



# **Piekarnik do zabudowy**

Instrukcja użytkowania

## **Vestavná trouba**

Návod k použití



BBIS25300XCN

**PL / CZ**

385.4408.35/R.AA/27.04.2021/4-3

7729486338

# 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:*

*- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

**Importer: Beko S.A.**

**ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa**



**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
Funkcja pary .....	10
Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia	11

**2 Instrukcje dotyczące środowiska 13**

Przepisy dotyczące odpadów.....	13
Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów .....	13
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	13
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	13

**3 Produkt 14**

Wprowadzenie produktu.....	14
Wprowadzenie i użycie panelu sterowania	15
Panel sterowania piekarnika .....	15
Funkcje obsługi piekarnika .....	16
Akcesoria .....	18
Zastosowanie akcesoriów .....	19
Specyfikacje techniczne.....	22

**4 Pierwsze użycie 23**

Pierwsze ustawienie godziny .....	23
Pierwsze czyszczenie .....	23

**5 Jak obsługiwać piekarnik 25**

Ogólne informacje na temat użytkowania piekarnika .....	25
Panel sterowania piekarnika .....	25
Korzystanie z funkcji pary .....	28
Ustawienia .....	29

**6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia. 32**

Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia .	32
Ciasta i wypieki .....	32
Mięso, ryby i drób .....	35
Grill .....	36
Gotowanie na parze .....	37
Test żywności.....	38

**7 Czyszczenie i konserwacja 40**

Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	40
Czyszczenie akcesoriów .....	41
Czyszczenie panelu sterowania .....	41
Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) .....	42
Łatwe czyszczenie parą .....	43
Czyszczenie drzwiczek piekarnika.....	44
Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika.....	46
Czyszczenie oświetlenia piekarnika .....	46

**8 Rozwiązywanie problemów 48**

# 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. Produktu nie wolno transportować, jeśli jest w nim woda. Można go przetransportować po usunięciu wody.
- 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 osiągnąć 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.
-  **Funkcja pary**
- W przypadku pieczenia na parze otwarcie drzwiczek może spowodować wydostanie się pary, co stwarza ryzyko poparzenia. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwi.
  - Nie używać wody destylowanej lub filtrowanej. Należy używać wyłącznie przegotowanej wody. Nie używać łatwopalnych, alkoholowych lub innych stałych roztworów zamiast wody.
  - Jeśli po pieczeniu na parze w piekarniku zostanie wilgoć, to może przyczynić się to do powstania rdzy. Po pieczeniu na parze należy zostawić piekarnik do wyschnięcia. Nie wolno przechowywać wilgotnych produktów

- spożywczych w piekarniku przez długi czas.
- Nie używać akcesoriów, które mogą powodować korozję w wyniku powstającej pary.
  - Należy uważać, aby nie rozlać wody na powierzchnię piekarnika lub niepożądane powierzchnie podczas wkładania/wyjmowania zbiornika na wodę.
  - Podczas wyjmowania gotowej potrawy z naczynia może wypływać gorący płyn.
  - Podczas pieczenia na parze zaleca się dodanie tyle wody, ile podano w tabeli.



### **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 rozbitcie szklanych powierzchni.
- Po każdym gotowaniu na parze pozostałą wodę ze zbiornika należy opróżnić, a sam zbiornik wyczyścić. Wykorzystanie wody pozostawionej w komorze do następnego gotowania stwarza problemy higieniczne.
- Zbiornik na wodę można myć w zmywarce. Zbiornik na wodę wytrzeć czystą wilgotną ściereczką, wysuszyć suchą szmatką i tak przechowywać. Nie suszyć zbiornika w piekarniku.
- W przypadku wapna, które może tworzyć się w zbiorniku wody, najlepiej użyć 200 cm<sup>3</sup> wody i 1 łyżeczka cytryny z solą i umieścić w zbiorniku na 1 godzinę. Następnie przemyć dużą ilością wody i wysuszyć. Zaleca się, aby tak robić co 4-5 użycie piekarnika.

- Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika. Nie zeskrobuje osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
- Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą, znajdującym się na podstawie piekarnika, po gotowaniu na parze - łatwe czyszczenie parą, dodaj 350 cm<sup>3</sup> octu (kwasowość octu nie może przekraczać 6%) do naczynia, znajdującego się na podstawie piekarnika w temperaturze otoczenia po każdym 2 lub 3 użyciach, a następnie odczekać 30 minut. Po 30 minutach wyczyścić miękką wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą szmatką.
- W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

## 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. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

#### Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

### Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy

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

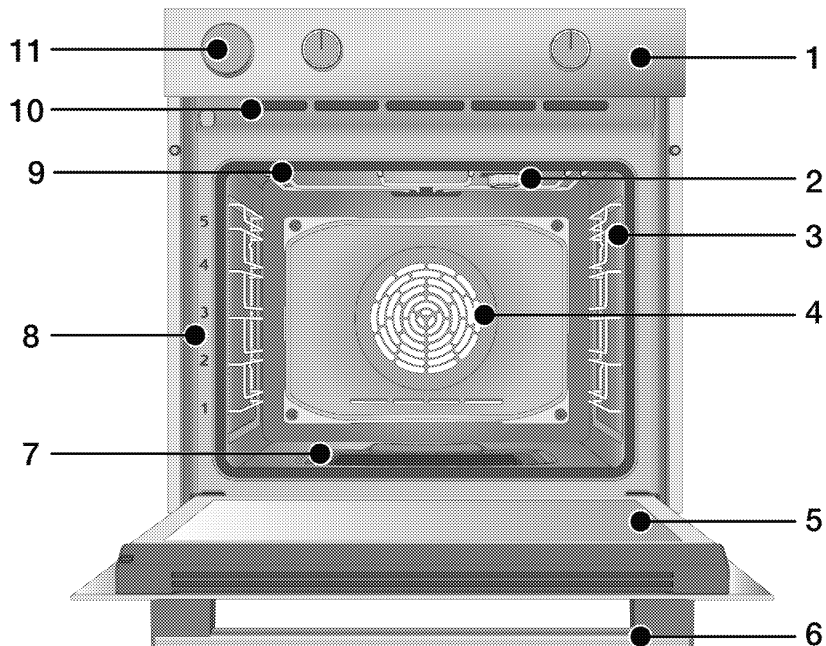
### Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

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 Kanał wodny do gotowania na parze
- 8 Umieszczenie półek
- 9 Górna grzałka
- 10 Otwory wentylacyjne

- 11 Zbiornik wody

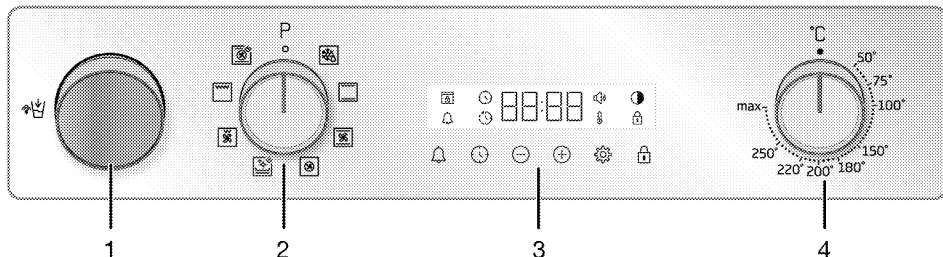
\* W zależności od modelu Produkt może nie być wyposażony w oświetlenie lub typ i położenie żarówki mogą różnić się od przedstawionych na ilustracji.

\*\* W zależności od modelu Produkt może nie zawierać druczianych półek. Drucziane 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 Zbiornik wody
- 2 Pokrętło wyboru funkcji
- 3 Timer
- 4 Pokrętło 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 pokrętło i wyciągnij pokrętło. Po dokonaniu regulacji wciśnij go ponownie i wymień pokrętło.

#### Pokrętło wyboru funkcji

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

#### Pokrętło temperatury

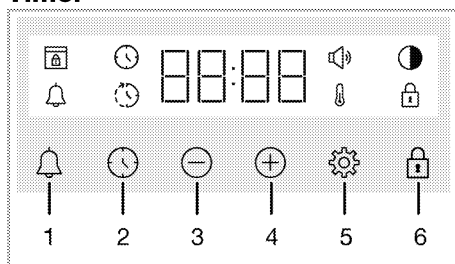
Za pomocą pokrętła sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara od pozycji zamkniętej (na górze).

#### 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.

#### Timer



- 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. Czas potrzebny do rozmrożenia całego kawałka mięsa jest dłuższy niż w przypadku żywności zawierającej ziarna.
	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.



Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Funkcja 3D	*	Górna i dolna grzałka oraz ogrzewanie wentylatorem działają. Wszystkie części produktu są upieczone równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej tacy. Tej funkcji należy używać również do gotowania na parze.
	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.

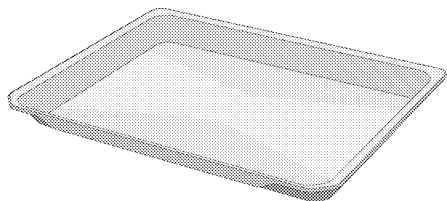
## Akcesoria

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.

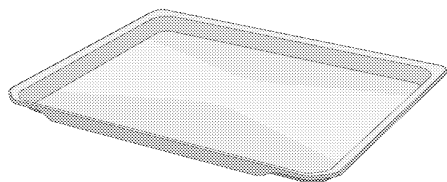
---



### Standardowa taca

Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.

---

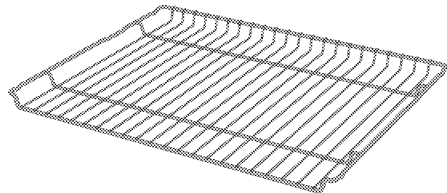


### Taca do ciasta

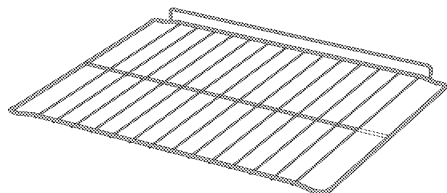
Służy do wypieków, takich jak ciasteczka i herbatniki.

---

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.

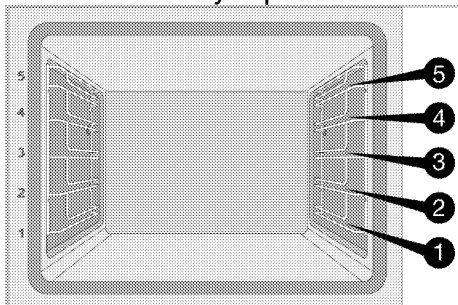
---

## Zastosowanie akcesoriów

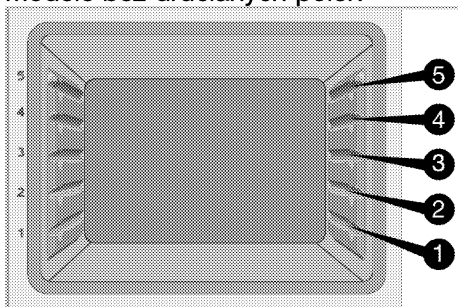
### Półki do pieczenia

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

#### Modele z drucianymi półkami



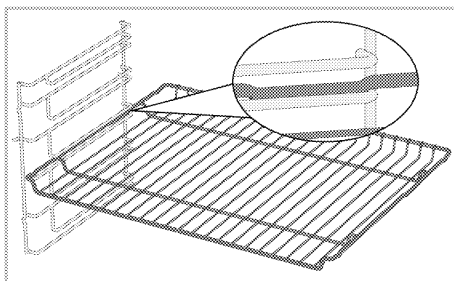
#### Modele bez drucianych półek



### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

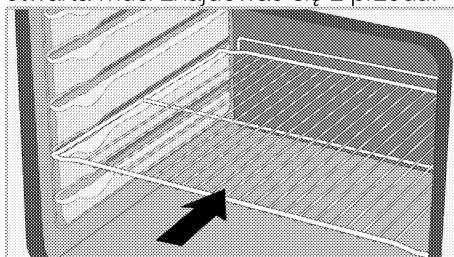
#### Modele z drucianymi półkami:

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:

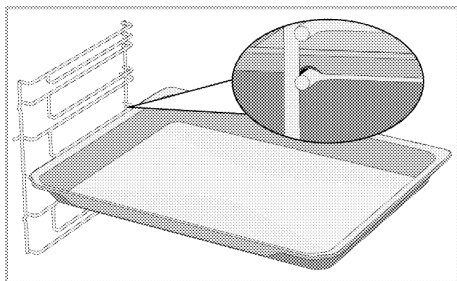
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



### Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

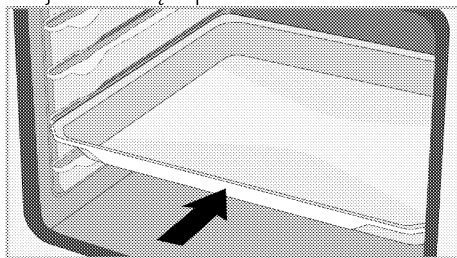
#### Modele z drucianymi półkami:

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:

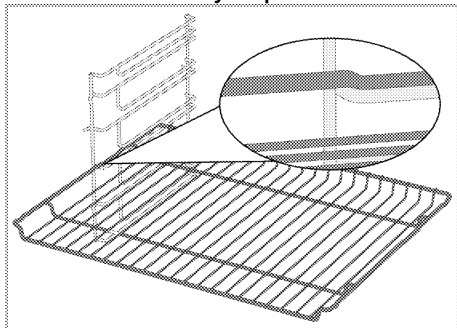
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Tacka jest umieszczana w jednym kierunku. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu.



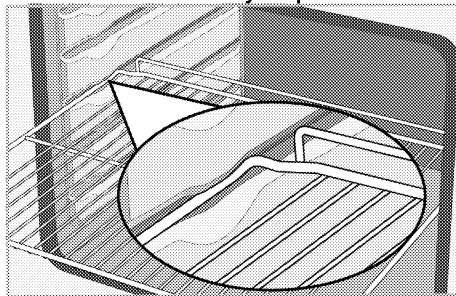
### Funkcja blokady rusztu do grilla

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

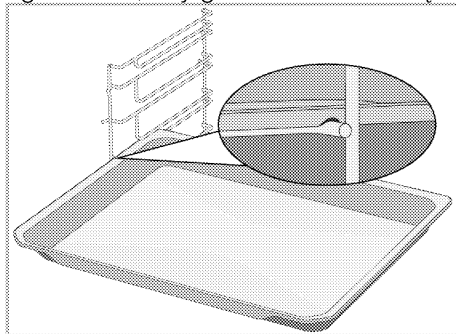


### Modele bez drucianych półek



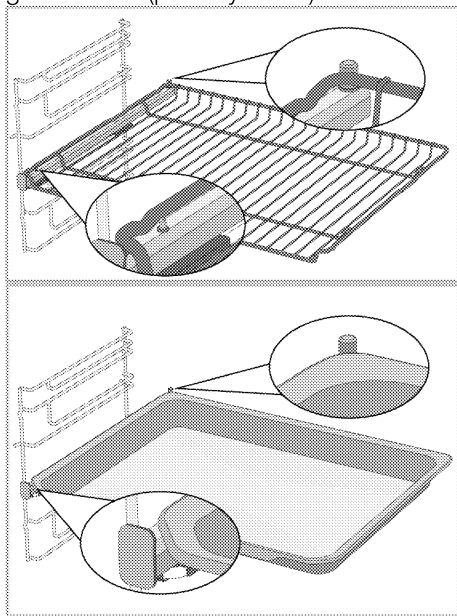
### Funkcja blokady tacki rusztu do grilla - Modele z drucianymi półkami

Istnieje również funkcja ogranicznika, która zapobiega wysunięciu się tacki. Podczas wyjmowania tacy 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 <sup>2</sup>
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.

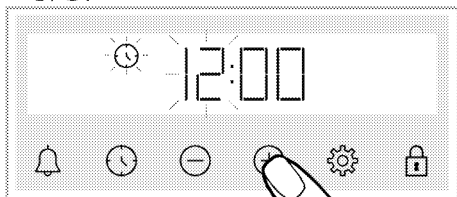
## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu zaleca się wykonanie następujących czynności.

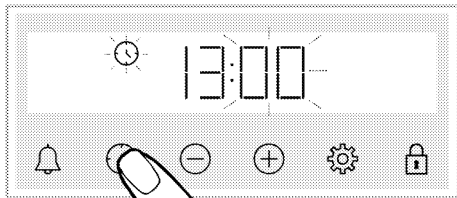
### Pierwsze ustawienie godziny

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

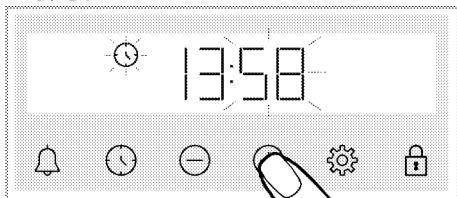
1. Po pierwszym uruchomieniu piekarnika pole godziny pokaże "12:00" i wraz z symbolem ⌚ będą migać.
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków +/-.



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 (Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)







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.

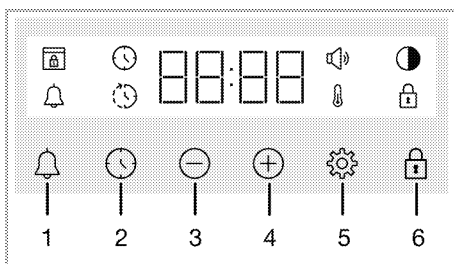
#### Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie włącza się podczas pieczenia, a w innych wyłącza się po pewnym czasie.

### 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. Poczekać 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 długó .



- 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.

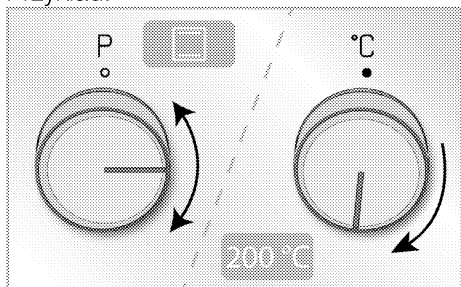
### Wyłącz piekarnik;

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:





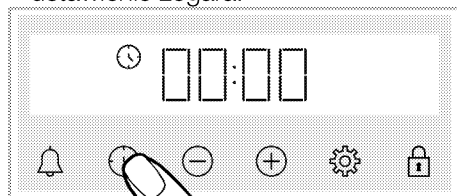
1. Wybierz program za pomocą pokrętle.
2. Za pomocą pokrętle sterowania piekarnika można ustawić temperaturę pieczenia.




» 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

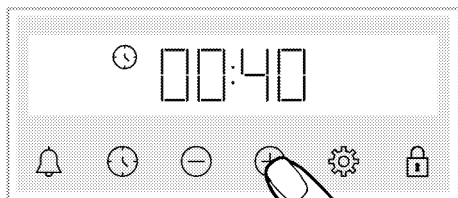
Można ustawić automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie określonego czasu, wybierając temperaturę i program odpowiednią do potrawy i ustawiając czas pieczenia na zegarze.

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 pokrętła.  
» 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.

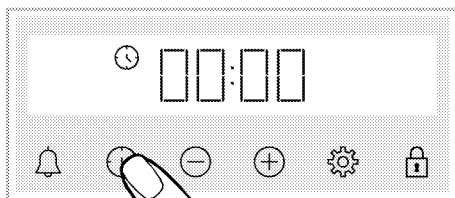
5. Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawi się komunikat "End", symbol miga, a timer wydaje sygnał dźwiękowy

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

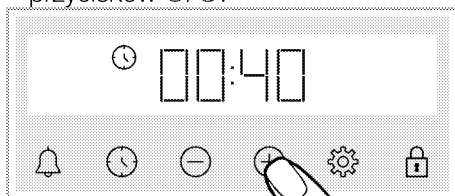
Ustawiając temperaturę i program, można ustawić czas pieczenia i czas zakończenia pieczenia na później, umożliwiając automatyczne włączenie/wyłączenie piekarnika.

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.

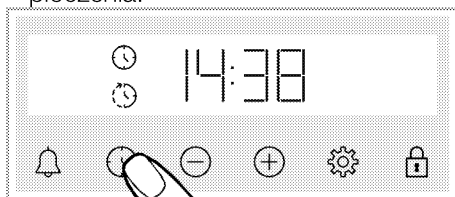
3. Ustaw czas pieczenia za pomocą przycisków /.



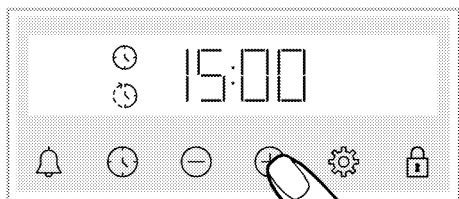
- i** Czas pieczenia zwiększa się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut, a po 15 minutach zwiększa się o 5 minut.

» 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 pokrętkła.

» **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 pokrętko temperatury i pokrętko programu w pozycji "0" (wyłączony) i wyłącz piekarnik.

## Korzystanie z funkcji pary

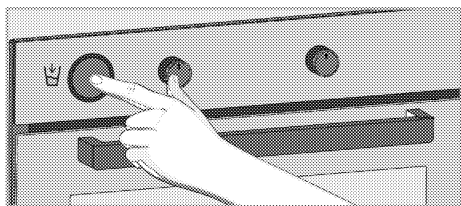
Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia wspomaganego parą. W trakcie gotowania woda znajdująca się w podstawie piekarnika dzięki podgrzewaniu będzie parowała, a powstała w ten sposób para zapewni lepsze efekty gotowania. Para sprawia, że powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka, a same ciasta są lepiej wyrosnięte. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i smaczniejsze.

**i** Pieczenie wspomagane parą może być realizowane jedynie po uruchomieniu funkcji gotowania na parze opisanej w instrukcji użytkownika.

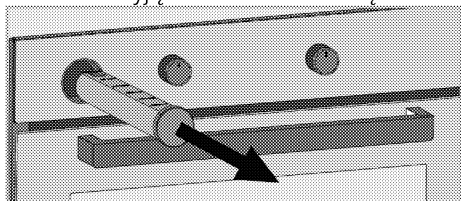
**i** Pojemność zbiornika na wodę wynosi 250 ml. W trakcie gotowania do zbiornika nie należy dodawać więcej niż 250 ml wody.

## W przypadku pieczenia wspomaganego parą:

1. Zapoznać się z tabelą pieczenia wspomaganego parą, aby ustawić funkcję, temperaturę oraz czas odpowiedni dla danej potrawy i rozpocząć proces gotowania. W przypadku potraw, które nie zostały ujęte w tabeli, można określić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania oraz czas.
2. Umieścić positek na zalecanej półce piekarnika.
3. Kiedy zgodnie z tabelą gotowania przyjdzie czas na dodanie wody, nacisnąć zbiornik na wodę na panelu sterowania swojego piekarnika.

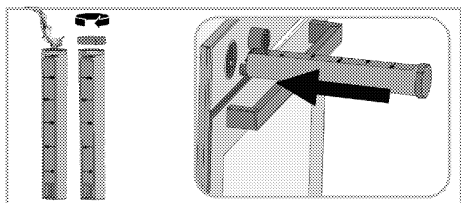


4. Powoli wyjąć zbiornik na wodę.



5. Otworzyć pokrywę zbiornika na wodę i wypełnić go wodą w ilości określonej w tabeli gotowania.

**i** Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



6. Zamknij pokrywę zbiornika na wodę i umieść go na swoim miejscu.

Wepchnij zbiornik na wodę do końca.  
» Woda w zbiorniku zacznie powoli parować z podstawy piekarnika, zapewniając parę, która pomaga w przygotowaniu jedzenia.



7. Na koniec procesu gotowania należy ustawić przyciski funkcji oraz temperatury w pozycji wył. i wyłączyć piekarnik.

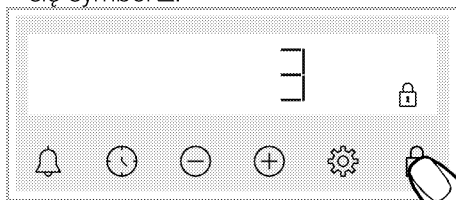
**i** Po każdym cyklu pieczenia wspomaganego parą należy sprawdzić, czy w podstawie piekarnika znajduje się woda. Jeśli tak, po schłodzeniu piekarnika należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć wodę. W innym przypadku woda pozostawiona w podstawie piekarnika może być przyczyną osadzania się kamienia.



## 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 przestasz naciskać przycisk przed zakończeniem odliczania, blokada nie zostanie aktywowana. Jeśli przestasz naciskać przycisk  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

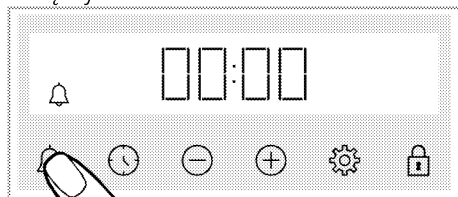
1. Naciśnij  aż symbol  zniknie z wyświetlacza.  
» Symbol  znika, a blokada przycisków jest wyłączona.

### Ustawienie alarmu

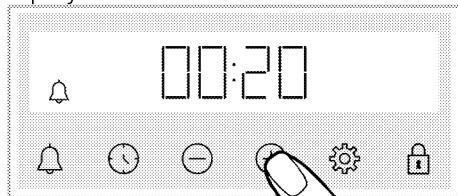
Można użyć timera w celu ostrzeżenia lub przypomnienia innego niż pieczenia. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Używany w celach ostrzegawczych. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Po upływie ustawionego czasu zegar wydaje ostrzeżenie dźwiękowe.


**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

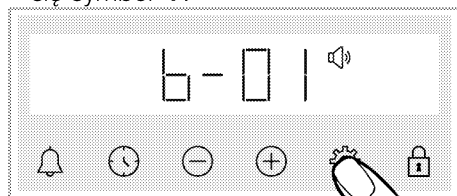
1. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez dwie minuty. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć ostrzeżenie dźwiękowe.  
» Ostrzeżenie dźwiękowe zatrzymuje się, a na wyświetlaczu pojawia się godzina.



### Czy chcesz anulować alarm?

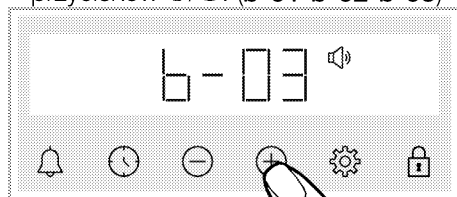
1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby zresetować ustawienie alarmu. Naciśnij  aż wyświetli się „00:00”.  
2.  Aby anulować alarm należy długo nacisnąć przycisk.

### Zmienia poziom głośności

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .





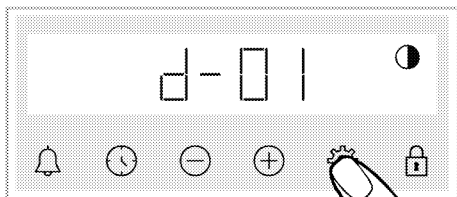
2. Ustaw żądany poziom za pomocą przycisków  / . (b-01-b-02-b-03)



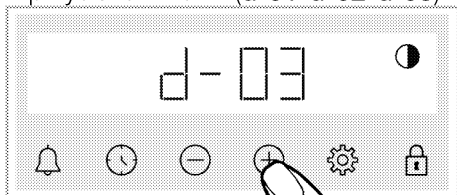
3. Naciśnij , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

### Ustawienia jasności wyświetlacza

1. Naciśnij  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



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

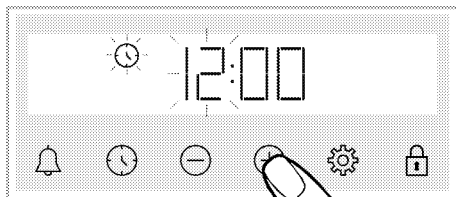


» Naciśnij  $\odot$ , aby potwierdzić lub ustawienie zostanie aktywowane po chwili bez naciskania.

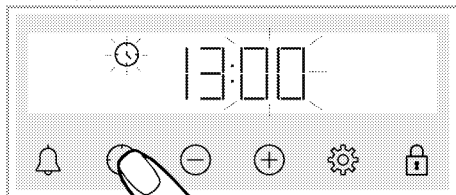
### **Ustaw godzinę**

na piekarniku; aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiłeś,

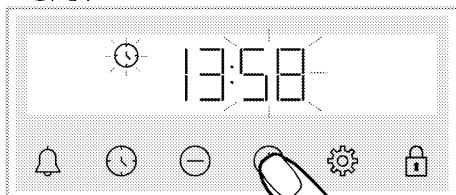
1. Naciśnij  $\odot$  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  $\od�$ .
2. Ustaw godzinę za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



3. Naciśnij  $\od�$  lub  $\odot$ , aby podświetlić pole minut.



4. Ustaw minuty za pomocą przycisków  $\oplus/\ominus$ .



5. Potwierdź ustawienie, naciskając  $\od�$  lub  $\odot$ .

» Godzina jest ustawiona, a symbol  $\od�$  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.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas gotowania, a dolna powierzchnia wypieków nie rumieni się równomiernie.
- Jeśli podczas gotowania używasz papieru do gotowania, na dolnej



powierzchni potrawy może się lekko zarumienić. W takim przypadku konieczne może być wydłużenie czasu gotowania o około 10 minut.

- 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 przepięła 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.

### Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Zywność	Pojemność tacy	Akcesoria	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
	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
Ciasteczka	2 tacki	2 – Standardowa taca*	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
		4 – Taca do ciasta*				

Zywność	Pojemność tacy	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasta biszkoptowe	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
Ciastko	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*	Ogrzewanie wentylatorem	2	180	35 ... 45
	2 tacki	1 – 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*	Ogrzewanie wentylatorem	3	180	20 ... 30
	2 tacki	2 – 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

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
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

### Kluczowe punkty dotyczące pieczenia

- 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.

## Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

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, następnie 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, następnie 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, następnie 190	60 ... 80
	Pojedyncza taca	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Ogrzewanie wentylatorem	2	200 ... 220	60 ... 80

Zywność	Pojemność tacy	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Indyk (5.5 kg)	Pojedyncza taca	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	15 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
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 skórkę i nie wysychają. Mięso filetowane, szaszłyki, 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.**

**Gorące 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

Zywność	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

Zywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
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

Zywność	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, następnie 180 ... 190	90 ... 110

Nie podgrzewać na ruszcie grillowym wszystkich potraw.

## Gotowanie na parze

### Informacje ogólne

- Gotowanie na parze można wykonać tylko z funkcjami gotowania wspomaganego parą określonymi w instrukcji. Informacje na temat funkcji gotowania na parze znajdują się w rozdziale "Funkcje obsługi piekarnika".
- Jeśli tabela gotowania sugeruje podgrzewanie, pamiętaj, aby po podgrzaniu umieścić potrawę w

piekarniku. Czasy podane w momencie podlewania wskazują czas, jaki upłynie od podgrzania.

- Tabela gotowania zawiera zalecenia dotyczące gotowania przetestowane przez producenta. Można określić ilość wody, temperaturę, funkcję pieczenia wspomaganego parą i czas gotowania, których nie podano w tabeli.
- Gotuj na parze na jednej blasze.

## Tabela do gotowania ze wspomaganie parowym

Zywność	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas podgrzewania (min.)**	Czas pieczenia (min.) (ok.)	Waga w przybliżeniu (w gramach)
Cały chleb	Standardowa taca*	Funkcja 3D	2	200	200	po podgrzaniu	30 ... 40	820
Kurczak pieczony (1.8-2 kg)	Ruszt do grilla* Umieścić jedną tacę na dolnej półce	Funkcja 3D	2	25 min. 250/max, następnie 190	250	25	60 ... 70	2000
Żeberka (Jeden kawałek)	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Gic z jagnięcia z warzywami	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	170	250+250**	po podgrzaniu	90 ... 110	2000
Yeast House Donut	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	1200
Sernik	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	120	150	przed podgrzaniem	50 ... 60	1450
Udka z kurczaka	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	200	150	po podgrzaniu	25 ... 35	800
Pieczone ziemniaki	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	190	150	25	45 ... 55	500
Chleb hamburgerowy	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	180	150	po podgrzaniu	20 ... 30	800
Łosoś z warzywami	Standardowa taca*	Funkcja 3D	3	180	100	po podgrzaniu	25 ... 35	500

\* Te akcesoria mogą nie być dołączone do produktu.

\*\* Wskazuje czas, który upłynął od podgrzewania.

\*\*\* Dodaj kolejne 250 ml wody w połowie czasu gotowania.

## Test żywności

Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby

ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

## Tabela pieczenia w piekarniku przykładowego jedzenia

Zywność	Pojemność tacy	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	140	20 ... 30
Krucze ciasteczka (herbatnik)	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
Ciasteczka	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Górne i dolne ogrzewanie	3	160	25 ... 35

Zywność	Pojemność tacy	Akcesoria	Funkcje	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Pojedyncza taca	Standardowa taca*	Ogrzewanie wentylatorem		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 biszkoptowe	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
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!
- Nie umieszczać detergentów bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe zabrudzenie.
- Po każdym użyciu urządzenie należy dokładnie wyczyścić i wysuszyć. Dzięki temu łatwo usunąć pozostałości żywności, co zapobiega się ich spalaniu, gdy produkt zostanie ponownie użyty. W ten sposób żywotność urządzenia wydłuża się, a często napotykanne problemy są zmniejszone.
- 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, środków do usuwania kamienia ani ostrych przedmiotów.
- Nie ma potrzeby stosowania specjalnego środka czyszczącego po każdym użyciu. 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.
- Nie czyść żadnej z części urządzenia w zmywarce.

### 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.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej lub Inox może z czasem zmienić kolor. To jest normalne. Po każdym użyciu wyczyść za pomocą detergentu odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub Inox.
- Należy używać miękkiej ściereczki z mydłem i płynnym (nie rysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, starając się wycierać w jednym kierunku.
- Należy natychmiast usunąć z powierzchni plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka z powierzchni ze stali nierdzewnej i szkła. Plamy mogą rdzewieć przez długi czas.

### Powierzchnie emaliowane

- Po każdym 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 uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej ściereczki drucianego. 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 emalowanymi 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 szmatki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Jeśli po czyszczeniu pozostały resztki detergentu, należy wytrzeć je zimną wodą, a następnie osuszyć czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą uszkodzić szklaną powierzchnię przy następnym użyciu.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić 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 dłuższy czas 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.
- Należy upewnić się, że połączenia elementów urządzenia nie są wilgotne i nie mają śladów detergentu. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

### **Czyszczenie akcesoriów**

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

### **Czyszczenie panelu sterowania**

- Podczas czyszczenia panelu sterowania z pokrętłami należy użyć wilgotnej miękkiej ściereczki i osuszyć suchą szmatką. Nie wolno zdejmować pokręteł ani uszczelki znajdujących się pod spodem. Panel sterowania i pokrętła mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej z pokrętłem nie należy używać środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokręteł można usunąć.

- 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.

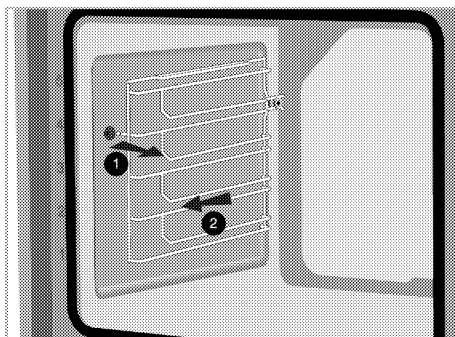
### **Czyszczenie bocznych ścian piekarnika**

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emaliowanymi 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.



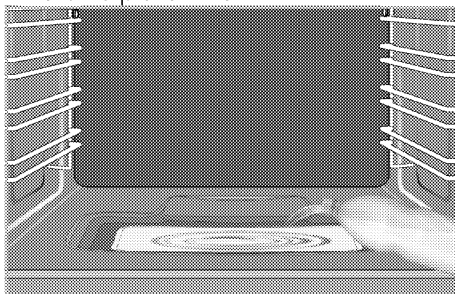
3. Aby ponownie przymocować półki, należy powtórzyć kroki wyjmowania, ale od końca do początku.

### **Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika**

W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

**Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika po gotowaniu na parze należy ustawić czyszczenie parą po 2 lub 3 użyciach:**

1. Dodaj 350 cm<sup>3</sup> białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



2. Odczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.

3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.

**i** Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika. Nie zeszkrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.

**W celu zwiększenia skuteczności czyszczenia kamienia, który może pojawić się z zbiorniku z wodą na dnie piekarnika, po każdym 10 użyciach oprócz opisanych powyżej czynności związanych z odkamienianiem:**

Wybierz funkcję roboczą, w której dolna grzałka jest aktywna i włącz piekarnik na 2-3 minuty w temperaturze 100°C.

Następnie wyłącz piekarnik i wyciśnij środek do czyszczenia wnętrza piekarnika i grilla polecany na stronie internetowej firmy urządzenia, do zbiornika z wodą na dnie piekarnika i pozostaw na 5 minut. Po 5 minutach wytrzyj zbiornik z wodą na dnie piekarnika wilgotną ściereczką z mikrofibry i wysusz.

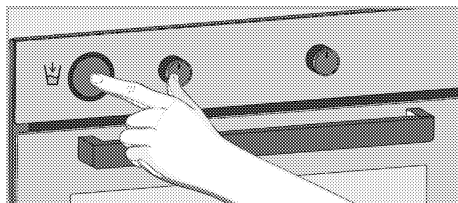
**Łatwe czyszczenie parą**  
Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

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. Naciśnij zbiornik na wodę znajdujący się na panelu sterowania, aby go wyjąć. Wlej 200 ml wody do zbiornika.

**i** Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



3. Umieść zbiornik na wodę na miejscu i wciśnij go. Woda zacznie wypełniać basen znajdujący się u podstawy piekarnika.

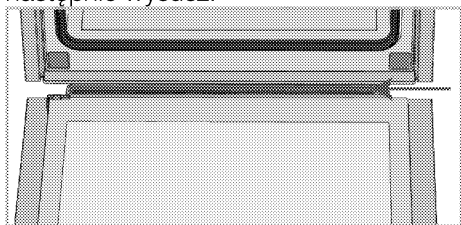
4. Ustaw piekarnik na łatwy tryb czyszczenia parą i temperaturę 100 °C na 20 minut.

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.

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 znajdująca się w basenie u podstawy piekarnika w celu zmiękczenia lekko utworzonych pozostałości / brudu we wnętrzu piekarnika odparuje i skropli się w komorze piekarnika i wewnętrznej szybie drzwiczek piekarnika, dlatego może kapać woda. gdy drzwiczki piekarnika są otwarte. Zetrzyj kondensat zaraz po otwarciu drzwi piekarnika.

Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. Po skraplaniu w piekarniku, w kanale basenowym pod piekarnikiem, może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu wyczyść ten kanał basenowy wilgotną szmatką, a następnie wysusz.



## **Czyszczenie drzwiczek piekarnika**

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

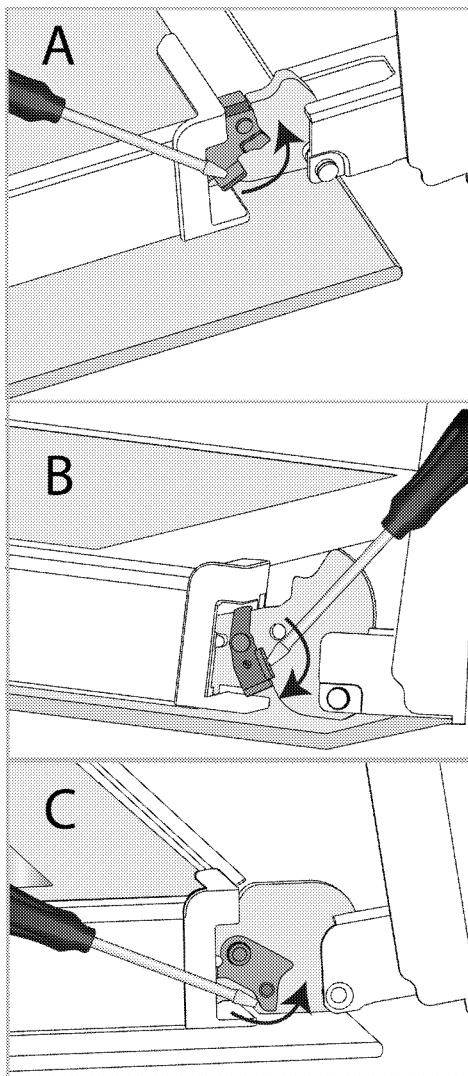
Możesz zdjąć drzwi piekarnika i szyby, aby je wyczyścić. Jak zdemontować drzwi i okna, opisano w rozdziałach „Zdejmowanie drzwi piekarnika” i „Zdejmowanie wewnętrznych szyb drzwi”. Po zdjęciu wewnętrznych szyb drzwi wyczyść je za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki

lub gąbki, a następnie wysusz suchą szmatką. Przetrzyj szybę octem, a następnie opłucz, aby usunąć pozostałości wapna, które mogą osadzać się na szybie piekarnika.

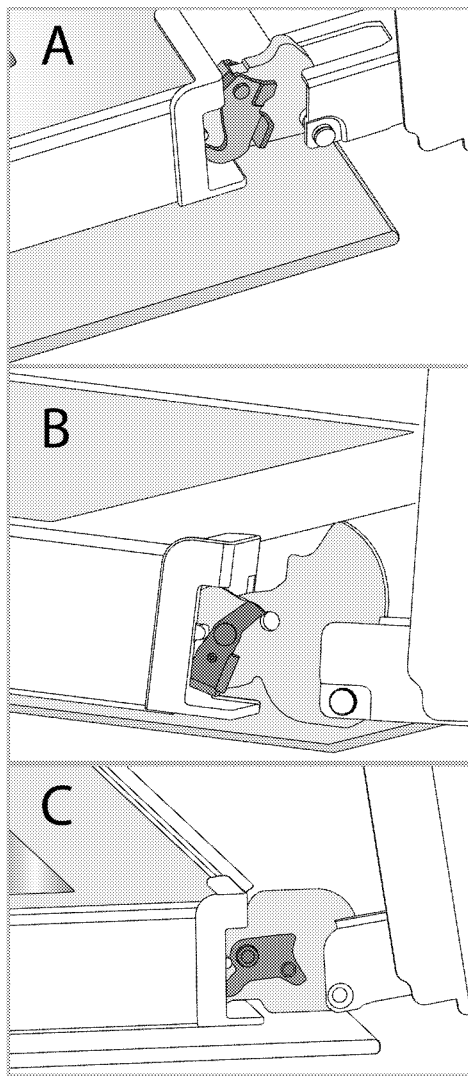
## **Zdejmowanie drzwiczek piekarnika**

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.

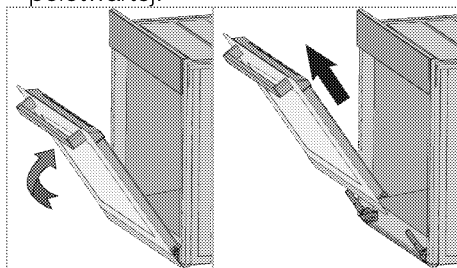
Typ zawiasu (A), (B), (C) różni się w zależności od modelu produktu. Poniższe rysunki pokazują, jak otworzyć wszystkie typy zawiasów. Zawias typu (A) jest dostępny w normalnych typach drzwi. Zawias typu (B) jest dostępny w typach drzwi z cichym domykaniem. Zawias typu (C) jest dostępny w wersji z miękkim otwieraniem / zamykaniem drzwi.



Blokada zawiasu - pozycja zamknięta



Blokada zawiasu - pozycja otwarta  
3. Ustaw drzwi piekarnika w pozycji półotwartej.



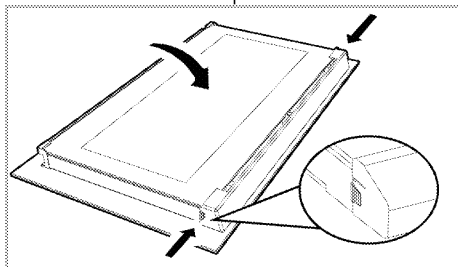
4. Pociągnij zdemontowane drzwi w górę, aby zwolnić je z prawego i lewego zawiasu, a następnie je zdejmij.

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

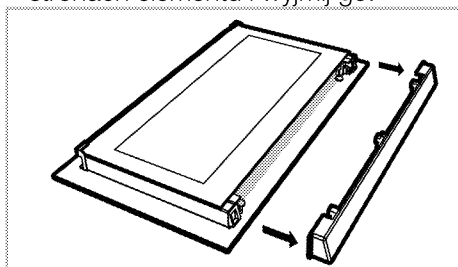
## Zdejmowanie wewnętrznej szyby drzwiczek piekarnika

Wewnętrzną szybę przednich drzwiczek urządzenia można zdjąć do czyszczenia.

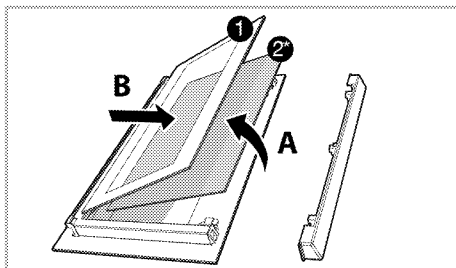
1. Otwórz drzwiczki piekarnika.



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 najbliżej 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.

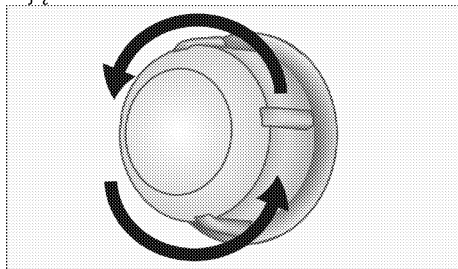
## Wymiana żarówki

### **⚠ Ostrzeżenia ogólne:**

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą żarówki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- W tym piekarniku stosuje się żarówkę o mocy mniejszej niż 40 W, wysokość mniejszą niż 60 mm, średnicę mniejszą niż 30 mm lub lampę halogenową z gniazdem typu G9, o mocy mniejszej niż 60 W. Lamy nadają się do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lamy piekarnika można nabyć u autoryzowanych agentów serwisowych lub technika z licencją.
- Żarówka może różnić się od tej przedstawionej na rysunku.
- Żarówka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Żarówka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Żarówki użyte w tym urządzeniu muszą wytrzymywać ekstremalne warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50 °C.

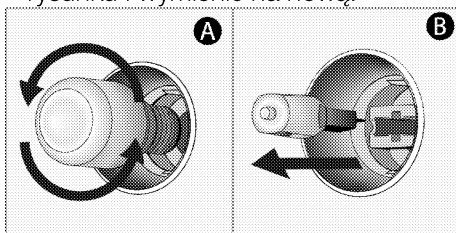
### **Jeśli piekarnik ma okrągłą żarówkę,**

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

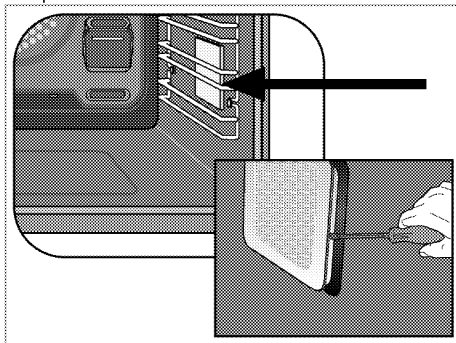
na nową. Jeśli jest to typ (B) żarówkę należy wyjąć tak jak pokazano na rysunku i wymienić na nową.



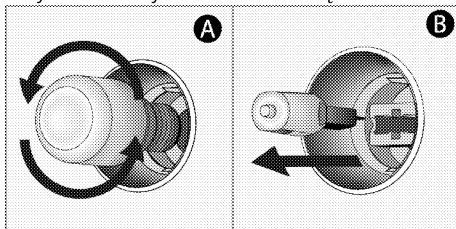
4. Zamontować szklaną pokrywę.

### **Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,**

1. odłącz urządzenie od zasilania.
2. Druciane 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.**

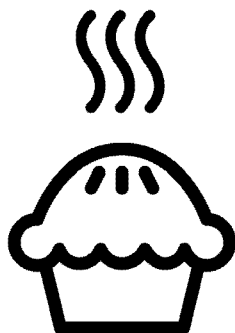
- Poprzednio wystąpiła awaria zasilania. >>> *Ustaw czas/Wyłącz urządzenie i włącz ponownie.*





## Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

# Vážený zákazníku,

## **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.

Řiďte 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.

**POZNÁMKY** 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  
 Parní systém..... 9  
 Bezpečnost při údržbě a čištění..... 10

**2 Pokyny týkající se životního prostředí 12**

Nařízení o odpadech ..... 12  
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů ..... 12  
 Likvidace obalových materiálů ..... 12  
 Doporučení pro úsporu energie ..... 12

**3 Váš výrobek 13**

Představení výrobku ..... 13  
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití..... 14  
 Ovládání trouby ..... 14  
 Provozní funkce trouby ..... 15  
 Příslušenství k výrobku..... 17  
 Použití příslušenství výrobku..... 18  
 Technické specifikace..... 21

**4 První použití 22**

První nastavení času..... 22  
 První čištění ..... 22

**5 Obsluha trouby 24**

Obecné informace o používání trouby ..... 24  
 Ovládání řídicí jednotky trouby ..... 24  
 Použití funkce páry ..... 27  
 Nastavení..... 28

**6 Obecné informace o pečení 31**





Obecná varování pro vaření v troubě ..... 31  
 Pečivo a jídlo do trouby ..... 31  
 Maso, ryby a drůbež ..... 34  
 Grilování ..... 35  
 Vaření v páře ..... 36  
 Jídlo pro zkoušky ..... 36

**7 Údržba a péče 38**

Všeobecné informace o čištění ..... 38  
 Čištění příslušenství ..... 39  
 Čištění ovládacího panelu..... 39  
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 39  
 Snadné čištění párou ..... 40  
 Čištění dvířek trouby ..... 41  
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby ..... 43  
 Čištění světla trouby..... 44

**8 Řešení problémů 46**

# 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, nebezpečný pro osobu a domácnost při používání**

- 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 zdičky, 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 přemístování výrobku nepoužívejte dvířka ani rukojeť.
- Nedávejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.  
Výrobek se nesmí přepravovat, pokud je v něm voda. Může se přepravovat až po úplném vypouštění vody.
- 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 skřínce.
- 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.
- 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 teple.



### **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.



### **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.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.



### **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 nepromastitelném 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.



### **Parní systém**

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry, což může mít za následek popálení. Při otevírání dvířek dbejte na opatrnost.
- Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze prefabrikované vody. Nepoužívejte místo vody roztoky hořlavin, alkoholu nebo pevných látek.
- Pokud po pečení pomocí páry zůstane v troubě vlhkost, může to způsobit korozi. Po pečení nechte troubu

- vyschnout. Neskladujte mokré potraviny v troubě po dlouhou dobu.
- Při pečení nepoužívejte příslušenství, které může během vaření korodovat vlivem páry.
  - Při vyjímání nebo umístování vodní nádrže dbejte na opatrnost, abyste na povrch trouby nebo na nežádoucí povrchy nevyllili vodu.
  - Při vyjímání jídla po vaření v páře může z příslušenství vytékat horká kapalina, proto dbejte na opatrnost.
  - Při vaření v páře se doporučuje přidat tolik vody, kolik je ve varné desce.

### **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.
- Po každém vaření v páře je třeba zbývající vodu ve vodní nádrži vypustit a nádrž na vodu by se měla vyčistit. Použití vody ponechané v komoře při dalším vaření způsobuje hygienické problémy.
- Nádrž na vodu nemyjte v myčce na nádobí. Nádrž na vodu otřete čistým vlhkým hadříkem, osušte ji suchým hadříkem a uložte ji. Nikdy nevysušujte nádrž v troubě.
- Pokud se ve vodní nádrži vytvoří vápno, nalijte do nádrže 200 ccm vody a 1 čajovou lžičku citronové soli a ponechte 1 hodinu stát. Poté promyjte velkým množstvím vody a vysušte. Doporučuje se použít tento postup po každém 4. až 5. použití.
- K čištění nádrže na dně trouby nepoužívejte čisticí

prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Nečistěte vodní kámen, který se může tvořit v nádrži ve spodní části trouby, seškrabáním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.

- Pro odstranění vodního kamene, které se může vyskytnout v nádrži na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, přidejte do nádrže na základně 350 cm<sup>3</sup> bílého octa (kyselost

octa nesmí překročit 6%) při pokojové teplotě po každých 2 nebo 3 operacích a poté počkejte 30 minut. Po 30 minutách toto místo očistěte měkkým vlhkým hadříkem a osušte suchým hadříkem.

- V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na dně trouby vyskytnout skvrny od vodního kamene.

## 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.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

### **Dodržování směrnice RoHS:**

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

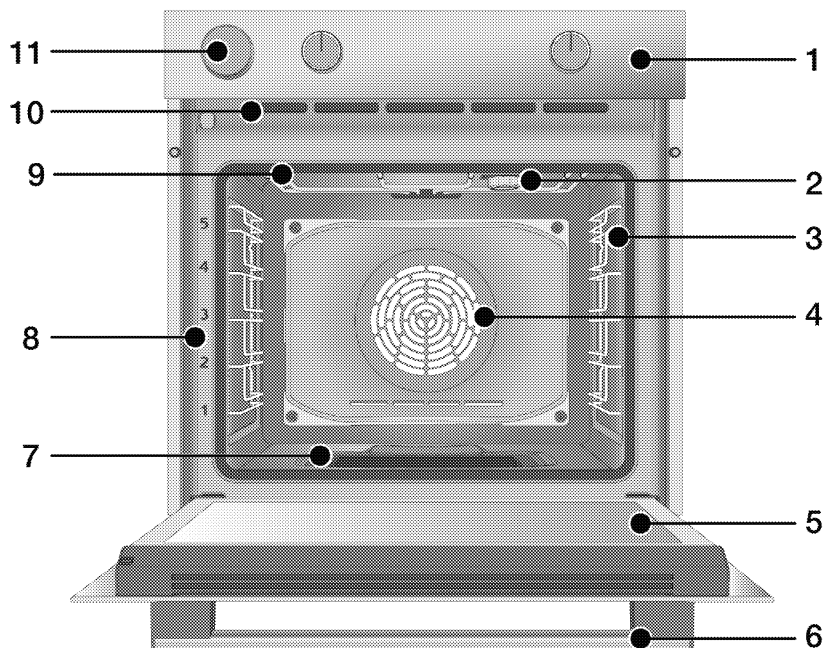
### **Doporučení pro úsporu energie**

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 pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo v uživatelské příručce, potraviny vždy předehejte. 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 Svítidlo\*
- 3 Drátěné police\*\*
- 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 5 Dveře
- 6 Rukojeť
- 7 Vodná prohlubeň na vaření v páře
- 8 Poloha police
- 9 Horní ohřivač

- 10 Ventilační otvory
- 11 Nádrž na vodu

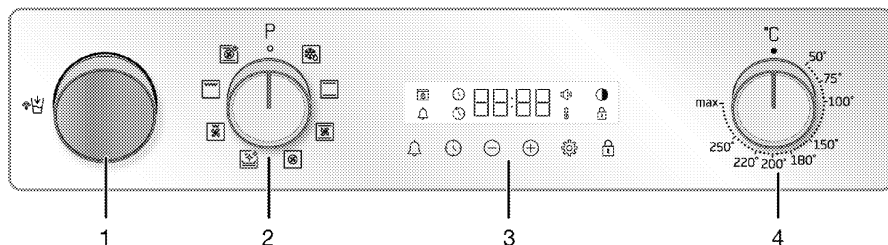
\* V závislosti na modelu Váš produkt nemusí disponovat lampou nebo se typ a umístění lampy může lišit od ilustrace.

\*\* V závislosti na modelu Váš výrobek může být bez drátěných polic. Na obrázku jsou drátěné police zobrazeny jako příklady.

# 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 Nádrž na vodu

2 Knoflík volby funkcí

3 Časovač

4 Knoflík teploty

Pokud se váš výrobek ovládá pomocí ovládacích knoflíků, mohou být tyto knoflíky zapuštěny 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 volby funkcí

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

### Knoflík teploty

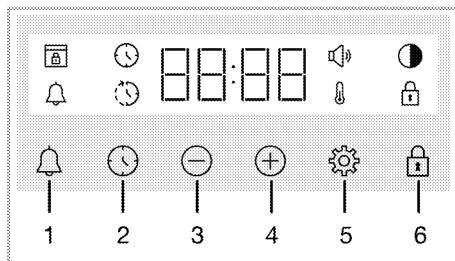
Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu vyberte teplotu, při které chcete péct. Výběr se provádí otáčením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček z vypnuté (horní) polohy.

### 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 snížení


4 Tlačítko zvýšení


5 Tlačítko nastavení


6 Tlačítko uzavření tlačítek


## Symbole na displeji


 : Symbol Času vaření

 : Symbol Času ukončení vaření\*

 : Symbol alarmu

 : Symbol jasu

 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

 : Symbol teploty








 : Symbol hlasitosti

 : Symbol zámku dveří\*

\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

## 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 granulemi se pomalu rozmrazuje při pokojové teplotě, vařené jídlo se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrny.
	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 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. Tato funkce musí být použita i pro pečení v páře.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Úplný gril	*	Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	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.



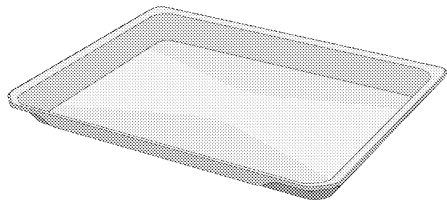
## Příslušenství k výrobku

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.

---

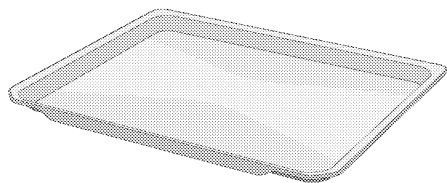
**POZNÁMKY** : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty zdeformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.

---



### Standardní plech

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

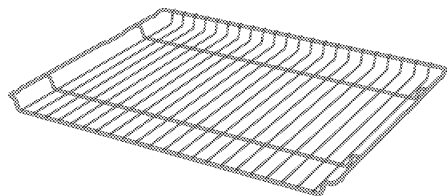


### Plech na pečivo

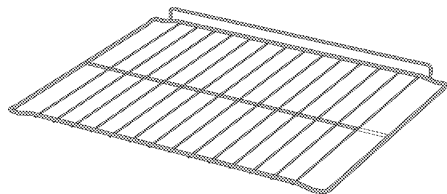
Používá se pro pečivo, jako například koláče a sušenky.

---

Modely s drátěnými policemi:



Modely bez drátěných polic:



### Drátěný gril

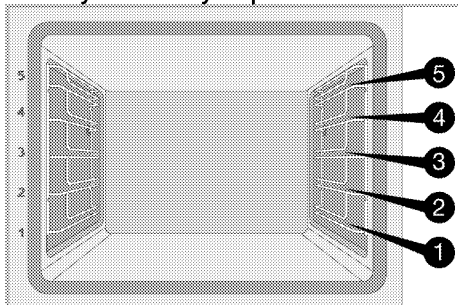
Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit, na požadované polici.

## Použití příslušenství výrobku

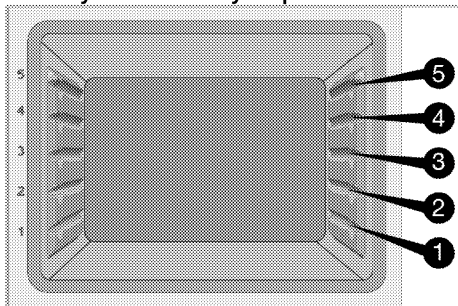
### Varné police

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

#### Modely s drátěnými policemi



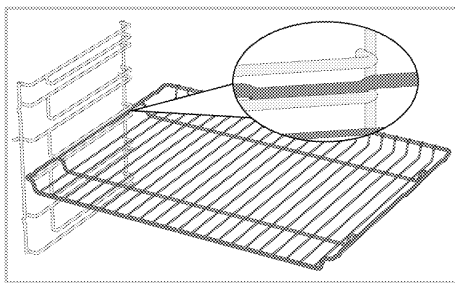
#### Modely bez drátěných polic



### Umístění roštu na varné police

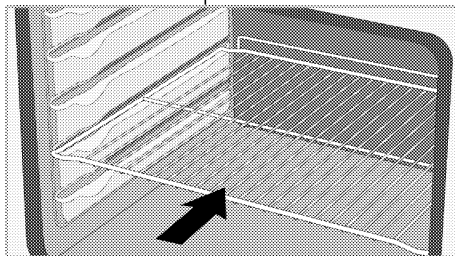
#### Modely s drátěnými policemi:

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:

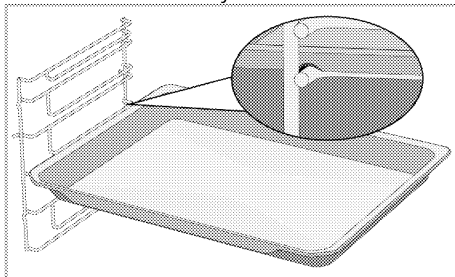
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



### Umístění mísy na varné police

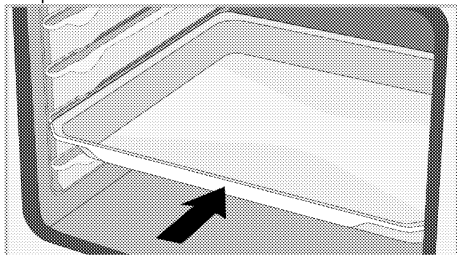
#### Modely s drátěnými policemi:

Je také velmi důležité správně umístit mísu 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:

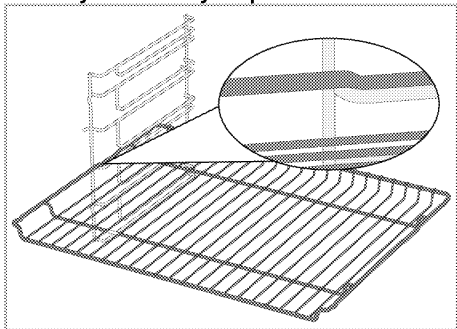
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



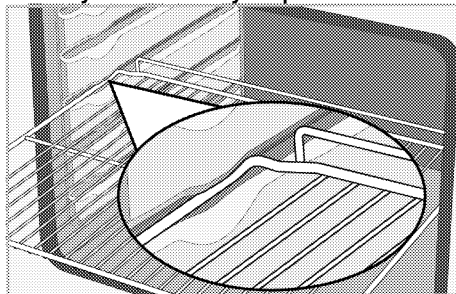
### Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení 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 ji přesunout přes zarážku, abyste jej mohli zcela vyjmout.

### Modely s drátěnými policemi

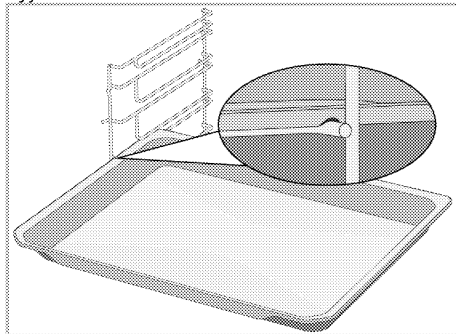


### Modely bez drátěných polic



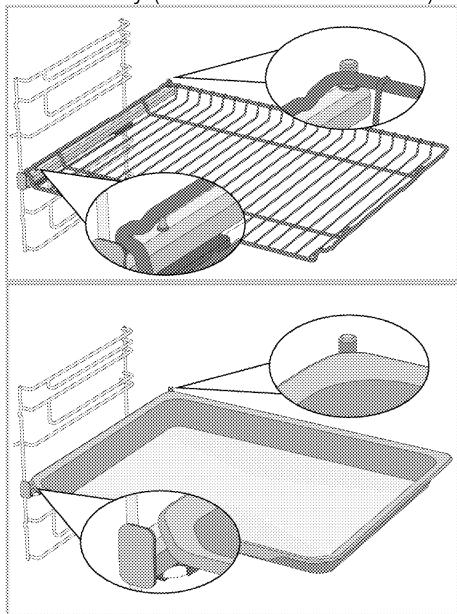
### Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení mísy z roštu. Při vyjímání mísy ji uvolněte ze zadního zámku a táhněte 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 vyjímat 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 <sup>2</sup>
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.

**i** Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.

**i** Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.

**i** 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.

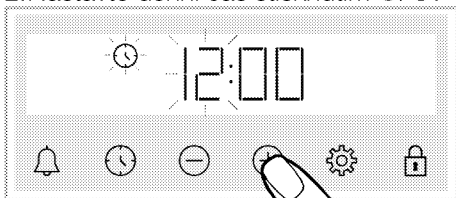
## 4 První použití

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

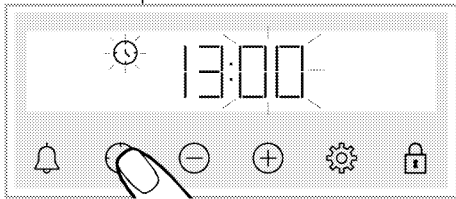
### První nastavení času

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

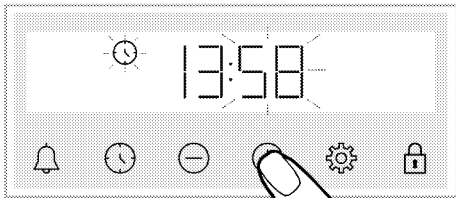
1. Když troubu zapnete poprvé, na displeji bliká hodinové pole „12:00“ a symbol ⌚.
2. Nastavte denní čas stisknutím ⊕/⊖.



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. Vyměňte 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.

**POZNÁMKY** Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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

## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace o používání trouby

#### Chladicí ventilátor (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)

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. Dobu běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.

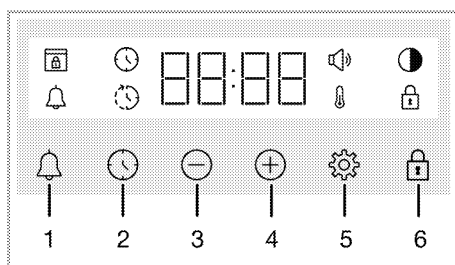
#### Osvětlení trouby

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

### 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 snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení



## 6 Tlačítko uzavření tlačítek

### Symbols na displeji

-  : Symbol Času vaření
-  : Symbol Času ukončení vaření\*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol hlasitosti
-  : Symbol zámku dveří\*

\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

### 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.

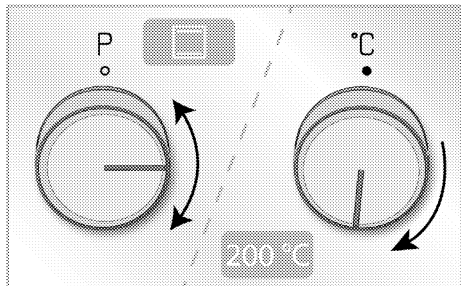
### Vypnutí trouby

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:





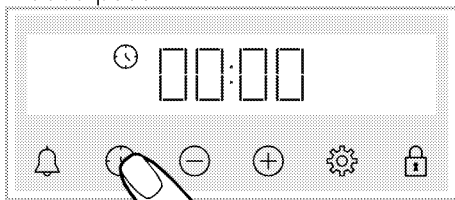
1. Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberte funkci, pomocí které chcete péct.
2. Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu nastavte teplotu, při které chcete péct.




» 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 nevyprve 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:

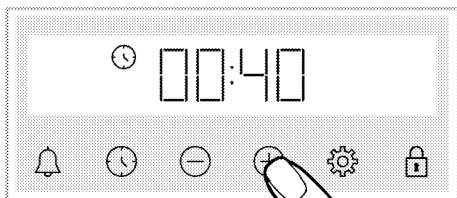
Troubu můžete nechat automaticky vypnout na konci doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo a nastavením doby pečení na časovači.

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.

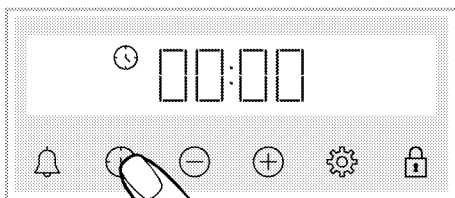
5. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol a pípá časovač.

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: (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)**

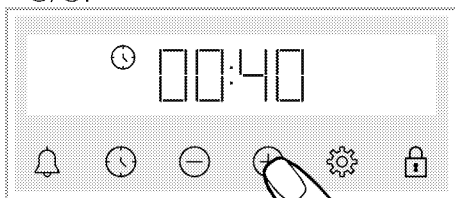
Výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo můžete nastavit dobu pečení a čas ukončení pečení na pozdější dobu, což umožní automatické spuštění a vypnutí trouby.

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 /.



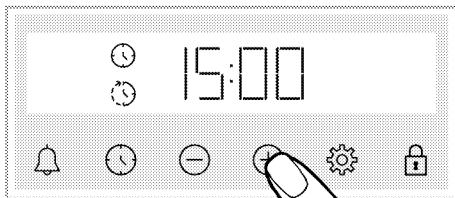
- i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

» 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 odečtením doby 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.

**i** 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.

## Použití funkce páry

Vaše trouba je vybavena funkcí vaření pomocí páry. Během vaření je voda dodávána do spodní desky trouby, kde se odpařuje pomocí tepla, a vzniklá pára zajistí lepší výsledky vaření. Pára zajistí, že povrch moučnicku či pečiva bude světlejší, kůrka křupavější a velikost větší. Navíc pára sníží ztráty vlhkosti v mase,

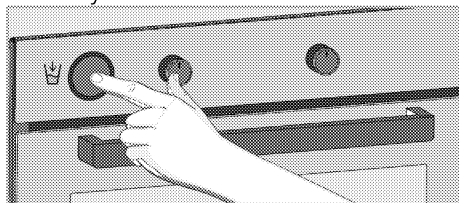
takže bude šťavnatější a bude lépe chutnat.

**i** Vaření pomocí páry lze provádět pouze ve funkcích parního vaření uvedených v uživatelské příručce.

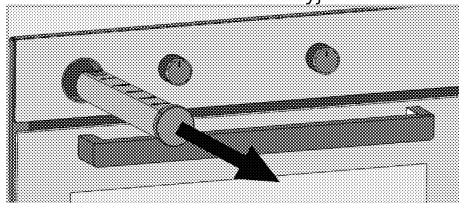
**i** Objem vodní nádržky je 250 ml. Při vaření nepřidávejte do nádržky na vodu více než 250 ml vody.

## Pro vaření pomocí páry:

1. Pro nastavení funkce, teploty a času vhodných pro příslušné jídlo a zahájení procesu vaření postupujte podle tabulky vaření pomocí páry. U jídel neuvedených v tabulce můžete určit množství vody, teplotu, funkci vaření a čas.
2. Umístěte jídlo na doporučený rošt.
3. Když je čas přidat vodu podle tabulky vaření, stiskněte nádržku na vodu, která se nachází na ovládacím panelu trouby.

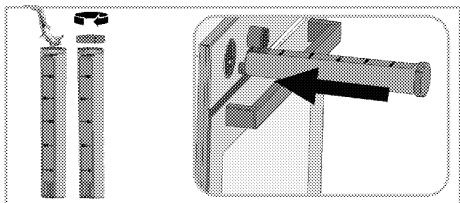


4. Pomalu vodní nádržku vyjměte.



5. Otevřete víko nádržky na vodu a naplňte ji vodou v množství uvedeném v tabulce vaření.

- i** Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.



6. Zavřete víko nádrže na vodu a umístěte ji na své místo. Nádržku na vodu zcela zatlačte.

» Voda v nádržce na vodu se začne pomalu nalévat na dno trouby, aby poskytla při vaření páru.



7. Na konci procesu vaření otočte tlačítka funkce a teploty do polohy vypnuto a troubu vypněte.

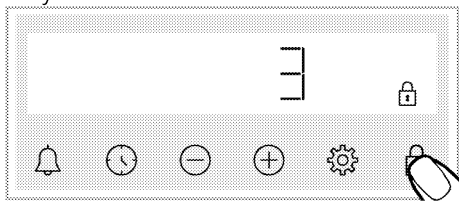
- i** Po každém cyklu vaření pomocí páry zkontrolujte, zda na dně trouby není voda. Pokud ano, použijte k otření vody suchou utěrku, jakmile trouba vychladne. Jinak by voda, která zůstala na dně trouby, mohla způsobit vodní kámen.

## Nastavení


### Aktivace zámku tlačítek


Aktivací funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahu do řídicí jednotky.

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .





» Objev 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 .

- i** Pokud přestanete mačkat tlačítko  před ukončením odpočítávání, zámek tlačítek nebude aktivován.

- i** 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 .

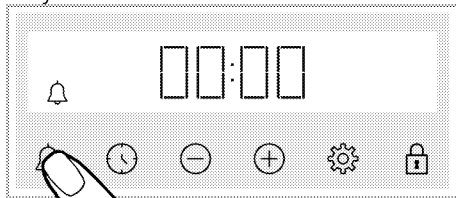
» Symbol  zmizí a zámek tlačítek se na displeji deaktivuje.




### Nastavení alarmu

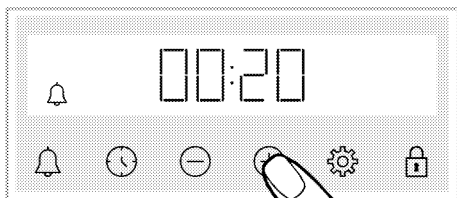
Časovač výrobku můžete použít také pro jakékoli jiné varování nebo připomenutí než vaření. Alarm nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro výstražné účely. Alarm můžete použít například tehdy, když chcete po určité době jídlo v troubě otočit. Jakmile nastavený čas vyprší, hodiny vás upozorní zvukovým varováním.

- i** 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.

3. Po vypršení času alarmu začne symbol blikat a upozorní vás zvukovým varováním.

### Vypnutí alarmu

1. 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.

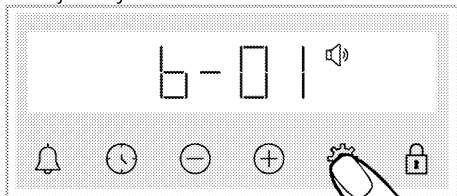
### Pokud chcete zrušit alarm;

1. Mačkejte , až se na displeji objeví symbol pro resetování času alarmu. Mačkejte tlačítko , až se zobrazí „00:00“.

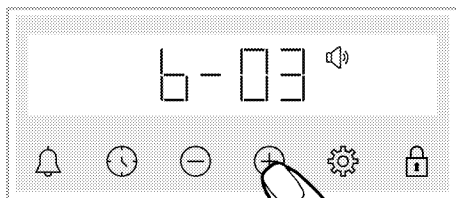
2. alarm můžete zrušit také dlouhým stisknutím tlačítka.

### Změna úrovně hlasitosti

1. Mačkejte tlačítko , až se na displeji objeví symbol .



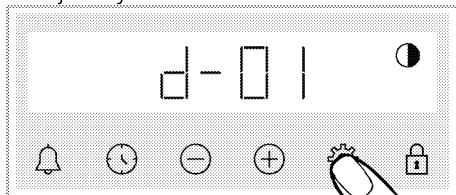
2. Pomocí tlačítek / nastavte požadovanou úroveň. (b-01-b-02-b-03)



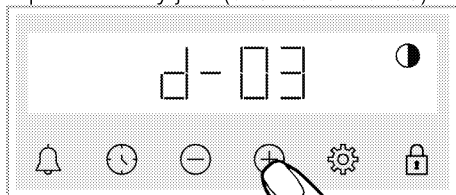
3. Potvrdíte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujete nastavení krátce.

### Nastavení jasu displeje

1. Mačkejte tlačítko , až se na displeji objeví symbol .



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



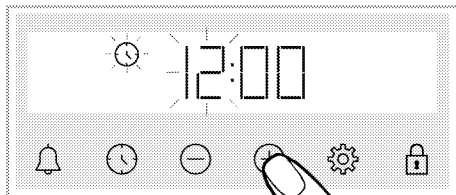
» Potvrdíte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujete nastavení krátce.

### Změna denního času

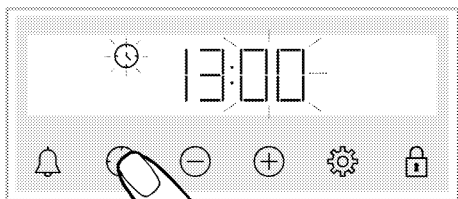
Pokud ve vaší troubě chcete změnit čas, který jste nastavili dříve,

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .

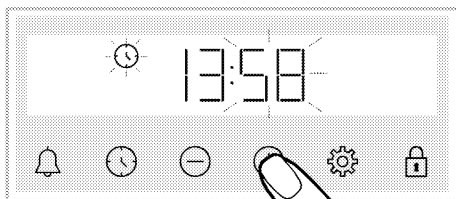
2. Nastavte denní čas stisknutím /.



3. Stisknutím tlačítka nebo aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím  $\oplus/\ominus$ .



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka  $\text{🕒}$  nebo  $\text{⚙️}$ .

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol  $\text{🕒}$ .

## 6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

Kromě toho můžete najít také některé potraviny testované výrobcí 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 nádobu, 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.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní povrch cukrářských pokrmů nehnědne rovnoměrně.
- Pokud během vaření použijete papír na vaření, může se na spodním povrchu jídla objevit malé zhnědnutí. V takovém případě budete možná muset prodloužit dobu vaření asi o 10 minut.
- 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.

### Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Pláty těsta navlhčete polevou sestávající z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- 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 polevy, kterou použijete na pečivo, nestéká příliš pod pečivo. Pro rovnoměrné zhnědnutí zkuste polevu 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.

### Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláče na plechu	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Koláče ve formě	Jeden plech na pečení	Forma na dort na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	<b>Modely s drátěnými policemi: 3</b> <b>Modely bez drátěných polic: 2</b>	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	<b>Modely s drátěnými policemi: 150</b> <b>Modely bez drátěných polic: 140</b>	<b>Modely s drátěnými policemi: 25 ... 40</b> <b>Modely bez drátěných polic: 30 ... 45</b>
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40



Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Polooha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	160	30 ... 40
Koláčky	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	170	25 ... 35
Těstovinové pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2	180	35 ... 45
	2 plechy na pečení	1 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	1 – 4	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	180	20 ... 30
Celý chléb	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Jeden plech na pečení	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	170	50 ... 70
Pizza	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\* Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

## Maso, ryby a drůbež

### Klíčové body při pečení

- 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 mase a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teplu ve střední nebo spodní úrovni police.

### Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/max, v 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1.5 - 2.0 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/max, v 170	110 ... 120
Pečené kuře (1.8-2 kg)	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/max, v 190	60 ... 80
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Ohřev ventilátorem	2	200 ... 220	60 ... 80
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/max, v 190	60 ... 80
Krůta (5.5 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\* Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

## 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.

### Grilovací stůl

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Bítek - (nakrájený na plátky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

### Částečný gril s pomocí ventilátoru

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	200	30 ... 35
Kuřecí kousky	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	250	25 ... 35
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Drátěný gril Jeden plech položte na spodní policičku	Částečný gril s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250, v 180 ... 190	90 ... 110

Na tomto grilovaném stole nepřehřívajte všechny grilovaná jídla.

- 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.

## Vaření v páře

### Obecné informace

- Vaření v páře lze provádět pouze s funkcemi vaření v páře uvedenými v příručce. Informace o funkcích vaření v páře najdete v části "Provozní funkce trouby".
- Pokud je v tabulce vaření doporučeno předeřhřátí, po předeřhřátí vložte jídlo do trouby. Časy uvedené v době

zavlažování označují dobu, která uplynula po předeřhřátí.

- Tabulka vaření obsahuje doporučení k vaření testovaná výrobcem. Můžete určit množství vody, teplotu, funkci vaření pomocí páry a čas vaření, které nejsou uvedeny v tabulce.
- Vařte pomocí páry pomocí jediného plechu.

### Varný stůl pro parní vaření

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Čas použití vody (min.)**	Čas vaření (min.) (přibližné)	Přibl. hmotnost (v g)
Celý chléb	Standardní plech*	Funkce „3D“	2	200	200	po předeřhřátí	30 ... 40	820
Pečené kuře (1.8-2 kg)	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	2	25 minuty 250/max, v 190	250	25	60 ... 70	2000
Žebrový steak(Jeden kus)	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jehněčí kolínko se zeleninou	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	170	250+250***	po předeřhřátí	90 ... 110	2000
Kvasnicový domácí vdolečky	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	180	100	po předeřhřátí	25 ... 35	1200
Tvarohový koláč	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	120	150	před předeřhřátím	50 ... 60	1450
Kuřecí paličky	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	200	150	po předeřhřátí	25 ... 35	800
Pečený brambor	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger chléb	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	180	150	po předeřhřátí	20 ... 30	800
Losos se zeleninou	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	180	100	po předeřhřátí	25 ... 35	500

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\* Zobrazuje čas, který uplynul po předeřhřívání.

\*\*\* Po polovině doby vaření přidejte dalších 250 ml vody.

### Jídlo pro zkoušky

Jídla v této tabulce pečení jsou připravena podle normy EN 60350-1,

### Varný stůl pro testovací jídla

Potraviny	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližné)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30

aby se usnadnilo zkoušení výrobku ve zkušebních ústavech.

Potraviny	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2	140	15 ... 25
	2 plechy na pečení	2-Standardní plech* 4-Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2-Standardní plech* 4-Plech 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
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	160	30 ... 40
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	170	50 ... 70

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\* Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

## Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 3
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilování jídlo otočte.

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

## 7 Údržba a péče

### Všeobecné informace o čištění

#### **▲ Všeobecná upozornění**

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

#### **Inox a nerezavějící povrchy**

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.

- Nerezový nebo Inoxyový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxyový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

#### **Smaltované povrchy**

- Po každém použití smaltované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz "Snadné čištění párou")
- U přetrvávajících skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Oblast na pečení trouby musí být pro čištění vychladlá. Čištění horkých povrchů vede k nebezpečí požáru a poškození smaltovaným povrchem.

#### **Katalytické povrchy**

- Boční stěny v oblasti vaření mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se v závislosti na modelu.
- Katalytické stěny mají lehký matný a pórovitý povrch. Katalytické stěny trouby se nemají čistit.

- Katalytické povrchy absorbují olej díky své pórovité struktuře a začnou se lesknout, když je povrch nasycený olejem, v takovém případě se doporučuje vyměnit díly.

### **Skleněné povrchy**

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovláčna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovláčna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovláčna. Zbytky saponátu mohou přišť poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

### **Plastové díly a lakované povrchy**

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

### **Čištění příslušenství**

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

### **Čištění ovládacího panelu**

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

### **Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)**

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

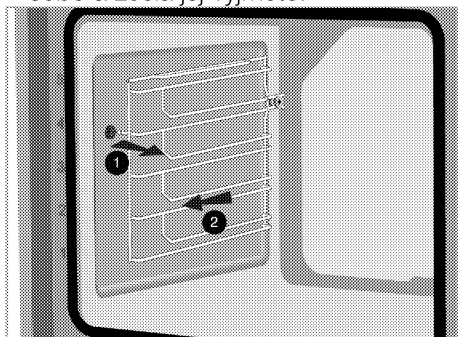
### **Čištění bočních stěn trouby**

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.



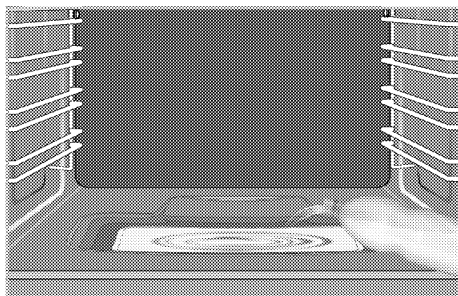
3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

### **Čištění nádrže s vodou na dně trouby**

V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na vodu ve spodní části trouby vyskytnout vápenné skvrny.

**Odstranění vodního kamene, který se může vyskytnout v nádrži na vodu na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, po každých 2 nebo 3 operacích:**

1. Přidejte 350 cm<sup>3</sup> bílého octa (kyselost octa nesmí být vyšší než 6%) do nádrže s vodou na dně trouby.



2. Počkejte nejméně 30 minut, aby ocet rozpustil zbytky vápna při pokojové teplotě.
3. Nádrž s vodou očistěte měkkým vlhkým hadříkem a suchým hadříkem.

**i** K čištění nádrže na dně trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Nečistěte vodní kámen, který se může tvořit v nádrži ve spodní části trouby, seškrabáním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.

**Aby se zvýšila účinnost čištění vodního kamene, ke kterému může dojít v nádobách s vodou na dně trouby, po každých 10 použitích kromě výše uvedených kroků odvápnění:**

Vyberte provozní funkci, při které je aktivní spodní ohříváč, a nechte troubu běžet 2 až 3 minuty na 100 °C. Poté troubu vypněte a použijte čistič na grily a vnitřek trouby, který se doporučuje na webových stránkách značky vašeho produktu, do nádoby s vodou na dně trouby a nechejte 5 minut odstát. Po 5 minutách otřete vodní bazén na dně trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákna a osušte.

### **Snadné čištění párou**

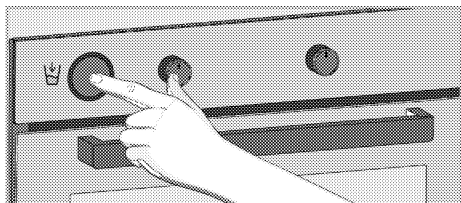
Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.



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. Nádržku vyjměte stisknutím nádržky na vodu na ovládacím panelu trouby. Nalijte do nádržky 200 ml vody.

**i** Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.



3. Namontujte nádržku na vodu na místo a zatlačte ji dovnitř. Voda začne plnit bazén u dna trouby.

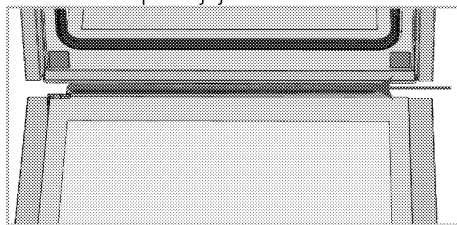
4. Nastavte troubu do režimu snadného čištění párou a nechte ji spuštěnou 20 minut při 100 °C.

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.

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

**i** Během režimu snadného čištění párou se voda, která je v bazénu ve spodní části trouby, aby změkčila lehce vytvořené zbytky / nečistoty v dutině trouby, odpařuje a kondenzuje v dutině trouby a vnitřním skle dvířek trouby, proto může kapat voda při otevření dvířek trouby. Ihned po otevření dvířek trouby otřete kondenzát.

Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Po kondenzaci v troubě může být v kanálku mělké nádržky pod troubou voda nebo vlhkost. Po použití vyčistěte tento kanál bazénu vlhkým hadříkem a poté jej osušte.



## 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. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

### Vyjmutí dvířek trouby

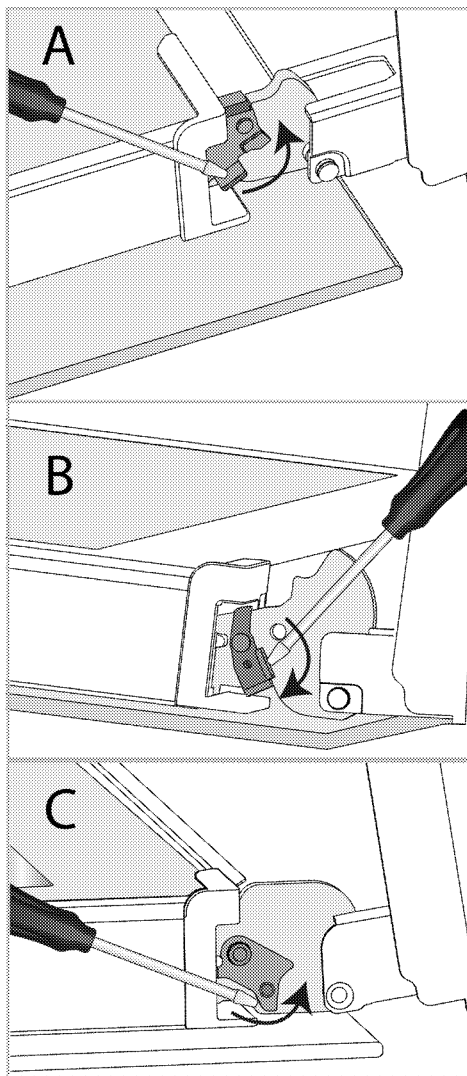
1. Otevřete dvířka trouby.

2. Otevřete příchytky v objímce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením dolů, jak je znázorněno na obrázku.

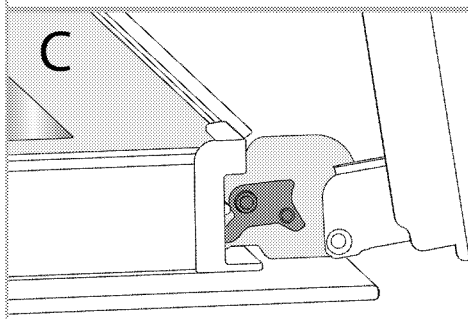
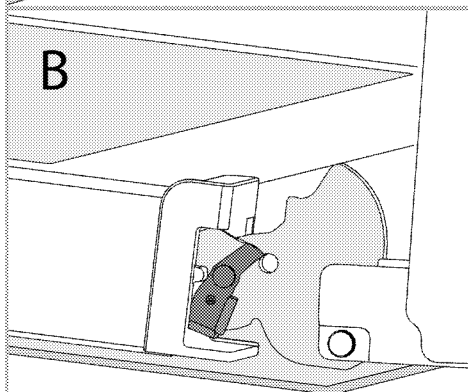
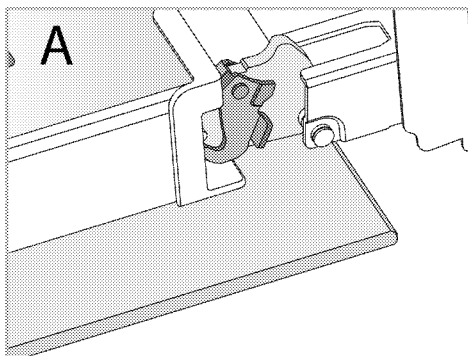
Typ závěsu (A), (B), (C) se liší podle modelu produktu. Níže uvedené obrázky ukazují, jak otevřít všechny typy závěsů. Závěs typu (A) je k dispozici u běžných typů dveří.

Závěs typu (B) je k dispozici u typů dveří s měkkým zavíráním.

Závěs typu (C) je k dispozici u typů dveří s měkkým otevíráním / zavíráním.

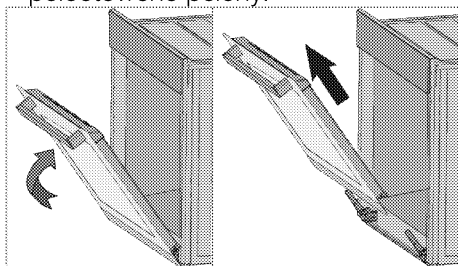


Zámek pantu - zavřená poloha



Zámek pantu - otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



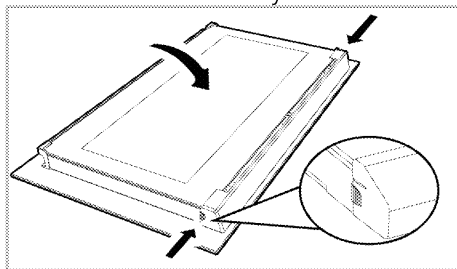
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

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

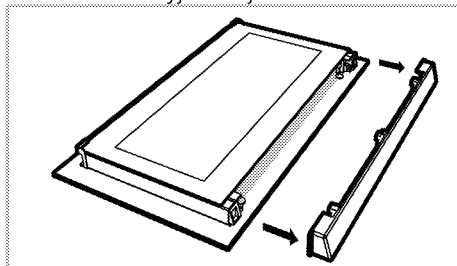
## Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

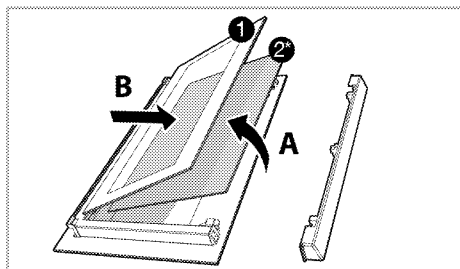
1. Otevřete dvířka trouby.



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 produktu nemusí být přítomen.)
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 štrbině. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastové štrbině 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 štrbinám.
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.

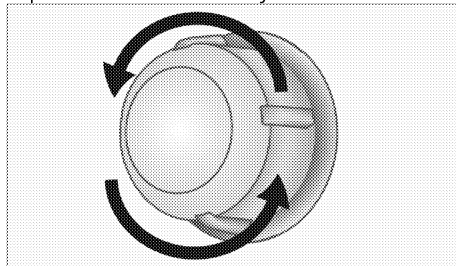
## Výměna žárovky světla trouby

### ⚠ 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!
- V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencí.
- 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 odolávat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

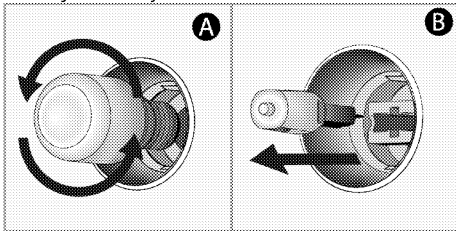
### Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

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

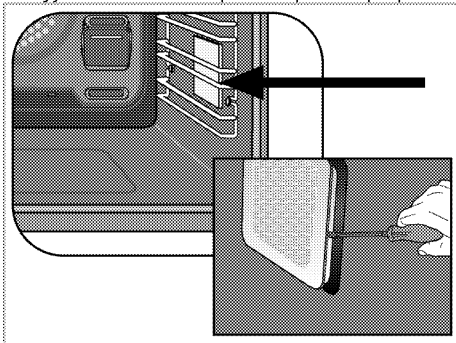
žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



4. Nasadte zpět skleněný kryt.

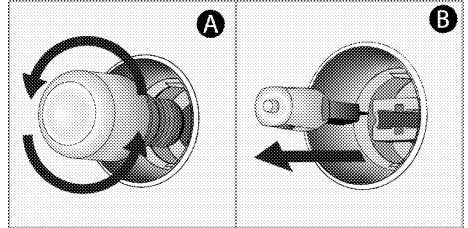
**Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:**

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyjměte 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. Nasadte 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. Proved'te 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	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky – podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### 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. Dovozece nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybou 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 uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokázání 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 uplatnil 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.bekoccr.cz](http://www.bekoccr.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.bekoccr.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@bekosa.cz](mailto:reklamace@bekosa.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 opotřebení 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.