

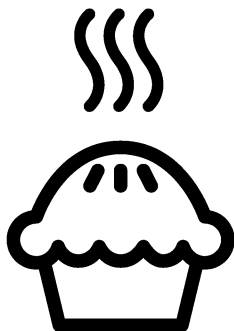


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania

Vestavná trouba

Návod k použití



BBIM13300XD

PL / CZ

385.4402.95/R.AA/29.09.2020/2-1

7768286733

Drogi kliencie,

przed użyciem produktu zapoznaj się z instrukcją obsługi.

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

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

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

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.

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



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



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.



Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

1 Instrukcje bezpieczeństwa 4

| | |
|---|----|
| Użytkowanie | 4 |
| Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych | 5 |
| Bezpieczeństwo elektryczne | 6 |
| Zabezpieczenie podczas transportu..... | 7 |
| Bezpieczeństwo montażu | 7 |
| Bezpieczeństwo użytkowania..... | 8 |
| Ostrzeżenia dotyczące temperatury | 8 |
| Użycie akcesoriów..... | 9 |
| Bezpieczeństwo pieczenia | 9 |
| Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia | 10 |

**2 Instrukcje dotyczące
środowiska 11**

| | |
|---|----|
| Przepisy dotyczące odpadów..... | 11 |
| Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów | 11 |
| Pozbywanie się materiałów opakowaniowych | 11 |
| Zalecenia dotyczące oszczędzania energii | 11 |

3 Produkt 12

| | |
|---|----|
| Wprowadzenie produktu..... | 12 |
| Wprowadzenie i użycie panelu sterowania | 13 |
| Panel sterowania piekarnika | 13 |
| Funkcje obsługi piekarnika | 14 |
| Akcesoria | 16 |
| Zastosowanie akcesoriów | 17 |
| Specyfikacje techniczne..... | 20 |

4 Pierwsze użycie 21

| | |
|-----------------------------------|----|
| Pierwsze ustawienie godziny | 21 |
| Pierwsze czyszczenie..... | 21 |

5 Jak obsługiwać piekarnik 23

| | |
|--|----|
| Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika | 23 |
| Panel sterowania piekarnika | 23 |
| Ustawienia | 26 |

**6 Ogólne informacje dotyczące
pieczenia. 29**

| | |
|--|----|
| Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia . | 29 |
| Ciasta i wypieki | 29 |
| Mięso, ryby i drób | 32 |
| Grill | 33 |
| Test żywności..... | 34 |

7 Czyszczenie i konserwacja36

| | |
|--|----|
| Ogólne informacje dotyczące czyszczenia | 36 |
| Czyszczenie akcesoriów | 37 |
| Czyszczenie panelu sterowania | 37 |
| Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) | 37 |
| Łatwe czyszczenie parą | 38 |
| Czyszczenie drzwiczek piekarnika..... | 39 |
| Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika..... | 39 |
| Czyszczenie oświetlenia piekarnika | 40 |

8 Rozwiązywanie problemów42

1 Instrukcje bezpieczeństwa

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

urządzenia, chyba że określono to jasno w instrukcji obsługi.

- ⚠ Nie wolno modyfikować urządzenia.

⚠ Użytkowanie

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

wieszania ręczników lub odzieży na uchwycie do suszenia.

Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych

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

Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub połączenie elektryczne produktu powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (z dala od płomienia). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której produkt jest podłączony, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Produktu nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno trzymać za przewód podczas odłączania.
- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.
- Urządzenie podłączyć produkt do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Nie należy blokować przewodu zasilającego pod i za produktem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilania. Przewód zasilający nie powinien być zgięty, zgnieciony ani stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Podczas pracy piekarnika jego tylna powierzchnia również się nagrzewa. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej

- powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie blokować kabli elektrycznych do drzwiczek piekarnika i nie przesuwając po gorących powierzchniach. Może to spowodować zwarcie piekarnika i zapalenie się w wyniku stopienia kabla.
 - Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub przedłużaczy.
 - Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importującą, aby zapobiec możliwym zagrożeniom.
 - **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłączyć produkt lub wyłączyć bezpiecznik.

Zabezpieczenie podczas transportu

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.

- Produkt jest ciężki, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu innych przedmiotów i nie przenosić w pozycji pionowej.
- Aby przetransportować urządzenie należy owinąć je folią bąbelkową lub grubym kartonem i mocno okleić. Produkt należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby wyjmowane lub ruchome części produktu i sam produkt zabezpieczyć przed uszkodzeniem.
- Sprawdź ogólny wygląd produktu pod kątem uszkodzeń, które mogły wystąpić podczas transportu.

Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli produkt jest uszkodzony nie wolno go zamontować.

- Nie montować urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).
- Wszystkie kanały wentylacyjne muszą pozostać otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.



Bezpieczeństwo użytkowania

- Po każdym użyciu należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie należy używać produktu ze zdjętą lub stłuczoną szybą przednich drzwi.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dotrzeć do innego przedmiotu lub z

jakiegokolwiek innego powodu.

- Nie wolno korzystać z urządzenia, gdy jest się pod wpływem narkotyków lub alkoholu.
- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie może służyć jako suszarka do rękawiczek. Podczas używania urządzenia nie należy wieszać na nim rękawiczek, rękawiczek ani podobnych tkanin.
- Zawiasy drzwiczek poruszają się i dociskają podczas otwierania i zamykania. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.



Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia odsłonięte części będą gorące. Nie dotykać urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie

powinny zbliżyć się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.

- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Urządzenie może się nagrzać podczas pieczenia. Nie dotykać gorących przegród, wewnętrznych części piekarnika, elementów grzejnych itp.
- Podczas wkładania/wyjmowania potraw do gorącego piekarnika należy używać żaroodpornych rękawic kuchennych.



Użycie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt do grilla i taca były prawidłowo umieszczone na drucianych półkach. Aby uzyskać szczegółowe informacje,

patrz rozdział „Użycie akcesoriów”.

- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwi podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.



Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność podczas dodawania alkoholu do potraw. Alkohol odparowuje w wysokich temperaturach i może zapalić się pod wpływem gorących powierzchni, powodując pożar.
- Odpady żywności, olej itp. w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie przechowywać żywności w piekarniku dłużej niż godzinę przed i po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Zwiększone ciśnienie może spowodować pęknięcie słoika.

- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usuń wystający z foremki papier, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, talerzy ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Zgromadzone ciepło może uszkodzić podstawę piekarnika.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do

intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.



Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przeczyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Ryzyko porażenia prądem!
- Nie czyścić produktu za pomocą odkurzaczy parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.

2 Instrukcje dotyczące środowiska

Przepisy dotyczące odpadów Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

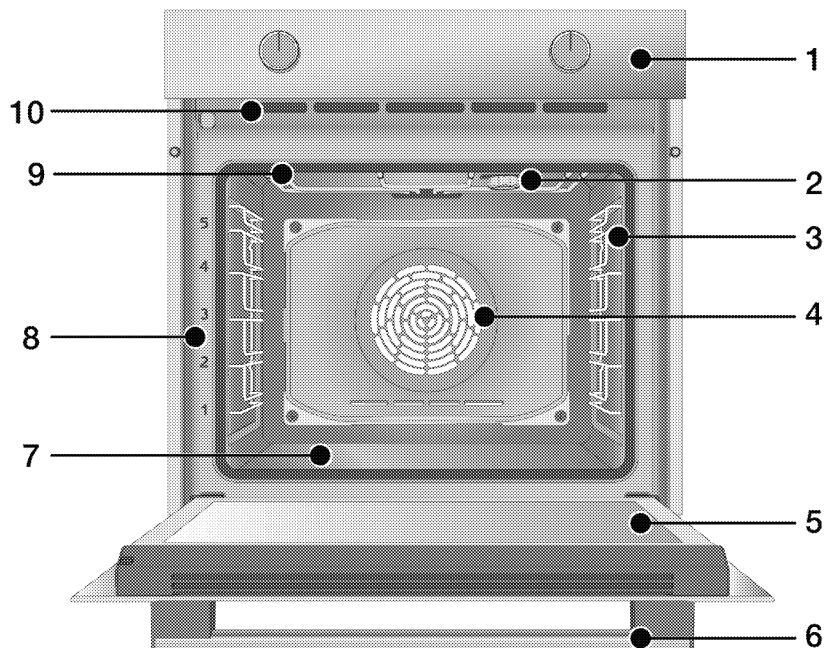
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Wyłącz piekarnik na 5-10 minut przed końcem pieczenia, by wykorzystać skumulowane ciepło. W ten sposób zaoszczędzisz do 20% energii.
- Jeśli jest to określone w przepisie lub instrukcji użytkownika, zawsze nagrzewaj piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz piec w tym samym czasie, umieszczając dwie formy do pieczenia na drucianej półce. Jeśli pieczesz jedno danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.

3 Produkt

Wprowadzenie produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Oświetlenie*
- 3 Półka druciana**
- 4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt
- 7 Dolna grzałka (dolna płyta stalowa)
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górna grzałka
- 10 Otwory wentylacyjne

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

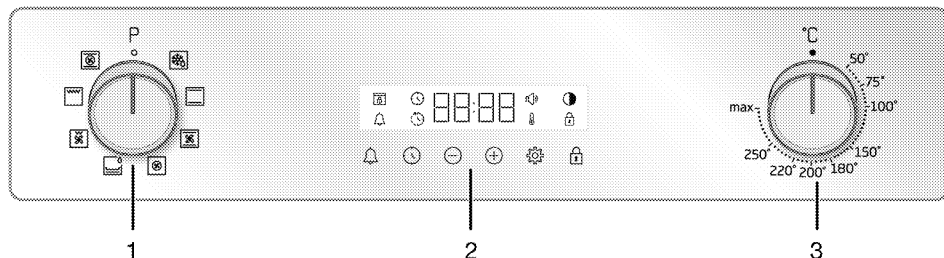
** W zależności od modelu Produkt może nie zawierać drucianych półek. Druciane półki na rysunku są jedynie podglądowe.

Wprowadzenie i użycie panelu sterowania

W tej części można znaleźć przegląd i podstawowe zastosowania panelu sterowania produktu. Mogą

występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

Panel sterowania piekarnika



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
- 2 Czasowy
- 3 Pokrętko temperatury

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

Pokrętko wyboru funkcji

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

Pokrętko temperatury

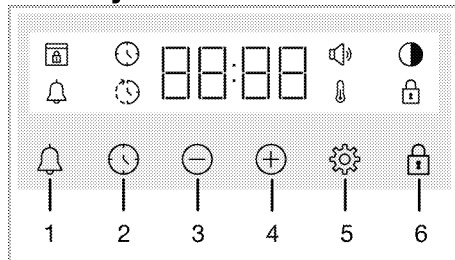
Za pomocą pokrętkła sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (na górze).

Wskaźnik temperatury

Temperaturę można odczytać z symbolu temperatury znajdującego się na wyświetlaczu. Symbol temperatury na wyświetlaczu włącza się po uruchomieniu urządzenia, a wyłącza po osiągnięciu ustawionej temperatury. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika

spadnie poniżej ustawionej temperatury, symbol ponownie się zaświeci.

Czasowy



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



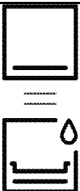



Wyświetl symbole



- : Symbol czasu pieczenia
- : Symbol zakończenia pieczenia
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasności
- : Symbol włączonej blokady
- : Symbol temperatury
- : Symbol głośności
- : Symbol blokady drzwi*

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

Funkcje obsługi piekarnika

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

| Symbol funkcji | Opis funkcji | Zakres temperatury (°C) | Opis i użycie |
|--|--|-------------------------|---|
|  | Pieczenie z wentylatorem | - | Piekarnik nie nagrzewa się. Działa tylko wentylator (na tylnej ścianie). Zamrożone jedzenie w postaci granulek jest powoli rozmrażane w temperaturze pokojowej, upieczone jedzenie jest schładzane. |
|  | Górne i dolne ogrzewanie | * | Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast i potraw w foremkach do pieczenia lub ciast i wypieków. Pieczenie na pojedynczej tacy. |
|  | Dolne ogrzewanie | * | Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw wymagających zrumienienia od spodu. Tej funkcji należy również użyć do łatwego czyszczenia parą. |
|  | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | * | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez górne i dolne grzałki, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Pieczenie na pojedynczej tacy. |
|  | Ogrzewanie wentylatorem | * | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia potraw na wielu półkach o różnych poziomach. |
|  | Funkcja 3D | * | Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy. |

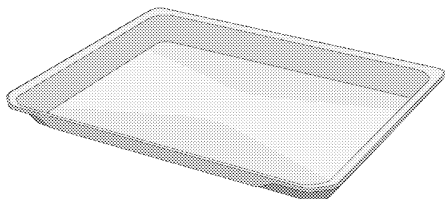
| Symbol funkcji | Opis funkcji | Zakres temperatury (°C) | Opis i użycie |
|--|-------------------------------------|-------------------------|---|
|  | Duży grill | * | Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków. |
|  | Wentylator wspomagany małym grillem | * | Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez mały grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków. |

* Urządzenie działa w zakresie temperatur określonym na pokrętle temperatury.

Aksesoria

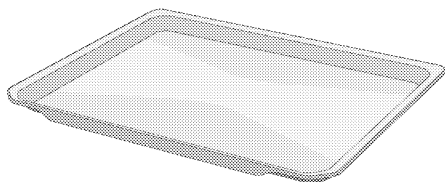
Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

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



Standardowa taca

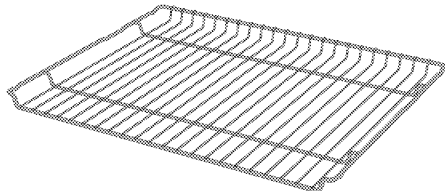
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



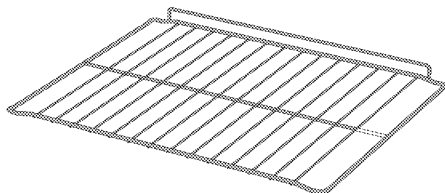
Taca do ciasta

Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.

Modele z drucianymi półkami:



Modele bez drucianych półek:



Ruszt do grilla

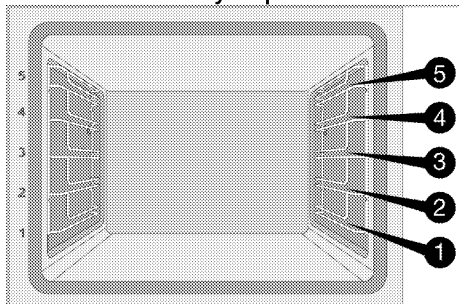
Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

Zastosowanie akcesoriów

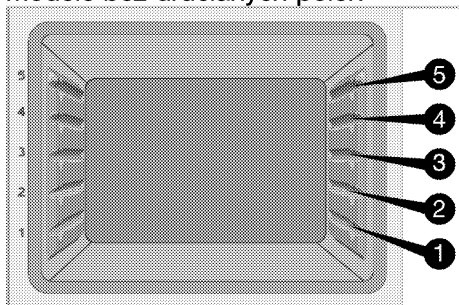
Półki do pieczenia

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

Modele z drucianymi półkami



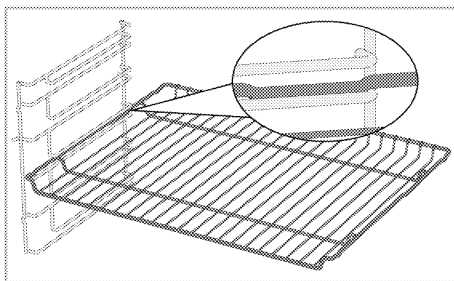
Modele bez drucianych półek



Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

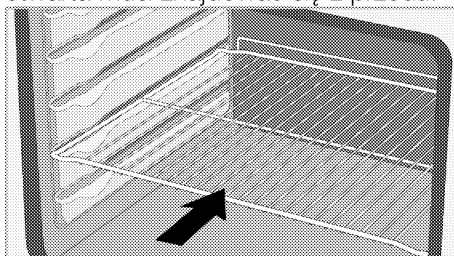
Modele z drucianymi półkami:

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



Modele bez drucianych półek:

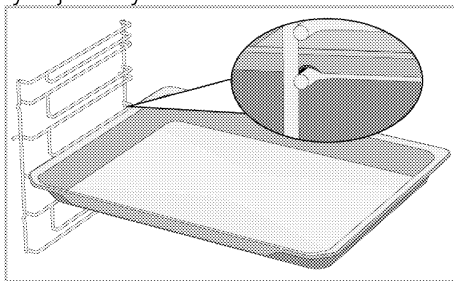
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

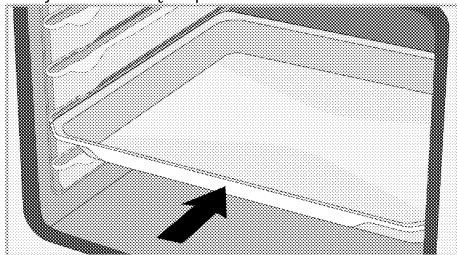
Modele z drucianymi półkami:

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Dla lepszego pieczenia tackę należy zabezpieczyć stoperem na półce. Ogranicznik nie może dotykać tylnej ściany.



Modele bez drucianych półek:

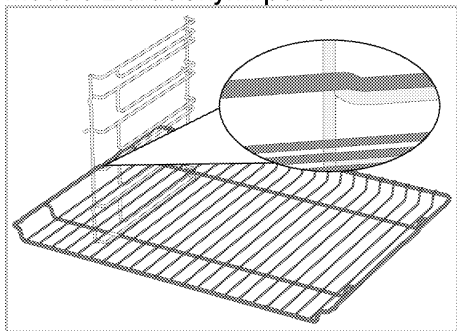
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



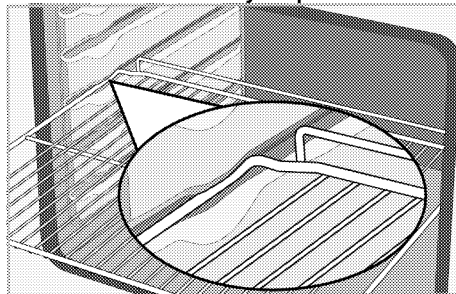
Funkcja blokady rusztu do grilla

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

Modele z drucianymi półkami

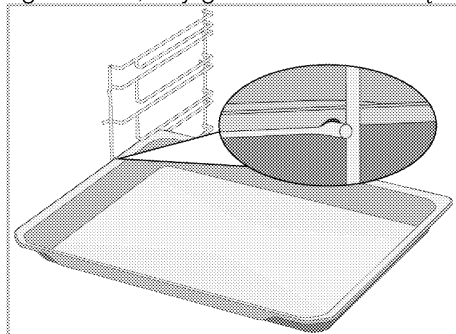


Modele bez drucianych półek



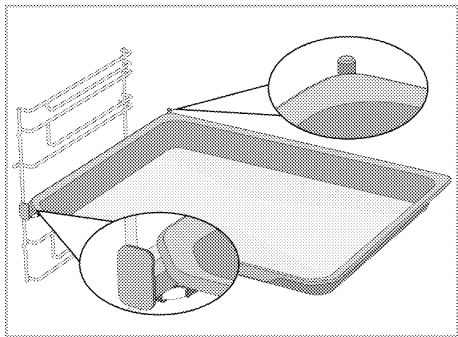
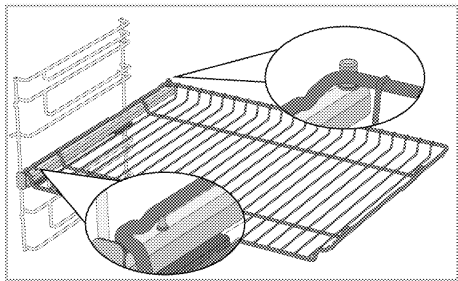
Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

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



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

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






Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje

| | |
|--|---------------------------------------|
| Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Wymiary montażowe piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość) | 590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Napięcie / Częstotliwość | 220-240 V~; 50 Hz |
| Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Całkowite zużycie energii | 2.6 kW |
| Rodzaj piekarnika | Wielofunkcyjny piekarnik |

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

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

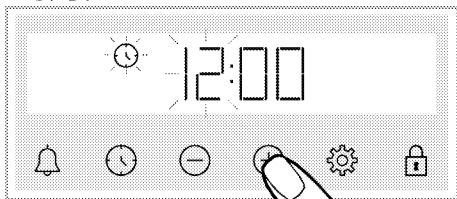
4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

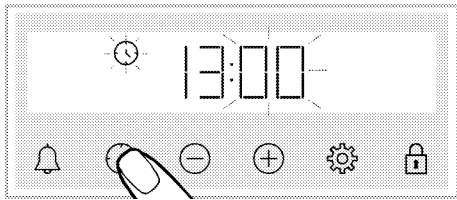
Pierwsze ustawienie godziny

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

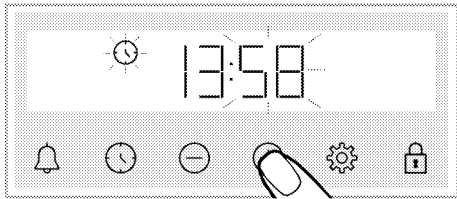
1. Po pierwszym uruchomieniu piekarnika pole godziny pokaże "12:00" i wraz z symbolem ⌚ będą migać.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków (+)/(-).



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



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



5. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚ lub ⚙.

» Godzina jest ustawiona, a symbol ⌚ zniknie.

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

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

Pierwsze czyszczenie

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

Przed użyciem akcesoriów:

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

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

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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika

Wentylator chłodzący







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

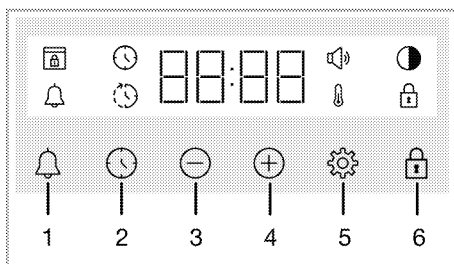
Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pieczenia lub będą w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika zapali się automatycznie.

Panel sterowania piekarnika

Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania









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



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

6 Symbol blokady przycisków

Wyświetl symbole

-  : Symbol czasu pieczenia
-  : Symbol zakończenia pieczenia
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasności
-  : Symbol włączonej blokady
-  : Symbol temperatury
-  : Symbol głośności
-  : Symbol blokady drzwi*

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

Włącz piekarnik

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

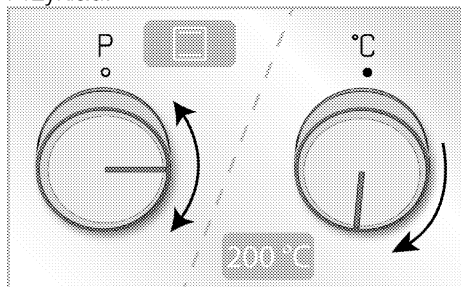
Wyłącz piekarnik;

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



Aby ustawić pieczenie ręcznie ustaw temperaturę i program.

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

Przykład:





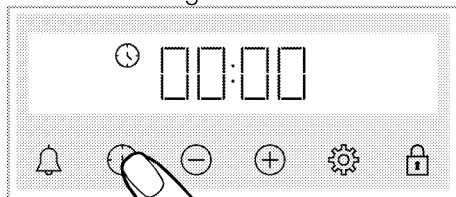
1. Wybierz program za pomocą pokrętle.
2. Za pomocą pokrętle sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia.




» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury, na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną temperaturę, symbol  znika. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Musisz sam kontrolować pieczenie i je wyłączać. Po zakończeniu pieczenia wyłącz piekarnik, przekręcając pokrętle wyboru programu i pokrętle temperatury do pozycji wyłączenia (w górę).


Ustawienie czasu pieczenia

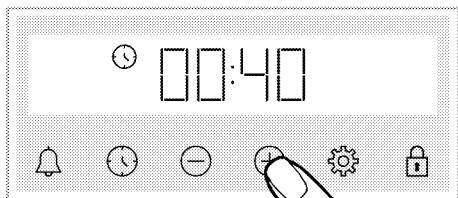
Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze.

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



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

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków .



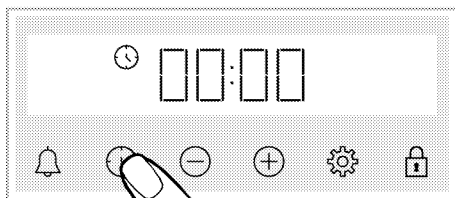
- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

4. Włóż jedzenie do piekarnika i ustaw temperaturę za pomocą pokrętki.
» Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol znikna.
5. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", symbol miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy
6. Ostrzeżenie rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć. Ostrzeżenie zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Aby ustawić czas zakończenia gotowania na później:

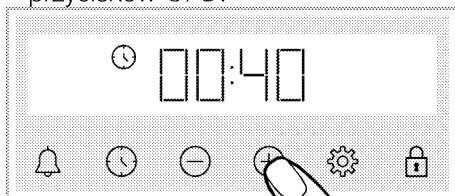
Ustawiając temperaturę i program, można ustawić czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia na później, umożliwiając automatyczne włączenie/wyłączenie piekarnika.

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



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

3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków /.

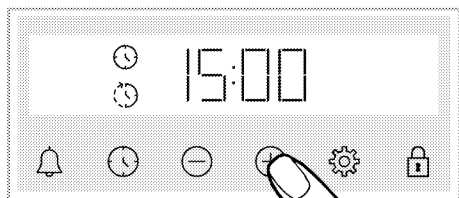


- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

- » Po ustawieniu czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Naciśnij aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie czas zakończenia pieczenia.



5. Ustaw czas zakończenia pieczenia za pomocą przycisków /.



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

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

» **Zegar oblicza czas rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia.** Po rozpoczęciu czasu rozpoczęcia pieczenia zostaje uruchomiony wybrany tryb, a piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury. Ustawiony czas pieczenia zaczyna odliczać czas do końca, a na wyświetlaczu pojawi się 🕒. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustaloną temperaturę, symbol 🕒 znika.

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

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

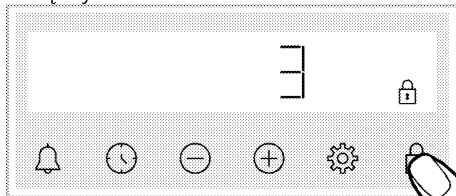
i Jeśli na koniec ostrzeżenia dźwiękowego zostanie naciśnięty dowolny przycisk, piekarnik zacznie ponownie działać. Aby zapobiec dalszemu działaniu piekarnika pod koniec ostrzeżenia, ustaw pokrętło temperatury i pokrętło programu w pozycji "0" (wyłączony) i wyłącz piekarnik.

Ustawienia

Włączenie blokady przycisków

Możesz zapobiec interwencji jednostki sterującej, aktywując funkcję blokady przycisków.

1. Naciśnij 🔒 aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔒.



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

i Jeśli przestaniesz naciskać przycisk przed zakończeniem odliczania, blokada nie zostanie aktywowana. Jeśli przestaniesz naciskać przycisk X przed zakończeniem odliczania, blokada klawiszy nie zostanie aktywowana.

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

Wyłączenie blokady przycisków

1. Naciśnij 🔒 aż symbol 🔒 zniknie z wyświetlacza.



» Symbol 🔒 znika, a blokada przycisków jest wyłączona.

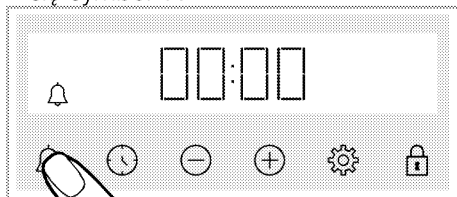
Ustawienie alarmu


Można użyć timera w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenia. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na

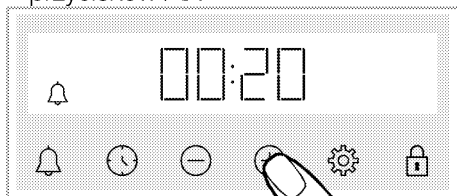
przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



2.  Ustaw alarmu za pomocą przycisków .



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




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


Wyłącz alarm

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



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

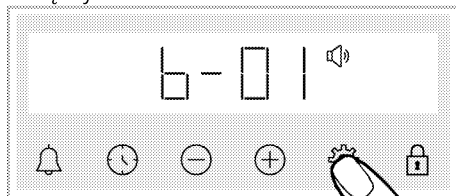
Czy chcesz anulować alarm?



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

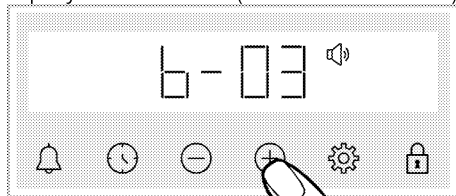
2.  Aby anulować alarm należy długo nacisnąć przycisk.

Zmienia poziom głośności

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .





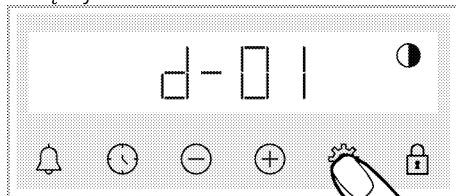
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków  / . ("b-1"- "b-2"- "b-3")





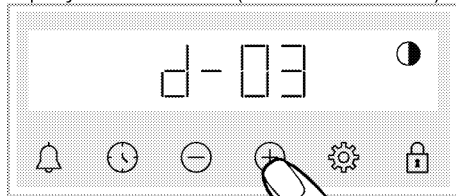
3. Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .







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

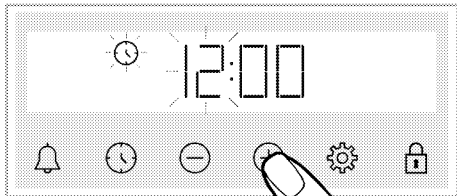




» Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

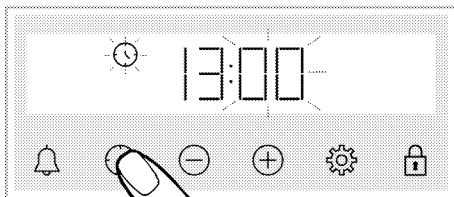
Ustaw godzinę

na piekarniku; aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś,

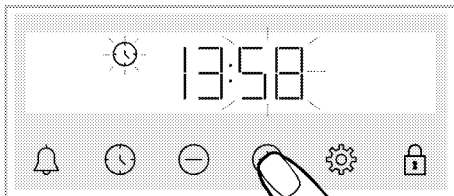
1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków /.






3. Naciśnij  lub , aby podświetlić pole minut.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków /.



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

6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia.

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

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia

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

zewnątrznych naczyń kuchennych, które będą używane.

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

Ciasta i wypieki

Informacje ogólne

- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli zalecane jest wcześniejsze nagrzanie należy nagrzać piekarnik i dopiero włożyć foremkę z masą.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść je na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie materiały użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.

- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

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

Wskazówki dotyczące pieczenia ciastek

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas

pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.

- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

| Zywność | Pojemność tacy | Aksesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|------------------|-----------------|--|--|--|--|--|
| Ciasta na blasze | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Ciasta w formie | Pojedyncza taca | Forma do pieczenia na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| Ciasteczka | 2 tacki | 2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4 | Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140 | Modele z drucianymi półkami: 25 ... 40 Modele bez drucianych półek: 30 ... 45 |
| | | Pojedyncza taca | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 160 |

| Żywność | Pojemność tacy | Aksesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------|-----------------|---|--|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ciastko | Pojedyncza taca | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Pojedyncza taca | Taca do ciasta* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Pojedyncza taca | Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| | 2 tacki | 2 – Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Ciasto francuskie | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | Pojedyncza taca | Standardowa taca* 1 – | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| | 2 tacki | Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 1 – 4 | 180 | 35 ... 45 |
| Krucze ciastka | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Pojedyncza taca | Standardowa taca* 2 – | Ogrzewanie wentylatorem | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| | 2 tacki | Standardowa taca* 4 – Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 – 4 | 180 | 20 ... 30 |
| Cały chleb | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Lasagne | Pojedyncza taca | Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 lub 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Szarlotka | Pojedyncza taca | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 180 | 50 ... 70 |

| Zywność | Pojemność tacy | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|---------|-----------------|---|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| | Pojedyncza taca | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Pizza | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

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

Mięso, ryby i drób

Przyciski grillowania

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

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

| Zywność | Pojemność tacy | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|----------------------------------|-----------------|---|--|---------------|------------------------------------|-----------------------------|
| Stek (cały)/Pieczeń (1 kg) | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3 | 15 min. 250/max, po 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Podudzie jagnięce (1,5 - 2,0 kg) | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3 | 15 min. 250/max, po 170 | 110 ... 120 |
| Kurczak pieczony (1,8- 2 kg) | Pojedyncza taca | Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 2 | 15 min. 250/max, po 190 | 60 ... 80 |
| | Pojedyncza taca | Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 200 ... 220 | 60 ... 80 |
| | Pojedyncza taca | Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Funkcja 3D | 2 | 15 min. 250/max, po 190 | 60 ... 80 |
| Indyk (5,5 kg) | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 1 | 25 min. 250/max, po 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Funkcja 3D | 1 | 25 min. 250/max, po 180 ... 190 | 150 ... 210 |

| Żywność | Pojemność tacy | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|---------|-----------------|---|--|---------------|------------------|-----------------------------|
| Ryby | Pojedyncza taca | Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Pojedyncza taca | Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Funkcja 3D | 3 | 200 | 20 ... 30 |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

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

Grill

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

Ostrzeżenia ogólne:

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

Goście powierzchnie mogą powodować oparzenia!

Przyciski grillowania

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

Tabela grillowania

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

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

Wentylator wspomagany małym grillem - Tabela grillowania

| Żywność | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|--|-------------------------------------|---------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Ryby | Ruszt do grilla | Wentylator wspomagany małym grillem | 4 | 200 | 30 ... 35 |
| Kawałki kurczaka | Ruszt do grilla | Wentylator wspomagany małym grillem | 4 | 250 | 25 ... 35 |
| Klopsik (wołowina) - 12 sztuk | Ruszt do grilla | Wentylator wspomagany małym grillem | 4 | 250 | 30 ... 40 |
| Stek (cały)/Pieczeń (1 kg) | Ruszt do grilla Umieścić jedną tacę na dolnej półce | Wentylator wspomagany małym grillem | 3 | 15 min. 250, po 180 ... 190 | 90 ... 110 |

Nie podgrzewać na ruszcie grillowym wszystkich potraw.

Test żywności

Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

| Żywność | Pojemność tacy | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-------------------------------|-----------------|--|--------------------------|--|--|--|
| Krucze ciasteczka (herbatnik) | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2 | 140 | 15 ... 25 |
| | 2 tacki | 2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Ciasteczka | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Górne i dolne ogrzewanie | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Pojedyncza taca | Standardowa taca* | Ogrzewanie wentylatorem | Modele z drucianymi półkami: 3 Modele bez drucianych półek: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | 2 tacki | 2-Standardowa taca* 4-Taca do ciasta* | Ogrzewanie wentylatorem | 2 - 4 | Modele z drucianymi półkami: 150 Modele bez drucianych półek: 140 | Modele z drucianymi półkami: 25 ... 40 Modele bez drucianych półek: 30 ... 45 |
| Ciasta biskoptowe | Pojedyncza taca | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Pojedyncza taca | Okrągła forma do ciasta, średnica 26 cm z zaciskiem na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 160 | 30 ... 40 |

| Zywność | Pojemność tacy | Akcesoria | Funkcje | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) (ok.) |
|-----------|-----------------|---|--------------------------|---------------|------------------|-----------------------------|
| Szarlotka | Pojedyncza taca | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Górne i dolne ogrzewanie | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Pojedyncza taca | Okrągła czarna metalowa forema do ciasta, o średnicy 20 cm na ruszcie do grilla** | Ogrzewanie wentylatorem | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

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

Grill

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

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

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

7 Czyszczenie i konserwacja

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

▲ Ostrzeżenia ogólne:

- Przeczek czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Regularne czyszczenie wydłuża okres eksploatacji urządzenia i ogranicza często napotymane problemy.
- Produkt należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty.
- Nie używać parownic do czyszczenia urządzenia.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.
- Do czyszczenia produktu nie jest wymagany specjalny środek czyszczący. Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i INOX

- Nie wolno używać środków czyszczących zawierających kwas lub chlor do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej lub INOX.

- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Z czasem na powierzchniach ze stali nierdzewnej i nierdzewnej mogą pojawić się niewielkie przebarwienia. Nie wpływa to na działanie produktu.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi i białka. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

Powierzchnie emaliowane

- Po użyciu emaliowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli produkt posiada funkcję łatwego czyszczenia parą, można jej użyć do czyszczenia lekkich zabrudzeń. (Patrz rozdział „Funkcja łatwego czyszczenia parą”)
- W przypadku nadmiernego zanieczyszczenia resztkami jedzenia przypalonymi na powierzchni należy użyć wełny stalowej (druciaka) i środka do czyszczenia piekarników.
- Środek do czyszczenia piekarników zalecany do powierzchni emaliowanych można kupić w autoryzowanym serwisie. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Przed czyszczeniem piekarnik musi ostygnąć. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodzenie powierzchni.

Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi lub

katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.

- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Produkt należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć miękką ściereczką. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy odrywać ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nałóż na gąbkę środek czyszczący i odczekaj aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnię.

Czyszczenie akcesoriów

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

Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia panelu sterowania należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować przycisków ani uszczeltek znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i przyciski mogą zostać uszkodzone.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

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

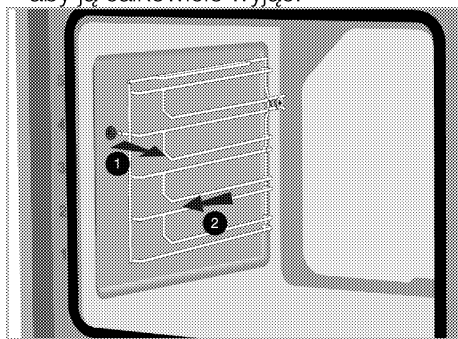
Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

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

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

Aby wyjąć druciane półki:

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



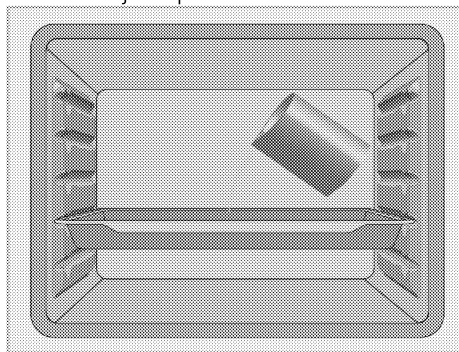
3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

Łatwe czyszczenie parą

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ zabrudzenia (nie czekając zbyt długo) są zmiękczone parą, która tworzy się w piekarniku, a krople wody skraplają się na wewnętrznych powierzchniach piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.

2. Wlej 500 ml wody do tacki i umieść ją na 2 stojaku piekarnika.



3. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100 °C na 15 minut.
4. Otwórz drzwiczki i wytrzyj od razu wewnętrzne powierzchnie piekarnika wilgotną gąbką lub ściereczką. Po otwarciu drzwiczek wydostaje się para. Może to stwarzać ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek.
5. Użyj ciepłej wody z płynem, miękkiej szmatki lub gąbki, aby oczyścić trwale zanieczyszczenia i wytrzyj je suchą szmatką.

i W trybie łatwego czyszczenia parą woda umieszczona na tacy w celu zmiękczenia lekko utworzonych resztek/brudu we wnętrzu piekarnika odparuje i skropli się we wnętrzu piekarnika i wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika, dlatego woda może kapać, podczas otwierania piekarnika.. Wytrzyj skroploną wodę, gdy tylko drzwiczki piekarnika zostaną otwarte.

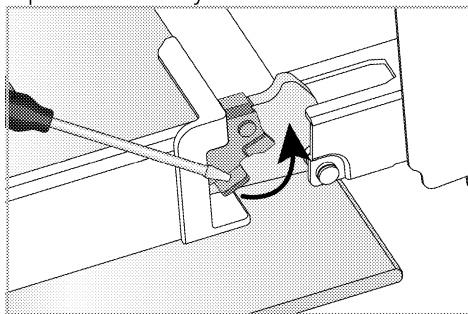
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

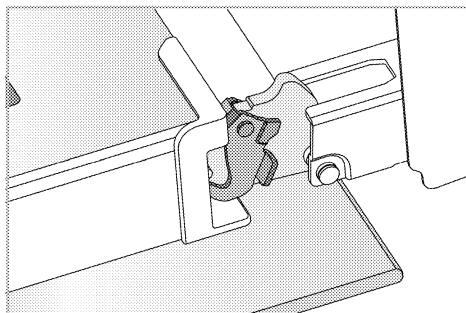
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką.

Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zaczepy w gnieździe zawiasu z przodu drzwi po prawej i lewej stronie, naciskając w dół, jak pokazano na rysunku.

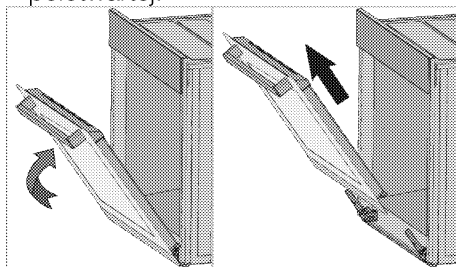


Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta

3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



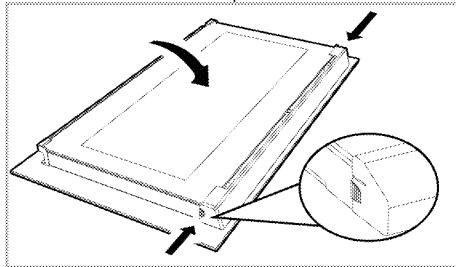
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

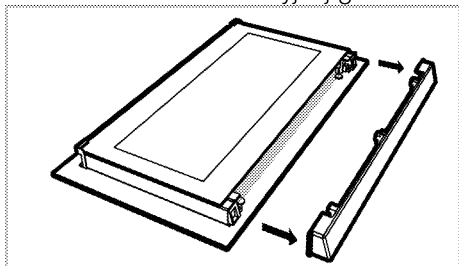
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

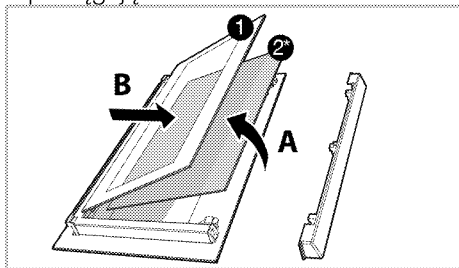
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



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



3. Jak pokazano na rysunku, delikatnie unieś wewnętrzną szybę (1) w kierunku 'A' a następnie wyjmij ją, pociągając w kierunku 'B'.



- 1 Głęboki wewnętrzny panel szklany
 - 2* Wewnętrzny panel szklany (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)
4. Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną (2), powtórz ten sam proces, aby ją wyjąć (2).
5. Pierwszym krokiem wyjęcia drzwi jest ponowne zamontowanie szyby wewnętrznej (2). Umieść ściętą krawędź szyby, tak aby stykała się ze ściętą krawędzią prowadnicy. (Jeśli urządzenie ma szybę wewnętrzną). Szyba wewnętrzna (2) musi być przymocowana do prowadnicy jak najbliższej wewnętrznej szyby (1).
6. Podczas ponownego montażu szyby wewnętrznej (1), zwróć uwagę, aby umieścić szybę z naklejką w stronę

drugiej szyby wewnętrznej. Istotne jest umieszczenie dolnych rogów szyby wewnętrznej (1), tak aby stykały się z dolnymi prowadnicami.

7. Popchnij w kierunku ramy, aż usłyszysz „kliknięcie”.

Czyszczenie oświetlenia piekarnika

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

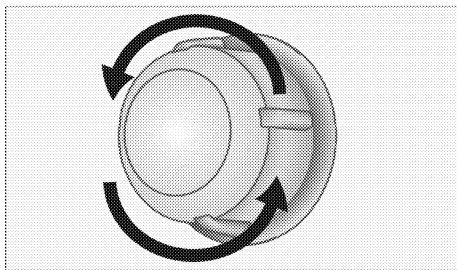
Wymiana żarówki

⚠ Ostrzeżenia ogólne:

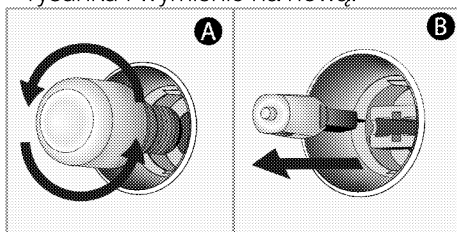
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żarówka do piekarnika to specjalna żarówka elektryczna odporna na 300 °C. Żarówki te można uzyskać w autoryzowanych serwisach.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawę.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,

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



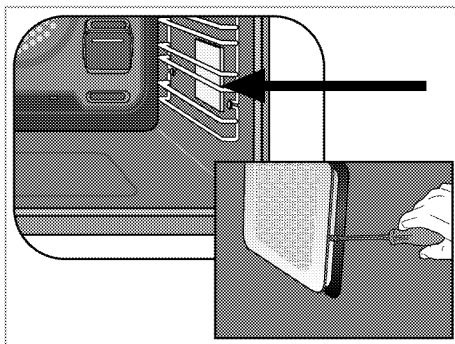
3. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



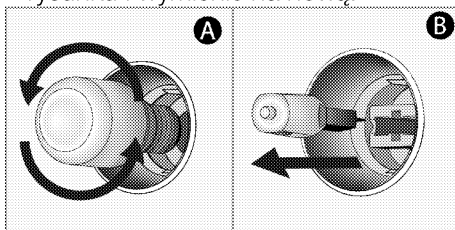
4. Zamontować szklaną pokrywę.

Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Drućiane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



3. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
4. Jeśli żarówka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku należy obrócić żarówkę tak jak pokazano i wymienić na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



5. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

8 Rozwiązywanie problemów

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

Piekarnik emituje parę, gdy jest pracuje.

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

Podczas pieczenia pojawiają się krople wody.

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

Produkt emituje odgłosy metali podczas ogrzewania i chłodzenia.

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

Urządzenie nie działa

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

Oświetlenie piekarnika nie działa.

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

Kuchenka nie podgrzewa

- Nie można ustawić funkcji pieczenia i/lub temperatury. >>> *Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.*
- W modelach wyposażonych w timer, nie jest on regulowany. >>> *Ustaw czas.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź zasilanie. Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień je lub zamontuj ponownie.*

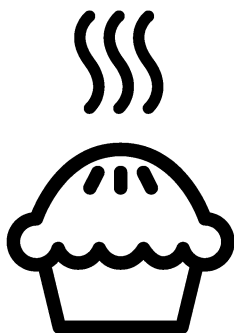
(W modelach z zegarem) Wyświetlacz zegara miga lub symbol zegara jest włączony.

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



Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

Vážený zákazník,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Riďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKA Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití..... 4
 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat 4
 Elektrická bezpečnost..... 5
 Bezpečnost při přepravě..... 7
 Bezpečnost instalace..... 7
 Bezpečnost použití..... 7
 Varování o teplotě 8
 Použití příslušenství 8
 Bezpečnost pečení..... 8
 Bezpečnost při údržbě a čištění..... 9

2 Pokyny týkající se životního prostředí 10

Nařízení o odpadech 10
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů 10
 Likvidace obalových materiálů 10
 Doporučení pro úsporu energie 10

3 Váš výrobek 11

Představení výrobku 11
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití 12
 Ovládání trouby 12
 Provozní funkce trouby 13
 Příslušenství k výrobku..... 15
 Použití příslušenství výrobku..... 16
 Technické specifikace..... 18

4 První použití 19

První nastavení času 19
 První čištění..... 19

5 Obsluha trouby 21

Obecné informace o používání trouby 21
 Ovládání řídicí jednotky trouby 21
 Nastavení..... 24

6 Obecné informace o pečení 27





Obecná varování pro vaření v troubě..... 27
 Pečivo a jídlo do trouby 27
 Maso, ryby a drůbež 29
 Grilování 30
 Jídlo pro zkoušky 31

7 Údržba a péče 33

Obecné informace o čištění..... 33
 Čištění příslušenství 34
 Čištění ovládacího panelu..... 34
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 34
 Snadné čištění párou 35
 Čištění dvířek trouby 35
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby..... 36
 Čištění světla trouby..... 37

8 Řešení problémů 39

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
-  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
-  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
-  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
-  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

Účel použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek by se neměl používat pro vytápění, zahřívání talířů, věšení ručníků nebo oblečení na držadle za účelem sušení.

Bezpečnost dětí, nebezpečnýh osob a domácníh zvířat

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické,

smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro bezpečné používání a rizika výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné

povrchy výrobku horké.

Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Mohlo by to způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to

není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.

- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty.

Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.

- Když je trouba v provozu, její zadní povrch se také zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohlo by se poškodit připojení.
- Elektrické kabely nedávejte do dvířek trouby a nevedte je přes horké povrchy. Roztavení kabelu by mohlo způsobit zkrat trouby a vzplanutí ohně.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla trouby se ujistěte, že jste produkt odpojili od sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Výrobek je těžký, jeho přepravu musí provádět nejméně dva lidé.
- K přepravě nebo přemísťování výrobku nepoužívejte dvířka ani rukojeť.
- Nedávejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.

- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.
- Aby nedošlo k přehřátí, neměl by se výrobek instalovat za dekorativní dveře.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- Nepoužívejte výrobek s odstraněným nebo rozbitým sklem předních dvířek.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.

- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Rukojeť trouby není sušička ručníků. Při používání výrobku nezavěšujte ručníky, rukavice ani podobné textilie.
- Závěsy dvířek výrobku se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a utahují. Při otevírání / zavírání dvířek nedržte dvířka za závěsy.



Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.
- Neumisťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dále, aby nedošlo ke vdechnutí páry. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči.
- Během používání může být výrobek horký. Nedotýkejte se horkých přihrádek,

vnitřních částí trouby, ohřívacích prvků atd.

- Při ukládání potravin do horké trouby, při vyjímání potravin atd. vždy používejte rukavice odolné vůči teplotě.



Použití příslušenství

- Je důležité, aby rošt a mísa byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace najdete v části „Použití příslušenství“.
- Příslušenství může poškodit sklo dvířek při zavírání dvířek výrobku. Příslušenství zatlačte vždy na konec varného prostoru.



Bezpečnost pečení

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.
- Odpad z potravin, olej atd. na varné ploše může vzplanout. Před pečením takové hrubé nečistoty odstraňte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Neskladujte jídlo v troubě déle než hodinu před a po vaření. Jinak může nastat

- otrava jídlem nebo můžete onemocnět.
- Nezahřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Zvýšený tlak může způsobit prasknutí nádoby.
 - Vložte do nádobí nebo na příslušenství pro troubu s jídlem (mísa, rošt, atd.) nepromastitelný papír a vložte nádobí do předehřáté trouby. Odstraňte nadbytečné kousky nepromastitelného papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, aby se zamezilo riziku doteku ohřívacích prvků trouby. Nikdy nepoužívejte nepromastitelný papír při teplotě vyšší než maximální povolená teplota použití uvedená na používaném nepromastitelného papíru. Nikdy neumísťujte nepromastitelný papír na základnu trouby.
 - Nepokládejte pekáče, talíře ani hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo může poškodit dno trouby.
 - Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

- Potraviny nevhodné pro grilování vyvolávají nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.



Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před čištěním výrobku počkejte, až vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nečistěte výrobek parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
- Při čištění skla předních dvířek trouby / (pokud jsou k dispozici) skla horních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

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 třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

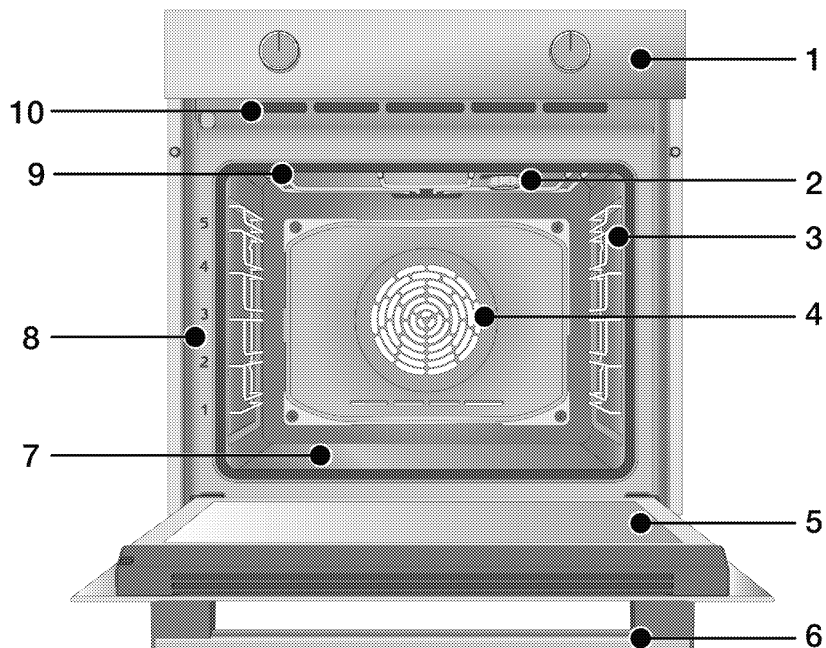
Doporučení pro úsporu energie

Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe přenášejí teplo.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomoci tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo v uživatelské příručce, potraviny vždy předehřejte. Během vaření neotevírejte dvířka trouby často.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Můžete jídla vařit současně umístěním dvou varných nádob na drátěný rošt. Kromě toho, pokud vaříte jídla jedno po druhém, ušetří to energii, protože trouba neztrácí své teplo.

3 Váš výrobek

Představení výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Světlo*
- 3 Drátěné police**
- 4 Motor ventilátoru (za ocelovou deskou)
- 5 Dvířka
- 6 Rukojeť
- 7 Dolní ohřivač (dolní ocelová deska)
- 8 Polohy polic
- 9 Horní ohřivač

10 Větrací otvory

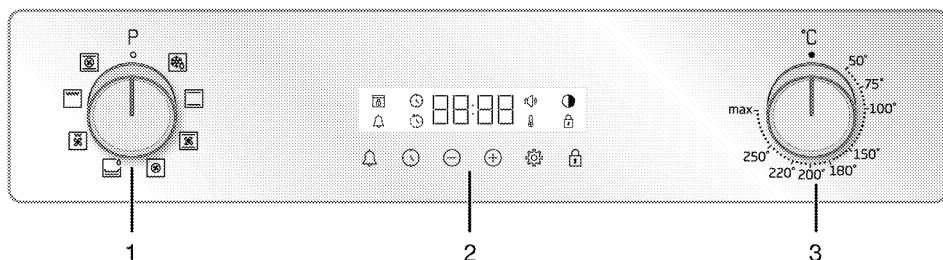
* Záleží na modelu. Váš výrobek nemusí mít světlo, nebo se typ a umístění světla může lišit od obrázku.

** Záleží na modelu. Váš výrobek může být bez drátěných polic. Na obrázku jsou znázorněny drátěné police jako příklad.

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

V této části najdete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

Ovládání trouby



- 1 Knoflík pro výběr funkce
- 2 Časovač
- 3 Ovládací knoflík pro teplotu

Pokud se váš výrobek ovládá pomocí ovládacích knoflíků, mohou být tyto knoflíky zapsány do panelu, ze kterého se u některých modelů po stisknutí vysouvají. Chcete-li pomocí těchto ovládacích knoflíků provést nastavení, nejprve zatlačte příslušný ovládací knoflík dovnitř a ten se pak vysune ven. Po provedení nastavení znovu zatlačte na ovládací knoflík a ten se vrátí do původní polohy.

Knoflík pro výběr funkce

Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce můžete vybírat provozní funkce trouby. Výběr se provádí otáčením kolečka doleva/doprava z vypnuté (horní) polohy.

Ovládací knoflík pro teplotu

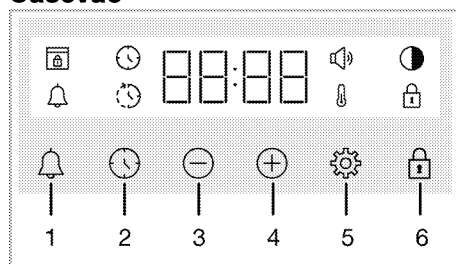
Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu vyberte teplotu, při které chcete péct. Výběr se provádí otáčením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček z vypnuté (horní) polohy.

Ukazatel teploty

Ze symbolu teploty na displeji poznáte, jaká je teplota uvnitř trouby. Symbol teploty se zobrazí na displeji při zahájení pečení a zmizí, jakmile teplota uvnitř









trouby dosáhne nastavené teploty. Jakmile teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, symbol teploty se znovu zobrazí.

Časovač



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko pro snížení
- 4 Tlačítko pro zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko zámku tlačítek








Symbole displeje

-  : Symbol času vaření
-  : Symbol času konce vaření
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Symbol zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol hlasitosti
-  : Symbol zámku dveří*

* Liší se v závislosti na modelu výrobku. Na vašem výrobku nemusí být k dispozici.

Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete v troubě použít, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání vašeho výrobku.

| Symbol funkce | Popis funkce | Teplotní rozsah (°C) | Popis a použití |
|--|---|----------------------|--|
|  | Provoz s pomocí ventilátoru | - | Trouba se nezahřívá. Pracuje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené jídlo s granulami se pomalu rozmrazuje při pokojové teplotě, vařené jídlo se ochladí. |
|  | Horní a spodní ohřev | * | Jídlo se zahřívá shora a zespodu současně. Vhodné pro koláče a dušené maso v pekařských formách nebo koláče a pečivo. Pečení se provádí pomocí jediné mísy. |
|  | Spodní ohřev | * | Zapnutý je pouze spodní ohřev. Vhodné pro pizzu a potraviny, které vyžadují zhnědnutí na spodní straně. Tato funkce by se měla používat také pro snadné čištění párou. |
|  | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | * | Horký vzduch ohřátý horním a dolním ohříváčem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy. |
|  | Ohřev ventilátorem | * | Horký vzduch ohřátý ohříváčem s ventilátorem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro vaření jídla ve více mísách na různých úrovních polic. |
|  | Funkce „3D“ | * | Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem pracují. Všechny části výrobku se pečou rovnoměrně a rychle. Pečení se provádí pomocí jediné mísy. |
|  | Úplný gril | * | Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství. |

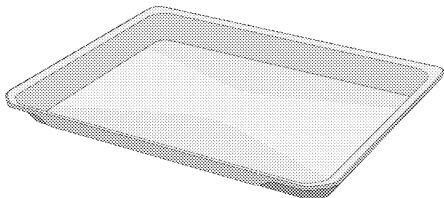
| Symbol funkce | Popis funkce | Teplotní rozsah (°C) | Popis a použití |
|--|------------------------------------|----------------------|--|
|  | Částečný gril s pomocí ventilátoru | * | Horký vzduch ohřátý malým grilem se rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro grilování menších množství. |

* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu specifikovaném na knoflíku řízení teploty.

Příslušenství k výrobku

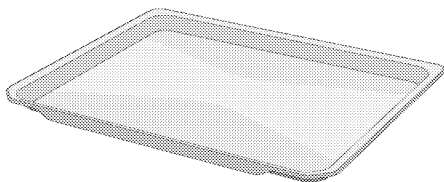
Ve vašem výrobku je různé příslušenství. V této části je uveden popis příslušenství a popis jeho správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu výrobku. Ve vašem výrobku nemusí být dostupné veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce.

POZNÁMKA : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty zdeformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.



Standardní mísa

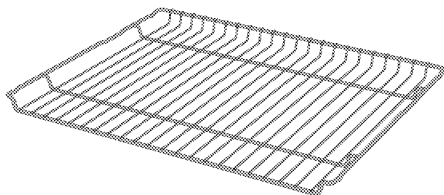
Používá se pro pečivo, mražená jídla a smažení velkých kusů.



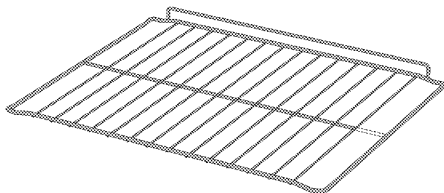
Mísa na pečivo

Používá se pro pečivo, jako například koláče a sušenky.

Modely s drátěnými policemi:



Modely bez drátěných polic:



Rošt

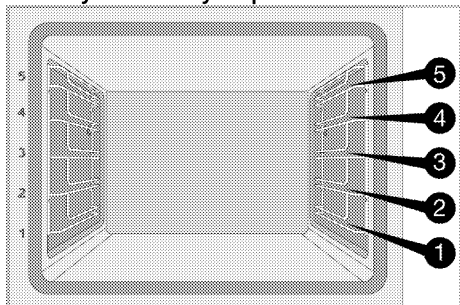
Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit, na požadované polici.

Použití příslušenství výrobku

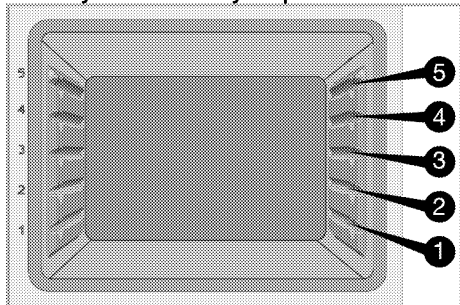
Varné police

V oblasti vaření je 5 úrovní polohy polic. Pořadí polic můžete vidět také v číslech na předním rámu trouby.

Modely s drátěnými policemi



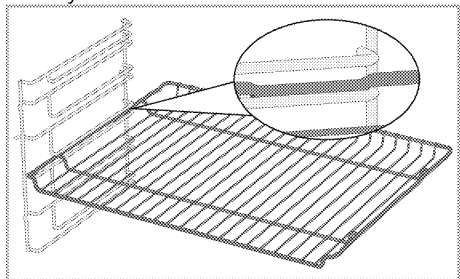
Modely bez drátěných polic



Umístění roštu na varné police

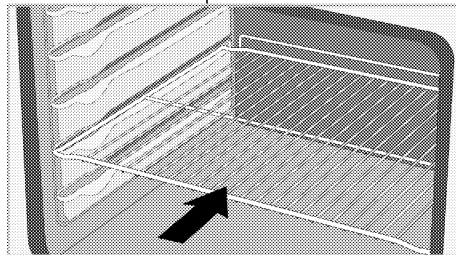
Modely s drátěnými policemi:

Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police pro rošt. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být rošt zajištěn na polici pro rošt zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

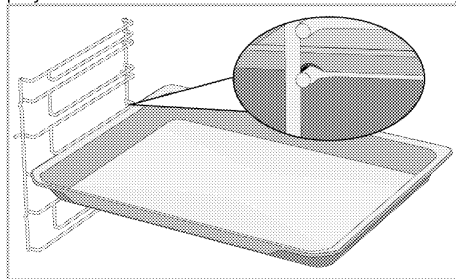
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Umístění mísy na varné police

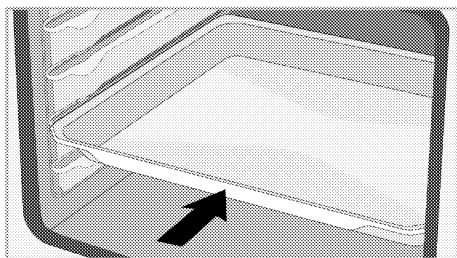
Modely s drátěnými policemi:

Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích pro rošt. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně. Pro lepší vaření musí být mísa na polici pro rošt zajištěna zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

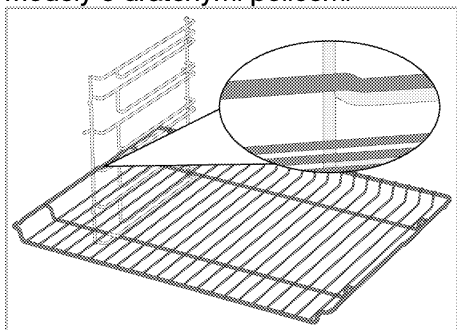
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



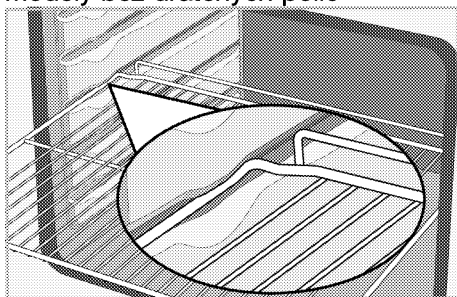
Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklonění roštu z police pro rošt. Díky této funkci můžete vyjmout své jídlo snadno a bezpečně. Při odstraňování roštu jej můžete vytáhnout dopředu, až dosáhne zarážky. Musíte jej přesunout přes zarážku, abyste jej mohli zcela vyjmout.

Modely s drátěnými policemi



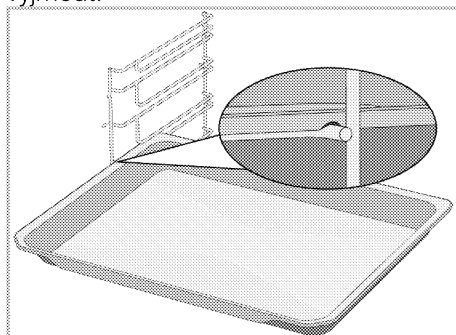
Modely bez drátěných polic



Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

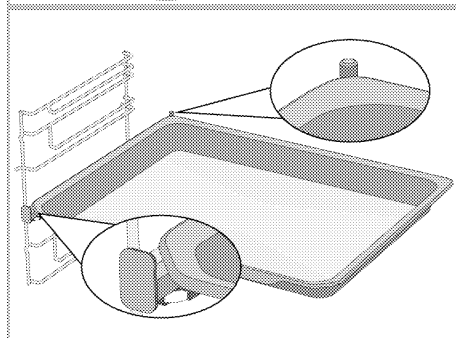
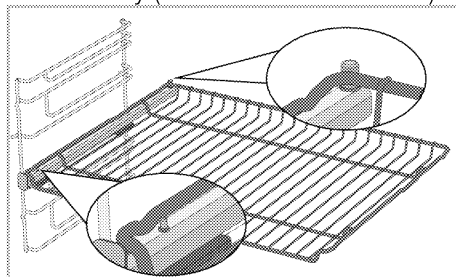
K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklonění mísy z roštu. Při vyjímání mísy ji uvolníte ze zadního zámku a táhnete směrem k sobě, dokud

nedosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste ji mohli zcela vyjmout.



Správné umístění roštu a mísy na teleskopických lištách - Modely s drátěnými policemi a teleskopickými lištami

Díky teleskopickým lištám můžete snadno instalovat a vyjmát mísy nebo rošt. Při používání mís a roštů s teleskopickou lištou je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických lišt spočívaly na okrajích roštu a mísy (znázorněno na obrázku).






Technické specifikace

Všeobecné specifikace

| | |
|---|---------------------------------------|
| Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka) | 595 mm/594 mm/567 mm |
| Instalační rozměry trouby (výška / šířka / hloubka) | 590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Napětí / frekvence | 220-240 V~; 50 Hz |
| Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Celková spotřeba energie | 2.6 kW |
| Typ trouby | Multifunkční trouba |

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se určují při standardním zatížení pomocí funkce dolního - horního ohřevače nebo funkce ohřevu s pomocí ventilátoru (pokud jsou k dispozici).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícím řazením v závislosti na tom, zda jsou příslušné funkce na výrobku k dispozici: 1- Ekonomický ohřev ventilátorem, 2-Ohřev ventilátorem 3- Částečný gril s pomocí ventilátoru, 4-Horní a spodní ohřev.

-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

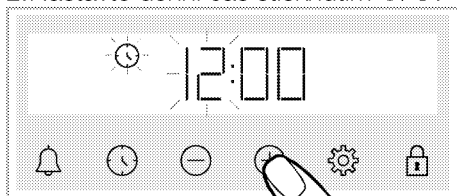
4 První použití

Než začnete svůj výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky v následujících částech.

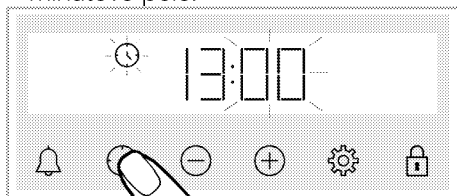
První nastavení času

i Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud jej nenastavíte, nemůžete u některých modelů trouby vařit.

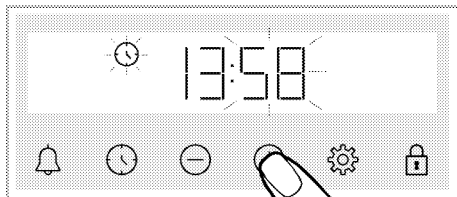
1. Když troubu zapnete poprvé, na displeji bliká hodinové pole „12:00“ a symbol ⌚.
2. Nastavte denní čas stisknutím ⊕/⊖.



3. Stisknutím tlačítka ⌚ nebo ⚙ aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím ⊕/⊖.



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚ nebo ⚙.

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol ⌚.

i Pokud není první čas nastaven, symboly „12:00“ a ⌚ stále blikají a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo stisknutím tlačítka ⌚, když je na „12:00“. Nastavení dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě výpadku napájení se aktuální nastavení času zruší. Musí se znovu upravit.

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyměte z trouby veškeré příslušenství dodávané s výrobkem.
3. Zapněte výrobek na 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly zůstat v troubě během výroby.
4. Při práci s výrobkem vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, kterou mají všechny ohřívače ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství;

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou s čisticím prostředkem a jemnou mycí houbou.

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

POZNÁMKA 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 zápalu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor

Váš výrobek má chladicí ventilátor. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky, a ochlazuje jak přední stranu výrobku, tak zařízení. Po ukončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Nad dvířky trouby vychází horký vzduch. Nezakrývejte ničím tyto větrací otvory. Jinak se trouba může přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v činnosti během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20–30 minut). Pokud vaříte naprogramováním časovače trouby, na konci doby vaření se ventilátor chlazení vypne se všemi funkcemi. Doba běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.


Osvětlení trouby

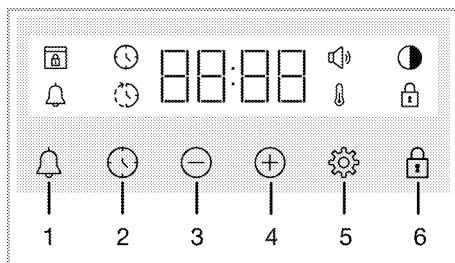
Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

Pokud se dvířka výrobku otevřou během provozu trouby nebo v zavřené poloze, světlo trouby se rozsvítí automaticky.

Ovládání řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby









- i** Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
- i** Při provádění jakéhokoli nastavení blikají na displeji příslušné symboly. Počkejte prosím chvíli, než se nastavení uloží.
- i** Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení pečení, nelze upravit denní čas.
- i** Pokud je po zahájení pečení nastavena doba pečení, zobrazí se na obrazovce zbývající čas.
- i** V případech, kdy je nastavena doba pečení nebo čas ukončení pečení, můžete je zrušit automaticky dlouhým stisknutím tlačítka .



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko pro snížení
- 4 Tlačítko pro zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení

6 Tlačítko zámku tlačítek

Symboly displeje

-  : Symbol času vaření
-  : Symbol času konce vaření
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Symbol zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol hlasitosti
-  : Symbol zámku dvířek*

* Liší se v závislosti na modelu výrobku. Na vašem výrobku nemusí být k dispozici.

Zapnutí trouby

Když pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberete funkci, pomocí které chcete péct, a nastavíte pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu potřebnou teplotu, trouba začne pracovat.

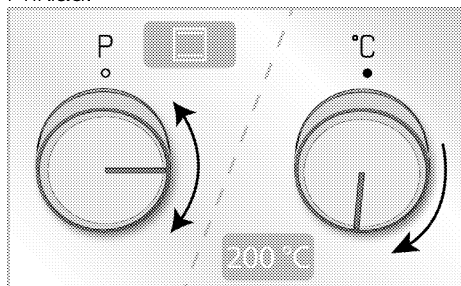
Vypnutí trouby

Troubu vypnete otočením ovládacího knoflíku pro výběr funkce a ovládacího knoflíku pro teplotu do polohy vypnuto (nahoru).

Volba teploty a provozní funkce trouby při ručním pečení



Péci můžete pomocí ručního ovládání (pod vaší kontrolou) bez nastavení doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo.

Příklad:





1. Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberte funkci, pomocí které chcete péct.

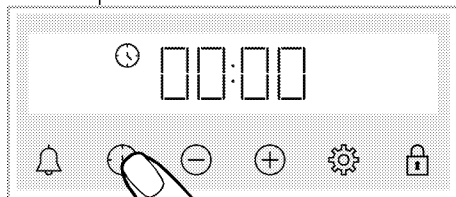
2. Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu nastavte teplotu, při které chcete péct.




» Vaše trouba začne okamžitě pracovat s vybranou funkcí a teplotou a na obrazovce se zobrazí . Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí. Trouba se nevypne automaticky, protože ruční pečení se provádí bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a troubu vypnout. Když je pečení hotovo, troubu vypnete otočením ovládacího knoflíku pro výběr funkce a ovládacího knoflíku pro teplotu do polohy vypnuto (nahoru).

Pečení s nastavením doby pečení:

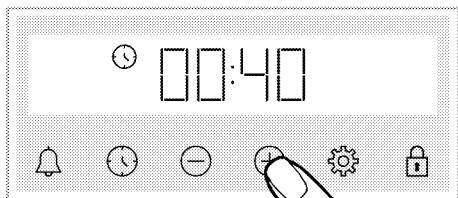
Troubu můžete nechat automaticky vypnout na konci doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo a nastavením doby pečení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol  pro dobu pečení.



i Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka  pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek /.

3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek /.



- i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» Vaše trouba začne okamžitě pracovat s vybranou funkcí a teplotou. Nastavená doba pečení se začne odpočítávat a na displeji se zobrazí . Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí.

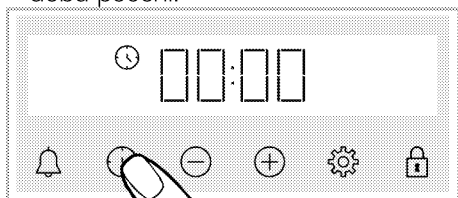
5. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol a pípá časovač.

6. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

Chcete-li nastavit čas ukončení pečení na pozdější dobu:

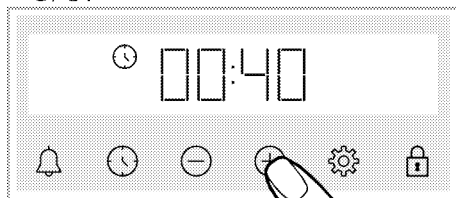
Výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo můžete nastavit dobu pečení a čas ukončení pečení na pozdější dobu, což umožní automatické spuštění a vypnutí trouby.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro dobu pečení.



- i** Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek /.

3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek /.



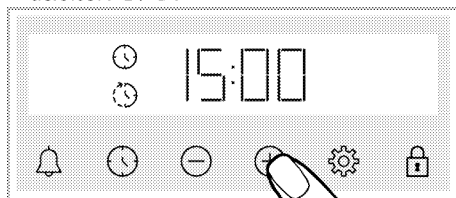
- i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

» Po nastavení doby pečení se na obrazovce trvale zobrazuje symbol .

4. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro čas ukončení pečení.






5. Nastavte čas ukončení pečení pomocí tlačítek /.




» Po nastavení času ukončení pečení se na displeji trvale zobrazuje symbol a symbol se symbolem časového intervalu. Jakmile začne pečení, symbol zmizí.

6. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» **Časovač trouby vypočítá čas zahájení pečení od nastaveného času ukončení pečení.** Po dosažení doby zahájení pečení se aktivuje zvolená funkce a trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Nastavená doba pečení se začne odpočítávat a na displeji se zobrazí . Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí.

7. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol  a pípá časovač.



8. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

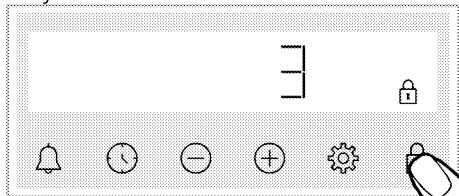
 Pokud na konci zvukového varování stisknete jakékoli tlačítko, trouba začne znovu pracovat. Chcete-li zabránit tomu, aby trouba na konci varování začala znovu pracovat, otočte ovládací knoflík pro teplotu a ovládací knoflík pro výběr funkce do polohy „0“ a troubu vypnete.

Nastavení


Aktivace zámku tlačítek


Aktivací funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahu do řídicí jednotky.


1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .





» Objeví se symbol  a na displeji začne odpočítávání 3-2-1. Když je odpočítávání skončeno, zámek tlačítek


se aktivuje. Pokud se dotknete kteréhokoli tlačítka, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .

 Pokud přestanete mačkat tlačítko X před ukončením odpočítávání, zámek tlačítek nebude aktivován.

 Když je zámek tlačítek zapnutý, tlačítka časovače nelze použít. Zámek tlačítek nebude v případě výpadku napájení zrušen.

Deaktivace zámku tlačítek


1. Stiskněte , až na displeji zmizí symbol .



» Symbol  zmizí a zámek tlačítek se na displeji deaktivuje.

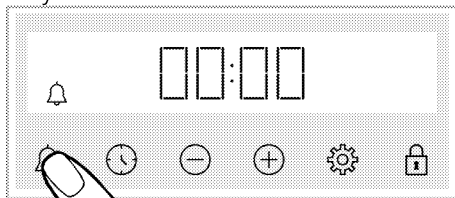
Nastavení alarmu



Časovač výrobku můžete použít také pro jakékoli jiné varování nebo připomenutí než vaření.

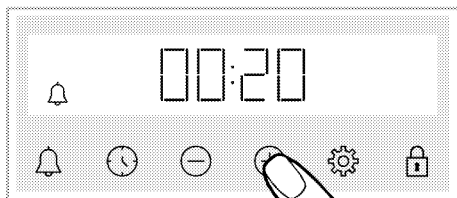
Alarm nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro výstražné účely. Alarm můžete použít například tehdy, když chcete po určité době jídlo v troubě otočit. Jakmile nastavený čas vyprší, hodiny vás upozorní zvukovým varováním.



 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .



2.  Nastavte čas alarmu pomocí tlačítek .







- » Po nastavení času alarmu zůstane symbol  svítit a čas alarmu na displeji začíná odpočítávat. Pokud současně nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji se zobrazí kratší doba.
- Po vypršení času alarmu začne symbol  blikat a upozorní vás zvukovým varováním.

Vypnutí alarmu

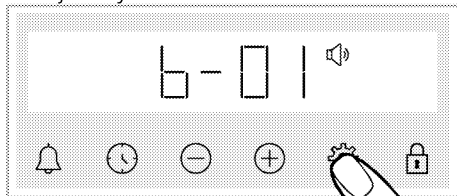
- Na konci času alarmu se na dvě minuty ozve varování. Stisknutím kteréhokoli tlačítka zvuk varování zastavíte.
- » Varovný zvuk se zastaví a na displeji se objeví denní čas.

Pokud chcete zrušit alarm;

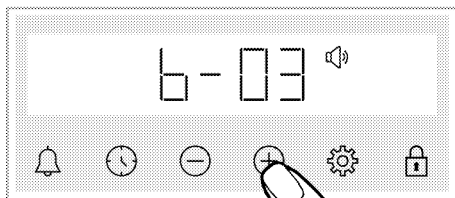
- Mačkejte , až se na displeji objeví symbol  pro resetování času alarmu. Mačkejte tlačítko , až se zobrazí „00:00“.
-  alarm můžete zrušit také dlouhým stisknutím tlačítka.


Změna úrovně hlasitosti

- Mačkejte tlačítko , až se na displeji objeví symbol .



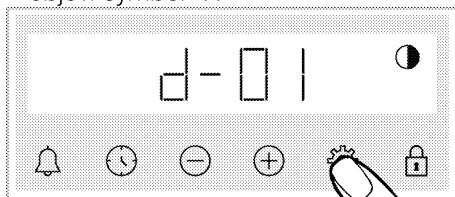
- Pomocí tlačítek / nastavte požadovanou úroveň. („b-1“ - „b-2“ - „b-3“)





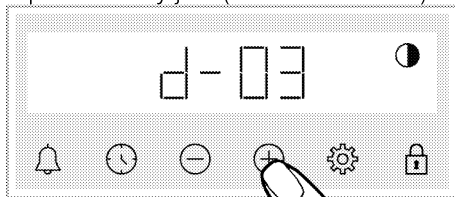
- Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.

Nastavení jasu displeje

- Mačkejte tlačítko , až se na displeji objeví symbol .







- Pomocí tlačítek / nastavte požadovaný jas. (d-01 - d-02 - d-03)

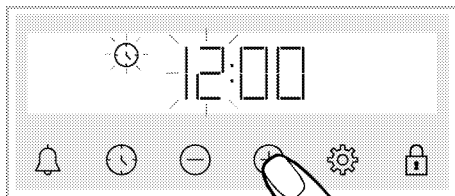


- » Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.

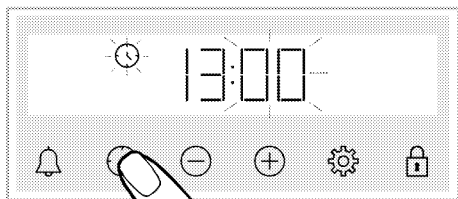
Změna denního času

Pokud ve vaší troubě chcete změnit čas, který jste nastavili dříve,

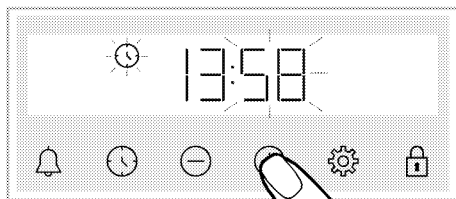
- Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .
- Nastavte denní čas stisknutím /.



- Stisknutím tlačítka  nebo  aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím ⊕/⊖.



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⊖ nebo ⚙.

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol 🕒.

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje typy na přípravu a pečení jídla.

Kromě toho můžete najít také některé potraviny testované výrobci a nejhodnější nastavení pro tyto potraviny. Je také uvedeno vhodné nastavení trouby a příslušenství pro tato jídla.

Obecná varování pro vaření v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během vaření nebo po něm se může objevit horká pára. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči. Při otevírání dvířek trouby se držte dále.
- Intenzivní pára, která se vytváří během vaření může v důsledku teplotních rozdílů způsobit kondenzaci vodních kapek na vnitřní a vnější straně trouby a na horních částech zařízení. Toto je normální a fyzický jev.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy z trouby vyjměte příslušenství, které nepoužijete. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zamezit vaření vašeho jídla na správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle vlastního receptu, se můžete orientovat podle podobných jídel uvedených v tabulkách vaření.
- Použitím dodaného příslušenství při vaření získáte nejlepší výkon. Vždy dodržujte varování a informace uvedené výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Nepromastitelný papír, který budete používat při vaření, vystříhnete ve vhodných velikostech pro nádobu, kterou budete vařit. Nepromastitelné

papíry, které přesahují nádobu, mohou představovat riziko popálení a ovlivnit kvalitu vaření. Používejte papír odolný proti mastnotě odpovídající specifikovaném teplotním rozsahu.

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, umístěte jídlo na doporučenou správnou polici. Během vaření neměňte polohu police.

Pečivo a jídlo do trouby

Obecné informace

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, doporučujeme při pečení používat příslušenství k výrobku. Pokud hodláte používat externí nádobí, dávejte přednost tmavému, nelepivému a tepelně odolnému nádobí.
- Pokud se v tabulce pečení doporučuje předehřátí, nezapomeňte vložit jídlo do trouby až po předehřátí.
- Pokud se chystáte péct s nádobím na grilovacím roštu, umístěte nádobí doprostřed grilovacího roštu, ne blízko zadní stěny.
- Všechny suroviny používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a při pokojové teplotě.
- Stav pečení výrobků se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Hodnoty uvedené v tabulkách pečení jsou stanoveny na základě zkoušek provedených v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na vhodnou polici doporučenou v tabulce pečení. Spodní police trouby se označuje jako police 1.

Tipy pro pečení sladkého pečiva

- Pokud je sladké pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.

- Pokud je sladké pečivo vlhké, použijte malé množství tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část sladkého pečiva spálená, položte jej na spodní polici, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
- Pokud je dobře upečeno uvnitř, ale vnější strana je lepivá, použijte menší množství tekutiny, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného těsta nepřetéká přes plech na pečení.
- Pokud je pečivo na povrchu hnědé, ale vespod není upečené, ujistěte se, že množství plevy, kterou použijete na pečivo, nestéká příliš pod pečivo. Pro rovnoměrné zhnědnutí zkuste plevu rovnoměrně rozprostřít mezi pláty těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a při teplotě odpovídající tabulce pečení. Pokud spodní část ještě není dostatečně upečená, položte pečivo na spodní polici pro další pečení.

Typy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení. Pláty těsta navlhčete plevou sestávající z mléka, oleje, vajec a jogurtu.

| Potraviný | Počet mís | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Položka police | Teplota (°C) | Doba vaření (min) (cca) |
|-----------------|------------|--|----------------------|---|---|---|
| Koláče v míse | Jedna mísa | Standardní mísa* | Horní a spodní ohřev | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Koláče ve formě | Jedna mísa | Forma na koláč na roštu** | Ohřev ventilátorem | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| | Jedna mísa | Standardní mísa* | Horní a spodní ohřev | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Jedna mísa | Standardní mísa* | Ohřev ventilátorem | 3 | 150 | 25 ... 35 |
| Malé koláče | | | | Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2 | | |
| | 2 mísy | 2–Standardní mísa* 4–Mísa na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2–4 | Modely s drátěnými policemi: 150 Modely bez drátěných polic: 140 | Modely s drátěnými policemi: 25 ... 40 Modely bez drátěných polic: 30 ... 45 |
| Piškotový koláč | Jedna mísa | Kruhová forma na koláče, průměr 26 cm, se svorkou na roštu** | Horní a spodní ohřev | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Jedna mísa | Kruhová forma na koláče, průměr 26 cm, se svorkou na roštu** | Ohřev ventilátorem | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Koláček | Jedna mísa | Mísa na pečivo* | Horní a spodní ohřev | 3 | 170 | 25 ... 35 |
| | Jedna mísa | Mísa na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 3 | 170 | 20 ... 30 |

| Potraviný | Počet mís | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Pořadí police | Teplota (°C) | Doba vaření (min) (cca) |
|----------------|------------|---|---|---------------|--------------|-------------------------|
| | 2 mísy | 2–Standardní mísa* 4–Mísa na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2–4 | 170 | 25 ... 35 |
| Těstové pečivo | Jedna mísa | Standardní mísa* | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | Jedna mísa | Standardní mísa* | Ohřev ventilátorem | 2 | 180 | 35 ... 45 |
| | 2 mísy | 1–Standardní mísa* 4–Mísa na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 1–4 | 180 | 35 ... 45 |
| Bohaté pečivo | Jedna mísa | Standardní mísa* | Horní a spodní ohřev | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| | Jedna mísa | Standardní mísa* | Ohřev ventilátorem | 3 | 180 | 20 ... 30 |
| | 2 mísy | 2–Standardní mísa* 4–Mísa na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2–4 | 180 | 20 ... 30 |
| Celý chléb | Jedna mísa | Standardní mísa* | Horní a spodní ohřev | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| | Jedna mísa | Standardní mísa* | Ohřev ventilátorem | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Nudle | Jedna mísa | Skleněný / kovový obdélníkový kontejner na roštu** | Horní a spodní ohřev | 2 nebo 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Jablečný koláč | Jedna mísa | Kruhová černá kovová forma, průměr 20 cm na roštu** | Horní a spodní ohřev | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Jedna mísa | Kruhová černá kovová forma, průměr 20 cm na roštu** | Ohřev ventilátorem | 2 | 170 | 50 ... 70 |
| Pizza | Jedna mísa | Standardní mísa* | Horní a spodní ohřev | 2 | 200 ... 220 | 10 ... 20 |

Předeheřivání se doporučuje u všech potravin.

* Toto příslušenství nemusí být součástí vašeho výrobku.

** Toto příslušenství není součástí vašeho výrobku. Jedná se o komerčně dostupné příslušenství.

Maso, ryby a drůbež

Klíčové body při grilování

- Výsledek pečení se zvýší ochucením všech kuřat, krůt a velkých kusů masa před pečením citronovou šťávou a pepřem.
- Pečení vykostěného masa trvá o 15 až 30 minut déle než smažení plátků masa.
- Měli byste počítat s dobou pečení asi 4 až 5 minut na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby pečení nechte maso v troubě asi 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozloží ve smaženém maso a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teplu ve střední nebo spodní úrovni police.

| Potraviný | Počet mís | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Poloha police | Teplota (°C) | Doba vaření (min) (cca) |
|---------------------------------|------------|--|---|---------------|---|-------------------------|
| Steak (celý) / Pečený (1 kg) | Jedna mísa | Standardní mísa* | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 3 | 15 minuty 250/max, po 180 ... 190 | 60... 80 |
| Jehněčí nožka (1,5–2,0 kg) | Jedna mísa | Standardní mísa* | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 3 | 15 minuty 250/max, po 170 | 110... 120 |
| Pečené kuře (1,8–2 kg) | Jedna mísa | Rošt* Položte jednu mísu na spodní polici | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 2 | 15 minuty 250/max, po 190 | 60... 80 |
| | Jedna mísa | Rošt* Položte jednu mísu na spodní polici | Ohřev ventilátorem | 2 | 200 ... 220 | 60... 80 |
| | Jedna mísa | Rošt* Položte jednu mísu na spodní polici | Funkce „3D“ | 2 | 15 minuty 250/max, po 190 | 60... 80 |
| Krocán (5,5 kg) | Jedna mísa | Standardní mísa* | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 1 | 25 minuty 250/max, po 180 ... 190 | 150... 210 |
| | Jedna mísa | Standardní mísa* | Funkce „3D“ | 1 | 25 minuty 250/max, po 180 ... 190 | 150... 210 |
| Ryba | Jedna mísa | Rošt* Položte jednu mísu na spodní polici | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 3 | 200 | 20... 30 |
| | Jedna mísa | Rošt* Položte jednu mísu na spodní polici | Funkce „3D“ | 3 | 200 | 20... 30 |

Předeřívání se doporučuje u všech potravin.

* Toto příslušenství nemusí být součástí vašeho výrobku.

** Toto příslušenství není součástí vašeho výrobku. Jedná se o komerčně dostupné příslušenství.

Grilování

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědne, má krásnou kůrku a nevyschne. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování mějte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s**

otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.
- Umístěte kousky, které chcete grilovat, na drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt tak, abyste jejich rozložením nepřekročili rozměry topného článku.
- Doby pečení uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na tloušťce grilovaných kousků.
- Zasuňte drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt do požadované úrovně v troubě. Pokud grilujete na drátěném roštu, zasuňte do spodní police plech

trouby, abyste zachytili olej. Plech trouby, který budete zasouvat, by měl být tak velký, aby pokrýval celou plochu grilování. Tento plech nemusí

být součástí výrobku. Za účelem snadného čištění dejte na plech trouby trochu vody.

Tabulka grilování

| Potraviný | Příslušenství k použití | Poloha police | Teplota (°C) | Doba vaření (min) (cca) |
|-----------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Ryba | Rošt | 4–5 | 250 | 20... 25 |
| Kuřecí kousky | Rošt | 4–5 | 250 | 25... 35 |
| Masová koule (hovězí) – 12 kousky | Rošt | 4 | 250 | 20... 30 |
| Jehněčí kotleta | Rošt | 4–5 | 250 | 20... 25 |
| Steak – (krájený) | Rošt | 4–5 | 250 | 25... 30 |
| Telecí kotleta | Rošt | 4–5 | 250 | 25... 30 |
| Gratinovaná zelenina | Rošt | 4–5 | 220 | 20... 30 |
| Toustový chléb | Rošt | 4 | 250 | 1... 3 |

Pro všechna grilovaná jídla se doporučuje předehřívát po dobu 5 minut.

Kousky potravin po 1/2 celkové doby grilování otočte.

Částečný gril s pomocí ventilátoru – Tabulka grilování

| Potraviný | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Poloha police | Teplota (°C) | Doba vaření (min) (cca) |
|-----------------------------------|---|------------------------------------|---------------|---------------------------------|-------------------------|
| Ryba | Rošt | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 4 | 200 | 30... 35 |
| Kuřecí kousky | Rošt | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 4 | 250 | 25... 35 |
| Masová koule (hovězí) – 12 kousky | Rošt | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 4 | 250 | 30... 40 |
| Steak (celý) / Pečený (1 kg) | Rošt Položte jednu mísu na spodní polici | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 3 | 15 minuty 250 po 180 ... 190 | 90... 110 |

Předehřívajte všechna grilovaná jídla na tomto grilovacím stole.

Jídlo pro zkoušky

Jídla v této tabulce pečení jsou připravena podle normy EN 60350-1, aby se usnadnilo zkoušení výrobku ve zkušebních ústavech.

| Potraviný | Počet mís | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Poloha police | Teplota (°C) | Doba vaření (min) (cca) |
|-------------------------|------------|---|----------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| | Jedna mísa | Standardní mísa* | Horní a spodní ohřev | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| Pečivo (sladký koláček) | Jedna mísa | Standardní mísa* | Ohřev ventilátorem | 3 | 140 | 15 ... 25 |
| | 2 mísy | 2-Standardní mísa* 4-Mísa na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2 - 4 | 140 | 15 ... 25 |
| Malé koláče | Jedna mísa | Standardní mísa* | Horní a spodní ohřev | 3 | 160 | 25 ... 35 |

| Potraviný | Počet mís | Příslušenství k použití | Provozní funkce | Poloha police | Teplota (°C) | Doba vaření (min) (cca) |
|-----------------|------------|--|----------------------|---|---|---|
| | Jedna mísa | Standardní mísa* | Ohřev ventilátorem | Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2 | 150 | 25 ... 35 |
| | 2 mísy | 2-Standardní mísa* 4-Mísa na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2 - 4 | Modely s drátěnými policemi: 150 Modely bez drátěných polic: 140 | Modely s drátěnými policemi: 25 ... 40 Modely bez drátěných polic: 30 ... 45 |
| Piškotový koláč | Jedna mísa | Kruhová forma na koláče, průměr 26 cm, se svorkou na roštu** | Horní a spodní ohřev | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| | Jedna mísa | Kruhová forma na koláče, průměr 26 cm, se svorkou na roštu** | Ohřev ventilátorem | 2 | 160 | 30 ... 40 |
| Jablečný koláč | Jedna mísa | Kruhová černá kovová forma, průměr 20 cm na roštu** | Horní a spodní ohřev | 2 | 180 | 50 ... 70 |
| | Jedna mísa | Kruhová černá kovová forma, průměr 20 cm na roštu** | Ohřev ventilátorem | 2 | 170 | 50 ... 70 |

Přehřívání se doporučuje u všech potravin.

* Toto příslušenství nemusí být součástí vašeho výrobku.

** Toto příslušenství není součástí vašeho výrobku. Jedná se o komerčně dostupné příslušenství.

Grilování

| Potraviný | Příslušenství k použití | Poloha police | Teplota (°C) | Doba vaření (min) (cca) |
|----------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------|
| Toustový chléb | Rošt | 4 | 250 | 1 ... 3 |
| Masová koule (hovězí) - 12 kusky | Rošt | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Po 1/2 celkové doby grilování jídlo otočte.

Pro všechna grilovaná jídla se doporučuje přehřívát po dobu 5 minut.

7 Údržba a péče

Obecné informace o čištění

⚠ Obecná varování

- Před čištěním výrobku počkejte, až vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Pokud budete výrobek čistit v pravidelných intervalech, prodlouží se jeho životnost a sníží se výskyt častých problémů.
- Výrobek je třeba po každém použití důkladně vyčistit. Zbytky jídla se tak snadno vyčistí a tyto zbytky se nemohou spálit při následném použití výrobku.
- K čištění nepoužívejte přístroje, které při čištění používají páru.
- Některé mycí nebo čisticí prostředky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy ani ostré předměty.
- K čištění výrobku není třeba žádný speciální čisticí prostředek. Vyčistěte výrobek pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění nezapomeňte úplně setřít veškerou zbývající tekutinu a okamžitě odstranit veškeré zbytky jídla, které se rozstříknou během pečení.

Povrchy z nerezové oceli a oceli inox

- K čištění povrchů a madel z nerezové oceli a oceli inox nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlor.
- Očistěte je měkkým hadříkem a tekutým čisticím prostředkem (který nezpůsobuje poškrábání), a dávejte pozor, abyste je otírali jedním směrem.

- V průběhu času se může na površích z nerezové oceli a oceli inox objevit mírná změna barvy. Nemá to žádný vliv na fungování tohoto výrobku.
- Okamžitě bez čekání odstraňte z povrchů skvrny vápničku, oleje, škrobu a bílkovin. Skvrny mohou rezivět za dlouhou dobu.

Smaltované povrchy

- Po použití vyčistěte smaltované povrchy pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí snadného čištění párou, můžete provést snadné čištění párou u lehkých nečistot, které nejsou trvalé. (Viz část „Snadné čištění párou“)
- V případě nadměrného znečištění zbytky jídla připálenými na povrchu použijte drátěnku z nerezové oceli a čisticí prostředek na troubu.
- Čisticí prostředek na troubu doporučený pro smaltované povrchy můžete získat z autorizovaného servisu. Nepoužívejte externí čisticí prostředky na troubu.
- Trouba musí před čištěním vychladnout v prostoru pro pečení. Čištění horkých povrchů představuje nebezpečí požáru a způsobí poškození na smaltovaném povrchu.

Katalytické povrchy

- Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu.
- Katalytické stěny mají lehce matný a porézny povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Katalytické povrchy absorbují díky své porézni struktuře olej a když je povrch

nasyčený olejem, začnou se povrchy lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto díly vyměnit.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí materiály. Mohou poškodit skleněný povrch.
- Vyčistěte tento povrch pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Pokud po čištění zůstane zbytkový čisticí prostředek, otřete jej studenou vodou a vysušte měkkým hadříkem. Zbytky čisticího prostředku mohou přístě poškodit skleněný povrch.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu se nesmí za žádných okolností seškrabávat pilovitými noži, drátěnkou nebo podobnými nástroji pro škrabání.
- Skvrny vápnicku (žluté skvrny) na skleněném povrchu můžete odstranit komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste čisticí prostředek houbou a vyčkejte delší dobu, než bude správně působit. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na skleněném povrchu jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohlo by dojít k poškození povrchů.

Čištění příslušenství

Pokud není v uživatelské příručce uvedeno jinak, nemyjte příslušenství k výrobku v myčce na nádobí.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění ovládacích panelů s tlačítky otřete panel a tlačítka vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu nevyjímejte tlačítka a těsnění pod ním. Ovládací panel a tlačítka se mohou poškodit.
- Dotykové ovládací panely vyčistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Pokud má váš výrobek funkci uzamčení tlačítek, nastavte před provedením čištění ovládacího panelu uzamčení tlačítek. V opačném případě může dojít k chybné detekci tlačítek.

Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typů povrchů v troubě.

Čištění bočních stěn trouby

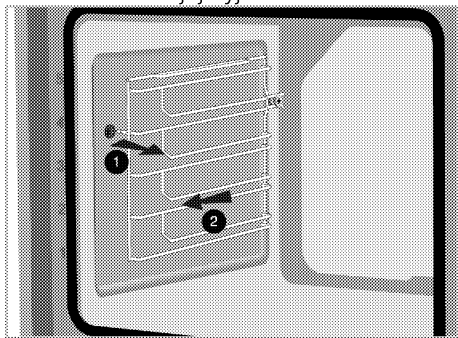
Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu. Pokud jsou v troubě katalytické stěny, naleznete informace v části „Katalytické stěny“.

Pokud je váš výrobek modelem s drátěnými rošty, vyjměte před čištěním bočních stěn drátěné rošty. Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ pro typ povrchu boční stěny.

Postup vyjmutí bočních drátěných roštů:

1. Vyjměte přední část drátěného roštu zatažením za boční stěnu v opačném směru.

2. Vytáhněte drátěný rošt směrem k sobě a zcela jej vyjměte.

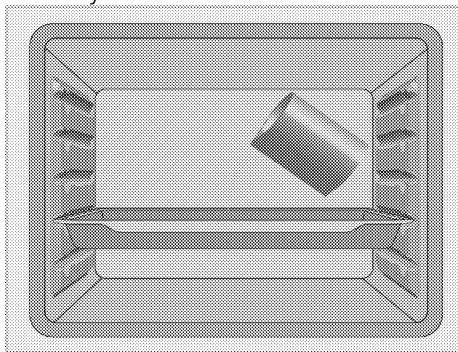


3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

Snadné čištění párou

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistoty (pokud s čištěním nečekáte příliš dlouho) jsou změkčeny párou, která se tvoří uvnitř trouby, a voda kondenzuje na vnitřních plochách trouby.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Nalijte do plechu na pečení 500 ml vody a umístěte plech do 2. lišty trouby.



3. Nastavte troubu do režimu snadného čištění párou a nechte ji spuštěnou 15 minut při 100 °C.

4. Otevřete dvířka a ihned otřete vnitřní povrchy trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Při otevírání dvířek dojde k úniku páry. To může způsobit riziko popálení. Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní.

5. Zbývající nečistoty očistěte teplou vodou s mycím prostředkem, měkkým hadříkem nebo houbou a otřete je suchým hadříkem.

i Během režimu snadného čištění párou se voda umístěná na plechu pro změkčení lehce odstranitelných vytvořených zbytků/nečistot v prostoru trouby vypařuje a kondenzuje v prostoru trouby a na vnitřním skle dveří trouby. Proto může voda po otevření dvířek odkapávat. Otřete kondenzát ihned po otevření dvířek trouby.

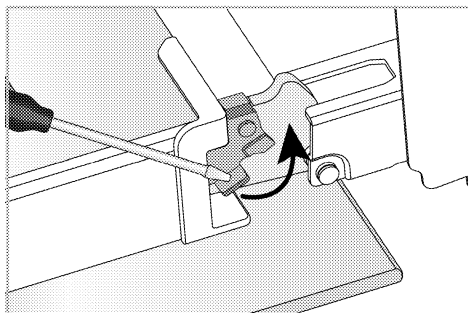
Čištění dvířek trouby

i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

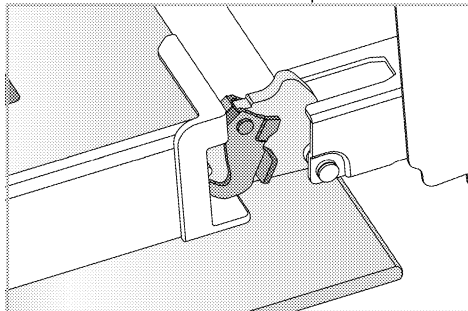
Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem.

Vyjmutí dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete příchytky v objímce závěsu předních dvířek vpravo a vlevo zatlačením dolů, jak je znázorněno na obrázku.

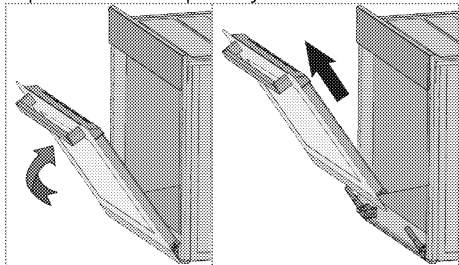


Zámek závěsu – uzavřená poloha



Zámek závěsu – otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



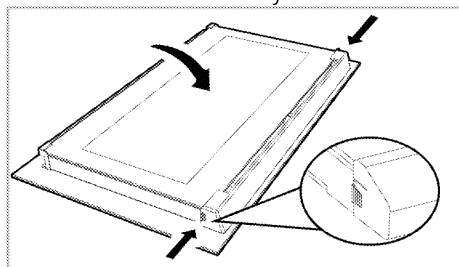
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

i Při opětovném nasazení dvířek je nutné postupovat v opačném pořadí. Při nasazení dvířek nezapomeňte zavřít přichytky na objímce závěsu.

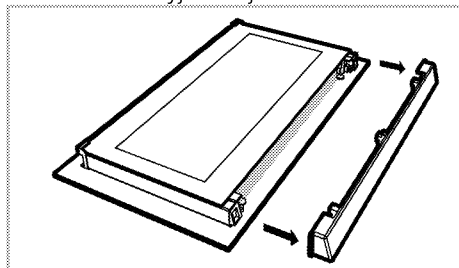
Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

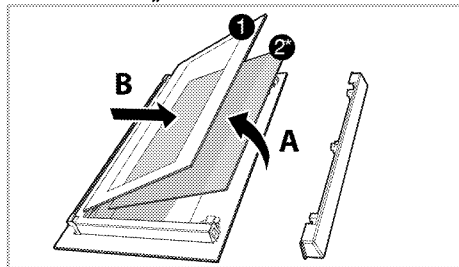
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Táhněte součást z plastu připevněnou k horní části předních dvířek směrem k sobě se současným stisknutím tlakových bodů na obou stranách součásti a vyjměte ji.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo (1) směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



1 Nejvnitřnější skleněný panel

2* Vnitřní skleněný panel (Ve vašem výrobku nemusí existovat.)

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), opakujte stejný postup, abyste jej oddělili (2).
5. Prvním krokem přeskupení dvířek je opětovné sestavení vnitřního skla (2). Umístěte zkosenou hranu skla tak, aby odpovídala zkosené hraně plastové štěrbině. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastové štěrbině co nejbližší ke zcela vnitřnímu sklu (1).
6. Při opětovném sestavení zcela vnitřního skla (1) věnujte pozornost umístění potišťené strany skla na vnitřní sklo. Je důležité umístit spodní rohy zcela vnitřního skla (1) tak, aby odpovídaly spodním plastovým štěrbinám.
7. Tlačte součást z plastu směrem k rámu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Čištění světla trouby

Pokud dojde ke znečištění skleněných dvířek světla v oblasti pečení, vyčistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. V případě poruchy žárovky světla trouby jej můžete vyměnit následujícím postupem.

Výměna žárovky světla trouby

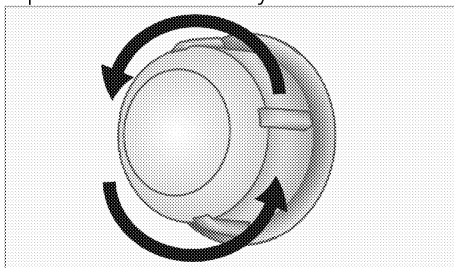
⚠ Obecná varování

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Světlo trouby je speciální elektrická žárovka odolná teplotě do 300 °C. Žárovky světla trouby lze získat z autorizovaných servisů.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.

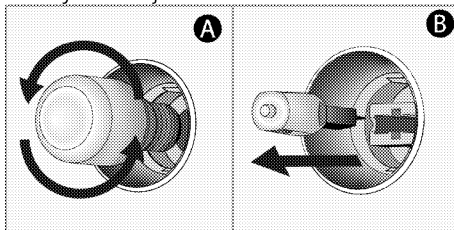
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte skleněný kryt jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.



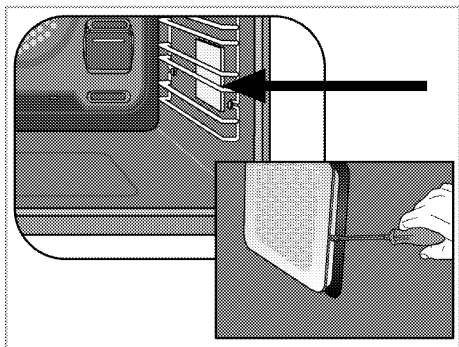
3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



4. Nasadíte zpět skleněný kryt.

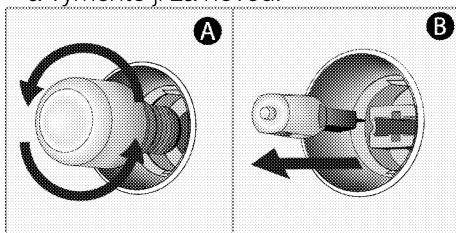
Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte drátěné police podle popisu.



3. Pomocí šroubováku zvedněte ochranný skleněný kryt žárovky.
4. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná

o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



5. Nasadíte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Z trouby při používání uniká pára.

- Je normální, že během používání uniká pára. >>> *Nejedná se o závadu.*

Během pečení se objevují kapky vody.

- Pára, která vzniká během pečení, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na chladné povrchy výrobku. >>> *Nejedná se o závadu.*

Při ohřevu a ochlazování trouba vydává kovové zvuky.

- Při ohřevu se mohou kovové části roztahovat a způsobit zvuky. >>> *Nejedná se o závadu.*

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Provedte jeho deaktivaci.*

Světlo trouby nefunguje.

- Žárovka světla trouby je vadná. >>> *Vyměňte žárovku světla trouby.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

Trouba nehřeje.

- Není nastavena na určitou funkci pečení a/nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení a/nebo teplotu.*
- U modelů vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte časovač.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

(U modelů s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo předtím k výpadku napájení. >>> *Nastavte časovač / vypněte výrobek a znovu jej zapněte.*



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

| | |
|--------------------------------------|--|
| tel. kontakt | 222 525 222 |
| tel. kontakt | 800 350 333 |
| e-mail | zakaznickecentrum@bekosa.cz |
| online objednávka opravy spotřebiče | www.bekocr.cz |
| 5 let záruky – podmínky a registrace | www.bekocr.cz |

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.

- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocv.cz.

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocv.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekocv.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

