

Kuchenka do zabudowy

Instrukcja użytkowania

BI-Trouba

Návod k použití

Prosimy zacząć od przeczytania tej instrukcji!

Szanowny Kliencie,

Życzymy satysfakcji z użytkowania naszego wyrobu, który wyprodukowano w nowoczesnym zakładzie i poddano wymagającym procedurom kontroli jakości.

Radzimy zatem uważnie przeczytać niniejszą Instrukcję przed jego pierwszym użyciem i zachować ją do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażecie ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę Instrukcję.

Niniejsza Instrukcja Użytkowania pomoże sprawnie i bezpiecznie korzystać z tego wyrobu.

- Przeczytaj tę Instrukcję Użytkowania przed zainstalowaniem i uruchomieniem wyrobu.
 - Instrukcje zachowania bezpieczeństwa muszą być ściśle przestrzegane.
 - Zachowaj niniejszą Instrukcję Użytkowania pod ręką do wglądu w przyszłości.
 - Przeczytaj także inne dostarczone z tym wyrobem dokumenty.
- Pamiętaj, że niniejsza Instrukcja Użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wyraźnie wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej Instrukcji Użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 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

Opis urządzenia.....	4
Dane techniczne.....	5
Akcesoria.....	6

2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa 7

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa	7
Zamierzone przeznaczenie	8
Bezpieczeństwo dzieci	8
Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych	8

3 Instalacja 9

Przed zainstalowaniem.....	9
Instalacja i przyłączenie.....	11
Pozbywanie się odpadów	13
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	13
Przyszły transport	13
Stare urządzenia.....	13

4 Przygotowanie 14

Jak oszczędzać energię	14
Pierwszy raz	14
Ustawianie czasu	14
Pierwsze czyszczenie	15

Podgrzewanie wstępne	15
----------------------------	----

5 Jak obsługiwać piekarnik 16

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.	16
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	16
Tryby pracy	19
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika	21
Blokada przycisków	25
Zegar jako programator alarmu	26
Tabela czasów pieczenia.....	27
Funkcje książki kucharskiej	28
Menu ustawień	31
Jak obsługiwać grill	33
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	34

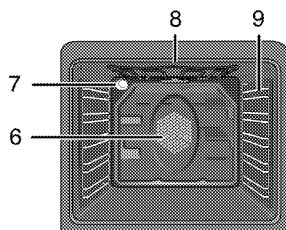
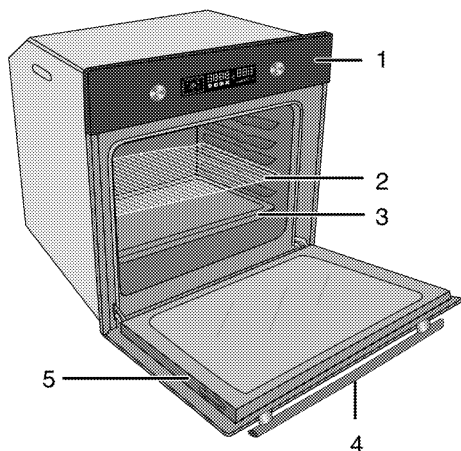
6 Czyszczenie i konserwacja 35

Informacje ogólne.....	35
Czyszczenie panelu sterowania	35
Czyszczenie piekarnika	35
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.	36
Wymywanie szyby w drzwiczkach	36
Wymiana lampki w piekarniku	38

7 Rozwiązywanie problemów 39

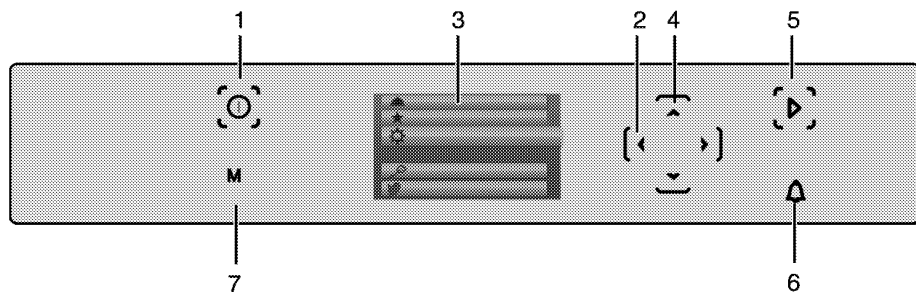
1 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

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



- 1 Klawisz ZAK./WYL.
- 2 Klawisz w lewo/prawo
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisz w górę/w dół

- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3,1kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Klasa sprawności energetycznej [#]	A
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

[#] Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 50304. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

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

^{**} Patrz: *Instalacja, strona 9.*



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



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



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

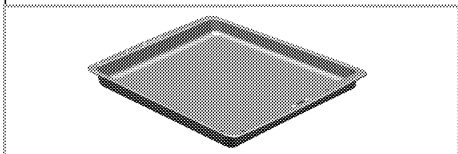
Akcesoria



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

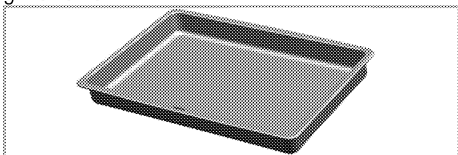
Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



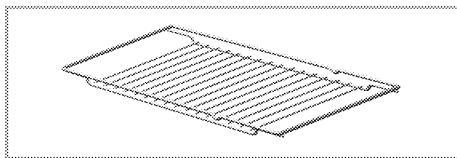
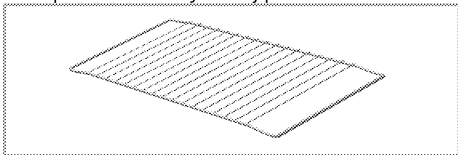
Foremka głęboka

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



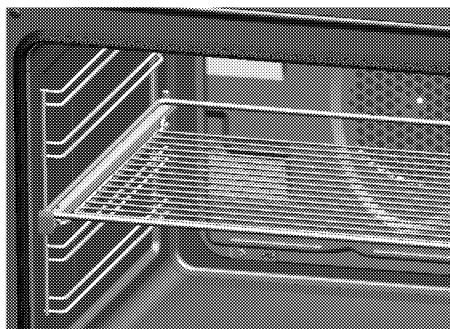
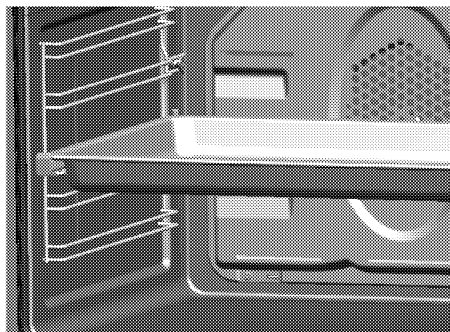
Półka druciana

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



Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych

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



2 Ważne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji unieważnia wszelkie gwarancje.

Ogólne instrukcje zachowania bezpieczeństwa

- Wyrób ten nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby z zaburzeniami funkcji fizycznych, czuciowych lub umysłowych, a także przez osoby niewykształcone lub niedoświadczone (w tym dzieci), o ile nie są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub która odpowiednio pouczy je, jak użytkować ten wyrób. Dzieci muszą być nadzorowane, aby zapobiec manipulowaniu przy wyrobie.
- Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub wykwalifikowany elektryk.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Nie wolno wykonywać żadnych napraw ani modyfikacji tego wyrobu. Można jednak zaradzić niektórym niesprawnościom, które nie wymagają napraw ani modyfikacji. Patrz *Rozwiązywanie problemów, strona 39*.
- Nie wolno myć tego wyrobu wodą! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.

- Wyrób musi być odłączony od sieci w trakcie instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- 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 w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki bardzo się nagzewają przy pracy.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Urządzenie to nagzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Upewnij się, że po każdym użyciu wyrób ten jest wyłączany.



Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona.

Zamierzone przeznaczenie

Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

"UWAGA: Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.

Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- Urządzenia elektryczne i gazowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać dzieci z dala od tego wyrobu w trakcie jego pracy i nie pozwalać im na zabawę nim.
- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części nagrzewają się znacznie, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- "**OSTROŻNIE** Gdy używa się grilla, dostępne części kuchenki mogą się bardzo nagrzewać. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki."

- Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych

Uszkodzenia urządzeń elektrycznych są jedną z najważniejszych przyczyn pożarów w domach prywatnych.

- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłączyć wyrób i odłączyć go od sieci zasilającej. W tym celu wyłączyć bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE

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



ZAGROŻENIE

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. ełsi ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych.

Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

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



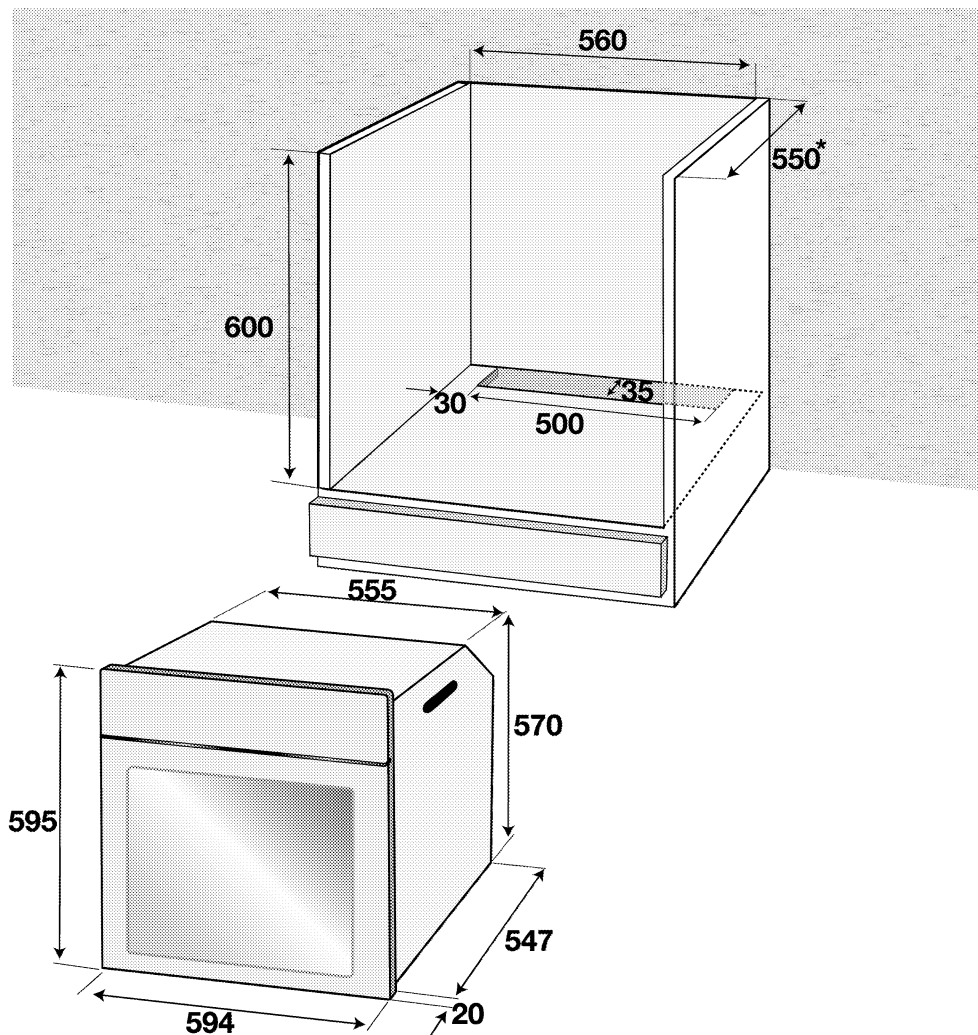
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



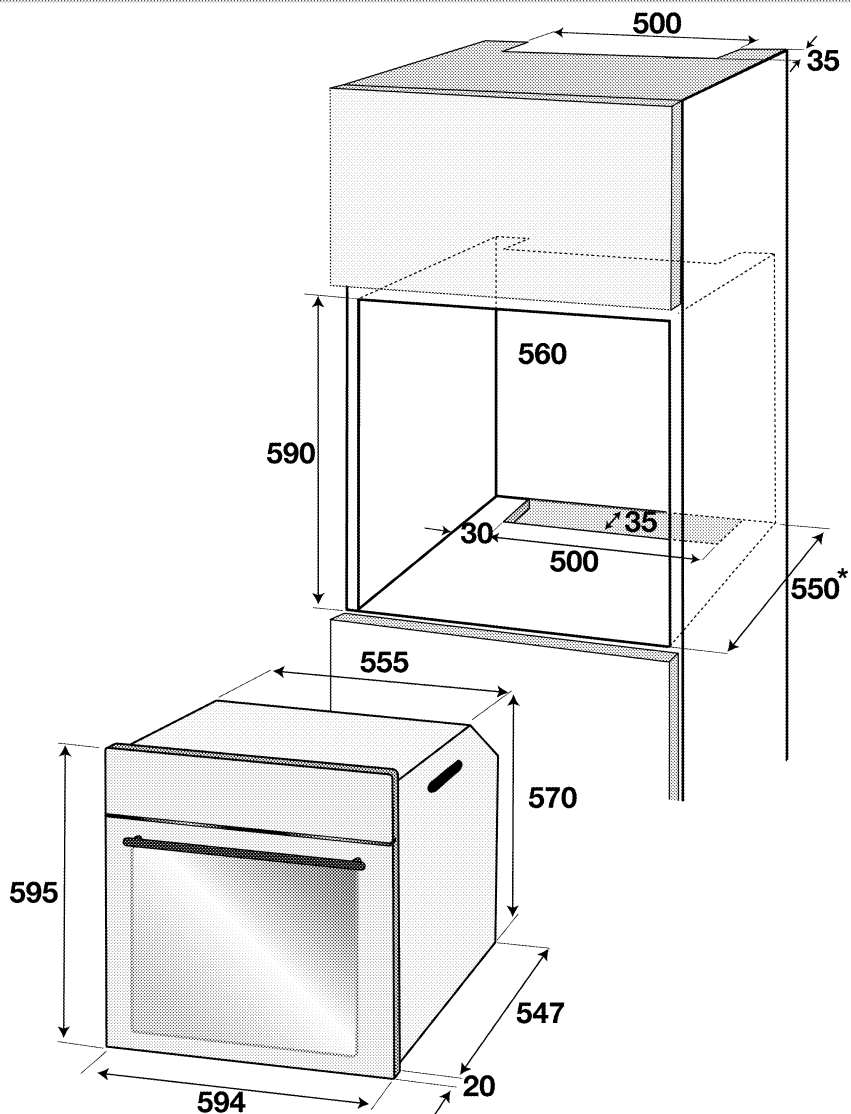
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem

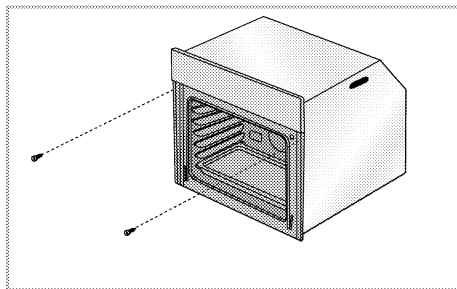
o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE

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

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym

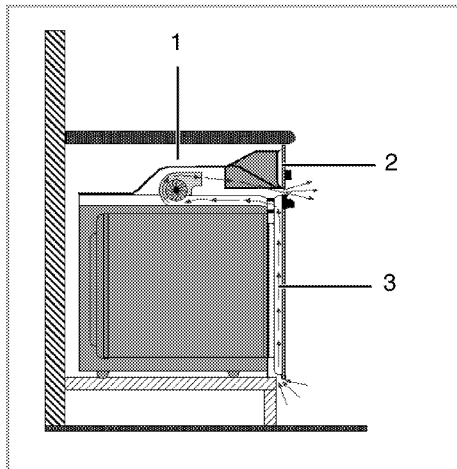


ZAGROŻENIE

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

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

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



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



ZAGROŻENIE

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

Grozi to porażeniem elektrycznym!



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



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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

Instalowanie wyrobu

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

Pozbywanie się odpadów

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępnym dla dzieci.

Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

Przyszły transport

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



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



Sprawdź, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

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. 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 niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

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

Pierwszy raz

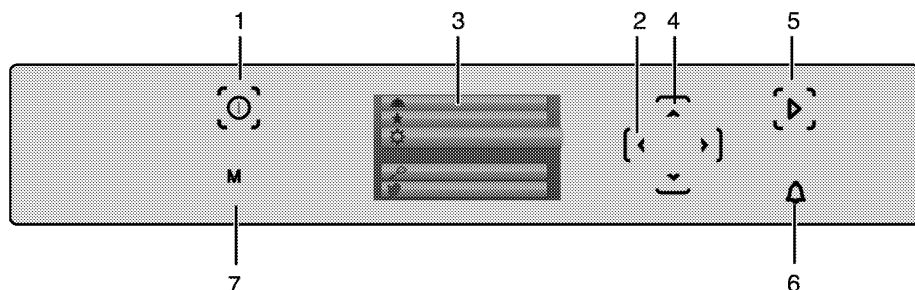
Ustawianie czasu

.

1.

Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.

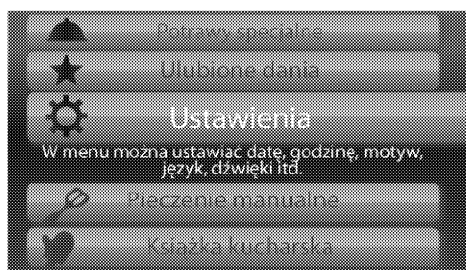
Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Klawisz w lewo/prawo
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisz w górę/w dół
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

Nastawianie języka

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



5. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebny język.

6. Obróć w lewo i zwolnij pokrętkę w prawo/lewo (2), aby wejść w ustawienia potrzebnego języka.

Nastawianie czasu

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



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



Nastaw zegar przez uruchomieniem piekarnika.

Pierwsze czyszczenie



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

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

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić

wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

Piekarnik elektryczny

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

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 33*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 33*



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



ZAGROŻENIE

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para.

Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

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

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

Wskazówki do grillowania

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

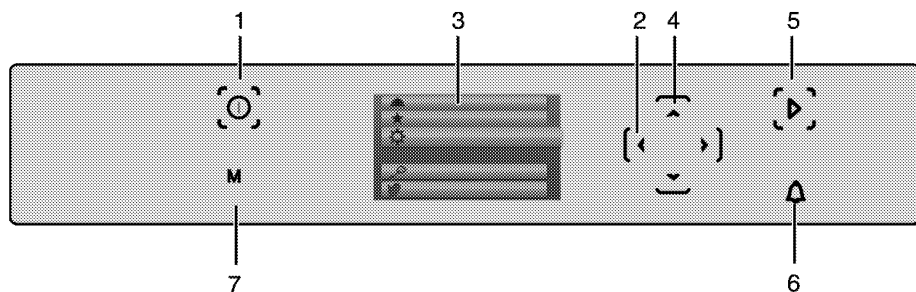
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym,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



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

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

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Klawisz w lewo/prawo
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisz w górę/w dół
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu

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



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

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

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



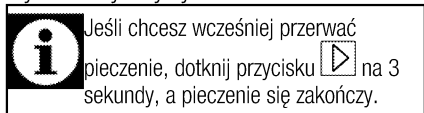
2. Ponownie obróć w prawo pokrętkę obrotu w prawo/lewo (2), aby wejść w menu **Temperatura**. Obracaj pokrętkę w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebną temperaturę.



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



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



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

W menu głównym wybierz pokrętle (4)

Pieczenie manualne, a następnie obracaj pokrętle (2), aby wybrać menu **Funkcje**.

Menu pieczenia manualnego

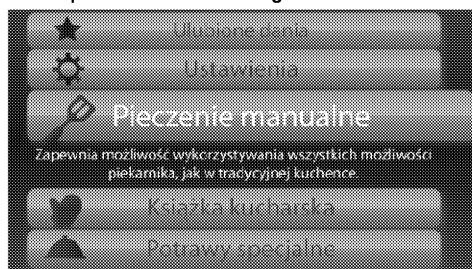


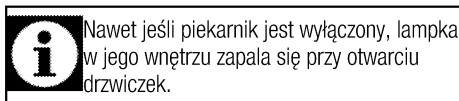
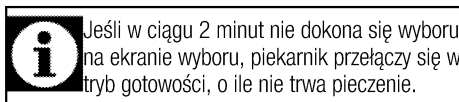
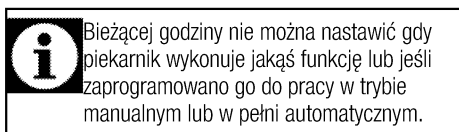
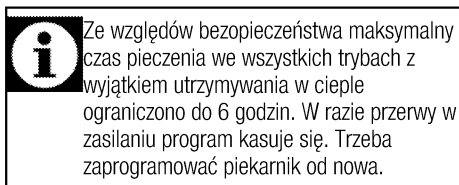
Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.

Tabela funkcji:

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny z wentylatorem	175	40-280
Termoobieg	180	40-280
Wiele potraw	205	40-280
Pizza	210	40-280

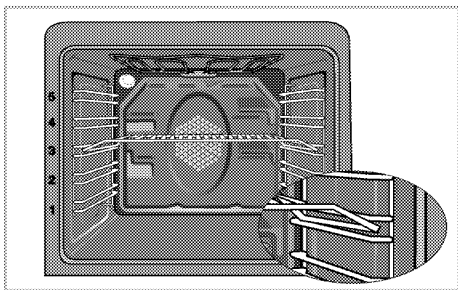
Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Grill z wentylatorem (duży grill z nawiewem)	200	40-280
Grill	280	40-280
Dolny grill	280	40-280
Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	75	40-130
Odszranianie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

*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.



Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisza [1] (1), aby wyłączyć piekarnik.



Pozycje stelaża (modele z rusztem drucianym)

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

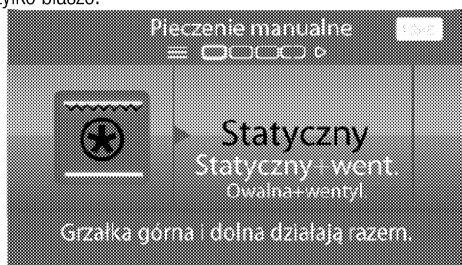
Półka druciana nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć półkę drucianą do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

Tryby pracy

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

Statyczny

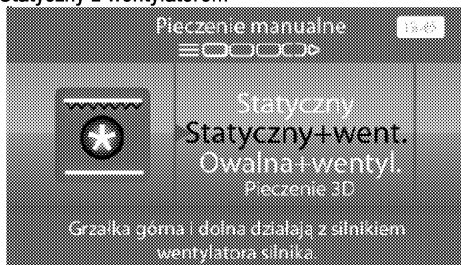
Zywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekank w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.



Statyczny z wentylatorem

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

Statyczny z wentylatorem



Termoobiegi

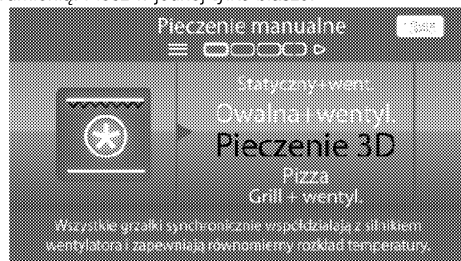
Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.



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

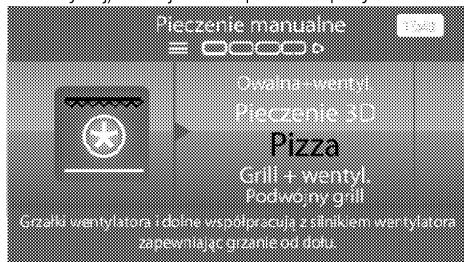
Wiele potraw

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



Pizza

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



Grill z wentylatorem

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



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

Podwójny Grill

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



Podwójny Grill

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

Grill

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



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

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

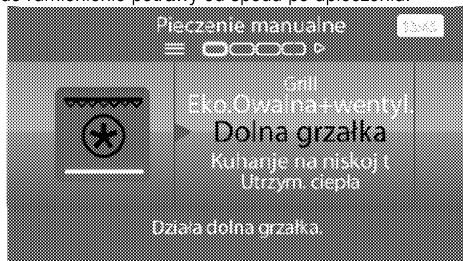
Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220 °C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Eco Fan Heating" [Eco Termoobieg].

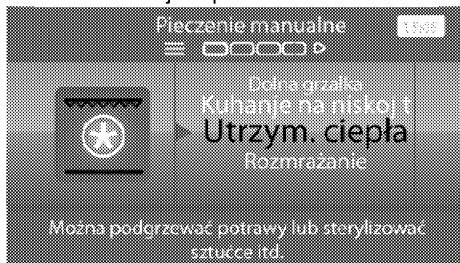


Grzałka dolna

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

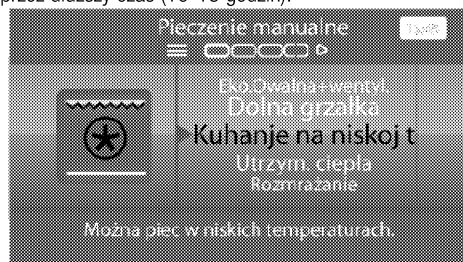


Pieczenie w niskiej temperaturze



Pieczenie w niskiej temperaturze

Służy do przygotowania potraw w niskiej temperaturze przez dłuższy czas (10-15 godzin).



Utrzymywanie w cieple

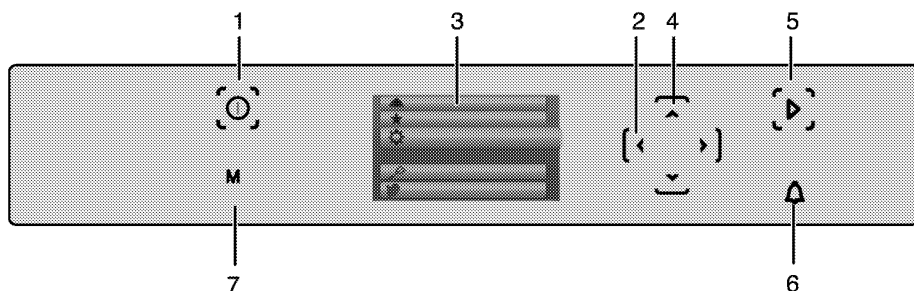
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

Odszranianie

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



Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.

2 Klawisz w lewo/prawo

3 Wyświetlacz

4 Klawisz w górę/w dół

5 Przycisk start/stop gotowania

6 Przycisk alarmu

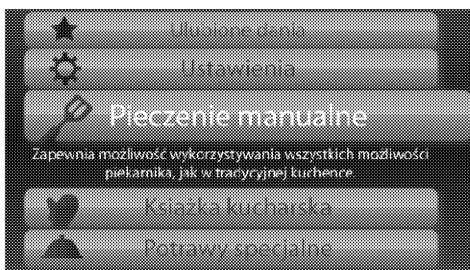
7 Klawisz menu

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

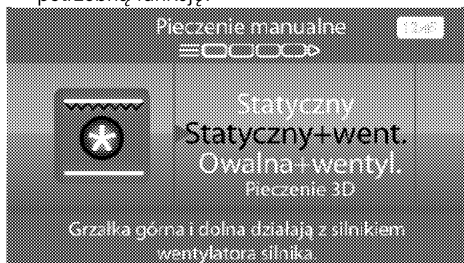
Na przykład: Poniżej wyjaśniono rozpoczęcie pieczenia manualnego z funkcją „Statyczną+wentylator” w temperaturze 175°C, bez włączania boostera przez 25 minut i z ustawioną godziną:13:45;

Zaczynamy pieczenie manualne

1. Dotknij przycisku , aby załączyć piekarnik.



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



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



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



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



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

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



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



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

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

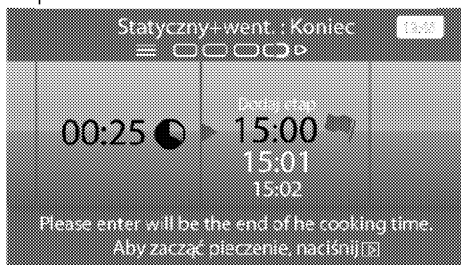
i Jeśli chcesz wcześniej przerwać pieczenie, dotknij przycisku [Start] na 3 sekundy, a pieczenie się zakończy.

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

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

1. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Końca czasu**”. Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić potrzebną godzinę zakończenia pieczenia. Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od ustawionej godziny jego zakończenia.
2. Na przykład godzinę zakończenia pieczenia ustawiono na 15:00, gdy sam czas pieczenia trwa 25 minut, jak to pokazano powyżej. Po odjęciu 25 minut od godziny 15:00, wiadomo że pieczenie rozpocznie się o godzinie 14:35.
3. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.

Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia.



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



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

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

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

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

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



Funkcja Dodaj krok

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

Po powtórzeniu powyższych kroków od 1 do 8, „Rozpocznianie pieczenia manualnego”, strona 21.

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



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



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



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

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

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

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

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

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

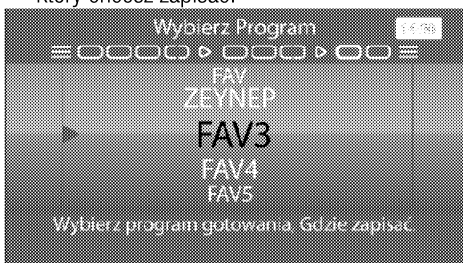


Zapisywanie parametrów pieczenia

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

Ulubione dania

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



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

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



i Nazwa parametrów nie może przekraczać 12 znaków.

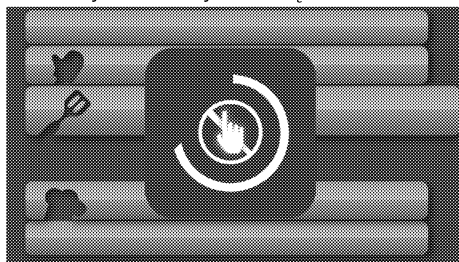
4. Zapisz parametry dotykając klawisza [2] aż symbol [2] się wypełni, lub dotknij klawisza w lewo (2) aż wyjdiesz z tego menu.

i Jak ulubione zapisać można 10 profili pieczenia.

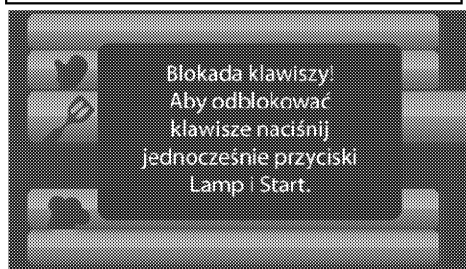
Blokada przycisków

Zakładanie blokady przycisków

1. Równocześnie dotknij przycisków [2] oraz [2] na 3 sekundy. Aby uruchomić blokadę musisz nacisnąć i przytrzymać przyciski [2] oraz [2] aż symbol [2] wyświetli się w całości.



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



i Blokady nie można wyłączyć, dopóki komunikat ostrzegawczy **"Keys locked"** [Przyciski zablokowane] nie zgaśnie, gdy blokada jest czynna. Można skasować blokadę równocześnie dotykając przycisków [2] oraz [2] gdy tylko komunikat ten zgaśnie.



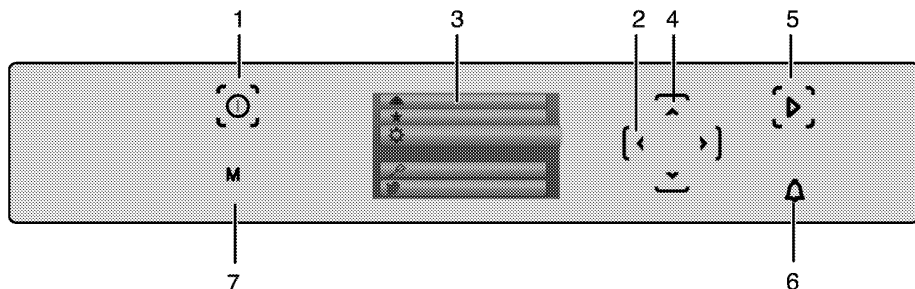
Przy założonej blokadzie przyciski piekarnika nie działają.

Przy założonej blokadzie można wyłączyć

piekarnik dotykając przycisku . Aby ponownie załączyć piekarnik trzeba wyłączyć blokadę.

Wyłączanie blokady przycisków

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



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Klawisz w lewo/prawo
- 3 Wyświetlacz
- 4 Klawisz w górę/w dół
- 5 Przycisk start/stop gotowania
- 6 Przycisk alarmu
- 7 Klawisz menu



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

Aby nastawić alarm:

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

Uruchomi się ekran alarmu.

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

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

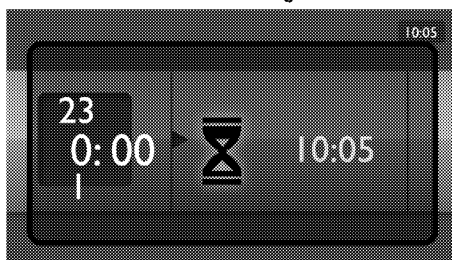
3. Dotknij klawisza w prawo (2) jeden raz, aby uaktywnić cyfry minut.

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

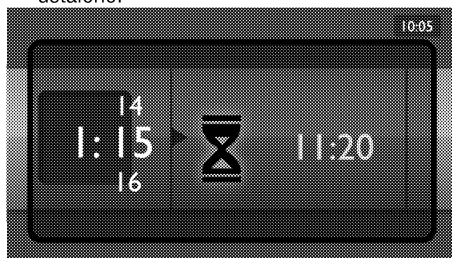
Zegar jako programator alarmu

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

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



4. Godzina alarmu i jego zakończenia zostaną ustalone.



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



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

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

Tabela czasów pieczenia



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

Pieczenie ciast i mięs



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

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziom		2	180	40 ... 50
Ciasta w papierze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Ciasto biskoptowe*	Jeden poziom		3	200	5 ... 10
	2 poziomy		1 - 5	175	20 ... 30
Ciasteczka*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne*	Jeden poziom		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		1 - 5	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziom		2	200	35 ... 45
	2 poziomy		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanie*	Jeden poziom		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden poziom		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden poziom		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	70 ... 90
	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.

* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

 Po rozpoczęciu pieczenia w trybie nagrzewania wentylatorowego Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



W trakcie pieczenia w trybie nagrzewania wentylatorowego Eco Fan nie należy otwierać drzwiczek.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	200	35 ... 40
Ciasteczko	Jeden poziom		3	200	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom		3	200	40 ... 45

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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



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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Funkcje książki kucharskiej

Wybieranie funkcji potraw gotowych z książki kucharskiej

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

W menu tym przygotowanie potraw objaśnia się krok po kroku na obrazkach. Ponadto automatycznie określa się temperaturę, pozycję półki oraz funkcje pieczenia stosownie do rodzaju i wagi potrawy.

Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.

Aby wybrać funkcję Cooking Guide [Książka kucharska]:

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



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



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

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

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

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

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



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

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

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

Menu potraw gotowych:



Może się to różnić zależnie od modelu i języka.

Mięso	Mięso drobiowe	Ryby	Lekkie posiłki	Ciasta, pieczywo	Desery	Żywność suszona	Żywność mrożona	Potrawy specjalne
Faszerowana łopatką jagnięcia	Kurczak < 1 600 g	Pstrąg	Papryka faszerowana	Ciasteczka	Placki owocowe	Suszone jabłka	Zapiekanka z warzyw mrożonych	Przygotowane jogurtu
Pieczeń jagnięcia	Kurczak > 1 600 g	Bass	Zapiekanka makaronowa	Pasztecik z ciasta filo z serem	Placek z jabłkami	Pigwa suszona		Fermentacja
Pieczeń wołowa	Porcja kurczaka	Ryba z warzywami	Zapiekanka ziemniaczana	Herbatnik	Strudel jabłkowy	Gruszka suszona		
Jagnięcina	Kurczak filetowany	Sardela z wody	Quiche warzywne	Placek rodzynekowy	Bezy			
Stek	Bagietka z kurczakiem	Pstrąg pieczony na kamieniu	Moussaka	Ciasto ptyśiowe	Eklerek			
Pieczeń rzymska	Indyk pieczony	Filet z bassa	Boereks ziemniaczane	Słodkie bułeczki do herbaty	Pieczony pudding ryżowy			
Klopsiki zapiekane	Podudzia z indyka	Kebab rybny	Ziemniaki	Bagietka	Deser śmietankowo-karmelowy			
Pieczeń wołowa	Filet z indyka	Zapiekanka rybna	Zapiekanki	Chleb kanapkowy	Gorący suflet czekoladowy			
Polędwica wołowa	Kaczka	Filet z łososia	Quiche ziemniaczany	Placek drożdżowy	Crème Brûlée			
Kotlety wieprzowe	Gęś	Łosoś solony	Lazania	Rogalik francuski	Jabłka z miodem w syropie			
Pieczeń wieprzowa	Bażant na dziko		Świeże warzywa	Tort Wielkanocny	Tort czekoladowy			
Kotlety wieprzowe	Bażant			Rogaliki	Tort kokosowy			
	Królik			Bułeczki z nadzieniem serowym	Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe			
				Obwarzanki	Miękkie paszteciki w syropie			
				Pizza	Placek z kaszy mannej w syropie			

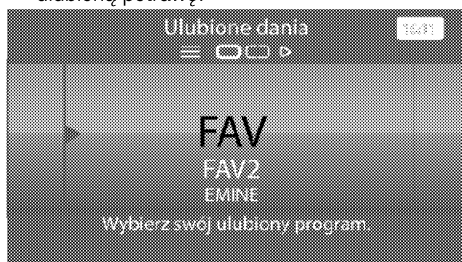
i Menu "Special meals" [Potrawy specjalne] zawiera różne przepisy dla różnych krajów. Aby wybrać potrawę z menu potraw specjalnych wykonaj takie same czynności, jak w menu książki kucharskiej.

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

Z menu głównego „**Potrawy ulubione**”

można wybrać przepisy sporządzone wcześniej i zapisane w nim.

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



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

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



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

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

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

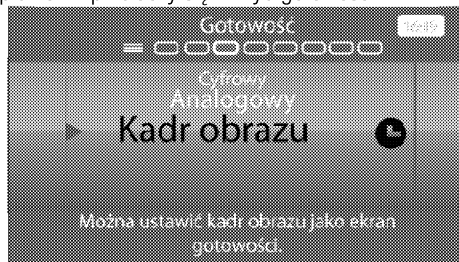
Menu ustawień

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

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

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

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



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

- Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby wybrać potrzebny styl (ramka obrazu, cyfrowy, analogowy).
- Wybrane ustawienia trybu gotowości zostaną automatycznie zapamiętane.

Kolor zegara

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



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

Motyw

Można zmienić motyw ekranowy.

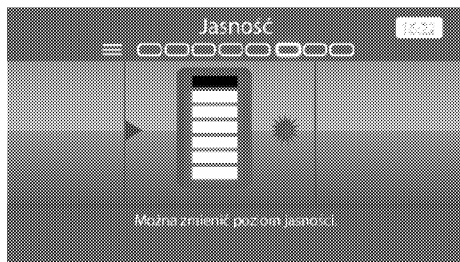


- W menu „Ustawienia”, dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść do menu **Motyw**.
- Dotknij klawisza w górę/w dół (4), aby ustawić wybrany motyw (Ciemnoniebieski, Pył księżycowy, Jesienne liście).
- Dotknij przycisk [Enter] na 3 sekundy, aby zapamiętać ustawienie motywu.

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

Jasność

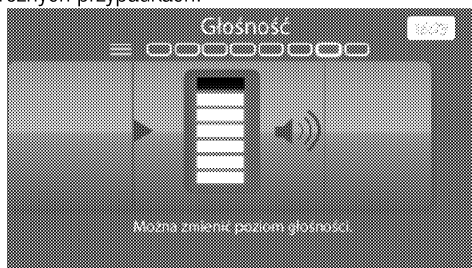
Można ustawić jasność ekranu.



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

Głośność

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



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

USB

Jeśli chcesz dodać różne obrazki, aby były wyświetlane na ekranie, gdy piekarnik przełącza się w tryb gotowości, możesz załadować je poprzez złącze USB.

Do załadowania wybranego obrazku potrzeba specjalnego programu, który dostarcza się wraz z piekarnikiem, albo można ściągnąć z Internetu. Program ten gromadzić będzie grafiki w pliku "Photoframe" [Foto kadry]. Zapisz ten plik na karcie pamięci USB.

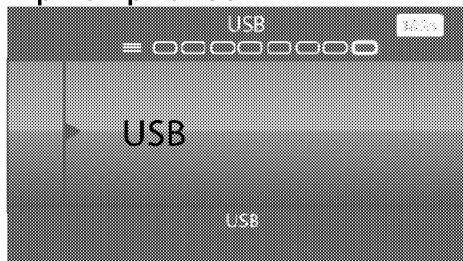


Jeśli na karcie pamięci USB nie ma żadnego pliku, lub zawarte w niej obrazy są w nieprawidłowym formacie, na wyświetlaczu pojawi się komunikat **"File not found..!"** [Nie odnaleziono pliku].

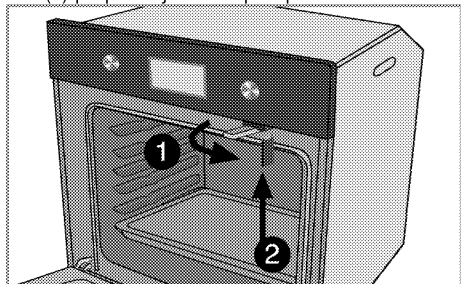


Dio systemu sterowania piekarnikiem można załadować do 15 grafik. Jeśli spróbujesz dodać ich więcej, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie **"File Exceeds Limit..!"** [Przekroczony limit plików]. Przy zapamiętywaniu nowej grafiki skasowane zostaną poprzednie grafiki w systemie sterowania.

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



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



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



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

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

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

Załączanie grilla

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



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

w górę/w dół (4), aby przewinąć i włączyć funkcję Booster.

8. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Czas pieczenia**”. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby przewinąć i ustawić potrzebny czas pieczenia.
9. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Koniec czasu**”. Dotknij klawiszy w górę/w dół (4), aby ustawić potrzebny czas zakończenia pieczenia.
10. Dotknij klawisza w prawo (2), aby wejść w menu „**Omówienie pieczenia**”.



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

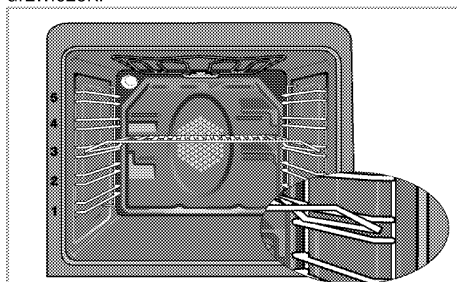
11. Połóż potrawę na tej zalecanej półce i zamknij drzwiczki.
12. Jeśli funkcja pieczenia, temperatura oraz wartości czasowe są odpowiednie, dotknij przycisku [▶] na ok. 3 sekundy, aby rozpocząć pieczenie. Aby rozpocząć pieczenie trzeba nacisnąć i przytrzymać przycisk [▶] aż symbol [▶] wyświetli się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

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

» Na zakończenie pieczenia, wyświetlany jest komunikat: „**Pieczenie ukończone**”. **Możesz zapisać parametry pieczenia**”. Obróć w prawo pokrętko w prawo/lewo (2), aby zapisać parametry pieczenia lub wyłączyć piekarnik dotknięciem klawisza [1].

Pozycje stelaża

Wydajność grillowania zmniejszy się, jeśli ruszt druczany opiera się o tył piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć ruszt druczany do przedniej sekcji półki i ustalić go przy pomocy drzwiczek.



i Nie używaj górnego poziomu do grillowania.

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

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. #
Opiekanie chleba	4	1...2 min.

zależnie od grubości

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

Czyszczenie panelu sterowania

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

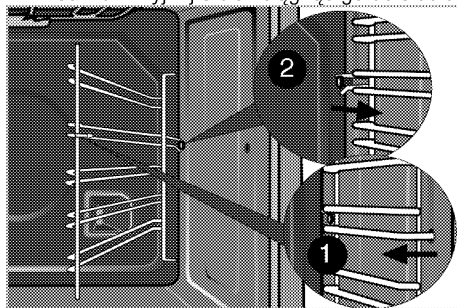


Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

- Wymij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
- Całkiem wymij stelaż ciągnąc go do siebie.



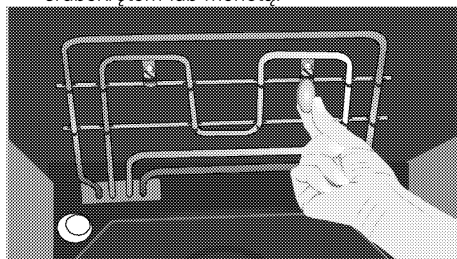
Ściany katalityczne

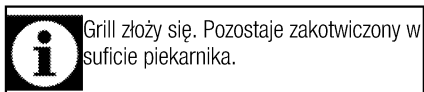
Ściany boczne, lub tylko sciana tylna, wewnątrz piekarnika mogą być pokryte emalią katalityczną. Tych katalitycznych ścian piekarnika nie trzeba czyścić. Porowata powierzchnia tych ścian czyści się sama pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu (na parę i dwutlenek węgla).

Czyszczenie sufitu piekarnika

Grill składa się do czyszczenia sufitu piekarnika.

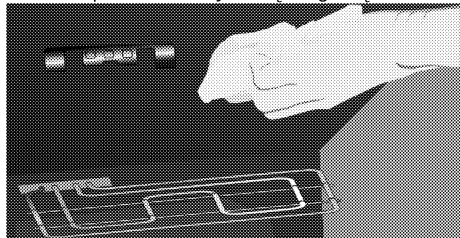
- Śruby mocujące w grillu poluznia się śrubokrętem lub monetą.





Grill złoży się. Pozostaje zakotwiczony w suficie piekarnika.

2. Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



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

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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



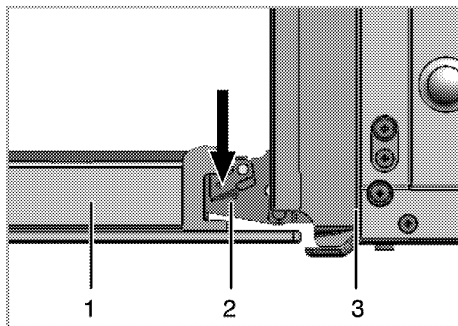
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.



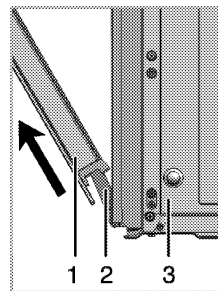
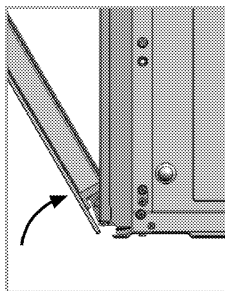
Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



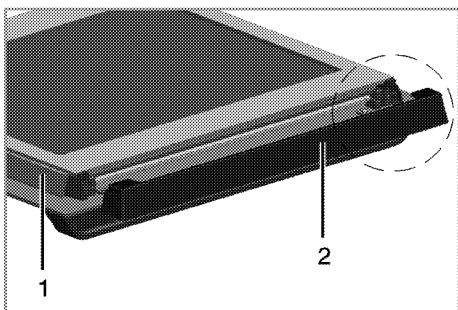
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



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

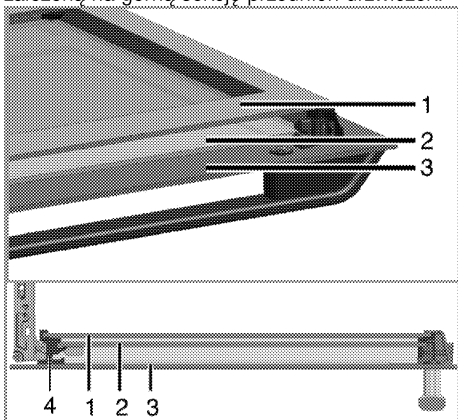
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.
Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

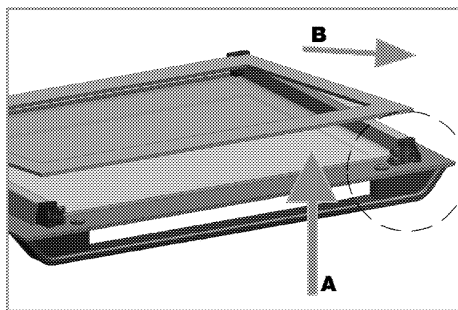
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



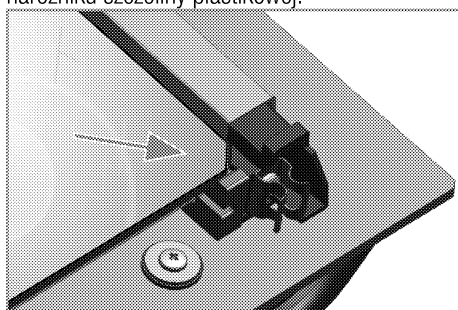
- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

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

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



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej.

Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe.

Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE

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



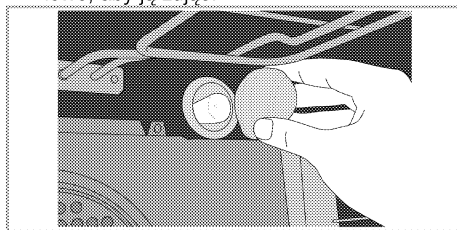
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 5*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

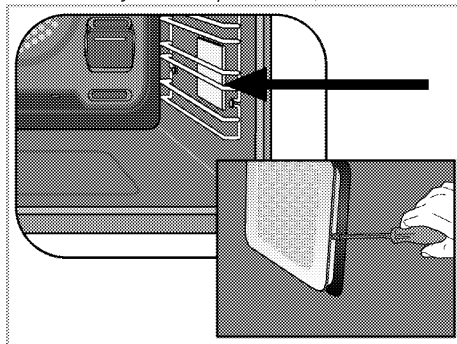
1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Wyjmij lampkę z piekarnika przekręcając ją w lewo i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 35*.



3. Wkrętakiem zdejmij szklaną pokrywę.
4. Wykręć lampkę z piekarnika i wymień ją na nową.
5. Załóż szklaną pokrywę, a następnie stelaże druciane.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Podczas gotowania pojawiają się krople wody.

Powstająca w czasie gotowania para wodna może ulegać skraplaniu i tworzyć krople wody na zimnych powierzchniach produktu. To nie jest awaria.

Produkt nie działa.

Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał.

Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka.

Sprawdź kontakt wtyczki.

Przyciski/pokręta/ klawisze na panelu sterowania nie działają.

Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: *Blokada przycisków, strona 25*).

Nie świeci lampka w piekarniku.

Lampka w piekarniku jest uszkodzona.

Wymień lampkę w piekarniku.

Brak zasilania.

Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.

Piecyk nie grzeje.

Pokręto funkcji i/lub temperatury nie są ustawione .

Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.

Brak zasilania.

Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.



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

BEKO S.A., ul. Cybernetyki 7B, 02-677 Warszawa
www.beko.com.pl e-mail: serwis@beko.com.pl, fax 22 321 0 691

INFOLINIA 222 05 14 14



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.com.pl i wybrać zakładkę serwis.

Proszę zarejestrować swoje urządzenie na www.beko.com.pl, a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)

Warunki Gwarancji

1. BEKO S.A. gwarantuje, że sprzęt zakupiony jest wolny od wad fizycznych. Odpowiedzialność BEKO S.A. z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady sprzętu powstałe z przyczyn tkwiących w sprzęcie sprzedanym Klientowi, które ujawnią się w ciągu terminu określonego w punkcie 2 niniejszych warunków (zwanego dalej „**Okresem Gwarancyjnym**”).

W razie ujawnienia takich wad sprzętu w Okresie Gwarancyjnym zostaną one usunięte na koszt BEKO S.A. w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych warunkach.

2. Okres gwarancji wynosi **24 miesiące** licząc od daty zakupu.

Udzielona gwarancja nie obejmuje urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji sprzętu zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej urządzenia.

3. Zakres i sposób przeprowadzenia naprawy gwarancyjnej sprzętu lub jego wymiany w ramach udzielonej gwarancji określa BEKO S.A.

4. Udzielona Gwarancja jest ważna na terenie Rzeczypospolitej Polskiej. Uprawnienia wynikające z gwarancji można zrealizować wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych **BEKO S.A.** po uprzednim zgłoszeniu na Infolinii BEKO S.A.

5. Wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie ujawnione w Okresie Gwarancyjnym, będą usuwane na podstawie ważnego dowodu zakupu (faktura lub paragon) oraz w wymaganych przypadkach

stempla instalatora z numerami uprawnień do montażu instalacji gazowych lub elektrycznych (w przypadku podłączenia elektrycznych płyt grzewczych i piekarników) ,
Sprzęt o wadze do 10 kg zgłaszający wadę fizyczną Klient powinien dostarczyć do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. po uprzednim telefonicznym kontakcie z infolinią BEKO S.A wraz z dowodem zakupu oraz w oryginalnym opakowaniu fabrycznym.

Sprzęt do zabudowy powinien być udostępniony do naprawy przez klienta lub sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Autoryzowanego serwisu BEKO S.A.

Wady fizyczne sprzętu sprzedanego Klientowi będą usuwane w następujących terminach:

– 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do Autoryzowanego Serwisu BEKO S.A. (w przypadku sprzętu o wadze do 10 kg),

– 21 dni licząc od daty telefonicznego zgłoszenia na infolinię BEKO S.A wady fizycznej sprzętu, nieobjętego obowiązkiem dostarczenia do Autoryzowanego punktu serwisowego BEKO S.A.

6. Jeżeli wymieniona w ramach uprawnień wynikających z udzielonej gwarancji część jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy nie powinien przekroczyć 30 dni licząc od daty zgłoszenia. Przekroczenie terminu 30 dni naprawy dopuszczane jest przez BEKO S.A. jedynie w sytuacji, gdy usterka nie wpływa na poprawność funkcjonowania sprzętu.

7. Sprzęt jest przeznaczony wyłącznie do eksploatacji w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego pod rygorem utraty uprawnień wynikających z gwarancji. Użytkowanie sprzętu winno odbywać się zgodnie z instrukcją obsługi.

8. Udzielona przez BEKO S.A. gwarancja nie obejmuje:

a) Czynności przewidzianych w instrukcji obsługi do wykonania których zobowiązany jest użytkownik urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt m. in. : instruktażu dotyczącego obsługi urządzenia, instalacji i podłączenia sprzętu, konserwacji, wymiany bezpieczników, żarówek przygotowania instalacji elektrycznej oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników) wymiana dysz, itp.

b) usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia sprzętu, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie urządzenia i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z Polskimi Normami i innych niż wymienione w instrukcji obsługi sprzętu.

c) uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji oraz wszystkich innych spowodowanych działaniem użytkownika lub zaniedbaniem użytkownika sprzętu oraz powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszelkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, użytkowanie sprzętu niezgodnie z instrukcją obsługi itp) a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do sprzętu,

d) nie podlegają gwarancji elementy ze szkła i plastiku oraz odbarwienia,

e) usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu w zabudowie meblowej.

f) usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i Polskich Norm.

9.Koszt wezwania serwisu do wykonania czynności wymienionych w punkcie 8 ponosi użytkownik.

10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Chtěli bychom, aby vám tento výrobek vyrobený v moderních závodech a podrobený přísné kontrole kvality přinesl dlouhodobě kvalitní služby.

Proto vám doporučujeme pozorně si přečíst tento návod k použití, než výrobek použijete, a uschovat jej pro budoucí využití. Pokud předáte výrobek někomu jinému, předejte mu i návod.

Návod k použití vám pomůže rychle a bezpečně používat výrobek.

- Před instalací a spuštěním výrobku si přečtěte návod k použití.
 - Je nutno vždy dodržovat bezpečnostní pokyny.
 - Tento návod k použití uschovejte na dosah pro případné další použití.
 - Přečtěte si i další dokumenty dodané s výrobkem.
- Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům.
Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Objasnění symbolů

V celém návodu k použití jsou používány následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Varování na riziko požáru.



Varování na horké plochy.

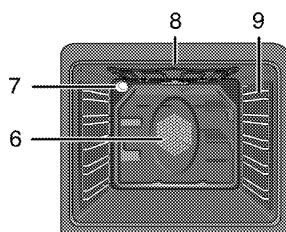
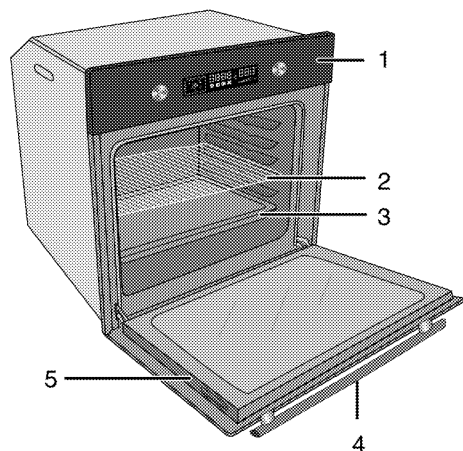


Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sultüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1	Obecné informace	4	5	Obsluha trouby	16
	Přehled	4		Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování	16
	Technické parametry	5		Používání elektrické trouby	17
	Příslušenství	6		Provozní režimy	19
2	Důležité bezpečnostní pokyny	7		Ovládání řídicí jednotky trouby	21
	Obecná bezpečnost	7		Použití zámku	25
	Určené použití	7		Používání hodin jako budíku	26
	Bezpečnost dětí	7		Tabulka časů vaření	27
	Bezpečnost při práci s elektřinou	8		Funkce průvodce pečením	28
3	Montáž	9		Nabídka nastavení	31
	Před montáží	9		Ovládání grilu	33
	Instalace a připojení	11		Tabulka časů pečení pro grilování	34
	Likvidace	12	6	Údržba a péče	35
	Likvidace obalových materiálů	12		Obecné informace	35
	Likvidace starého výrobku	13		Čištění ovládacího panelu	35
	Likvidace starého výrobku	13		Čištění trouby	35
4	Příprava	14		Odstranění dvířka trouby	36
	Tipy pro úsporu energie	14		Odstranění vnitřního skla dvířek	36
	Úvodní použití	14		Výměna vnitřní žárovky	37
	Nastavení času	14	7	Odstraňování potíží	39
	První čištění produktu	15			
	Výchozí ohřev	15			

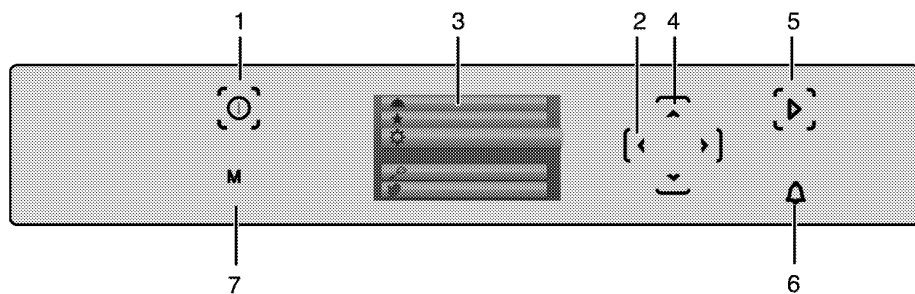
1 Obecné informace

Přehled



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

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



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva
- 3 Displej
- 4 Tlačítko nahoru/dolů

- 5 Tlačítko začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku
- 7 Tlačítko nabídky

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3,1kW
Pojistka	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 světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

[#] Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 50304. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

^{**} Viz . *Montáž, strana 9.*



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



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



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

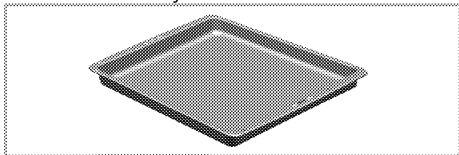
Příslušenství



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

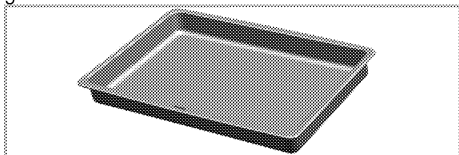
Plech do trouby

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



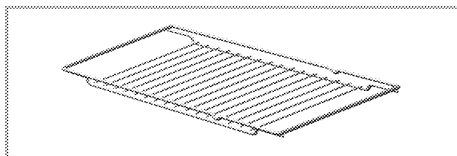
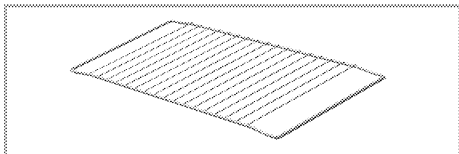
Hluboký plech

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



Drátěná police

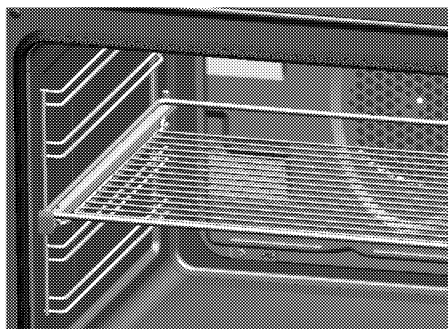
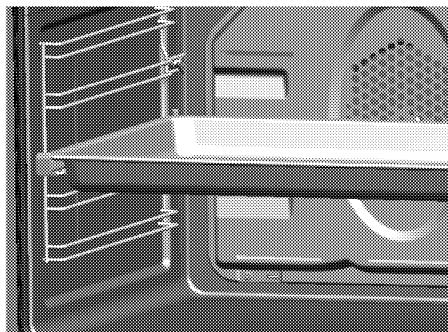
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

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

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



2 Důležité bezpečnostní pokyny

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Pokud nedodržíte tyto pokyny, nelze uplatnit záruku.

Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nekušené či nepoučené osoby (včetně dětí), pokud nemají možnost pomoci od osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo někoho, kdo je bude řádně informovat o používání výrobku. Děti musejí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s výrobkem.
- Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Můžete však opravit některé poruchy, které nevyžadují opravu nebo úpravy. Viz *Odstraňování potíží, strana 39*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud vás úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.

- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či allobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není plynové/elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Zkontrolujte, zda je výrobek po každém použití vypnutý.

Určené použití

Tento výrobek je určen pro domácí použití.

Komerční použití není přípustné.

“UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.”

Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.

Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- Elektrické a plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek,

pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- "UPOZORNĚNÍ Přístupné části mohou být horké, když se používá gril. Malé děti udržujte mimo dosah."
- Neskladujte žádné předměty nad spotřebičem, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, **nekládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovolte** dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.

Bezpečnost při práci s elektřinou

Vadné elektrické zařízení je jednou z nejčastějších příčin požárů v domácnostech.

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ

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



NEBEZPEČÍ

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

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



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



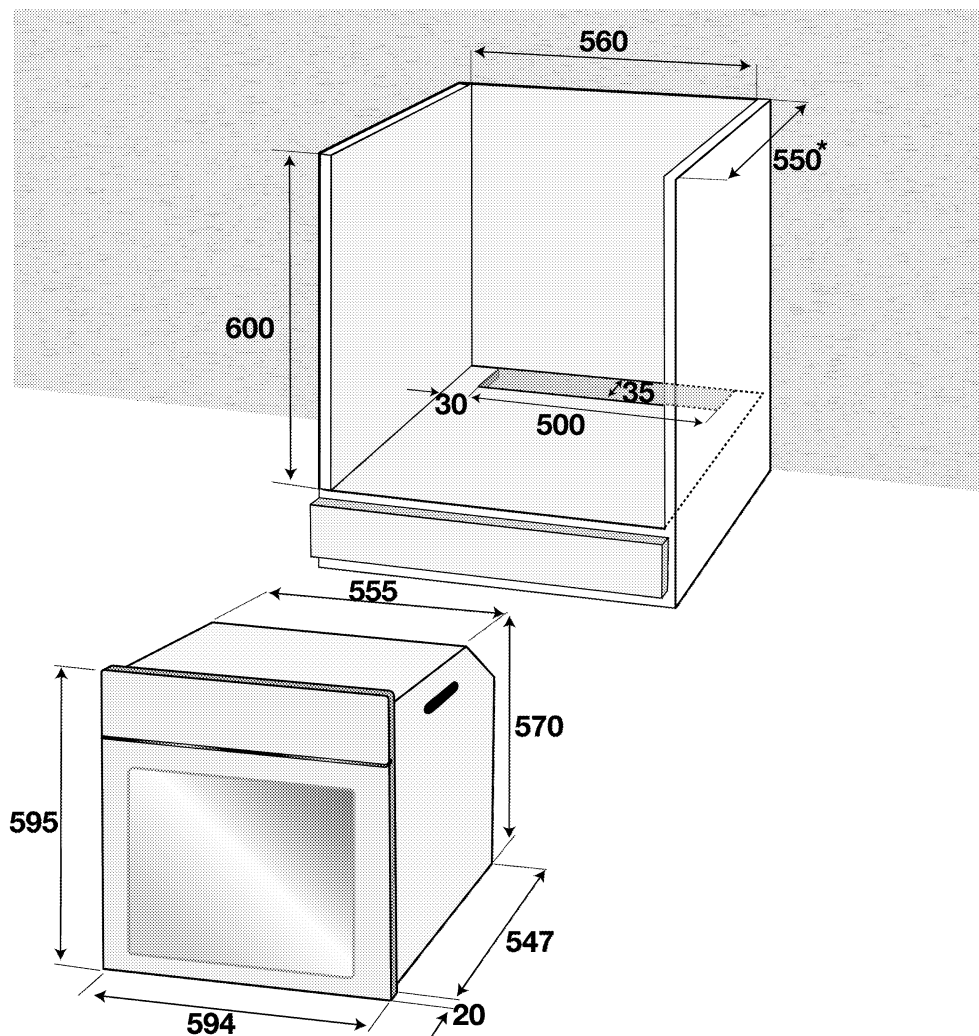
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



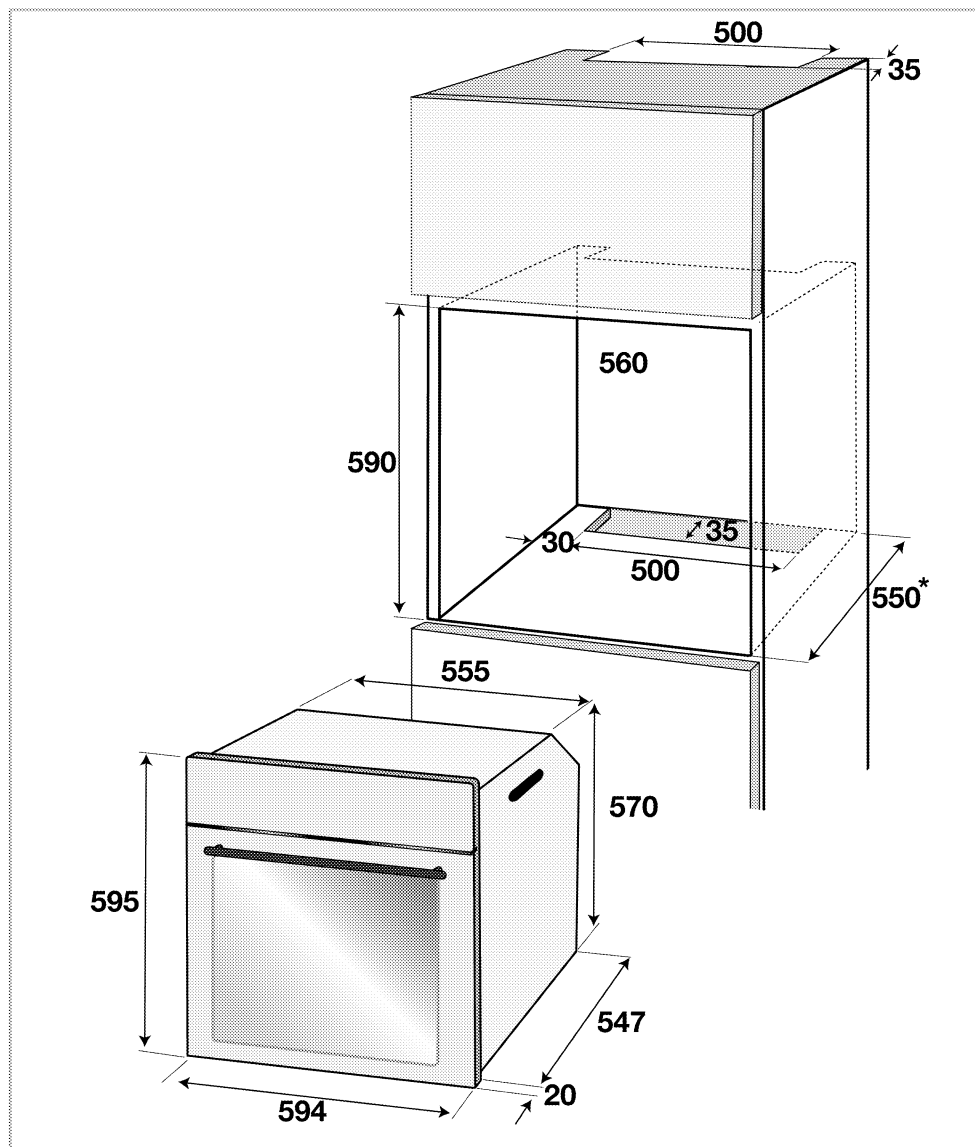
Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ

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

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

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

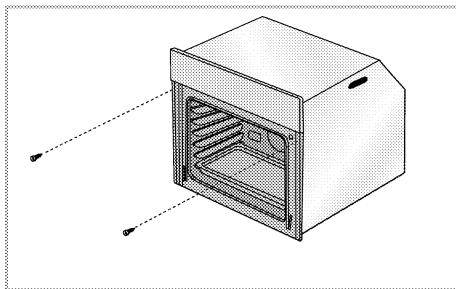


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

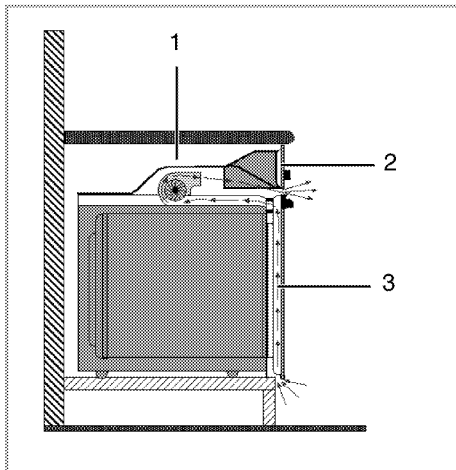
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem.



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skřín i přední stranu zařízení.



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

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace

Likvidace obalových materiálů

Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí.

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

Likvidace starého výrobku

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



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.



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

Likvidace starého výrobku



Starý výrobek likvidujte ekologicky.

Toto zařízení je označeno symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že zařízení je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno je recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady.

Informace o likvidaci výrobku získáte od prodejce nebo střediska pro sběr tuhých odpadů.

Před likvidací výrobku odřízněte napájecí kabel a případné zámky na dveřích zneškodněte, aby nehrozilo nebezpečí pro děti.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat
zařízení ekologicky a ušetřit energii:

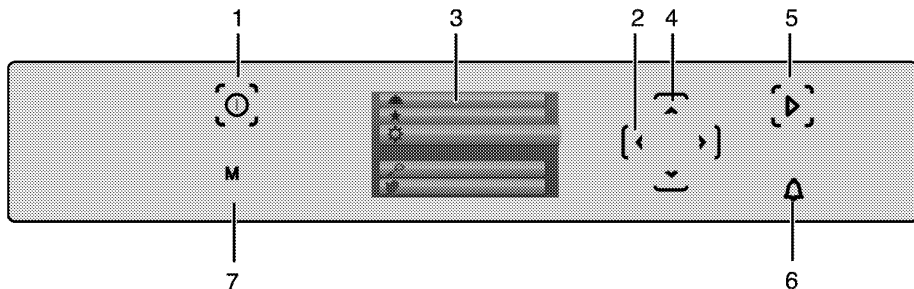
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeheřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete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

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

Úvodní použití

Nastavení času

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



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva)
- 3 Displej
- 4 Tlačítko nahoru/dolů
- 5 Tlačítko začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku
- 7 Tlačítko nabídky



Nastavení jazyka

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

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

Nastavte čas

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



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



Nastavte čas, než troubu použijete.

První čištění produktu



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

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

Výchozí ohřev

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



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

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

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 33*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 33*



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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby klad'te na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

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

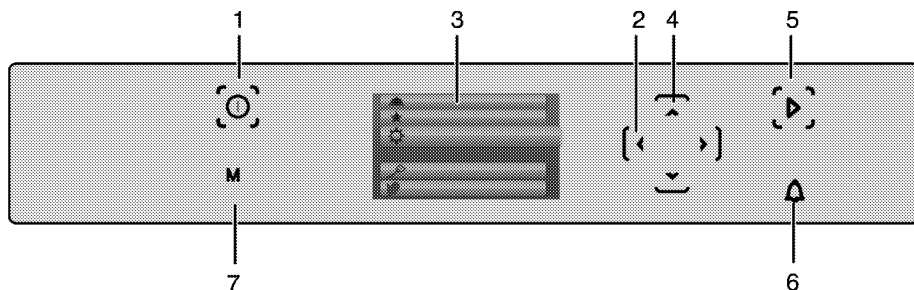
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání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



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

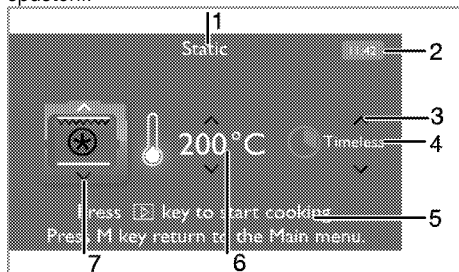
Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva
- 3 Displej
- 4 Tlačítko nahoru/dolů
- 5 Tlačítko začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku
- 7 Tlačítko nabídky

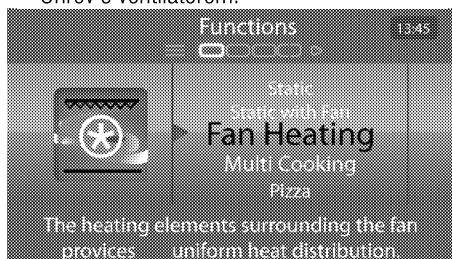
Stiskem tlačítka  troubu zapnete. Na displeji se nejprve zobrazí animace a pak nabídka rychlého spuštění.



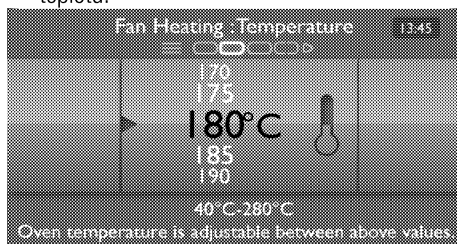
- 1 Informační pole funkcí: Zobrazí se název funkce zvolené v rychlé nabídce.
- 2 Pole času dne: Zobrazuje nastavený čas.
- 3 Aktivní symbol výběru: Když je na poli funkce, teploty nebo času, znamená to, že příslušné políčko lze změnit.
- 4 Pole času pečení: Označuje nastavený čas pečení.
- 5 Pole zápatí: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

Zvolte teplotu a provozní režim v nabídce rychlého spuštění

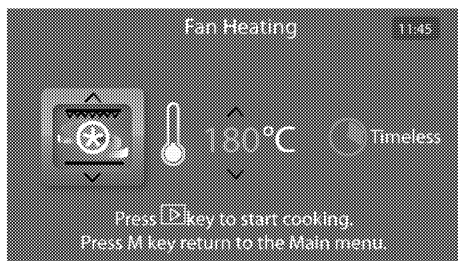
1. Stiskněte tlačítko Dolů (4) a zvolte požadovanou funkci. Například: zvolí se funkce Ohřev s ventilátorem.



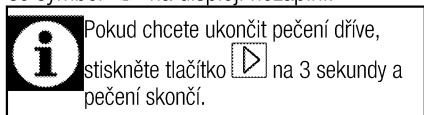
2. Znovu otočte tlačítko doprava/doleva (2) ve směru hodinových ručiček a otevře se nabídka **"Temperature"** (Teplota). Otočte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou teplotu.



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



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

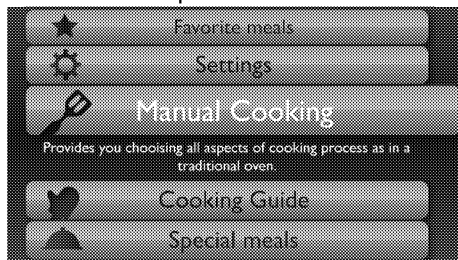


Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko [Right Arrow] na 3 sekundy a pečení skončí.

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

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

Nabídka ručního pečení



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

Funkční tabulka:

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statické	200	40-280
Statické s ventilátorem	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
Univerzální pečení	205	40-280

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Pizza	210	40-280
Gril s ventilátorem (velký gril s horkovzduchem)	200	40-280
Grill	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	75	40-130
Rozmražení	50	40-60

* *Funkce se liší podle modelu výrobku.



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



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



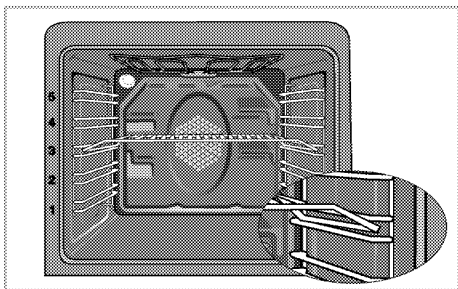
Pokud uplyne více než 2 minuty bez jakékoli volby na obrazovce výběru (mimo pečení), trouba se přepne do pohotovostního režimu.



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

Vypněte elektrickou troubu

Stiskem tlačítka [Fan Icon] (1) troubu vypnete.



Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

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

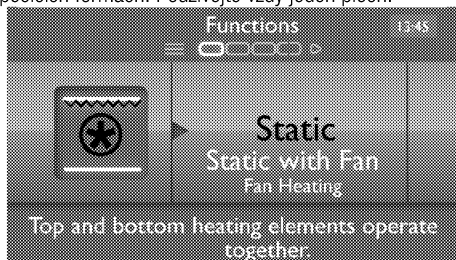
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

Provozní režimy

Poradí provozních režimů uvedené zde se může lišit od vybavy vašeho přístroje.

Statické

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



Statické s ventilátorem

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

Statické s ventilátorem



Ohřev s ventilátorem

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



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

Univerzální pečení

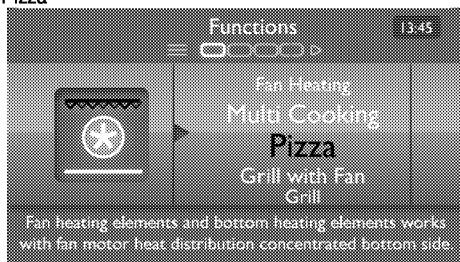
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.



Pizza

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

Pizza



Gril s ventilátorem

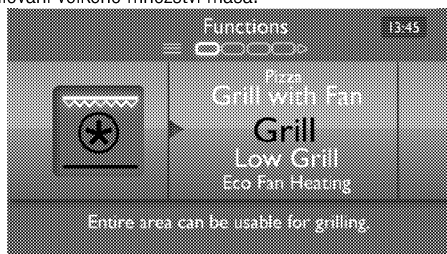
Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.



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

Grill

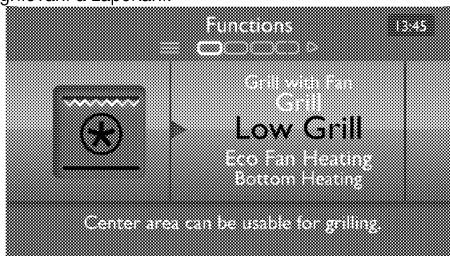
Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



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

Dolní gril

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

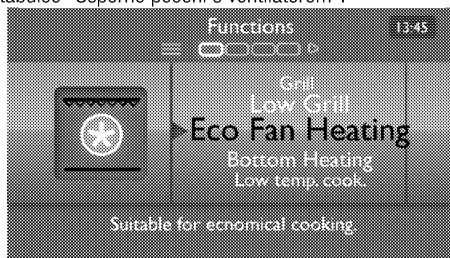


- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Úsporný ohřev s ventilátorem

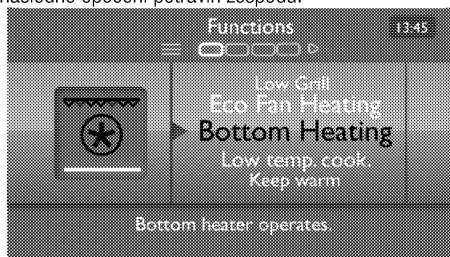
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

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



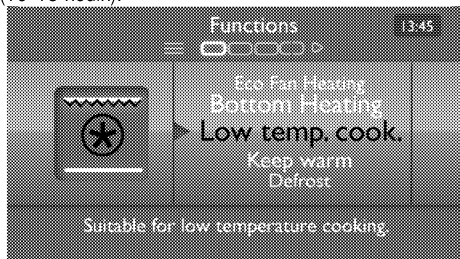
Dolní ohřev

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



Pečení při nízké teplotě

Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).



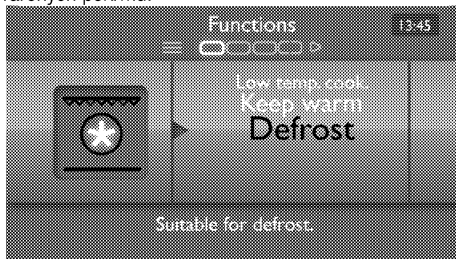
Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

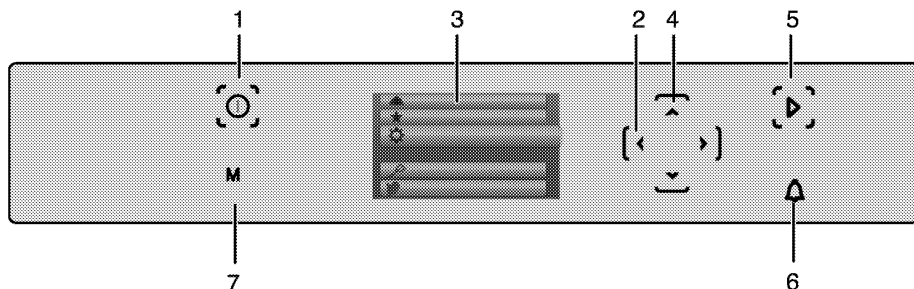


Rozmražení

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



Ovládání řídicí jednotky trouby



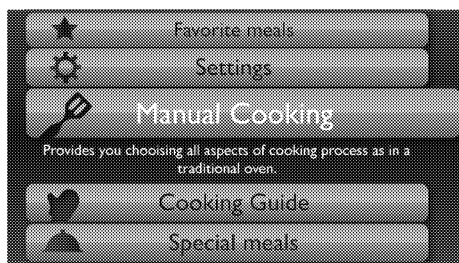
- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva
- 3 Displej
- 4 Tlačítko nahoru/dolů
- 5 Tlačítko začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku
- 7 Tlačítko nabídky

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

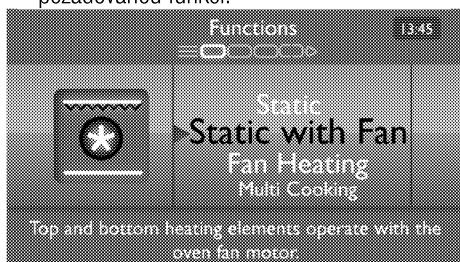
Například: Ruční začátek pečení s funkcí "Statické s ventilátorem" při teplotě 175 bez aktivace posilovače na 25 minut a čas: 13:45, vysvětlivky v následujících krocích;

Ruční začátek pečení

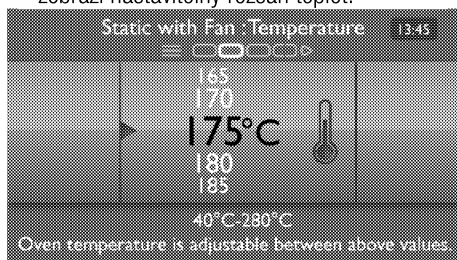
1. Stiskem tlačítka 1 troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.



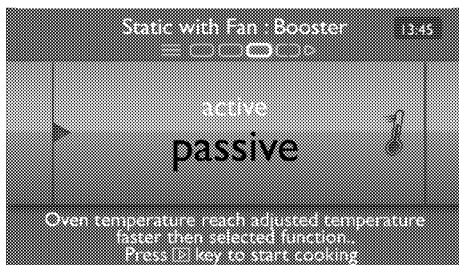
4. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Functions" (Funkce).
5. Stiskněte tlačítko Dolů (4) a zvolte požadovanou funkci.



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



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



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



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

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



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



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

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

i Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko [key icon] na 3 sekundy a pečení skončí.

Nastavte "Čas konce pečení" na požadovaný čas;

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

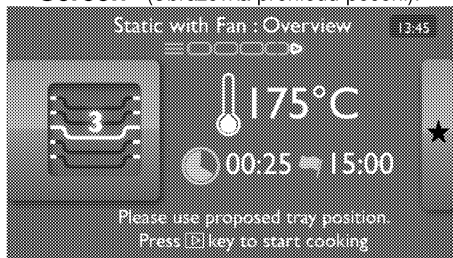
1. Stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"End Time"** (Čas konce). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou dobu konce pečení.

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

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



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



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

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

i Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko [key icon] na 3 sekundy a pečení skončí.

7. Až pečení skončí, zpráva **"Cooking was completed (Pečení je dokončeno). Můžete uložit profil pečení"** se zobrazí v oblasti zápatí.

Stiskněte tlačítko Doprava/doleva (2) a uložte pečení jako profil nebo troubu vypněte tlačítkem





Funkce přidání kroku

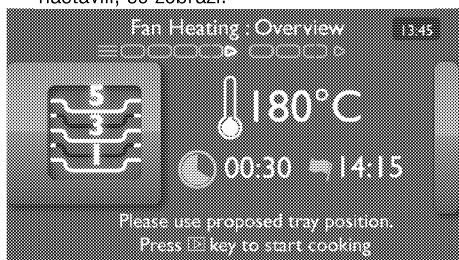
Tato funkce vám umožňuje realizovat multifunkční pečení tím, že nastavíte druhý provozní režim, teplotu a čas pro pokrm po nastavení teploty a času v konkrétním provozním režimu pro stejný pokrm. Například v troubě upečete pokrm v režimu "Ohřev s ventilátorem" za určitou dobu. Pak, chcete-li opět spodní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

Poté, co zopakujete kroky 1 až 8 výše, "Ruční začátek pečení", *strana 21*.

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



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



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



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

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

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

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

6. Až pečení skončí, zpráva **"Cooking was completed (Pečení je dokončeno). Můžete uložit profil pečení"** se zobrazí v oblasti zápatí.

Stiskněte tlačítko Doprava/doleva (2) a uložte pečení jako profil nebo troubu vypnete tlačítkem

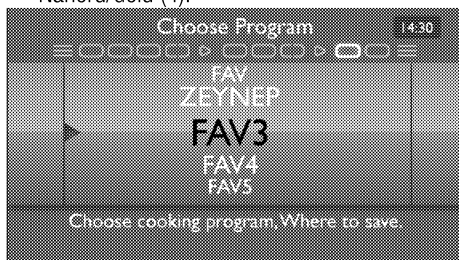




Ukládání profilu pečení

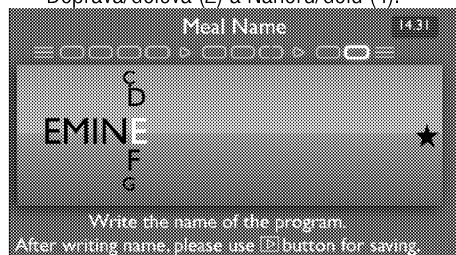
Až skončí pečení, pro které jste nastavili určitou teplotu a čas, můžete uložit tato nastavení jako oblíbený profil a můžete tato nastavení později kontrolovat z nabídky **"Favorite Meals"** (Oblíbené pokrmy).

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



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

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



i Jméno profilu může mít maximálně 12 znaků.

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

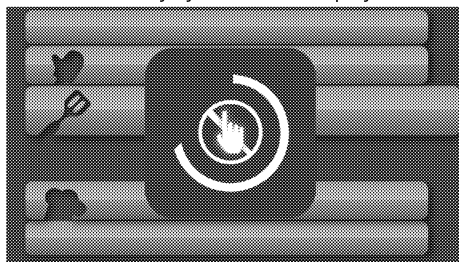


Mezi oblíbené profily můžete uložit až 10 profilů pečení.

Použití zámku

Aktivace zámku

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



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



Zámek není možné vypnout, dokud nezmizí výstražná zpráva **"Keys locked"** (Tlačítka uzamčena), pokud je zámek v provozu. Zámek můžete zrušit stiskem tlačítek  a  najednou, jakmile zpráva zmizí.



Tlačítka trouby nelze použít, když je zámek v provozu.

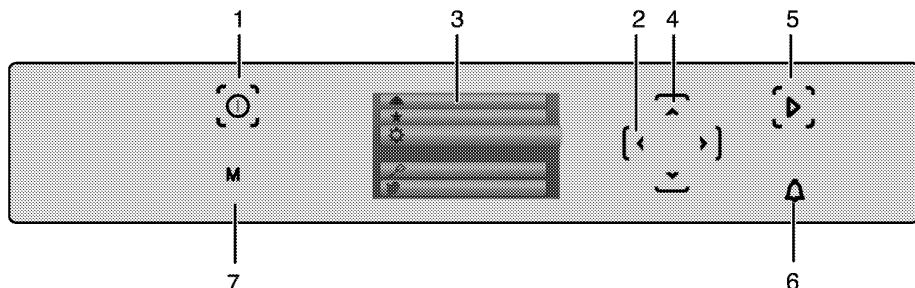
Troubu můžete vypnout stiskem tlačítka



, zatímco je zámek v provozu. Zámek musíte vypnout, pokud chcete troubu znovu zapnout.

Deaktivace zámku

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



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva
- 3 Displej
- 4 Tlačítko nahoru/dolů
- 5 Tlačítko začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku
- 7 Tlačítko nabídky



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:

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

Aktivuje se obrazovka budíku.

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

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

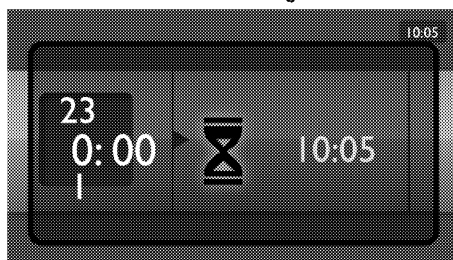
3. Znovu stiskněte tlačítko doprava (2) a aktivuje se číslice minut.

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

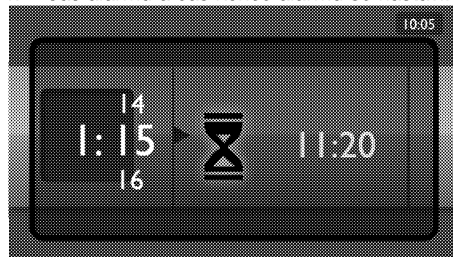
Používání hodin jako budíku

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

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



4. Čas alarmu a čas konce alarmu se nastaví.



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



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

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

Tabulka časů vaření

 Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění



1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškotový 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
Kynuté 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
Kynuté*	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
Hovězí steak (celý) / Rožnění	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

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

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

Úsporný ohřev s ventilátorem

 Po zahájení pečení v režimu úsporného ohřevu s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.

 Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporného ohřevu s ventilátorem.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	200	35 ... 40
Čajové pečivo	Jedna úroveň		3	200	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10 ° a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 ° a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

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

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.

- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

Funkce průvodce pečením

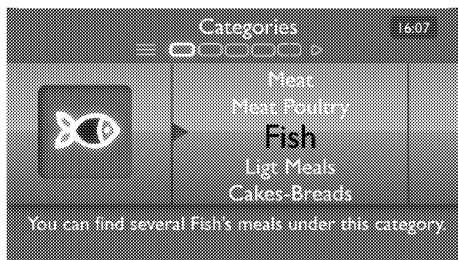
Funkce na hotová jídla z průvodce pečením

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

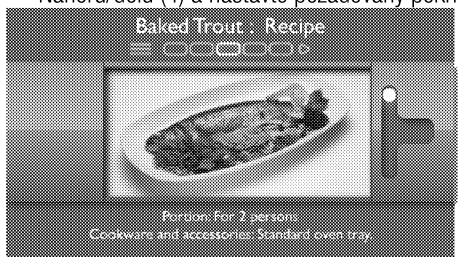
Příprava pokrmu je objasněna krok za krokem pomocí obrázků v této nabídce. Teplota, poloha přihrádky a funkce pečení se navíc automaticky určují podle typu a hmotnosti pokrmu. Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.

Chcete-li zvolit funkce průvodce pečením:

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



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



7. Stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se recept zvoleného pokrmu.

Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a můžete si přečíst recept a podle něj připravovat pokrm.

8. Po přípravě pokrmu otočte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se oddíl hmotnosti.

Stiskem tlačítek Nahoru/Dolů (4) nastavíte hmotnost.

i Automaticky se nastaví teplota podle pokrmu a zvolené hmotnosti.

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

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

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



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

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

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

Nabídka přípravy pokrmů:

i Může se lišit podle modelu a jazyků

Maso	Maso drůbež	Ryba	Lehké pokrmy	Koláče-chleby	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny	Speciální
Nadívané jehněčí	Kuře < 1600 gr	Pstruh	Plněné papriky	Sušenky	Ovocný koláč	Sušená jablka	Mražená zelenina, zapečená	Výroba jogurtu
Rožněné jehněčí	Kuře > 1600 gr	Okoun	Zapečené makarony	Listové těsto se sýrem	Jablečný koláč	Sušené kdoule		Fermentace
Roastbeef	Kuřecí kousky	Ryby se zeleninou	Brambory ve slupce	Piškot	Jablkový závin	Sušené hrušky		
Jehněčí	Kuře, filety	Ančovičky na modro	Zeleninový koláč	Hrozinkový koláč	Pěnové dorty			

Maso	Maso drůbež	Ryba	Lehké pokrmy	Koláče-chleby	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny	Speciální
Steak	Bageta s kuřecím masem	Pstruh na kameni	Musaka	Kynuté těsto	Banánek			
Karbanátek	Rožněný krocan	Okoun, filet	Brambory	Čajové pečivo	Zapečený rýžový nákyp			
Zapečené masové kuličky	Krůtí paličky	Rybí šašlik	Brambory	Bageta	Karamelový krém			
Roastbeef	Krůtí filet	Rybí směs	Rendlík	Sandwichový chléb	Nákyp s horkou čokoládou			
Hovězí svíčková	Kachna	Losos, filet	Bramborový koláč	Kynutý koláč	Crème Brûlée			
Karbanátky (vepřové)	Husa	Solený losos	Lasagne	Croissant	Jablko v medu a syru			
Rožněné vepřové	Příprava a la bažant		Čerstvá zelenina	Velikonoční koláč	Čokoládový koláč			
Vepřová kotleta	Bažant			Skořicové rolky	Kakaový koláč			
	Králík			Houska se sýrovou náplní	Nadýchaný koláč			
				Bagel	Lehké těsto v syru			
				Pizza	Semolinový koláč se syru			



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

Volba programu z nabídky "Obľíbené pokrmy"

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

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

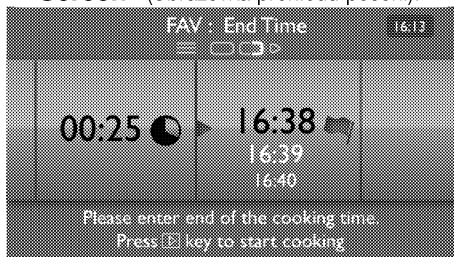
4. Stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a otevřou se profily pečení, které jste uložili dříve.
5. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a zvolte profil pro požadovaný obľíbený pokrm.



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

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

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



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

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

i Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko [▶] na 3 sekundy a pečení skončí.

Nabídka nastavení

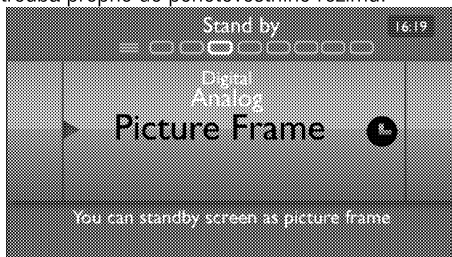
V nabídce "Settings (Nastavení)" můžete upravovat jazyk, aktuální čas, pohotovostní režim displeje, barvu hodin, téma displeje, jas a hlasitost.

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

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

Pohotovostní režim

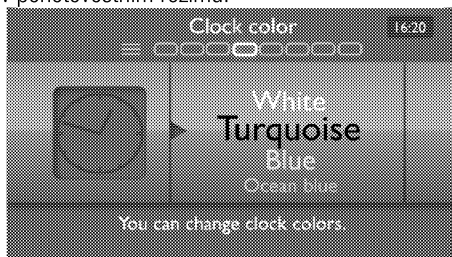
Můžete určit obraz, který se zobrazí, jakmile se trouba přepne do pohotovostního režimu.



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

Barva hodin

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



1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Clock Color (Barva hodin)"**.
2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou barvu.
3. Zvolené nastavení barvy hodin se automaticky uloží.

Téma

Můžete změnit téma obrazovky.

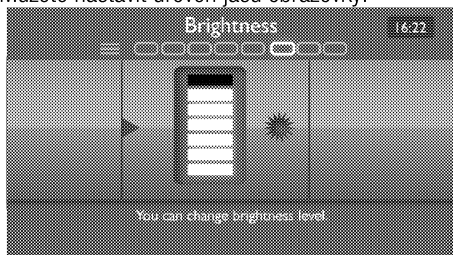


1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Theme (Téma)"**.
2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a zvolte styl tématu (Hlubina, Měsíční prach, podzemní listy).
3. Stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a uložte nastavení tématu.

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

Jas

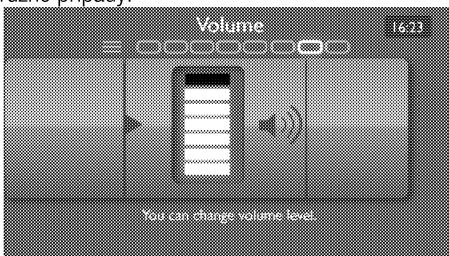
Můžete nastavit úroveň jasu obrazovky.



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

Hlasitost

Můžete nastavit hlasitost výstražných signálů pro různé případy.



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

Přenos souborů USB

Pokud chcete přidat další obrázky, které se budou zobrazovat na displeji po přechodu trouby do

pohotovostního režimu, můžete je nahrát pomocí USB.

Pro nahrání požadovaného obrázku je nutné použít speciální program dodávaný s výrobkem nebo dostupný na internetu. Tento program uloží vaše obrazové materiály v souboru "Fotorámeček". Uložte tento soubor na paměťové zařízení USB.



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

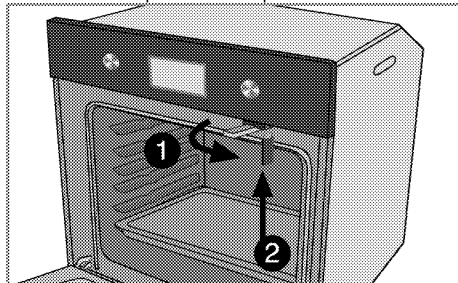


Do systému ovládání trouby můžete nahrát maximálně 15 obrazových materiálů. Pokud přidáte více, zobrazí se na displeji varování **"File Exceeds Limit..!"** (Soubor překračuje limit). Kdykoli uložíte nový obrazový materiál, předchozí materiál v řídicím systému se smaže.

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



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



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



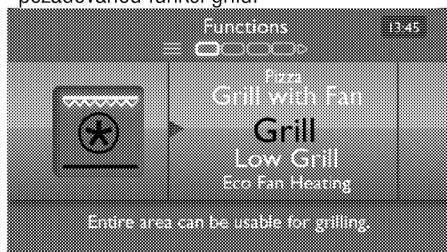
6. Vyjměte paměťové zařízení USB z trouby a otočte znovu ochranný kryt na místo.

Ovládání grilu



Zapínání grilu

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



6. Znovu stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"Temperature"** (Teplota). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte

požadovanou teplotu. V poli vedlejšího textu se zobrazí nastavitelný rozsah teplot.

7. Pokud chcete zapnout funkci zrychlení, stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Booster"** (Zrychlení). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na aktivaci funkce zrychlení.
8. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"Cook Time"** (Čas pečení). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nastavení požadované doby pečení.
9. Stiskněte tlačítko doprava (2) ve směru hodinových ručiček a otevře se nabídka **"End Time"** (Čas konce). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou dobu konce pečení.
10. Stiskněte tlačítko doprava (2) ve směru hodinových ručiček a otevře se nabídka **"Cooking Overview Screen"** (Obrazovka přehledu pečení).



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

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

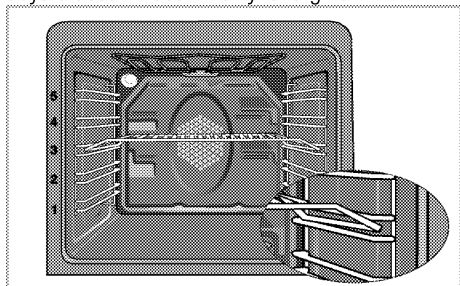
 Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

» Až pečení skončí, zpráva **"Cooking was completed (Pečení je dokončeno)."**

Můžete uložit profil pečení" se zobrazí v oblasti zápatí. Otočte tlačítko Doprava/doleva (2) ve směru hodinových ručiček a uložte pečení jako profil nebo troubu vypněte tlačítkem ①.

Polohy přihrádky

Výkon grilu poklesne, pokud drátěná mřížka stojí proti zadní části trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.



Nepoužívejte horní polici pro grilování.



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

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		

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čistěn.



NEBEZPEČÍ

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

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

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



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

Čištění ovládacího panelu

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



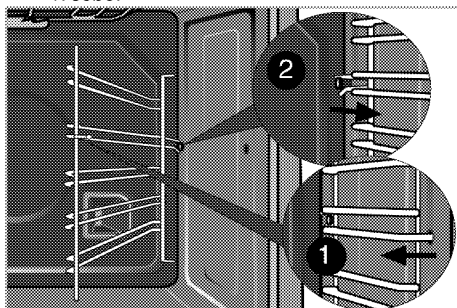
Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače.

Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny

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



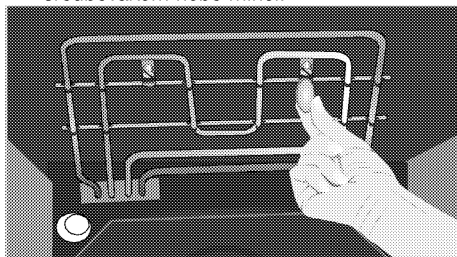
Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

Čistý strop trouby

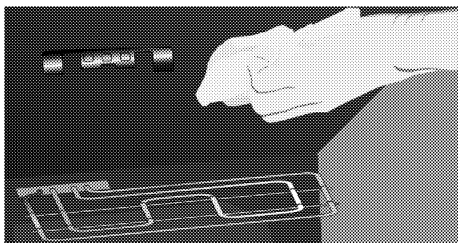
Grilovací prvek lze vyjmout pro vyčištění stropu trouby.

1. Pojistné šrouby grilovacího prvku povoluje šroubovákem nebo mincí.



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

2. Strop trouby vyčistěte vlhkým hadříkem.



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

Čištění dvířek trouby

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



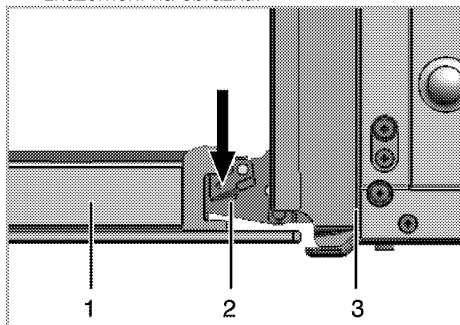
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.



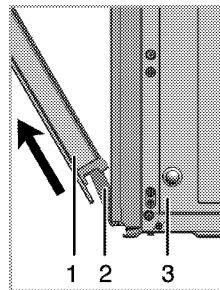
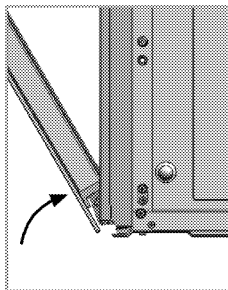
Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrábání vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) 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.

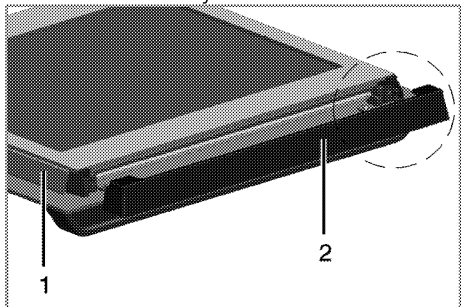


Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

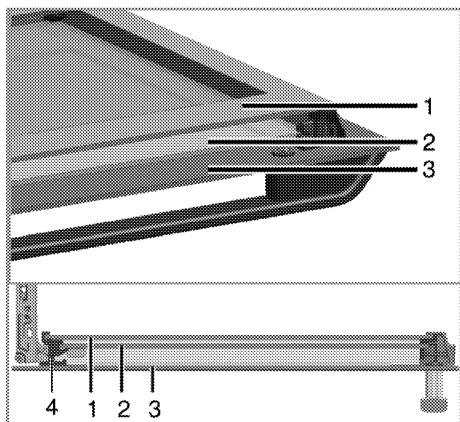
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



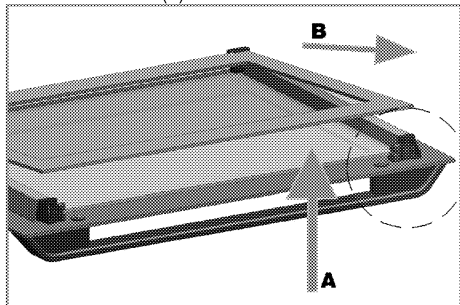
- 1 Rám
2 Plastový díl

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



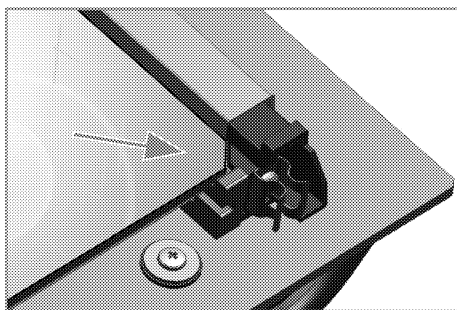
- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

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



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).

Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



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

Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejvnitřnější skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů. Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



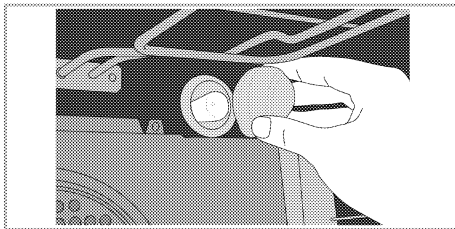
Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 5*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

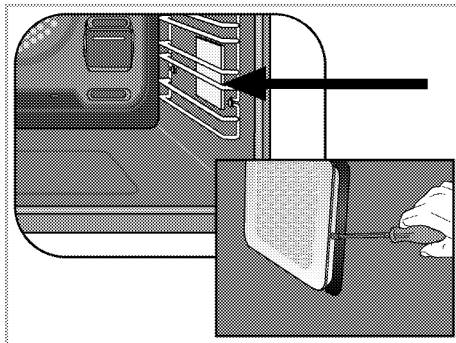
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Sejměte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 35.*



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Odšroubujte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Během vaření se objevují kapky vody

Pára, která během vaření uniká, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na studené povrchy výrobku. Nejde o závadu.

Výrobek nehřeje.

Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná.

Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.

Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky.

Zkontrolujte zapojení zástrčky.

Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují.

Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz Použití zámku, strana 25).

Světlo trouby nefunguje.

Je vadná žárovka v troubě.

Vyměňte žárovku v troubě.

Elektřina je odpojená.

Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.

Trouba nehřeje.

Funkce anebo Teplota nejsou nastavené.

Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.

Elektřina je odpojená.

Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.



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

