

FORNO INCORPORADO
KUCHNIA
VSTAVANÁ RÚRA
VESTAVNÁ TROUBA

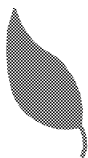
OIE 22300 X

BEKO

Por favor leia isto primeiro!

Caro Cliente,

Com esta unidade, escolheu um dispositivo de tecnologia avançada e de qualidade de topo.



A unidade foi produzida em instalações modernas, correspondente às normas do meio ambiente.

Este manual é parte do equipamento. As instruções ajudá-lo-ão a operar a unidade de forma rápida e segura.

- Na entrega verifique se a unidade não está danificada. Se notar qualquer dano causado pelo transporte, contacte imediatamente o seu ponto de venda e não coloque a unidade em funcionamento!
- Antes de ligar e começar a utilizar a unidade, leia este manual e todos os documentos anexados. Em particular, observe as instruções sobre segurança.
- Guarde todos os documentos para que possa consultar as informações mais tarde. Guarde o seu recibo de compra para algum possível caso de garantia.
- Se passar a unidade para outra pessoa, entregue todos os documentos com ela.

1 INFORMAÇÃO GERAL 4

Visão geral	4
Dados técnicos	5
Acessórios fornecidos com a unidade	6

2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA. 7

Explicação das instruções sobre a segurança.....	7
Instruções básicas sobre a segurança.....	7
Segurança para crianças	8
Segurança ao trabalhar com electricidade	8
Utilização pretendida	8
Conselhos para poupar energia	8
Eliminação.....	9
Material de embalagem	9
Equipamento velho	9
Futuras deslocações.....	9

3 INSTALAÇÃO 10

Preparações.....	10
Instalação e ligação	11
Funcionamento inicial.....	14
Defina a hora	14
Primeira limpeza da unidade.....	15

Aquecimento inicial	15
---------------------------	----

4 FUNCIONAR COM O FORNO ... 16

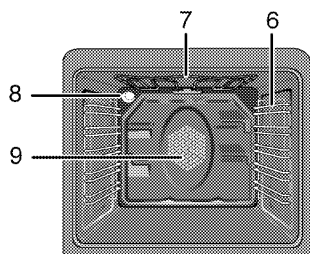
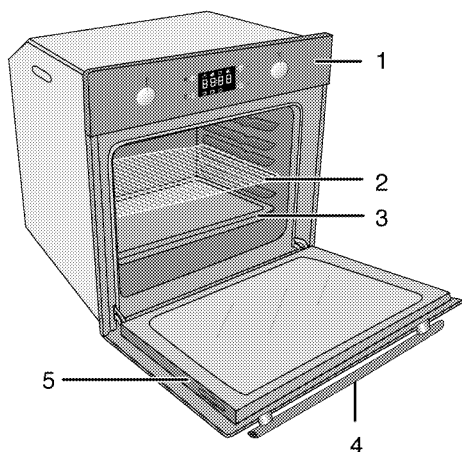
Informações gerais sobre cozer no forno, assar e grelhar.....	16
Utilizar o forno eléctrico.....	16
Modos de funcionamento	17
Como operar o temporizador do forno	18
Como usar o bloqueio do programa.....	20
Tabela de tempos de cozedura	21
Operar o grelhador	22
Tabelas de tempos de cozedura para grelhar.....	22
Como usar o alarme do programa	23

5 MANUTENÇÃO E CUIDADOS...24

Informações gerais	24
Limpar o painel de controlo.....	24
Limpar o forno	24
Desmontar a porta do forno	25
Substituir a lâmpada do forno	25
Resolução de problemas.....	26

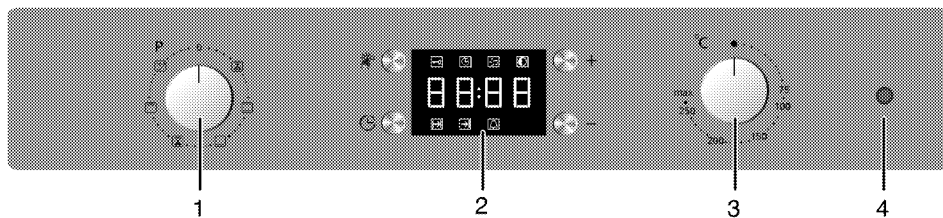
1 INFORMAÇÃO GERAL

Visão geral



- 1 Painel de controlo
- 2 Prateleira de arame
- 3 Tabuleiro
- 4 Pega
- 5 Porta

- 6 Posições da prateleira
- 7 Elemento de aquecimento superior
- 8 Lâmpada
- 9 Motor da ventoinha (disco de aço por detrás)



- 1 Botão da função
- 2 Temporizador digital

- 3 Botão do termóstato
- 4 Lâmpada do termóstato

Dados técnicos

Voltagem/frequência	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo total de energia	2.4 kW
Fusível de protecção	min. 16 A
Tipo de cabo / secção cruzada	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Comprimento do cabo	max. 2 m
Dimensões externas (altura/largura/profundidade)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensões da instalação (altura/largura/profundidade)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principal	Forno multifunção
Classe de eficiência energética [#]	A
Iluminação interior	15/25 W
Consumo de energia do grelhador	2.2 kW

[#] Base: Nos fornos eléctricos, os dados nas etiquetas de energia estão em conformidade com a norma EN 50304. Os valores foram determinados sob a carga padrão e a convecção/ar quente (se disponível).

^{**} Consulte. *INSTALAÇÃO, página 10.*

Acessórios fornecidos com a unidade

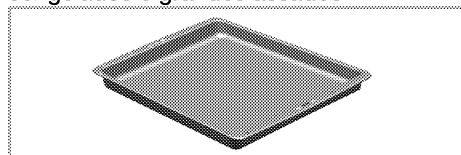


Importante

Os acessórios fornecidos podem variar conforme o modelo do produto. Todos os acessórios descritos no manual do utilizador poderão não fazer parte do seu produto.

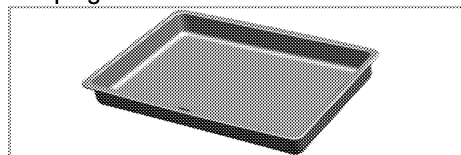
Tabuleiro de pastelaria

Pode ser usado para doces, alimentos congelados e grandes assados.



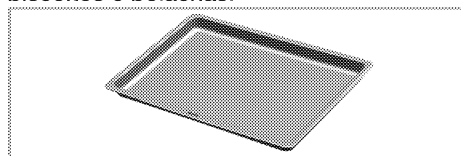
Assadeira funda

Pode ser usado para pastelaria, para alimentos com conteúdo líquido e ao grelhar, como recipiente para a recolha dos pingos.



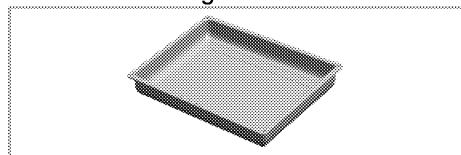
Tabuleiro para doces

É recomendado para doces tais como biscoitos e bolachas.



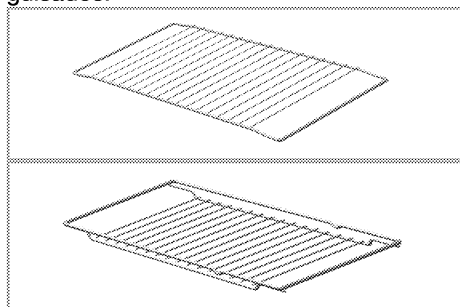
Tabuleiro pequeno de cozer no forno

Pode ser usado para pequenas porções. Este tabuleiro de cozer no forno é colocado sobre a grelha de assar.



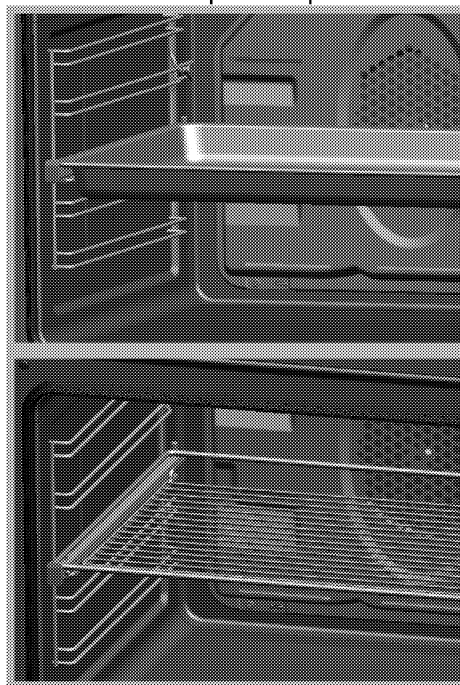
Grelha de assar

Pode ser usada para assar e como depósito para pratos cozidos, assados ou guisados.



Colocação adequada da prateleira de arame e do tabuleiro nas prateleiras deslizantes

Os tabuleiros e as prateleiras de arame utilizadas em conjunto com a prateleira deslizante deverão ser colocados da forma que os seus lados correspondentes fiquem com as bases nos pinos da prateleira.



2 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Explicação das instruções sobre a segurança

São usados os seguintes tipos de instruções e informações sobre a segurança neste manual. Podem ser distinguidos pelo símbolo e pela letra do sinal inicial.



PERIGO

Alto risco de ferimento pessoal.

A não-observância poderá causar ou causará graves ferimentos ou morte.



CUIDADO

Risco de ferimento pessoal.

A não-observância poderá causar ou causará ferimentos médios ou pequenos.



AVISO

Risco de danos materiais.

A não-observância poderá causar ou causará danos na unidade ou outros objectos.



Importante

Conselho para o utilizador.

Informação útil sobre como utilizar a unidade. Nenhuma informação sobre riscos de ferimento.

Instruções básicas sobre a segurança

- O fabricante reserva-se o direito de efectuar alterações nas especificações técnicas a fim de melhorar a qualidade do produto, sem qualquer aviso prévio. As figuras incluídas neste manual são apenas para fins esquemáticos e

podem não corresponder exactamente ao seu produto. Os valores especificados nas marcas do produto ou em outros documentos impressos fornecidos com o produto, são valores obtidos sob condições laboratoriais, conforme os padrões relevantes. Estes valores podem variar consoante a utilização do produto e as condições ambientais.

- Este equipamento não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do equipamento por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o equipamento.
- Não coloque a unidade em funcionamento se detectar algum defeito ou um dano visível.
- Não realize qualquer reparação ou alteração na unidade. Porém, poderá solucionar alguns tipos de mau funcionamento; consulte *Resolução de problemas, página 26*.
- Tenha cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus pratos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode provocar incêndio, já que se incendeia quando entra em contacto com superfícies quentes.
- Não aqueça recipientes com alimentos fechados e jarras de vidro. A pressão acumulada na jarra pode fazer com que exploda.
- Certifique-se que não existam materiais inflamáveis junto do produto, pois os seus lados ficam quentes durante a utilização.

- Não coloque tabuleiros para cozer no forno, pratos ou folhas de alumínio directamente no fundo do forno. A acumulação do calor poderá danificar o fundo do forno.
- O produto pode aquecer demasiado quando em utilização. Nunca toque nos queimadores quentes, nas secções internas do forno, nos elementos de aquecimento, etc. Mantenha as crianças afastadas!
- Use sempre luvas resistentes ao calor quando colocar ou retirar os pratos no/do forno.
- A superfície traseira do forno fica muito quente quando em utilização. A ligação eléctrica / gás não deve estar em contacto com a superfície traseira, caso contrário, as ligações podem ficar danificadas. Não aperte os cabos de ligação entre a porta do forno quente e a estrutura. Não passe os cabos de ligação sobre a secção quente de cozedura. Caso contrário, o isolamento do cabo pode derreter e provocar incêndio, como resultado de um curto-circuito.
- Verifique se todos os controlos do equipamento são desligados após o uso.



Importante

Contacte a assistência técnica para a instalação do equipamento a ser usado. Após este procedimento, terá início o período de garantia.

Segurança para crianças

- As partes acessíveis do equipamento tornar-se-ão quentes enquanto este estiver em utilização e até que arrefeça, as crianças deverão ser mantidas afastadas.
- Os materiais da embalagem serão perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem afastados

das crianças. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais.

- Quando a porta estiver aberta, **não** coloque qualquer objecto pesado sobre ela e **não** permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que se volte ao contrário ou pode danificar as dobradiças.

Segurança ao trabalhar com electricidade

- Qualquer tarefa com sistemas e equipamentos eléctricos deve ser executada por pessoas qualificadas autorizadas.
- Mesmo que o forno esteja desligado, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar.
- Em caso de algum dano, desligue a unidade e corte a alimentação eléctrica. Para este fim, desligue o fusível.
- Certifique-se que o valor corrente do fusível é apropriado para a corrente do fogão.

Utilização pretendida

A unidade é concebida apenas para utilização doméstica. O uso comercial não é admissível.

Este produto não deve ser usado para fins de aquecimento.

O fabricante não será responsável por qualquer dano causado por uso incorrecto ou erros de manuseio.

Conselhos para poupar energia

Os seguintes conselhos ajudam-no(a) a utilizar o seu equipamento de uma forma ecológica e a poupar energia:

- Utilize painéis revestidos a esmalte e de cor escura, visto que a transmissão de calor será melhor.

- Ao cozinhar as suas refeições, realize uma função de pré-aquecimento se for aconselhável no manual do utilizador ou na descrição da cozedura.
- Durante a cozedura, não abra frequentemente a porta do forno.
- Tente cozinhar mais do que um tipo de refeição dentro do forno ao mesmo tempo (pode cozinhar duas refeições diferentes ao mesmo tempo colocando os recipientes de cozedura na mesma prateleira do grelhador). Será apropriado cozinhar mais do que uma refeição uma após a outra. O forno já estará quente.
- Descongele os alimentos congelados antes de os cozinhar dentro do forno.
- Pode poupar energia fechando o seu forno eléctrico alguns minutos antes do tempo de cozedura (a porta do forno não deverá ser aberta).

Eliminação

Material de embalagem



PERIGO

Risco de asfixia pelos materiais da embalagem!

Mantenha as crianças afastadas dos materiais de embalagem.

O material de embalagem e os bloqueios de transporte são feitos de materiais não nocivos ao ambiente. Por favor, elimine todas as partes da embalagem de acordo com as normas ambientais. Isto beneficia o ambiente e salva preciosas matérias-primas.

Equipamento velho



Este produto ostenta o símbolo de classificação selectiva para resíduos de

equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE) (REEE). Isto significa que este produto deve ser tratado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96 EC para que seja reciclado ou desmantelado a fim de minimizar o seu impacto no meio ambiente. Para mais informações, contacte por favor as suas autoridades locais ou regionais. Os produtos electrónicos não incluídos neste processo de classificação selectiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana devido à presença de substâncias perigosas.

Futuras deslocações



AVISO

Não coloque outros itens por cima do equipamento. O equipamento deve ser transportado na horizontal.

Guarde a caixa original do equipamento e transporte o equipamento na sua caixa original. Siga as marcas orientadoras que estão impressas na caixa.



Importante

Verifique a aparência geral do seu equipamento, identificando possíveis danos durante o transporte.

Para impedir que a grelha de arame e o tabuleiro dentro do forno danifiquem a porta do forno, coloque uma tira de cartão por dentro da porta do forno, nos locais que coincidem com a posição dos tabuleiros. Passe fita adesiva sobre a porta do forno até às partes laterais.

Caso não tenha o caixote original

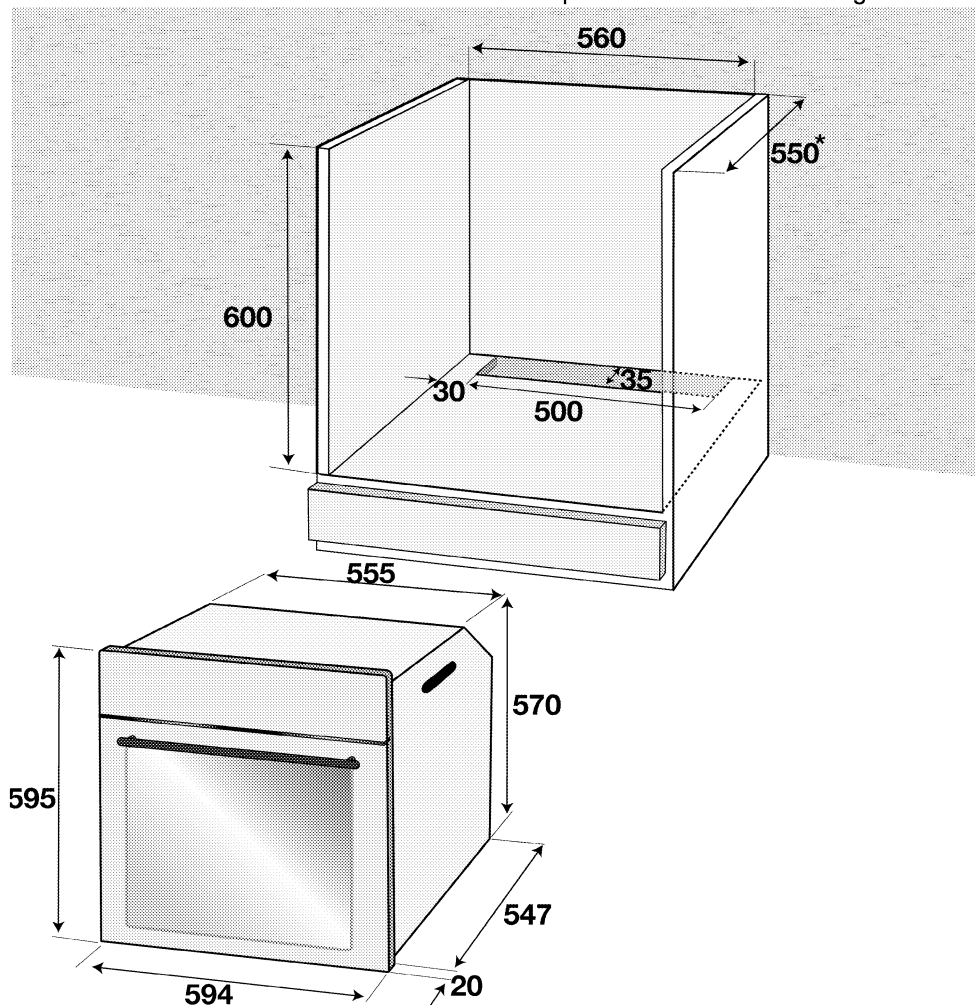
Emble o equipamento em plástico de bolhas de ar ou papelão grosso e segure firmemente com fita adesiva para evitar danos durante o transporte.

3 INSTALAÇÃO

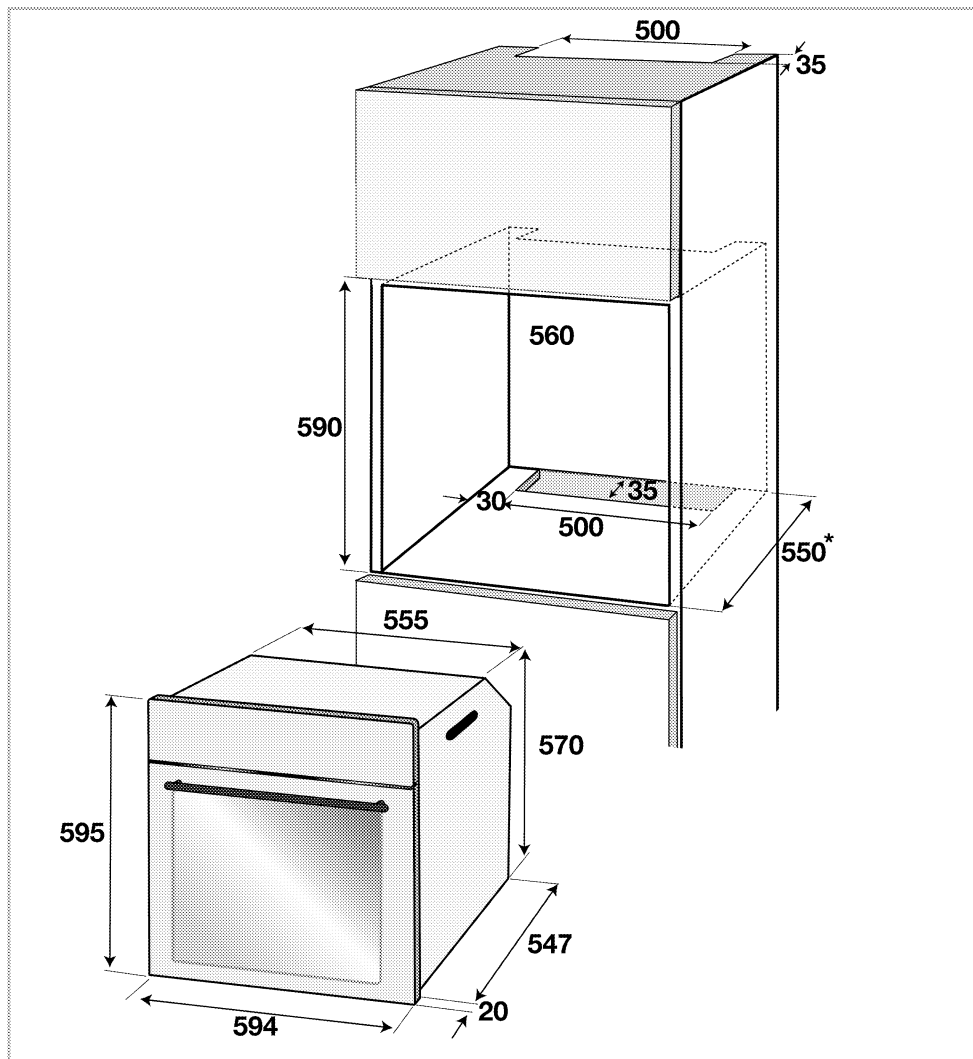
Preparações

O equipamento está concebido para instalação em armários de cozinha disponíveis comercialmente. Deve ser deixada uma distância de segurança entre a unidade e as paredes e móveis. Ver figura (valores em mm).

- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo).
- Os armários da cozinha devem estar nivelados e fixados.
- Se houver uma gaveta por debaixo do forno, deverá ser instalada uma prateleira entre o forno e a gaveta.



* min.



* min.

Instalação e ligação



AVISO

Danos materiais!

O manípulo da porta não pode ser usado para levantar ou deslocar a unidade.

normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.

- A unidade deve ser transportada, pelo menos, por duas pessoas.
 - Utilize as ranhuras ou as alças de arame localizadas em ambos os lados, para deslocar o produto.
- Para a instalação, o equipamento deve ser ligado de acordo com todas as



AVISO

Se o produto possuir alças de arame, empurre as alças de volta para dentro das paredes laterais, após deslocar o produto.

Ligação à corrente eléctrica



Importante

Teste equipamento deverá estar ligado à terra!

A nossa empresa não deve ser responsabilizada por quaisquer danos causados pela utilização do forno sem a correcta ligação à terra.



PERIGO

Risco de choque eléctrico, curto-circuito ou fogo por instalação não profissional!

A unidade pode ser ligada à corrente eléctrica apenas por pessoas qualificadas autorizadas e o equipamento está apenas garantido após a instalação correcta.



PERIGO

Risco de choque eléctrico, curto-circuito ou fogo por danos ao cabo de alimentação!

O cabo de alimentação não deve ser prensado, dobrado ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes da unidade. Se o cabo de alimentação se danificar, deverá ser substituído por um electricista qualificado.

- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na chapa de características da unidade. A chapa de

características pode ser vista se a porta da frente for aberta.

- O cabo de ligação da unidade deverá corresponder às especificações e ao consumo de energia; ver *Dados técnicos*, página 5.



PERIGO

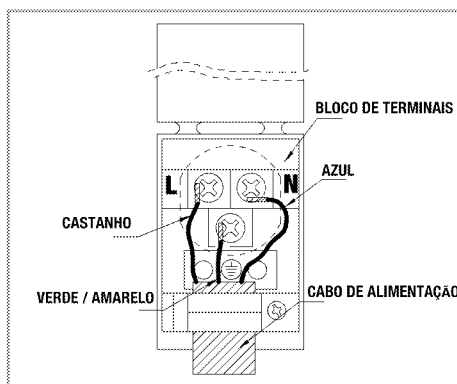
Risco de choque eléctrico!

Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da corrente eléctrica.

- Se não for possível uma separação de todos os pólos do fornecimento eléctrico, deve ser ligada uma unidade de separação com uma distância de contacto de 3 mm no mínimo (fusíveis, interruptores de segurança da linha, interruptores) em todos os pólos que deverão estar adjacentes (mas não acima) do fogão de acordo com os regulamentos IEE. O não cumprimento destas instruções, poderá resultar em problemas de funcionamento e na invalidação da garantia do produto.

É recomendada uma protecção adicional através de um interruptor de circuito de corrente residual.

Se um cabo for fornecido juntamente com o seu produto;

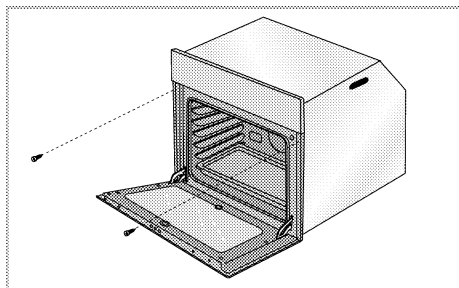


2. **para ligação monofásica**, tenha cuidado em ligar como descrito a seguir:

- Fio castanho = L (Fase)
- Fio azul = N (Neutro)
- O fio verde/amarelo deve ser ligado á linha de terra (E).

Instalação

1. Evitando a quebra e o esmagamento do cabo de alimentação, deslize o forno através do buraco do compartimento, alinhe e segure.

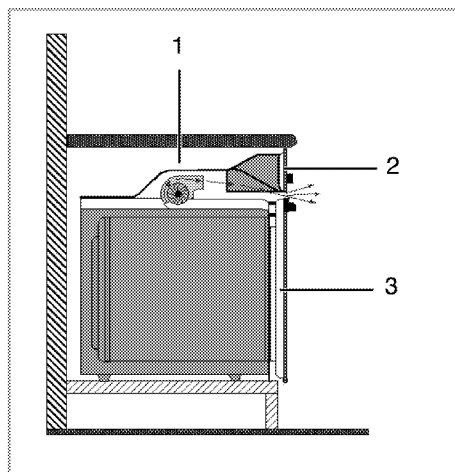


Fixe o seu forno com os 2 parafusos como indicado na figura.

Verificação final

1. Ligue o cabo de alimentação á tomada e active o fusível do dispositivo.
2. Função de verificação.

Para equipamento com uma ventoinha de arrefecimento



- 1 Ventilador
- 2 Painel de controlo
- 3 Porta

A ventoinha de arrefecimento incorporada arrefece tanto o compartimento embutido como a frente do equipamento.

Le ventilateur de refroidissement continue encore de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même lorsque le four est éteint.

Funcionamento inicial

Defina a hora



Importante

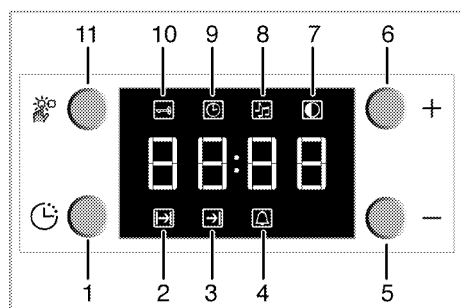
O temporizador deve ser definido antes da utilização do forno. Se o temporizador não estiver definido, o forno não pode funcionar.



AVISO

Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados no relógio piscarão.

Após ligar o forno pela primeira vez, ajuste a hora actual com as teclas '5' e '6'.



- 1 Botão do programa
- 2 Tempo de cozedura
- 3 Tempo de fim da cozedura
- 4 Período do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Ajuste do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Teclado
- 11 Tecla de ajuste

Após ajustar a hora, pode iniciar e terminar a cozedura, seleccionando a posição desejada com o botão de temperatura e o botão de função.



Importante

Se a hora actual não estiver definida, o ajuste da hora começará a aumentar/deslocar-se a partir das 12:00. O ícone 9 do relógio será exibido para indicar que a hora actual não foi ajustada. O ícone desaparecerá quando a hora estiver ajustada.



Importante

As definições da hora actual são canceladas em caso de falha de energia. Precisarão de ser reajustadas.

Alterar a hora do dia

Para alterar a hora do dia predefinida no seu forno;

1. Prima a tecla 11 para activar o ícone da hora actual 9.
2. Ajuste a hora usando as teclas 5 e 6.

Alterar o ajuste de brilho do ecrã

1. Prima a tecla 11 para activar o símbolo de brilho do ecrã 7 para o ajuste do brilho do ecrã.
 2. Ajuste o brilho desejado usando as teclas 5 e 6.
- » O nível do brilho seleccionado será exibido como d-01, d-02 ou d-03 no ecrã.

Primeira limpeza da unidade



AVISO

A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza.

Não use detergentes, leite/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo.

1. Remova todos os materiais de embalagem.
2. Limpe as superfícies da unidade com um pano húmido ou esponja e seque com um pano.

Aquecimento inicial



ATENÇÃO

As superfícies quentes podem causar queimaduras!

Não toque nas superfícies quentes da unidade. Mantenha as crianças afastadas da unidade e use luvas.



Importante

Poderão ocorrer maus odores e fumo durante o primeiro aquecimento. Providencie uma boa ventilação.

Quaisquer camadas de conservação ou resíduo de produção devem ser queimados antes da primeira utilização.

Aqueça o dispositivo por cerca de 30 minutos e depois desligue-o.

Forno eléctrico

1. Retire todos os tabuleiros e suportes do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione o aquecimento superior e inferior com o botão de função.
4. Seleccione a temperatura mais alta com o botão do termóstato; consulte *Utilizar o forno eléctrico, página 16*.
5. Aqueça aproximadamente por 30 minutos.
6. Desligue o seu forno; consulte *Utilizar o forno eléctrico, página 16*

Grelhador do forno

1. Retire todos os tabuleiros e prateleira de arame do forno.
2. Feche a porta do forno.
3. Seleccione a potência mais alta do forno do grelhador; consulte *Operar o grelhador, página 22*.
4. Aqueça aproximadamente por 30 minutos.
5. Desligue o seu grelhador; consulte *Operar o grelhador, página 22*

4 FUNCIONAR COM O FORNO

Informações gerais sobre cozer no forno, assar e grelhar



PERIGO

Risco de escaldão pelo vapor quente!

Quando o forno estiver em uso ou logo a seguir, primeiro abra ligeiramente a porta do forno para que o vapor possa escapar.

Dicas para cozer no forno

- Utilize pratos de metal apropriados com revestimento antiaderente ou recipientes de alumínio ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Use da melhor maneira possível o espaço na prateleira.
- É recomendado colocar a forma de assar no forno no centro da prateleira.
- Mantenha a porta do forno fechada.

Conselhos para assar

- Temperar com sumo de limão e pimenta preta facilitará a cozedura ao preparar frango ou peru inteiros ou uma grande peça de carne.
- As carnes com osso demoram cerca de 15 a 30 minutos a mais para cozerem, do que um pedaço do mesmo tamanho sem osso.
- Deverá calcular um tempo de cozedura de 4 a 5 minutos por cada centímetro de altura da carne.
- Deixe a carne repousar no forno por cerca de 10 minutos após o tempo de cozedura. O suco é melhor distribuído por todo o assado e não escorre quando a carne é cortada.
- Os peixes num prato resistente ao fogo devem ser colocados na prateleira no nível médio ou baixo.

Conselhos para grelhar

Ao grelhar carne, peixe e aves, eles ficam rapidamente com uma cor acastanhada, levemente tostados e não ficam secos. Postas, espetadas de carne e salsichas, mas também vegetais com alto teor de água (por ex. tomates e cebolas), são particularmente apropriados para serem grelhados.

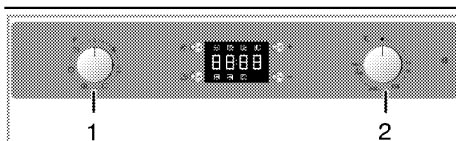
- Distribua as peças a serem grelhadas na grelha de assar ou a grelha de assar no tabuleiro, de modo que não excedam as dimensões de aquecimento.
- Coloque a grelha ou o tabuleiro de assar dentro do forno ao nível desejado. Se grelhar na grelha, coloque um colector de pingos no fundo para recolher a gordura.
- Adicione alguma água ao colector de pingos para uma limpeza mais fácil.

Utilizar o forno eléctrico



Importante

O temporizador deve ser definido antes da utilização do forno. Se o temporizador não estiver definido, o forno não pode funcionar.



1 Botão da função

2 Botão do termóstato

Os modos de operação do forno eléctrico são seleccionados com o botão de função. A temperatura é ajustada com o botão do termóstato.

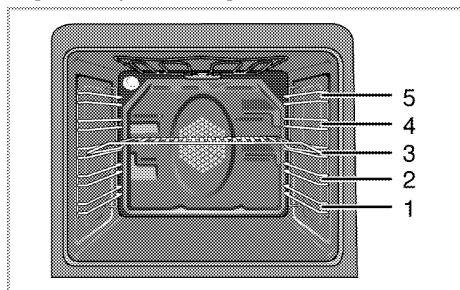
Todas as funções do forno são desligadas ao rodar o botão correspondente para a posição off (superior).

Seleccionar a temperatura e o modo de funcionamento

1. Defina o botão do termóstato para a temperatura pretendida.
 2. Defina o botão de função para o modo de funcionamento exigido.
- » O fogão aquece até à temperatura ajustada e mantém-na. Durante o aquecimento, a lâmpada da temperatura mantém-se acesa.

Desligar o forno eléctrico

Rode o botão de função e o botão do termóstato para a posição off (topo).
Prima o botão **14** durante cerca de 2 segundos para desligar o forno.



Posições da prateleira

Para obter o melhor resultado, coloque a grelha de arame de forma que encaixe na abertura da prateleira de arame, como ilustrado na figura.

Modos de funcionamento

A ordem dos modos de funcionamento mostrada aqui pode diferenciar da organização na sua unidade.

Aquecimento superior e inferior



Os aquecimentos superior e inferior estão ligados. Os alimentos são aquecidos simultaneamente a partir da parte superior e inferior. Adequado por ex. para bolos, bolinhos ou guizados em formas de pastelaria.

Aquecimento inferior



Apenas está ligado o aquecimento inferior. É particularmente apropriada para pratos, tais como pizza, que necessitam de ser cozidos a partir do fundo.

Aquecimento superior e inferior com ar de convecção



O aquecimento superior e inferior mais a ventoinha (na parede posterior) estão ligados. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente por todo o forno pela ventoinha.

Superfície do grelhador



O grelhador grande (sob o tecto do forno) está a funcionar. Adequado para grelhar quantidades maiores.

- Coloque porções grandes ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Ajuste a temperatura para o nível máximo.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

Grelhador com ar de convecção



O efeito de grelhar não é tão forte como com o grelhar normal.

- Coloque porções pequenas ou de médio tamanho na posição correcta da prateleira sob o aquecedor do grelhador para grelharem.
- Ajuste a temperatura para o nível máximo.
- Volte os alimentos a meio do tempo de grelhar.

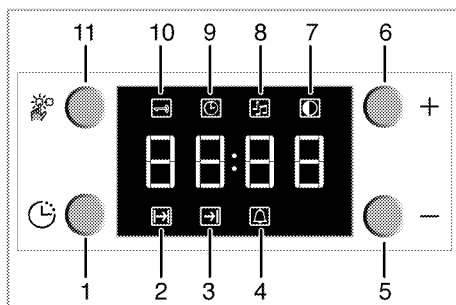
Aquecimento rápido



Este modo é usado para aquecer rapidamente o forno. Este modo não é **apropriado** para a preparação de alimentos.

- Depois de seleccionar este modo, escolha a temperatura desejada. A lâmpada do termóstato está acesa e o forno está aquecido.
- Quando o processo de aquecimento estiver completo, a lâmpada apaga. Agora pode seleccionar o modo de funcionamento desejado para a preparação dos alimentos.

Como operar o temporizador do forno



- 1 Botão do programa
- 2 Tempo de cozedura
- 3 Tempo de fim da cozedura
- 4 Período do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Ajuste do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Teclado
- 11 Tecla de ajuste



Importante

O tempo máximo a ser definido para o fim do processo de cozedura é de 23 horas e 59 minutos. No caso de corte de energia, o programa será cancelado. Será necessário programar novamente.



AVISO

Ao fazer qualquer ajuste, os símbolos relacionados no relógio piscarão. Deverá esperar algum tempo para que as definições sejam aplicadas.



Importante

Se o modo de funcionamento semi-automático ou completamente automático estiver definido no relógio, a hora não poderá ser ajustada.



AVISO

O tempo de cozedura será exibido, uma vez iniciada a cozedura.

Ligar em funcionamento totalmente automático

Neste modo de funcionamento poderá ajustar durante quanto tempo o forno funcionará automaticamente (tempo de cozedura) e a tempo a que será automaticamente desligado (fim do tempo de cozedura).

1. Prima a tecla **1** para activar o símbolo do tempo de cozedura 2.
2. Ajuste o tempo da cozedura usando as teclas **5** e **6**.

» O símbolo de cozedura deverá estar aceso (será exibido continuamente) após definido o tempo de cozedura.

3. Para o tempo de fim da cozedura, prima a tecla **1** para activar o símbolo do tempo de fim da cozedura **3**.
4. Ajuste o tempo de fim da cozedura usando as teclas **5** e **6**.

» Uma vez que o tempo de fim da cozedura esteja definido, o símbolo de fim da cozedura acenderá (exibido continuamente). O símbolo do final do tempo de cozedura (**3**) desaparecerá assim que a cozedura tiver começado.

5. Coloque o seu alimento no forno.
6. Seleccione o modo de funcionamento e a temperatura.

» O temporizador do forno calcula automaticamente o tempo de arranque da cozedura, usando o tempo de fim da cozedura que definiu e o período da cozedura. O modo de funcionamento

seleccionado é activado quando chegar a hora de início da cozedura e o forno aquece até a temperatura definida. Manterá esta temperatura até ao fim do tempo da cozedura.

7. Depois do processo de cozedura estar terminado, a marca "End" será exibida e o sinal de alarme soar.
8. O sinal do alarme estará activo por 2 minutos. Para interromper o sinal de alarme, basta premir qualquer tecla.



Importante

Se silenciar o alarme premindo qualquer tecla, o forno recomeçará a funcionar.

Se premir qualquer botão no final do período do alarme, o forno recomeçará a funcionar.

» O alarme será silenciado e a hora actual será exibida.

9. Desligue o forno usando o botão de temperatura e o botão de função

Ligar o funcionamento semi-automático

Neste modo de funcionamento, pode ajustar o período de tempo durante o qual o forno funcionará (tempo de cozedura).

1. Prima a tecla **1** para activar o símbolo do tempo de cozedura 2.
2. Ajuste o tempo da cozedura usando as teclas **5** e **6**.

» O símbolo de cozedura deverá estar aceso (será exibido continuamente) após definido o tempo de cozedura.

3. Coloque o seu alimento no forno.
4. Seleccione o modo de funcionamento e a temperatura.

» O forno será aquecido até à temperatura predefinida e manterá esta temperatura até ao fim do tempo de cozedura que seleccionou.

5. Depois do processo de cozedura estar terminado, a marca "End" será exibida e o sinal de alarme soar.

6. O sinal do alarme estará activo por 2 minutos. Para interromper o sinal de alarme, basta premir qualquer tecla.



Importante

Se silenciar o alarme premindo qualquer tecla, o forno recomeçará a funcionar.

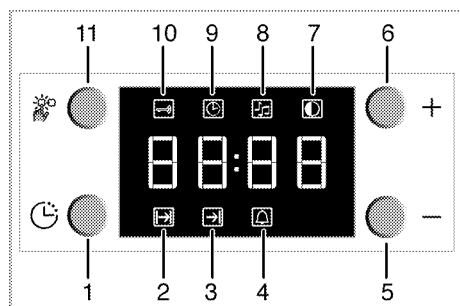
Se premir qualquer botão no final do período do alarme, o forno recomeçará a funcionar.

- » O alarme será silenciado e a hora actual será exibida.
7. Desligue o forno usando o botão de temperatura e o botão de função

Como usar o bloqueio do programa

Activar o bloqueio do programa

Pode evitar a utilização dos botões do relógio activando a função de chave do bloqueio.



- 1 Botão do programa
- 2 Tempo de cozedura
- 3 Tempo de fim da cozedura
- 4 Período do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Ajuste do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Teclado
- 11 Tecla de ajuste



AVISO

Quando a função de chave do bloqueio estiver activada, os botões do relógio, excepto para a tecla **11**, não podem ser utilizados.

1. Prima a tecla **11** para activar o símbolo de chave de bloqueio "**10**".
» "**OFF**" será exibido.
2. Prima a tecla **6** para activar a chave de bloqueio.
» Depois da chave de bloqueio ter sido ajustada, "**On**" será exibido e o símbolo de chave de bloqueio permanecerá activo.

Desactivar o bloqueio do programa

1. Prima a tecla **11** para activar o símbolo de chave de bloqueio "**10**".
» "**On**" será exibido.
2. Prima a tecla **5** para desactivar a chave de bloqueio.
» "**OFF**" será exibido depois da chave de bloqueio ter sido desactivada.

Tabela de tempos de cozedura



Importante

Os valores especificados foram determinados em laboratório. Os valores apropriados para si podem se desviar desses valores.

Cozer no forno e assar



Importante

O nível 1 é o nível **inferior** no forno.

Alimento	Número do nível de cozedura		Posição da armação	Temperatura(°C)	Tempo de cozedura(min.)
Bolo em tabuleiro	Um nível		3	175	25 ... 30
Bolo em forma	Um nível		2	175	40 ... 50
Bolos em papel	Um nível		3	175	25 ... 30
Bolo esponja	Um nível		3	200	5 ... 10
Biscoitos	Um nível		3	175	25 ... 30
Massa folhada	Um nível		2	200	30 ... 40
Massa rica	Um nível		2	200	25 ... 35
Fermento	Um nível		2	200	35 ... 45
Lasanha	Um nível		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Um nível		2	200 ... 220	15 ... 20
Bife (completo)/ Assado	Um nível		3	25 min. 250 depois 180 ... 190	100 ... 120
Perna de cordeiro (caçarola)	Um nível		3	25 min. 220 depois 180 ... 190	70 ... 90
Frango assado	Um nível		2	15 min. 250 depois 180 ... 190	55 ... 65
Peru (5.5 kg)	Um nível		1	25 min. 250 depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Um nível		3	200	20 ... 30

Conselhos para cozer bolos

- Se a massa estiver muito seca,
 - » Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
- Se a massa estiver escorregadia,
 - » Utilize menos líquido e baixe a temperatura em 10 °C.
- Se a massa estiver muito escura na parte de cima,
 - » Coloque-a na prateleira inferior, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.
- Se estiver bem cozida por dentro mas pegajosa por fora,

» Utilize menos líquido, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

Conselhos para cozer massa de pastelaria

- Se a massa estiver muito seca,
 - » Aumente a temperatura em cerca 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
 - » Humedeça as camadas da pasta com um molho composto de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se a massa ficar cozida muito tarde,
 - » Preste atenção que a espessura da massa que preparou não exceda a profundidade do tabuleiro e fique nivelada com ele.

3. Se a parte superior da massa ficar acastanhada, mas a parte inferior não estiver cozida,

» Certifique-se que a quantidade de molho que utilizou para a massa não seja demasiado no fundo da massa. Tente espalhar o molho de forma igual entre e sobre as camadas da pasta para um acastanhado uniforme.

» Cozinhe a massa de acordo com o modo e temperatura dados na tabela de cozedura. Se a parte do fundo continuar a não ficar acastanhada o suficiente, coloque-a numa prateleira de uma camada mais baixa da próxima vez.

Conselhos para cozinhar legumes

1. Se o prato de legumes ficar sem suco e seco,

» Uma vez que ao utilizar uma tampa durante a cozedura mantém suco do prato na frigideira, cozinhe os seus legumes numa frigideira com tampa em vez de um tabuleiro.

2. Se um prato de legumes não cozinhar,

» Coza antecipadamente os legumes ou prepare-os como alimentos enlatados e coloque-os no forno.

Tabelas de tempos de cozedura para grelhar

Grelhar com grelhador eléctrico

Alimento	Nível de inserção	Tempo de grelhar
Peixe	4...5	20...25 min. [#]
Frango fatiado	4...5	25...35 min.
Costeletas de borrego	4...5	20...25 min.
Rosbife	4...5	25...30 min. [#]
Costeletas de vitela	4...5	25...30 min. [#]
[#] dependendo da espessura		

Operar o grelhador



Importante

O temporizador deve ser definido antes da utilização do forno. Se o temporizador não estiver definido, o forno não pode funcionar.



ATENÇÃO

As superfícies quentes podem causar queimaduras!

Feche a porta do forno ao grelhar.

Ligar o grelhador

1. Ajuste o botão de função sobre o símbolo de grelhador.
 2. Pré-aqueça durante aproximadamente 5 minutos, se for necessário.
 3. Depois ajuste a definição do grelhador desejada.
- » A lâmpada do termóstato está ligada.

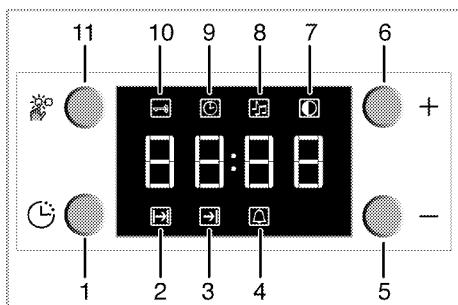
Desligar o grelhador

1. Rode o botão de controlo do grelhador para a posição off (topo).

Como usar o alarme do programa

Além do uso do temporizador para cozinhar, o mesmo também pode ser usado como um lembrete ou um relógio de alarme.

Logo que o período de tempo definido tenha expirado, o relógio de alarme emitirá um sinal. O relógio de alarme não influencia as funções do forno.



- 1 Botão do programa
- 2 Tempo de cozedura
- 3 Tempo de fim da cozedura
- 4 Período do alarme
- 5 Tecla menos
- 6 Tecla mais
- 7 Ajuste do brilho do ecrã
- 8 Volume do alarme
- 9 Hora actual
- 10 Teclado
- 11 Tecla de ajuste

Ajustar o relógio de alarme

1. Prima a tecla **1** para activar o símbolo do tempo do alarme **4**.



Importante

O tempo máximo do alarme pode ser de 23 horas e 59 minutos.

2. Ajuste o tempo do alarme usando as teclas **5** e **6**.

» O símbolo do alarme deverá estar aceso (será exibido continuamente) depois do tempo do alarme ter sido definido e o tempo do alarme será exibido.

3. Após ter decorrido o tempo do alarme, o símbolo do alarme começará a piscar e será ouvido um sinal de alarme.

Desligar o alarme

1. Para interromper o sinal de alarme, basta premir qualquer tecla.

» O alarme será silenciado e a hora actual será exibida.

Desligar antecipadamente o relógio de alarme

1. Para reajustar o tempo do alarme, prima a tecla **1** para activar o símbolo da hora do alarme **4**.
2. Mantenha premida a tecla **5** até que "**00:00**" seja exibido.



Importante

A hora do alarme será exibida. Se a hora do alarme e o tempo da cozedura forem definidos conjuntamente, será exibido o tempo mais curto.

Alterar o ajuste do som do alarme

1. Prima a tecla **11** para activar o símbolo de ajuste do som do alarme **8** para o ajuste do som do alarme.
2. Ajuste o som desejado usando as teclas **5** e **6**.

» O nível do som do alarme seleccionado será exibido como 'b-01', 'b-02' ou 'b-03' no ecrã.

5 MANUTENÇÃO E CUIDADOS

Informações gerais



PERIGO

Risco de choque eléctrico!

Corte a electricidade antes de limpar o equipamento, para evitar um choque eléctrico.



PERIGO

As superfícies quentes podem causar queimaduras!

Deixe que a unidade arrefeça antes de a limpar.



AVISO

A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes, leite/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo.

Limpe completamente o equipamento após cada utilização; desta forma, será possível remover mais facilmente os resíduos da cozedura, evitando assim que estes se queiem da próxima vez que o produto for utilizado.

Não é necessário qualquer agente especial de limpeza para limpar a unidade. É recomendado usar água morna com líquido de lavagem, um pano ou esponja macia e um pano macio para secar.

Não use qualquer tipo de material de limpeza abrasivo!



Importante

Não utilize limpadores a vapor para a limpeza.

Limpar o painel de controlo



AVISO

Dano no painel de controlo!

Não remova os botões de controlo para a limpeza do painel de controlo.

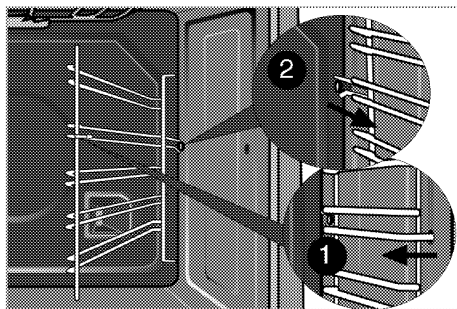
Limpe o painel de controlo e os botões de controlo.

Limpar o forno

Não é necessário qualquer limpador ou outro agente especial de limpeza para limpar o forno. É recomendável limpar o forno com um pano húmido, enquanto ainda estiver quente.

Para limpar a parede lateral,

1. Retire a parte frontal da prateleira de arame, puxando-a na direcção contrária à da parede lateral.
2. Retire completamente o suporte lateral puxando-o na sua direcção.

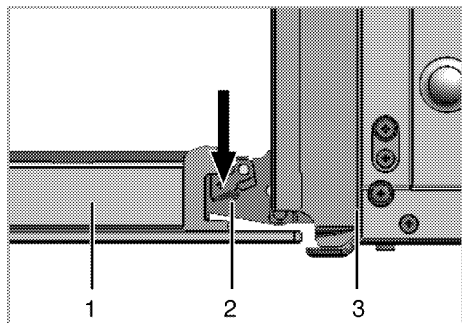


Limpar a porta do forno

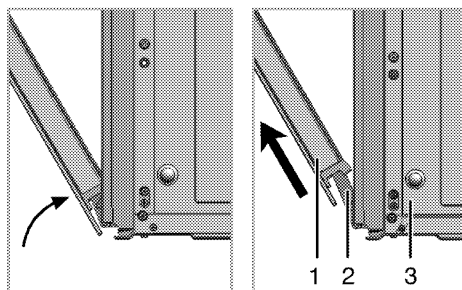
Não use qualquer limpador abrasivo forte ou raspadores de metal pontiagudos para limpar a porta do forno; esses agentes podem riscar a superfície e destruir o vidro.

Desmontar a porta do forno

1. Abra a porta frontal.
2. Abra os grampos do compartimento da dobradiça dos lados esquerdo e direito da porta frontal, pressionando-os para baixo, conforme ilustrado na figura.



- 1 Porta frontal
- 2 Dobradiça
- 3 Forno



- 1 Porta frontal
 - 2 Dobradiça
 - 3 Forno
3. Desloque a porta frontal até ao meio.
 4. Remova a porta frontal puxando-a para cima para a soltar das dobradiças esquerda e direita.



AVISO

Os passos levados a cabo durante o processo de remoção deverão ser realizados na ordem inversa (passos 4, 3, 2 e 1) para voltar a encaixar a tampa. Não se esqueça de fechar os grampos no compartimento da dobradiça ao reinstalar a porta.

Substituir a lâmpada do forno



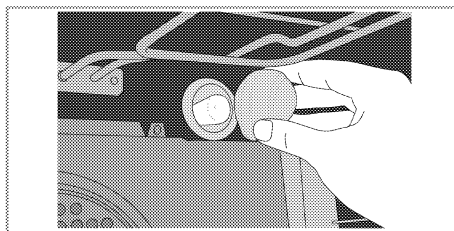
PERIGO

As superfícies quentes podem causar queimaduras!

Certifique-se de que o dispositivo está desligado e arrefecido a fim de evitar o risco de choque eléctrico.

A lâmpada do forno é uma lâmpada especial de luz eléctrica resistente ao calor (T 300 °C); consulte *Dados técnicos*, página 5. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos agentes de assistência técnica.

1. Desligue a corrente eléctrica.
2. Desaperte a tampa de vidro.



3. Desaperte a lâmpada do forno e substitua-a por uma nova.
4. Volte a colocar a tampa de vidro.

Resolução de problemas



PERIGO

**Risco de choque eléctrico,
curto-circuito ou fogo por
reparações não profissionais!**

As reparações na unidade devem ser efectuadas pela assistência técnica ou por um electricista qualificado.

Condições normais de funcionamento

- Poderão ser emitidos maus odores e fumo por um par de horas durante o primeiro funcionamento.
- É normal que se liberte vapor durante o funcionamento.
- Quando as partes metálicas são aquecidas, elas podem dilatar-se e provocar ruídos.

Poderá resolver você mesmo os seguintes problemas. **Antes de contactar o serviço de assistência técnica, verifique os seguintes pontos.**

Equipamento eléctrico

Avaria/problema	Causa possível	Conselho/solução
O electrodoméstico não funciona.	O fusível está queimado ou desactivado.	Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou volte a activá-los.
	A ficha do produto pode não estar ligada à tomada de terra.	Verifique a ligação da ficha.
	Os botões do relógio não funcionam.	O bloqueio do teclado (keylock) pode estar activado. Por favor, desactive-o. (consulte <i>Como usar o bloqueio do programa, página 20</i>).
A luz do forno não acende.	A lâmpada do forno está fundida.	Substitua a lâmpada do forno.
	Sem corrente.	Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substitua-os ou volte a activá-los.
O forno não aquece.	O botão da função e/ou o botão do termóstato não estão ajustados.	Ajuste o botão da função e o botão do termóstato.
	Se o produto possuir um temporizador, o mesmo pode não estar definido.	Definir ao tempo.
	Sem corrente.	Verifique a alimentação eléctrica e a caixa de fusíveis.

Temporizador (se o produto possuir um temporizador digital)

Avaria/problema	Causa possível	Conselho/solução
O visor do relógio está a piscar ou o símbolo de relógio está ligado.	A corrente eléctrica foi anteriormente interrompida.	Defina a hora Após desligar o forno com os botões de função, ajuste novamente a função do forno.

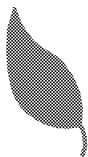
Se o problema não tiver sido resolvido:

1. Desligue a unidade da corrente eléctrica (desactive ou desaparafuse o fusível).
2. Chame a assistência técnica.

Prosimy zacząć od przeczytania tego!

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy wyboru urządzenia o zaawansowanej technologii i najwyższej jakości.



Wyprodukowano je w nowoczesnym zakładzie, zgodnie z normami ochrony środowiska.

Instrukcja ta jest częścią tego urządzenia. Pomoże sprawnie i bezpiecznie obsługiwać to urządzenie.

- Przy odbiorze prosimy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli zauważysz jakieś uszkodzenie w transporcie, prosimy bezzwłocznie skontaktować się z punktem sprzedaży i nie uruchamiać urządzenia.
- Zanim przyłączysz urządzenie do zasilania i uruchomisz je, prosimy przeczytać tę instrukcję i wszystkie załączone dokumenty. Szczególną uwagę prosimy zwrócić na instrukcję zachowania bezpieczeństwa.
- Zachowaj wszystkie dokumenty, aby można było do nich później zaglądać. Prosimy zachować paragon na ewentualny przypadek gwarancji.
- Gdy przekażesz to urządzenie innej osobie, prosimy dołączyć do niego wszystkie dokumenty.

1 INFORMACJE OGÓLNE..... 4

Przegląd ogólny4

Dane techniczne5

Akcesoria dostarczane wraz z jednostką ..6

2 INSTRUKCJA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA..... 7

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa7

Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa..7

Bezpieczeństwo dzieci.....8

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń
elektrycznych.....8

Zamierzone przeznaczenie8

Wskazówki, jak oszczędzać energię8

Złomowanie9

Materiał opakowaniowy9

Stare urządzenia9

Przyszły transport.....9

3 INSTALACJA..... 10

Przygotowanie10

Instalacja i przyłączenie12

Działanie wstępne.....13

Nastawianie czasu13

Pierwsze czyszczenie tego wyrobu ...14

Podgrzewanie wstępne.....15

4 JAK OBSŁUGIWAĆ PIEKARNIK16

Ogólne informacje o pieczeniu ciast,
rozmarzaniu i grillowaniu.16

Jak używać piekarnik elektryczny16

Tryby pracy17

Jak używać czasomierza piekarnika.18

Jak używać blokady programów19

Tabela czasów gotowania.....20

Jak obsługiwać grill21

Tabela czasów gotowania przy
grilowaniu21

Jak używać zegara z alarmem.....21

5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 23

Informacje ogólne23

Czyszczenie panelu sterowania.....23

Czyszczenie piekarnika.....23

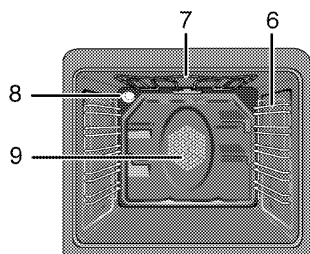
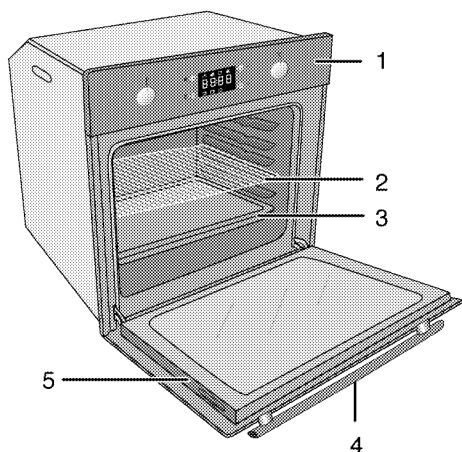
Demontaż drzwiczek piekarnika24

Wymiana lampki w piekarniku24

Rozwiązywanie problemów25

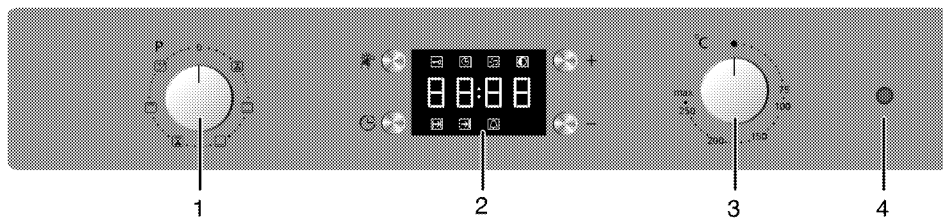
1 INFORMACJE OGÓLNE

Przegląd ogólny



- 1 Panel sterowania
- 2 Półka druciana
- 3 Tacka
- 4 Uchwyt
- 5 Drzwiczki

- 6 Pozycje półki
- 7 Górny element grzejny
- 8 Lampka
- 9 Silnik wentylatora (za płytą stalową)



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Czasomierz cyfrowy

- 3 Pokrętko termostatu
- 4 Lampka termostatu

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.4 kW
Bezpiecznik ochronny	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
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
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wnętrza	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

[#] Podstawa: Dane na tabliczkach znamionowych piekarników elektrycznych podawane są zgodnie z normą EN 50304. Ich wartości określono przy normalnym obciążeniu i trybie konwekcji/gorącego powietrza (jeśli dostępny).

^{**} patrz *INSTALACJA, strona 10*.

Akcesoria dostarczane wraz z jednostką

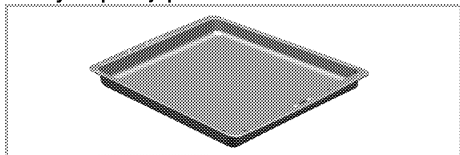


Uwaga!

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

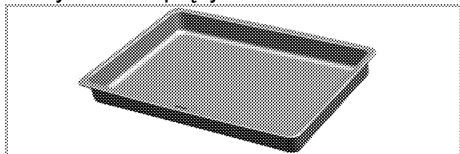
Foremka do pieczenia

Może służyć do pieczenia cisat, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



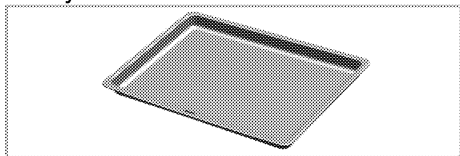
Foremka do głębokiego pieczenia

Może służyć do pieczenia ciasta, dużych porcji pieczeni, potraw o znacznej zawartości płynu, a przy grillowaniu jako naczynie na kapiący tłuszcz.



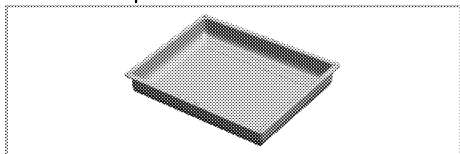
Foremka do ciasta

Zalecana do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



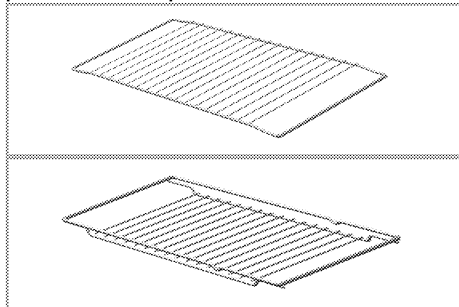
Mała foremka do pieczenia

Może służyć do niewielkich porcji. Tę foremkę do pieczenia stawia się na ruszcie do pieczenia.



Półka druciana

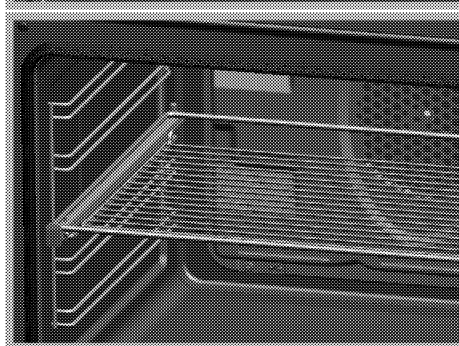
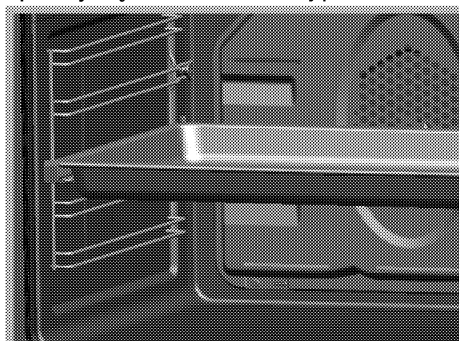
Może służyć do pieczenia mięsa oraz jako półka na naczynia z ciastem i mięsem do pieczenia i z zapiekankami.



Prawidłowe umieszczenie półki

drucianej na półkach przesuwanych

Tacki i półki druciane używane razem z półką przesuwaną muszą być umieszczone tak, aby ich odpowiadające sobie strony opierały się na kołkach danej półki.



2 INSTRUKCJA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa

W podręczniku tym stosuje się następujące rodzaje instrukcji i informacji bezpieczeństwa. Można je rozróżniać po symbolach i pierwszych słowach sygnalnych.



ZAGROŻENIE

Znaczne zagrożenie urazami.

Nieprzestrzeganie może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.



UWAGA

Zagrożenie urazami.

Nieprzestrzeganie może spowodować drobne lub średnie obrażenia.



POWIADOMIENIE

Ryzyko szkody materialnej

Nieprzestrzeganie może powodować szkody w danej jednostce lub innych obiektach.



Uwaga!

Wskazówka dla użytkowników.

Przydatne informacje jak użytkować tę jednostkę. Informacja o niezagrażeniu urazami.

Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej w celu poprawy jakości tego wyrobu bez uprzedniego powiadomienia. Liczby podane w tym

podręczniku służą wyłącznie celom poglądowym i mogą nie odnosić się wprost do danego modelu wyrobu. Wartości podane na oznaczeniach wyrobu lub w innych dokumentach drukowanych dostarczanych wraz z nim uzyskano w warunkach laboratoryjnych z zachowaniem odnośnych norm. Wartości te mogą się różnić zależnie od użytkowania wyrobu i warunków otoczenia.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonym potencjale fizycznym, zmysłowym lub mentalnym, lub bez doświadczenia i wiedzy, o ile przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo nie są poddani nadzorowi lub instrukcjom dotyczącym użytkowania tego urządzenia.

Należy uważać na dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

- Nie uruchamiaj tej jednostki, jeśli jest uszkodzona lub objawia widoczne uszkodzenia.
- Nie wykonuj żadnych napraw ani modyfikacji tej jednostki. Możesz, jednakże, zaradzić niektórym niesprawnościom; patrz *Rozwiązywanie problemów, strona 25*.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj zamkniętych pojemników z żywnością i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.

- Upewnij się, że z piekarnikiem nie stykają się żadne przedmioty łatwopalne, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają przy pracy.
- Nie stawiaj foremek do pieczenia, naczyń, ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Urządzenie to nagrzewa się pracując. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z daleka!
- Wkładając potrawę do piekarnika i wyjmując je z niego używaj termoodpornych rękawic.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Przyłącza gazowe/elektryczne nie powinny dotykać tylnej powierzchni, ponieważ mogą się od tego uszkodzić. Nie przeciskaj przewodów przyłączeniowych pomiędzy drzwiczkami a ramą gorącego piekarnika. Nie prowadź przewodów przyłączeniowych ponad gorącą sekcją gotowania. W przeciwnym razie izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Po zakończeniu użytkowania urządzenia, sprawdź, czy wyłączone są wszystkie urządzenia regulujące.
- ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymajcie materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Gdy drzwiczki są otwarte obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalaj dzieciom siadać na nich. Może to spowodować przewrócenie się urządzenia albo uszkodzenie zawiasów drzwiczek.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

- Wszelkie prace na systemach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator chłodzący nadal działa.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz jednostkę i odłącz ją od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika odpowiada prądowi kuchenki.

Zamierzone przeznaczenie

Jednostka ta przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

Wyrobu tego nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub błędną obsługą.

Wskazówki, jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi to urządzenie w sposób ekologiczny oraz oszczędzać energię.



Uwaga!

Do zainstalowania urządzenia przed jego użytkowaniem wezwij autoryzowany serwis. Po tej procedurze rozpoczyna się okres gwarancyjny.

Bezpieczeństwo dzieci

- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu jego

- Używaj emaliowanych naczyń w ciemnych barwach, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub opisie gotowania.
- W trakcie gotowania nie otwieraj zbyt często drzwiczek.
- Staraj się gotować w piekarniku więcej niż jeden rodzaj potrawy na raz (Można gotować dwie różne potrawy na raz umieszczając naczynia z potrawami na tej samej półce grilla). Możliwe jest gotowanie kilku potraw jedna po drugiej. Piekarnik będzie już gorący.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem ich w piekarniku.
- Można oszczędzać energię wyłączając piekarnik elektryczny na kilka minut przed upływem czasu gotowania (Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika).

Złomowanie

Materiał opakowaniowy



ZAGROŻENIE

Zagrożenie uduszeniem materiałami opakowaniowymi!

Trzymajcie dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.

Opakowanie i blokadki transportowe wykonane są z materiałów nieszkodliwych dla środowiska naturalnego. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska. To sprzyja ochronie środowiska i oszczędza cenne surowce.

Stare urządzenia



Wyrób niniejszy opatrzony jest symbolem selektywnego sortowania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych

(WEEE). Oznacza to, że z wyrobem niniejszym należy obchodzić się zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w celu odzyskania surowców wtórnych lub demontażu, aby zminimalizować oddziaływanie na środowisko naturalne. Aby zasięgnąć dalszych informacji prosimy kontaktować się z władzami miejscowymi lub regionalnymi.

Wyroby elektroniczne nie objęte procesem selektywnego sortowania są potencjalnie szkodliwe dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi ze względu na obecność substancji niebezpiecznych.

Przyszły transport



POWIADOMIENIE

Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.

Zachowaj oryginalne pudło na to urządzenie i transportuj je w oryginalnym opakowaniu kartonowym. Postępuj według wskazówek wydrukowanych na opakowaniu.



Uwaga!

Oceń ogólny wygląd urządzenia poprzez rozpoznanie ewentualnych uszkodzeń w transporcie.

Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez półkę drucianą i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek kartony, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

Jeśli nie masz oryginalnego opakowania kartonowego

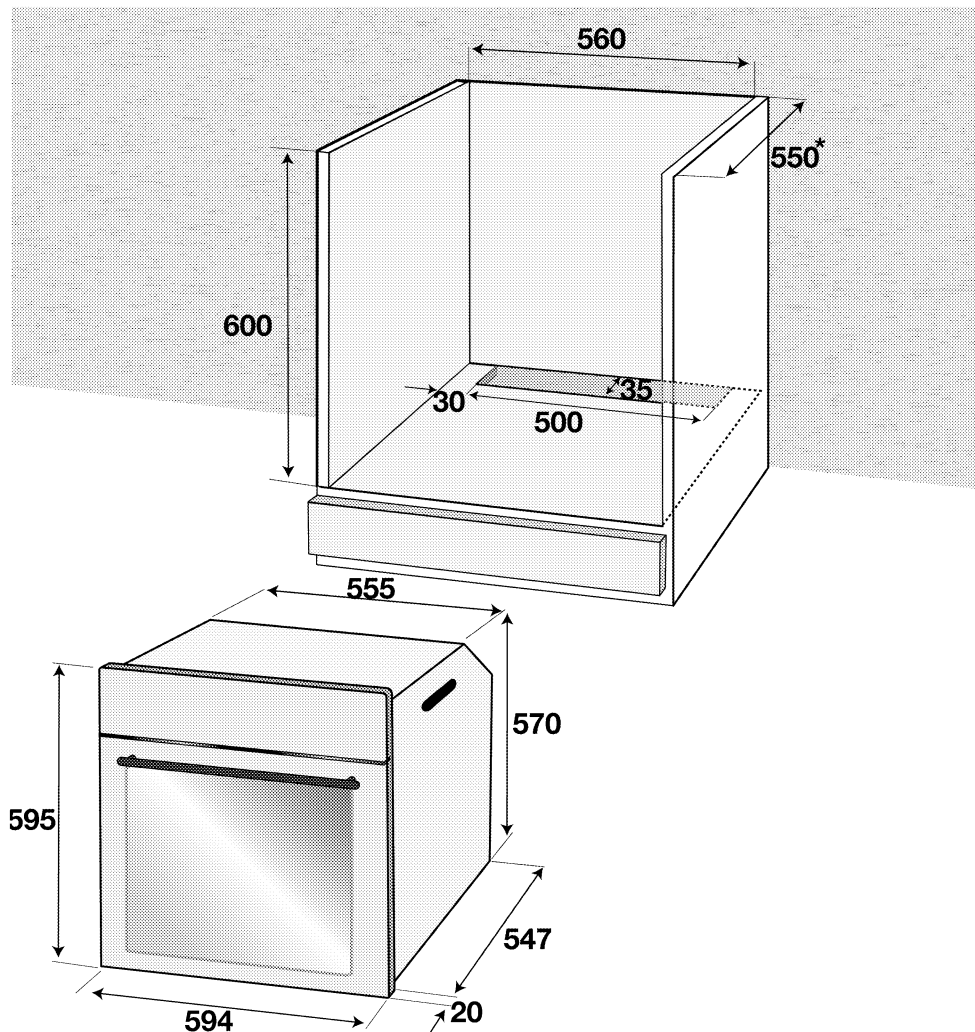
Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w trakcie transportu zawiń je w folię z bąbelkami lub gruby karton i zabezpiecz taśmą klejącą.

3 INSTALACJA

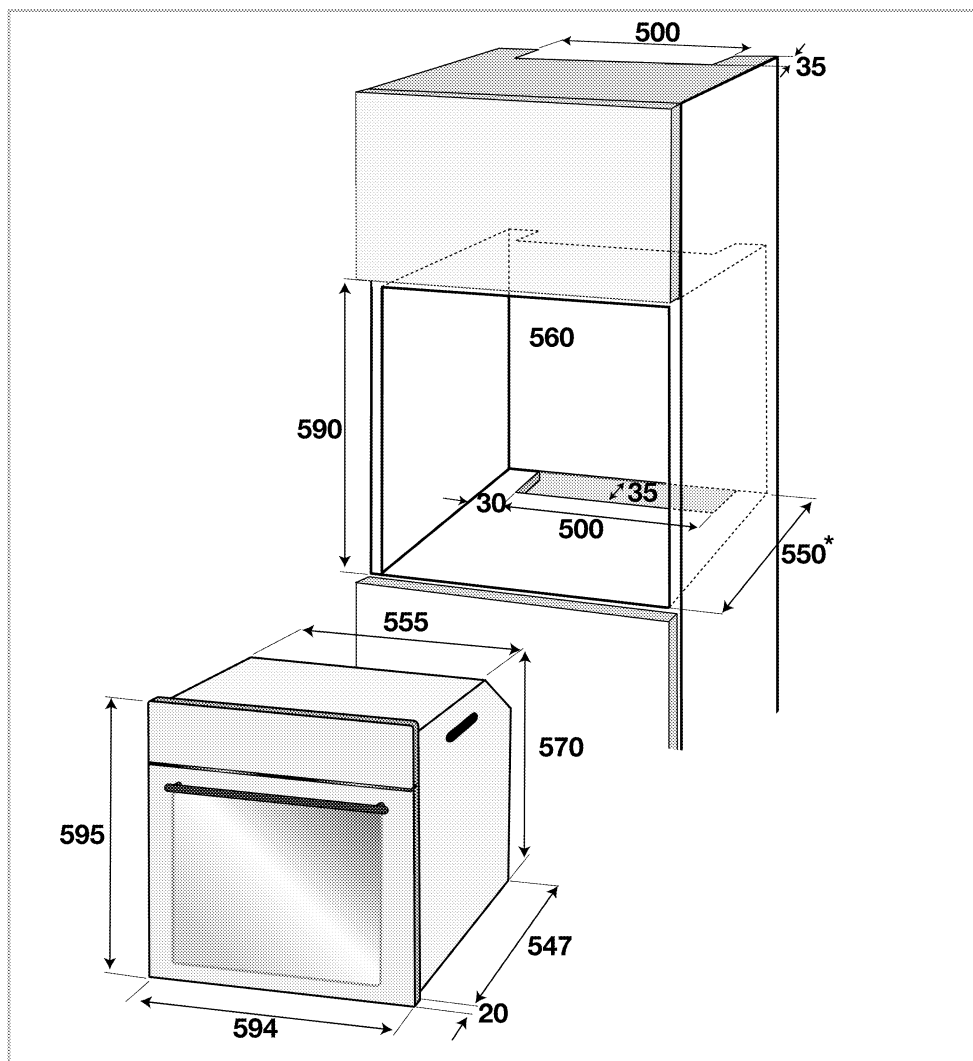
Przygotowanie

Urządzenia przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiedzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiały w mm).

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



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie



POWIADOMIENIE

Szkoda materialna!

Nie wolno podnosić ani przesuwac kuchenki ciągnąc za klamkę.

- Przed zainstalowaniem urządzenia to należy przyłączyć do zasilania zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Do przesuwania wyrobu użyj wnek lub drucianych uchwytów po obu jego stronach.



POWIADOMIENIE

Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.

Przyłączenie zasilania elektrycznością



Uwaga!

To urządzenie musi być uziemione!

Firma nasza nie będzie odpowiadać za żadne szkody spowodowane użytkowaniem kuchenki bez odpowiedniego uziemienia.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!

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

Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową widać przy otwartych przednich drzwiczkach.
- Przewód zasilający urządzenie musi odpowiadać specyfikacjom i zużyciu energii el.; patrz *Dane techniczne, strona 5*.



ZAGROŻENIE

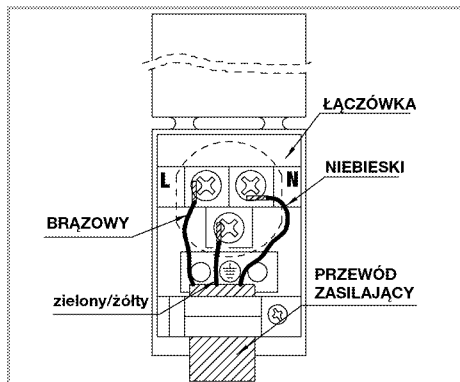
Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

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

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

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli wyrób dostarczono z przewodem bez wtyczki;

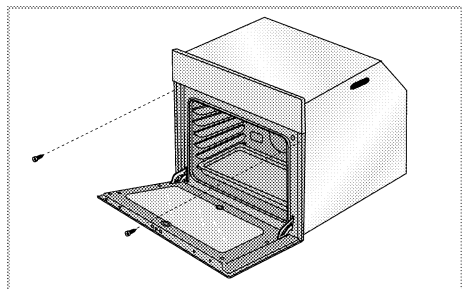


2. **przy przyłączeniu jednofazowym**, zwróć uwagę, aby przyłączyć, jak pokazano poniżej:

- Przewód brązowy = L (Faza)
- Przewód niebieski = N (Zero)
- Przewód zielono-niebieski musi być połączony z przewodem uziemiającym (E).

Instalacja

1. Zwracając uwagę, aby nie uszkodzić ani nie przygnieść przewodu zasilającego, wsuń piekarnik przez otwór w szafce, wyrównaj i umocuj.

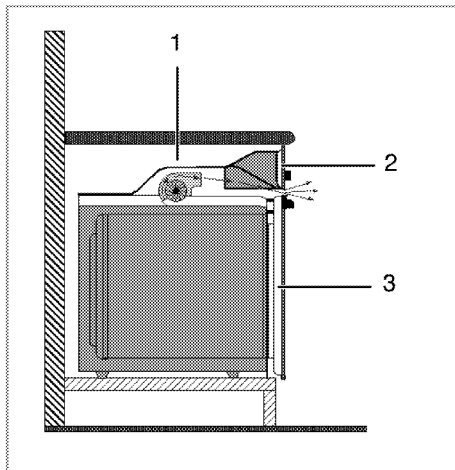


Umocuj piekarnik 2 śrubkami, jak pokazano na rysunku.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włącz do gniazdka wtyczkę z przewodem zasilającym i załącz bezpiecznik.
2. Sprawdź funkcję

Przy urządzeniu z wentylatorem chłodzącym



- 1 Dmuchawa
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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

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

Działanie wstępne

Nastawianie czasu



Uwaga!

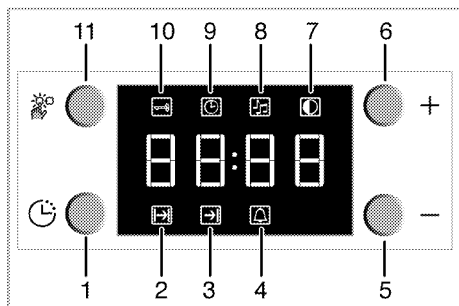
Przed użyciem piekarnika należy nastawić czasomierz. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono czasomierza.



POWIADOMIENIE

W trakcie dokonywania nastawień na zegarze migać będą odnośne symbole.

Po pierwszym załączeniu piekarnika nastaw aktualną godzinę klawiszami „5” oraz „6”.



- 1 Pokrętko programów
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Okres alarmu
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada klawiszy
- 11 Klawisz regulacji

Po nastawieniu godziny można zaczynać i kończyć gotowanie wybierając pożądaną pozycję przyciskami temperatury i funkcji.



Uwaga!

Jesli bieżąca godzina nie jest ustawiona, nastawienia czasu zaczną rosnać/zmieniać się od 12:00. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się ikonka zegara (9). Ikonka ta zniknie po ustawieniu godziny.



Uwaga!

W przypadku zaniku zasilania nastawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.

Zmiana bieżącej godziny

Aby zmienić uprzednio nastawioną w piekarniku bieżącą godzinę;

1. Naciśnięciem klawisza 11 uruchamia się ikonkę bieżącej godziny (9).
2. Bieżącą godzinę koryguje się klawiszami 5 oraz 6.

Zmiana ustawienia jasności ekranu

1. Naciśnij klawisz 11 aby uaktywnić symbol jasności ekranu (7) w celu jego regulacji.
2. Pożądaną jasność nastawia się klawiszami 5 oraz 6.

» Wybrane poziomy jasności wyświetlą się na ekranie jako d-01, d-02 lub d-03.

Pierwsze czyszczenie tego wyrobu



POWIADOMIENIE

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 ąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od kuchenki i używaj rękawic kuchennych.



Uwaga!

W trakcie pierwszego nagrzewania mogą się wydzielać zapach i dym. Należy zapewnić dobrą wentylację.

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

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i stelaże.

2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Pokręćłem funkcji wybierz grzałki górne i dolne.
4. Pokręćłem termostatu wybierz najwyższą temperaturę; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 16*.
5. Grzej przez ok. 30 minut.
6. Wyłączanie piekarnika; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 16*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i półkę drucianą.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 21*.
4. Grzej przez ok. 30 minut.
5. Wyłączanie grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 21*

4 JAK OBSŁUGIWAĆ PIEKARNIK

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grilowaniu.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie oparzeniem gorącą parą wodną!

Gdy otwierasz drzwiczki w trakcie pracy piekarnika i krótko potem, najpierw uchyl je lekko aby wypuścić parę wodną.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na stole.
- Zaleca się ustawianie foremki do pieczenia w środku stelaża.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Zaprawienie sokiem z cytryny i czarnym pieprzem poprawi wydajność pieczenia przy pieczeniu całych kurcząt, indyków lub dużych porcji mięsa.
- Pieczenie mięsa z kością trwa o ok. 15 do 30 minut dłużej, niż pieczenie takiej samej sztuki bez kości.
- Należy liczyć po ok. 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości sztuki mięsa.
- 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 w naczyniach żaroodpornych należy ustawiać na średnim lub dolnym szczeblu stelaża.

Wskazówki do grilowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je griluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grilowania szczególnie nadają się płaskie kawałki i skrawki mięsa i kielbaski, ale także warzywa o znacznej zawartości wody (np. pomidory i cebula).

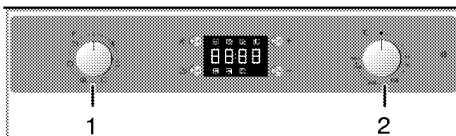
- Kawałki do grilowania tak rozłóż na ruszcie, lub ruszt tak ułóż w foremce, aby nie sięgały poza wymiary grzałek.
- Wsuń ruszt lub foremkę do piekarnika na odpowiedniej wysokości. Jeśli griluje się na ruszcie, na dnie postaw naczynie do zbierania kapiącego tłuszczu.
- Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.

Jak używać piekarnik elektryczny



Uwaga!

Przed użyciem piekarnika należy nastawić czasomierz. Piekarnik nie działa, jeśli nie ustawiono czasomierza.



1 Pokrętko wyboru funkcji

2 Pokrętko termostatu

Tryby pracy piekarnika elektrycznego wybiera się pokrętką funkcji. Temperaturę ustawia się pokrętką termostatu.

Wszystkie funkcje piekarnika wyłącza się przełączając odpowiedni przycisk na górną pozycję „off” („wyl.”).

Wybieranie temperatury i trybu pracy

1. Ustaw pokrętko termostatu na pożądaną temperaturę.

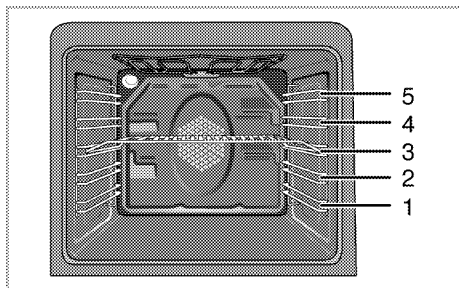
2. Nastaw pokrętko funkcji na odpowiedni tryb pracy.

» Piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Obróć pokrętko funkcji i pokrętko termostatu do górnej pozycji "Off" ("wyl.").

Aby wyłączyć piekarnik, naciśnij przycisk¹⁴ na ok. 2 sekundę.



Pozycje półki

Aby gotować z najlepszym skutkiem tak umieść ruszt druciany, aby pasował do oyworu w półke drucianej, jak pokazano na rysunku.

Tryby pracy

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

Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna są załączone. Potrawy nagrzewane są równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się n.p. do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia.

Grzałka dolna



Załączona jest tylko grzałka dolna. Szczególnie nadaje się do potraw takich jak pizza, które trzeba piec od spodu.

Grzałki górna i dolna z unoszeniem powietrza



Załączone są grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator równomiernie i szybko rozprowadza gorące powietrze.

Grill powierzchniowy



Działa duży grill (pod dachem piekarnika). Nadaje się do grillowania większych ilości.

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

Grill z nawiewem powietrza



Efekt grilla nie jest tak mocny jak przy normalnym grillowaniu.

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

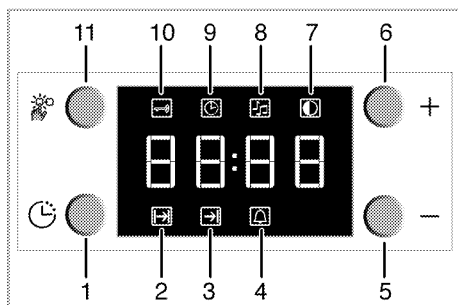
Szybkie nagrzewanie



Tryb ten stosuje się do szybkiego nagrzewania piekarnika. Tryb **ten nie nadaje się** do przygotowania żywności.

- Po wybraniu tego trybu, wybierz odpowiednią temperaturę. Pali się lampka termostatu i piekarnik nagrzewa się.
- Po zakończeniu procesu nagrzewania lampka gaśnie. Teraz wybierz tryb pracy odpowiedni dla przygotowania potrawy.

Jak używać czasomierza piekarnika



- 1 Pokrętko programów
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Okres alarmu
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada klawiszy
- 11 Klawisz regulacji



Uwaga!

Najpóźniejsza godzina, na którą można nastawić koniec procesu gotowania, to 23:59. W razie przerwy w zasilaniu, program się skasuje. Potrzeba go będzie zaprogramować od nowa.



POWIADOMIENIE

Przy każdej regulacji migać będą odnośne symbole na zegarze. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.



Uwaga!

Jeśli na zegarze ustawiono tryb pracy w pełni automatycznej lub półautomatycznej, nie można korygować bieżącej godziny.



POWIADOMIENIE

Po rozpoczęciu gotowania wyświetli się czas gotowania.

Przełącz na pracę całkowicie automatyczną

W tym trybie pracy można ustawiać czas trwania automatycznego działania piekarnika (czas gotowania) oraz godzinę, o której piekarnik wyłączy się automatycznie (czas końca gotowania).

1. Naciśnięciem **1** uruchamia się symbol czasu gotowania (**2**).
2. Czas gotowania ustawia się klawiszami **5** oraz **6**.

» Symbol gotowania będzie się palić (ciągle wyświetlany) (po ustawieniu czasu gotowania).

3. Aby wyzerować czas końca gotowania, naciska się klawisz **1** aby uruchomić symbol końca czasu gotowania (**3**).
4. Czas końca gotowania ustawia się klawiszami **5** oraz **6**.

» Po ustawieniu czasu końca gotowania zapalone będą (wyświetlane ciągle) symbol końca gotowania i symbol gotowania. Symbol końca czasu gotowania (**3**) zniknie, gdy tylko rozpocznie się gotowanie.

5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
6. Wybierz tryb pracy i temperaturę.
» Czasomierz piekarnika automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia gotowania na podstawie czasu końca gotowania i czasu trwania okresu gotowania. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.

Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu gotowania.

7. Po zakończeniu procesu gotowania wyświetli się etykieta "End" [Koniec] i odezwie się alarm.
8. Alarm dzwienceć będzie przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz.



Uwaga!

Jeśli ściszy się alarm naciśnięciem dowolnego klawisza, piekarnik ponownie się uruchomi.
Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik ponownie się uruchomi.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

9. Wyłącz piekarnik przyciskiem temperatury i przyciskiem funkcji.

Przełącz na pracę półautomatyczną

W tym trybie pracy można nastawić okres czasu, przez który piekarnik będzie działał (czas gotowania).

1. Naciśnięciem 1 uruchamia się symbol czasu gotowania (2).
 2. Czas gotowania nastawia się klawiszami 5 oraz 6.
- » Symbol gotowania będzie się palić (ciągle wyświetlany) (po nastawieniu czasu gotowania).
3. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
 4. Wybierz tryb pracy i temperaturę.
- » Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca gotowania.
5. Po zakończeniu procesu gotowania wyświetli się etykieta "End" [Koniec] i odezwie się alarm.

6. Alarm dzwienceć będzie przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz.



Uwaga!

Jeśli ściszy się alarm naciśnięciem dowolnego klawisza, piekarnik ponownie się uruchomi.
Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik ponownie się uruchomi.

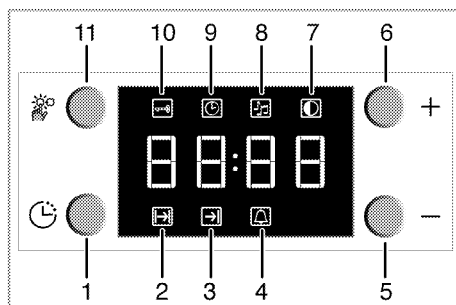
» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

7. Wyłącz piekarnik przyciskiem temperatury i przyciskiem funkcji.

Jak używać blokady programów

Zakładanie blokady programów

Uruchamiając funkcję blokady klawiatury można zapobiec użyciu klawiszy zegara.



- 1 Pokrętło programów
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Okres alarmu
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada klawiszy
- 11 Klawisz regulacji



POWIADOMIENIE

Przy włączonej funkcji blokady klawiatury nie można użyć żadnego z przycisków zegara z wyjątkiem klawisza **11**.

1. Naciśnięciem **11** uruchamia się symbol blokady klawiatury (**10**).

» Wyswietli się **"OFF"**.

2. Naciśnięciem **6** uruchamia się blokadę klawiatury.

» Po nastawieniu blokady klawiatury wyswietli się **"ON"** i symbol blokady klawiatury zostanie podświetlony.

Zdejmowanie blokady programów

1. Naciśnięciem **11** uruchamia się symbol blokady klawiatury (**10**).

» Wyświetli się **"ON"**.

2. Naciśnięciem **5** wyłącza się blokadę klawiatury.

» Po wyłączeniu blokady klawiatury wyswietli się **"OFF"**.

Tabela czasów gotowania



Uwaga!

Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.

Pieczenie ciast i mięs



Uwaga!

Poziom 1 to poziom dna piekarnika.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja stelaża	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min.)
Ciasto na blasze	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jeden poziom		2	175	40 ... 50
Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
Biszkopt	Jeden poziom		3	200	5 ... 10
Ciasteczka	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
Ciasto	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
Ciasto zdobne	Jeden poziom		2	200	25 ... 35
Ciasto na zaczynie	Jeden poziom		2	200	35 ... 45
Lazanie	Jeden poziom		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden poziom		2	200 ... 220	15 ... 20
Befszyk (cały/ Pieczeń)	Jeden poziom		3	25 min. 250 po 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 220 po 180 ... 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250 po 180 ... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250 po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

Wskazówki do pieczenia ciasta

1. Jeśli ciasto jest zbyt suche,
» Zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas gotowania.

2. Jeśli ciasto opadło,
» Użyj mniej płynów lub zmniejsz temperaturę o 10 °C.

3. Jeśli ciasto jest zbyt ciemne u góry,

» Połóż je na dolnym stelażu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas gotowania.

4. Jeśli dobrze wypieczone wewnątrz, ale lepkie na zewnątrz.

» Użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas gotowania.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

1. Jeśli ciasto jest zbyt suche,

- » Zwiększ temperaturę o ok. 10 °C i skróć czas pieczenia.
- » Nailż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- 2. Jeśli ciasto piecze się zbyt późno,
- » Zwróć uwagę, aby grubość ciasta nie przekraczała głębokości foremki i ciasto nie wylewało się z niej.
- 3. Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dół nie jest upieczony,
- » Sprawdź, czy nadmiar sosu użytego do ciasta nie zbiera się w jego dole. Aby ciasto brązowało równomiernie, postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami ciasta i na nich.
- » Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabarzewie, następnym razem umieść go na półce o jeden szczebel niższej.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

1. Jeśli potrawa jarzynowa traci sok i wysycha,
- » Ponieważ gotowanie pod przykryciem zatrzymuje sok z potrawy w rondlu, gotuj jarzyny w rondlu z przykrywką a nie w foremce.
2. Jeśli potrawa jarzynowa nie daje się ugotować,

- » Zagotuj jarzyny przedtem lub przygotuj je jak do puszkowania i wstawiaj do piekarnika.

Jak obsługiwać grill



Uwaga!

Przed użyciem piekarnika należy nastawić czasomierz. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono czasomierza.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Zamykaj drzwiczki na czas grilowania.

Przełączenie na grill

1. Nastaw pokrętkę funkcji na symbol grilla.
2. W razie potrzeby podgrzewaj przez ok. 5 minut.
3. Następnie wybierz odpowiednie ustawienia grilla.
- » Lampka termostatu pali się.

Wyłączanie grilla

1. Obróć pokrętkę sterowania grilem do górnej pozycji "Off" ("wył.").

Tabela czasów gotowania przy grilowaniu

Grilowanie na grillu elektrycznym

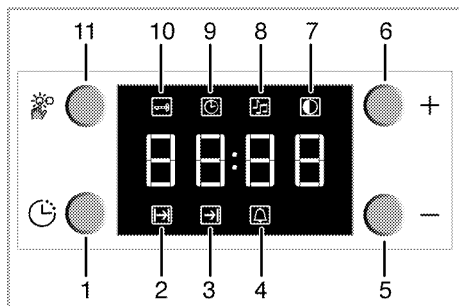
Potrawa	Poziom	Czas grilowania
Ryby	4...5	20...25 min. [#]
Plasterki kurczęcia	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. [#]
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. [#]

[#] zależnie od grubości

Jak używać zegara z alarmem

Służy do mierzenia czasu gotowania, ale można go także używać do nastawiania przypomnień lub alarmów czasowych. Wraz z upływem nastawionego okresu czasu zegar z alarmem wyśle sygnał. Alarm

czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika.



- 1 Pokrętko programów
- 2 Czas gotowania
- 3 Koniec czasu gotowania
- 4 Okres alarmu
- 5 Klawisz minus
- 6 Klawisz plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada klawiszy
- 11 Klawisz regulacji

Ustawianie alarmu czasowego

1. Naciśnięciem **1** uruchamia się symbol alarmu czasowego (**4**).



Uwaga!

Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

2. Czas alarmu nastawia się klawiszami **5** oraz **6**.

» Po nastawieniu czasu alarmu ciągle wyświetlany będzie symbol alarmu oraz czas alarmu.

3. Po upływie czasu alarmu symbol alarmu zacznie migać i odezwie się sygnał alarmu.

Wyłączanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Aby skasować nastawiony czas alarmu;

1. Aby wyzerować czas alarmu, naciska się klawisz **1** aby uruchomić symbol alarmu czasowego(**4**).
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz **5**, aż wyświetli się "0.00".



Uwaga!

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

Zmiana usatwienia dźwięku alarmu

1. Naciśnięciem klawisza **11** uruchamia się symbol ustawień dźwięku alarmu (**8**) w celu nastawienia głośności alarmu.
2. Dźwięk alarmu nastawia się klawiszami **5** oraz **6**.

» Wybrane poziomy głośności wyświetlą się na ekranie jako "b-01", "b-02" lub "b-03".

5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Informacje ogólne



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Aby uniknąć porażenie elektrycznego, przed czyszczeniem tego urządzenia odłączaj zasilanie.



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Przed czyszczeniem kuchenki odczekaj, aż ostygnie.



POWIADOMIENIE

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

Starannie czyść to urządzenie po każdym użyciu; w ten sposób łatwiej będzie usuwać resztki z gotowania unikając tym samym zapalenia ich za następnym użyciem tego wyrobu.

Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Zaleca się używać ciepłej wody z mydłem w płynie, miękkiej ściereczki lub gąbki oraz suchej ściereczki do wycierania do sucha.

Nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących!



Uwaga!

Do czyszczenia nie używaj urządzeń parowych.

Czyszczenie panelu sterowania



POWIADOMIENIE

Uszkodzenie panelu sterowania!
Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gałek pokręteł.

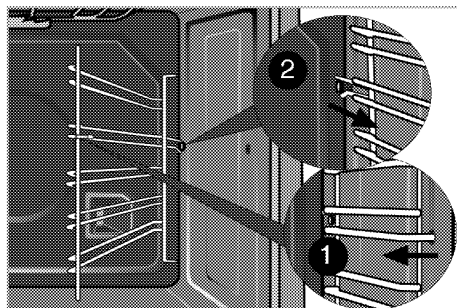
Czyszczenie panelu sterowania i pokręteł sterowania.

Czyszczenie piekarnika

Do czyszczenia piekarnika nie potrzeba żadnego specjalnego środka czyszczącego. Zaleca się wycieranie piekarnika wilgotną ściereczką zanim ostygnie.

Aby oczyścić ściany boczne,

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

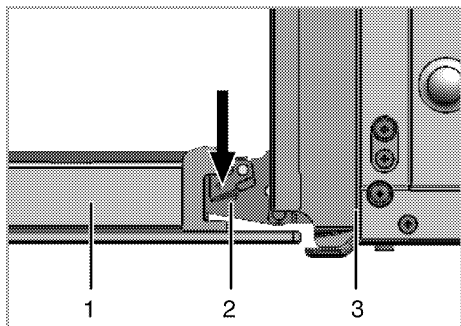


Czyszczenie drzwiczek piekarnika

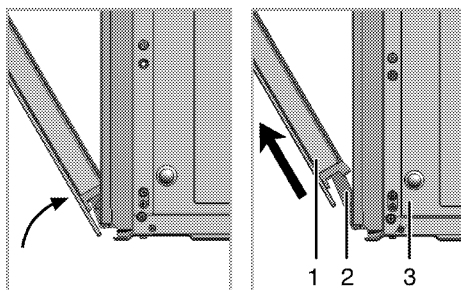
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaczek metalowych, środki te mogą rysować powierzchnie szklane i uszkodzić je.

Demontaż drzwiczek piekarnika

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



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



- 1 Drzwiczki przednie
 - 2 Zawias
 - 3 Piekarnik
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
 4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



POWIADOMIENIE

Aby z powrotem założyć pokrywę, należy w odwrotnej kolejności wykonać kroki procesu jej zdejmowania (kroki 4, 3, 2 oraz 1). Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymiana lampki w piekarniku



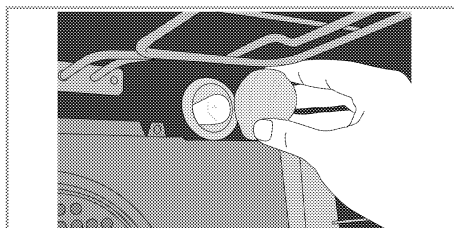
ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

Lampka w piekarniku to specjalna żarówka żaroodporna (T 300 °C); patrz *Dane techniczne, strona 5*. Lampki do piekarnika można nabyć u agenta serwisowego.

1. Wyłącz prąd.
2. Odkręć pokrywę szklaną.



3. Wykręć lampkę z piekarnika i wymień ją na nową.
4. Załóż porywę szklaną z powrotem.

Rozwiązywanie problemów



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej naprawy!

Naprawy tego urządzenia wykonywać musi serwis techniczny lub kwalifikowany elektryk.

Normalne warunki pracy

- W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach.
- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem.
- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki.

Następujące problemy można rozwiązać samodzielnie. **Zanim wezwiesz serwis techniczny, prosimy sprawdzić następujące punkty.**

Urządzenia elektryczne

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Jednostka nie działa.	Uszkodzony lub wyłączony bezpiecznik.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.
	Nie można włączyć wtyczki piekarnika do gniazdka z uziemieniem.	Sprawdź kontakt wtyczki.
	Nie działają przyciski czasomierza.	Sprawdź, czy blokada klawiszy jest załączona, czy wyłączona. Wyłącz blokadę klawiszy. (patrz <i>Jak używać blokady programów</i> , strona 19)
Nie pali się lampka w piekarniku.	Lampka w piekarniku jest uszkodzona.	Wymień lampkę w piekarniku.
	Nie ma prądu.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.
Pieczyk nie grzeje.	Nie zostały ustawione pokrętki funkcji i pokrętko termostatu.	Nastaw pokrętkę funkcji i pokrętkę termostatu.
	Jeśli piekarnik ma czasomierz, nie można go ustawić.	Nastaw czasomierz.
	Nie ma prądu.	Sprawdź sieć zasilającą i skrzynkę bezpiecznikową.

Zegar (jeśli wyrób ten ma cyfrowy czasomierz)

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.	Poprzednio przerwano zasilanie elektryczne.	Nastaw czas Po wyłączeniu piekarnika pokrętkami funkcji, od nowa ustaw jego funkcje.

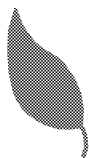
Jeśli problem nie został rozwiązany:

1. Odcłóż jednostkę od sieci zasilającej (wyłącz lub wykręć bezpiecznik).
2. Wezwij serwis techniczny.

Toto si prečítajte ako prvé!

Vážený zákazník,

S týmto prístrojom ste si zvolili zariadenie s pokrokovou technológiou a špičkovou kvalitou.



Prístroj bol vyrobený v moderných podnikoch podľa predpisov na ochranu životného prostredia.

Táto príručka je súčasťou zariadenia. Pokyny vám pomôžu pracovať so spotrebičom rýchlo a bezpečne.

- Po dodaní skontrolujte, či prístroj nie je poškodený. Ak si všimnete akékoľvek prepravné poškodenie, okamžite sa obráťte na vášho predajcu a neuvádzajte prístroj do prevádzky!
- Skôr než prístroj pripojíte a začnete ho používať, prečítajte si túto príručku a všetky pribalené dokumenty. Zvlášť pozorne si pozrite bezpečnostné pokyny.
- Uchovávajte všetky dokumenty tak, že sa k informáciám budete môcť vrátiť aj neskôr. Pokladničný doklad si uchovajte pre prípady možných záručných vád.
- Keď prevediete prístroj na inú osobu, poskytnite jej s ním všetky dokumenty.

1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE 4

Prehľad4

Technické údaje5

Príslušenstvo dodané so zariadením6

2 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY 7

Vysvetlenie bezpečnostných pokynov7

Základné bezpečnostné pokyny7

Bezpečnosť detí8

Bezpečnosť pri práci s elektrinou8

Zamýšľané použitie8

Tipy na šetrenie energiou8

Likvidácia9

Obalový materiál9

Staré zariadenie9

Budúca preprava9

3 INŠTALÁCIA..... 10

Prípravy10

Montáž a pripojenie11

Prvé spustenie13

Nastavte čas13

Prvé čistenie výrobku14

Prvé zahriatie14

4 PRÁCA S RÚROU 15

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní15

Používanie elektrickej rúry15

Prevádzkové režimy16

Obsluha časovača rúry17

Používanie zablokovania programu ..18

Harmonogramy varenia19

Prevádzka grilu20

Varné harmonogramy pre grilovanie .20

Používanie budíka21

5 ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ ...22

Všeobecné informácie22

Čistenie ovládacieho panela22

Čistenie rúry22

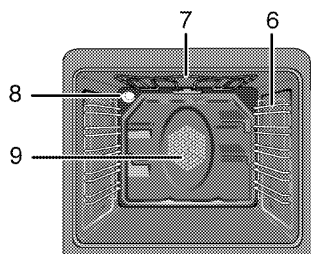
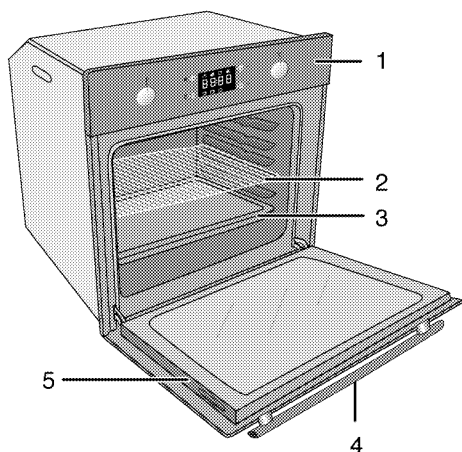
Rozobratie dvierok rúry22

Výmena svetla v rúre23

Odstraňovanie porúch23

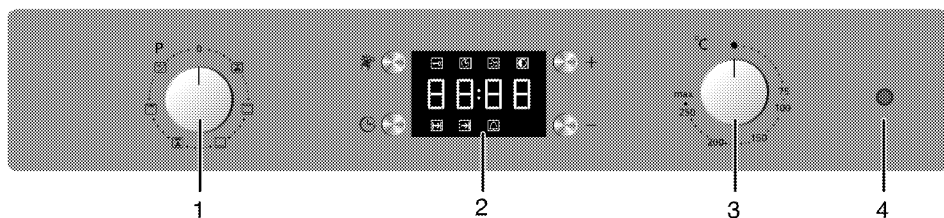
1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Drôtená polička
- 3 Plech
- 4 Rúčka
- 5 Dvere

- 6 Polohy políc
- 7 Horný ohrevný prvok
- 8 Svetlo
- 9 Motor ventilátora (za oceľovou platňou)



- 1 Funkčný gombík
- 2 Digitálny časovač

- 3 Gombík termostatu
- 4 Svetlo termostatu

Technické údaje

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	2.4 kW
Poistková ochrana	min. 16 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dĺžka kábla	max. 2 m
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
Energeticky efektívna trieda [#]	A
Vnútorne osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

[#] Základ: V elektrických rúrach sú údaje na štítkoch s energiou v súlade s normou EN50304. Hodnoty sa určili pod štandardným zaťažením a bežným používaním/používaním horúceho vzduchu (ak je dostupný).

^{**} pozrite si *INŠTALÁCIA, strana 10*.

Príslušenstvo dodané so zariadením

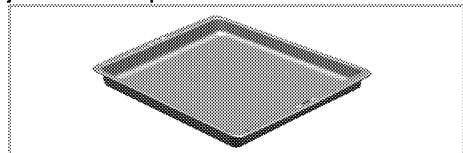


Dôležité

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

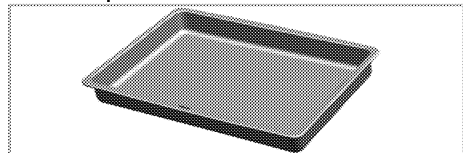
Plech na pečenie

Môže sa používať pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



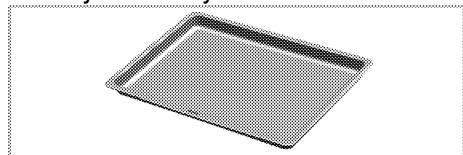
Hlboký plech na praženie

Môže sa používať pre cestoviny, veľké opekanie, jedlá s vysokým obsahom kvapaliny a počas grilovania ako panvica na odkvapkávanie.



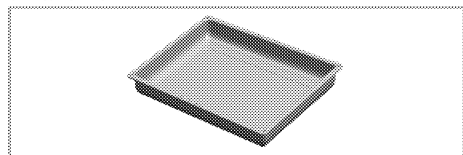
Plech pre pečivo

Odporúča sa pre pečivo, ako napríklad koláčiky a sušienky.



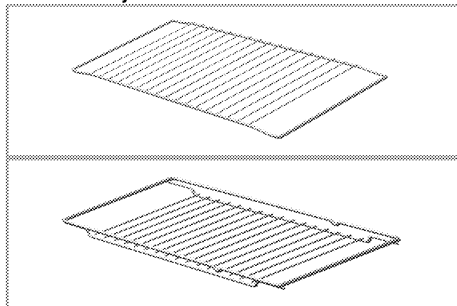
Malý plech na pečenie

Môže sa používať pre malé porcie. Tento plech na pečenie sa dáva na rošt pre smaženie.



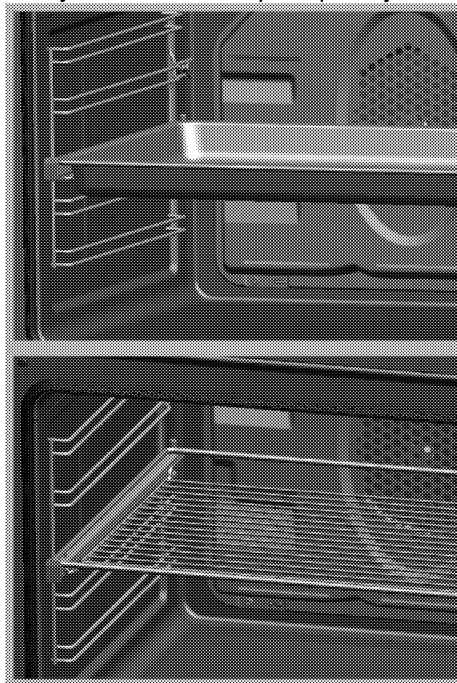
Drôtená polička

Môže sa používať na smaženie a ako úložné miesto pre pečenie, praženie a kastrolové jedlá.



Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na výsuvných policiach

Plech a drôtené poličky, ktoré sa používajú spoločne s výsuvnými poličkami, sa musia umiestniť tak, aby sa ich príslušné strany nachádzali na čapoch poličky.



2 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Vysvetlenie bezpečnostných pokynov

V tejto príručke sú požité nasledujúce typy bezpečnostných pokynov a informácií. Môžete ich rozoznať podľa symbolu a počiatočného signálneho slova.



NEBEZPEČENSTVO

Veľké nebezpečenstvo poranenia.

Nedodržanie môže alebo spôsobí vážne poranenia alebo smrť.



VÝSTRAHA

Nebezpečenstvo poranenia.

Nedodržanie môže alebo spôsobí menšie alebo stredné poranenia.



POZNÁMKA

Nebezpečenstvo materiálnej škody.

Nedodržanie môže alebo spôsobí poškodenie prístroja alebo iných predmetov.



Dôležité

Tip pre používateľa.

Užitočné informácie o tom, ako používať prístroj. Žiadne informácie o riziku poranenia.

Základné bezpečnostné pokyny

- Výrobca si vyhradzuje právo vykonať zmeny v technických údajoch za účelom zlepšenia kvality výrobku bez predchádzajúceho upozornenia. Obrázky znázornené v tejto príručke sú len názorné a nemusia sa presne zhodovať s vašim výrobkom. Hodnoty uvedené na označeniach na výrobku

alebo v iných tlačенých dokumentoch dodávaných spolu s výrobkom boli získané v laboratórnych podmienkach podľa príslušných noriem. Tieto hodnoty sa môžu líšiť podľa použitia výrobku a okolitých podmienkach.

- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, kým nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo kým od takejto osoby nedostanú pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.

Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

- Ak je spotrebič vadný alebo ak vykazuje akékoľvek viditeľné poškodenie, neuvádzajte ho do prevádzky.
- Na prístroji nevykonávajte žiadne opravy ani úpravy. Avšak niektoré poruchy môžete opraviť. Pozrite si časť *Odstraňovanie porúch, strana 23*.
- Ak v riadkoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa dokáže vznietiť, ak príde do styku s horúcim povrchom.
- Neohrievajte uzatvorené nádoby na jedno a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v pohári môže nahromadiť môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Zabezpečte, aby žiadne horľavé látky neboli v blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania stanú horúcimi.

- Neklad'te pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, výhrevných prvkov atď. Držte mimo dosahu detí!
- Vždy používajte teplovzdorné rukavice, keď vkladáte alebo vyberáte riady do/z rúry.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Plynové/elektrické pripojenie by sa nemalo dotýkať zadnej steny, inak sa pripojenia môžu poškodiť. Nestláčajte pripájacie káble medzi horúcimi dvierkami rúry a rámom. Nesmerujte pripájacie káble ponad horúcu varnú časť. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Po použití skontrolujte, či sú všetky ovládače na spotrebiči vypnuté.
- Keď sú dvierka otvorené, **nevkładajte** na spotrebič žiadne ťažké predmety a **nedovoľte** deťom sedieť na spotrebiči. Môže to mať za následok prevrátenie alebo môže dôjsť k poškodeniu pántov dvierok.

Bezpečnosť pri práci s elektrinou

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch môžu vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- Dokonca aj keď je rúra vypnutá, chladiaci ventilátor pokračuje v práci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Za týmto účelom vypnite poistku.
- Uistite sa, že prúdová hodnota poistky je vhodná pre prúd variča.

Zamýšľané použitie

Prístroj je navrhnutý výlučne pre používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.

Tento výrobok by ste nemali používať na vykurovacie účely.

Výrobca nebude zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce tipy vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- Používajte tmavé a smaltované uzávery, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo recept na varenie.



Dôležité

Na montáž spotrebiča, ktorý budete používať, si zavolajte autorizovaný servis. Po tomto postupe začne plynúť záručná lehota.

Bezpečnosť detí

- Prístupné časti spotrebiča sa počas používania spotrebiča zohrejú a kým sa spotrebič neochladí, deti by ste mali držať preč od spotrebiča.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.

- Počas varenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pokúste sa variť v rúre viac ako len jeden typ jedla súčasne (Môžete variť dve odlišné jedlá naraz tak, že dve nádoby na varenie umiestnite na rovnakú policu na opekanie). Je vhodné variť viac než len jedno po sebe. Rúra už bude horúca.
- Pred varením zamrznutých jedál v rúre ich rozmrazte.
- Energiu môžete šetriť tak, že elektrickú rúru zatvoríte pár minút pred dobou varenia (Dvierka rúry by nemali byť otvorené).

Likvidácia

Obalový materiál



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo udusenia sa obalovými materiálmi!

Obalové materiály držte mimo dosahu detí.

Obalový materiál a prepravné obaly sú vyrobené z materiálov, ktoré nie sú škodlivé pre životné prostredie. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí. Je to prospešné pre životné prostredie a šetrí cenné suroviny.

Staré zariadenie



Tento výrobok nesie symbol separovaného zberu pre odpadové elektrické a

elektronické zariadenia (WEEE). To znamená, že s týmto výrobkom musíte naložiť podľa Európskej smernice č. 2002/96/ES za účelom recyklácie alebo odstránenia s minimalizáciou dopadu na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych alebo regionálnych úradov.

Elektronické výrobky nezahrnuté do procesu separovaného zberu predstavujú nebezpečenstvo pre životné prostredie a ľudské zdravie kvôli prítomnosti nebezpečných látok.

Budúca preprava



POZNÁMKA

Na vrch spotrebiča nekladte iné predmety. Spotrebič sa musí prenášať kolmo.

Spotrebič zabaľte do pôvodnej krabice a spotrebič prepravujte v jeho pôvodnej škatuli. Riadte sa vodiacimi značkami vytlačenými na kartóne.



Dôležité

Overte si celkový vzhľad vášho spotrebiča identifikáciou možných poškodení počas prepravy.

Aby ste drôtenej polici 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.

Ak nemáte pôvodnú škatuľu

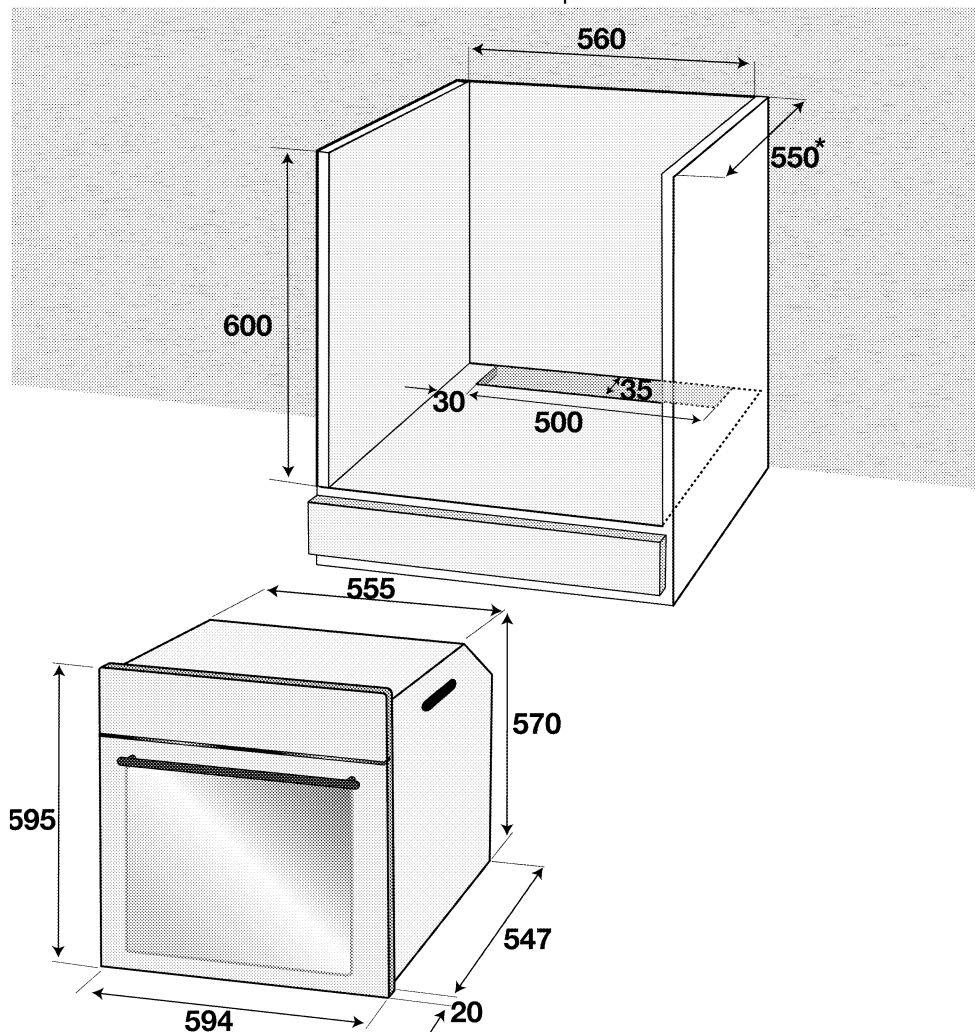
Zabaľte spotrebič do penového obalu alebo hrubého kartónu a riadne ho zalepte, aby ste predišli poškodeniu počas prepravy.

3 INŠTALÁCIA

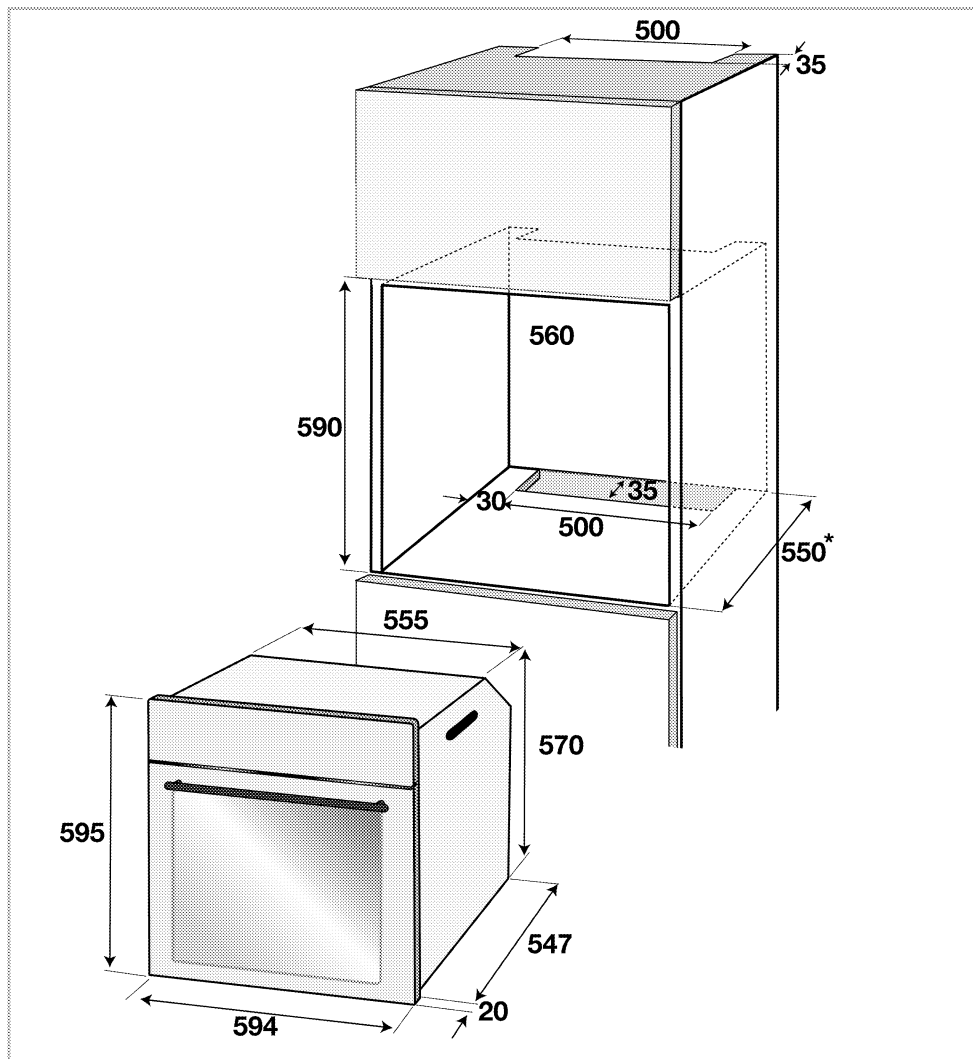
Prípravy

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Zpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi prístrojom a kuchynskou stenou 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 rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.



* min.



* min.

Montáž a pripojenie



POZNÁMKA

Materiálne poškodenie!

Rukoväť dverí sa nesmie používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.

plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.

- Za účelom inštalácie sa spotrebič musí zapojiť v súlade so všetkými miestnymi

- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Na presúvanie výrobku použite otvory alebo drôtené ruky nachádzajúce sa na oboch stranách.



POZNÁMKA

Ak má výrobok drôtené rúčky, zatlačte rúčky späť do bočných stien potom, ako produkt presuniete.

Pripojenie na sieťový zdroj



Dôležité

Toto zariadenie musí byť uzemnené!

Naša spoločnosť nepreberá zodpovednosť za poškodenia spôsobené použitím rúry bez správneho uzemnenia.



NEBEZPEČENSTVO

Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Prístroj môže byť pripojený k sieťovému napájaniu iba autorizovanou a kvalifikovanou osobou a spotrebič je v záruke iba po správnej montáži.



NEBEZPEČENSTVO

Poškodenie napájacieho kábla predstavuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Napájací kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani prísť do styku s horúcimi časťami prístroja.

Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným elektrikárom.

- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja. Typový štítok je vidieť vtedy, keď otvoríte predné dvierka.

- Pripájací kábel prístroja sa musí zhodovať s technickými údajmi a spotrebou energie. Pozrite si *Technické údaje, strana 5*.



NEBEZPEČENSTVO

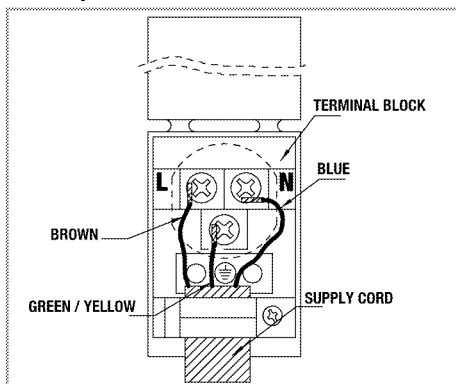
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.

1. Ak nie je možné oddelenie všetkých pólov od sieťového napájania, musíte pripojiť separačný prístroj do kontaktnej minimálnej vzdialenosti 3 mm (poistky, sieťové núdzové spínače, kontakty) všetkých pólov, ktoré by mali byť v blízkosti (ale nie nad) varičom, v súlade s nariadeniami IEE. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok prevádzkové problémy a stratu záruky na výrobok.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s vašim výrobkom dodáva kábel bez zásuvky.



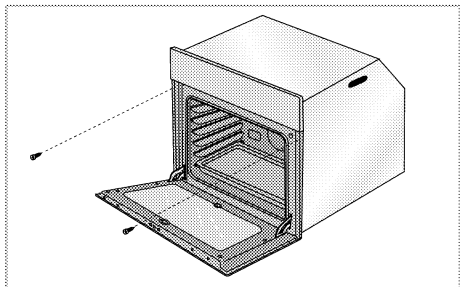
2. **pre jednofázové pripojenie**, dávajte pozor, aby ste pripojenie vykonali nasledovne:

- Hnedý kábel = L (Fáza)
- Modrý kábel = N (Nulový)

- Zeleno/žltý kábel musí byť pripojený k uzemňovaciemu vedeniu (E).

Inštalácia

1. Rúru zasunúť cez otvor v skrinke, zarovnať ju a zaistiť, pričom predídť roztrhnutiu a stlačeniu napájacieho kábla.

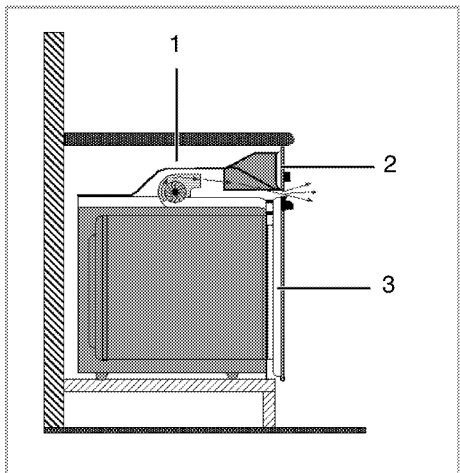


Rúru upevnite 2 skrutkami tak, ako je to znázornené na obrázku.

Záverečná kontrola

1. Zapojte napájací kábel a zapnite poistku zariadenia.
2. Skontrolujte funkčnosť.

Pre zariadenie s chladiacim ventilátorom



- 1 Ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvere

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

Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Prvé spustenie

Nastavte čas



Dôležité

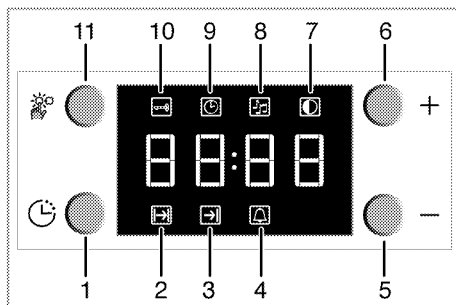
Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.



POZNÁMKA

Relevantné symboly na hodinách budú počas vykonávania úprav blikať.

Po prvom pripojení rúry k elektrine nastavte aktuálny čas pomocou tlačidiel „5“ a „6“.



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

Po nastavení času môžete spustiť a ukončiť varenie zvolením požadovanej polohy tlačidlom teploty a tlačidlom funkcií.



Dôležité

Ak nenastavíte aktuálny čas, časové nastavenie začne narastať/pohybovať sa od 12:00. Zobrazí sa ikona hodín (9), ktorá signalizuje, že nebol nastavený aktuálny čas. Táto ikona po nastavení času zmizne.



Dôležité

Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu.

Zmena denného času

Aby ste zmenili predvolený denný čas vo vašej rúre:

1. Stlačením tlačidla 11 aktivujte symbol aktuálneho času (9).
2. Pomocou tlačidiel 5 a 6 nastavte hodinu v rámci dňa.

Zmena nastavenia jasu obrazovky

1. Stlačením tlačidla 11 aktivujete symbol jasu obrazovky (7) za účelom nastavenia jasu obrazovky.
 2. Pomocou tlačidiel 5 a 6 nastavte požadovaný jas.
- » Zvolená hladina jasu sa zobrazí ako d-01, d-02 alebo d-03 na obrazovke.

Prvé čistenie výrobku



POZNÁMKA

Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

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

Prvé zahriatie



VAROVANIE

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.



Dôležité

Počas prvého zahriatia sa môže šíriť zápach a dym. Zaisťujte dobré vetranie.

Pred prvým použitím sa musia spáliť všetky výrobné zvyšky alebo konzervačné vrstvy. Prístroj zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite.

Elektrická rúra

1. Z rúry vyberte všetky pekáče a police.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Funkčným gombíkom vyberte teplo v hornej a dolnej časti rúry.
4. Gombíkom termostatu vyberte najvyššiu teplotu. Pozrite si časť *Používanie elektrickej rúry, strana 15*.
5. Zahrievajte približne 30 minút.
6. Vypnutie rúry si pozrite v *Používanie elektrickej rúry, strana 15*

Grilovacia rúra

1. Z rúry vyberte všetky pekáče a drôtenú policu.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 20*.
4. Zahrievajte približne 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v *Prevádzka grilu, strana 20*

4 PRÁCA S RÚROU

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou!

Počas používania rúry alebo krátko po jej použití otvorte dverka najskôr iba na kúsok tak, aby para mohla unikáť.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Odporúča sa umiestniť formu na pečenie do stredu podstavca.
- Dverka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Dochutenie citrónovou šťavou a čiernym korením zlepší výkon varenia, keď varíte celé kurča, morku alebo veľký kus mäsa.
- Mäsu s kosťami trvá uvarenie o 15 až 30 minút dlhšie, ako opečenie rovnakej porcie bez kostí.
- Mali by ste počítať asi 4 alebo 5 minút doby pečenia na jeden centimeter výšky mäsa.
- 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.
- Rybu v ohňovzdornej nádobe by ste mali umiestniť na stojan v strednej alebo dolnej úrovni.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, rybu a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Ploché kúsky, mäsové špízy a klobásy, ale

tiež zelenina s vysokým obsahom vody (napr. paradajky a cibuľa) sú zvlášť vhodné na grilovanie.

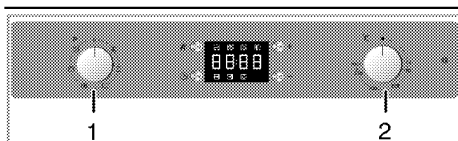
- Rozložte grilované kúsky na grilovacom rošte alebo grilovacom rošte v nádobe takým spôsobom, aby neprekročili rozmery ohrievača a vložte ich dnu.
- Zasuňte grilovací rošt alebo nádobu do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na grilovacom rošte, na dno umiestnite nádobu na odkvapkávanie, aby zachytávala masť.
- Do nádoby na odkvapkávanie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

Používanie elektrickej rúry



Dôležité

Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.



- 1 Funkčný gombík
- 2 Gombík termostatu

Pomocou funkčného tlačidla vyberáte prevádzkové režimy elektrickej rúry. Teplota sa nastavuje pomocou gombíka termostatu.

Všetky funkcie rúry vypnete otočením príslušného tlačidla do vypnutej (hornej) polohy.

Výber teploty a režimu prevádzky

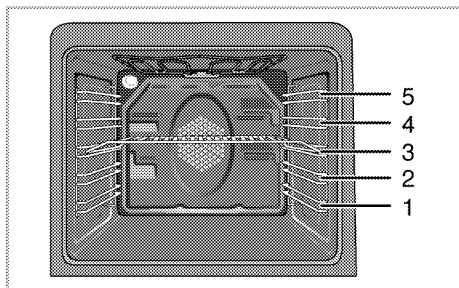
1. Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu.
2. Nastavte funkčné tlačidlo na požadovaný prevádzkový režim.

» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

Vypnutie elektrickej rúry

Otočte funkčné tlačidlo a gombík termostatu do vypnutej polohy (horná).

Tlačidlo **14** stlačte asi na 2 sekundy, aby ste vypili rúru.



Polohy políc

Ak chcete pri varení dosahovať čo najlepšie výsledky, umiestnite drôtený gril tak, aby zapadol do otvoru drôtenej poličky podľa obrázka.

Prevádzkové režimy

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

Horné a dolné kúrenie



Horné a dolné kúrenia sú zapnuté. Potraviny sa zahrievajú súčasne z hornej a dolnej časti. Vhodné napr. pre koláče, koláčiky alebo torty a miskové jedlá vo formách na pečenie.

Spodné ohrievanie



Je zapnuté len spodné ohrievanie. Je obzvlášť vhodné na jedlá ako je napr. pizza, ktoré potrebujú byť upečené zdola.

Horné a dolné ohrievanie s prúdiacim vzduchom



Je zapnuté horné a dolné ohrievanie plus ventilátor (v zadnej stene). Horúci vzduch je rozptyľovaný rovnomerne a rýchlo po celej rúre s pomocou ventilátora.

Povrchový gril



Veľký gril (pod strechou rúry) je v prevádzke. Vhodné na grilovanie väčších množstiev.

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na policu pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Grilovanie s prúdiacim vzduchom



Grilovací účinok nie je taký silný ako pri normálnom grilovaní.

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

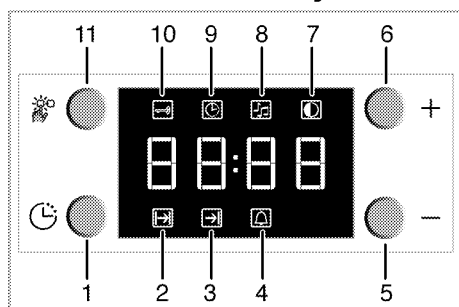
Rýchle ohrievanie



Tento režim sa používa na rýchle vyhriatie rúry. Tento režim **nie je vhodný** na prípravu jedla.

- Po výbere tohto režimu vyberte požadovanú teplotu. Svetí kontrolka termostatu a rúra sa zahrieva.
- Keď je proces zahrievania dokončený, kontrolka zhasne. Teraz vyberte požadovaný prevádzkový režim na prípravu jedla.

Obsluha časovača rúry



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasú obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia



Dôležité

Maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť pre skončenie procesu varenia, je 23 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Je potrebné preprogramovanie.



POZNÁMKA

Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.



Dôležité

Ak je na hodinách nastavený poloautomatický alebo plne automatický režim, čas v rámci dňa nemožno nastaviť.



POZNÁMKA

Čas varenia bude zobrazovať po spustení varenia.

Zapnutie plne automatickej prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť, ako dlho bude rúra v automatickej prevádzke (čas varenia) a kedy sa automaticky vypne (čas ukončenia varenia).

1. Stlačením tlačidla **1** aktivujete symbol doby varenia (**2**).
2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte dobu varenia.
 - » Symbol varenia bude svietiť (bude nepretržite zobrazovaný) po nastavení alarmu a zobrazí sa doba varenia.
3. V prípade času ukončenia varenia stlačte tlačidlo **1**, aby ste aktivovali symbol času ukončenia varenia (**3**).
4. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte čas ukončenia varenia.
 - » Po nastavení času ukončenia varenia sa rozsvieti symbol ukončenia varenia a symbol varenia (zobrazené nepretržite). Symbol skončenia doby varenia (**3**) zmizne hneď, ako varenie začne.
5. Vložte jedlo do rúry.
6. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.
 - » Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia pomocou času skončenia varenia, ktorý ste nastavili a doby varenia. 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.

7. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí štítok „End (Koniec)“ a zaznie signál alarmu.
8. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



Dôležité

Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíšite alarm, znovu sa spustí prevádzka rúry.
Ak stlačíte akékoľvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znovu sa spustí prevádzka rúry.

- » Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.
- 9. Rúru vypnite pomocou tlačidla teploty a funkčného tlačidla.

Zapnutie polo-automatickej prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť časové obdobie prevádzky rúry (dobu varenia).

1. Stlačením tlačidla **1** aktivujete symbol doby varenia (**2**).
2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte dobu varenia.
- » Symbol varenia bude svietiť (bude nepretržite zobrazovaný) po nastavení alarmu a zobrazí sa doba varenia.
3. Vložte jedlo do rúry.
4. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.
- » Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia.
5. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí štítok „End (Koniec)“ a zaznie signál alarmu.
6. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



Dôležité

Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíšite alarm, znovu sa spustí prevádzka rúry.
Ak stlačíte akékoľvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znovu sa spustí prevádzka rúry.

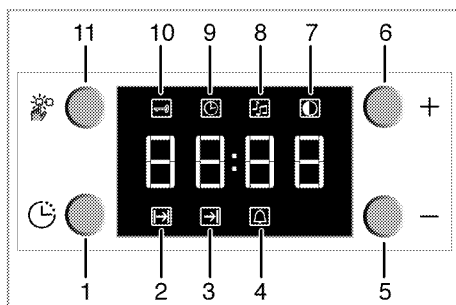
» Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

7. Rúru vypnite pomocou tlačidla teploty a funkčného tlačidla.

Používanie zablokovania programu

Aktivácia zablokovania programu

Aktivovaním funkcie zablokovania môžete predísť používaniu tlačidiel hodín.



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia



POZNÁMKA

Po aktivácii funkcie zablokovania kláves tlačidla hodín okrem tlačidla **11** nemožno používať.

1. Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol zámku tlačidiel (**10**).
- » Zobrazí sa „**OFF**“.
2. Stlačením tlačidla **6** aktivujete symbol zámku.

» Po nastavení zámku tlačidiel sa zobrazí „**ON**“ a symbol zámku tlačidiel zostane svietiť.

Deaktivácia zablokovania programu

1. Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol zámku tlačidiel (**10**).
- » Zobrazí sa „**ON**“.
2. Stlačením tlačidla **5** deaktivujete symbol zámku.
- » Po vypnutí zámku sa zobrazí „**OFF**“.

Harmonogramy varenia



Dôležité

Špecifikované hodnoty boli určené v laboratóriu. Hodnoty, ktoré sú vhodné pre vás, sa od týchto hodnôt môžu líšiť.

Pečenie a opekanie



Dôležité

Úroveň 1 je **dolná** úroveň v rúre.

Jedlo	Úroveň páčky varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (min.)
Koláč v priehradke	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč vo forme	Jedna úroveň		2	175	40 ... 50
Koláče v papieri	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Píškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
Koláčiky	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Kysnuté cesto	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
Bohaté pečivo	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
Droždie	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovädzí stejk (celý)/pečený	Jedna úroveň		3	25 min. 250 po 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (varené)	Jedna úroveň		3	25 min. 220 po 180 ... 190	70 ... 90
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 250 po 180 ... 190	55 ... 65
Moriak (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250 po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Typy na pečenie koláčov

1. Ak je pečivo priveľmi suché,
 - » zvýšte teplotu o 10 °C a znížte dobu varenia.
2. Ak pečivo kleslo,
 - » použite menej tekutej zložky alebo znížte teplotu o 10 °C.

3. Ak je pečivo priveľmi tmavé na povrchu,
 - » umiestnite ho na spodnejší priečinok, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
4. Ak je dobre upečené zvnútra, no lep-kavé zvonka,
 - » použite menej tekutej zložky, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

1. Ak je pečivo priveľmi suché,
 - » zvýšte teplotu o 10 °C a znížte dobu varenia.
 - » Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
2. Ak sa pečivo upečie príliš neskoro,
 - » Dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste pripravili, neprekročila hĺbku plechu a zostala s ním zarovno.
3. Ak horná strana pečiva zhnedne, ale spodná strana nie je upečená,
 - » Uistite sa, že množstvo použitej omáčky pre pečivo nie je v nadmernom množstve na spodnej strane pečiva. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na ne, aby rovnomerne zhnedli.
 - » Pečte pečivo v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na policičku o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

1. Ak sa v zeleninovom jedle minie šťava a vysuší sa,
 - » Keďže používanie pokrievku počas varenia, šťava jedla zostane na panvici. Zeleninové jedlá varte na panvici s pokrievkou namiesto na plechu.
2. Ak sa zeleninové jedlo neuvarí,

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania
Ryby	4...5	20...25 min. [#]
Kuracie plátky	4...5	25...35 min.
Jahňacie kotlety	4...5	20...25 min.
Pečené mäso	4...5	25...30 min. [#]
Telacie kotlety	4...5	25...30 min. [#]

[#] v závislosti od hrúbky

- » Zeleninu vopred varte alebo ju pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ju do rúry.

Prevádzka grilu



Dôležité

Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.



VAROVANIE

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.

Zapnutie grilu

1. Nastavte funkčný gombík na symbol grilu.
 2. Ak je to nutné, predhrievajte aspoň po dobu 5 minút.
 3. Potom nastavte požadované nastavenie grilu.
- » Kontrolka termostatu sa rozsvieti.

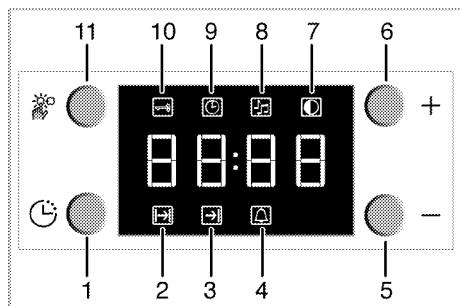
Vypnutie grilu

1. Otočte ovládací gombík grilu do vypnutej polohy (hore).

Používanie budíka

Okrem použitia ako časovača pri varení je možné ho použiť aj ako pripomienkovač alebo budík.

Po uplynutí definovanej doby budík začne vydávať zvukový signál. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry.



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

Nastavenie budíka

1. Stlačením tlačidla **1** aktivujete symbol času alarmu (**4**).



Dôležité

Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte čas alarmu.

» Symbol alarmu bude svietiť (bude ne-pretržite zobrazený) po nastavení alarmu a zobrazí sa čas alarmu.

3. Po skončení času alarmu, symbol alarmu začne blikať a zaznie signál alarmu.

Vypnutie alarmu

1. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

» Alarm sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Aby ste zrušili nastavený čas alarmu;

1. Ak chcete vynulovať čas alarmu, stlačte tlačidlo **1**, aby ste aktivovali symbol času alarmu (**4**).
2. Stlačte a podržte tlačidlo **5**, kým sa na displeji nezobrazí „0.00“.



Dôležité

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

Zmena nastavenia zvuku alarmu

1. Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol nastavenia zvuku alarmu (**8**) za účelom nastavenia hlasitosti.
2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte požadovaný zvuk.

» Zvolená zvuková hladina alarmu sa zobrazí ako „b-01“, „b-02“ alebo „b-03“ na obrazovke.

Všeobecné informácie



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektriny, aby ste sa vyhli zásahu elektrickým prúdom.



NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.



POZNÁMKA

Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

Po každom použití spotrebič dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom bude možné odstrániť zvyšky z varenia ľahšie, čím im zabránite pred zhorením pri ďalšom použití výrobku.

Na čistenie spotrebiča nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Odporúča sa použiť teplú vodu s umývacím roztokom, jemnú tkaninu alebo špongiu a na sušenie použiť suchú tkaninu.

Nepoužívajte drsné čistiace látky!



Dôležité

Na čistenie nepoužívajte parné čističe.

Čistenie ovládacieho panela



POZNÁMKA

Poškodenie ovládacieho panela! Na čistenie ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

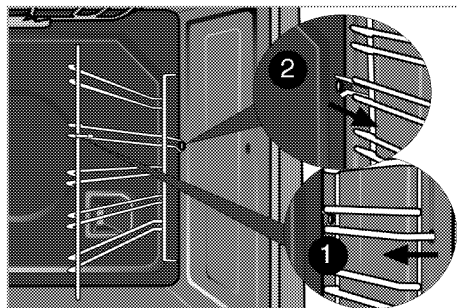
Vyčistite ovládací panel a ovládacie gombíky.

Čistenie rúry

Na čistenie rúry nie je potrebný žiadny čistič na rúru ani žiadny iný špeciálny čistiaci prostriedok. Odporúčame vám rúru utierať vlhkou tkaninou, a to ešte v čase, keď je teplá.

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu,

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

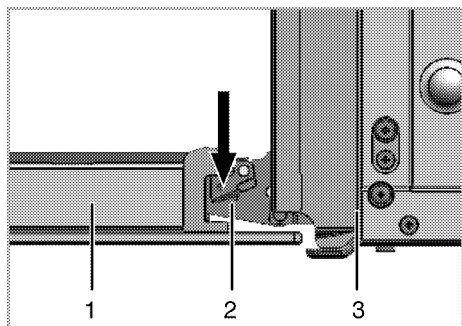


Čistenie dvierok rúry

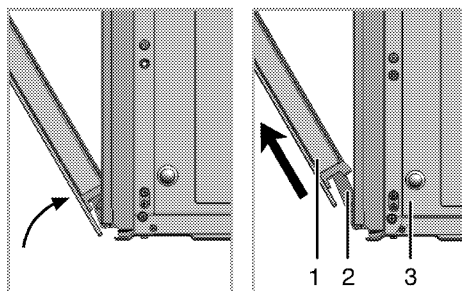
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne koncentrované abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky; tieto prostriedky môžu poškrabať povrch a zničiť sklo.

Rozobratie dvierok rúry

1. Otvorte predné dvierka.
2. Otvorte svorky na kryte pántov na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Predné dverka
- 2 Pánt
- 3 Rúra



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



POZNÁMKA

Kroky vykonané počas procesu demontovania by sa mali vykonať v opačnom poradí (kroky 4, 3, 2 a 1), aby ste opätovne pripevnili kryt. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dverka.

Výmena svetla v rúre



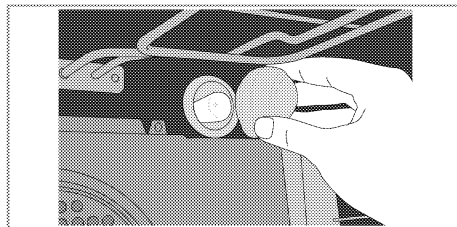
NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

Svetlo v rúre je špeciálna teplovzdorná (T 300 °C) elektrická žiarovka. Pozrite si časť *Technické údaje, strana 5*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho predajcu.

1. Vypnite prúd.
2. Odskrutkujte sklený kryt.



3. Odskrutkujte svetlo z rúry a vymeňte ho za nové.
4. Znovu upevnite sklený kryt.

Odstraňovanie porúch



NEBEZPEČENSTVO

Pri neodborných opravách hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Opravy zariadenia musí vykonávať technický servis alebo kvalifikovaný elektrikár.

Bežné prevádzkové podmienky

- Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para.
- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahnuť a vydávať zvuky.

Nasledujúce problémy môžete vyriešiť sami.
Skôr, než zavoláte technické stredisko, skontrolujte nasledujúce body.

Elektrické zariadenie

Zlyhanie/problém	Možná príčina	Rada/náprava
Zariadenie nepracuje.	Poistka je chybná alebo je vypnutá.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo zapnite.
	Zástrčka výrobku sa nedá pripojiť do uzemnenej zásuvky.	Skontrolujte pripojenie zástrčky.
	Tlačidlá hodín nefungujú.	Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť <i>Používanie zablokovania programu, strana 18</i>).
Svetlo v rúre nesvieti.	Svetlo v rúre je chybné.	Vymeňte svetlo v rúre.
	Bez prúdu.	Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo zapnite.
Rúra sa nezohrieva.	Funkčný gombík a/gombík termostatu nie sú nastavené.	Nastavte funkčný gombík a gombík termostatu.
	Ak má produkt časovač, časovač sa nedá nastaviť.	Nastavte čas.
	Bez prúdu.	Skontrolujte sieťové napájanie a poistkovú skrinku.

Časovač hodín (ak má výrobok digitálny časovač)

Zlyhanie/problém	Možná príčina	Rada/náprava
Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.	Došlo k prerušeniu napájania.	Nastavte čas Po vypnutí rúry funkčnými gombíkmi nastavte funkciu rúry znovu.

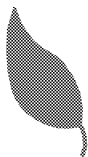
ak sa problém nepodarilo vyriešiť:

1. Oddel'te prístroj od sieťového zdroja (vypnite alebo odskrutkujte poistku).
2. Zavolajte technický servis.

Prosím, čtěte nejprve!

Vážený zákazníku,

Tento zvolený přístroj je zařízení vybavené pokročilou technologií a špičkovou kvalitou.



Přístroj byl vyroben v moderních závodech v souladu s normami na ochranu životního prostředí.

Tato příručka je součástí zařízení. Pokyny vám pomohou rychle a bezpečně zařízení obsluhovat.

- Po dodání zkontrolujte, zda přístroj není poškozen. Pokud si všimnete poškození při přepravě, okamžitě kontaktujte prodejce a neuvádějte přístroj do provozu!
- Než zařízení připojíte a začnete používat, přečtěte si tuto příručku a všechny příložené dokumenty. Prostudujte si zejména bezpečnostní pokyny.
- Všechny dokumenty uschovejte, abyste mohli informace později znovu použít. Uschovejte si doklad o zakoupení kvůli případným reklamacím.
- Když předáte zařízení jiné osobě, poskytněte jí i všechny dokumenty.

1 OBECNÉ INFORMACE..... 4

Přehled.....4

Technická data5

Příslušenství dodávané s přístrojem.....6

2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY..... 7

Vysvětlivky k bezpečnostním pokynům....7

Základní bezpečnostní pokyny7

 Bezpečnost dětí8

 Bezpečnost při práci s elektrinou8

Určené použití.....8

Tipy pro úsporu energie.....8

Likvidace9

 Obalový materiál9

 Staré zařízení.....9

 Budoucí přeprava.....9

3 MONTÁŽ 10

Příprava.....10

Instalace a připojení.....12

Výchozí operace13

 Nastavení času.....13

 První čištění produktu14

 Výchozí ohřev14

4 OBSLUHA TROUBY..... 16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.....16

Používání elektrické trouby.....16

 Provozní režimy.....17

 Ovládání časovače trouby18

 Používání zámku programu.....19

 Tabulka časů vaření20

Ovládání grilu21

 Tabulka časů pečení pro grilování21

Používání budíku.....21

5 ÚDRŽBA A PÉČE 23

Obecné informace23

Čištění ovládacího panelu.....23

Čištění trouby.....23

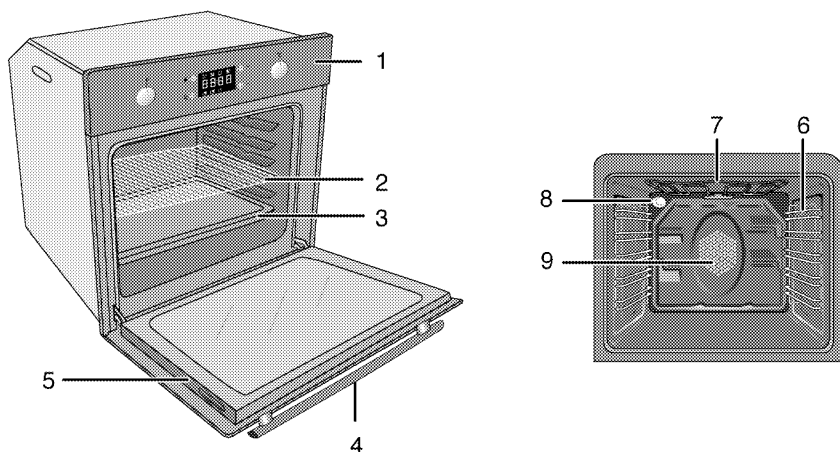
Demontujte dveře trouby23

Výměna žárovky v troubě24

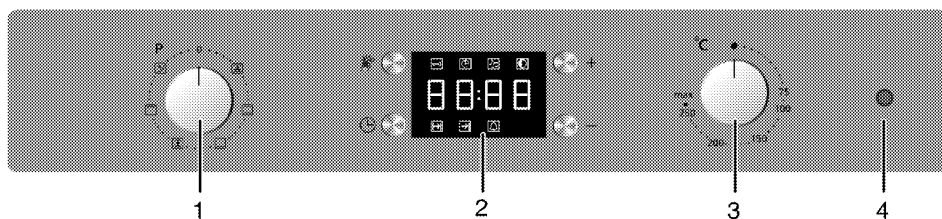
Odstraňování potíží.....24

1 OBECNÉ INFORMACE

Přehled



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



- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------|
| 1 | Funkční tlačítko | 3 | Tlačítko termostatu |
| 2 | Digitální časovač | 4 | Světlo termostatu |

Technická data

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.4 kW
Ochrana pojistek	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Třída energetické účinnosti [#]	A
Vnitřní osvětlení	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

[#] Základ: U elektrických trub jsou data na energetických štítcích v souladu s EN 50304. Hodnoty byly stanoveny za standardního zatížení a konvekčního/horkovzdušného ohřevu (je-li k dispozici).

^{**} viz *MONTÁŽ, strana 10.*

Příslušenství dodávané s přístrojem

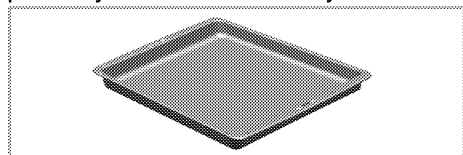


Důležité upozornění

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

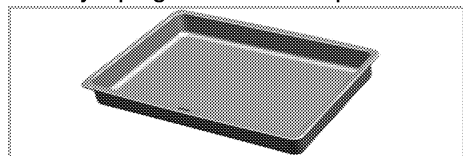
Pečící plech

Lze používat na cukroviny, mražené potraviny a velké rožňové kusy.



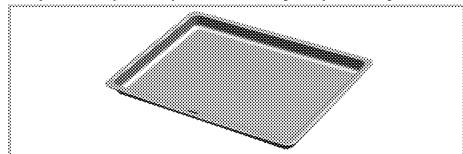
Plech na hloubkové rožnění

Lze používat pro cukroviny, vysoké kusy masa, potraviny s vysokým obsahem tekutiny a při grilování na odkapávání.



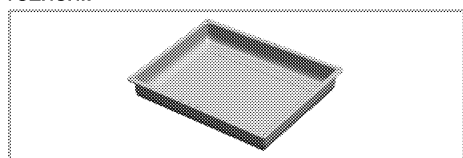
Plech na cukroviny

Doporučuje se pro koláčky a piškoty.



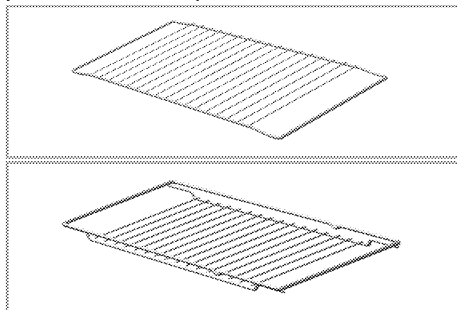
Malý zapékací plech

Lze používat na malé porce. Tento zapékací plech umístěte na mřížku pro rožnění.



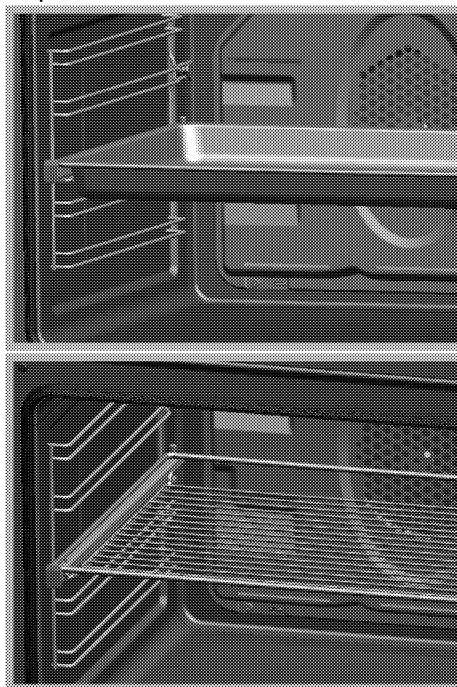
Drátěná police

Lze používat na rožnění a odkládání při pečení, rožnění a pečení v hrnci.



Správné umístění drátěných polic a plechu na posuvné police

Plech a drátěné police používané společně s posuvnou policí je nutno umístit tak, aby příslušné strany zapadly do čepů na polici.



2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Vysvětlivky k bezpečnostním pokynům

V této příručce jsou popsány následující typy bezpečnostních pokynů a informací. Lze je rozlišit podle symbolu a počátečního slova.



NEBEZPEČÍ

Vysoké riziko zranění osob.

Nedodržení pokynu může vést k vážnému zranění nebo usmrcení.



UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění osob.

Nedodržení pokynu může vést k drobným nebo středním zraněním.



POZNÁMKA

Riziko poškození materiálu.

Nedodržení pokynu může vést k poškození přístroje nebo jiných předmětů.



Důležité upozornění

Tip pro uživatele.

Užitečné informace pro používání přístroje. Žádné informace o riziku zranění.

Základní bezpečnostní pokyny

- Výrobce si vyhrazuje právo upravovat technické parametry s cílem zlepšit kvalitu výrobku bez předchozího upozornění. Obrázky uvedené v této příručce jsou pro schematické účely a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku. Hodnoty na značení výrobku nebo v jiných tištěných dokumentech dodávaných s výrobkem jsou dosaženy v laboratorních

podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit podle použití výrobku a podmínek používání.

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud nemají řádný dohled či pokyny týkající se použití spotřebiče od osob zodpovědných za jejich bezpečnost.
- Děti vyžadují dohled, aby se zajistilo, že si nebudou hrát se spotřebičem.
- Nespouštějte přístroj, pokud je porouchaný nebo vykazuje zjevné poškození.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Některé poruchy však můžete odstranit; viz *Odstraňování potíží, strana 24*.
- Dávejte pozor pro používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nezahřívejte uzavřené nádoby s pokrmu a sklenice. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Zajistěte, aby vedle produktu nebyly žádné hořlavé materiály, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či allobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých

hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah!

- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice, když vkládáte nádoby do trouby nebo je z ní vyjímáte.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Plynové / elektrické spojení by se nemělo dotýkat zadní plochy, jinak může dojít k poškození spojů. Nedovoľte přiskřípnutí spojovacích kabelů mezi horkými dvířky trouby a rámem. Neved'te spojovací kabely přes horkou varnou část. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny ovladače spotřebiče po použití vypnuté.



Důležité upozornění

Před instalací spotřebiče kontaktujte autorizovaný servis. Po této operaci začne běžet záruční lhůta.

Bezpečnost dětí

- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.
- Když jsou otevřena dvířka trouby, **nekládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovoľte** dětem, aby na ně sedaly. Může dojít k převrácení nebo poškození závěsů dveří.

Bezpečnost při práci s elektřinou

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- I když je trouba vypnutá, chladicí ventilátor stále pracuje.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Z tohoto důvodu odpojte pojistku.
- Zajistěte, aby byla hodnota pojistky vhodná pro proud sporáku

Určené použití

Tento přístroj je určen jen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.

Tento výrobek nepoužívejte pro vytápění.

Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo chybami manipulace.

Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeřhřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Při vaření neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste vařit více než jeden typ pokrmu v troubě najednou (můžete péct dva různé pokrmy současně, když umístíte zapékací misky na stejnou polici grilu). Je to lepší než vařit více než jeden pokrm každý zvlášť. Trouba již bude horká.

- Zmrazené potraviny rozmrazujte, než je uvaříte v troubě.
- Můžete ušetřit energii tím, že zavřete elektrickou troubu pár minut před koncem doby vaření (dvířka trouby neotevírejte).

Likvidace

Obalový materiál



NEBEZPEČÍ

Obalové materiály hrozí rizikem udušení!

Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Obalový materiál a přepravní zámkové prvky jsou z materiálů, které nejsou pro životní prostředí škodlivé. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí. Toto je přínosem pro životní prostředí a ušetří se vzácné suroviny.

Staré zařízení



Tento výrobek je označen symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že výrobek je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno jej

recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady.

Elektronické produkty nezahnuté do procesu třídění odpadu jsou potenciálně nebezpečné pro životní prostředí i lidské zdraví kvůli přítomnosti nebezpečných látek.

Budoucí přeprava



POZNÁMKA

Na spotřebič nestavte další předměty. Spotřebič převázejte ve vzpřímené poloze.

Uchovejte originální obal spotřebiče a přepravujte spotřebič v původním obalu. Dodržujte značky vytištěné na obalu.



Důležité upozornění

Ověřte vzhled zařízení a sledujte případné škody při přepravě.

Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.

Pokud nemáte původní obal

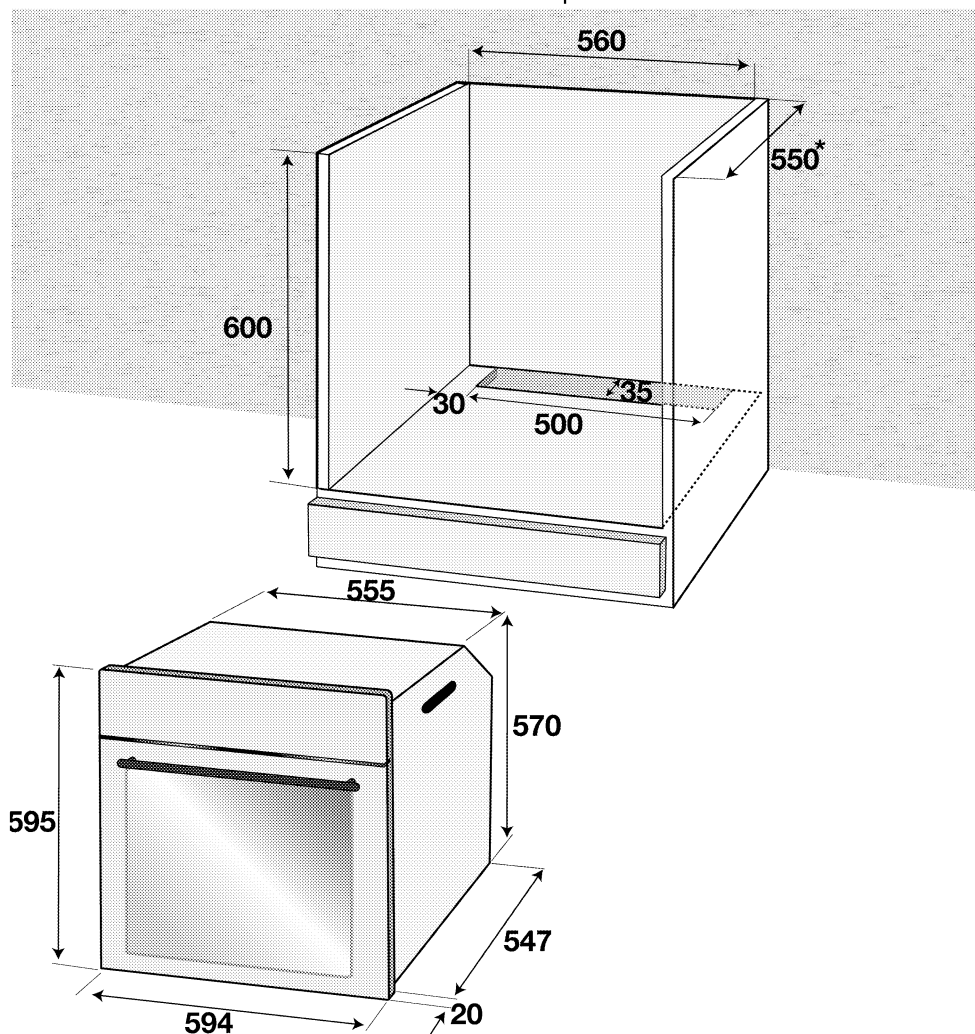
Zabalte spotřebič do bublinové fólie nebo silného kartonu a pevně jej přelepte páskou, aby se při přepravě nepoškodil.

3 MONTÁŽ

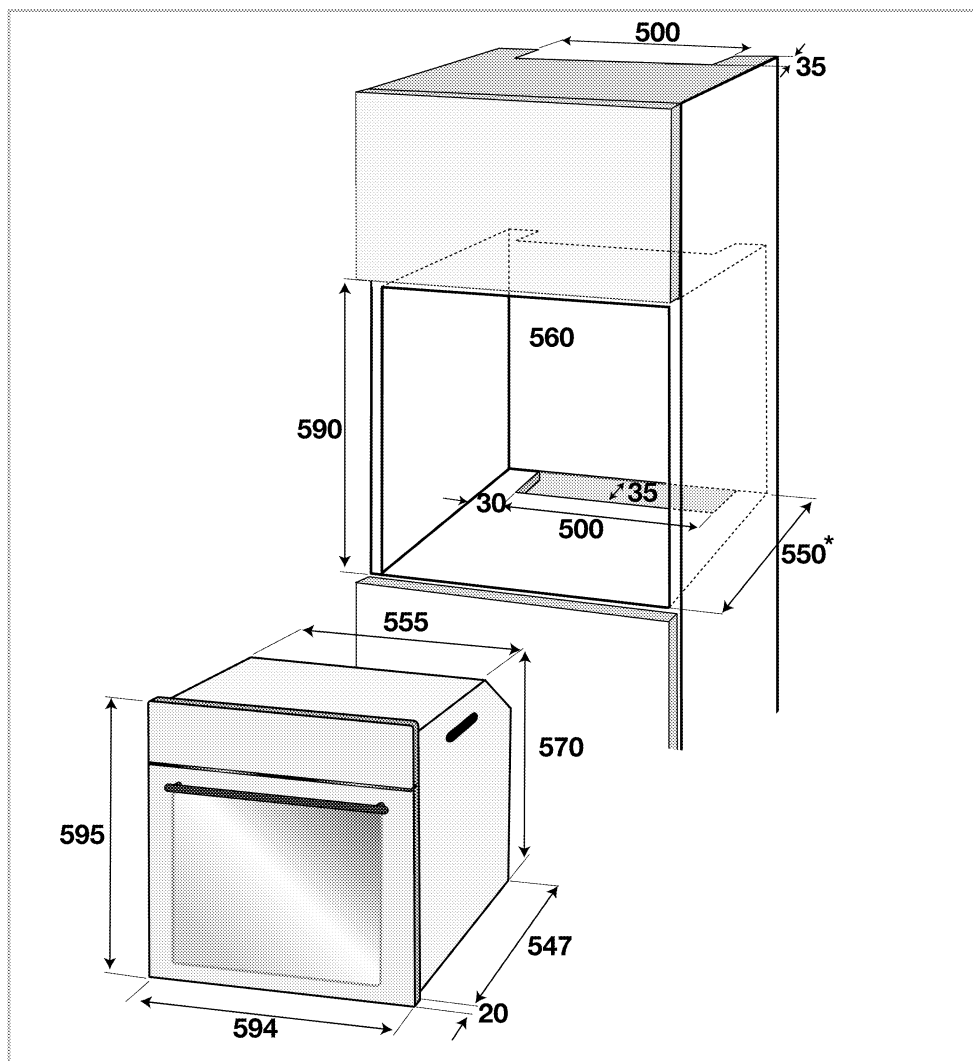
Příprava

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

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.



* min.



* min.

Instalace a připojení



POZNÁMKA

Poškození materiálu!

Klíku dveří nepoužívejte pro zvedání nebo přesouvání přístroje.

- Pro instalaci musí být spotřebič připojen v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.
- Použijte otvory nebo drátěná držadla na obou stranách pro přesun výrobku.



POZNÁMKA

Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.

Připojení k elektrické síti



Důležité upozornění

Tento spotřebič je nutné uzemnit!

Naše společnost nemůže zodpovídat za jakékoli škody způsobené použitím trouby bez řádného uzemnění.



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!

Přístroj může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je přístupný po otevření předních dveří.
- Propojovací kabel přístroje musí odpovídat parametrům a spotřebě energie; viz *Technická data, strana 5*



NEBEZPEČÍ

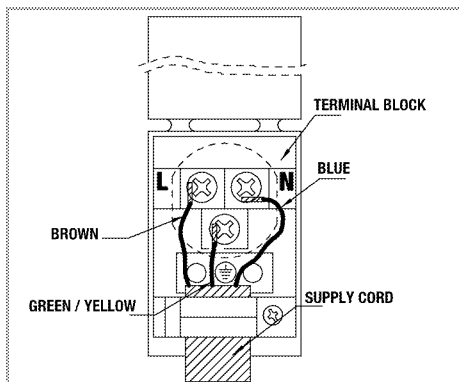
Riziko zásahu elektrickým proudem!

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

1. Pokud není možné provést odpojení všech pólů od sítě, musí být odpojovací zařízení připojeno se vzdáleností kontaktů min. 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače vedení, stykače) na všech pólech, které by měly být přilehlé ke sporáku (ne však nad ním) v souladu s nařízeními IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním potížím a neplatnosti záruky výrobku.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Pokud je s vaším výrobkem dodáván kabel bez zástrčky;

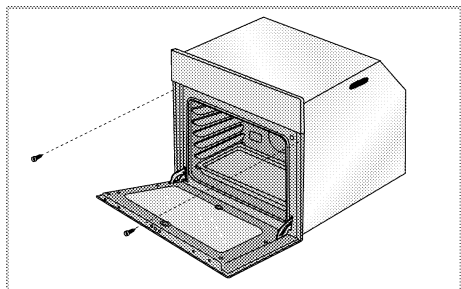


2. **pro monofázové spojení** Připojení proved'te viz níže:

- Hnědý kabel = L (Fáze)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Žluto/zelený kabel je nutno upevnit k vedení uzemnění (E).

Montáž

1. Tím, že zabráníte přelomení a přiskřípnutí napájecího kabele, posuňte troubu otvorem skříňe, zarovnejte ji a zajistěte.

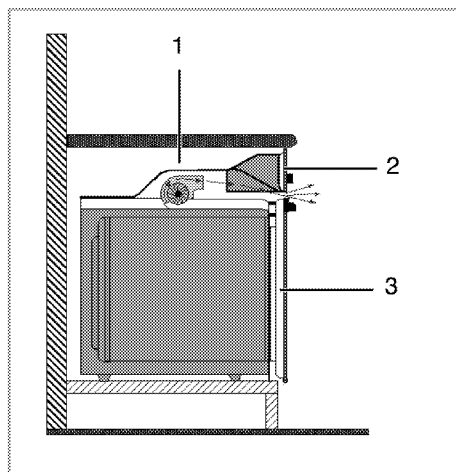


Upevněte troubu 2 šrouby dle obrázku.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a aktivujte pojistku.
2. Zkontrolujte funkci.

Pro zařízení s ochlazovacím ventilátorem



- 1 Dmychadlo
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

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

Výchozí operace

Nastavení času



Důležité upozornění

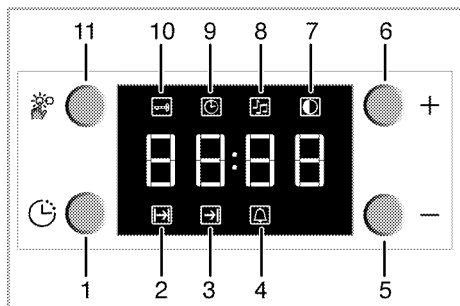
Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.



POZNÁMKA

Prslušné symboly na hodinách budou blikat během nastavování.

Až zapnete troubu poprvé, upravte aktuální čas tlačítky „5“ a „6“.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Až nastavíte čas, můžete zahájit a ukončit vaření tím, že zvolíte požadovanou polohu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.



Důležité upozornění

Pokud není nastaven aktuální čas, nastavení času se začne zvyšovat/pohybovat nahoru od 12:00. Ikona hodin (9) se zobrazí na znamení toho, že není nastaven aktuální čas. Tato ikona zmizí, jakmile čas nastavíte.



Důležité upozornění

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

Změna času dne

Změna nastaveného času dne v troubě;

1. Stiskem tlačítka 11 aktivujte ikonu aktuálního času (9).
2. Upravte hodinu dne tlačítky 5 a 6.

Změna nastavení jasu displeje

1. Stiskem tlačítka 11 aktivujte symbol jasu displeje (7) pro nastavení jasu displeje.
 2. Upravte požadovaný jas tlačítky 5 a 6.
- » Zvolená míra jasu se zobrazí jako d-01, d-02 nebo d-03 na displeji.

První čištění produktu



POZNÁMKA

Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

Výchozí ohřev



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.



Důležité upozornění

Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte řádné odvětrání.

Veškeré zbytky z výroby nebo konzervační vrstvy je nutno opálit před prvním použitím. Zahřívejte zařízení cca 30 minut, pak je vypněte.

Elektrická trouba

1. Vyjměte z trouby všechny pečící plechy a police.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte horní a dolní ohřev funkčním tlačítkem.
4. Tlačítkem termostatu zvolte nejvyšší teplotu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zahřívejte asi 30 minut.
6. Vypínání trouby; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*

Trouba s grilem

1. Vyjměte z trouby všechny pečící plechy a drátěné police.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 21*.
4. Zahřívejte asi 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 21*

4 OBSLUHA TROUBY

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



NEBEZPEČÍ

Riziko opaření horkou párou!

Když troubu používáte nebo těsně poté, otevřete dvířka zpočátku jen trochu, aby mohla pára uniknout.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Doporučujeme umístit pečící formu do středu police.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Koření pomocí citrónové šťávy a černého pepře zlepší účinnost pečení, když pečete celé kuře, krocana nebo velké kusy masa.
- Maso s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než maso stejné velikosti bez kostí.
- Měli byste počítat cca 4 až 5 minut na centimetr výšky masa.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařznutí.
- Ryby v ohnivzdorné nádobě umístěte na polici ve střední nebo nižší poloze.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, masové špičky a uzeniny, ale i zelenina s vysokým obsahem vody (např. rajčata a cibule) jsou pro grilování velmi vhodné.

- Rozmístěte kusy, které chcete grilovat, na grilovací mřížku nebo grilovací

mřížku na plech tak, aby nepřekračovaly rozměry topného prvku.

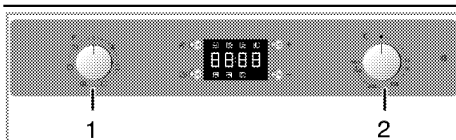
- Nasuňte grilovací mřížku nebo plech do trouby v požadované úrovni. Pokud grilování provádíte na grilovací mřížce, umístěte plech na odkapávání dolů, abyste zachytili tuk.
- Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

Používání elektrické trouby



Důležité upozornění

Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.



1 Funkční tlačítko

2 Tlačítko termostatu

Provozní režimy elektrické trouby volíte funkčním tlačítkem. Teplotu nastavíte tlačítkem termostatu.

Všechny funkce trouby se vypnou stiskem příslušného tlačítka do polohy vypnout (nahore).

Zvolte teplotu a provozní režim

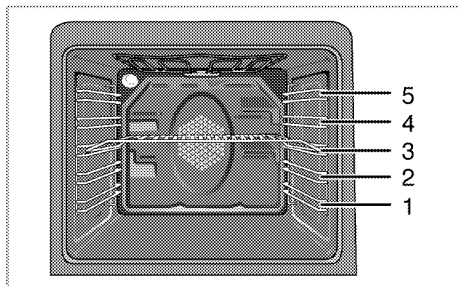
1. Nastavte tlačítko termostatu na požadovanou teplotu.
2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

Vypněte elektrickou troubu

Otočte funkční tlačítko a termostatu do polohy vypnuto (nahore).

Stiskněte tlačítko **14** asi na 2 sekundy pro vypnutí trouby.



Polohy polic

Pro dosažení nejlepších výsledků pečení umístěte mřížku grilu tak, aby zapadla do otvoru drátěné police dle ilustrace.

Provozní režimy

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

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuty. Potraviny se zahřívají současně z horní i dolní části. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách.

Dolní ohřev



Zapne se jen dolní ohřev. Vhodné zejména pro jídla, jako je pizza, které je nutno péct zespodu.

Horní a dolní ohřev s konvekčním vzduchem



Horní a dolní ohřev plus ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuty. Horký vzduch proudí rovnoměrně a rychle po celé troubě.

Povrchový gril



Funguje velký gril (pod stropem trouby). Vhodné pro grilování většího množství.

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

Gril s konvekčním vzduchem



Grilovací efekt není tak silný jako při běžném grilování.

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

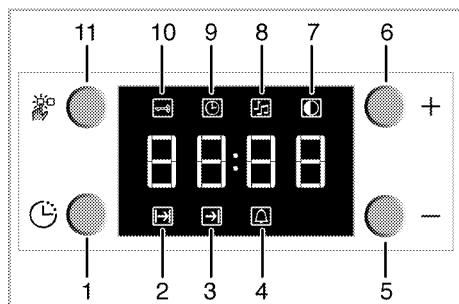
Rychlý ohřev



Tento režim slouží pro rychlý ohřev trouby. Tento režim **není vhodný** pro přípravu pokrmů.

- Po zvolení tohoto režimu zvolte požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu svítí a trouba se zahřívá.
- Když skončí proces zahřívání, kontrolka zhasne. Nyní zvolte požadovaný provozní režim pro přípravu pokrmu.

Ovládání časovače trouby



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení



Důležité upozornění

Maximální čas pro nastavení konce procesu vaření je 23 hodin a 59 minut. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.



POZNÁMKA

Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.



Důležité upozornění

V poloautomatickém či plně automatickém režimu nastaveném na hodinách nelze upravovat čas dne.



POZNÁMKA

Čas pečení se zobrazí, jakmile se spustí pečení.

Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit, jak dlouho bude trouba automaticky zapnutá (čas pečení) a kdy se automaticky vypne (čas konce pečení).

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujete symbol času pečení (**2**).
2. Upravte čas pečení tlačítky **5** a **6**.
 - » Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.
3. Pro čas konce pečení stiskněte tlačítko **1** pro aktivaci symbolu času konce pečení (**3**).
4. Upravte konec pečení tlačítky **5** a **6**.
 - » Jakmile je nastaven čas konce pečení, svítí symbol konce pečení a symbol pečení (zobrazují se současně). Symbol konce času vaření (**3**) zmizí, jakmile se zahájí vaření.
5. Vložte pokrm do trouby.
6. Zvolte teplotu a provozní režim.
 - » Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření pomocí času konce vaření, který jste nastavili, a délky vaření. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.
7. Po dokončení procesu pečení se zobrazí "Konec" a ozve se zvukový signál.
8. Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.



Důležité upozornění

Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne.
Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.

- » Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.
- 9. Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

Zapínání poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit čas, kdy bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujte symbol času pečení (**2**).
2. Upravte čas pečení tlačítky **5** a **6**.
 - » Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.
3. Vložte pokrm do trouby.
4. Zvolte teplotu a provozní režim.
 - » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.
5. Po dokončení procesu pečení se zobrazí "Konec" a ozve se zvukový signál.
6. Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.



Důležité upozornění

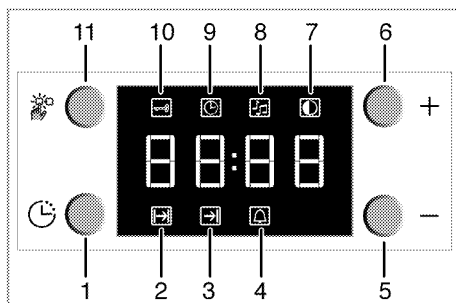
Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne.
Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.

- » Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.
- 7. Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

Používání zámku programu

Aktivace zámku programu

Použití tlačítek hodin můžete zabránit aktivací funkce zámku.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení



POZNÁMKA

Když je aktivována funkce zámku, tlačítka hodin kromě **11** nelze použít.

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujte symbol zámku (**10**).
 - » Zobrazí se "OFF".
2. Stiskem tlačítka **6** aktivujte zámek.
 - » Po nastavení zámku se zobrazí "ON" a symbol zámku zůstane svítit.

Deaktivace zámku programu

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujete symbol zámku (**10**).
» Zobrazí se **"ON"**.
2. Stiskem tlačítka **5** deaktivujete zámek.
» **"OFF"** se zobrazí po vypnutí zámku.

Tabulka časů vaření



Důležité upozornění

Uvedené hodnoty byly dosaženy v laboratoři. Hodnoty, které pro vás mohou platit, se mohou od těchto hodnot lišit.

Pečení a rožnění



Důležité upozornění

Úroveň 1 je **spodní** úroveň v troubě.

Potraviny	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (min.)
Koláč na plechu	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě	Jedna úroveň		2	175	40 ... 50
Koláče v papíru	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
Sušenky	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Pečivo	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
Hutné pečivo	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
Kvasnice	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
Bítek (celý) / roštěnka	Jedna úroveň		3	25 min. 250 po 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (rendlík)	Jedna úroveň		3	25 min. 220 po 180 ... 190	70 ... 90
Grilované kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250 po 180 ... 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250 po 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Tipy pro pečení

1. Pokud je pečivo příliš suché,
» Zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte čas pečení.
2. Pokud pečivo nenakyne,
» Použijte méně kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
3. Pokud je pečivo na vrchu moc tmavé,
» Umístěte je na nižší polici, snižte teplotu a zvyšte čas pečení.
4. Pokud je dobře upečené uvnitř, ale zvenčí je lepkavé,

» Použijte méně tekutiny, snižte teplotu a zvyšte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

1. Pokud je pečivo příliš suché,
» Zvyšte teplotu asi o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
» Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vaječnou omáčkou.
2. Pokud se pečivo upeče příliš pozdě,
» Dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu a zůstala s ním v rovině.

3. Pokud horní strana pečiva zhnědne, ale spodek není upečený,

» Zajistěte, aby množství omáčky nebylo na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

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

Tipy na pečení zeleniny

1. Pokud ze zeleninového pokrmu unikne šťáva a dojde k jeho vysušení,

» Jelikož použití víka při pečení udrží šťávu pokrmu v hrnci, pečte zeleninové pokrmy v pánvi s víkem namísto plechu.

2. Pokud se zeleninový pokrm neupeče,

» Nejprve zeleninu povařte nebo je připravte jako konzervované pokrmy a vložte do trouby.

Ovládání grilu



Důležité upozornění

Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.



VAROVÁNÍ!

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

Zapněte gril

1. Nastavte tlačítko funkce na symbol grilu.
 2. Předehřívejte cca 5 minut podle potřeby.
 3. Pak nastavte požadovaný gril.
- » Kontrolka termostatu se rozsvítí.

Vypněte gril

1. Otočte ovladač grilu do polohy vypnuto (nahore).

Tabulka časů pečení pro grilování

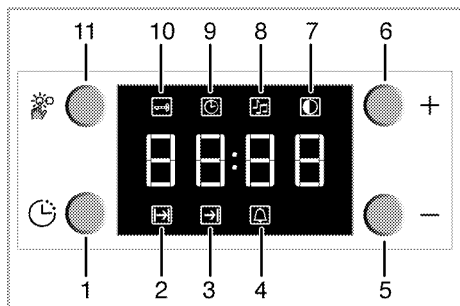
Grilování s elektrickým grilem

Potraviný	Úroveň zasunutí	Čas grilování
Ryba	4...5	20...25 min. [#]
Krájené kuře	4...5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. [#]
Kousky telecího	4...5	25...30 min. [#]
[#] podle tloušťky		

Používání budíku

Kromě použití časovače na vaření jej lze použít i jako upozornění nebo budík.

Jakmile uplyne stanovená doba, budík vydá signál. Budík nemá žádný vliv na funkce trouby.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Nastavení budíku

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujete symbol budíku (**4**).



Důležité upozornění

Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.

2. Upravte čas budíku tlačítky **5** a **6**.

» Symbol budíku by měl svítit (bude zobrazen trvale) po nastavení času budíku a čas budíku se zobrazí.

3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.

Vypínání budíku

1. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.
- » Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Pokud chcete nastavit čas;

1. Pro vynulování času budíku stiskněte tlačítko **1** pro aktivaci symbolu budíku (**4**).
2. Stiskněte a přidrže tlačítko **5**, dokud se nezobrazí "0.00".



Důležité upozornění

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

Změna nastavení zvuku budíku

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujete symbol nastavení zvuku budíku (**8**) pro nastavení hlasitosti budíku.
 2. Upravte požadovaný zvuk tlačítky **5** a **6**.
- » Zvolená hlasitost budíku se zobrazí jako "b-01", "b-02" nebo "b-03" na displeji.

Obecné informace



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!

Odpojte elektřinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.



NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.



POZNÁMKA

Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

Spotřebič důkladně vyčistěte po každém použití; tak bude možné snadněji odstranit zbytky a předejete tím jejich připálení při příštím použití produktu.

Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čistidla. Doporučujeme používat teplou vodu s tekutým čisticím, měkký hadřík nebo houbičku a na vysušení suchý hadřík.

Nepoužívejte žádné brusné čisticí materiály!



Důležité upozornění

Na čištění nepoužívejte parní čističe.

Čištění ovládacího panelu



POZNÁMKA

Poškození ovládacího panelu!
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

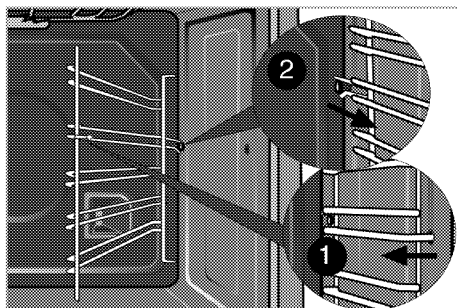
Vyčistěte ovládací panel a ovladače.

Čištění trouby

Na čištění trouby není nezbytný žádný čistič na trouby ani jiný speciální čisticí prostředek. Doporučujeme otřít troubu vlhkým hadříkem, dokud je ještě teplá.

Čištění boční stěny,

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



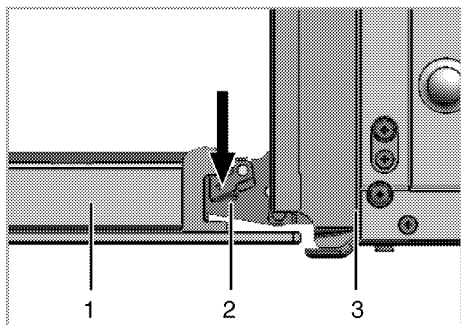
Čištění dvířek trouby

Nepoužívejte žádná brusná čistidla ani ostré kovové škrabky na čištění dvířek trouby; tato činidla mohou poškrábat povrch a zničit sklo.

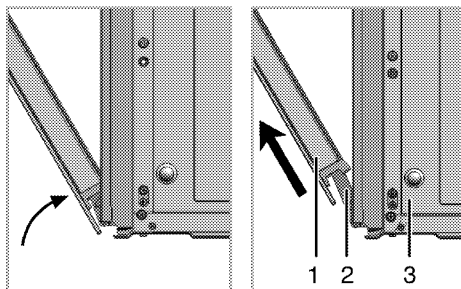
Demontujte dveře trouby

1. Otevřete přední dvířka.

2. Otevřete svorky v krytu pantu na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



- 1 Přední dveře
 - 2 Závěs
 - 3 trouba
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
 4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.



POZNÁMKA

Kroky provedené během demontáže provádějte v opačném pořadí (kroky 4, 3, 2 a 1) pro opětovné upevnění krytu. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Výměna žárovky v troubě



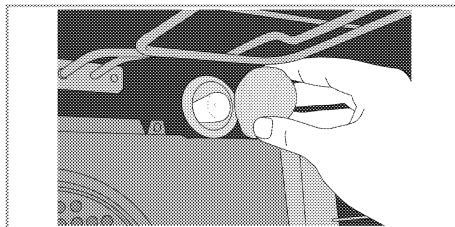
NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

Žárovka v troubě je zvláštní elektrická žárovka odolná teple (T 300 °C); viz *Technická data, strana 5*. Žárovky v troubě získáte od servisního pracovníka.

1. Vypněte přívod proudu.
2. Odšroubujte skleněný kryt.



3. Odšroubujte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
4. Vraťte zpět skleněný kryt.

Odstraňování potíží



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionálních oprav!

Opravy přístroje musí provádět technická pomoc nebo kvalifikovaný elektrikář.

Normální provozní podmínky

- Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.
- Je normální, že při provozu uniká pára.
- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk.

Následující potíže můžete vyřešit sami. **Než zkontrolujete následující body, přivoláte technickou pomoc,**

Elektrické vybavení

Závada/problém	Možná příčina	Rada/náprava
Přístroj nefunguje.	Pojistka je vadná nebo vypnutá.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
	Zástrčku výrobku nelze připojit k uzemněné zásuvce.	Zkontrolujte zapojení zástrčky.
	Tlačítka hodin nefungují.	Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej. (viz <i>Používání zámku programu, strana 19</i>).
Světlo trouby nesvítí.	Je vadná žárovka v troubě.	Vyměňte žárovku trouby.
	Není proud.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
Trouba nehřeje.	Tlačítko funkce a/tlačítko termostatu není nastaveno.	Nastavte tlačítko funkce a termostatu.
	Pokud má výrobek časovač, nelze časovač nastavit.	Nastavte čas.
	Není proud.	Zkontrolujte napájení a pojistkovou skříň.

Časovač hodin (pokud má výrobek digitální časovač)

Závada/problém	Možná příčina	Rada/náprava
Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.	Napájení bylo vypnuto.	Nastavení času Po vypnutí trouby funkčními tlačítky znovu nastavte funkci trouby.

Pokud nebyl problém vyřešen:

1. Odpojte přístroj od napájení (vypněte nebo odšroubujte pojistku).
2. Přivolejte technickou pomoc.

