

PIERKARNIK DO ZABUDOWY OIM 25500
VESTAVNÁ TROUBA
VSTAVANÁ RÚRA

BEKO

BY

Przed zainstalowaniem i uruchomieniem tego urządzenia prosimy przeczytać niniejszą instrukcję!

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy wyboru urządzenia o zaawansowanej technologii i najwyższej jakości.



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

Instrukcja ta jest integralną częścią urządzenia. Zawarte w niej informacje pomogą w sprawnym i bezpiecznym korzystaniu z piekarnika.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zawiera ona ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji piekarnika.
- Instrukcję należy zachować na przyszłość. Musi być ona dołączona do urządzenia w przypadku sprzedaży, przekazywania innym osobom lub przeprowadzki.
- Przy odbiorze prosimy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli zauważysz jakieś uszkodzenie transportowe, nie instaluj urządzenia, tylko bezzwłocznie skontaktuj się z punktem sprzedaży.
- Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu piekarnika od zasilania.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

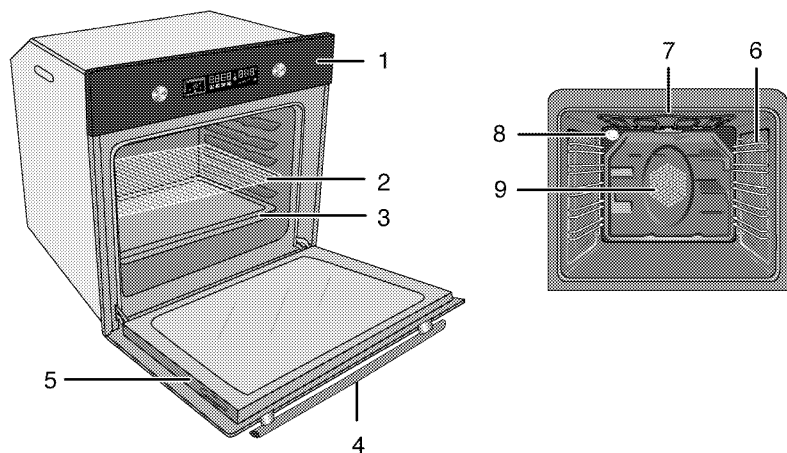
ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



1 INFORMACJE OGÓLNE.....	4	Pierwsze uruchomienie.....	16
Opis urządzenia	4	5 JAK OBSŁUGIWAĆ PIEKARNIK	17
Parametry techniczne	5	Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrzaniu i grillowaniu.....	17
Wyposażenie piekarnika	6	Jak używać piekarnik elektryczny	17
2 INSTRUKCJA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA.....	8	Tryby pracy	19
Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa	8	Jak obsługiwać urządzenie sterujące piekarnikiem	22
Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa..	8	Jak używać blokady przycisków	23
Bezpieczeństwo dzieci	9	Tabela czasów pieczenia.....	24
Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	9	Jak obsługiwać grill	26
Zastosowanie piekarnika	9	Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	27
Pozbywanie się odpadów	9	Jak używać zegara z alarmem.....	28
Opakowanie	9	6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	29
Stare urządzenia	10		29
Planowanie transportu	10	Informacje ogólne	29
3 INSTALACJA.....	11	Czyszczenie panelu sterowania.....	29
Przed zainstalowaniem	11	Czyszczenie piekarnika.....	29
Instalacja i przyłączenie	12	Demontaż drzwiczek piekarnika	30
4 PRZYGOTOWANIE	15	Wymywanie szyby z drzwi.....	31
Wskazówki, jak oszczędzać energię	15	Wymiana żarówki w piekarniku	32
Działanie wstępne	15	7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	33
Nastawianie czasu	15		33
Pierwsze czyszczenie	16		

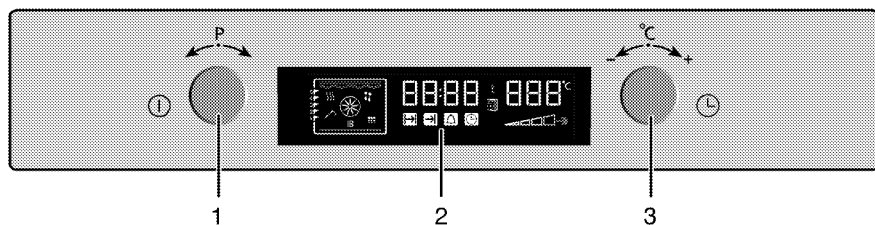
1 INFORMACJE OGÓLNE

Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Ruszt
- 3 Taca
- 4 Uchwyt
- 5 Drzwiczki

- 6 Prowadnice rusztu
- 7 Górny element grzejny
- 8 Oświetlenie
- 9 Silnik wentylatora (za płytą stalową)



- 1 Pokrętko wyboru programów
Zał./Wył.

- 2 Zegar cyfrowy
- 3 Pokrętko menu

Parametry techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc	3.1kW
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 efektywności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wnętrza	15/25 W
Moc grzałki grilla	2.2 kW
klasa III	

[#] Podstawa: Dane na tabliczkach znamionowych piekarników elektrycznych podawane są zgodnie z normą EN 50304. Ich wartości określono przy standardowym wsadzie i trybie konwekcji naturalnej/z wymuszonym termoobiegiem (jeśli dostępny).

Tryb nagrzewania przy wskaźniku wydajności energetycznej wyszczególnionym w normie EN 50304 określono z godnie z poniższą kolejnością priorytetów zależnie od funkcji (trybów) dostępnych w danym wyrobie. 1-Termoobieg , 2-Tryb „Slow Cooking“, 3- Termoobieg z grzałką owalną (gorące powietrze), 4-Pieczenie statyczne z termoobiegiem, 5- Pieczenie statyczne.

** patrz *INSTALACJA, strona 11*.

ETYKIETA ENERGETYCZNA

MODEL	OIM 25500 X
PRODUCENT	BEKO
KLASA ENERGETYCZNA	A
ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	
Funkcja grzewcza: - z konwencją naturalną / - z wymuszonym termoobiegiem	0,88/0,79
POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA (L)	65
ROZMIAR KOMORY	
- Mały	-
- Średni	-
- Duży	•
CZAS POTRZEBNY NA PRZYPICZENIE STANDARDOWEGO POŚLĀKU - z konwencją naturalną / - z wymuszonym termoobiegiem	40 / 55
POZIOM HAŁASU (dB(A) re 1 pW)	46
ZUŻYCIE ENERGII BEZ FUNKCJI GRZANIA	0,81 W
POWIERZCHNIA TACY DO PIECZENIA (CM ²)	1723

Wyposażenie piekarnika

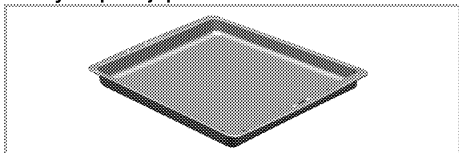


Uwaga!

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

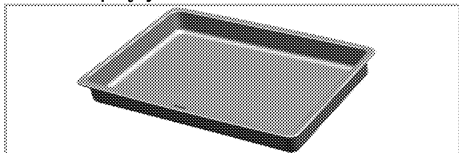
Taca do pieczenia

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



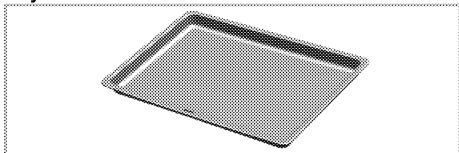
Głęboka taca do pieczenia

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



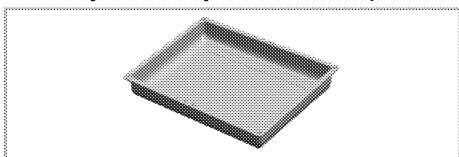
Foremka do ciasta

Zalecana do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



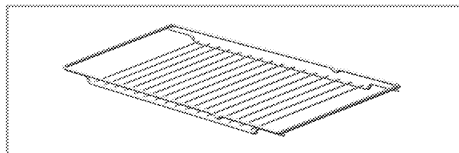
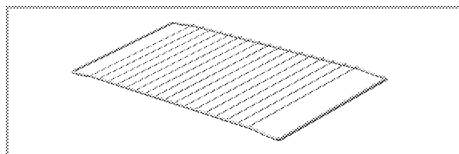
Mała foremka do pieczenia

Może służyć do pieczenia niewielkich porcji. Foremkę stawia się na ruszcie do pieczenia.



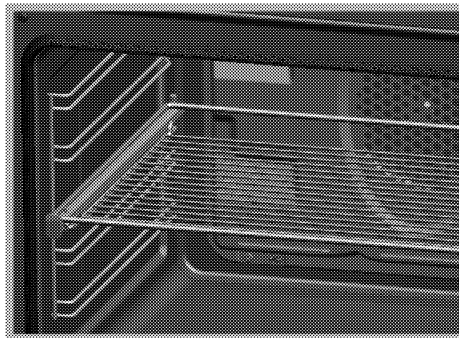
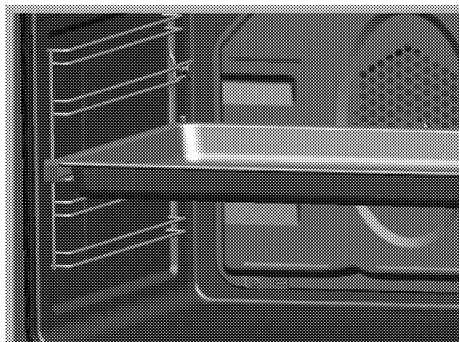
Ruszt

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



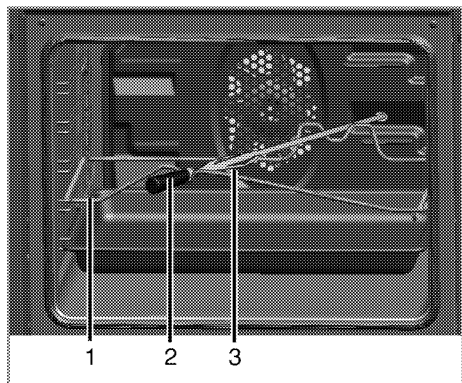
Prawidłowe umieszczenie rusztu i tacy na prowadnicach teleskopowych

Tace i ruszty używane razem z prowadnicami teleskopowymi muszą być umieszczone tak, aby ich odpowiadające sobie strony opierały się na kołkach z tego samego poziomu.



Rożno obrotowe

Może służyć do grillowania mięsa, drobiu oraz ryb ze wszystkich stron.



- 1 Rama szpikulca rożna
- 2 Część plastikowa
- 3 Widelec

2 INSTRUKCJA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA

Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa

W instrukcji stosuje się następujące oznaczenia zachowania szczególnej uwagi.



ZAGROŻENIE

Możliwość doznania znacznych obrażeń ciała.

Nieprzestrzeganie może spowodować poważne obrażenia lub śmierć.



UWAGA

Możliwość doznania urazów i obrażeń ciała.

Nieprzestrzeganie może spowodować drobne lub średnie obrażenia.



POWIADOMIENIE

Ryzyko szkody materialnej

Nieprzestrzeganie może powodować uszkodzenie urządzenia i/lub otoczenia.



Uwaga!

Wskazówka dla użytkowników.

Przydatne informacje, jak użytkować urządzenie.

Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej w celu poprawy jakości tego wyrobu bez uprzedniego powiadomienia. Niektóre informacje podane w tej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym i mogą nie odnosić się wprost do danego modelu wyrobu. Wartości podane na oznaczeniach wyrobu lub w innych dokumentach dru-

kowanych dostarczanych wraz z nim uzyskano w warunkach laboratoryjnych z zachowaniem odnośnych norm. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkowania wyrobu i warunków otoczenia.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), którym możliwości fizyczne, czuciowe lub psychiczne, lub brak doświadczenia i znajomości sprzętu nie pozwala używać bezpiecznie sprzętu bez nadzoru lub instrukcji. Uważaj, aby dzieci, nie bawiły się tym urządzeniem.
- Nie uruchamiaj tej jednostki, jeśli jest uszkodzona lub objawia widoczne uszkodzenia.
- Nie wykonuj żadnych napraw ani modyfikacji urządzenia. Możesz, jednakże, zaradzić niektórym usterkom; patrz *ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW, strona 33*.
- 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 podczas pracy.
- Nie stawiaj naczyń, foremek do pieczenia ani folii aluminiowej bezpośrednio na spodzie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników,

wewnętrznych ścianek piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z daleka!

- Wkładając potrawy do piekarnika i wyjmując je z niego używaj termoodpornych rękawic.
- Tylina 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 płytą grzejną. W przeciwnym razie izolacja przewodów może się stopić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Po zakończeniu użytkowania, upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone.



Uwaga!

Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika. Jest to warunek uzyskania gwarancji.

Bezpieczeństwo dzieci

- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części znacznie się nagrzewają, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- Elementy opakowania 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 **nie** 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 związane z instalacją i naprawą urządzenia mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego technika.
- Nawet po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik.
- Zastosowany bezpiecznik musi być dostosowany do maksymalnej wartości prądu pobieranego przez piekarnik.

Zastosowanie piekarnika

Piekarnik jest przeznaczony 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.

Pozbywanie się odpadów

Opakowanie



ZAGROŻENIE

Zagrożenie uduszeniem materiałami opakowaniowymi!

Trzymajcie dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.

Opakowanie i blokady transportowe wykonane są z materiałów nieszkodliwych dla

środowiska naturalnego. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaści-

ciwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Planowanie transportu



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!

Po rozpakowaniu urządzenia należy obejrzeć w celu wykluczenia wszelkich uszkodzeń transportowych.

Ruszt i tacę, znajdujące się wewnątrz piekarnika, na czas transportu należy zabezpieczyć kartonem, aby nie uszkodziły drzwiczek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą.

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.

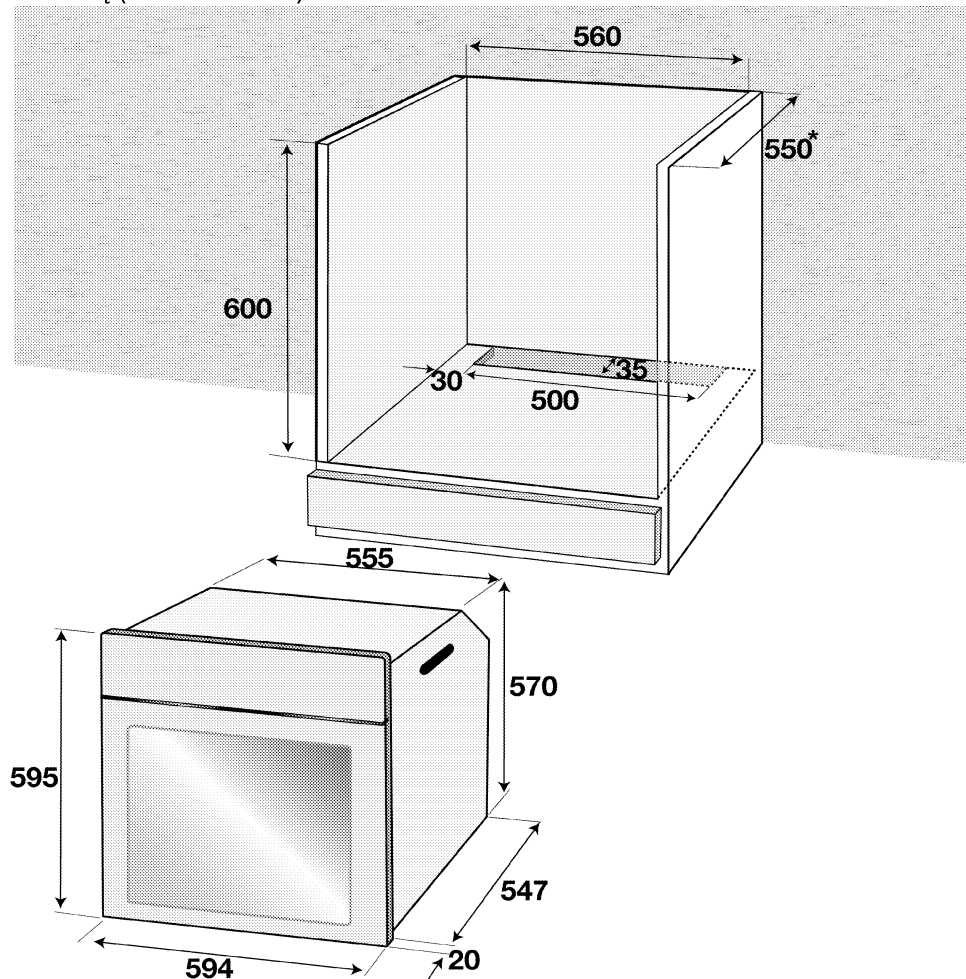
3 INSTALACJA

Przed zainstalowaniem

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

- Materiały zastosowane w szafkach muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100°C).

- Szafki kuchenne należy przymocować po wypoziomowaniu.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Pomiedzy bokami szafek a kuchenką samoczyszczącą (pyrolityczną) trzeba pozostawić odstęp przynajmniej 3cm.



* min.

- Do przenoszenia wyrobu użyj wnek lub drucianych uchwytów usytuowanych po obu jego stronach.



POWIADOMIENIE

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

Podłączenie urządzenia do prądu



Uwaga!

To urządzenie musi być uziemione!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane użytkowaniem piekarnika bez sprawnego 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 klamrować, 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 po otwarciu drzwiczek piekarnika.

- Przewód zasilający urządzenia musi odpowiadać podanym parametrom elektrycznym.; patrz *Parametry techniczne, strona 5.*



ZAGROŻENIE

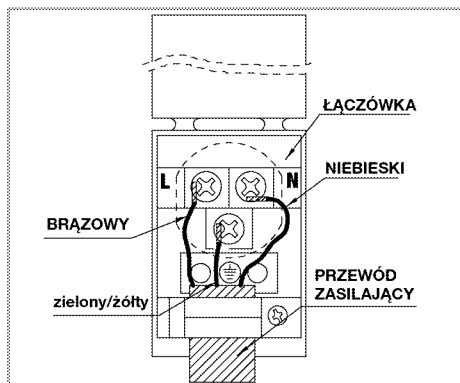
Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

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

1. Urządzenie powinno zostać podłączone bezpośrednio do sieci, pomiędzy urządzeniem a siecią należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o rozstawie styków, co najmniej 3 mm, dopasowany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi normami (uziemienie nie może być wyłączane przez wyłącznik). Kabel zasilający musi być tak umieszczony, by w żadnym miejscu nie rozgrzewał się do temperatury wyższej o 50°C od temperatury otoczenia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenia wyłącznikiem różnicowym.

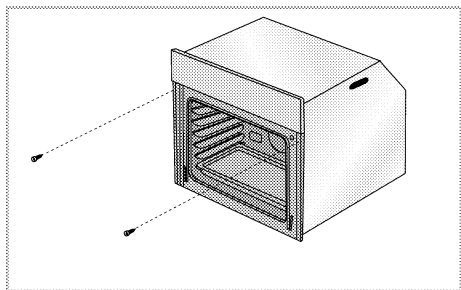
Jeśli wyrób dostarczono z przewodem bez wtyczki;



2. **przy przyłączeniu jednofazowym**, zwróć uwagę, aby przyłączyć, jak pokazano poniżej:
- Przewód brązowy = L (Faza)
 - Przewód niebieski = N (Zero)
 - Przewód żółto-zielony musi być połączony z zaciskiem uziemiającym (E)

Instalacja

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

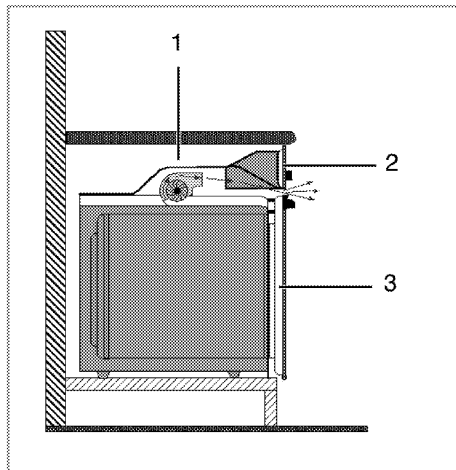


Umocuj piekarnik 2 wkrętami, jak pokazano na rysunku.

Ostateczne sprawdzenie

1. Włącz do gniazdka wtyczkę z przewodem zasilającym i załącz bezpiecznik.
2. Sprawdź poprawność działania funkcji

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 pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika.

4 PRZYGOTOWANIE

Wskazówki, jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować to urządzenie w sposób ekologiczny i ekonomiczny.

- Używaj emaliowanych naczyń w ciemnych barwach, co poprawi przepływ ciepła.
- Przygotowując potrawy wykonuj operację nagrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub w przepisie gotowania.
- W trakcie pieczenia nie otwieraj zbyt często drzwiczek.
- Staraj się piec w piekarniku więcej niż jeden rodzaj potrawy na raz (Można

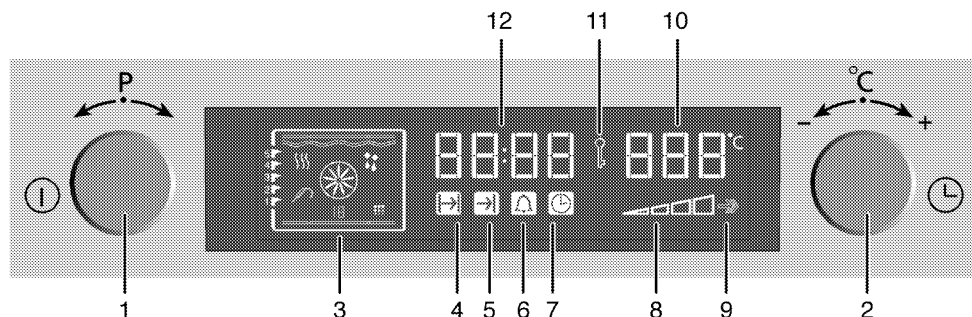
piec dwie różne potrawy na raz umieszczając naczynia z potrawami na tym samym ruszcie). Możliwe jest pieczenie kilku potraw jedna po drugiej. Piekarnik będzie już nagrany.

- Rozmrażaj mrożonki przed pieczeniem.
- Można oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia (Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika).

Działanie wstępne

Przed pierwszym użyciem tego urządzenia pamiętaj, aby usunąć nalepkę z wyświetlacza zegara cyfrowego.

Nastawianie czasu



- 1 Pokrętło wyboru programów Zał./Wył.
- 2 Pokrętło menu
- 3 Wyświetlacz funkcji
- 4 Kontrolka czasu pieczenia
- 5 Kontrolka końca czasu pieczenia
- 6 Kontrolka okresu alarmu
- 7 Kontrolka bieżącego czasu
- 8 Kontrolka temperatury piekarnika
- 9 Pozycja boostera
- 10 Wyświetlacz temperatury
- 11 Kontrolka blokady klawiszy
- 12 Wyświetlacz czasu bieżącego

1. Po pierwszym załączeniu piekarnika nastaw aktualny czas poprzez delikatne przekręcenie pokrętła 2 w stronę + lub -.



Uwaga!

Jeśli bieżący czas nie jest ustawiony, nastawienia czasu zaczną rosnąć/zmieniać się od **12:00**. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się kontrolka bieżącego czasu (**7**). Kontrolka ta zniknie po ustawieniu godziny.

Nastawienie bieżącego czasu

1. Aktywuj kontrolkę bieżącego czasu (**7**) naciskając przycisk **13**.
2. Aktualny czas koryguje się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę + lub –.



Uwaga!

W przypadku zaniku zasilania nastawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącego czasu nie można zmienić, jeśli piekarnik działa w trybie jakiejś funkcji.

Pierwsze czyszczenie



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 gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Pierwsze uruchomienie



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Uwaga!

W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny 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, ruszt i stelaże.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Pokrętkiem funkcji wybierz grzałki górne i dolne.
4. Pokrętkiem termostatu wybierz najwyższą temperaturę; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 17*.
5. Grzej przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 17*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 26*.
4. Grzej przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 26*

5 JAK OBSŁUGIWAĆ PIEKARNIK

Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grillowaniu.



ZAGROŻENIE

Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może uolotnić się z niego gorące powietrze.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Ruszt wsuń w prowadnice na poziomie wymaganym dla pieczonej potrawy.
- Zaleca się ustawianie foremki do pieczenia na środkowym poziomie.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie 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 środkowym lub dolnym poziomie.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie

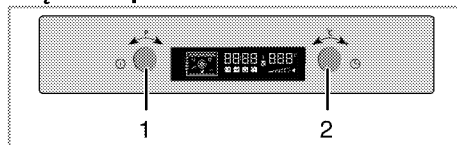
nadają się płaskie kawałki i skrawki mięsa, kielbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody (np. pomidory i cebula).

- Kawałki do grillowania rozłóż na ruszcie, lub tacy, tak żeby były bezpośrednio pod grzałką.
- Wsuń ruszt lub foremkę do piekarnika na odpowiedniej wysokości. Jeśli grilluje się na ruszcie, na niższym poziomie ustaw tacę do zbierania kapiącego tłuszczu.
- Aby łatwiej oczyścić tacę z tłuszczu wlej do niej trochę wody.

Jak używać piekarnik elektryczny

ny

Włączenie piekarnika



1 Pokrętko wyboru programów Zał./Wył.

2 Pokrętko menu

1. Aby włączyć piekarnik, naciśnij przycisk 1 na ok. 1 sekundę.

Wybieranie temperatury i trybu pracy

Po włączeniu piekarnika, nic się nie pojawia na wyświetlaczu funkcji.



POWIADOMIENIE

Piekarnik wyłączy się automatycznie po 10 sekundach jeśli nie nastawimy żadnej funkcji.

W tym momencie można ustawić temperaturę, czas pieczenia, koniec czasu pieczenia i booster.

1. Lekko przekręć pokrętkę **1** w lewo lub w prawo, tak aby wybrać pożądaną funkcję;

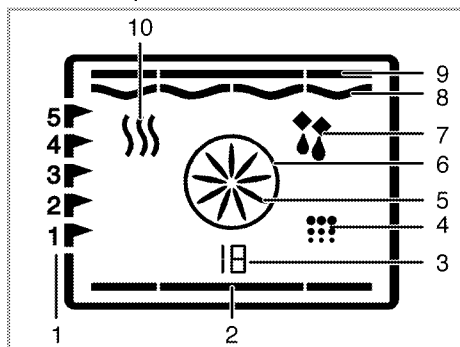
2. Temperaturę nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki **2** w stronę + lub –.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wartości.

» Na wyświetlaczu funkcji pojawiają się aktywne grzałki i sugerowana pozycja tacki.

» Jeżeli nie nastawiono żadnej temperatury, to na wyświetlaczu wskazywana jest temperatura sugerowana dla wybranej funkcji.

Tabela funkcji zawiera dostępne funkcje, z których można korzystać, a także temperatury minimalne i maksymalne, jakie można nastawić w piekarniku.



1 Poziom pieczenia

2 Grzałka dolna

3 Numer funkcji

4 Tryb czyszczenia

5 Termooobieg

6 Grzałka termooobiegowa

7 Tryb rozmrażania

8 Grzałka grilla

9 Grzałka górna

10 Tryb utrzymywanie ciepła

* Funkcje mogą się różnić zależnie od modelu piekarnika!

Tabela funkcji:

Funkcja	Sugerowana temperatura	Zakres temperatury
Statyczna	200	40-280
Statyczna + termooobieg	175	40-280
Termooobieg z grzałką owalną	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill + termooobieg	200	40-280
Mini Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow Cooking	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie ciepła	60	40-100



Uwaga!

Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas, który można nastawić jako okres pieczenia dla funkcji innych niż utrzymywanie ciepła, jest ograniczony do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu, program się skasuje. Potrzeba go będzie zaprogramować od nowa.



Uwaga!

W trakcie dokonywania nastawień na zegarze zapalać się będą odpowiednie kontrolki.



Uwaga!

Nie można nastawić bieżącej godziny gdy piekarnik pracuje wykonując jakąkolwiek funkcję lub jeżeli zegar nastawiony jest na program półautomatyczny lub w pełni automatyczny.

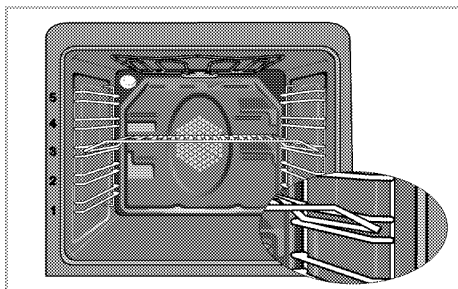


POWIADOMIENIE

Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, oświetlenie piekarnika zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Aby wyłączyć piekarnik, naciśnij przycisk 1 na ok. 2 sekundy.



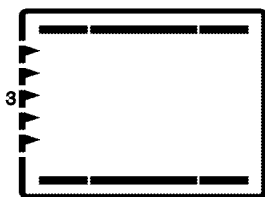
Poziomy pieczenia

Ze względów bezpieczeństwa podczas pieczenia ruszt powinien być umieszczony w drabinkach bocznych. Rysunek powyżej pokazuje bezpieczne umiejscowienie rusztu – wewnątrz danego poziomu drabinek.

Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu w urządzeniu.

1. Pieczenie statyczne



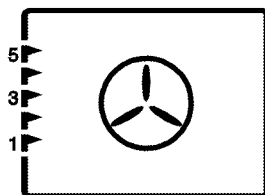
Grzałki górna i dolna są załączone. Potrawy nagrzewane są równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się np. do ciasta, ciasteczek oraz zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

2. Pieczenie statyczne z termoobiegiem



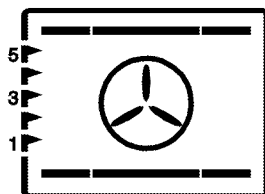
Załączone są grzałki górna i dolna plus wentylator (w tylnej ścianie). Wentylator równomiernie i szybko rozprowadza gorące powietrze. Piecz w jednej tylko blasze.

3. Termoobieg z grzałką owalną



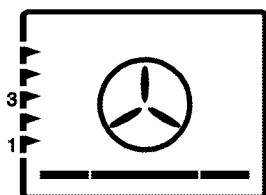
Gorące powietrze nagrzane grzałką owalną jest bardzo szybko i równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do pieczenia potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego nagrzania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

4. Funkcja "3D"



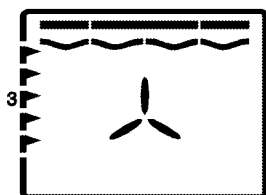
Załączone są grzałki górna i dolna plus grzałka owalna z wentylatorem (w ścianie tylnej). Potrawa pieczona jest równomiernie i szybko ze wszystkich stron. Piecz tylko na jednym poziomie.

5. Funkcja pizza



Pracuje tylko grzałka dolna i owalna z wentylatorem (w ścianie tylnej). Nadaje się do pieczenia pizzy.

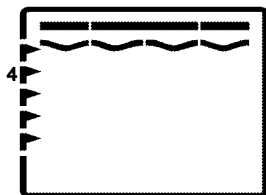
6. Grill z termoobiegiem



Gorące powietrze, nagrzane dużą grzałką grilla, jest bardzo szybko i równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do grillowania dużych ilości mięsa.

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

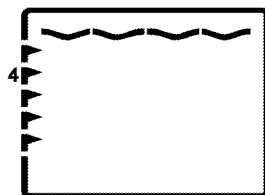
7. Grill



Uruchomiona zostaje duża grzałka grilla. Jest to przydatne do grillowania dużych ilości mięsa.

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

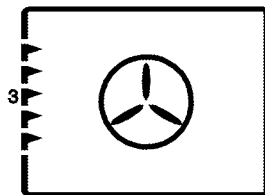
8. Mini grill



Uruchomiona zostaje grzałka grilla.

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

9. Tryb „Slow Cooking”



Aby oszczędzić energię elektryczną można użyć tej funkcji zamiast trybu pieczenia z termoobiegiem w temperaturze z zakresu 160-220 °C. Czas pieczenia będzie dłuższy.

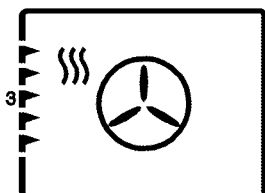
Czasy pieczenia dla tego trybu podano w tabeli „Slow Cooking”

10. Grzałka dolna



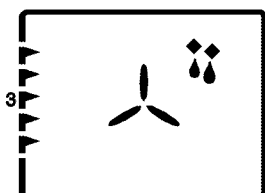
Załączona jest tylko grzałka dolna. Szczególnie nadaje się do potraw, które trzeba piec od spodu, takich jak pizza.

11. Utrzymywanie ciepła



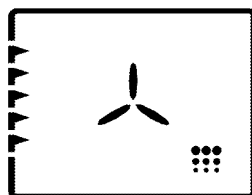
Służy do przechowywania w cieple potraw gotowych do spożycia.

12. Rozmrażanie/studzenie



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Żywność mrożona rozmrażana jest w temperaturze pokojowej, w tym trybie potrawy gotowane mogą być studzone.

13. Czyszczenie pyrolityczne - tryb eco



Funkcja ta umożliwia samoczyszczenie piekarnika w wysokiej temperaturze. Zaleca się ją dla lekko zabrudzonych piekarników. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dot. czyszczenia.

14. Czyszczenie pyrolityczne



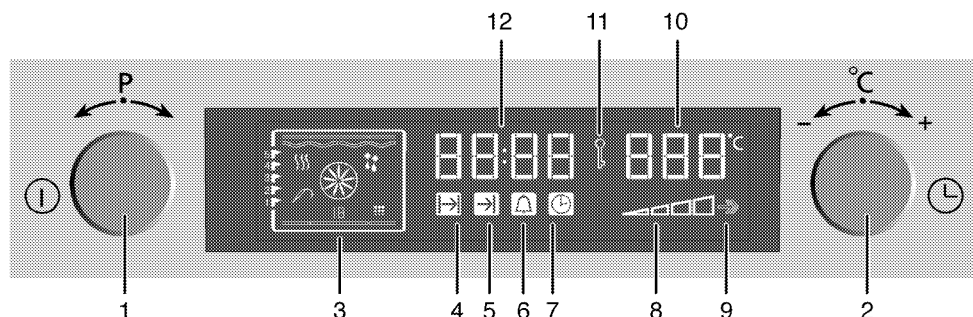
Funkcja ta umożliwia samoczyszczenie piekarnika w wysokiej temperaturze. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dotyczącym czyszczenia.



POWIADOMIENIE

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

Jak obsługiwać urządzenie sterujące piekarnikiem



- 1 Pokrętko wyboru programów
Zał./Wył.
- 2 Pokrętko menu
- 3 Wyświetlacz funkcji
- 4 Kontrolka czasu pieczenia
- 5 Kontrolka końca czasu pieczenia
- 6 Kontrolka okresu alarmu
- 7 Kontrolka bieżącego czasu
- 8 Kontrolka temperatury piekarnika
- 9 Pozycja boostera
- 10 Wyświetlacz temperatury
- 11 Kontrolka blokady klawiszy
- 12 Wyświetlacz czasu bieżącego

Uruchamianie trybu półautomatycznego

W tym trybie pracy można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działał (czas pieczenia). Piekarnik zaczyna działać po dokonaniu ustawień i utrzymuje nastawioną temperaturę przez cały czas pieczenia. Piekarnik wyłącza się po upływie czasu pieczenia.

1. Uruchom piekarnik naciskając i przytrzymując wciśnięty przycisk „1”.
 2. Nastaw wybrany tryb pracy (funkcję) lekko obracając pokrętko „1” w prawo lub lewo.
 3. Wciskając przycisk „2” uruchamia się kontrolka czasu pieczenia „4”.
 4. Czas nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę + lub -.
- » Po ustawieniu czasu pieczenia kontrolka czasu pieczenia (4) pozostaje zapalona.

5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
 6. Temperaturę pieczenia nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę + lub -.
- » Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca pieczenia. W trakcie pieczenia działa oświetlenie piekarnika.



POWIADOMIENIE

Wszystkie segmenty kontroli temperatury piekarnika (8) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

7. Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis „End” [Koniec] i rozlegnie się alarm.
 8. Aby wyłączyć sygnał alarmowy naciśnij przycisk nr „1” lub „2”.
- » Kiedy alarm ucichnie, piekarnik wyłączy się automatycznie, a na ekranie wyświetli się czas bieżący.

Uruchamianie trybu półautomatycznego

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

1. Uruchom piekarnik naciskając i przytrzymując wciśnięty przycisk „1”.

2. Nastaw wybrany tryb pracy (funkcję) lekko obracając pokrętko „1” w prawo lub lewo.
3. Wciskając przycisk „2” uruchamia się kontrolka czasu pieczenia „4”.
4. Czas nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę + lub –.
 - » Po ustawieniu czasu pieczenia kontrolka czasu pieczenia (4) pozostaje zapalona.
5. Wciskając przycisk „2” uruchom kontrolkę końca czasu pieczenia „5”.
6. Czas nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę + lub –.
 - » Po ustawieniu czasu końca pieczenia kontrolka czasu końca pieczenia (5) pozostaje zapalona.
7. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
8. Temperaturę pieczenia nastawia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę + lub –.
 - » Zegar piekarnika automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia na podstawie czasu końca pieczenia i czasu trwania procesu pieczenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. W trakcie pieczenia działa oświetlenie piekarnika.



POWIADOMIENIE

Wszystkie segmenty kontroli temperatury piekarnika (8) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

9. Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis „End” [Koniec] i rozlegnie się alarm.
10. Aby wyłączyć sygnał alarmowy naciśnij przycisk nr „1” lub „2”.
 - » Kiedy alarm ucichnie, piekarnik wyłączy się automatycznie, a na ekranie wyświetli

się czas bieżący. Oświetlenie w piekarniku wyłączy się.



POWIADOMIENIE

Wyłączenie trybu półautomatycznego lub automatycznego, po jego nastawieniu, odbywa się przez wyzerowanie czasu pieczenia.

Nastawienia Boostera (Szybkie podgrzewanie)

Można go użyć aby szybciej osiągnąć pożądaną temperaturę w piekarniku dzięki uruchomieniu grzałek piekarnika w kombinacji innej niż w wybranej funkcji.



Uwaga!

Funkcję boostera nastawić można tylko, gdy piekarnik jest włączony. Funkcji booster nie można wybrać w trybach rozmrażania i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienie booster kasuje się.

1. Aby uruchomić funkcję booster, należy wciskać przycisk 2, do momentu uaktywnienia się kontrolki (9).
 - » Wyświetli się napis „OFF”.
2. Booster uruchamia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę +.
 - » Po nastawieniu boostera wyświetli się napis „ON” i kontrolka boostera (9) pozostaje zapalona.
 - » Kontrolka boostera wyłącza się, gdy piekarnik osiągnie pożądaną temperaturę. Piekarnik powraca do wcześniej wybranego trybu.
3. Aby skasować funkcję booster, należy wciskać przycisk 2, do momentu uaktywnienia się kontrolki (9).
 - » Wyświetli się napis „ON”.
4. Booster wyłącza się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę –.
 - » Wyświetli się napis „OFF”.

Jak używać blokady przycisków Włączanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec przypadkowemu użyciu przycisków zegara.



Uwaga!

Funkcję blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Jeśli uruchomiono blokadę przycisków pracujący piekarnik można wyłączyć przytrzymując wciśnięty przez 2 sekundy przycisk 1.

1. Wciskając przycisk 2 uruchamia się kontrolka blokady przycisków (11).
» Wyświetli się "OFF".
2. Blokadę uruchamia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę +.
» Po nastawieniu blokady przycisków wyświetli się "ON" i kontrolka blokady przycisków zostanie podświetlona.

Wyłączanie blokady przycisków

1. Wciskając przycisk 2 uruchamia się kontrolka blokady przycisków (11).
» Wyświetli się "ON".
2. Blokadę uruchamia się poprzez delikatne przekręcenie pokrętki 2 w stronę –.

» Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się "OFF" i zgaśnie kontrolka blokady przycisków (11).



Uwaga!

Przy czynnej funkcji blokady klawiatury nie działają przyciski piekarnika. Funkcja blokady klawiatury nie ustaje przy przerwie w zasilaniu.

Tabela czasów pieczenia



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 **najniższy** poziom piekarnika.

Potrawa	Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasto na blasze	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jeden poziomy		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biszkopt	Jeden poziomy		3	200	5 ... 10
	2 poziomy		1 - 5	175	20 ... 30
Ciasteczka	Jeden poziomy		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto	Jeden poziomy		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto z owocami	Jeden poziomy		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	35 ... 45

Potrawa	Ilość poziomów jednocześnie pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto drożdżowe	Jeden poziomy		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Jeden poziomy		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden poziomy		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden poziomy		3	200	10 ... 15
Befszyk (cały)/ Pieczeń	Jeden poziomy		3	25 min. 250 po 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziomy		3	25 min. 250 po 190	70 ... 90
Pieczony kurczak	Jeden poziomy		2	15 min. 250 po 180 ... 190	55 ... 65
	Jeden poziomy		2	15 min. 250 po 180 ... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziomy		1	25 min. 250 po 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden poziomy		1	25 min. 250 po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziomy		3	200	20 ... 30
	Jeden poziomy		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie na dwóch poziomach, ruszt z pieczeniem stawia się na górnym poziomie, a blachę z ciastem na dolnym.

Slow Cooking

Potrawa	Ilość poziomów jednocześnie pieczenia		Poziom	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Ciasta w papierze	Jeden poziomy		3	185	35 ... 40
Ciasteczka	Jeden poziomy		3	185	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziomy		3	200	40 ... 45
Ciasto z owocami	Jeden poziomy		3	200	40 ... 45
Ryby	Jeden poziomy		2	200	20 ... 30

(**) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, rozgrzewaj piekarnik do momentu, aż kontrolka temperatury piekarnika (8) podniesie się do najwyższego poziomu.

Wskazówki do pieczenia ciastek

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

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 poziomie, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.
4. Jeśli dobrze wypieczone wewnątrz, ale lepkie na zewnątrz.

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

1. Jeśli ciasto jest zbyt suche,
 - » Zwiększ temperaturę o ok. 10 °C i skróć czas pieczenia.
 - » Nawilż 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 pieczenia. Jeśli dół nadal się nie dopiekł, następnym razem umieść go na poziomie o jeden szczebel niższym.

Wskazówki przy pieczeniu jarzyn

1. Jeśli potrawa jarzynowa traci sok i wysycha,
 - » Ponieważ pieczenie pod przykryciem zatrzymuje sok z potrawy w rondlu, piecz jarzyny w rondlu z przykrywką a nie w foremce.
2. Jeśli potrawa jarzynowa nie daje się upiec,
 - » Podgotuj wstępnie jarzyny lub przygotuj je jak potrawy do weków, a następnie wstawiaj do piekarnika.

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Włączanie grilla

1. Aby załączyć piekarnik, naciśnij przycisk 1 na ok. 1 sekundy.
2. Nastaw funkcję grilla, lekko przechylając przycisk '1' w prawo lub w lewo.
3. Można nastawić pożądaną temperaturę lekko przechylając przycisk 2 w stronę + and -;

Wyłączanie grilla

1. Aby wyłączyć piekarnik, naciśnij przycisk 1 na ok. 2 sekundy.

Poziomy pieczenia

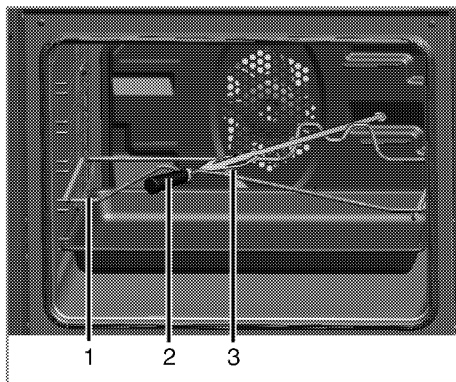
Aby uzyskać najlepszy zasięg działania grilla należy umieścić drucianą półkę blisko przodu piekarnika, zachowując jedynie odstęp uniemożliwiający jej bezpośrednie stykanie się ze szklanymi drzwiczkami. Umieszczenie drucianej półki całkiem z tyłu piekarnika spowoduje zmniejszenie efektywności grilla.

Funkcja różna obrotowego

Gdy wybrano funkcję grilla, silnik różna obrotowego zacznie się obracać.

- Po uruchomieniu grilla nabij mięso na szpikulec.
- Wsadź szpikulec w otwór połączony z silnikiem różna obrotowego na tylnej ścianie wnętrza piekarnika.
Umieść rożno na ramie.
- Wsuń ramę różna obrotowego do piekarnika na odpowiednim poziomie.

- Aby zbierać kapiący tłuszcz, na dnie ustaw naczynie na tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.
- **Nie zapomnij usunąć plastikowej części z rożna.**
- Po grillowaniu przykręć do szpikulca plastikowy uchwyt i wyjmij potrawę z piekarnika.



- 1 Rama szpikulca rożna
- 2 Część plastikowa
- 3 Widelec

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

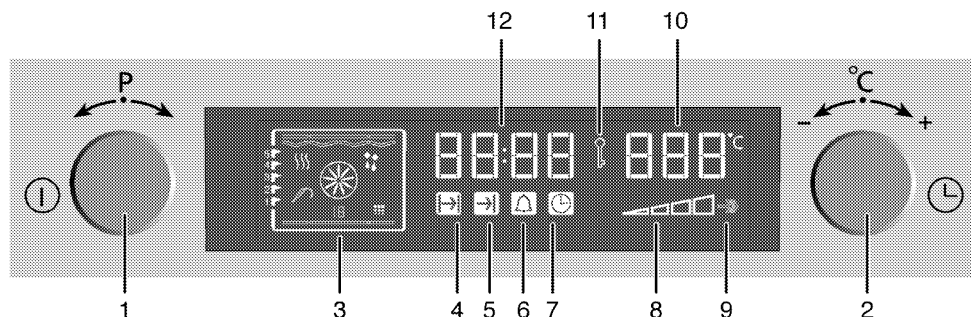
Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. [#]
Sznycle z kurczaka	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. [#]
Opiekane chleba	4	1...2 min.
[#] zależnie od grubości		

Jak używać zegara z alarmem

Służy do mierzenia czasu pieczenia, ale można go także używać do nastawiania przypomnień lub alarmów czasowych.

Wraz z upływem nastawionego czasu zegar z alarmem wyśle sygnał. Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika.



- 1 Pokrętko wyboru programów
Zał./Wył.
- 2 Pokrętko menu
- 3 Wyświetlacz funkcji
- 4 Kontrolka czasu pieczenia
- 5 Kontrolka końca czasu pieczenia
- 6 Kontrolka okresu alarmu
- 7 Kontrolka bieżącego czasu
- 8 Kontrolka temperatury piekarnika
- 9 Pozycja boostera
- 10 Wyświetlacz temperatury
- 11 Kontrolka blokady klawiszy
- 12 Wyświetlacz czasu bieżącego

Zegar jako alarm czasowy

Alarm czasowy nie wpływa na funkcje piekarnika. Używa się go do ostrzegania.

Na przykład można użyć alarmu czasowego do przypominania o przewracaniu co jakiś czas potrawy w piekarniku na drugą stronę.



Uwaga!

Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.



Uwaga!

Alarmu czasowego można używać także przy wyłączonym piekarniku.

Ustawianie alarmu czasowego

1. Naciskaj raz po raz przycisk **2**, aż uaktywni się symbol alarmu (**6**).
2. Nastawia się delikatnie przechylając przycisk **2** w stronę "+" lub "-".
» Po nastawieniu czasu alarmu nadal świeci się kontrolka alarmu.
3. Po upływie czasu alarmu kontrolka alarmu zacznie migać i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Alarm można wyłączyć naciskając dowolny przycisk.

Aby skasować nastawiony czas alarmu;

1. Aby wyzerować czas alarmu, naciska się przycisk **2** aby uaktywnić symbol alarmu (**6**).
2. Nastawia się delikatnie przechylając przycisk (**2**) w stronę "-" aż wyświetli się "00:00".

6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Informacje ogólne



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Aby uniknąć porażenie elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć od źródła zasilania.



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Przed czyszczeniem piekarnika 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 pieczenia unikając tym samym zapalenia się ich przy następnym użyciu piekarnika.

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 czyszczących parą.

Czyszczenie panelu sterowania



POWIADOMIENIE

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

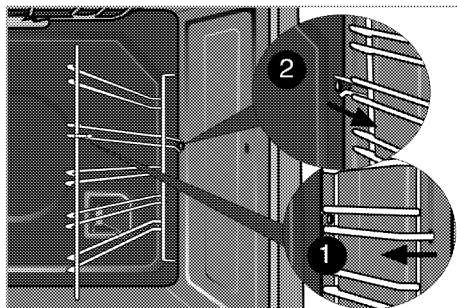
Należy czyścić panel sterowania i pokrętła sterowania.

Czyszczenie piekarnika

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

Aby oczyścić ściany boczne,

1. Odczep przedni zaczepek prowadnicy wyciągając go ze ścianki bocznej piekarnika.
2. Wyciągnij prowadnicę na zewnątrz.



Samoczyszczenie się pyrolityczne



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

Piekarnik ten wyposażony jest w pyrolityczne samoczyszczenie. Piekarnik rozgrzewa się do ok. 480 °C i cały osad spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. W pomieszczeniu należy zapewnić dobre wentrowienie. Pyrolizę należy stosować po ok. 10 razach użycia piekarnika.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. W modelach ze stelażem bocznym nie zapomnij wyjąć bocznych stelaży.
2. Przed cyklem samoczyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzną powierzchnię oraz wnętrze piekarnika.



POWIADOMIENIE

Nie czyść uszczelki w drzwiczkach. Ta uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić.

W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.

1. Wybierz funkcję pyrolityczną (samooczyszczenie)

Jeśli piekarnik nie jest bardzo zabrudzony, zaleca się korzystanie z funkcji czyszczenia oszczędnego

Jeśli funkcji tej używa się do czyszczenia ze znacznego brudu, rezultat nie będzie zadowalający. W takich przypadkach należy skorzystać z funkcji czyszczenia

pyrolitycznego po zakończeniu cyklu czyszczenia ekonomicznego.

- » Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Tego czasu trwania nie można nastawiać.
- » Koniec cyklu samooczyszczenia można nastawiać.



POWIADOMIENIE

Pewne ptaki są niezwykle wrażliwe na wyziewy wydzielające się w cyklu samoczyszczenia. Należy przenosić ptaki do innych zamkniętych i dobrze wentrowionych pomieszczeń. Kuchnia musi być dobrze wentrowiona w trakcie cyklu samoczyszczenia.

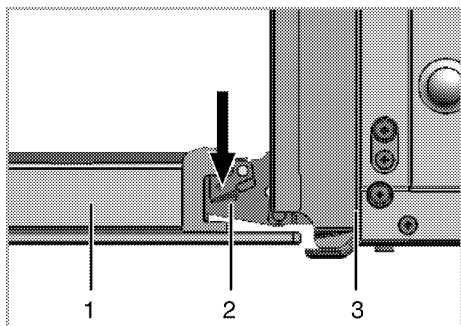
1. W trakcie samooczyszczenia nie można otwierać drzwiczek piekarnika, a na wyświetlaczu czasu pojawia się symbol blokady . Drzwiczki pozostają zamknięte przez chwilę po zakończeniu działania funkcji pirolizy. Nie próbujcie otwierać drzwiczek siłą, dopóki nie zniknie symbol blokady.
2. Po zakończeniu cyklu czyszczenia należy usunąć osady wodą z octem.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

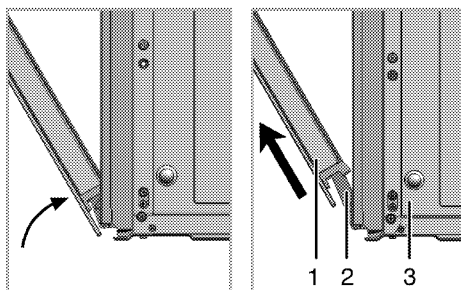
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaczek metalowych, środki te mogą rysować powierzchnie szklane i uszkodzić je.

Demontaż drzwiczek piekarnika

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



- 1 Drzwiczki piekarnika
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



3. Uchyl drzwiczki piekarnika do połowy.
4. Zdejmij drzwiczki ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z zawiasów.



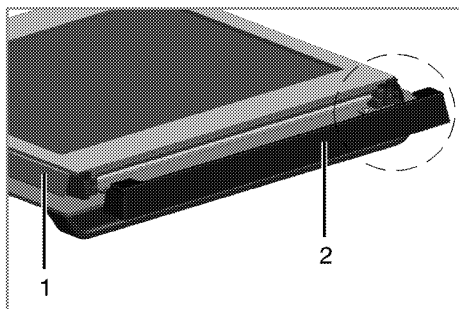
POWIADOMIENIE

Aby z powrotem założyć drzwiczki, należy w odwrotnej kolejności wykonać kroki procesu zdejmowania (kroki 4, 3, 2 oraz 1). Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zaciski w obudowach zawiasów.

Wyjmowanie szyby z drzwi

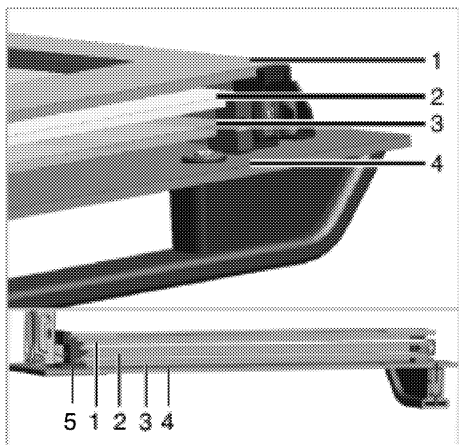
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.

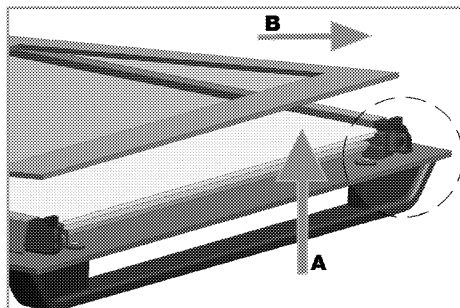


- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

Usuń element plastikowy zamontowany na górnej stronie drzwiczek pociągając zań ku sobie.

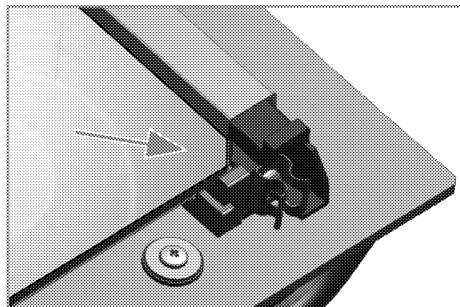


- 1 Wewnętrzna szyba
- 2 Druga wewnętrzna szyba
- 3 Trzecia wewnętrzna szyba
- 4 Zewnętrzna szyba
- 5 Plastikowe mocowanie szyb - spód



Jak pokazano na rysunku, podnieś lekko wewnętrzną szybę w kierunku 'A'. Następnie wyjmij ją pociągając w kierunku 'B'.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć drugą i trzecią wewnętrzną szybę.



Pierwszy krok przy ponownym montażu drzwiczek polega na zamontowaniu drugiej i trzeciej wewnętrznej szyby.

Sfazowany narożnik tych szyb powinien zachodzić na fazę plastikowego mocowania, jak pokazano.

Kolejności montowania szyb drugiej i trzeciej nie jest ważna, ponieważ można je wzajemnie zastępować.

Montując wewnętrzną szybę należy zadbać, aby powierzchnia zadrukowana skierowana była ku drugiej szybie.

Przy montowaniu wszystkich szyb wewnętrznych ważne jest, aby prawidłowo wkładać ich dolne narożniki w dolne plastikowe mocowanie.

Wciśnij element plastikowy w ramę, aż usłyszysz odgłos "kliknięcia".



Uwaga!

Po czyszczeniu należy ponownie założyć wszystkie szkła.

Wymiana żarówki w piekarniku



ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

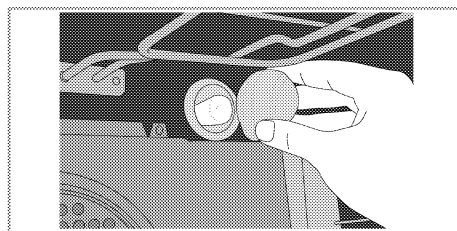
W piekarniku zastosowano specjalną żarówkę żaroodporną (T 300 °C); patrz *Parametry techniczne, strona 5*. Żarówki do piekarnika można nabyć w autoryzowanym serwisie.



POWIADOMIENIE

Rzeczywiste umiejscowienie żarówki może różnić się od przedstawionego na schemacie.

1. Odcłóż urządzenie od źródła zasilania.
2. Odkręć szklany klosz przekręcając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.



3. Wykręć żarówkę z piekarnika przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wymień ją na nową.
4. Załóż z powrotem szklany klosz.

7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem prądem, zwarcieniem lub pożarem z powodu niefachowej naprawy!

Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanego serwisu.

Normalne warunki pracy

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

Zanim wezwiesz serwis techniczny, prosimy sprawdzić następujące punkty.

Urządzenia elektryczne

Niesprawność/problem	Możliwa przyczyna	Rada/środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony lub wyłączony bezpiecznik.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz.
	Nie działają przyciski zegara.	Sprawdź, czy blokada przycisków jest załączona, czy wyłączona. Wyłącz blokadę przycisków. (patrz <i>Jak używać blokady przycisków</i> , strona 23)
Nie działa oświetlenie w piekarniku.	Żarówka w piekarniku jest uszkodzona.	Wymień żarówkę w piekarniku.
	Nie ma prądu.	Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz.
Piekarnik nie grzeje.	Nie zostało ustawione pokrętko funkcji i pokrętko termostatu.	Nastaw pokrętko funkcji i pokrętko termostatu.
	Jeśli piekarnik ma zegar, nie ustawiono go.	Nastaw zegar.
	Nie ma prądu.	Sprawdź sieć zasilającą i skrzynkę bezpiecznikową.

Jeśli problem nie został rozwiązany:

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



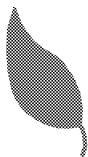
Uwaga!

Nie próbujcie sami naprawiać piekarnika. Wewnątrz piekarnika nie ma elementów do obsługi przez klientów.

Před instalací nebo použitím spotřebiče si přečtete tyto pokyny!

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.

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, přečtete si tuto příručku a všechny přiložené 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.

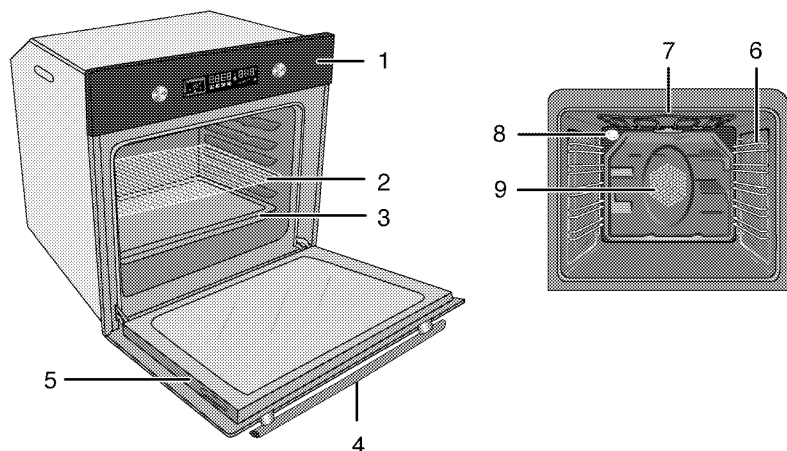


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

1 OBECNÉ INFORMACE.....	4	Výchozí ohřev.....	15
Přehled.....	4	5 OBSLUHA TROUBY.....	16
Technická data	5	Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.....	16
Příslušenství dodávané s přístrojem.....	5	Používání elektrické trouby.....	16
2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	7	Provozní režimy	18
Vysvětlivky k bezpečnostním pokynům.....	7	Ovládání řídicí jednotky trouby	21
Základní bezpečnostní pokyny	7	Používání zámku programu	22
Bezpečnost dětí.....	8	Tabulka časů vaření	23
Bezpečnost při práci s elektřinou	8	Ovládání grilu	24
Určené použití.....	8	Tabulka časů pečení pro grilování	25
Likvidace	8	Používání budíku.....	26
Obalový materiál	8	6 ÚDRŽBA A PÉČE	27
Staré zařízení	8	Obecné informace	27
Budoucí přeprava	9	Čištění ovládacího panelu.....	27
3 MONTÁŽ	10	Čištění trouby.....	27
Před instalací	10	Demontujte dveře trouby	28
Instalace a připojení.....	11	Demontáž okna vnitřních dveří	29
4 PŘÍPRAVA.....	14	Výměna žárovky v troubě	30
Tipy pro úsporu energie.....	14	7 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ.....	31
Výchozí operace	14		
Nastavení času	14		
První čištění produktu.....	15		

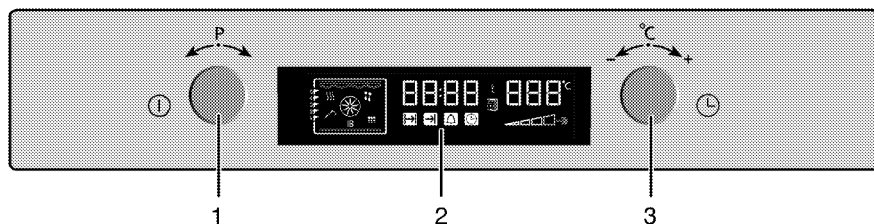
1 OBECNÉ INFORMACE

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Drátěná police
- 3 Plech
- 4 Madlo
- 5 Dveře

- 6 Polohy polic
- 7 Horní topný prvek
- 8 Světlo
- 9 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)



- 1 Tlačítko zapnutí/vypnutí volby programu

- 2 Digitální časovač
- 3 Tlačítko nabídky

Technická data

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1kW
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
třída III	

[#] 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).

Režim vyhřívání s hodnocením energetické účinnosti specifikované podle EN 50304 se stanoví v souladu s níže uvedeným pořadím priorit v závislosti na funkcích (režimech) dostupných pro daný výrobek. 1-Úsporný ohřev s ventilátorem, 2-Pomalý chod, 3-Ohřev s ventilátorem (horký vzduch), 4-Horní a dolní ohřev s konvekčním vzduchem, 5-Horní a dolní ohřev.

**** viz MONTÁŽ, strana 10.**

Příslušenství dodávané s přístrojem

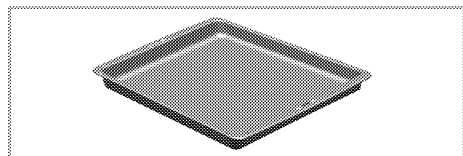


Důležité upozornění

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

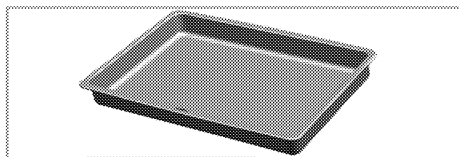
Pečící plech

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



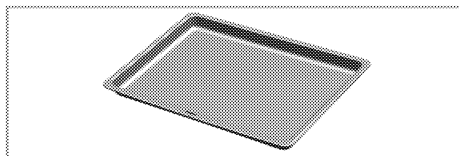
Plech na hloubkové rožnění

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



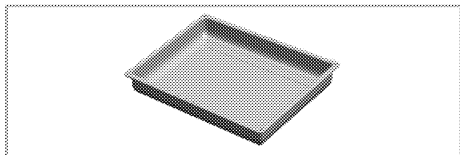
Plech na cukroviny

Doporučuje se pro koláčky a piškoty.



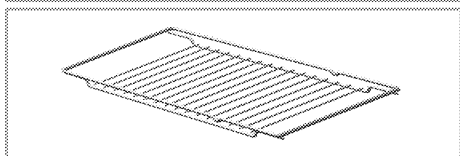
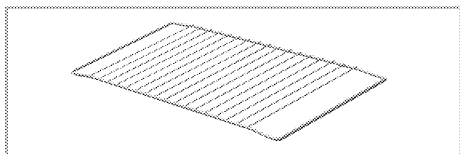
Malý zapékač plech

Lze používat na malé porce. Tento zapékač plech umístíte na mřížku pro rožnění.



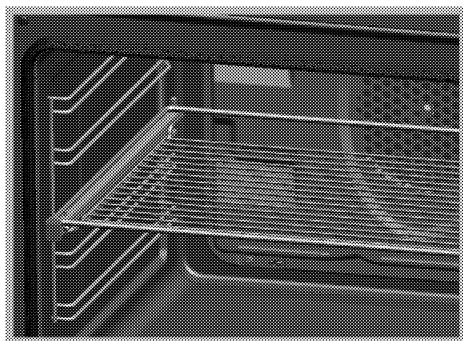
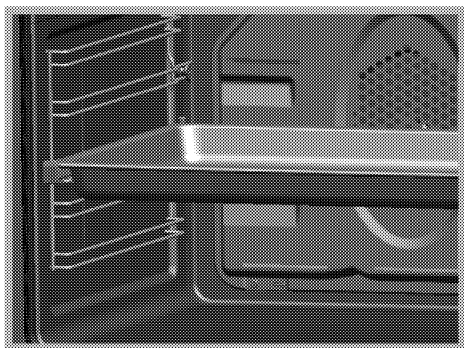
Drátěná police

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



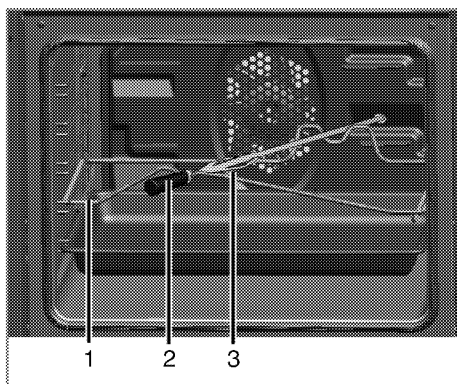
Správné umístění drátěných polic a plechu na posuvné police

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



Otočný rožň

Lze použít na grilování masa, drůbeže a ryb ze všech stran.



- 1 Rám na rožeň
- 2 Plastový díl
- 3 Vidlice

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 nemusejí 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 31*.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nezahřívajte uzavřené nádoby s pokrmami 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. Nahromaděná 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. Nedo-
volte přiskřípnutí spojovacích kabelů mezi horkými dvířky trouby a rámem. Nevedte spojovací kabely přes horkou varnou část. Jinak může dojít k rozta-
vení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny ovlada-
če spotřebiče po použití vypnuté.



Důležité upozornění

Aby byla záruka platná, musí být výrobek instalován kvalifikovaným pracovníkem v souladu s aktuálními předpisy.

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 otevřená dvířka trouby, **nekládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovolte** dětem, aby na ně sedaly. Může dojít k převrácení nebo poškození závěsů dveří.

Bezpečnost při práci s elektrinou

- Všechny činnosti s elektrickým zaříze-
ním a systémy mohou provádět jen au-
torizované osoby.

- I když je trouba vypnutá, chladicí ven-
tilátor funguje i chvíli po vypnutí trouby.
- V případě jakýchkoli poškození vypně-
te 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.

Likvidace

Obalový materiál



NEBEZPEČÍ

Obalové materiály hrozí rizikem udušení!

Udržujte děti mimo dosah oba-
lových materiálů.

Obalový materiál a přepravný zámky jsou z materiálů, které nejsou pro životní prostředí škodlivé. Zlikvidujte všechny součásti oba-
lu podle norem na ochranu životního prostředí. Toto je přínosem pro životní prostředí.

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 nezahrnuté 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.

Uschovejte 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.

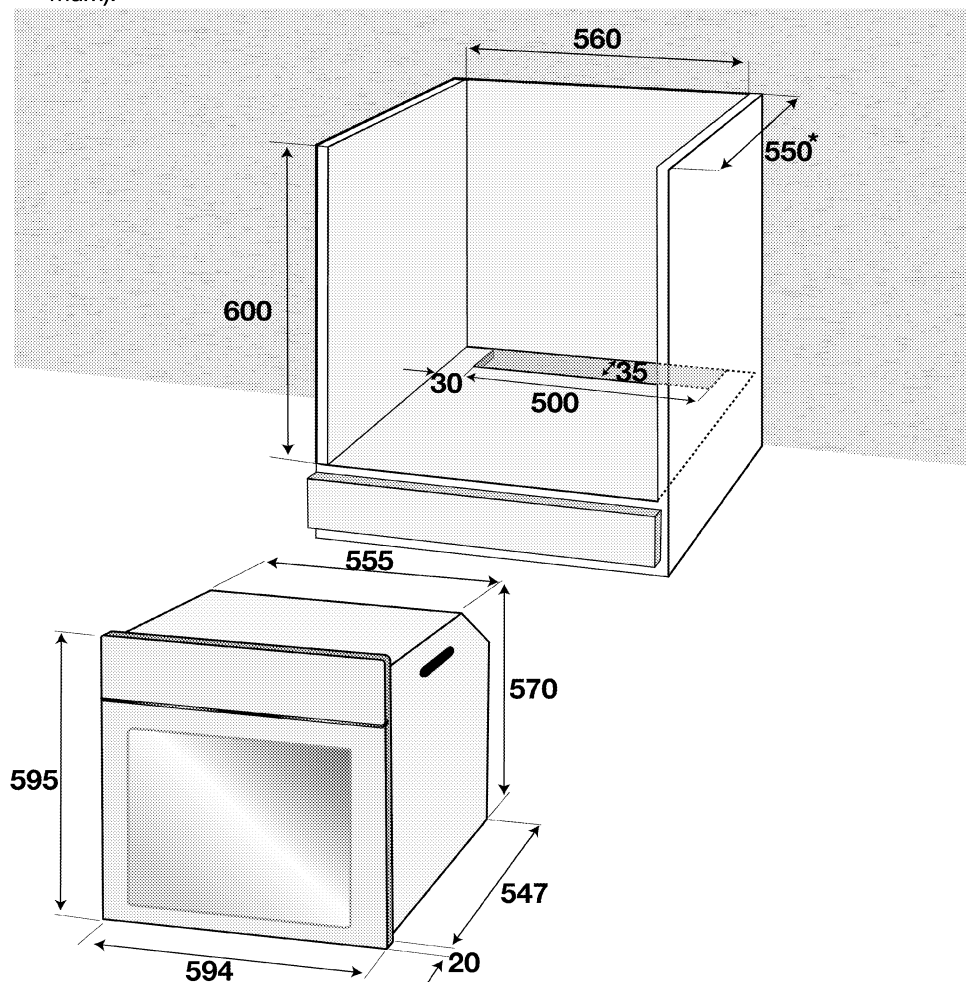
3 MONTÁŽ

Před instalací

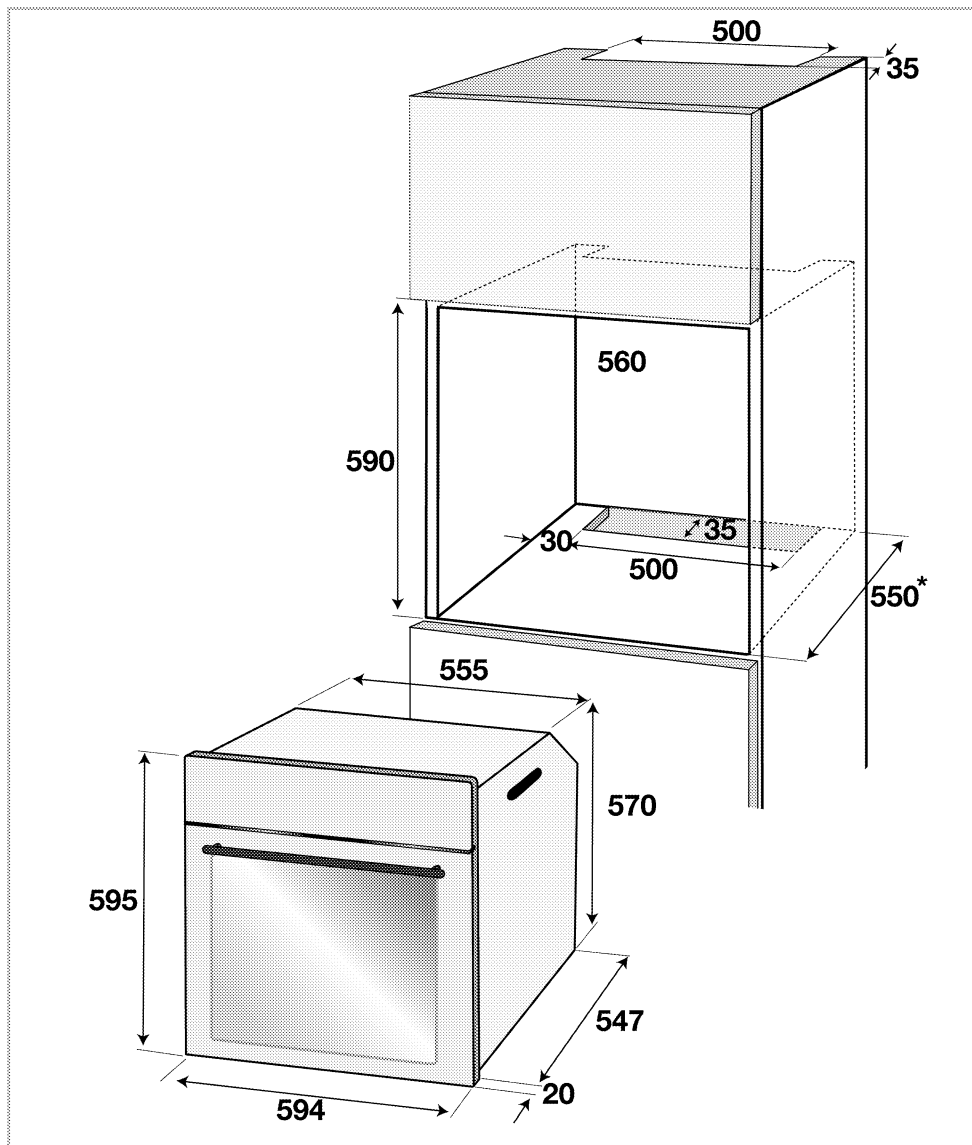
Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- 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.
- Od vedlejších skříní musí být ponechán prostor minimálně 30 mm v případě samočisticích trub (pyrolýza).



* min.



* min.

Instalace a připojení



POZNÁMKA

Poškození materiálu!

Kliku 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!

Spotřebič 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

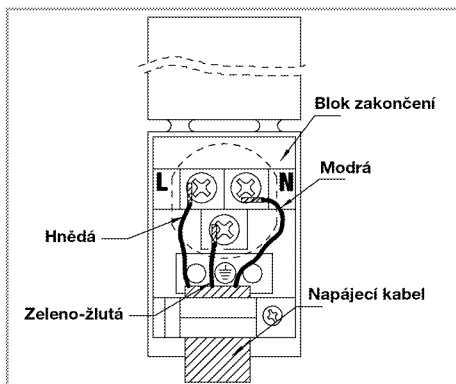
Riziko zásahu elektrickým proudem!

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 vašem výrobkem dodáván kabel bez zástrčky;



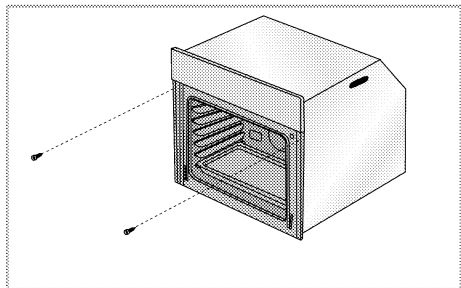
2. **pro monofázové spojení** Připojení proved'te viz níže:

- 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 kabelu, posuňte troubu otvorem skříně, zarovnejte ji a zajistěte.

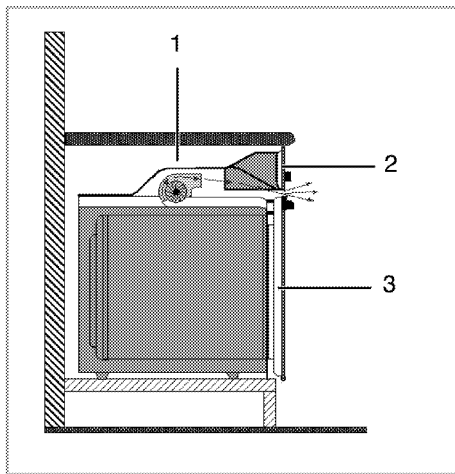


Upevněte troubu 2 šrouby dle obrázku.

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 (přibl.), i když je trouba vypnutá.

4 PŘÍPRAVA

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 předeheřování, 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).

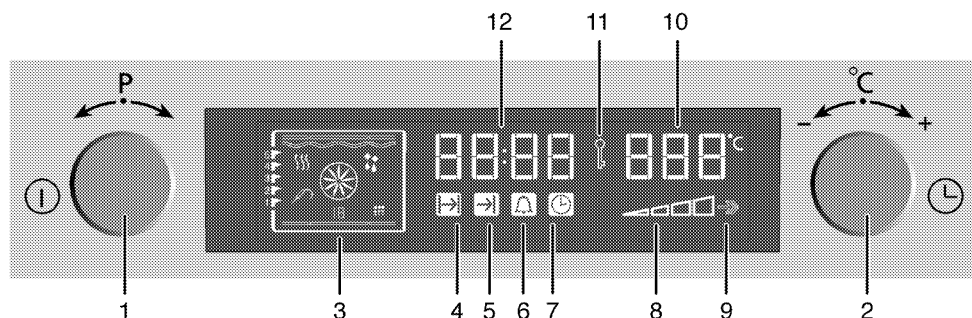
Je to lepší než vařit více než jeden pokrm každý zvlášť. Trouba již bude horká.

- 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).

Výchozí operace

Před prvním použitím spotřebiče nezapomeňte odstranit nálepku z displeje digitálního časovače.

Nastavení času



- 1 Tlačítko zapnutí/vypnutí volby programu
- 2 Tlačítko nabídky
- 3 Zobrazení funkce
- 4 Symbol doby pečení
- 5 Symbol konce pečení
- 6 Symbol období budíku
- 7 Symbol aktuálního času
- 8 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 9 Poloha posilovače
- 10 Displej teploty
- 11 Symbol zámku
- 12 Zobrazení aktuálního času

1. Po prvním zapnutí trouby nastavte čas dne pootočením tlačítka '2' ve směru '+' nebo '-'.



Důležité upozornění

Pokud není nastaven aktuální čas, nastavení času se začne zvyšovat od 12:00. Ikona hodin (7) zůstane svítit na znamení toho, že není nastaven aktuální čas. Tato ikona zmizí, jakmile čas nastavíte.

Nastavení stávajícího času

1. Aktivujte symbol času dne '7' tak, že dvakrát stisknete tlačítko '2' pro čas dne.
2. Nastavte čas dne tak, že mírně otočíte tlačítko '2' ve směru + nebo -.



Důležité upozornění

Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Čas dne nelze změnit, pokud je trouba zapnutá v určité funkci.

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 24*.
4. Zahřívejte asi 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



NEBEZPEČÍ

Riziko opaření horkou párou!

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

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 pomoci 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 naříznutí.
- 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

Zapínání trouby



1 Tlačítko zapnutí/vypnutí volby programu

2 Tlačítko nabídky

1. Stiskněte tlačítko 1 asi na 1 sekundu pro zapnutí trouby.

Zvolte teplotu a provozní režim

Po zapnutí trouby, Na displeji funkcí se nic nezobrazuje.



POZNÁMKA

Trouba se automaticky vypne během 10 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.

V této poloze lze nastavit teplotu, čas pečení, čas konce pečení a posilovač.

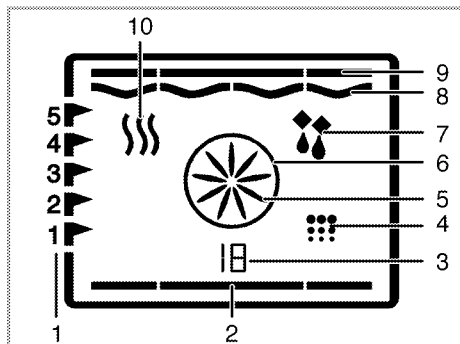
1. Pootočte tlačítkem č. '1' doleva nebo doprava na požadovanou funkci;
2. Můžete upravit požadovanou teplotu pootočením tlačítka '2' ve směru "+" a "-".

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu.

» Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu

» Pokud dříve neuděláte žádné nastavení teploty, pak se na displeji teploty zobrazí navrhovaná teplota pro danou funkci.

Tabulka funkcí obsahuje funkce, které budou použity, stejně jako minimální a maximální teploty, které lze v troubě zvolit.



- 1 Polohy polic
- 2 Dolní ohřev
- 3 Číslo funkce
- 4 Poloha čištění
- 5 Turbo ventilátor
- 6 Turbo ohřev
- 7 Poloha rozmrazování
- 8 Ohřev grilu
- 9 Horní ohřev
- 10 Udržování teploty

* Funkce se mohou lišit v závislosti na modelu!

Funkční tabulka:

Funkce	Navrhovaná teplota	Rozsah teploty
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Gril + ventilátor	200	40-280
Gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Pomalý chod	180	160-220

Funkce	Navrhovaná teplota	Rozsah teploty
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100



Důležité upozornění

Maximální čas, který lze nastavit pro čas pečení, je z bezpečnostních důvodů omezen hranicí 6 hodin kromě ohřívání. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.



Důležité upozornění

Príslušné symboly na hodinách budou blikat během nastavování.



Důležité upozornění

Čas dne nelze nastavit, když je trouba zapnutá v libovolné funkci nebo jsou hodiny nastaveny na poloautomatický nebo plně automatický program.

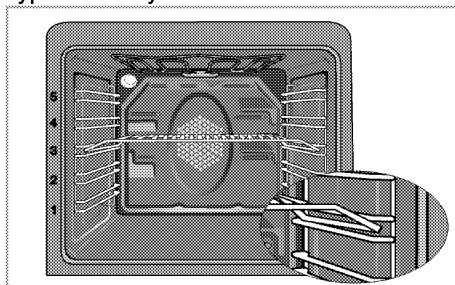


POZNÁMKA

I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Vypněte elektrickou troubu

Stiskněte tlačítko '1' asi na 2 sekundy pro vypnutí trouby.



Polohy polic

Je zásadní správně umístit drátěný gril na polici. Drátěný gril musí být umístěn tak,

aby pasoval do otvoru na polici dle ilustrace.

případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.

Provozní režimy

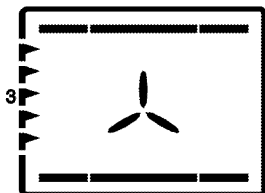
Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

1. Horní a dolní ohřev



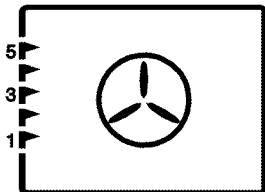
Pokrmu se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

2. Horní a dolní ohřev s konvekčním vzduchem



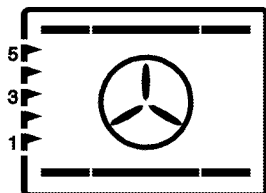
Teplý vzduch zahříváný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jen jeden plech.

3. Horký vzduch



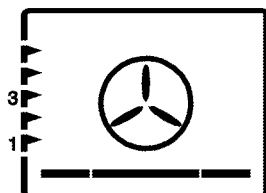
Teplý vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině

4. Funkce "3D"



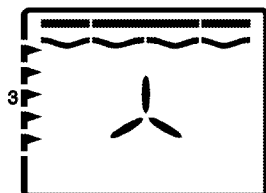
Horní, dolní ohřev plus kruhový ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuty. Pečený pokrm je rovnoměrně a rychle upečen po celém obvodu. Používejte vždy jen jeden plech.

5. Funkce pizza



Funguje dolní ohřev a topný kruh s ventilátorem (v zadní stěně). Vhodné pro pečení pizzy.

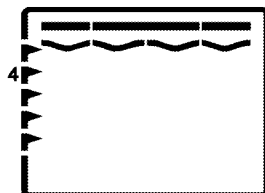
6. Silný gril s konvekčním vzduchem



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

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

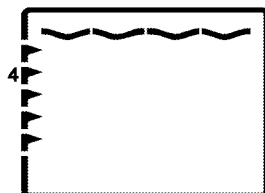
7. Povrchový gril



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 potravin otočte.

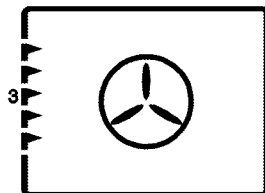
8. Gril- malý



Funguje gril (pod stropem trouby). Vhodné pro grilování.

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

9. Pomalý chod



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

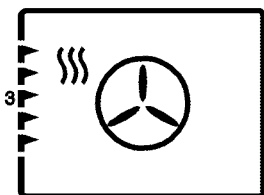
Čas pečení pro tento režim je uveden v tabulce pro „Pomalý chod“.

10. Dolní ohřev



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

11. Udržování teploty



Lze použít pro udržování teploty pokrmů při nízké teplotě a dlouhou dobu.

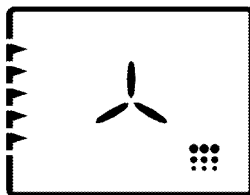
12. Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při

pokojoyé teplotě, upečené potraviny se ochladí.

13. Pyrolytické čištění - úsporný režim



Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Doporučuje se pro lehce znečištěné trouby. Přečtěte si popis v oddíle čištění.

14. Pyrolytické čištění



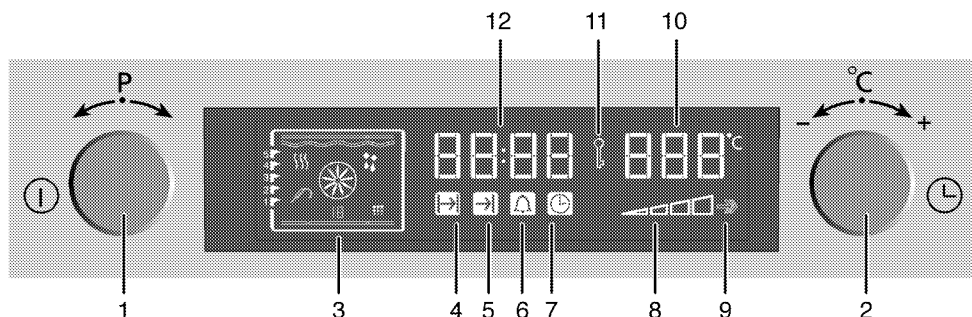
Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si popis v oddíle čištění.



POZNÁMKA

Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Tlačítko zapnutí/vypnutí volby programu
- 2 Tlačítko nabídky
- 3 Zobrazení funkce
- 4 Symbol doby pečení
- 5 Symbol konce pečení
- 6 Symbol období budíku
- 7 Symbol aktuálního času
- 8 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 9 Poloha posilovače
- 10 Displej teploty
- 11 Symbol zámku
- 12 Zobrazení aktuálního času

Zapínání poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit čas, kdy bude trouba zapnuta (čas pečení). Trouba začne fungovat po provedení nastavení a běží na nastavenou teplotu po celou dobu pečení. Trouba se vypne na konci doby pečení.

1. Troubu zapněte stiskem a přidržením tlačítka '1'.
2. Nastavte požadovaný provozní režim (funkce) pootočením tlačítka '1' doprava nebo doleva.
3. Aktivujte symbol času pečení '4' stiskem tlačítka '2', když je trouba zapnutá.
4. Upravte čas pečení pootočením tlačítka '2' ve směru "+" nebo "-".
» Symbol času pečení '4' zůstane svítit po nastavení času pečení.
5. Vložte pokrm do trouby.

6. Upravte teplotu pečení pootočením tlačítka '2' ve směru '+' nebo '-'.
» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Světlo trouby se během pečení rozsvítí.



POZNÁMKA

Všechny části symbol vnitřní teploty v troubě (8) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

7. Po dokončení procesu pečení se zobrazí "Konec" a ozve se zvukový signál.
 8. Pro zastavení signálu alarmu stiskněte tlačítko č. '1' nebo '2'.
» Budík utichne, trouba se automaticky vypne a na displeji se zobrazí aktuální čas.
- ### Zapínání automatického provozu
- V tomto provozním režimu můžete nastavit, jak dlouho bude trouba zapnutá (čas pečení) a kdy se automaticky vypne (čas konce pečení).
1. Troubu zapněte stiskem a přidržením tlačítka '1'.
 2. Nastavte požadovaný provozní režim (funkce) pootočením tlačítka '1' doprava nebo doleva.
 3. Aktivujte symbol času pečení '4' stiskem tlačítka '2', když je trouba zapnutá.
 4. Upravte čas pečení pootočením tlačítka '2' ve směru '+' nebo '-'.
» Symbol času pečení '4' zůstane svítit po nastavení času pečení.

» Symbol času pečení '4' zůstane svítit po nastavení času pečení.

5. Aktivujte symbol času konce pečení (5) stiskem tlačítka **2** na krátký interval.

6. Upravte čas konce pečení pootočením tlačítka '2' ve směru "+" nebo "-".

» Symbol času konce pečení '5' zůstane svítit po nastavení času konce pečení.

7. Vložte pokrm do trouby.

8. Upravte teplotu pečení pootočením tlačítka '2' ve směru "+" nebo "-".

» 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. Světlo trouby se během pečení rozsvítí.



POZNÁMKA

Všechny části symbol vnitřní teploty v troubě (**8**) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

9. Po dokončení procesu pečení se zobrazí "**Konec**" a ozve se zvukový signál.

10. Pro zastavení signálu alarmu stiskněte tlačítko č. '1' nebo '2'.

» Budík utichne, trouba se automaticky vypne a na displeji se zobrazí aktuální čas. Světlo trouby také zhasne.



POZNÁMKA

Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.

Nastavení posilovače (rychlé předeřívání)

Lze jej použít k rychlejšímu dosažení požadované vnitřní teploty trouby pomocí ohřevu trouby v jiné kombinaci, než je zvolená funkce.



Důležité upozornění

Funkci posilovače lze nastavit jen tehdy, když je trouba funkční. Funkci posilovače nelze zvolit v režimu rozmrazování a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro funkci posilovače; stiskněte tlačítko '2' s krátkými intervaly, dokud symbol posilovače '9' není aktivní.

» Zobrazí se "**OFF**".

2. Posilovač aktivujte pootočením tlačítka **2** ve směru "+".

» Po nastavení posilovače se zobrazí "**ON**" a symbol posilovače zůstane svítit.

» Symbol posilovače zhasne po dosažení požadované vnitřní teploty trouby a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím posilovače.

3. Pro zrušení funkce posilovače stiskněte tlačítko **2** pro aktivaci symbolu posilovače (9).

» Zobrazí se "**On**".

4. Posilovač deaktivujte pootočením tlačítka '2' ve směru "-".

» Zobrazí se "**OFF**".

Používání zámku programu

Aktivace zámku programu

Použití tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.



Důležité upozornění

Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne.

Troubu lze stále vypnout tím, že udržujete tlačítko **1** stisknuté 2 sekundy, i když je zámek aktivován, pokud je trouba funkční.

1. Pro zámek; stiskněte tlačítko '2' s krátkými intervaly, dokud symbol zámku '11' není aktivní.

» Zobrazí se "**OFF**".

2. Zámek aktivujte pootočením tlačítka '2' ve směru "+".

» Po nastavení zámku se zobrazí "**ON**" a symbol zámku zůstane svítit.

Deaktivace zámku programu

1. Pro vypnutí zámku stiskněte tlačítko '2' s krátkými intervaly, dokud symbol zámku '11' není aktivní.
» Zobrazí se "On".
2. Zámek deaktivujete pootočením tlačítka '2' ve směru "-".
» Poté, co vypnete zámek, zobrazí se „OFF“ a symbol zámku „11“ zmizí.



Důležité upozornění

Tlačítka trouby nelze použít, když je funkce zámku aktivní. Funkce zámku se nezruší při výpadku elektrické energie.

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.) (přibl.)
Koláč na plechu	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v papíru	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovně		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovně		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Bítek (celý) / roštěnka	Jedna úroveň		3	25 min. 250 po 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (rendlík)	Jedna úroveň		3	25 min. 250 po 190	70 ... 90
Grilované kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250 po 180 ... 190	55 ... 65
	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

Potraviny	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibl.)
	Jedna úroveň				
Ryba	Jedna úroveň		3	25 min. 250 po 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte plech na horní polici a plech na pečivo na dolní polici.

Pomalý chod

Potraviny	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibl.)
Koláče v papíru	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Sušenky	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

(**) Při pečení, které vyžaduje předehtřívání předehtřívajte na začátku pečení, dokud symbol teploty (8) nestoupne na nejvyšší úroveň.

Tipy pro pečení

1. Pokud je pečivo příliš suché,
» Zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte 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 zkrátte dobu pečení.
» Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
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



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Zapněte gril

1. Stiskněte tlačítko '1' asi na 1 sekundu pro zapnutí trouby.
2. Nastavte funkci grilu pootočením tlačítka '1' doprava nebo doleva.
3. Můžete nastavit požadovanou teplotu tak, že mírně otočíte tlačítko '2' ve směru + a -;

Vypněte gril

1. Stiskněte tlačítko '1' asi na 2 sekundy pro vypnutí trouby.

Polohy polic

Pro optimální zakrytí grilu umístěte drátěnou polici k přední straně trouby mimo kontakt se skleněnými dveřmi. Umístěním drátěné polici zcela dozadu do trouby snížíte zakrytí grilu.

Funkce otočného rožně

Když zvolíte funkci grilu, motor rožně se začne otáčet.



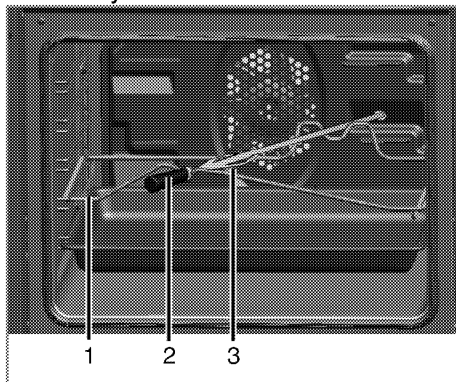
VAROVÁNÍ!

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zavírejte dvířka trouby během grilování.

- Po činnosti v poloze grilu napíchněte maso na rožeň.
- Zasuňte rožeň do otvoru, který je spojen s motorem rožně na zadní stěně trouby.
Umístěte rožeň na rám.
- Zasuňte rám rožně do trouby v požadované úrovni.

- Umístěte odkapávací plech na dno, abyste zachytili tuk. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.
- **Nezapomeňte sejmut plastovou část z rožně.**
- Po grilování našroubujte plastovou rukojeť na rožeň a vyjměte potraviny z trouby.



- 1 Rám na rožeň
- 2 Plastový díl
- 3 Vidlice

Tabulka časů pečení pro grilování

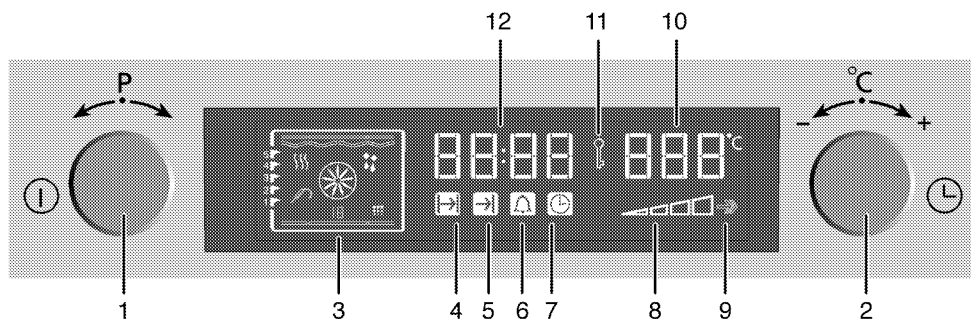
Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
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. [#]
Toastový chléb	4	1...2 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 zapnutí/vypnutí volby programu
- 2 Tlačítko nabídky
- 3 Zobrazení funkce
- 4 Symbol doby pečení
- 5 Symbol konce pečení
- 6 Symbol období budíku
- 7 Symbol aktuálního času
- 8 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 9 Poloha posilovače
- 10 Displej teploty
- 11 Symbol zámku
- 12 Zobrazení aktuálního času

Používání hodin jako budíku

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění.

Budík můžete například použít, pokud chcete upozornit na nutnost otočit nádobu v troubě po určité době.



Důležité upozornění

Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.



Důležité upozornění

Budík lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne.

Nastavení budíku

1. Stiskněte tlačítko '2' s krátkými intervaly, dokud symbol budíku '6' není aktivní.
2. Upravte jej pootočením tlačítka '2' ve směru '+' nebo '-'.
- » Symbol budíku zůstane svítit po nastavení času budíku.
3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.
4. Budík můžete zastavit stiskem libovolného tlačítka.

Pokud chcete nastavit čas;

1. Pro vynulování času budíku stiskněte tlačítko '2' pro aktivaci symbolu budíku '6'.
2. Upravte jej pootočením tlačítka '2' ve směru '-', dokud se nezobrazí "00:00".

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 čisticíidla. Doporučujeme používat teplou vodu s tekutým čisticídem, 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.

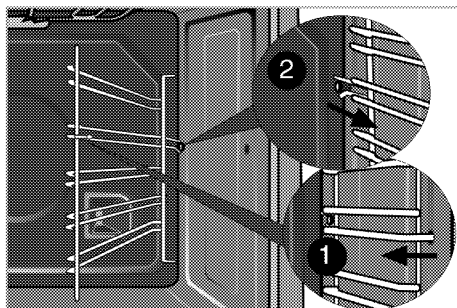
Vyčistěte ovládací panel a ovladače.

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. Vyměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Pyrolytické samočištění



NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Nedotýkejte se zařízení a udržujte děti mimo dosah zařízení při automatickém čištění. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.

Trouba je vybavena pyrolytickým samočištěním. Trouba se zahřeje asi na 480 °C a stávající nečistota se spálí na popel. Může se uvolnit silný kouř. Zajistěte vhodné odvětrání. Pyrolýzu použijte přibližně každé 10. použití.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. U modelů s bočním rámem; nezapomeňte vyjmout boční rámy.
2. Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem.



POZNÁMKA

Nečistěte těsnění dveří. Sklolaminátové těsnění je velmi citlivé a lze je snadno poškodit.

V případě poškození těsnění dvířek trouby je vyměňte za nové, které koupíte u autorizovaného servisu.

1. Zvolte pyrolytickou funkci (samočištění)

Doporučujeme používat úspornou funkci čištění **eco**, pokud trouba není příliš znečištěná.

Pokud tuto funkci použijete na silné znečištění, neprovede se dostatečné vyčištění. Z těchto případů byste měli funkci pyrolýzy používat až poté, co úsporné čištění **eco** skončí.

» Doba samočištění se zobrazí na displeji. Tuto délku trvání nelze nastavit.

» Konec cyklu samočištění lze nastavit.



POZNÁMKA

Některé druhy ptáků jsou extrémně citlivé na výpary uvolňované během cyklu samočištění. Vždy přeneste ptáky do jiné uzavřené a dobře větrané místnosti. Kuchyň během samočisticího cyklu udržujte dobře větranou.

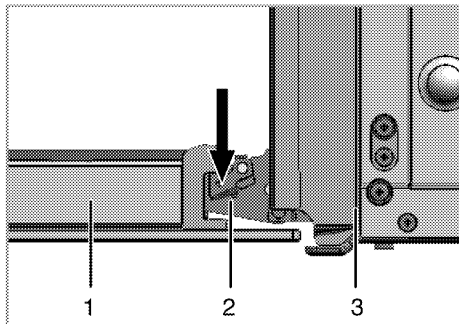
1. Dveře trouby nelze otevřít a na displeji času se během vlastního čištění zobrazí symbol zámku . Zůstanou zavřené chvíli po skončení funkce pyrolýzy. Netlačte zámek dveří s pákou, dokud symbol zámku nezmizí.
2. Po čisticím cyklu sejměte usazené nečistoty octovou vodou.

Čištění dvířek trouby

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

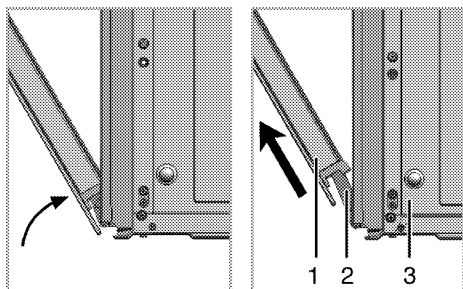
Demontujte dveře trouby

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



- 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.



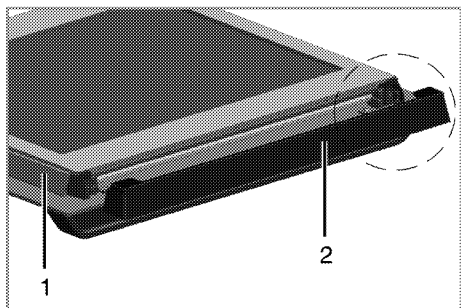
POZNÁMKA

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.

Demontáž okna vnitřních dveří

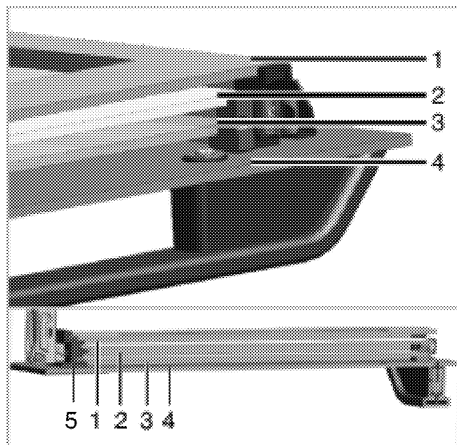
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demonstrovat z důvodu vyčištění.

- 1. Otevřete dvířka trouby.

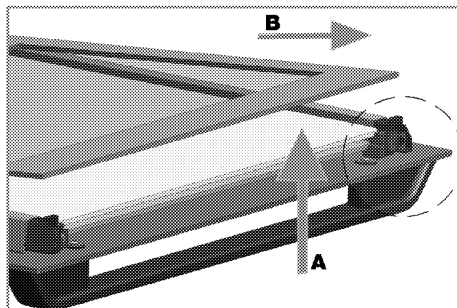


- 1 Rám
- 2 Plastový díl

Demontujte plastový díl namontovaný na horní straně dvířek tak, že jej přitáhnete k sobě.

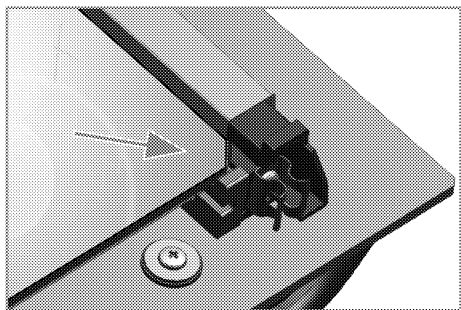


- 1 Vnitřní sklo
- 2 Druhé vnitřní sklo
- 3 Třetí vnitřní sklo
- 4 Vnější sklo
- 5 Plastový kryt pro skleněné dno



V souladu s vyobrazením zvedněte nejvnitřnější sklo ve směru „A“. Pak sklo vyjměte ve směru „B“.

Zopakujte tuto operaci pro vyjmutí druhého a třetího vnitřního skla.



První krok následné montáže dvířek je montování druhého a třetího vnitřního skla.

Skosený roh skel by měl zapadat do zářezu na plastovém krytu dle vyobrazení.

Pořadí montáže druhého a třetího skla není důležité, jelikož jsou zaměnitelná.

Když montujete nejvnitřnější sklo, dávejte velký pozor, aby potištěná strana směřovala k druhému sklu.

Při montáži všech vnitřních skel je nutné umístit dolní roh skla správně do dolních plastových krytů.

Zatlačte plastový díl k rámu, dokud neuslyšíte „cvaknutí“.



Důležité upozornění

Po čištění je nutno znovu smontovat všechna skla.

Výměna žárovky v troubě



NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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

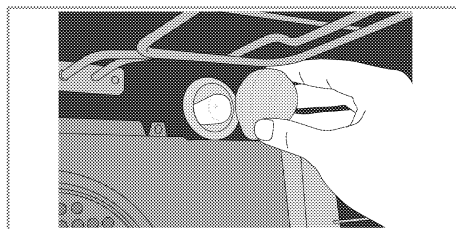
Žárovka v troubě je zvláštní elektrická žárovka odolná teple (T 300 °C); viz *Technická data, strana 5*. Žárovky v troubě získáte od servisního pracovníka.



POZNÁMKA

Poloha světla se může lišit od schématu.

1. Vypněte přívod proudu.
2. Odšroubujte kryt skla proti směru hodinových ručiček.



3. Odšroubujte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Vraťte zpět skleněný kryt.

7 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



NEBEZPEČÍ

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

Opravy spotřebiče smí provádět schválené servisní středisko.

- Je normální, že při provozu uniká pára.
- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk.

Než přivoláte technickou pomoc, zkontrolujte následující body.

Normální provozní podmínky

- Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.

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.
	Tlačítka hodin nefungují.	Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej. (viz <i>Používání zámku programu, strana 22</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.

Pokud nebyl problém vyřešen:

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



Důležité upozornění

Nesnažte se opravit sporák sami. Uvnitř sporáku nejsou žádné uživatelem opravitelné části.

Prečítajte si tieto pokyny pred inštaláciou alebo používaním vášho spotrebiča!

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.

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 priložené 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.

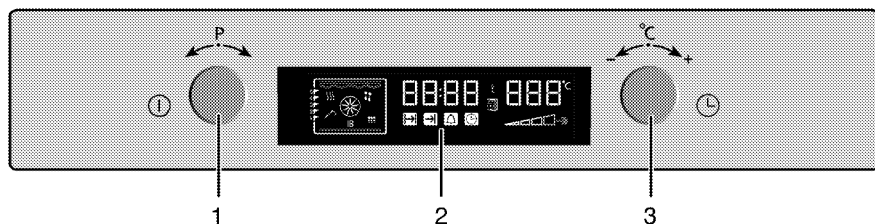
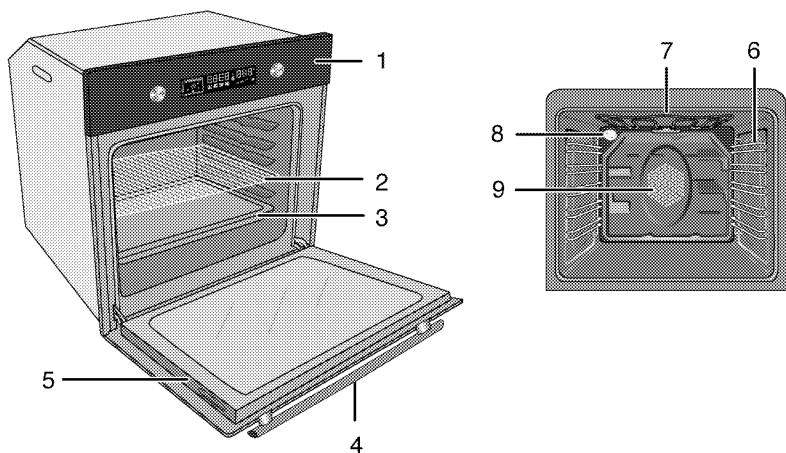


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE	4	Prvé zahriatie	15
Prehľad	4	5 PRÁCA S RÚROU	16
Technické údaje	5	Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní	16
Príslušenstvo dodané so zariadením	5	Používanie elektrickej rúry	16
2 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	7	Prevádzkové režimy	18
Vysvetlenie bezpečnostných pokynov	7	Obsluha riadiacej jednotky rúry	21
Základné bezpečnostné pokyny	7	Používanie zablokovania programu	22
Bezpečnosť detí	8	Harmonogramy varenia	23
Bezpečnosť pri práci s elektrinou	8	Prevádzka grilu	25
Zamýšľané použitie	8	Varné harmonogramy pre grilovanie	25
Likvidácia	8	Používanie budíka	26
Obalový materiál	8	6 ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ ...	27
Staré zariadenie	9	Všeobecné informácie	27
Budúca preprava	9	Čistenie ovládacieho panela	27
3 INŠTALÁCIA	10	Čistenie rúry	27
Pred inštaláciou	10	Rozobratie dvierok rúry	28
Montáž a pripojenie	12	Zloženie vnútorného skla dvierok	29
4 PRÍPRAVY	14	Výmena svetla v rúre	30
Tipy na šetrenie energiou	14	7 ODSTRAŇOVANIE PORÚCH	31
Prvé spustenie	14		
Nastavte čas	14		
Prvé čistenie výrobku	15		

1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

Prehľad



Technické údaje

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.1kW
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
trieda III	

[#] 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).

Režim ohrevu s hodnotením energetickej efektívnosti podľa normy EN50304 sa určuje v súlade s nižšie uvedeným poradím priorít, a to v závislosti od dostupnosti funkcií (režimov) produktu. 1 – Ekonomické vyhrievanie ventilátora, 2 – Pomalé varenie, 3 – Ohrev ventilátorom (horúci vzduch), 4 – Horné a spodné vyhrievanie s prúdiacim vzduchom, 5 – Horné a spodné vyhrievanie.

****** pozrite si *INŠTALÁCIA, strana 10*.

Príslušenstvo dodané so zariadením

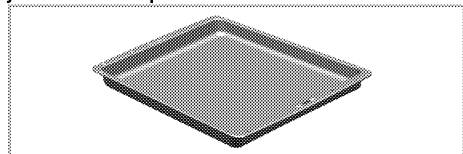


Dôležité

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

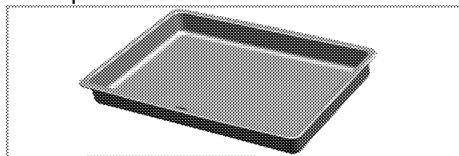
Plech na pečenie

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



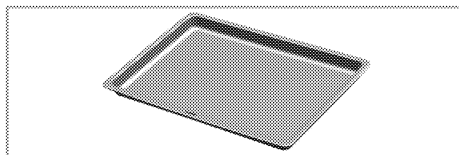
Hlboký plech na praženie

Môže sa používať pre cestoviny, veľké opekánie, jedlá s vysokým obsahom kva-paliny a počas grilovania ako panvica na odkvapkavanie.



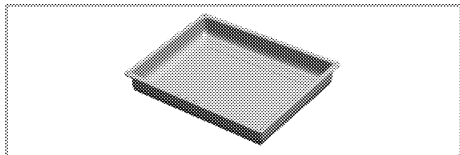
Plech pre pečivo

Odporúča sa pre pečivo, ako napríklad koláčiky a sušienky.



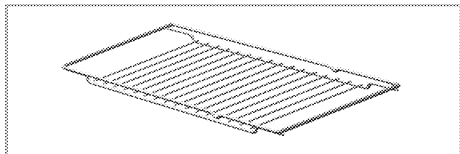
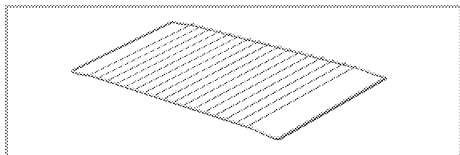
Malý plech na pečenie

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



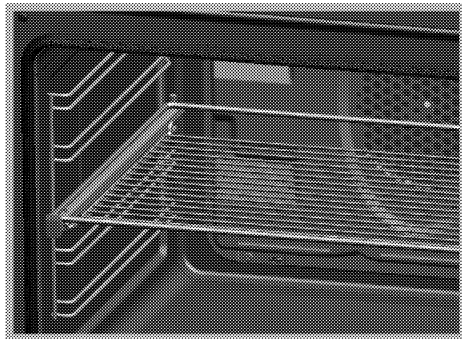
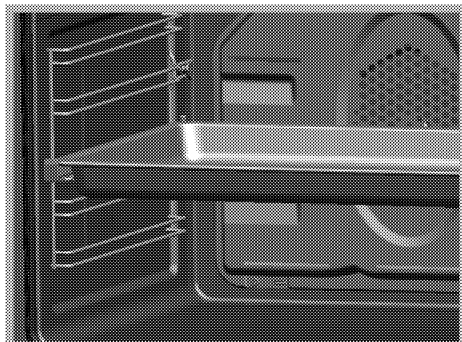
Drôtená polička

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



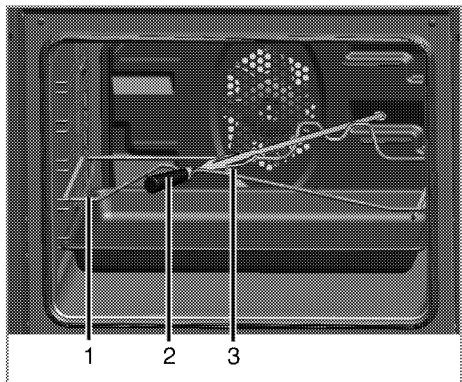
Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na výsuvných policiach

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



Otočný ražň

Môže sa používať na grilovanie mäsa, hydiny a rýb zo všetkých strán.



- 1 Rám ražňa
- 2 Plastový diel
- 3 Vidlica

2 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Vysvetlenie bezpečnostných pokynov

V tejto príručke sú použité 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 vaším 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 **ODSTRÁNĎOVANIE PORÚCH**, strana 31.
- Ak v riadoch 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 jedlo 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.
- Nekladte 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.



Dôležité

Aby záruka platila, produkt musí nainštalovať kvalifikovaná osoba v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

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.
- Keď sú dvierka otvorené, **nekladajte** 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.
- Aj v prípade, že rúra je vypnutá, chladiaci ventilátor chvíľu po vypnutí rúry naďalej funguje.
- 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.

Likvidácia

Obalový materiál



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo udusení 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.

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 neklad'te iné predmety. Spotrebič sa musí prenášať kolmo.

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



Dôležité

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

Aby ste drôtovej 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

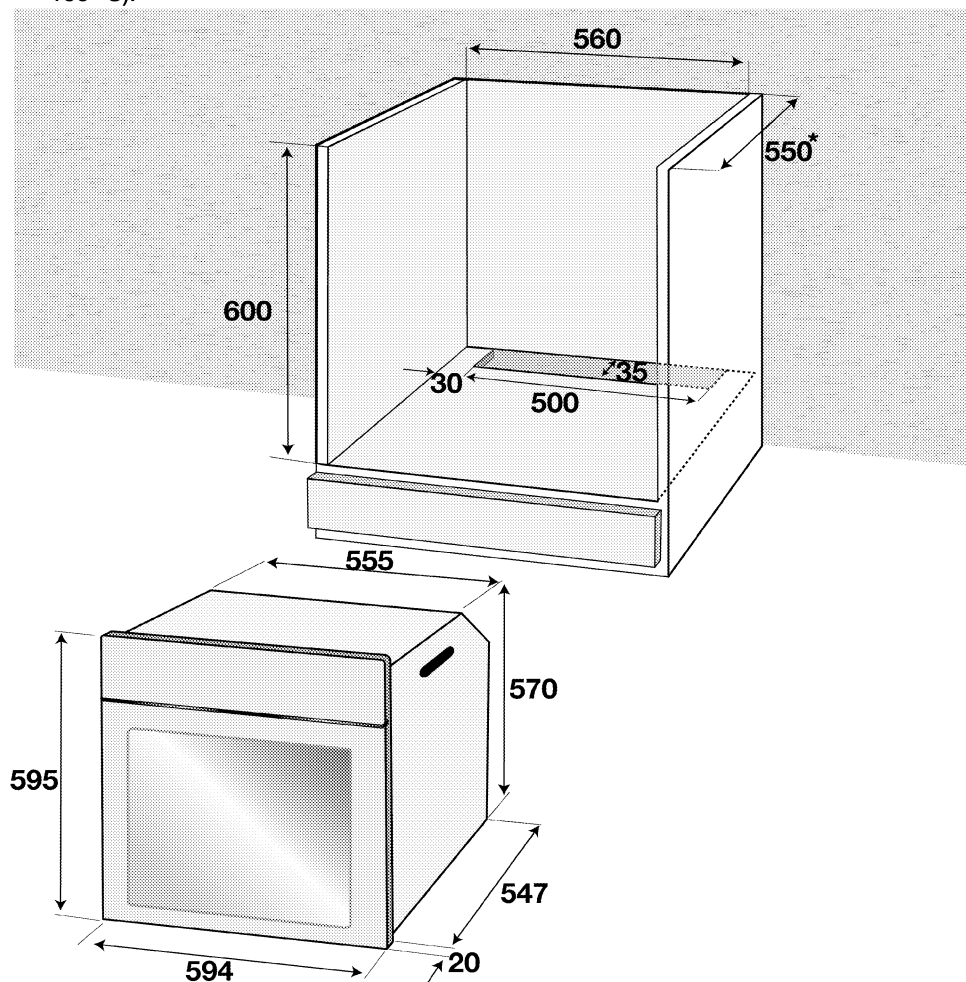
Zabaľte spotrebič do penového obalu alebo hrubého kartónu a riadne ho zalepte, aby ste predišli poškodeniu počas prepravy.

3 INŠTALÁCIA

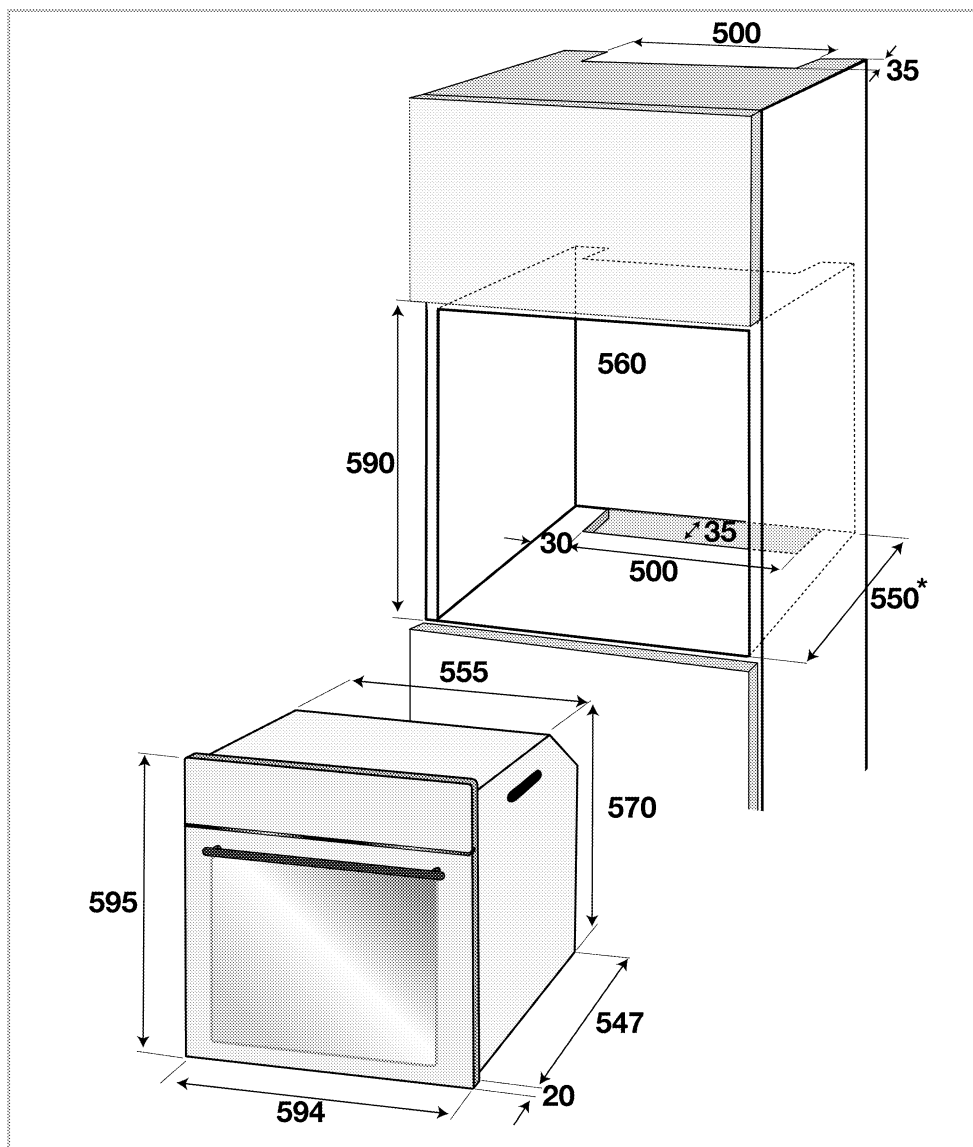
Pred inštaláciou

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 rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Musíte ponechať minimálnu vzdialenosť 30mm od bočných skriniek pre prípad samočistenia rúry (pyrolíza).



* min.



* min.

Montáž a pripojenie



POZNÁMKA

Materiálne poškodenie!

Rukoväť dverí sa nesmie používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.

- Za účelom inštalácie sa spotrebič musí zapojiť v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.
- Na presúvanie výrobku použite otvory alebo drôtené rúčky 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!

Spotrebič 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!

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

Ak je sieťový 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

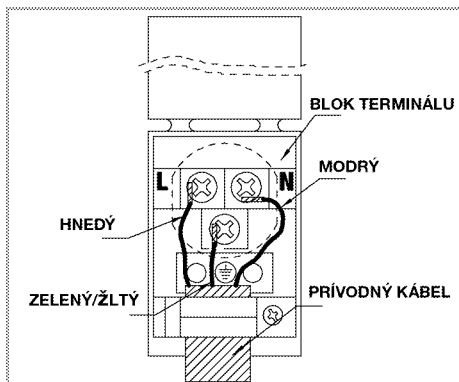
Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

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 vaším výrobkom dodáva kábel bez zásuvky.

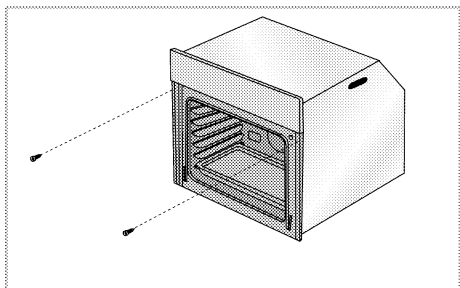


2. **pre jednofázové pripojenie**, dávajte pozor, aby ste pripojenie vykonali nasledovne:

- Hnedý kábel = L (Fáza)
- Modrý kábel = N (Nulový)
- Zeleno/žltý kábel musí byť pripojený k uzemňovaciemu vedeniu (E) $\perp$.

Inštalácia

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

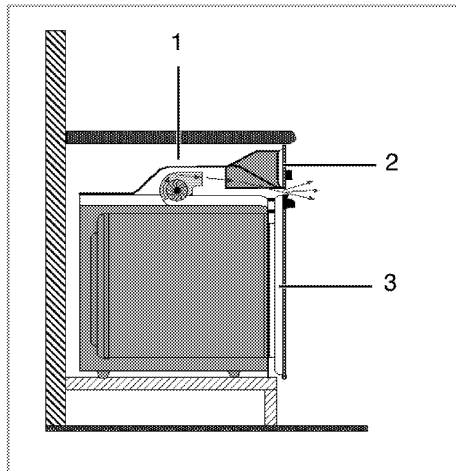


Rúru upevníte 2 skrutkami tak, ako je to znázornené na obrázku.

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 (približne), a to aj po vypnutí rúry.

4 PRÍPRAVY

Tipy na šetrenie energiou

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

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

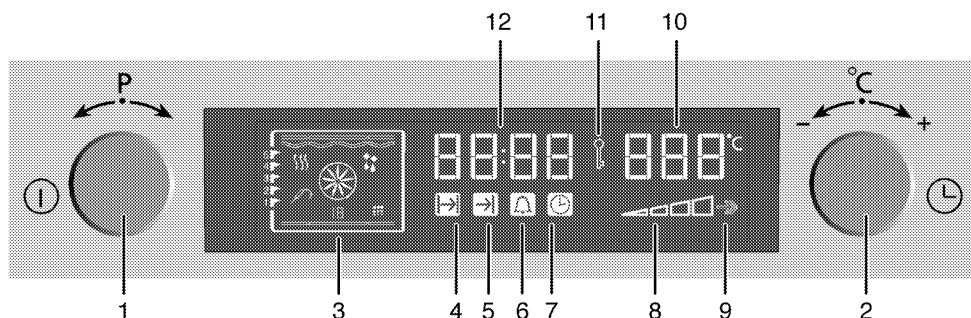
nakú policu na opekanie). Je vhodné variť viac než len jedno po sebe. Rúra už bude horúca.

- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.
- Energiu môžete šetriť tak, že elektrickú rúru vypnete pár minút pred koncom doby varenia (Dvierka rúry by nemali byť otvorené).

Prvé spustenie

Pred prvým použitím vášho zariadenia nezabudnite odstrániť nálepku z obrazovky digitálneho časovača.

Nastavte čas



- 1 Gombík výberu zapnutia/vypnutia programu
- 2 Gombík ponuky
- 3 Zobrazenie funkcií
- 4 Symbol času varenia
- 5 Symbol času skončenia varenia
- 6 Symbol času budíka
- 7 Symbol aktuálneho času
- 8 Symbol vnútornej teploty v rúre
- 9 Zosilnená poloha
- 10 Zobrazenie teploty
- 11 Symbol uzamknutia tlačidla
- 12 Zobrazenie aktuálneho času

1. Po prvom pripojení rúry k elektrine nastavte aktuálny čas v rámci dňa pootočením tlačidla '2' smerom k + alebo -.



Dôležité

Ak nenastavíte aktuálny čas, časové nastavenie začne narástať/pohybovať sa od 12:00. Zostane svietiť ikona hodín (7), ktorá signalizuje, že nebol nastavený aktuálny čas. Táto ikona po nastavení času zmizne.

Nastavenie presného času

1. Aktivujte symbol času v rámci dňa '7' stlačením tlačidla 2 dvakrát pre čas v rámci dňa.
2. Nastavte čas v rámci dňa jemným pootočením tlačidla '2' smerom k + a -.



Dôležité

Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu. Čas v rámci dňa nemožno zmeniť, ak rúra prevádzkuje niektorú funkciu.

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 16.
5. Zahrievajte približne 30 minút.
6. Vypnutie rúry si pozrite v *Používanie elektrickej rúry*, strana 16

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 25.
4. Zahrievajte približne 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v *Prevádzka grilu*, strana 25

5 PRÁCA S RÚROU

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou!

Dávajte pozor pri otvorení dvierok rúry, pretože môže unikáť para.

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.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekanie

- Dochutenie citrónovou šťavou a čiernym korením zlepši výkon varenia, keď varíte celé kurča, morku alebo veľký kus mäsa.
- Mäso 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 mäso 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 klobásky, ale tiež zelenina s vysokým obsahom vody (napr. paradajky a cibuľa) sú zvlášť vhodné na grilovanie.

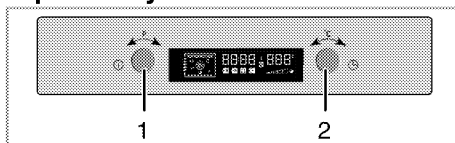
- Rozložte grilované kúsky na grilovacím rošte alebo grilovacím rošte

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

Zapnutie rúry



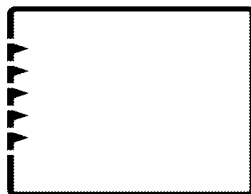
1 Funkčný gombík

2 Gombík ponuky

1. Tlačidlo '1' stlačte asi na 1 sekundu, aby ste zapli rúru.

Výber teploty a režimu prevádzky

Po zapnutí rúry, Na funkčnom displeji sa nezobrazuje nič.



POZNÁMKA

sa rúra automaticky vypne v priebehu 10 sekúnd, ak ste nezvolili na tejto obrazovke žiadne nastavenie.

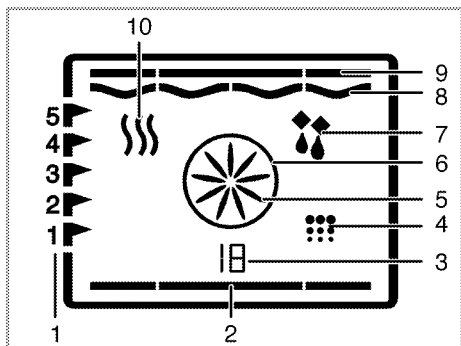
Teplota, doba varenia, čas ukončenia varenia a posilňovač je možné nastaviť do tejto polohy.

1. Jemne pootočte tlačidlo č. '1' doľava alebo doprava tak, aby bolo na požadovanej funkcii,
2. Požadovanú teplotu môžete nastaviť miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '+' alebo '-'.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku v požadovanej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu.

» Aktivne ohrievače a odporúčaná poloha priehradky sa zobrazí na funkčnom displeji.

» Ak v minulosti nebolo zvolené žiadne nastavenie teploty, potom bude na teplotnom displeji zobrazená odporúčaná teplota. Tabuľka funkcií obsahuje funkcie, ktoré je možné používať, ako aj minimálne a maximálne teploty, ktoré je možné zvoliť pre rúru.



- 1 Poloha police
 - 2 Spodný ohrevný prvok
 - 3 Číslo funkcie
 - 4 Poloha čistenia
 - 5 Turboventilátor
 - 6 Turboohrievač
 - 7 Poloha rozmrazovania
 - 8 Grilový ohrievač
 - 9 Horný ohrievač
 - 10 Uchovanie teploty
- * Funkcie sa môžu odlišovať v závislosti od modelu produktu!

Tabuľka funkcií:

Funkcia	Odporúčaná teplota	Teplotný rozsah
Statická	200	40-280
Statická + ventilátor	175	40-280
Vyhrievanie ventilátora	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Gril + ventilátor	200	40-280

Funkcia	Odporúčaná teplota	Teplotný rozsah
Gril	280	40-280
Nízky gril	280	40-280
Pomalé varenie	180	160-220
Spodný ohrevný prvok	180	40-220
Uchovanie teploty	60	40-100



Dôležité

Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre dobu varenia, je obmedzený na 6 hodín v polohách okrem uchovávania teploty, a to z bezpečnostných dôvodov. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Je potrebné preprogramovanie.



Dôležité

Relevantné symboly na hodinách budú počas vykonávania úprav blikať.



Dôležité

Čas v rámci dňa nemožno nastaviť, keď je rúra v prevádzke pri ľubovoľnej funkcii, alebo ak sú hodiny nastavené na polo-automatický alebo plne automatický program.

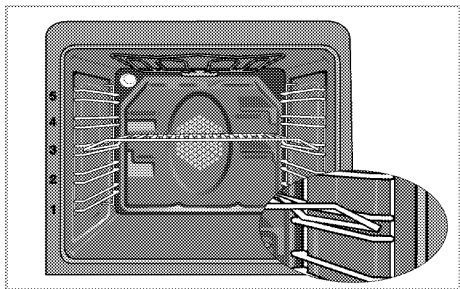


POZNÁMKA

Dokonce aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dvierka rúry.

Vypnutie elektrickej rúry

Tlačidlo '1' stlačte asi na 2 sekundy, aby ste vypli rúru.



Polohy políc

Drôtený gril je potrebné správne umiestniť na drôtenú policu. Drôtený gril sa musí umiestniť tak, aby zapadol do otvoru v drôtenej polici tak, ako je zobrazené na obrázku.

Prevádzkové režimy

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

1. Horné a dolné kúrenie



Potraviny sa ohrievajú súčasne z hornej aj z dolnej časti. Vhodné napr. pre koláče, koláčiky alebo torty a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

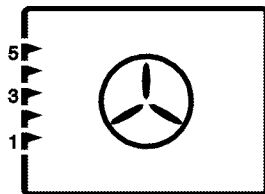
2. Horné a dolné ohrievanie s prúdiacim vzduchom



Teplý vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrievačmi sa veľmi rýchlo

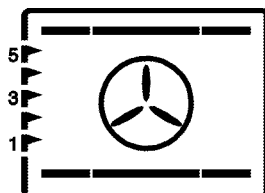
rovnomerne rozšíri v rúre s pomocou ventilátora. Varte len s jedným plechom.

3. Horúci vzduch



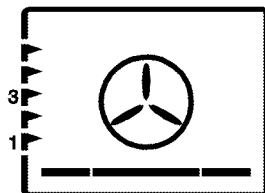
Teplý vzduch ohriaty zadným ohrievačom sa veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri v rúre s pomocou ventilátora. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach políc a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

4. Funkcia „3D“



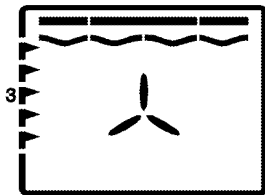
Je zapnuté horné a dolné ohrievanie plus ohrievací okruh s ventilátor (v zadnej stene). Varený produkt sa rovnomerne a rýchlo uvarí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

5. Funkcia pizza



V prevádzke je dolné ohrievanie a ohrievací okruh s ventilátorom (v zadnej stene). Vhodné na pečenie pizze.

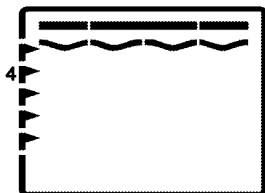
6. Silné grilovanie s prúdiacim vzduchom



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

- 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.

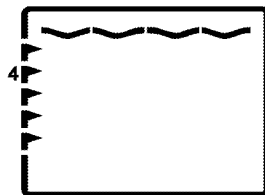
7. Povrchový gril



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.

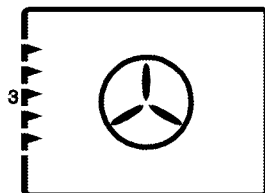
8. Gril - malý



Gril (pod strechou rúry) je v prevádzke. Vhodné na grilovanie.

- 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.

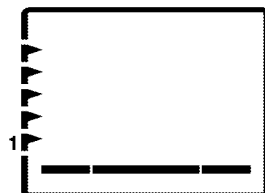
9. Pomalé varenie



Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou turbo varenia pri teplotnom rozsahu 160-220°C. Predĺži sa však o trochu čas varenia.

Časy varenia pre tento režim sú uvedené v tabuľke „Pomalé varenie“.

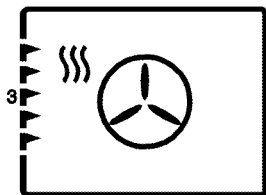
10. Spodné ohrievanie



Je zapnuté len spodné ohrievanie. Je obzvlášť vhodné na jedlá ako je napr.

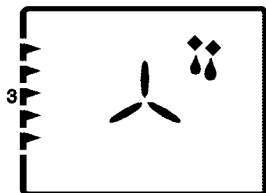
pizza, ktoré potrebujú byť upečené zdola.

11. Uchovanie teploty



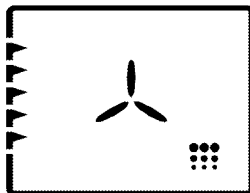
Môžete používať na uchovanie teplého jedla pri nízkej teplote a na dlhé časové obdobie.

12. Prevádzka s ventilátorom



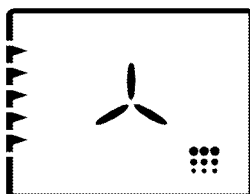
Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

13. Pyrolitické čistenie - ekonomický režim



Táto funkcia umožňuje rúre, aby sa sama vyčistila pri vysokej teplote. Odporúča sa pre ľahšie znečistené rúry. Pre používanie tejto funkcie si prečítajte popis v časti čistenie.

14. Pyrolitické čistenie



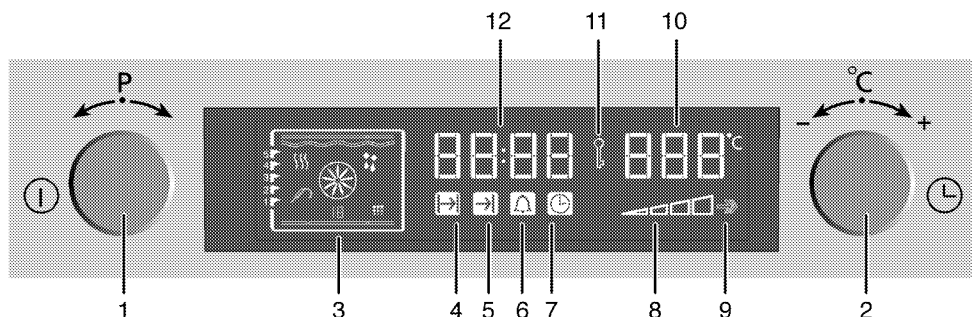
Táto funkcia umožňuje rúre, aby sa sama vyčistila pri vysokej teplote. Pre používanie tejto funkcie si prečítajte popis v časti čistenie.



POZNÁMKA

Keď sú dverka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, čím udrží teplý vzduch v rúre.

Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Gombík výberu zapnutia/vypnutia programu
- 2 Gombík ponuky
- 3 Zobrazenie funkcií
- 4 Symbol času varenia
- 5 Symbol času skončenia varenia
- 6 Symbol času budíka
- 7 Symbol aktuálneho času
- 8 Symbol vnútornej teploty v rúre
- 9 Zosilnená poloha
- 10 Zobrazenie teploty
- 11 Symbol uzamknutia tlačidla
- 12 Zobrazenie aktuálneho času

Zapnutie polo-automatickej prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť časové obdobie prevádzky rúry (dobu varenia). Rúra sa spustí po vykonaní nastavení a bude fungovať pri nastavenej teplote počas celého času varenia. Rúra sa na konci času varenia vypne.

1. Rúru vypnite stlačením a podržaním tlačidla „1“.
 2. Nastavte požadovaný režim prevádzky (funkcia) tak, že jemne pootočíte tlačidlo „1“ smerom k pravej alebo ľavej ruke.
 3. Počas prevádzky rúry aktivujte symbol doby varenia '4' stlačením tlačidla '2'.
 4. Nastavte dobu varenia miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '+' alebo '-'.
- » Symbol doby varenia '4' zostane svietiť po nastavení doby varenia.
5. Vložte jedlo do rúry.

6. Nastavte teplotu varenia miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '+' alebo '-'.

» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia. Počas varenia svieti lampa rúry.



POZNÁMKA

Všetky segmenty symbolu vnútornej teploty rúry (8) sa zapnú, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.

7. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí „End (Koniec)“ a zaznie signál alarmu.
8. Signál alarmu vypnete stlačením tlačidla č. '1' alebo '2'.

» Alarm sa stíši, rúra sa automaticky vypne a na obrazovke sa zobrazí aktuálny čas.

Zapnutie automatickej prevádzky

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

1. Rúru vypnite stlačením a podržaním tlačidla '1'.
2. Nastavte požadovaný režim prevádzky (funkcia) tak, že jemne pootočíte tlačidlo „1“ smerom k pravej alebo ľavej ruke.
3. Počas prevádzky rúry aktivujte symbol doby varenia '4' stlačením tlačidla '2'.
4. Nastavte dobu varenia miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '+' alebo '-'.

- » Symbol doby varenia '4' zostane svietiť po nastavení doby varenia.
- 5. Aktivujte symbol času ukončenia varenia '5' stlačením tlačidla '2' v krátkych intervaloch.
- 6. Nastavte čas ukončenia varenia miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '+' alebo '-'.
 - » Symbol času ukončenia varenia (5) zostane svietiť po nastavení času ukončenia varenia.
- 7. Vložte jedlo do rúry.
- 8. Nastavte teplotu varenia miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '+' alebo '-'.
 - » Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia pomocou čas 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. Počas varenia svieti lampa rúry.



POZNÁMKA

Všetky segmenty symbolu vnútornej teploty rúry (8) sa zapnú, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.

- 9. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí „End (Koniec)“ a zaznie signál alarmu.
- 10. Signál alarmu vypnete stlačením tlačidla č. '1' alebo '2'.
 - » Alarm sa stíši, rúra sa automaticky vypne a na obrazovke sa zobrazí aktuálny čas. Vypne sa aj lampa rúry.



POZNÁMKA

Ak chcete zrušiť poloaautomatické alebo automatické programovanie potom, ako ste ich nastavili, musíte vynulovať čas varenia.

Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)

Možno ho použiť na rýchlejšie dosiahnutie požadovanej vnútornej teploty v rúre, a to prevádzkou ohrievačov v rúre v kombinácii odlišnej od zvolenej funkcie.



Dôležité

Funkciu posilňovača je možné nastaviť len pri prevádzke rúry. Funkciu posilňovača nemožno zvoliť v režime rozmrazovania a čistenia. Nastavenie posilňovača sa zruší v prípade výpadku prúdu.

- 1. V prípade funkcie posilňovača stláčajte tlačidlo '2' v krátkych intervaloch, kým sa symbol posilňovača '9' nestane aktívnym.
 - » Zobrazí sa „OFF“.
- 2. Aktivujte posilňovač miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '+'.
- » Po nastavení posilňovača sa zobrazí „On“ a symbol posilňovača zostane svietiť.
- » Symbol posilňovača sa vypne po dosiahnutí požadovanej vnútornej teploty v rúre a rúra obnoví prevádzku s funkciou, ktorá bola zvolená pred posilňovačom.
- 3. Ak chcete zrušiť funkciu posilňovača, stlačte tlačidlo '2', aby ste aktivovali symbol posilňovača '9'.
 - » Zobrazí sa „On“.
- 4. Deaktivujte posilňovač miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '-'.
 - » Zobrazí sa „OFF“.

Používanie zablokovania programu

Aktivácia zablokovania programu

Aktivovaním funkcie zablokovania môžete predísť používaniu rúry.



Dôležité

Zámok tlačidiel je možné použiť bez ohľadu na to, či je rúra v prevádzke alebo nie. Rúru je naďalej možné vypnúť stlačením tlačidla 1 po dobu dvoch sekúnd počas prevádzky rúry, a to aj napriek tomu, že je zámok tlačidiel aktívny.

- 1. V prípade zámku tlačidiel; stláčajte tlačidlo '2' v krátkych intervaloch, kým sa symbol zámku tlačidiel '11' nestane aktívnym.

» Zobrazí sa „OFF“.

2. Aktivujte zámok tlačidiel miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '+'. »

Po nastavení zámku tlačidiel sa zobrazí „On“ a symbol zámku zostane svietiť.

Deaktivácia zablokovania programu

1. Ak chcete deaktivovať zámok tlačidiel; stláčajte tlačidlo '2' v krátkych intervaloch, kým sa symbol zámku tlačidiel '11' nestane aktívnym.

» Zobrazí sa „On“.

2. Deaktivujte zámok tlačidiel miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '-'. »

Potom, ako vypnete uzamykateľný vypínač, zobrazí sa „OFF“ (VYP.) a signál uzamykateľného vypínača zmizne '11'.



Dôležité

Tlačidlá rúry nemožno používať v čase, keď je funkcia zámku tlačidiel aktívna. Funkcia zámku tlačidiel sa výpadkom prúdu nezruší.

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.) (približne)
Koláč v priehradke	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč vo forme	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v papieri	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovne		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovne		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškótový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovne		1 - 5	175	20 ... 30
Koláčiky	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovne		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovne		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kysnuté cesto	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovne		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovne		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovne		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovne		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Droždie	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovne		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20

Jedlo	Úroveň páčky varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/pečený	Jedna úroveň		3	25 min. 250 po 180 ... 190	100 ... 120
Jahňacie stehno (varené)	Jedna úroveň		3	25 min. 250 po 190	70 ... 90
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 250 po 180 ... 190	55 ... 65
	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
	Jedna úroveň		1	25 min. 250 po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Zatiaľ čo varíte s 2 plechmi súčasne, umiestnite plech na pečenie do hornej poličky a plech na cestoviny do dolnej poličky.

Pomalé varenie

Jedlo	Úroveň páčky varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (min.) (približne)
Koláče v papieri	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Koláčiky	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

(**) Pri varení, ktoré vyžaduje predhrievanie, predhrievajte na začiatku varenia, kým symbol teploty **(8)** rúry nestúpne na najvyššiu teplotu.

Tipy 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 lepka-vé 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, vajčiek 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 na budúce na poličku o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

1. Ak sa v zeleninovom jedle minie šťava a vysuší sa,

» Keďže používanie pokrievku počas varenia, šľava jedla zostane na panvici. Zeleninové jedlá varte na panvici s pokrievkou namiesto na plechu.

2. Ak sa zeleninové jedlo neuvarí,
- » Zeleninu vopred varte alebo ju pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ju do rúry.

Prevádzka grilu



VAROVANIE

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.

Zapnutie grilu

1. Tlačidlo '1' stlačte asi na 1 sekundu, aby ste zapli rúru.
2. Nastavte funkciu grilu tak, že jemne pootočíte tlačidlo '1' smerom vpravo alebo vľavo.
3. Požadovanú teplotu môžete nastaviť jemným pootočením tlačidla '2' smerom '+' a -;

Vypnutie grilu

1. Tlačidlo '1' stlačte asi na 2 sekundy, aby ste vypli rúru.

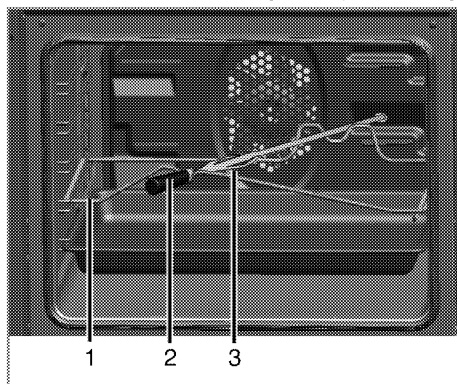
Polohy políc

Na dosiahnutie optimálneho pokrytia grilu umiestnite drôtenú policu smerom k prednej strane rúry tak, aby sa nedotýkala sklenených dverí. Umiestnenie drôtenej police úplne dozadu rúry spôsobí, že sa zníži pokrytie grilu.

Zapínanie funkcie ražňa

Keď vyberiete grilovaciu funkciu, motor otáčania ražňa sa začne otáčať.

- Po prevádzke v grilovacej polohe napičnite mäso na grilovaciu ihlu.
- Grilovaciu ihlu vložte do otvoru, ktorý je pripojený k motoru na otáčanie na zadnej stene priestoru rúry. Ražeň dajte na rám.
- Zasuňte otočnú ražňovú konštrukciu do rúry na požadovaný úroveň.
- Na dno umiestnite odkvapkávaciu panvicu, aby zachytávala masť. Do nádoby na odkvapkávanie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.
- **Nezabudnite z ražňa odstrániť plastovú časť.**
- Po grilovaní naskrutkujte plastovú rukoväť na ihlicu a vyberte jedlo z rúry.



- 1 Rám ražňa
- 2 Plastový diel
- 3 Vidlica

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

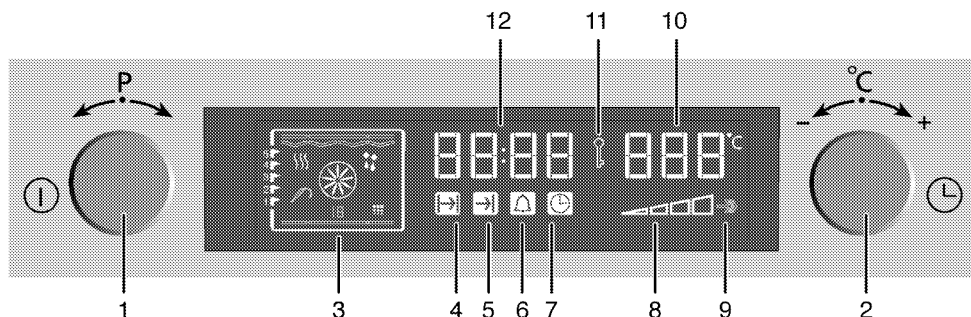
Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Ryby	4...5	20...25 min. [#]
Kuracie plátky	4...5	25...35 min.
Jahňacie kotlety	4...5	20...25 min.
Pečené mäso	4...5	25...30 min. [#]
Teľacie kotlety	4...5	25...30 min. [#]
Hriankový chlieb	4	1...2 min.

[#] v závislosti od hrúbky

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 Gombík výberu zapnutia/vypnutia programu
- 2 Gombík ponuky
- 3 Zobrazenie funkcií
- 4 Symbol času varenia
- 5 Symbol času skončenia varenia
- 6 Symbol času budíka
- 7 Symbol aktuálneho času
- 8 Symbol vnútornej teploty v rúre
- 9 Zosilnená poloha
- 10 Zobrazenie teploty
- 11 Symbol uzamknutia tlačidiel
- 12 Zobrazenie aktuálneho času

Používanie hodín ako budíka

Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa ako forma varovania.

Napríklad, budík môžete použiť na upozornenie na to, že je potrebné otočiť jedlo v rúre v určitom čase.



Dôležité

Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.



Dôležité

Budík je možné použiť bez ohľadu na to, či je rúra v prevádzke alebo nie.

Nastavenie budíka

1. Stláčajte tlačidlo '2' v krátkych intervaloch, kým sa symbol alarmu '6' nestane aktívnym.
2. Nastavte ho miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '+' alebo '-'.
 - » Symbol alarmu zostane svietiť po nastavení času alarmu.
3. Po skončení času alarmu, symbol alarmu začne blikať a zaznie signál alarmu.
4. Alarm môžete zastaviť stlačením ľubovoľného tlačidla.

Aby ste zrušili nastavený čas alarmu;

1. Ak chcete vynulovať čas alarmu, stlačte tlačidlo '2', aby ste aktivovali symbol alarmu '6'.
2. Nastavte ho miernym pootočením tlačidla '2' smerom k '-', kým sa nezobrazí „00:00“.

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.

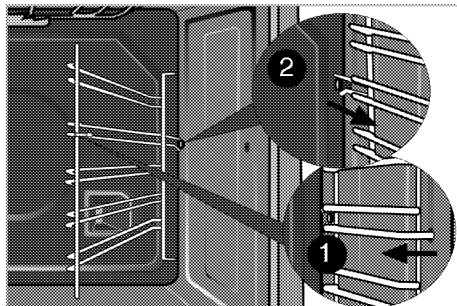
Vyčistite ovládací panel a ovládacie gombíky.

Čistenie rúry

Na čistenie rúry nie je potrebný žiadny čistič na rúry 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.



Pyrolytické samočistenie



NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

Zariadenia sa nedotýkajte a držte deti mimo zariadenia počas procesu samočistenia. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

Rúra je vybavená pyrolytických samočistením. Rúra sa vyhreje na približne 480 °C a prítomné nečistoty sa spália na popol. Môže dôjsť k tvorbe silného dymu. Zabezpečte dobré vetranie. Pyrolýza by sa mala používať približne po každom 10. použití rúry.

1. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo. U modelov s bočným podstavcom nebudnite vybrať postranné podstavce.
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a interiéru rúry pomocou vlhkej tkaniny.



POZNÁMKA

Nečistite tesnenie dverí. Tesnenie zo sklených vlákien je veľmi citlivé a môže sa ľahko poškodiť.

V prípade poškodenia tesnenia dvierok rúry ho vymeňte za nové, ktoré vám dodal autorizovaný servis.

1. Zvoľte pyrolytickú funkciu (samočistenie)

Odporúča sa používať funkciu hospodárneho čistenia eco, ak rúra nie je veľmi špinavá.

Ak sa táto funkcia používa pre silné znečistenie, neprebehne dostatočné čistenie. Pri takýchto prípadoch je potrebné použiť pyrolytickú funkciu potom, čo sa dokončil ekonomický cyklus čistenia eco.

» Čas samočistenia sa zobrazí na displeji. Jeho trvanie nemožno nastaviť.

» Koniec samočistiaceho cyklu je možné nastaviť.



POZNÁMKA

Zdravie niektorých vtákov je výnimočne citlivé na plyny unikajúce z rúry počas samočistiaceho cyklu. Vtáky vždy presuňte do inej a dobre odvetranej izby. Počas samočistiaceho procesu kuchyňu dobre vetrajte.

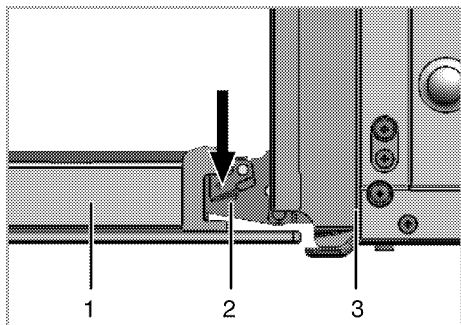
1. Počas samočistenia sa dvere rúry nedajú otvoriť a na displeji sa zobrazí symbol zámku . Po skončení funkcie tepelného rozkladu zostanú chvíľu uzamknuté. Nasilu neotvárajte zámok pomocou rukoväte, kým sa neprestane zobrazovať symbol zámku.
2. Po čistiacom cykle odstráňte zvyšky nečistôt pomocou vody s obsahom octu.

Čistenie dvierok rúry

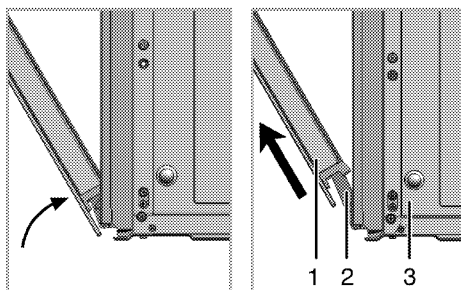
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne koncentrované abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky; tieto prostriedky môžu poškrabať povrch a zničiť sklo.

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



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



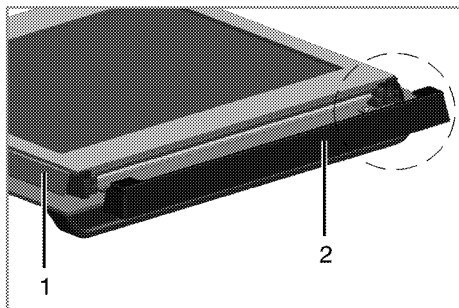
POZNÁMKA

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.

Zloženie vnútorného skla dverok

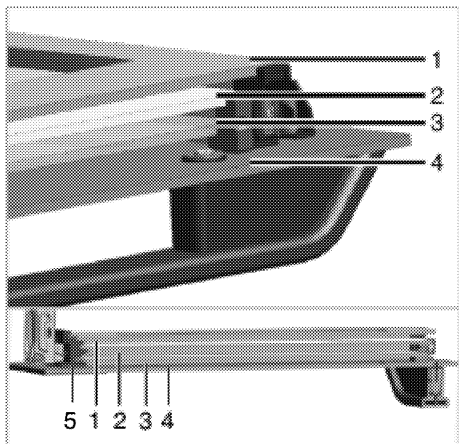
Panel vnútorného skla dverok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

- 1. Otvorte dverka rúry.

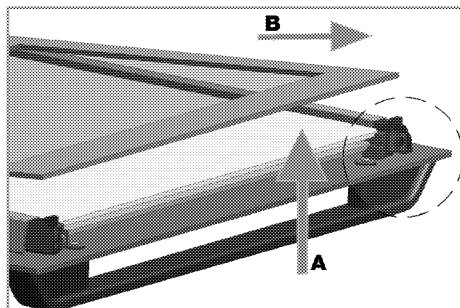


- 1 Rám
- 2 Plastový diel

Odstráňte plastový diel, ktorý je namontovaný na hornej strane dverok tak, že ho potiahnete smerom k sebe.

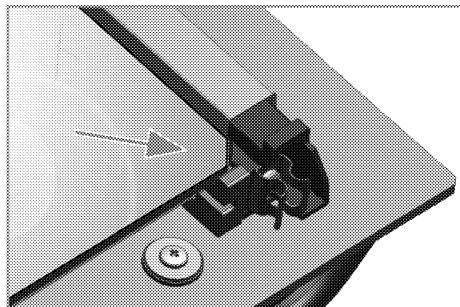


- 1 Najvnútornejšie sklo
- 2 Druhé vnútorné sklo
- 3 Tretie vnútorné sklo
- 4 Vonkajšie sklo
- 5 Plastové puzdro pre spodnú časť skla



Podľa zobrazenia na obrázku mierne nadvihnite najvnútornejšie sklo v smere „A“. Sklo následne vyberte potiahnutím v smere „B“.

Zopakujte túto činnosť, aby ste odstránili druhé a tretie vnútorné sklo.



Prvým krokom pri opätovnom zložení dverí je upevnenie druhého a tretieho vnútorného skla.

Skosený roh skiel by mal prekryvať skosenie na plastovom puzdre tak, ako je zobrazené.

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

Počas montáže najvnútornejšieho skla buďte obzvlášť opatrní, aby potlačený povrch smeroval k druhému sklu.

Je dôležité, aby ste upevnili všetky vnútorné sklá tak, aby sa správne umiestnili spodné rohy skiel do spodných plastových puzdier.

Zatlačte plastový diel proti rámu, kým nebudete počuť zvuk „kliknutia“.



Dôležité

Po čistení sa musia opätovne zložiť všetky sklá.

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.

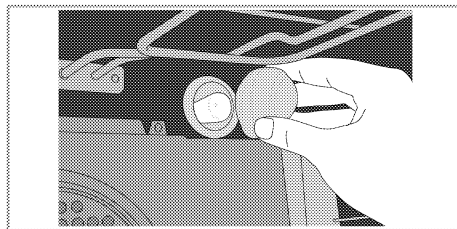
Svetlo v rúre je špeciálna teplovzdorná (T 300 °C) elektrická žiarovka. Pozrite si časť *Technické údaje, strana 5*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho predajcu.



POZNÁMKA

Poloha žiarovky sa môže odlišovať od vyobrazenia.

1. Vypnite prúd.
2. Odskrutkujte sklenený kryt tak, že ho otočíte proti smeru otáčania hodinových ručičiek.



3. Odskrutkujte žiarovku rúry tak, že ju otočíte proti smeru otáčania hodinových ručičiek a vymeňte ju za novú.
4. Znovu upevnite sklenený kryt.

7 ODSTRAŇOVANIE PORÚCH



NEBEZPEČENSTVO

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

Opravy na spotrebiči môže vykonávať schválené servisné streisko.

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.

N 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.
	Tlačidlá hodín nefungujú.	Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť <i>Používanie zablokovania programu</i> , strana 22).
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.

ak sa problém nepodarilo vyriešiť:

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



Dôležité

Nepokúšajte sa opravovať varič svojpomocne. Vo variči sa nenachádzajú žiadne diely, ktorých servis by mohol vykonať spotrebiteľ.

