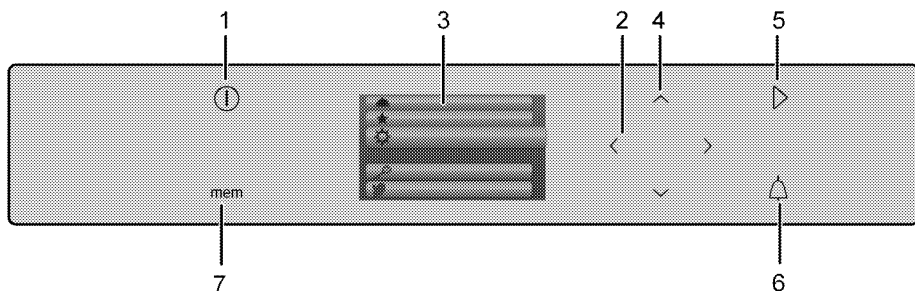
tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.

- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Nastavenie času

Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobku. Pred nastavením času musíte nastaviť jazyk.



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo doprava/doľava (Postupovať v Menu)
- 3 Displej
- 4 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu)
- 5 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 6 Tlačidlo alarmu
- 7 Tlačidlo Ponuka

Nastavenie jazyka

1. Pri prvom použití rúry sa na displeji zobrazí najskôr animácia a potom ponuka rýchleho spustenia.
2. Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
3. Na ponuku „Settings (Nastavenia)“ prejdite dotknutím sa tlačidla vpravo/vľavo (4).



5. Otočením tlačidla nahor/nadol (4) vyberte požadovaný jazyk.
6. Otočením a uvoľnením gombíka vpravo/vľavo (2) proti smeru hodinových ručičiek zvolíte požadované nastavenie jazyka.

Nastavenie času

1. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na ponuku „Settings (Nastavenia)“.
2. Dvomi dotknutiami a uvoľneniami tlačidla vľavo (2) vstúpite do ponuky „Day Time (Denná doba)“.
3. Najskôr nastavte čas, a to dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4).
4. Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) aktivujete minútovú časť. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na nastavenie minút.



Každá hodnota, ktorú nastavíte, sa po opustení ponuky dotknutím sa tlačidla vľavo (2) automaticky uloží.



Čas nastavte pred použitím rúry.

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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

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

Prvé zahriatie

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



VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

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

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

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť .
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť .

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 36*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 15 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 36*



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

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

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



NEBEZPEČENSTVO:

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

Tipy na pečenie

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

Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kuraťa, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.

Práca s elektrickou rúrou

- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

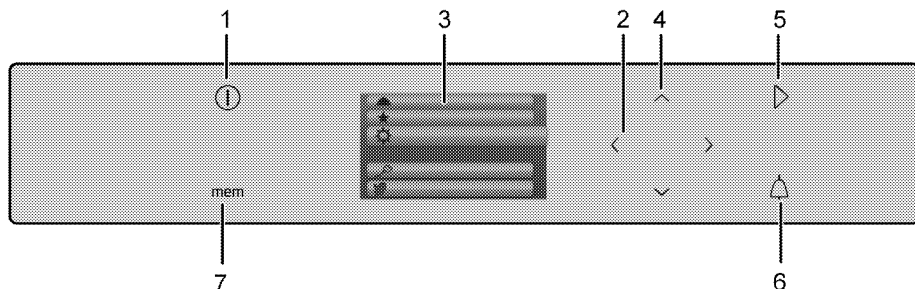
Tipy na grilovanie

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

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú policu alebo plech na pečenie s grilom zasunúť do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej polici, zasunúť plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Plech na pečenie, ktorý používate na zachytávanie masti, musí pokryť celú grilovaciu plochu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu so spotrebičom. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



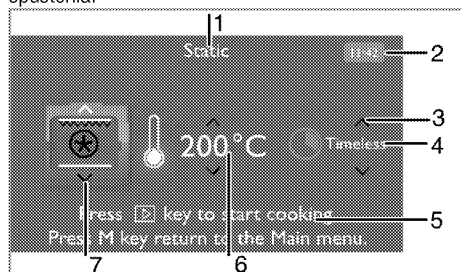
Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo doprava/doľava (Postupovať v Menu)
- 3 Displej
- 4 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu)

- 5 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 6 Tlačidlo alarmu
- 7 Tlačidlo Ponuka

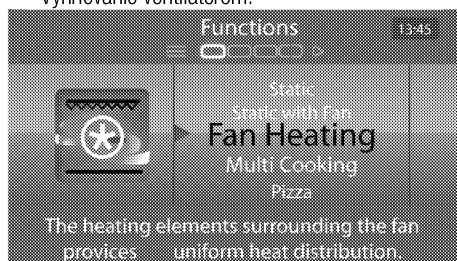
Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí najskôr animácia a potom ponuka rýchleho spustenia.



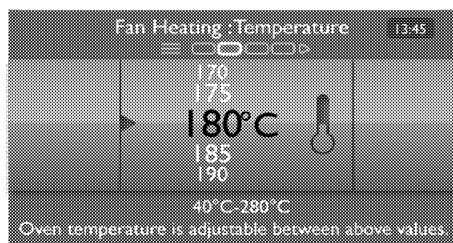
- 1 Pole s informáciami o funkcii: Zobrazuje sa názov funkcie zvolenej v rýchlej ponuke.
- 2 Pole času dňa: Zobrazuje nastavený čas.
- 3 Symbol aktívneho výberu: Keď je na poli funkcie, teplota alebo času, označuje, že môžete zmeniť príslušné pole.
- 4 Pole času varenia: Označuje nastavený čas varenia.
- 5 Pole dolnej oblasti: Obsahuje informácie pre nasledujúci krok.
- 6 Pole teploty: Označuje nastavenú teplotu.
- 7 Pole funkcie: Zobrazuje symbol nastavenej funkcie.

V ponuke rýchleho spustenia vyberte teplotu a prevádzkový režim

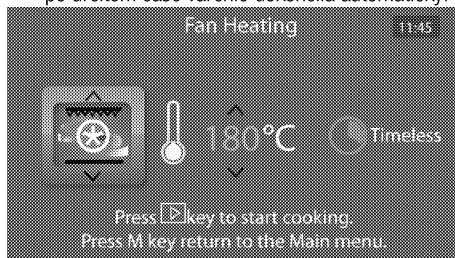
1. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte požadovanú funkciu. Napríklad: Zvolená je funkcia Vyhrievanie ventilátorom.



2. Jedným otočením gombíka vpravo/vľavo (2) v smere hodinových ručičiek opäť vstúpíte do ponuky „Temperature (Teplota)“. Otočením gombíka nahor/nadol (4) vyberte požadovanú teplotu.



3. Otočením gombíka vpravo/vľavo (2) v smere hodinových ručičiek nastavte položku „Cook Time (Čas varenia)“ v nasledovných krokoch.
4. Položku „Timeless (Bez času)“ vyberte, ak chcete čas varenia ovládať sami namiesto toho, aby rúra po určitom čase varenie dokončila automaticky.



5. Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokiaľ symbol  na displeji nebude plný.

 Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

Ak chcete vykonať podrobné varenie, dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.

V hlavnej ponuke vyberte položku „Manual cooking (Manuálne varenie)“ pomocou gombíka (4) a potom otáčaním gombíka (2) vyberte ponuku „Functions (Funkcie)“.

Ponuka manuálneho varenia



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

Tabuľka funkcií:

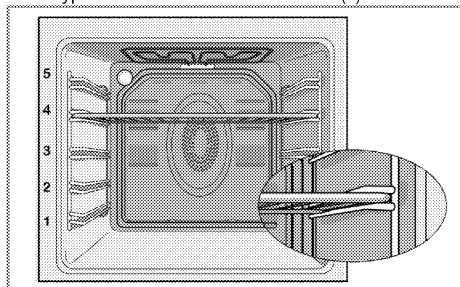
Funkcia	Teplotný rozsah (°C)
Statická	40-280
Statické s ventilátorom	40-280
Vyhrievanie ventilátorom	40-280
Multi-varenie	40-280
Pizza	40-280
Gril s ventilátorom (veľký gril s asistenciou ventilátora)	40-280
Gril	40-280
Nízky gril	40-280
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	160-220
Spodné ohrievanie	40-220
Uchovanie teploty	40-100
Varenie pri nízkej teplote	40-130
Rozmrazovanie	40-60

* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.

- i** Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávania teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.
- i** Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané manuálne alebo plne automatické programovanie.
- i** Ak na obrazovke výberu (okrem doby počasu varenia) uplynú viac ako 2 minúty bez vykonania akéhokoľvek výberu, rúra sa prepne do pohotovostného režimu.
- i** Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dverka rúry.

Vypnutie elektrickej rúry

Rúru vypnete dotknutím sa tlačidla ① (1).



Polohy podstavca (pre modely s drôtenou policou)

Je dôležité, aby ste drôtenú policu správne umiestnili na bočný podstavec. Drôtená polica musí byť vložená

medzi bočné podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

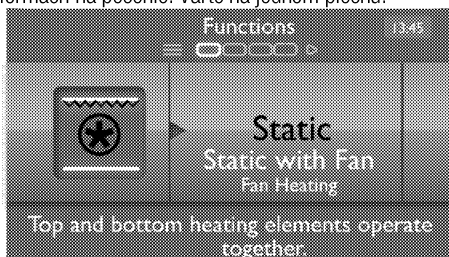
Nedovoľte, aby drôtená polica stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasunite drôtenú policu do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.

Prevádzkové režimy

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

Statická

Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Vhodné napr. pre koláče, cestoviny alebo torty a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte na jednom plechu.



Statické s ventilátorom

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



Vyhrievanie ventilátorom

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

Vyhrievanie ventilátorom



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

Multi-varenie

V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte na jednom plechu.



Pizza

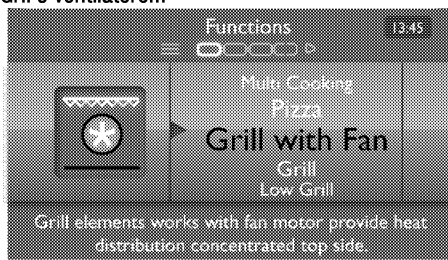
V prevádzke je spodné ohrievanie a ohrievanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Vhodné na pečenie pizze.



Gril s ventilátorom

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

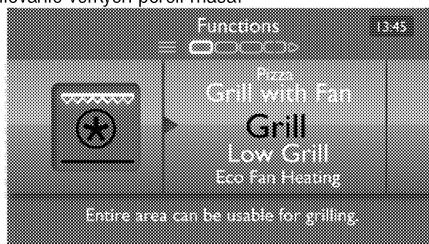
Gril s ventilátorom



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

Gril

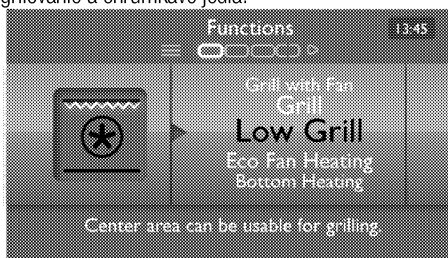
V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



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

Nízky gril

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



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

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

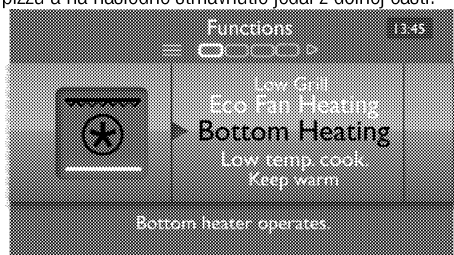
Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160-220°C. Čas varenia sa ale trochu predlží.

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



Spodné ohrievanie

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



Varenie pri nízkej teplote

Potraviny sa zahrievajú súčasne zhora i zdola. Táto funkcia je vhodná pre pozvolné pečenie vopred opečených / osmažených kúskov mäsa (teľacie, jahňacie, hydina atď.) V otvorenej nádobe pri nízkej teplote. Je tak zaistené, že je mäso šťavnaté a mäkké vnútri. Používajte prosím hygienicky vhodné druhy mäsa. Na varnej doske, grilu atď. predom opečte / osmažte mäso zo všetkých strán na rozpálenej panvici. Piecť vopred opečené / osmažené mäso pomocou funkcie "varenie pri nízkej teplote" môžete po dlhú dobu. Varte len s jedným plechom.



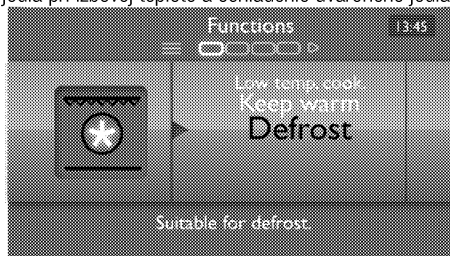
Uchovanie teploty

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

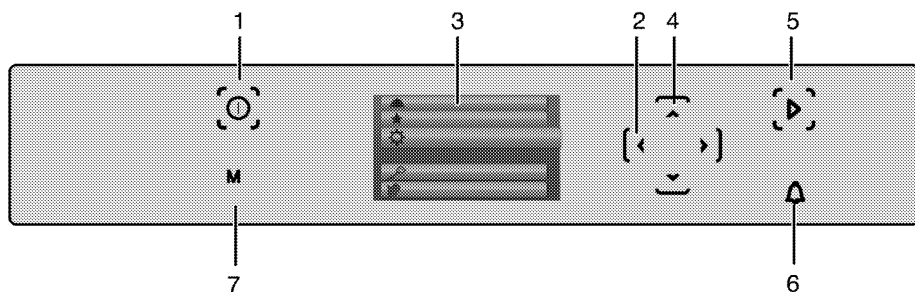


Rozmrazovanie

Vhodné na pomalé rozmrazenie zmrazeného zmrznutého jedla pri izbovej teplote a ochladenie uvareného jedla.



Obsluha riadiacej jednotky rúry

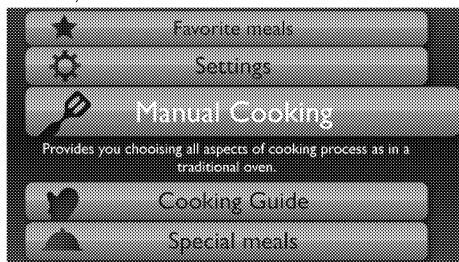


- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo doprava/dol'ava (Postupovať v Menu)
- 3 Displej
- 4 Tlačidlá hore/dolu (Krok Menu)
- 5 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 6 Tlačidlo alarmu
- 7 Tlačidlo Ponuka

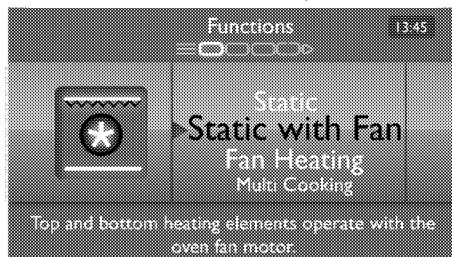
Zahájenie manuálneho varenia

1. Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla ①.
2. Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
3. V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidiel nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „Manual Cooking (Manuálne varenie)“.

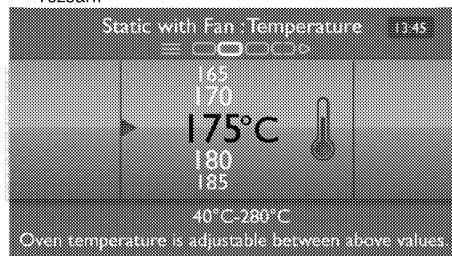
Napríklad: Manuálne varenie zahájte s funkciou „Static with fan (Statické s ventilátorom)“ pri teplote 175 °C, bez aktivácie posilňovača po dobu 25 minút a s dennou dobou: 13:45 podľa pokynov v nasledujúcich krokoch;



4. Jedným dotykom tlačidla vpravo (2) vstúpite do ponuky „Functions (Funkcie)“.
5. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte požadovanú funkciu.



6. Dalším dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do ponuky „Temperature (Teplota)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavíte želanú teplotu. V poli podtextu sa zobrazí nastavitelný teplotný rozsah.



7. Ak chcete zapnúť funkciu posilňovača, jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpte do ponuky „Booster (Posilňovač)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) aktivujete funkciu posilňovača.



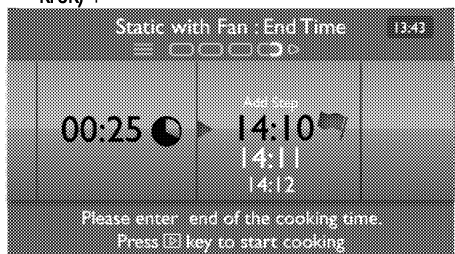
8. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cook Time (Čas varenia)“. Dotknutím

sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želaný čas varenia.



i Nastavený čas varenia sa automaticky pridá k času dňa a od tejto hodnoty sa spustí nastavenie času skončenia varenia.

9. V tomto režime vyberte hodnotu, v ktorej sa čas varenia pridá k času dňa. Táto hodnota času sa nachádza hneď pod položkou „Add step (Pridať krok)”.



10. Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)”.



i Obrazovka prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote a ako dlho sa bude varenie vykonávať. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

11. Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dverka.
12. Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť,

tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.

i Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

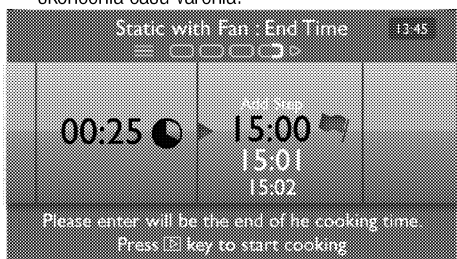
Položku „Cooking End Time (Čas ukončenia varenia)” nastavte na želaný čas;

Po zopakovaní vyššie uvedených krokov 1 až 8 si pozrite časť „Starting Manual Cooking (Zahájenie manuálneho varenia)”.

1. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „End Time (Čas skončenia)”. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte požadovaný čas ukončenia varenia.

Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.

2. Povedzme, že čas ukončenia varenia je nastavený na 15:00 s dobou varenia 25 minút. Viď. obrázok vyššie. Číže čas zahájenia je 14:35, čo dostaneme po odpočítaní 25 minút od času 15:00.
3. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia.



4. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)”.



i Obrazovka prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote, ako dlho sa bude varenie vykonávať a kedy sa ukončí. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

- Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dverka.
- Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.

i Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

- Po dokončení varenia sa v dolnej oblasti zobrazí hlásenie „Cooking was completed. You can save the cooking profile (Varenie sa dokončilo. Profil varenia môžete uložiť)“.

Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) uložte varenie ako profil alebo rúru vypnite dotknutím sa tlačidla .

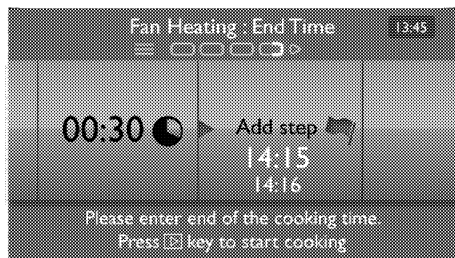


Funkcia pridania kroku

Táto funkcia vám umožňuje vytvoriť multifunkčné varenie nastavením druhého prevádzkového režimu, teploty a času pre jedlo po nastavení teploty a času v určitom prevádzkovom režime pre to isté jedlo. Napríklad, vaša rúra bude jedlo určitý čas variť v režime „Fan Heating (Vyhrievanie ventilátorom)“. Potom môže varenie pokračovať automatickým prepnutím na statický režim kvôli opečeniu jeho hornej a dolnej časti.

Po zopakovaní vyššie uvedených krokov 1 až 8 si pozrite časť „Starting Manual Cooking (Zahájenie manuálneho varenia)“, strana 24.

- Po určení doby varenia vstúpite dotknutím sa tlačidla vpravo (2) do položky „End Time (Čas ukončenia)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte položku „Add step (Pridať krok)“.



- Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Fan Heat Overview Screen (Obrazovka prehľadu vyhrievania ventilátorom)“. Zobrazí sa funkcia, teplota a čas, ktoré ste nastavili.



- Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vyberte druhý prevádzkový režim, teplotu a čas, ktoré chcete nastaviť podľa vyššie uvedeného vysvetlenia a prejdite na položku „Static Overview Screen (Obrazovka prehľadu statického režimu)“.



i Obrazovka prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote, v akom čase a ako dlho sa bude varenie vykonávať. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

- Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dverka.
- Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.

 V prvom nastavenom čase bude rúra fungovať v prvom nastavenom prevádzkovom režime. Po uplynutí tohto času bude varenie pokračovať podľa druhého prevádzkového režimu a času, ktorý ste nastavili.

 Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

6. Po dokončení varenia sa v dolnej oblasti zobrazí hlásenie „**Cooking was completed. You can save the cooking profile (Varenie sa dokončilo. Profil varenia môžete uložiť).**“

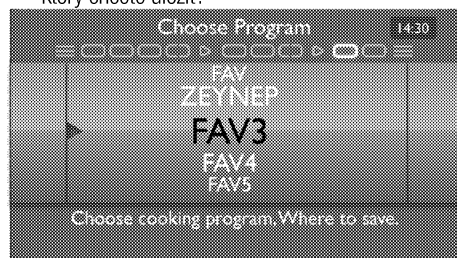
Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) uložte varenie ako profil alebo rúru vypnite dotknutím sa tlačidla .



Uloženie profilu varenia

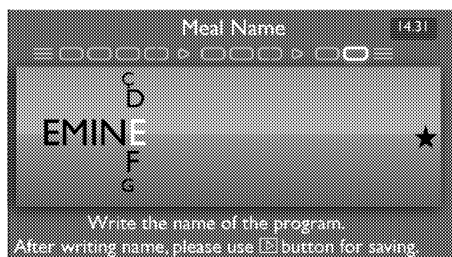
Keď sa varenie, ktoré ste nastavili pomocou určitej teploty a času, skončí, môžete tieto nastavenia uložiť ako profil obľúbeného jedla a neskôr môžete k týmto nastaveniam získať prístup v ponuke „**Favorite Meals (Obľúbené jedlá)**“.

1. Na konci varenia sa raz dotknite tlačidla vpravo (2).
2. Pomocou tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte program, ktorý chcete uložiť.



 Nastavenia varenia môžete uložiť do existujúceho profilu obľúbeného jedla alebo ich pridať ako nový záznam.

3. Znovu sa dotknite tlačidla vpravo (2) a pomocou tlačidiel vpravo/vľavo (2) a tlačidiel nahor/nadol (4) napíšete názov profilu obľúbeného jedla.



 Názov profilu môže obsahovať maximálne 12 znakov.

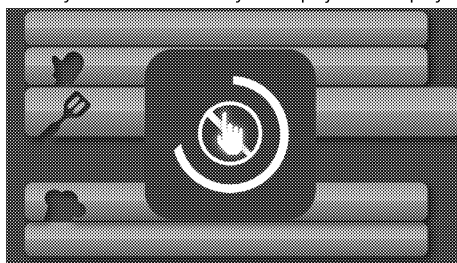
4. Profil uložte dotýkaním sa tlačidla , pokiaľ symbol  nebude plný alebo dotýkaním sa tlačidla vľavo (2), pokiaľ ponuku neopustíte.

 Medzi obľúbené môžete uložiť maximálne 10 profilov varenia.

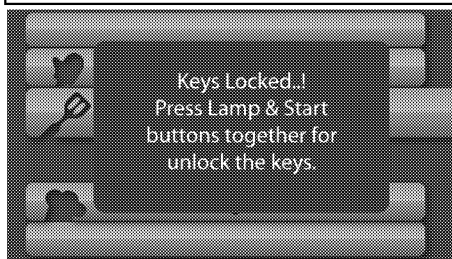
Používanie zámku tlačidiel

Zapnutie zámku tlačidiel

1. Na 3 sekundy sa súčasne dotknite tlačidiel  a . Ak chcete zámku tlačidiel zapnúť, musíte stlačiť a podržať tlačidlá  a , pokiaľ symbol  zobrazený na displeji nebude plný.



 Ak po zapnutí zámky tlačidiel stlačíte akékoľvek tlačidlo, zobrazí sa výstraha „**Keys Locked (Tlačidlá sú uzamknuté)**“ a v časti času dňa v pravom hornom rohu sa zobrazí ikona „ruka“.





Keď je zámka tlačidiel zapnutá, nemôžete ju vypnúť, pokiaľ výstražné hlásenie „**Keys locked**“ (Tlačidlá sú uzamknuté) nezmizne. Po zmiznutí hlásenia môžete zámku tlačidiel zrušiť dotknutím sa súčasne tlačidla a tlačidla .



Po zapnutí zámky tlačidiel nemôžete tlačidlá rúry používať. Rúru môžete po zapnutí zámky tlačidiel vypnúť dotknutím sa tlačidla . Ak chcete rúru znovu zapnúť, najskôr musíte vypnúť zámku tlačidiel.

Vypnutie zámky tlačidiel

1. Ak chcete zámku tlačidiel vypnúť, na 3 sekundy sa súčasne dotknite tlačidla a tlačidla .

Používanie hodín ako budíka

Hodiny výrobu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomenky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.

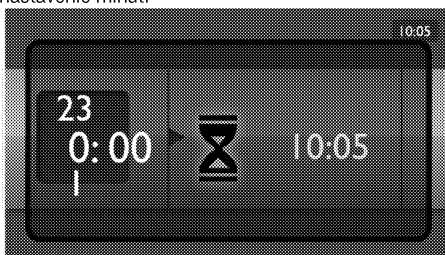


Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

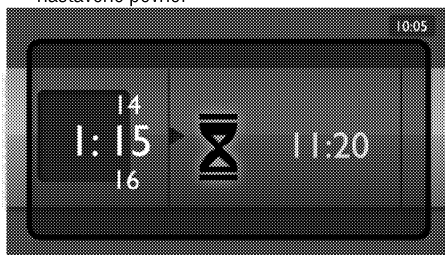
Nastavenie alarmu:

1. Na približne 2 sekundy sa dotknite tlačidla na ovládacom paneli. Zapne sa obrazovka alarmu.
 2. Číslicu hodiny na budíku aktivujete jedným dotknutím sa tlačidla vľavo (2).
- Dotknutím sa tlačidla nahor/nadol (4) prejdite na nastavenie hodín.

3. Ďalším dotknutím sa tlačidla vpravo (2) aktivujete minútovú číslicu. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na nastavenie minút.



4. Čas alarmu a čas skončenia alarmu budú nastavené pevne.



5. Ak chcete displej alarmu ukončiť a vrátiť sa na obrazovku ponuky, na približne 2 sekundy sa dotknite tlačidla .



Obrazovka alarmu zmizne, ale alarm bude stále bežať a v časti času dňa v pravom hornom rohu sa zobrazí symbol . Ak chcete zobrazíť zostávajúci čas alarmu, obrazovku alarmu môžete prepnúť dotknutím sa tlačidla na približne 2 sekundy.

6. Alarm zaznie po uplynutí času alarmu. Alarm vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.

Harmonogramy varenia



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

Pečenie a opekánie



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

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Prevádzkový režim	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	180	25 ... 30
Koláče vo forme	Jeden zásobník	Forma na koláč na drôtené mriežke**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Štandardný plech* 3-Plech pre pečivo* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Piškvárový koláč	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Koláčiky	Jeden zásobník	Plech pre pečivo*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 5-Štandardný plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech pre pečivo* 3-Štandardný plech* 5-Hlboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200	35 ... 45
Lazane	Jeden zásobník	Sklenená / kovová obdĺžniková forma na drôtené mriežke**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	10 ... 15
Hovädzi stejk (celý)/opekané mäso	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (v kastróle)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90

	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Pečené kura (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Moriak (5.5 kg)	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Štandardný plech*		3	200	20 ... 30
Odporúča sa, aby ste všetky potraviny predhriali. * Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom. ** Príslušenstvo sa nedodáva spoločne so spotrebičom. Sú to komerčne dostupné výrobky.						

Tabuľka na prípravu kontrolných jedál

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

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

	2 zásobníky	1-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na drôtené mriežke** 4-Okrúhla čierna kovová forma s priemerom 20 cm na plechu pre pečivo**		1 - 4	170	50 ... 60
--	-------------	--	--	-------	-----	-----------

Odporuča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

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

Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

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



Počas varenia v režime Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dvierka.

Jedlo	Počet zásobníkov	Potrebné príslušenstvo	Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden zásobník	Štandardný plech*	3	200	40 ... 45

* Príslušenstvo sa nemusí dodávať spoločne so spotrebičom.

Tipy na pečenie koláčov

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

Tipy na pečenie pečiva

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

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

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny mňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto

plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.

- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Funkcie sprievodcu varením

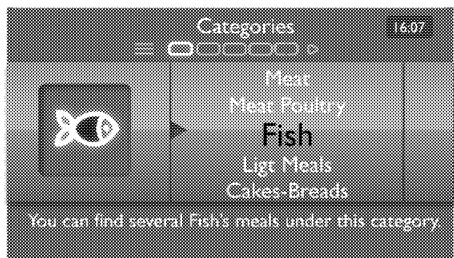
Výber pripravených funkcií jedál zo sprievodcu varenia

Ponuka sprievodcu varením obsahuje programy jedál, ktoré špeciálne pre vás pripravili profesionálni kuchári a uložili ich do pamäte ovládacej jednotky.

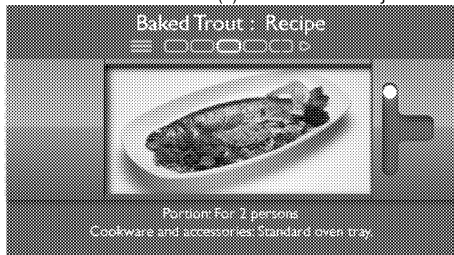
Jednotlivé kroky prípravy jedla sú v tejto ponuke vysvetlené pomocou obrázkov. Okrem toho sa podľa typu a hmotnosti jedla automaticky stanoví teplota, poloha ražňa a funkcie varenia. Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti.

Výber funkcií sprievodcu varením vykonáte nasledovne:

1. Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla .
2. Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
3. V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidla nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „Cooking Guide (Sprievodca varením)“.
4. Jedným dotykem tlačidla vpravo (2) vstúpíte do ponuky „Categories (Kategórie)“.
5. Dotknutím sa tlačidla nahor/nadol (4) vyberte želanú ponuku hlavného jedla (Mäso, Hydina, Ryby, Ľahké jedlá, Koláč-chlieb, Dezerty, Sušené jedlo, Mrazené jedlá, Špeciálne).



6. Na jedlá v ponuke hlavného jedla vstúpte jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2). Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želané jedlo.



7. Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite na recept zvoleného jedla.

Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) si prečítajte recept a jedlo pripravte podľa neho.

8. Po prípravení jedla prejdite jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) do časti týkajúcej sa hmotnosti. Hmotnosť jedla nastavte dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4).

i Teplota sa automaticky nastaví podľa zvoleného jedla a hmotnosti.

9. Na obrazovku času varenia a času skončenia varenia vstúpte jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2). V závislosti od zvoleného jedla a hmotnosti sa zobrazí odporúčaný čas varenia a čas skončenia varenia.

Ak chcete zmeniť čas varenia a čas skončenia varenia, želané nastavenia vyberte dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4).

10. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)“.



i Obrazovka prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote, v akom čase a ako dlho sa bude varenie vykonávať. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

11. Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dverka.

12. Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokým symbol  na displeji nebude plný.

i Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

Ponuka komfortného jedla:

i Môže sa odlišovať v závislosti od modelu a jazykov

Mäso	Hydina	Ryby	Ľahké jedlá	Koláč-chlieb	Dezerty	Sušené jedlo	Mrazené jedlá	Špeciality
Plnené jahňacie plecica	Kura < 1600 g	Pstruh	Plnené papriky	Koláčiky	Ovocný koláč	Sušené jablko	Mrazené zeleninové gratinované jedlo	Výroba jogurtu
Jahňacia pečienka	Kura > 1600 g	Ostriež	Pečené makaróny	Cesto Phyllo so syrom	Jablkový koláč	Sušená dula		Kvasenie
Pečené mäso	Kurací kúsok	Ryba so zeleninou	Opečený zemiak	Sušienky	Jablková štrúďľa	Sušená hruška		
Jahňacina	Kurací filet	Varené sardely	Zelenina Quiche	Hroziakový koláč	Snehové pusinky			

Stejk	Kuracia bageta	Pstruh na podnose	Penová torta	Lístkové cesto	Éclair			
Sekaná	Pečený moriak	Ostriež, filet	Zemiaky Boereks	Čajový chlieb	Pečený ryžový puding			
Pečené mäsové guľičky	Stehno z moriaka	Ryba na špajdli	Zemiaky	Bageta	Karamelový krém			
Pečené mäso	Filet z moriaka	Rybacia misa	Kastról	Sendvičov ý chlieb	Soufflé z horúcej čokolády			
Hovädzia sviečkovica	Kačica	Lososový filet	Zemiak Quiche	Kvasený koláč	Crème Brûlée			
Sekaná (bravčová)	Hus	Solený losos	Lazane	Croissant	Medové jablko v sirupe			
Pečená bravčovina	Bažant na poľovnícky spôsob		Čerstvá zelenina	Veľkonočný koláč	Čokoládový koláč			
Bravčové kotlety	Bažant			Škoricové rolky	Kakaový koláč			
	Králik			Žemľa so syrovou plnkou	Kysnuté cesto na koláč			
				Žemľa	Jemné pečivo v sirupe			
				Pizza	Krupicový koláč v sirupe			



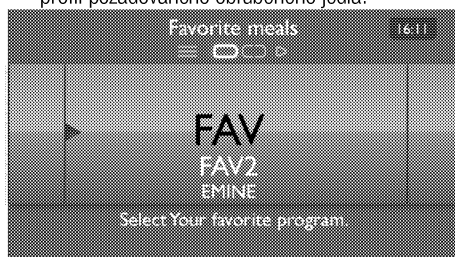
Ponuka „Special meals (Špeciálne jedlá)“ ponúka rôzne recepty z rôznych krajín. Ak chcete vybrať jedlo v ponuke „Special meals (Špeciálne jedlá)“, vykonajte činnosti v ponuke „Cooking Guide (Sprivodca varením)“.

Výber programu z ponuky „Favorite Meals (Obľúbené jedlá)“.

Pristup k profilom varenia, ktoré ste predtým vytvorili a uložili, môžete získať v hlavnej ponuke „Favorite Meals“ (Obľúbené jedlá).

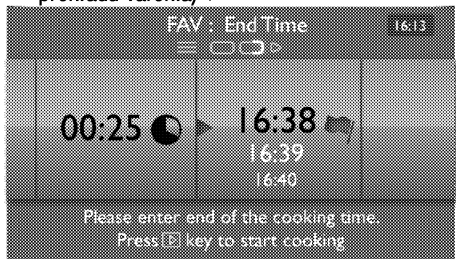
1. Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla ①.
2. Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
3. V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidiel nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „Favorite Meals (Obľúbené jedlá)“.
4. Jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) prejdete na profily varenia, ktoré ste predtým uložili.

5. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte profil požadovaného obľúbeného jedla.



6. Na obrazovku času varenia a času skončenia varenia vstúpte jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2). Zobrazí sa čas varenia, ktorý ste predtým uložili vo zvolenom profile varenia. Ak chcete zmeniť čas varenia a čas skončenia varenia, želané nastavenia vyberte dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4).

- Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpíte do položky „Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)“.



Obrazovka prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote, v akom čase a ako dlho sa bude varenie vykonávať. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

- Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dvierka.
- Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo  musíte stlačiť a podržať, pokiaľ symbol  na displeji nebude plný.



Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

Ponuka nastavení

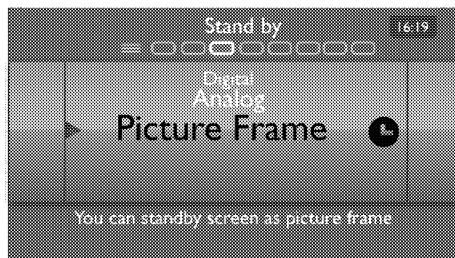
V ponuke „Settings (Nastavenia)“ môžete nastaviť jazyk, čas dňa, pohotovostný režim obrazovky, farbu hodín, tému obrazovky, úroveň jas a hlasitosti v tomto poradí.

- Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla .
- Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
- V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidiel nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „Settings (Nastavenia)“.

Položky „Language (Jazyk)“ a „Day Time (Denná doba)“ sú vysvetlené v časti „Počiatočné nastavenie času“, pozrite si stranu,

„Standby (Pohotovostný režim)“

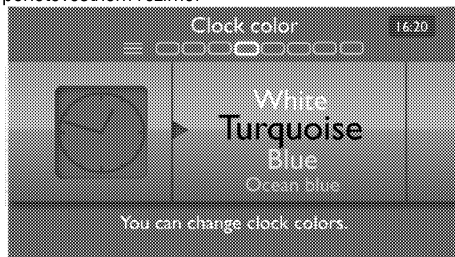
Môžete nastaviť obrázok, ktorý sa zobrazí, keď sa rúra prepne do pohotovostného režimu.



- V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „Standby (Pohotovostný režim)“.
- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte požadovaný štýl (rámček obrázka, digitálny, analógový).
- Zvolené nastavenie pohotovostného režimu sa automaticky uloží.

Farba hodín

Môžete zmeniť farbu štýlov hodín, ktoré sa zobrazia v pohotovostnom režime.



- V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „Clock Color (Farba hodín)“.
- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želanú farbu.
- Zvolené nastavenie farby hodín sa automaticky uloží.

Téma

Môžete zmeniť tému obrazovky.



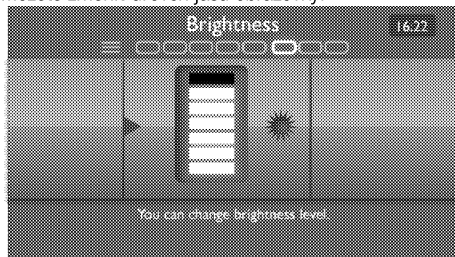
- V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „Theme (Téma)“.

- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte štýl témy (tmavá modrá, mesačný prach, jesenné listy).
- Nastavenie témy uložte dotknutím sa tlačidla ▢ na 3 sekundy.

Na displeji sa zobrazí hlásenie „Wait.. Theme is changing...“ (Čakajte. Mení sa téma...).

Jas

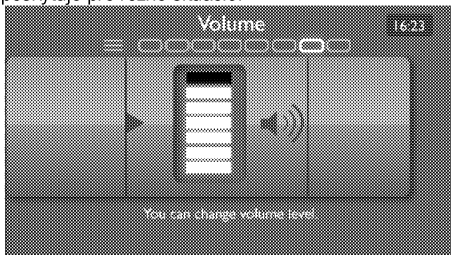
Môžete zmeniť úroveň jasú obrazovky.



- V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „Brightness (Jas)“.
- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želanú úroveň jasú.
- Zvolené nastavenie jasú sa automaticky uloží.

Hlasitosť

Môžete nastaviť úrovně hlasitosti výstah, ktoré rúra poskytuje pre rôzne situácie.



- V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky „Volume (Hlasitosť)“.
- Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želanú hlasitosť.
- Zvolené úrovně hlasitosti sa automaticky uloží.

Prenos súborov USB

Ak chcete pridať rôzne obrázky, ktoré sa na obrazovke zobrazia, keď sa rúra prepne do pohotovostného režimu, môžete ich odoslať cez USB.

Ak chcete odoslať želaný obrázok, vyžaduje sa špeciálny program dodaný s produktom alebo prevzatý prostredníctvom internetu. Tento program zhromažďuje vaše obrázky v súbore s názvom „Photoframe“. Tento súbor uložte na pamäťový kľúč USB.



Ak sa na pamäťovom kľúči USB nenachádza žiadny súbor alebo obrázky obsiahnuté na pamäťovom kľúči nie sú v správnom formáte, na displeji sa zobrazí hlásenie **„File not found..!“** (Súbor sa nenašiel...!).

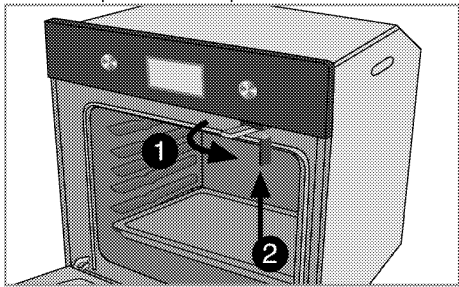


Do ovládacieho systému rúry môžete odoslať maximálne 15 obrázkov. Ak pridáte viac, na displeji sa zobrazí výstah **„File Exceeds Limit..!“** (Súbor prekračuje obmedzenie...!). Po každom uložení nového obrázku sa z ovládacieho systému odstráni predchádzajúce obrázky.

- V ponuke „Settings (Nastavenia)“ sa dotknite tlačidla vpravo (2), čím vstúpíte do položky **„USB File Transfer (Prenos súborov USB)“**.



- Otvorte dvierka rúry.
- Otočte a otvorte ochranný kryt USB (1) na pravej strane pod ovládacím panelom.



- Do zásuvky USB pod ochranným krytom (1) vložte pamäťový kľúč USB (2), na ktorom je uložený súbor „Photoframe“.
- Na displeji sa zobrazí hlásenie **„Copying Files, Please Wait...“** (Kopírujú sa súbory, čakajte prosím...). Keď toto hlásenie zmizne, obrázky budú uložené v ovládacom systéme.



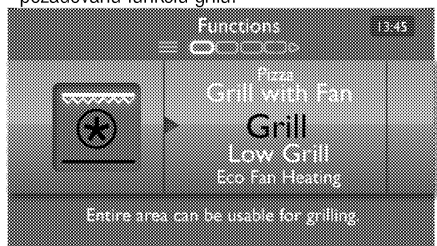
6. Pamäťový kľúč vyberte z rúry a ochranný kryt dajte znovu na jeho miesto.

Prevádzka grilu

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

Zapnutie grilu

1. Rúru zapnite dotknutím sa tlačidla .
2. Dotknutím sa tlačidla Ponuka (7) ukončíte ponuku rýchleho spustenia a vráťte sa do hlavnej ponuky.
3. V hlavnej ponuke sa dotknite tlačidiel nahor/nadol (4), čím prejdete na ponuku „**Manula Cooking (Manuálne varenie)**“.
4. Jedným dotykotom tlačidla vpravo (2) vstúpite do ponuky „**Functions (Funkcie)**“.
5. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) vyberte požadovanú funkciu grilu.



6. Ďalším dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do ponuky „**Temperature (Teplota)**“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želanú teplotu. V poli podtextu sa zobrazí nastaviteľný teplotný rozsah.
7. Ak chcete zapnúť funkciu posilňovača, jedným dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpte do ponuky „**Booster (Posilňovač)**“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na aktiváciu funkcie posilňovača.
8. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) vstúpite do položky „**Cook Time (Čas varenia)**“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) prejdite na nastavenie želaného času varenia.
9. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) v smere hodinových ručičiek vstúpite do položky „**End**

Time (Čas skončenia)“. Dotknutím sa tlačidiel nahor/nadol (4) nastavte želaný čas skončenia varenia.

10. Dotknutím sa tlačidla vpravo (2) v smere hodinových ručičiek vstúpite do položky „**Cooking Overview Screen (Obrazovka prehľadu varenia)**“.



Obrazovka prehľadu varenia obsahuje informácie o tom, pod akou funkciou, pri akej teplote, v akom čase a ako dlho sa bude varenie vykonávať. Uvedená je aj odporúčaná poloha plechu.

11. Jedlo položte na odporúčaný podstavec a zatvorte dverka.
12. Ak sú hodnoty funkcie varenia, teploty a času vhodné, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie spustíte. Ak chcete varenie spustiť, tlačidlo musíte stlačiť a podržať, pokým symbol na displeji nebude plný.

Ak chcete varenie zrušiť v skoršom čase, na 3 sekundy sa dotknite tlačidla , čím varenie skončíte.

- » Po dokončení varenia sa v dolnej oblasti zobrazí hlásenie „**Cooking was completed. You can save the cooking profile (Varenie sa dokončilo. Profil varenia môžete uložiť)**“. Otočením gombíka vpravo/vľavo (2) v smere hodinových ručičiek uložte varenie ako profil alebo rúru vypnite dotknutím sa tlačidla .

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

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

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

v závislosti od hrúbky

*Predhrievajte po dobu 5 minút

**Ak nie je možné nastaviť teplotu vášho produktu na grile, bude pracovať na odporúčanej teplote.

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

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

Obráťte jedlo po 2/3 celkovej doby pečenia.

Odporúčame, aby ste v prípade grilovania všetkých jedál nastavili predhrievanie zhruba na 5 minút.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

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



NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

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

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



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

Čistenie ovládacieho panela

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



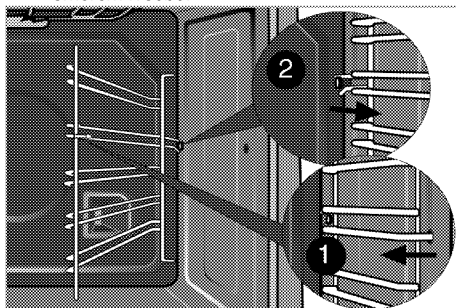
Ak je váš produkt vybavený tlačidlami/gombíkmi, pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky. Ovládaci panel by sa mohol poškodiť!

Čistenie rúry

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

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

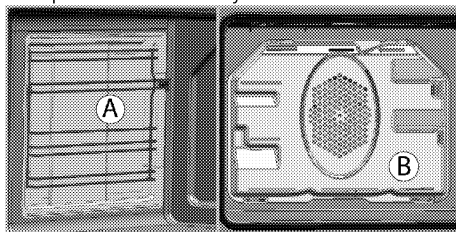
- Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
- Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

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

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

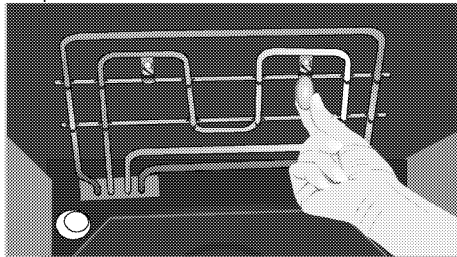


Čistenie stropu rúry

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

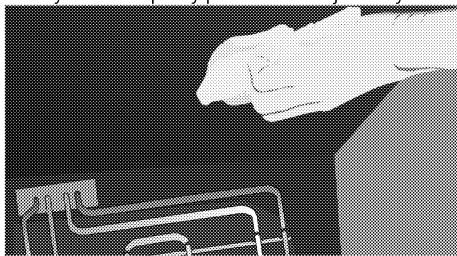
Prvok grilu je možné vysunúť za účelom čistenia stropu rúry.

1. Povoľte upevňovacie skrutky na prvku grilu pomocou skrutkovača alebo mince.



Prvok grilu sa sklopí nadol. Zostane ukoťvený na strope rúry.

2. Vyčistite strop rúry pomocou vlhkej tkaniny.



3. Vyklopte prvok grilu späť nahor a zatiahnite upevňovacie skrutky pomocou skrutkovača alebo mince.

Čistenie dvierok rúry

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



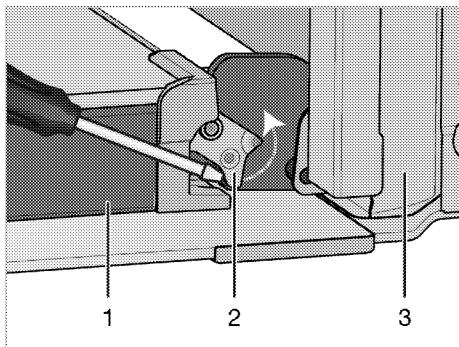
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.



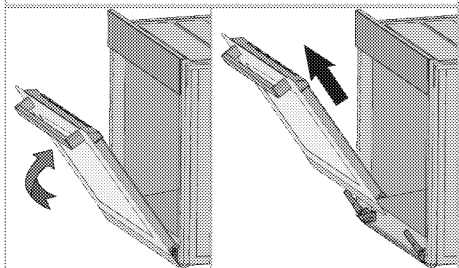
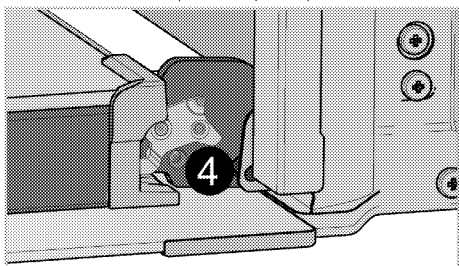
Vnútročné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bieliadlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

Odstránenie dvierok rúry

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



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



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



Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Funkcia Soft Open a Soft Close

Niektoré modely môžu obsahovať funkciu Soft Close & Soft Open. Funkcia Soft Close umožňuje užívateľovi bezproblémovo zatvoriť dvere rúry tak, že sa dostane približne 15 cm od zatvorenej polohy a jemne ju zatlačí. Automatický systém klapiek pomalým zatváraním dverí.

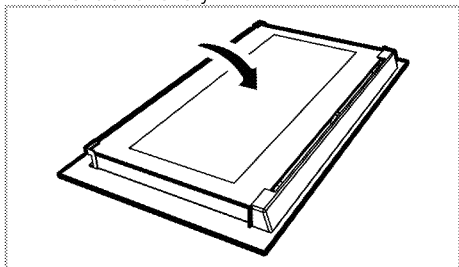
Podobný rys sa pozoruje, keď sú dvierka rúry úplne otvorené; Asi 9 cm od úplne otvorenej polohy sa systém klapiek otvorí a umožňuje mierne otvorenie.

Odstránenie vnútorného skla dvierok

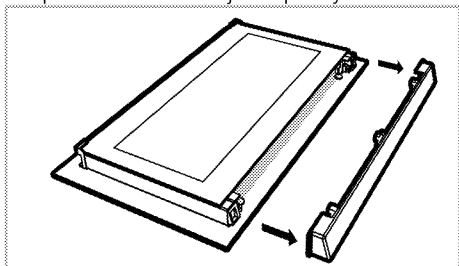
(Táto funkcia je voliteľná. Vo vašom produkte nemusí existovať.)

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

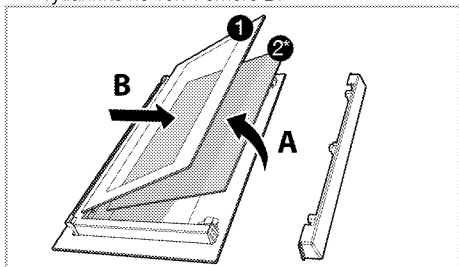
1. Otvorte dvierka rúry.



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



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



- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2* Vnútorný sklenený panel (Vo vašom produkte nemusí existovať.)
4. Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom (2); Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.

5. Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru. (Ak je váš výrobok vybavený vnútorným skleneným panelom). Vnútorný sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).
6. Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu. Je dôležité, aby ste dolný okraj najvnútornejšieho skleneného panelu (1) umiestnili do dolného plastového otvoru.
7. Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

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



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



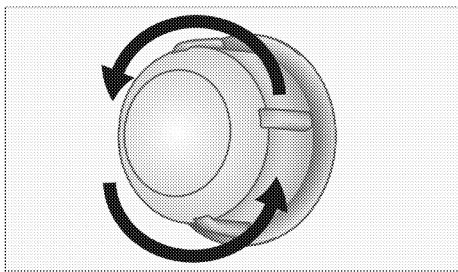
Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.



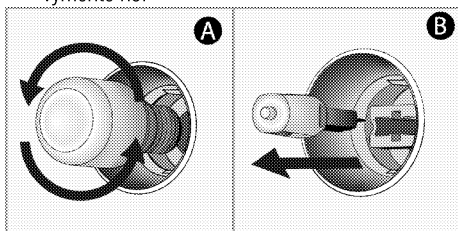
Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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



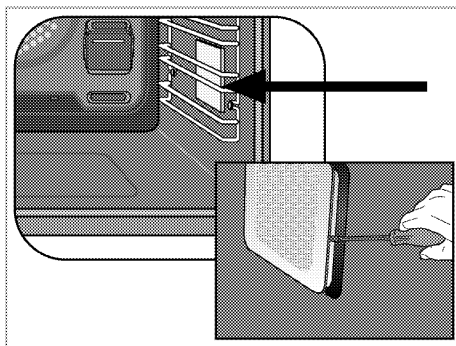
3. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



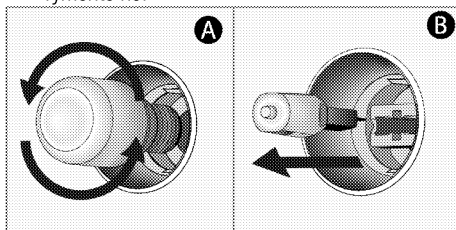
4. Namontujte sklený kryt.

Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť *Čistenie rúry, strana 38*.



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.
4. Ak je vaše svetlo v rúre typu (A), ktorý je vyobrazený nižšie, vyberte svetlo otočením (pozrite si obrázok) a vymeňte ho. Ak je svetlo typu (B), zatiahnite a vyberte svetlo (pozrite si obrázok) a vymeňte ho.



5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

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

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

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

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*
- Tlačidlá/gombíky/prepínače na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť Používanie zámku tlačidiel, strana 27)*

Osvetlenie rúry nefunguje.

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

Rúra sa nezohrieva.

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



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

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