



VESTAVNÁ TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ

GEBM 45011 B

CZ

PL

www.grundig.com

285.4475.04/R.AA/31.05.2019/3-2
7758286323

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

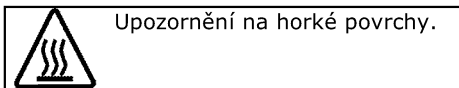
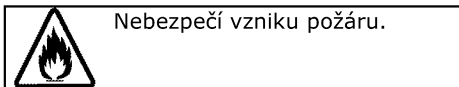
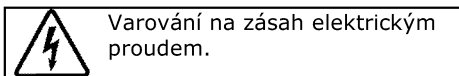
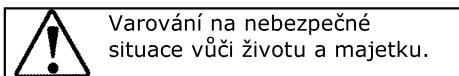
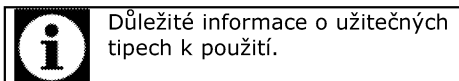
Děkujeme za výběr produktu Grundig. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům.

Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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

OBSAH

1	Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí	4
	Obecná bezpečnost.....	4
	Elektrická bezpečnost.....	5
	Bezpečnost produktu.....	6
	Určené použití.....	8
	Bezpečnost dětí.....	9
	Likvidace starého výrobku.....	9
	Likvidace obalových materiálů	9
2	Obecné informace	11
	Přehled.....	11
	Obsah balení.....	12
	Technické parametry.....	13
3	Montáž	14
	Před montáží.....	14
	Instalace a připojení.....	16
	Likvidace starého výrobku.....	18
4	Příprava	19
	Tipy pro úsporu energie.....	19
	Úvodní použití.....	19
	Aktuální čas.....	19
	První čištění produktu.....	20
	Výchozí ohřev.....	20
5	Obsluha trouby	21
	Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.....	21
	Používání elektrické trouby.....	21
	Provozní režimy.....	24
	Ovládání řídicí jednotky trouby.....	26
	Použití zámku.....	29
	Používání hodin jako budíku.....	29
	Tabulka časů vaření.....	30
	Nabídka nastavení.....	34
	Ovládání grilu.....	35
	Tabulka časů pečení pro grilování.....	35
6	Údržba a péče	36
	Obecné informace.....	36
	Čištění ovládacího panelu.....	36
	Čištění trouby.....	36
	Odstranění dvířka trouby.....	38
	Odstranění vnitřního skla dvířek.....	38
	Výměna vnitřní žárovky.....	40
7	Odstraňování potíží	41

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými

nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.

- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu

v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá.

Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.

- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste

se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

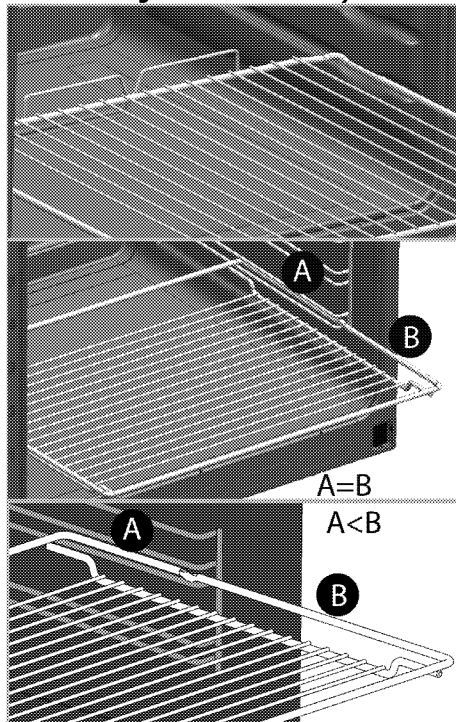
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v

troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

- Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- **(Liší se podle modelu výrobku.)**

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku.
Nasuňte polici nebo

plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěste na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.

- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
 - Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
 - **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
 - Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Pro bezpečný provoz:
- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
 - Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
 - Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
- Určené použití
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
 - **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
 - Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek

- atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřena dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

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

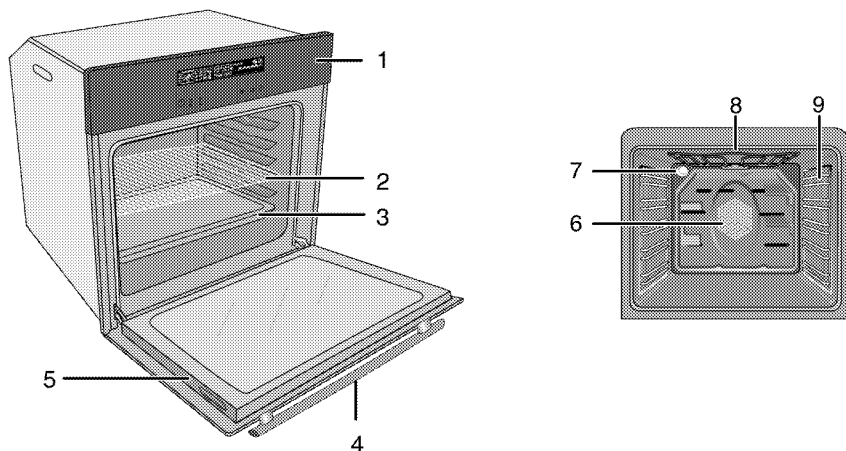
Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na

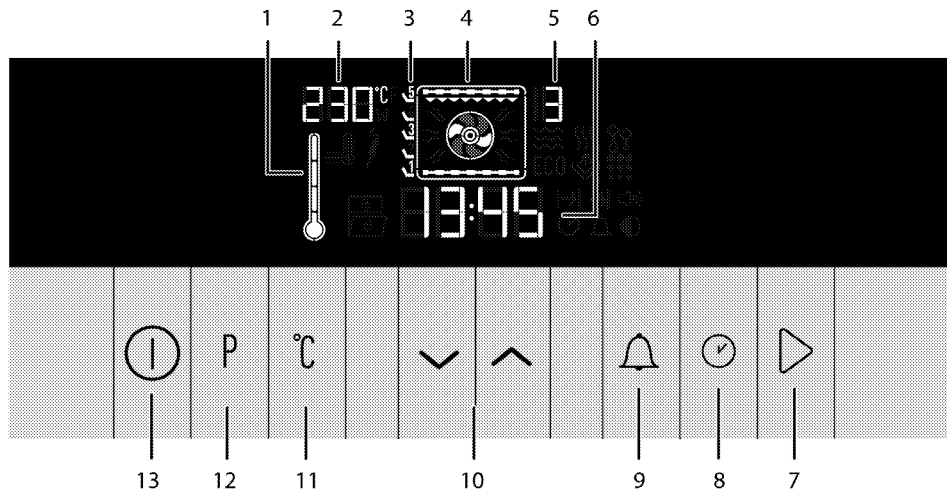
bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



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



- | | | | |
|---|---------------------------------|----|----------------------------------------|
| 1 | Symbol vnitřní teploty v troubě | 8 | Tlačítko času a nastavení |
| 2 | Pole ukazatele teploty | 9 | Tlačítko budíku |
| 3 | Polohy polic | 10 | Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) |
| 4 | Zobrazení funkce | 11 | Tlačítko nastavení teploty / zrychlení |
| 5 | Číslo funkce | 12 | Klávesa návratu na funkční displej |
| 6 | Pole ukazatele aktuálního času | 13 | Tlačítko zapnout/vypnout |
| 7 | Tlačítko začátku/konce pečení | | |

Obsah balení

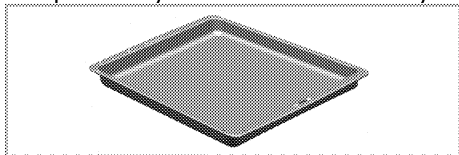


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

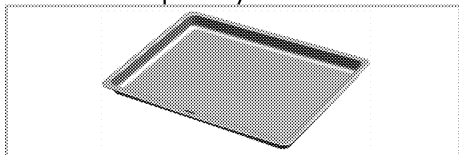
2. Standardní plech

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



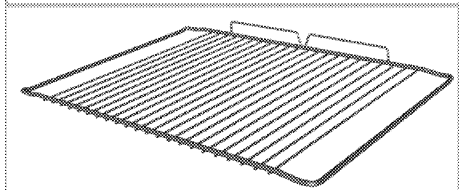
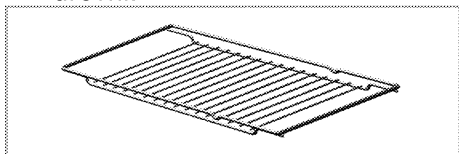
3. Plech na cukroví

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



4. Drátěná police

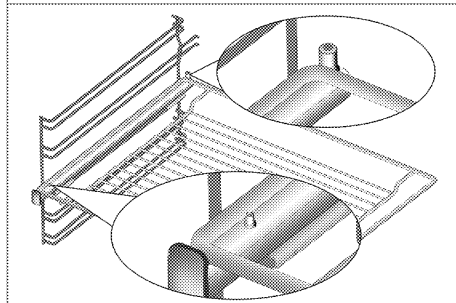
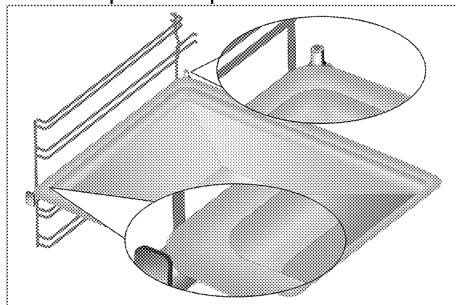
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádce (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

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

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



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3,1kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2,2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 14.*



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

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

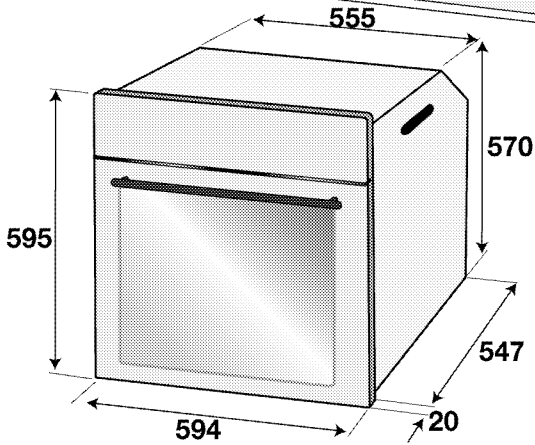
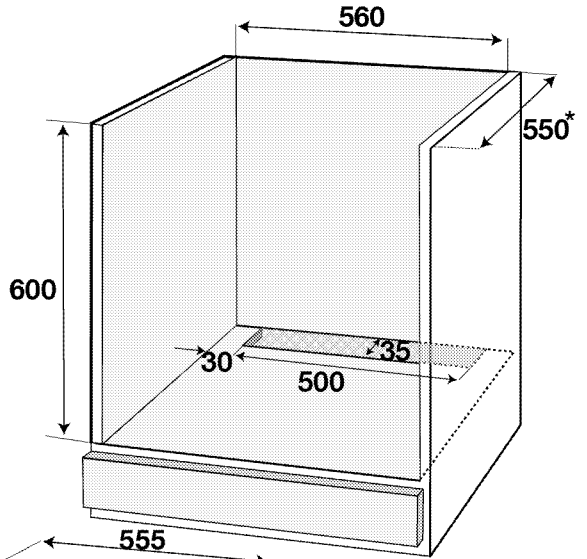
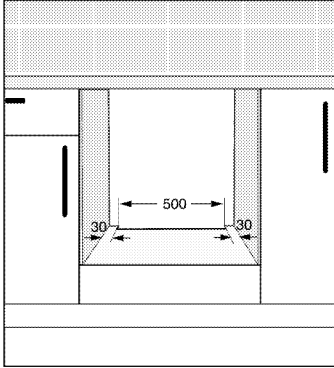
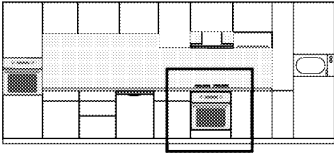
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.



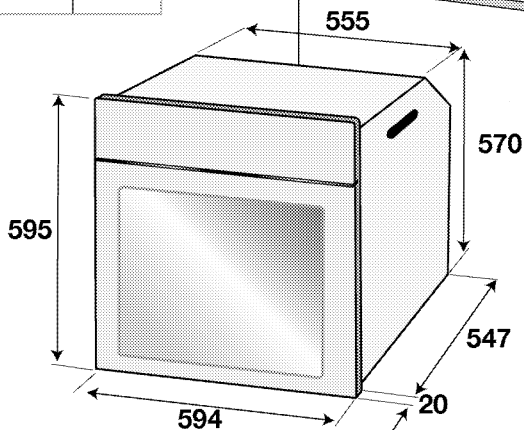
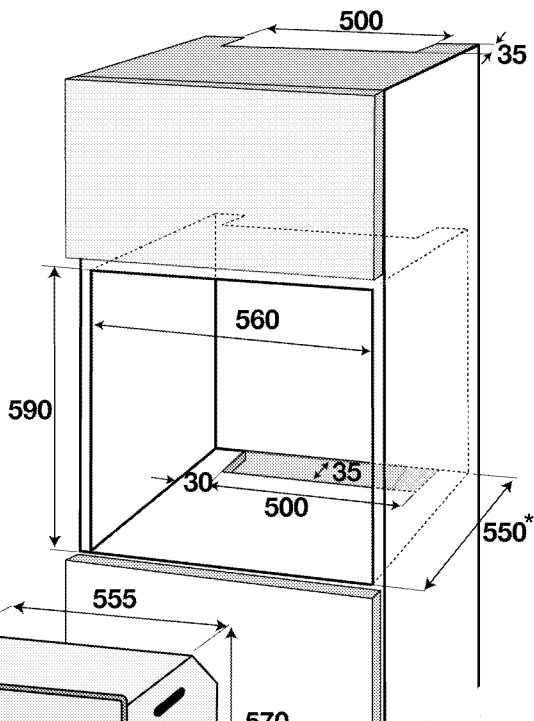
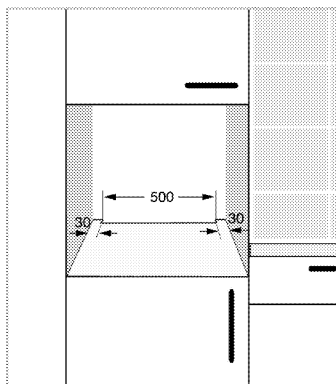
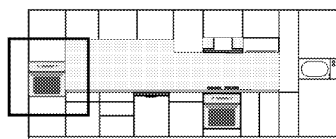
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplota vyzařovaná výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.



* min.

Instalace a připojení

- Příklad lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář,

pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

**NEBEZPEČÍ:**

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.
Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

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

**NEBEZPEČÍ:**

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



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

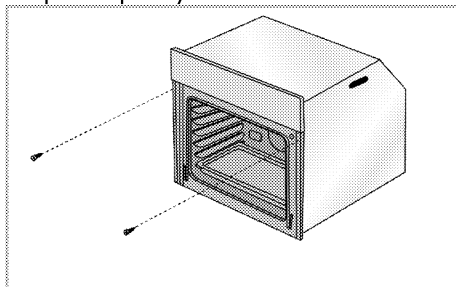


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

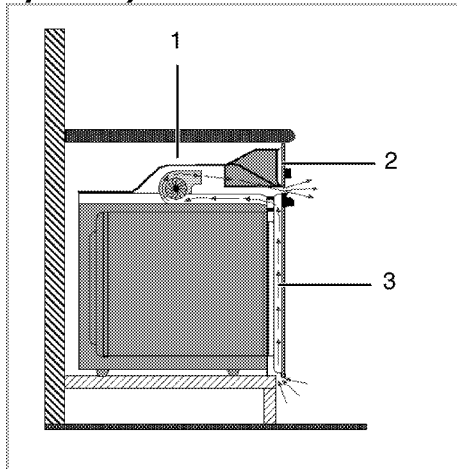
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

Výrobky s chladícím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

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

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

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



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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte přehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena na TOPNÝ REŽIM ECO a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

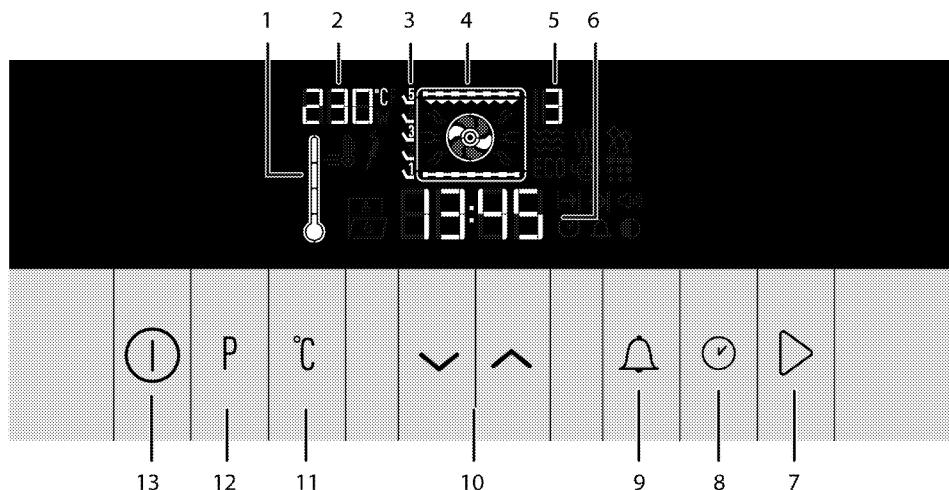
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Aktuální čas



Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.



- 1 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 2 Pole ukazatele teploty
- 3 Polohy polic
- 4 Zobrazení funkce
- 5 Číslo funkce
- 6 Pole ukazatele aktuálního času
- 7 Tlačítko začátku/konce pečení
- 8 Tlačítko času a nastavení

- 9 Tlačítko budíku
- 10 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 11 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej
- 13 Tlačítko zapnout/vypnout

Nastavte čas



1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zobrazí se „00.00“ a symbol ☺ začne blikat na displeji. Pole hodin nastavte pomocí tlačítek ^/∨. Stiskem tlačítek ^ nebo ∨ můžete zrychlit posouvání času.
3. Stiskněte ☺ a potvrďte nastavení. » Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.



V případě výpadku napájení nebo je-li produkt odpojený a znovu zapojený se znovu zobrazí nabídka nastavení času. Nastavený čas se v případě kratšího výpadku zachová. V takových případech můžete pokračovat potvrzením hodnoty času.

První čištění produktu



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

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

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a

odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

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

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

Elektrická trouba

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

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 35*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 35*



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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

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

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



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

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

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.

- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

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

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

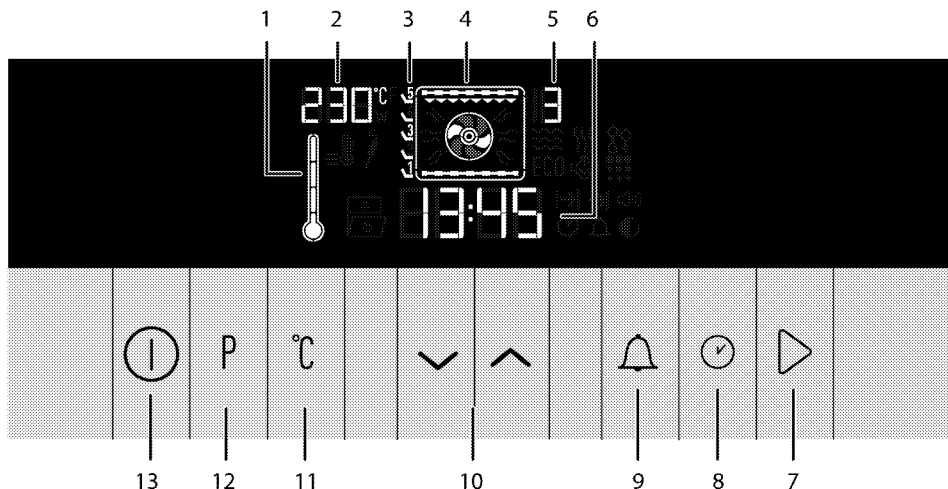


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby



Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.



- 1 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 2 Pole ukazatele teploty
- 3 Polohy polic
- 4 Zobrazení funkce
- 5 Číslo funkce
- 6 Pole ukazatele aktuálního času
- 7 Tlačítko začátku/konce pečení
- 8 Tlačítko času a nastavení
- 9 Tlačítko budíku
- 10 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 11 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej
- 13 Tlačítko zapnout/vypnout

- Symbol vnitřní teploty v troubě
 - Symbol Sonda do masa *
 - Symbol Pyro* / Symbol jednoduchého parního čištění*
 - Symbol páry *
- * Liší se podle modelu výrobku.

Po zapnutí a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas. Když je displej v tomto stavu, funkční jsou pouze tlačítka ① a ⌚. Všechny akce můžete provést v menu Nastavení. Když je trouba horká, můžete zobrazit vnitřní teplotu v troubě stiskem tlačítka ™.



Symbole na displeji:



- Symbol rychlého ohřevu (Urychlení)
- Symbol doby pečení
- Symbol konce času pečení
- Symbol Alarm
- Symbol aktuálního času
- Symbol Nastavení hlasitosti
- Symbol Nastavení jasu
- Symbol Rozmrazování
- Symbol zámku
- Symbol Otevřené dveře

Zvolte teplotu a provozní režim


1. Stiskem tlačítka ① troubu zapnete.
2. Když se trouba zapne, zobrazí se úvodní provozní obrazovka. Na této obrazovce jsou doporučené teploty v ukazateli Teplota a aktivní topné prvky a doporučená pozice se zobrazí na displeji.

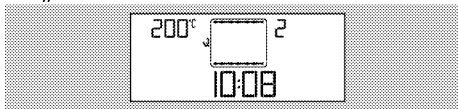







Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko , trouba vydá akustický signál. Tiskněte  tlačítko déle než 1 sekundu, chcete-li troubu zapnout.


3. Stiskem tlačítka  nebo  zvolte požadovaný provozní režim (funkce).


Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).

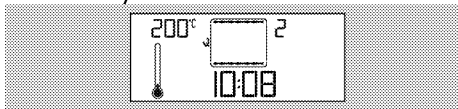
4. Jednou stiskněte tlačítko  a můžete změnit teplotu. Symbol „°C“ začne blikat.




5. Stiskněte tlačítka /, dokud se v ukazateli Teplota nezobrazí požadovaná teplota. Když se na displeji zobrazí požadovaná hodnota, jednou stiskněte tlačítko ,  nebo . Pokud nestisknete žádné tlačítko, nastavená hodnota se automaticky potvrdí po 10 sekundách.


6. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte  a začnete vařit. Spustí se vaření a na displeji

se zobrazí . S rostoucí vnitřní teplotou roste také úroveň střední části symbolu.



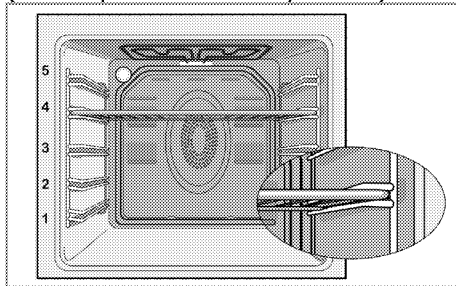
Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol .

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka . Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou

mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku. Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku. Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

Tabulka funkcí

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







Funkce se liší podle modelu výrobku.



Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin.




Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

-  Můžete se vrátit na zobrazení funkce stiskem tlačítka P na libovolné obrazovce.
-  Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
-  Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
-  I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Ohřev s ventilátorem + spodní	210	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Ventilátor Eco	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Rozmražení	-	-

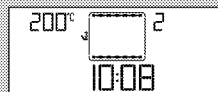
Funkce se liší podle modelu výrobku.
 *Teplota může být nastavena až na 310°C u modelů s pyrolytickou samočisticí funkcí (pyrolyza)

 Při teplotách od 280°C a výše, pracuje trouba maximálně 2 hodiny.

Provozní režimy

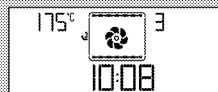
Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

1. Horní a dolní ohřev



Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jen jeden plech. Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

2. Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru




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

3. Ohřev s ventilátorem



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

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

4. Funkce "3D"



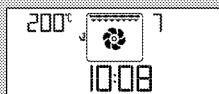
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

5. Funkce pizza



Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

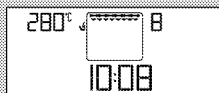
6. Plný gril + ventilátor



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

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

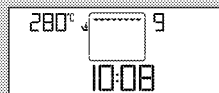
7. Plný gril



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

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

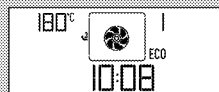
8. Gril



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

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

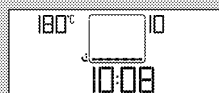
9. Úsporný ohřev s ventilátorem



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

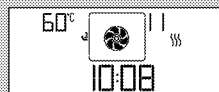
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "úsporný ohřev s ventilátorem".

10. Dolní ohřev



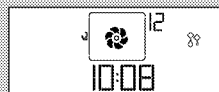
Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

11. Udržování teploty



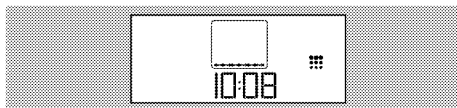
Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

12. Funkce s ventilátorem



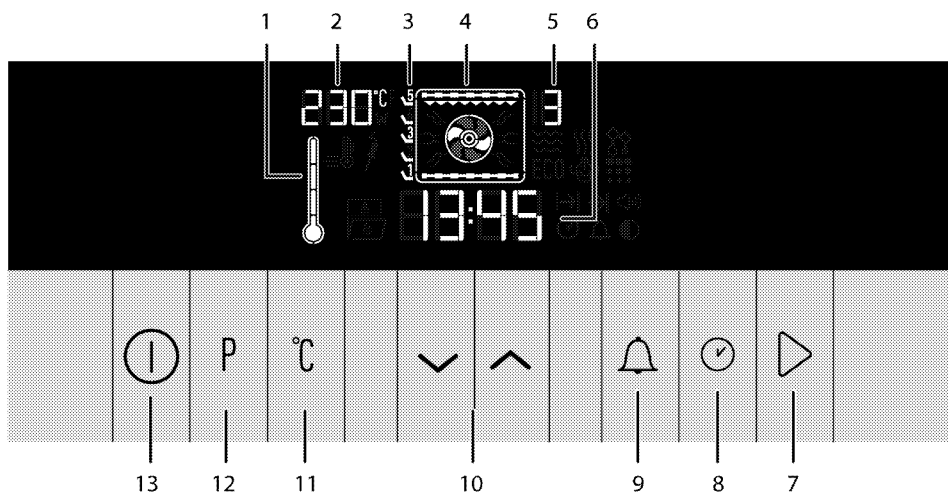
Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

13. **Snadné parní čištění**
(Tato funkce je volitelná.
Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



Tato funkce umožňuje, aby se nečistota v troubě (která tam není příliš dlouho) zjemnila a snadno vyčistila. Podrobnosti naleznete v části "Čištění - snadné parní čištění" pro snadné čištění pomocí páry.

Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 2 Pole ukazatele teploty
- 3 Polohy polic
- 4 Zobrazení funkce
- 5 Číslo funkce
- 6 Pole ukazatele aktuálního času
- 7 Tlačítko začátku/konce pečení
- 8 Tlačítko času a nastavení
- 9 Tlačítko budíku
- 10 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 11 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej
- 13 Tlačítko zapnout/vypnout

Aktivace poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit dobu, po níž bude trouba zapnuta (čas pečení).

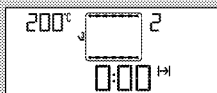
1. Stiskem tlačítka ① troubu zapnete.

i Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko ①, trouba vydá akustický signál. Tiskněte ① tlačítko déle než 1 sekundu, chcete-li troubu zapnout.

2. Stiskem tlačítka ^ nebo v zvolte požadovaný provozní režim (funkce).
3. Jednou stisknete tlačítko °C a můžete změnit teplotu. Symbol „°C“ začne blikat.



4. Stiskněte dokud se v poli nezobrazí požadované pole Teplota/Hmotnost. Když se na displeji zobrazí požadovaná hodnota, jednou stiskněte tlačítko , nebo . Pokud nestisknete žádné tlačítko, nastavená hodnota se automaticky potvrdí po 10 sekundách.
5. Čas vaření nastavíte tlačítkem , pak můžete přejít na „Cook time (Doba pečení)“. Současně začne blikat symbol .
6. Stiskněte tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se .



7. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
8. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte a začnete vařit. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí .

Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko , trouba vydá akustický signál. Tiskněte tlačítko déle než 1 sekundu a můžete začít s pečením.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

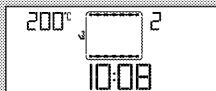
Všechny části symbolu se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

9. Po konci pečení trouba vydá akustický signál.
10. Zvuk vypnete stiskem libovolné klávesy. Stisknete-li tlačítko , trouba bude pokračovat ve zvoleném režimu. Akustický signál se zastaví.
11. Trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas, pokud nestisknete tlačítko .

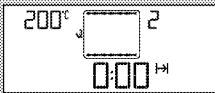
Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit jen dobu pečení a konec doby pečení.

1. Stiskem tlačítka troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nebo zvolte požadovaný provozní režim (funkce).
3. Chcete-li změnit teplotu, jednou stiskněte a získáte přístup k displeji s teplotou.



4. Stiskněte dokud se v poli nezobrazí požadované pole Teplota/Hmotnost. Když se na displeji zobrazí požadovaná hodnota, jednou stiskněte tlačítko , nebo . Pokud nestisknete žádné tlačítko, nastavená hodnota se automaticky potvrdí po 10 sekundách.
5. Čas vaření nastavíte tlačítkem , pak můžete přejít na „Cook time (Doba pečení)“. Současně začne blikat symbol .
6. Stiskněte tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se .



7. Dvakrát stiskněte tlačítko pro dobu konce pečení. Mezitím na displeji bliká .



8. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou dobu konce vaření a stisknutím tlačítka potvrďte nastavení. Jakmile je doba konce vaření nastavená, zobrazí se .
9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce, času a času konce vaření vhodné, stiskněte tlačítko a spusťte vaření.

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

11. Vybraný provozní režim se aktivuje, jakmile se čas vaření začne odpočítávat. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí . Trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

Všechny části symbolu se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

12. Po konci pečení trouba vydá akustický signál.
13. Zvuk vypnete stiskem libovolné klávesy. Stisknete-li tlačítko , trouba bude pokračovat ve zvoleném režimu. Akustický signál se zastaví.

Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím tlačítka .

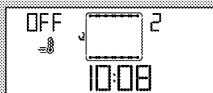
Nastavení posilovače (rychlé přehřívání)

Použijte funkci posilovače (rychlé přehřívání), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.

Posilovač nelze zvolit pro rozmrazování, ohřev Eco s ventilátorem a režim udržování teplého jídla. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

Vyberte požadovanou funkci pečení a pak :

1. Dvakrát stiskněte tlačítko . "OFF" se zobrazí na displeji.



2. Jednou stiskněte tlačítko. Na displeji se zobrazí „ON“ a symbol . Stiskem tlačítka potvrďte nastavení.

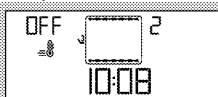


3. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte a začněte vařit. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí .

» symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

4. Chcete-li funkci posilovače zrušit, stiskněte tlačítko v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí „ON“ (zapnuto).

5. Jednou stiskněte ∇ tlačítko. Zobrazí se „OFF“ (Vypnuto) a z displeje zmizí symbol \equiv . Stiskem tlačítka C potvrďte nastavení.



Použití zámku

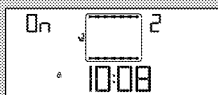
Použití tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.



Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka C i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.

Aktivace zámku

1. Stiskněte tlačítko C v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí symbol C . Zobrazí se „OFF“ a na displeji se rozblíká C .
2. Otočte tlačítko \wedge a zámek tlačítek se aktivuje. „ON“ se zobrazí, jakmile se zámek nastaví. Pak se zobrazí symbol C .
3. Stiskněte C a potvrďte nastavení.

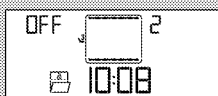


» Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě tlačítek \wedge / ∇) objeví nápis "Keylock active (Zámek v provozu) a zobrazí se symbol C .



Po aktivaci zámku tlačítka trouby nefungují. Zámek se nezruší v případě výpadku energie.

Deaktivace zámku



1. Dvakrát stiskněte tlačítko ∇ a zámek tlačítek se vypne.

» Zámek je deaktivovaný a symbol C z displeje zmizí.

Používání hodin jako budíku.

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

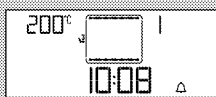
Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění.

Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:



1. Stiskněte tlačítko Δ . Symbol Δ bliká na displeji.
2. Stiskem tlačítka \wedge / ∇ nastavte požadovaný čas a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka Δ . Symbol Δ zůstává svítí i po nastavení času budíku.
3. Po uplynutí času budíku Δ začne blikat a ozve se zvukový signál.
4. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte tlačítko Δ . Symbol Δ bliká na displeji.
 2. Stiskněte tlačítko ∇ , dokud se na displeji nezobrazí "00:00", a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka Δ .
- » Budík se zruší a symbol Δ zmizí.

Tabulka časů vaření




















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



Pečení a rožnění



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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký		1 - 3 - 5	180	35 ... 45

		plech*				
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom	150 ... 210












					180 ... 190	
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30




Doporučujeme provádět předeheřování u všech potravin.
* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu		1 - 4	150	35 ... 45

Jablečný koláč	Jeden zásobník	na cukroví** Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem. Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Položka přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tipy pro pečení

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

- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10° a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.

- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavé, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

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




Tipy na pečení zeleniny

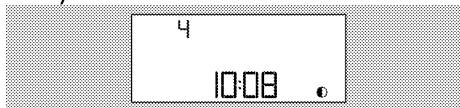
- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.



Nabídka nastavení

Nastavení jasu

Jas lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Stiskněte tlačítko  v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí symbol . Začne blikat symbol .






2. K dispozici jsou 4 stupně jasu, konkrétně 1, 2, 3 a 4. Stiskněte tlačítka  a vyberte požadovanou úroveň.
3. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

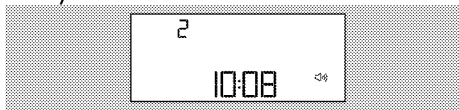
i Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnutá. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.


» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.


Nastavení úrovně hlasitosti

Hlasitost lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Stiskněte tlačítko  v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí symbol . Začne blikat symbol .



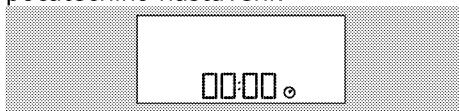
2. K dispozici jsou 2 úrovně kontrastu, a to 1 a 2. Stiskněte tlačítka  a vyberte požadovanou úroveň.






3. Stiskněte  a potvrďte nastavení.



» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.


Nastavení aktuálního času

Aktuální čas lze nastavit pouze je-li trouba vypnuta. Chcete-li provést změnu času nastaveného během počátečního nastavení:



1. Stiskněte tlačítko  v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí symbol . Symbol  a políčko hodin se rozblikají na displeji. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy  a .

Stiskem tlačítek  nebo  můžete zrychlit posouvání času.

2. Stiskem tlačítka  hodiny potvrďte.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

10:08

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapnutí grilu

1. Stiskněte a troubu zapněte.
2. Stiskněte a vyberte požadovanou funkci grilu. Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).
3. Stisknutím tlačítka můžete změnit teplotu. Symbol „°C“ začne blikat.
4. Stiskněte dokud se v ukazateli Teplota nezobrazí požadovaná teplota. Stiskněte nebo když se na displeji zobrazí požadovaná hodnota. Pokud nestisknete žádné tlačítko,

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4...5	250/max	20...25 min. #
Krájené kuře	4...5	250/max	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	4...5	250/max	25...30 min. #
Kousky telecího	4...5	250/max	25...30 min. #
Toastový chléb *	4	250/max	1...3 min.

podle tloušťky

* Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.

** Nelze-li nastavit teplota grilu vašeho spotřebiče, gril bude fungovat na maximální teplotu.

nastavená hodnota se automaticky potvrdí po 10 sekundách.

5. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte tlačítko a

začněte vařit. Vaření započne a "Vaření". S rostoucí vnitřní teplotou roste také úroveň střední části symbolu.

Vypínání grilu

1. Stiskněte tlačítko a vypněte troubu.



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

Tabulka časů pečení pro grilování

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



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



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

Čištění ovládacího panelu

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



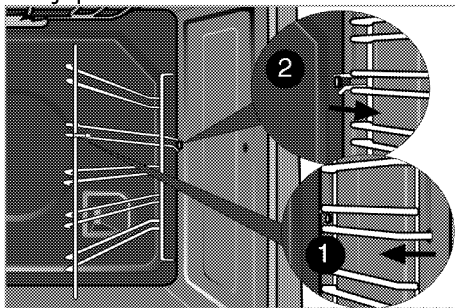
Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

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

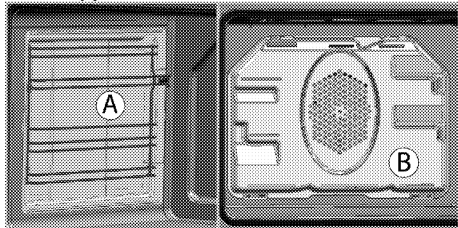


Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a

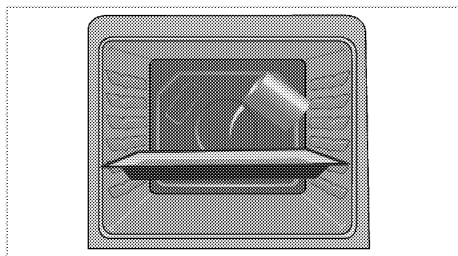
přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).



Snadné parní čištění (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a z kondenzované kapky vody omyjí vnitřní povrch trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 500 ml vody a umístěte plech na druhý regál v troubě.



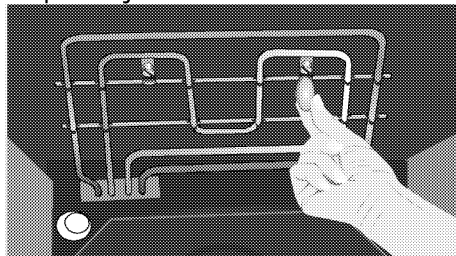
3. Zvolte funkci snadného parního čištění. Na obrazovce se objeví doba čištění, kterou nelze změnit. U této funkce můžete nastavit čas ukončení.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.

i V režimu snadného čištění párou se voda, která byla nalita do zásobníku ke změkčení zbytků jídla/špíny uvnitř trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dvířek trouby, takže při otevření dvířek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dvířek.

Čistý strop trouby (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Grilovací prvek lze vyjmout pro vyčištění stropu trouby.

1. Pojistné šrouby grilovacího prvku povolujte šroubovákem nebo mincí.



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

2. Strop trouby vyčistěte vlhkým hadříkem.



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

Čištění dvířek trouby

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



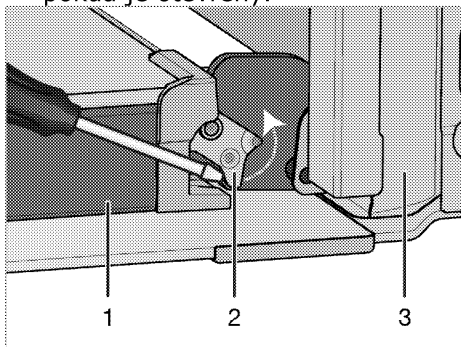
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.



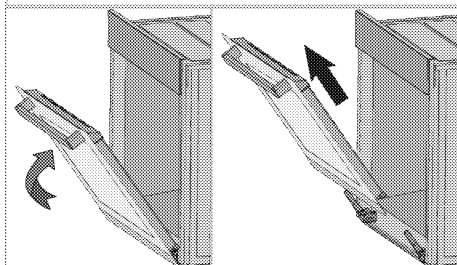
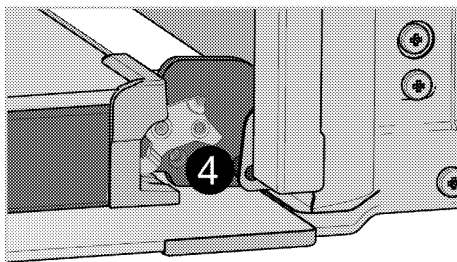
Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čisticidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrábek vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete klipsy na krytu závěsu (2) na pravé a levé straně předních dvířek tím, že zatlačíte na háček, jak je znázorněno na obrázku. Zámek měl vypadat jako (4), pokud je otevřený.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu(uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu(otevřená poloha)



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



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

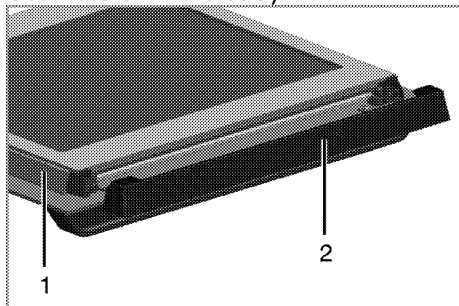
Funkce Soft Open a Soft Close

Některé modely mohou obsahovat funkci Soft Close & Soft Open. Funkce Soft Close dovoluje uživateli zavřít dvířka trouby tak, že je zavede na cca 15 cm od zavřené polohy a lehce ji zatlačí. Systém automatické klapky pomalu zavírá dveře. Podobný rys je pozorován i při úplném otevření dvířek trouby; Asi 9 cm od úplně otevřené polohy se systém klapky otáčí a umožňuje jemné otevření.

Odstranění vnitřního skla dvířek

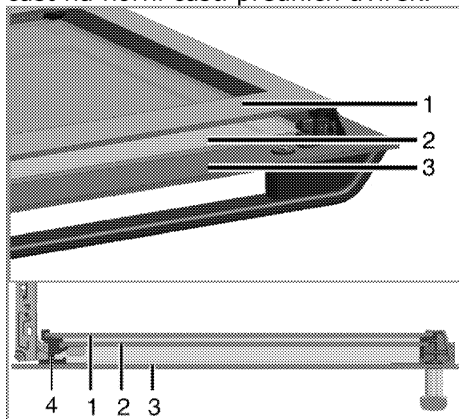
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění. Otevřete dvířka trouby.



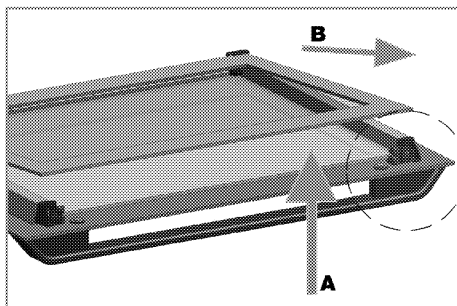
- 1 Rám
- 2 Plastový díl

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



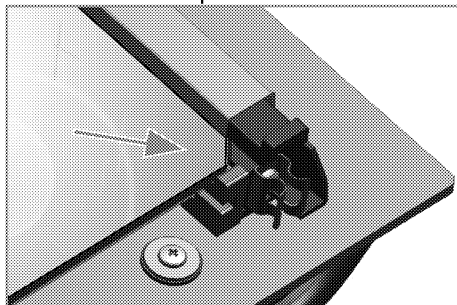
- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

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



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

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



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejnvnitřnější skleněné tabule (1). Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejnvnitřnější skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 13*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit proti obrázku.



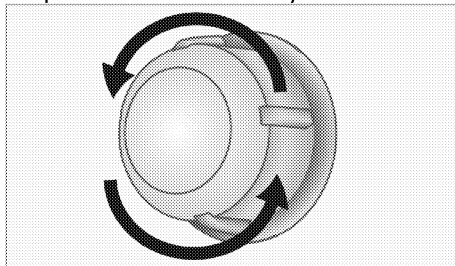
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



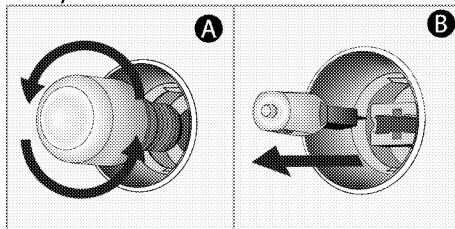
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> *Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz)*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



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

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

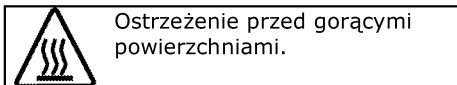
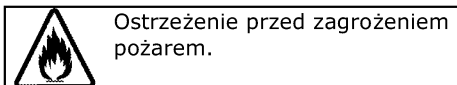
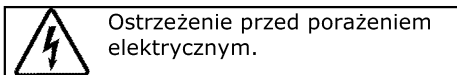
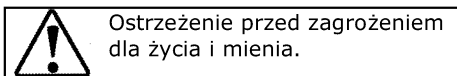
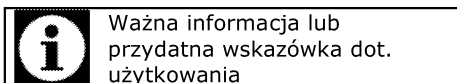
Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Grundig. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję.

Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi
Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

Importer: Beko S.A.



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

SPIS TREŚCI

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa...	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	7
Zamierzone przeznaczenie	10
Bezpieczeństwo dzieci.....	10
Stare urządzenia.....	11
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	11

2 Informacje ogólne 12

Opis urządzenia.....	12
Zawartość opakowania	13
Dane techniczne	14

3 Instalacja 15

Przed zainstalowaniem	15
Instalacja i przyłączenie	17
Przyszły transport.....	19

4 Przygotowanie 20

Jak oszczędzać energię.....	20
Pierwszy raz.....	20
Pora dnia.....	20
Pierwsze czyszczenie.....	21
Podgrzewanie wstępne	21

5 Jak obsługiwać piekarnik 22

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.	22
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny	23
Tryby pracy.....	26
Obsługa panelu sterowania piekarnikiem	28
Blokada przycisków.....	31
Używanie zegara jako alarmu.....	31
Tabela czasów pieczenia.....	32
Menu ustawień.....	36
Jak obsługiwać grill	37
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	37

6 Czyszczenie i konserwacja38

Informacje ogólne	38
Czyszczenie panelu sterowania	38
Czyszczenie piekarnika	38
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.	40
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach	41
Wymiana lampki w piekarniku.....	42

7 Rozwiązywanie problemów

44

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.
- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem

- używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
 - Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
 - Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Złe wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając

nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!

- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest

domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i

odłączyć go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.

- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:**

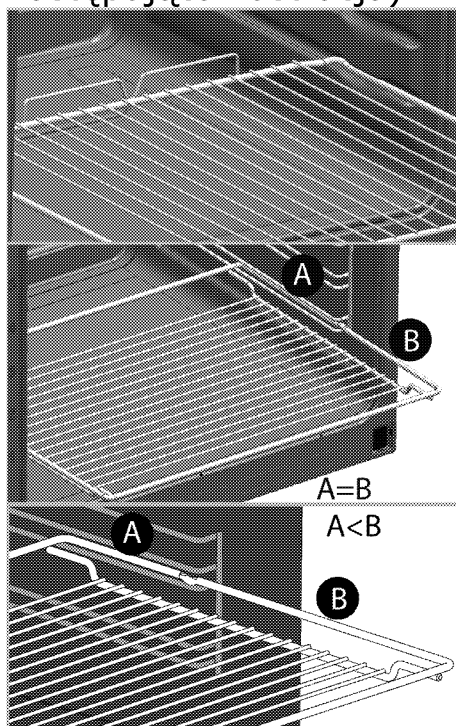
Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagranych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.

- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- **(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)** Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający

łuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękana szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników.

Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszac na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.

- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem

bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania,

smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.

- Gdy drzwiczki są otwarte, nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

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:

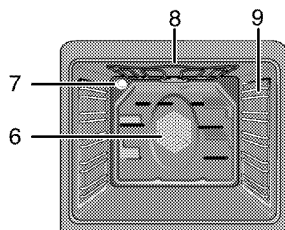
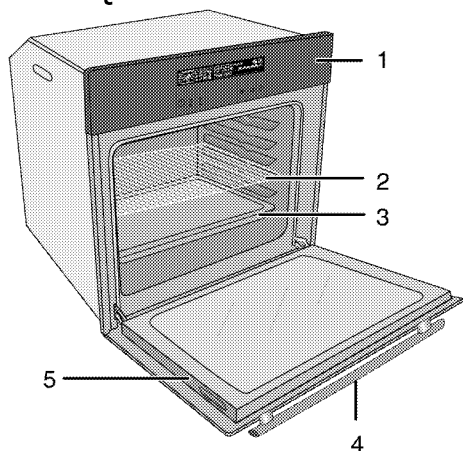
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

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.

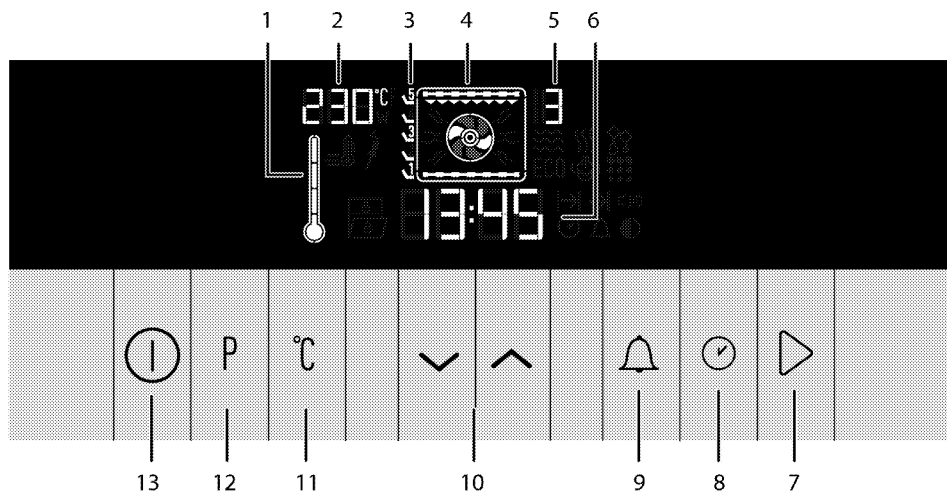
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



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

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



- 1 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 2 Pole wskaźnika temperatury
- 3 Pozycje półki
- 4 Wyświetlacz funkcji
- 5 Numer funkcji
- 6 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień

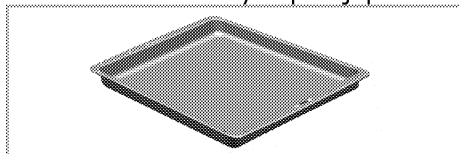
- 9 Przycisk alarmu
- 10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 11 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
- 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
- 13 Klawisz ZAŁ./WYŁ.

Zawartość opakowania

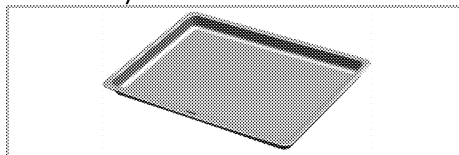


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

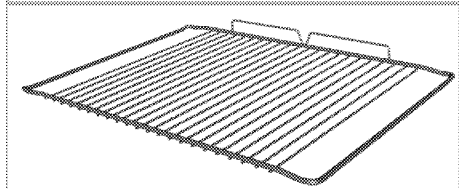
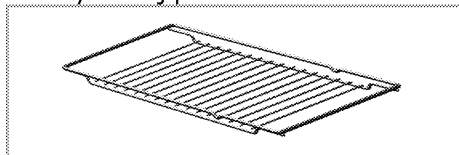
1. **Instrukcja użytkownika**
2. **Standardowa tacka**
Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



3. **Foremka do ciasta**
Służy do pieczenia herbatników i kruchych ciasteczek.



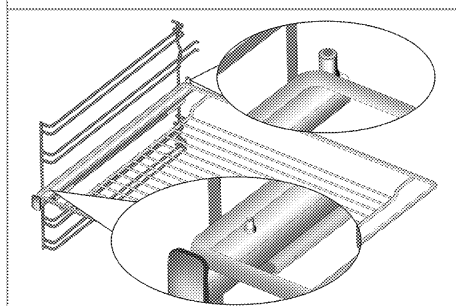
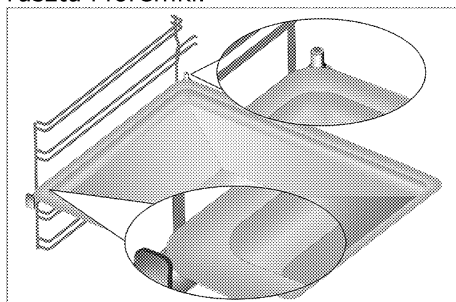
4. **Ruszt druciany**
Służy do pieczenia oraz ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



5. **Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu.

Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



Dane techniczne

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

* Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomaganie nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

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

** Patrz: *Instalacja, strona 15.*



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiedzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiarzy w mm)

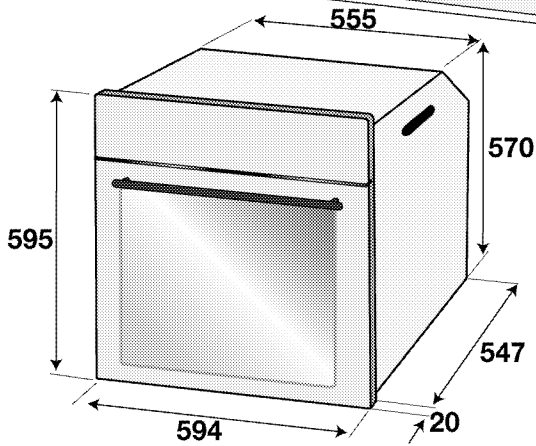
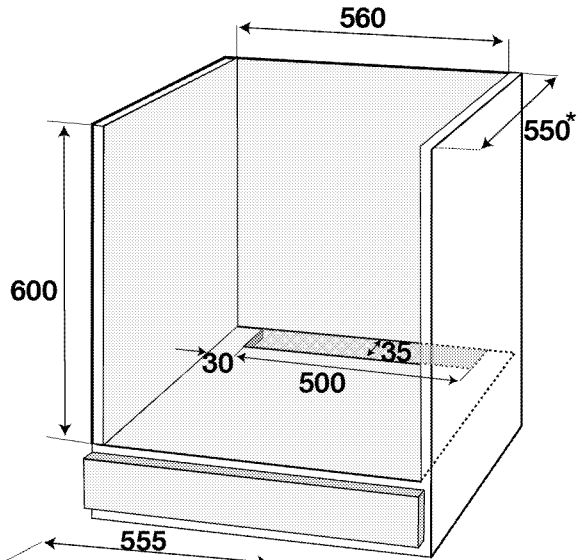
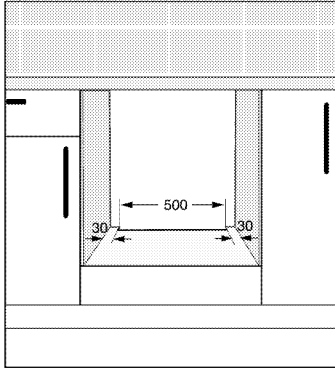
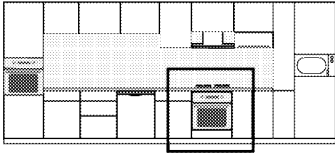
- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepiszczy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Piekarnik należy przenosić, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.



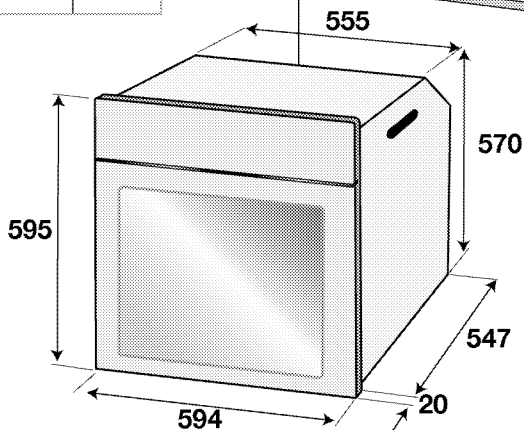
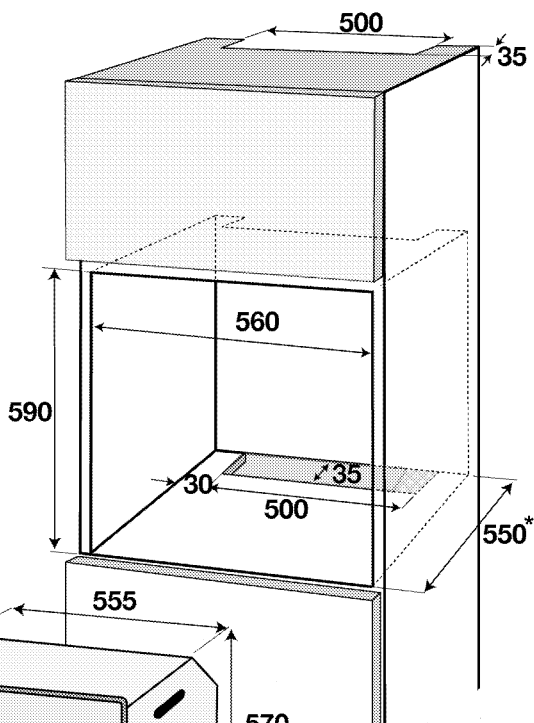
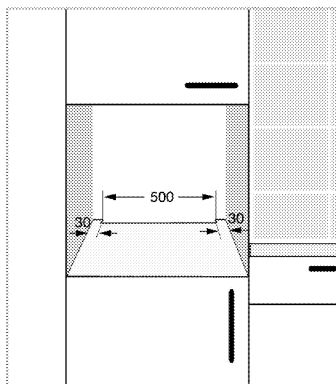
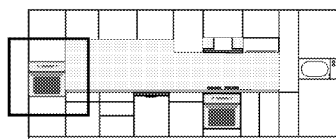
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”.

Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

**ZAGROŻENIE:**

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

**ZAGROŻENIE:**

Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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

**ZAGROŻENIE:**

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!



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

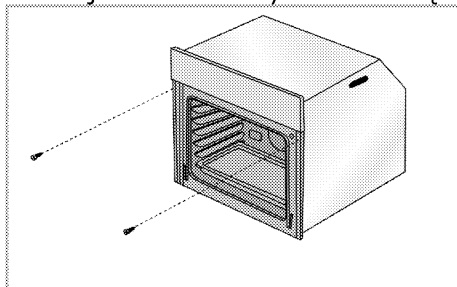


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdko.

Instalowanie wyrobu

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

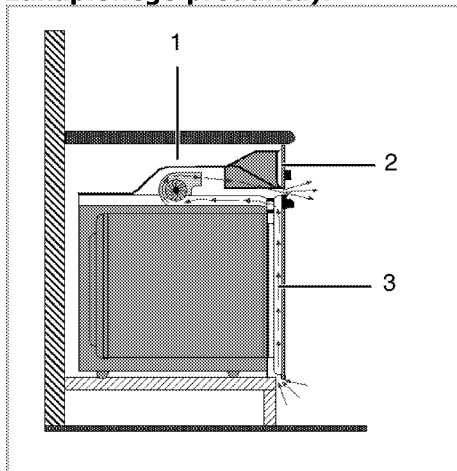


Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany

niedostatecznie dokręconymi śrubami może się przewrócić podczas użytkowania.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



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

Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przyszły transport

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



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



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

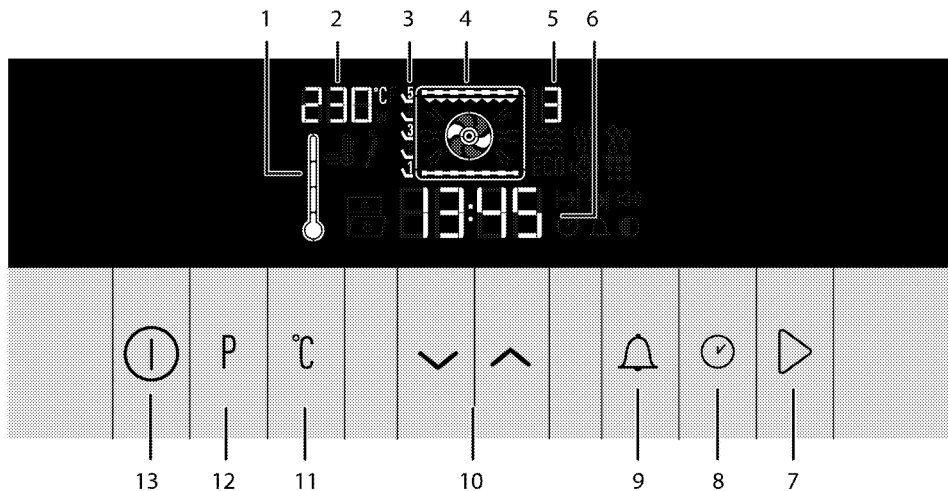
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii w trybie ECO FAN HEATING i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz Pora dnia



Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.



- | | | | |
|---|----------------------------------------|----|--------------------------------------------|
| 1 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 9 | Przycisk alarmu |
| 2 | Pole wskaźnika temperatury | 10 | Klawisze w górę/ dół (Krok menu) |
| 3 | Pozycje półki | 11 | Przycisk temperatura – ustawienia boostera |
| 4 | Wyświetlacz funkcji | 12 | Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji |
| 5 | Numer funkcji | 13 | Klawisz ZAŁ./WYŁ. |
| 6 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | | |
| 7 | Przycisk start/stop gotowania | | |
| 8 | Klawisz czasu i ustawień | | |

Nastawianie czasu

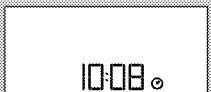


1. Włączyć zasilanie produktu.
2. Na wyświetlaczu wyświetlona zostanie wartość „00.00” i zacznie migać symbol ☺ . Ustawić godzinę za pomocą przycisków ^/∨ .

Naciskając przycisk ^ lub ∨ , można przyspieszyć przewijanie godziny.

3. Dotknąć ☺ , aby potwierdzić ustawienie.

» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



W razie awarii zasilania lub odłączenia i ponownego podłączenia produktu do sieci elektrycznej znowu zostanie wyświetlone menu ustawień godziny. Ustawiona pora dnia zostanie zachowana w razie krótkich przerw zasilania. W takich przypadkach można kontynuować, potwierdzając wartość godziny.

Pierwsze czyszczenie



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

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

Podgrzewanie wstępne

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

wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

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

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 37.*
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 37*



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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci!

Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

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

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym

pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.

- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

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

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

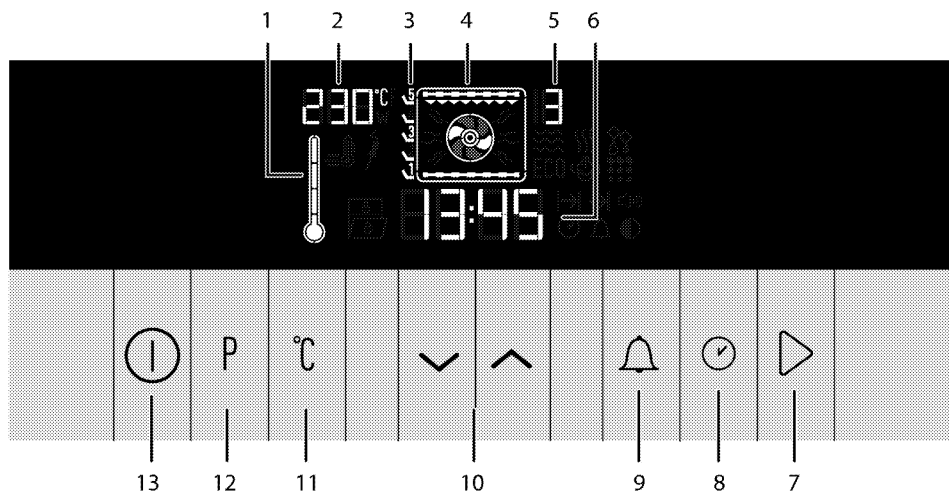


Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny



Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Bez nastawienia czasomierza, piekarnik nie będzie działać.





- 1 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 2 Pole wskaźnika temperatury
- 3 Pozycje półki
- 4 Wyświetlacz funkcji
- 5 Numer funkcji
- 6 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Przycisk alarmu
- 10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 11 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
- 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
- 13 Klawisz ZAŁ./WYŁ.


Wyświetlane symbole:

- Symbol szybkiego nagrzewania (Booster)
 - Symbol czasu pieczenia
 - Symbol godziny zakończenia pieczenia
 - Symbol alarmu
 - Symbol aktualnego czasu
 - Symbol ustawienia głośności
 - Symbol ustawiania jasności
 - Symbol rozmrażania
 - Symbol blokady przycisków
 - Symbol otwartych drzwiczek
 - Symbol temperatury wewnętrznej piekarnika
 - Symbol sondy do mięsa*
 - Symbol pirolizy* Symbol prostego czyszczenia parowego*
 - Symbol gotowania na parze*
- * Mogą występować różnice między modelami piekarników.


Po włączeniu piekarnika i ustawieniu bieżącej godziny piekarnik powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

Tylko przyciski  oraz  są aktywne, gdy wyświetlacz jest w tym trybie.

Wszystkie czynności można wykonać w menu Ustawienia.




Gdy piekarnik jest gorący, można sprawdzić jego temperaturę wewnętrzną, dotykając przycisku .



Wybieranie temperatury i trybu pracy

1. Dotknąć , aby włączyć piekarnik.


2. Po włączeniu piekarnika pojawi się ekran początkowy.

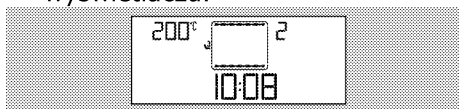
Na tym ekranie wyświetlane są informacje o zalecanej temperaturze (pod wskaźnikiem temperatury) oraz aktywnych grzałkach i zalecanym ustawieniu półki.



 Po krótkim dotknięciu przycisku  na tym ekranie piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy. Dotknąć przycisku  dłużej niż przez 1 sekundę, aby włączyć piekarnik.




3. Dotknąć  lub , aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).


Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Cook time” (Czas gotowania), „Cook end time” (Czas zakończenia gotowania) i „Booster” (Szybkie nagrzewanie).


4. Dotknąć przycisku , aby zmienić temperaturę. Symbol „°C” miga na wyświetlaczu.

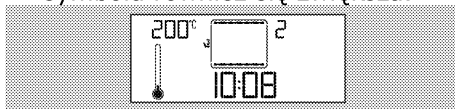




5. Dotknąć / aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury. Dotknąć

,  lub , gdy na wyświetlaczu pojawi się żądana wartość. Jeśli nie dotknie się żadnego przycisku, ustawiona wartość zostanie automatycznie potwierdzona po 10 sekundach.


6. Po ustawieniu funkcji i temperatury dotknąć przycisku , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się

pieczenie i  pojawia się na wyświetlaczu. Ponieważ temperatura w piekarniku wzrasta, poziom wyświetlany na środku symbolu również się zwiększa.



 Jeśli podczas pieczenia otwarte są drzwiczki piekarnika,  pojawi się na wyświetlaczu.

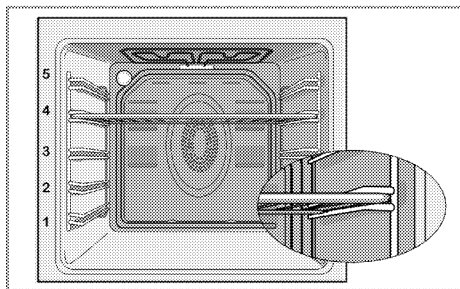
Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknąć przycisku , aby wyłączyć piekarnik.

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt drucziany na półce druczianej. Ruszt drucziany trzeba wsadzić pomiędzy półki drucziane jak pokazano na rysunku.

Ruszt drucziany nie może się opierać o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć ruszt drucziany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku.

Ruszt druciany nie może się opierać o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.

Tabela funkcji

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

i Funkcje różnią się w zależności od modelu piekarnika.

i Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w ciepłe ograniczono do 6 godzin.

i Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

i Wyświetlanie funkcji można przywrócić, dotykając przycisku P na dowolnym ekranie.

i W razie przerwy w zasilaniu program zostanie skasowany. Trzeba wówczas zaprogramować piekarnik od nowa.

i Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję lub zaprogramowano go do pracy w trybie półautomatycznym bądź w pełni automatycznym.

i Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się wraz z otwarciem drzwiczek.

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczna	200	40-280
Statyczna + wentylator	175	40-280
Termoobieg	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Termoobieg + spód	210	40-280
Pełny ruszt + termoobieg	200	40-280
Pełny ruszt	280	40-280
Dolny ruszt	280	40-280
Wentylator eko	180	160-220
Dolna grzałka	180	40-220
Utrzymywanie w ciepłe	60	40-100
Rozmrażanie	-	-

Funkcje różnią się w zależności od modelu produktu.
*W modelach z funkcją samoczyszczenia pirolitycznego można nastawić temperaturę maksymalnie 310°C

i Piekarnik działa nie dłużej niż przez 2 godziny w temperaturze 280°C lub wyższej.

Tryby pracy

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

1. Grzałki górna i dolna



Zywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



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

3. Termoobieg

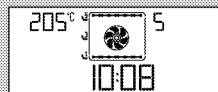


Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.



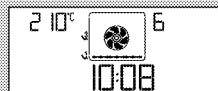
Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działał, aby gorące powietrze pozostało we wnętrzu.

4. Funkcja "3D"



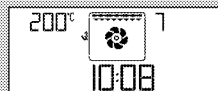
Działają grzałki dolna i górna oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienia. Piecz w jednej tylko blasze.

5. Funkcja pizza



Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem. Nadaje się do pieczenia pizzy.

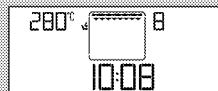
6. Full grill+termoobieg



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

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

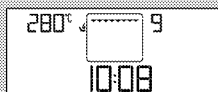
7. Full grill



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

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

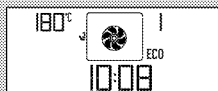
8. Grill



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

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

9. Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

10. Grzałka dolna



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

11. Utrzymywanie w ciepłe



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

12. Praca z wentylatorem.



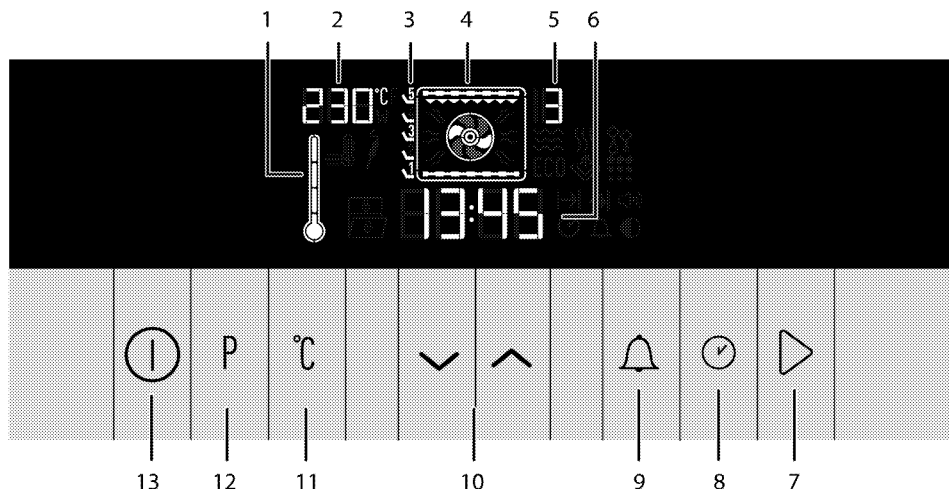
Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się do powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

13. Łatwe czyszczenie parowe (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



Ta funkcja umożliwi zmiękczenie zanieczyszczeń w piekarniku (jeśli nie pozostawały zbyt długo) oraz ich łatwe usunięcie. Informacje na temat łatwego czyszczenia parowego zawiera część „Czyszczenie – łatwe czyszczenie parowe”.


Obsługa panelu sterowania piekarnikiem









- 1 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 2 Pole wskaźnika temperatury
- 3 Pozycje półki
- 4 Wyświetlacz funkcji
- 5 Numer funkcji
- 6 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 7 Przycisk start/stop gotowania
- 8 Klawisz czasu i ustawień
- 9 Przycisk alarmu
- 10 Klawisze w górę/ dół (Krok menu)
- 11 Przycisk temperatura – ustawienia boostera
- 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
- 13 Klawisz ZAŁ./WYŁ.

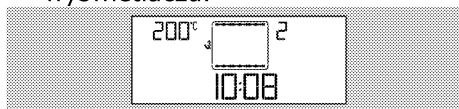
Praca w trybie półautomatycznym






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

1. Dotknąć przycisku , aby włączyć piekarnik.

 Po krótkim dotknięciu przycisku  na tym ekranie piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy. Dotknąć przycisku  dłużej niż przez 1 sekundę, aby włączyć piekarnik.

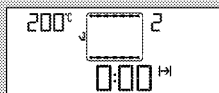
2. Dotknąć przycisku  lub , aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).
3. Dotknąć przycisku , aby zmienić temperaturę. Symbol „°C” miga na wyświetlaczu.



4. Dotknąć przycisku  aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury/wagi. Dotknąć przycisku ,  lub , gdy na wyświetlaczu pojawi się żądana wartość. Jeśli nie dotknie się żadnego przycisku, ustawiona wartość zostanie automatycznie potwierdzona po 10 sekundach.
5. Aby wyświetlić czas trwania pieczenia, nacisnąć raz przycisk , aby przewinąć do pozycji

„Cook time” (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. \rightarrow
Jednocześnie miga symbol .

- Dotknąć przycisku \wedge/\vee , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdzić to ustawienie dotknięciem przycisku \odot . Po nastawieniu czasu pieczenia \rightarrow będzie się wyświetlać ciągle.



- Wstawić potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.
- Po ustawieniu żądanych funkcji i wartości temperatury oraz czasu dotknąć przycisku \triangleright , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się

pieczenie i \downarrow pojawia się na wyświetlaczu.

i Po krótkim dotknięciu przycisku \triangleright na tym ekranie piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy. Dotknąć przycisku \triangleright przez ponad 1 sekundę.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

i Wszystkie segmenty symbolu \downarrow zaczną świecić, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

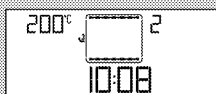
- Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy.
- Abym zatrzymać dźwięk ostrzegawczy, dotknąć dowolnego przycisku. Jeśli dotknie się \triangleright , piekarnik będzie kontynuować pracę w wybranym trybie. Dźwięk ostrzegawczy ustanie.

- Piekarnik wyłączy się automatycznie i wyświetli się aktualny czas, jeśli nie zostanie dotknięty przycisk \triangleright .

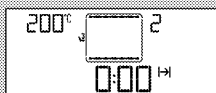
Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

W tym trybie pracy można nastawiać czas gotowania i godzinę jego zakończenia.

- Dotknąć przycisku $\textcircled{1}$, aby włączyć piekarnik.
- Dotknąć przycisku \wedge lub \vee , aby wybrać żądany tryb pracy (funkcję).
- Jeśli chce się zmienić temperaturę, należy dotknąć \textcircled{C} raz, aby wywołać wyświetlacz temperatury.

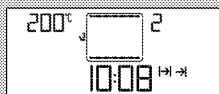





- Dotknąć przycisku \wedge/\vee aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury/wagi. Dotknąć przycisku \textcircled{C} , Δ lub \odot , gdy na wyświetlaczu pojawi się żądana wartość. Jeśli nie dotknie się żadnego przycisku, ustawiona wartość zostanie automatycznie potwierdzona po 10 sekundach.
- Abym wyświetlić czas trwania pieczenia, nacisnąć raz przycisk \odot , aby przewinąć do pozycji „Cook time” (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstowym. \rightarrow Jednocześnie miga symbol .
- Dotknąć przycisku \wedge/\vee , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdzić to ustawienie dotknięciem przycisku \odot . Po nastawieniu czasu pieczenia \rightarrow będzie się wyświetlać ciągle.






- Dotknąć przycisku \odot dwa razy, aby nastawić godzinę zakończenia


pieczenia. W międzyczasie na wyświetlaczu miga →.





8. Dotknąć przycisku , aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia i potwierdzić to ustawienie dotknięciem przycisku . Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia → będzie się wyświetlać ciągle.
9. Wstawić potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.
10. Po ustawieniu funkcji, temperatury i godziny zakończenia pieczenia dotknąć przycisku , aby zacząć pieczenie.
» Zegar piekarnika automatycznie wylicza moment rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas pieczenia od ustawionego czasu zakończenia pieczenia.

11. Wybrany tryb pracy uruchomi się, gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia. Rozpoczyna się pieczenie i  pojawia się na wyświetlaczu. Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu pieczenia. Lampka w piekarniku jest włączona podczas procesu pieczenia.

 Wszystkie segmenty symbolu  zaczną świecić, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.


12. Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyda dźwięk ostrzegawczy.
13. Aby zatrzymać dźwięk ostrzegawczy, dotknąć dowolnego przycisku. Jeśli dotknie się , piekarnik będzie kontynuować

pracę w wybranym trybie. Dźwięk ostrzegawczy ustanie.


 Aby wyłączyć program półautomatyczny lub automatyczny po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas gotowania. Piekarnik można także wyłączyć, dotykając przycisku .

Ustawienie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)




Funkcji Booster (szybkie nagrzewanie) używa się, aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.

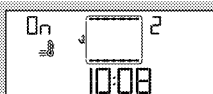
 Funkcji szybkiego nagrzewania nie można wybrać w trybach rozmrażania, termoobiegu i utrzymywania w cieple. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster są kasowane.



Wybrać żadaną funkcję gotowania, a następnie:


1. Dotknąć przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF” (wył.).







2. Dotknąć przycisku . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ON” (wł.) i symbol . Dotknąć przycisku , aby potwierdzić ustawienie.



3. Po ustawieniu funkcji i temperatury dotknąć przycisku , aby zacząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i  pojawia się na wyświetlaczu.

»  znika po osiągnięciu żądanej temperatury, a piekarnik powraca do wykonywania funkcji aktywnej przed uruchomieniem szybkiego nagrzewania.



4. Aby skasować funkcję szybkiego nagrzewania, dotykać w krótkich odstępach czasu przycisku  aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ON” (wł.).

5. Dotknąć przycisku . Wyświetlony zostanie komunikat „OFF” (wył.), a symbol  zniknie z wyświetlacza. Dotknąć przycisku , aby potwierdzić ustawienie.








Blokada przycisków


Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

 Blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Piekarnik można wyłączyć, dotykając przycisku , nawet gdy włączona jest blokada przycisków.



Włączanie blokady przycisków


1. Dotknąć przycisku  aż na wyświetlaczu pojawi się symbol . Wyświetlony zostanie komunikat „OFF” (wył.), a symbol  zacznie migać na wyświetlaczu.

2. Dotknąć przycisku , aby włączyć blokadę przycisków. Gdy blokada przycisków zostanie ustawiona, pojawi się komunikat „ON” (wł.). Następnie pojawi się symbol .

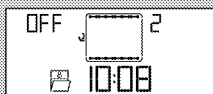
3. Dotknąć przycisku , aby potwierdzić ustawienie.




» Gdy włączona jest blokada przycisków, na wyświetlaczu pojawia się symbol  oraz ostrzeżenie „Keylock active” (Blokada przycisków jest aktywna) po naciśnięciu dowolnego przycisku (z wyjątkiem przycisków ).

 Po włączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków się nie kasuje.

Wyłączanie blokady przycisków




1. Dotknąć przycisku  dwa razy, aby wyłączyć blokadę przycisków.

» Blokady przycisków wyłącza się i symbol  znika z wyświetlacza.

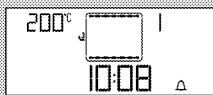
Używanie zegara jako alarmu

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


Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Jest używany wyłącznie w celu ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chcemy obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Alarm czasowy sygnalizuje upływanie ustawionego czasu.



 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


Aby ustawić alarm:







1. Dotknąć przycisku .  zacznie migać na wyświetlaczu.

2. Dotknąć przycisku , aby nastawić czas trwania pieczenia i potwierdzić to ustawienie

dotknięciem przycisku  .  nadal świeci się po nastawieniu czasu alarmu.

- Po osiągnięciu godziny alarmu  zacznie migać i rozlegnie się sygnał alarmowy.
- Aby wyłączyć alarm, nacisnąć dowolny przycisk.

Abby skasować alarm:

- Dotknąć przycisku  .  zacznie migać na wyświetlaczu.
- Dotknąć przycisku  aż „00:00” pojawi się na wyświetlaczu i potwierdzić to ustawienie dotknięciem przycisku .

















» Alarm zostaje skasowany, a symbol  znika.




Tabela czasów pieczenia

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

Pieczenie ciast i mięs

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

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okragła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okragła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okragła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okragła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40

	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt druciany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta (1,8-2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30













Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.



* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bułka maślana	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	150	30 ... 45
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biszkoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Płacek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm		2	180	50 ... 60

		na ruszt grilla**				
	Jedna blacha	Okragła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okragła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okragła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		1 - 4	170	50 ... 60

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	25 ... 35
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	180	25 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	45 ... 55
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	35 ... 45

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.


Wskazówki do pieczenia ciasta

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

temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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

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




Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

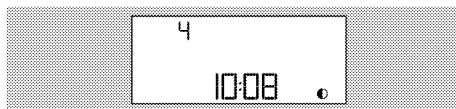
- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie uduśliła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.



Menu ustawień


Ustawianie jasności

Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Dotknąć przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  .  zacznie migać na wyświetlaczu.






2. Są 4 poziomy jasności, tzn. 1, 2, 3 i 4. Dotknąć przycisku , aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknąć przycisku , aby potwierdzić ustawienie.

 Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności jest zmniejszany, aby oszczędzać energię. Po włączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.



» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.

Ustawianie poziomu głośności

Poziom głośności można ustawiać tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Dotknąć przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol  .  zacznie migać na wyświetlaczu.

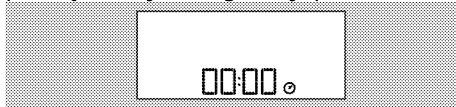







2. Dostępne są 2 poziomy głośności, tzn. 1 i 2. Dotknąć przycisku , aby wybrać żądany poziom.
3. Dotknąć przycisku , aby potwierdzić ustawienie.

» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.


Ustawianie aktualnego czasu

Aktualny czas można ustawić tylko przy wyłączonym piekarniku. Aby zmienić godzinę ustawioną przy początkowej konfiguracji piekarnika:



- Dotknąć przycisku  w krótkich odstępach czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol . Pole godziny i symbol  migają na wyświetlaczu. Dotykać przycisków  / , aby ustawić godzinę.

Naciskając przycisk  lub , można przyspieszyć przewijanie godziny.

- Dotknąć przycisku , aby potwierdzić godzinę.

» Wyświetlacz powróci do trybu gotowości. Na wyświetlaczu będzie widoczna wyłącznie bieżąca godzina.



Jak obsługiwać grill






OSTRZEŻENIE


Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Włączanie grilla

- Dotknij przycisku , aby włączyć piekarnik.
- Użyj przycisków  / , aby wybrać żądaną funkcję grilla.

Po wybraniu funkcji można ustawić opcje „Temperature” (Temperatura), „Cook time” (Czas trwania gotowania), „Cook end time” (Czas zakończenia gotowania) i „Booster” (Szybkie nagrzewanie).

- Jednokrotnie dotknij przycisku , aby zmienić temperaturę. Symbol „°C” miga na wyświetlaczu






Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	4...5	250/max	20...25 min. #
Sznycle z kurczaka	4...5	250/max	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	250/max	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	250/max	25...30 min. #
Kotlety cielęce	4...5	250/max	25...30 min. #
Opiekanie chleba *	4	250/max	1...3 min.


zależnie od grubości


*Nagrzewać przez 5 minut

**Jeśli Twój produkt nie oferuje możliwości regulowania temperatury grilla, będzie on działał przy maksymalnej temperaturze.


- Dotykaj przycisków  / , aż żądana wartość temperatury pojawi się w polu wskaźnika temperatury. Przyciskiem ,  lub  potwierdź wybraną wartość.

Jeśli nie dotkniesz żadnego przycisku, ustawiona wartość zostanie automatycznie potwierdzona po 10 sekundach.

- Po ustawieniu funkcji i temperatury dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie. Rozpoczyna się pieczenie i wyświetlany jest

symbol . Ponieważ temperatura w piekarniku wzrasta, wskazany poziom na środku symbolu również się zwiększa.

Wyłączanie grilla

- Dotknij przycisku , aby wyłączyć piekarnik.



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

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

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci. Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie. Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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

Czyszczenie panelu sterowania

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



Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

Możesz uszkodzić panel sterowania!

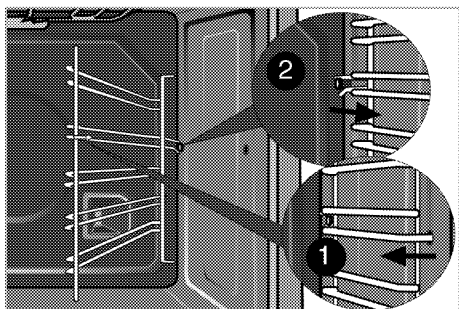
Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę

boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

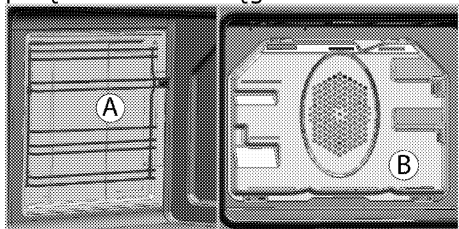
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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



Ściany katalityczne
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.

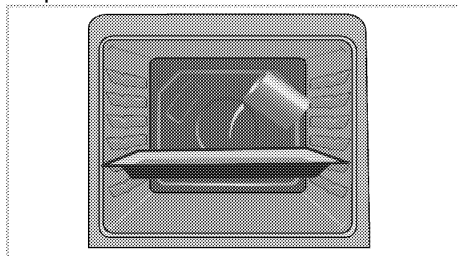


Łatwe czyszczenie parą
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie czekał zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.

2. Włóż 500 ml do tacy piekarnika i umieść tacę na drugim ruszcie piekarnika.



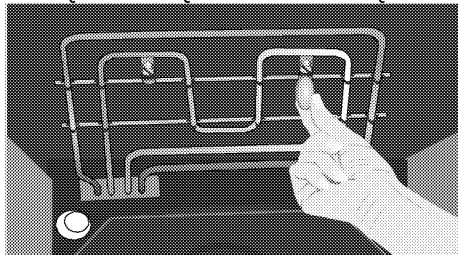
3. Wybierz funkcję łatwego czyszczenia parowego. Na ekranie pojawi się czas trwania czyszczenia, którego nie można zmienić. Możesz ustawić czas zakończenia tej funkcji czyszczenia.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

i W trybie łatwego czyszczenia parowego woda znajdująca się na tacy w celu zwilżenia powstałych lekkich zabrudzeń lub resztek odparowuje i ulega skraplaniu w komorze piekarnika i po wewnętrznej stronie szyby w drzwiach; w związku z tym gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte, może z nich kapać woda. Po otwarciu drzwi piekarnika należy natychmiast wytrzeć skroploną wodę.

Czyszczenie sufitu piekarnika
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

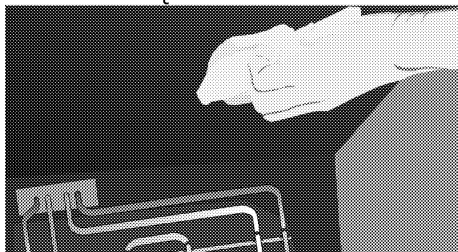
Grill składa się do czyszczenia sufitu piekarnika.

1. Śruby mocujące w grillu poluznia się śrubokrętem lub monetą.



i Grill złoży się. Pozostaje zakotwiczony w suficie piekarnika.

2. Sufit piekarnika czyści się wilgotną ściereczką.



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

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

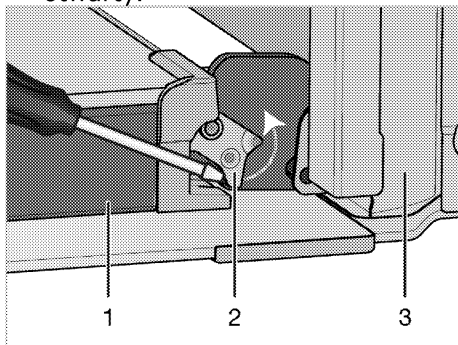
i Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.



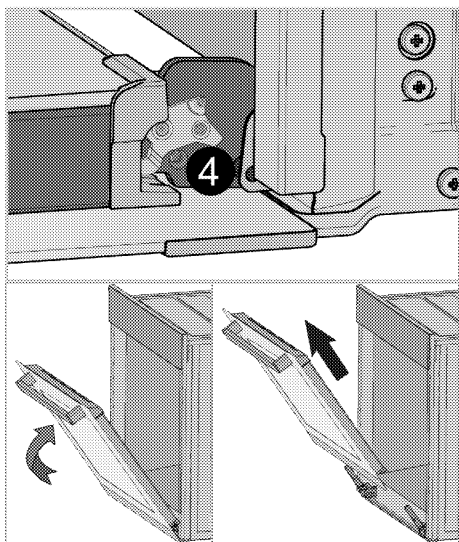
Szyba w drzwiczkach przednich powleczone jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz klipsy na obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronie przednich drzwi, naciskając zaczep, jak pokazano na rysunku. Zamek powinien wyglądać (4), gdy jest otwarty.



- 1 Drzwiczki
- 2 Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- 3 Piekarnik
- 4 Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



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



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

Funkcja "Soft Open & Soft Close"

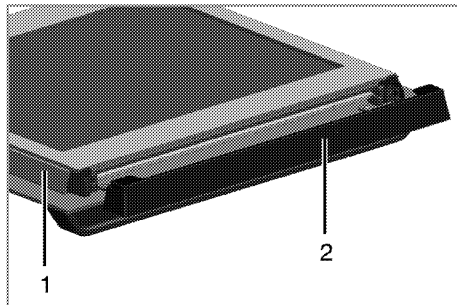
Niektóre modele mogą zawierać funkcję "Soft Close-Soft Open". Funkcja Soft Close pozwala użytkownikowi na płynne zamknięcie drzwiczek piekarnika, przynosząc go do około 15 cm od pozycji zamkniętej i delikatnie popychając. Automatyczny system amortyzatorów pomaga delikatnie zamykać drzwi. Podobną funkcję obserwuje się, gdy drzwiczki piekarnika są całkowicie otwarte; W odległości ok. 9 cm od całkowite otwartej pozycji system przepustnic kopie w sposób umożliwiający delikatne otwieranie.

Wymowanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

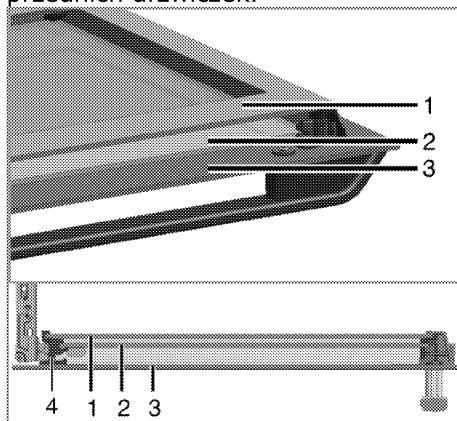
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

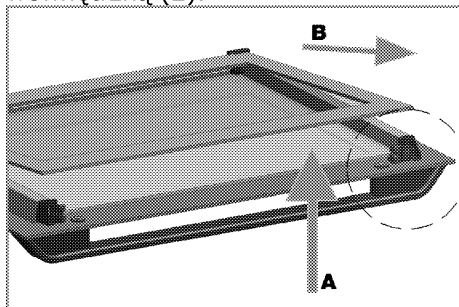
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



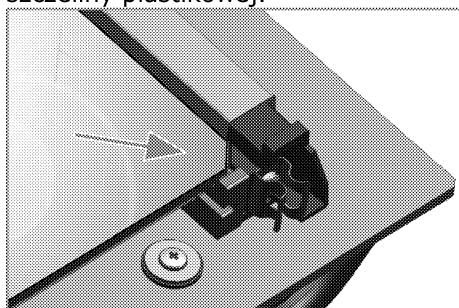
- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w

kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.
Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



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



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

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



Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 14*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



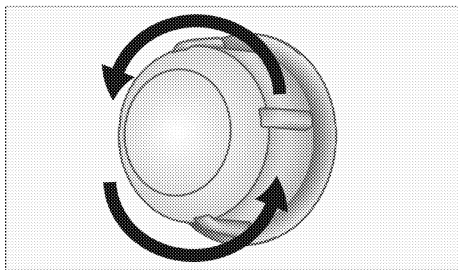
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.



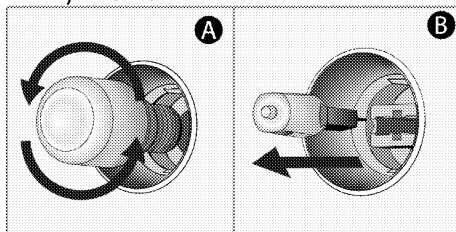
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją

4. Założyć szklaną pokrywę.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz:)*

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Piecyk nie grzeje.

- Piekarnik może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić piekarnik na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

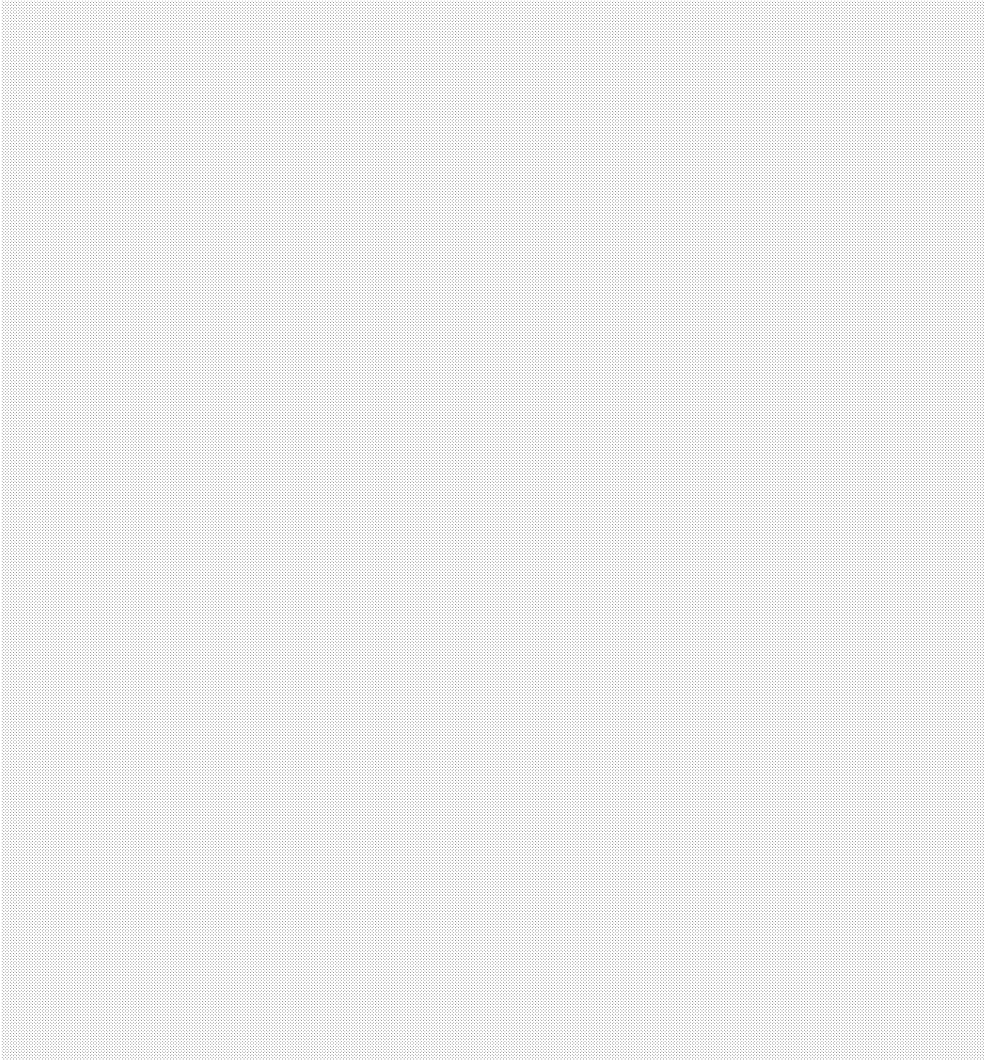


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA





Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com