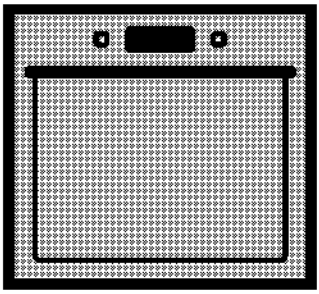
Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BIRT25400XPS

PL | CZ | RU

285.4437.64/R.AB/16.11.2015/2-2

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. 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:

Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania

Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.

Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.

Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.

Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)
Importer: Beko S.A.
Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa 4
Bezpieczeństwo elektryczne 4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu 5
Zamierzone przeznaczenie 7
Bezpieczeństwo dzieci 7
Stare urządzenia 8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych 8

2 Informacje ogólne 9

Opis urządzenia 9
Zawartość opakowania 10
Dane techniczne 11

3 Instalacja 12

Przed zainstalowaniem 12
Instalacja i przyłączenie 14
Przyszły transport 15

4 Przygotowanie 16

Jak oszczędzać energię 16
Pierwszy raz 16
Ustawianie czasu 16
Pierwsze czyszczenie 16
Podgrzewanie wstępne 16

5 Jak obsługiwać piekarnik 18

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu. 18
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny 18
Tryby pracy 18
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika 20
Tabela czasów pieczenia 24
Jak obsługiwać grill 26
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu 27

6 Czyszczenie i konserwacja 28

Informacje ogólne 28
Czyszczenie panelu sterowania 28
Czyszczenie piekarnika 28
Przenoszenie drzwiczek piekarnika. 29
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach 30
Wymiana lampki w piekarniku 31

7 Rozwiązywanie problemów 32

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.
- 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 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 podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek 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.

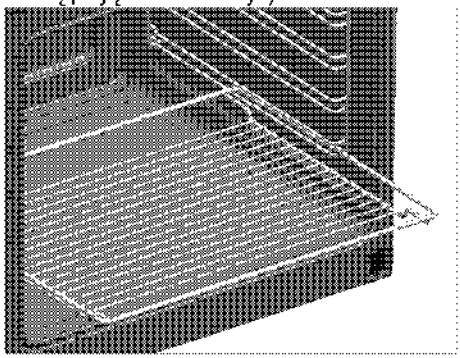
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można 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 jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz 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

- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych 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 sie w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia 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 popękania szyby.''
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
  Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz 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 popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszać na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
- Można się poparzyć od gorących powierzchni!Nie dotykaj tego

urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej, niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.

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 sie użytkowania komercyjnego.
- 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, smażenie, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci
- 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 otwartenie 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.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

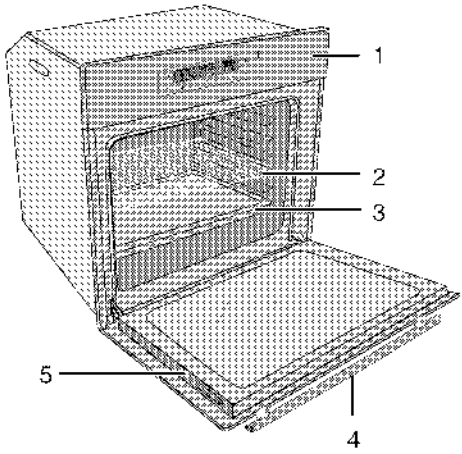
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

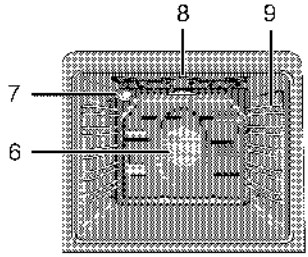
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- 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.

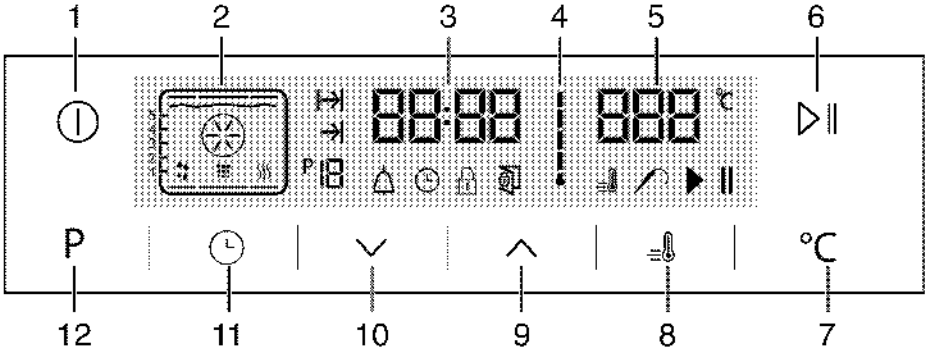
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia





1 Panel sterowania
2 Półka druciana
3 Tacka
4 Uchwyt
5 Drzwiczki
6 Silnik wentylatora (za płytą stalową)
7 Lampka
8 Górny element grzejny
9 Pozycje półki

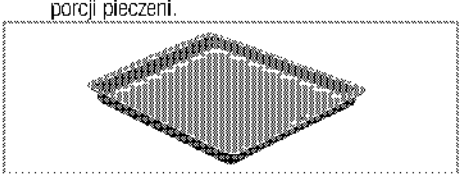


1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Wyświetlacz funkcji
3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
5 Pole wskaźnika temperatury
6 Przycisk start/stop gotowania
7 Przyciska nastawiania temperatury
8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
9 Klawisz plus
10 Klawisz minus
11 Klawisz regulacji
12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji

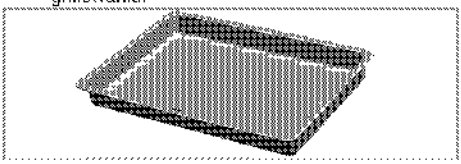
Zawartość opakowania

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

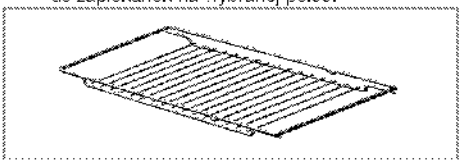
1. **Instrukcja użytkowania**
2. **Blacha do pieczenia**
   Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



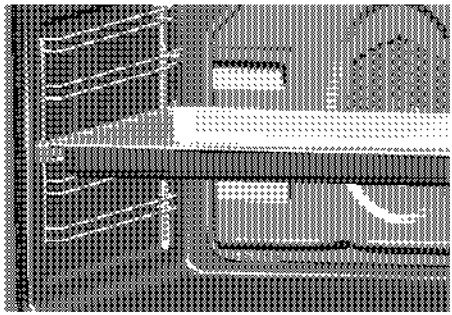
3. **Foremka głęboka**
   Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.

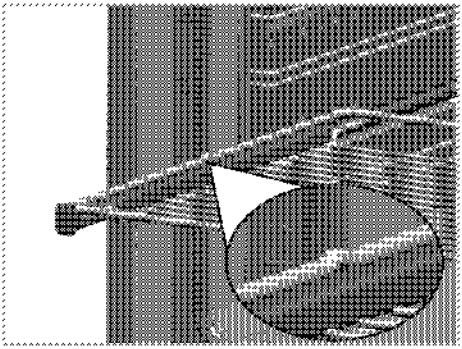


4. **Półka druciana**
   Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.

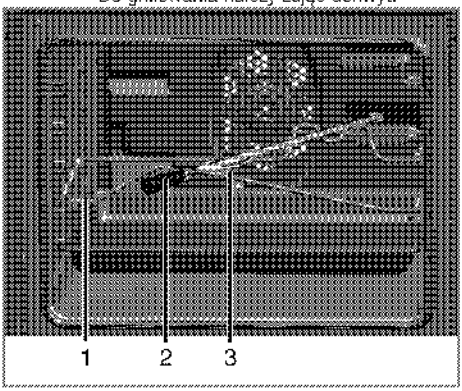


5. **Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych**
   Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kołki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego,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





6. **Pieczeń z kurczaka**
   Służy do grillowania mięsa, drobiu oraz ryb ze wszystkich stron.
   - Potrawę do grillowania nałóż na widelce rożna obrotowego.
   - Do piekarnika wstaw ramę rożna obrotowego na wysokości jego napędu.
   - Wsuń szpikulec rożna obrotowego w napęd i nałóż go na ramę rożna obrotowego.
   - Do grillowania należy zdjąć uchwyt.



1 Rama rożna obrotowego
2 Uchwyt plastikowy *
3 Widelec
* Różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3,1 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-F/G 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 wspomagania 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 12.*

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 odnośnymi 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. elśi ma, nie instaluj go.
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

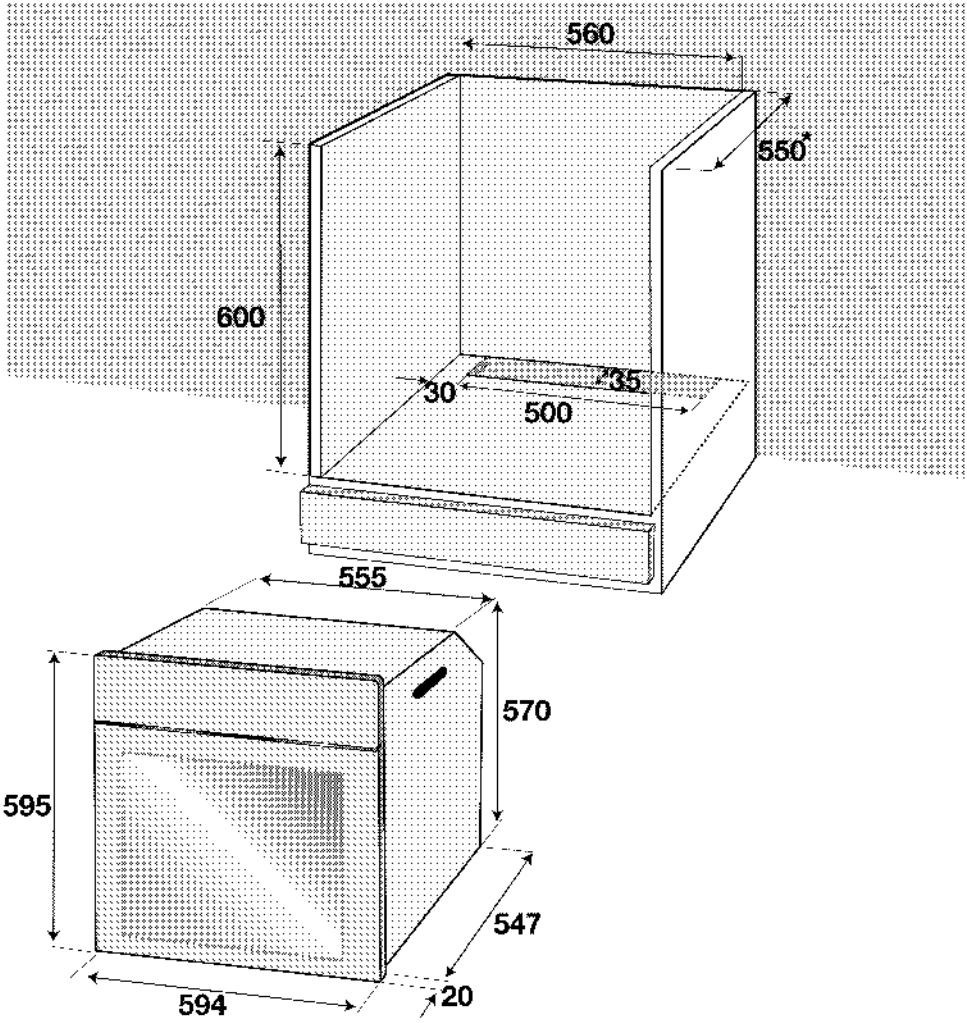
Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

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

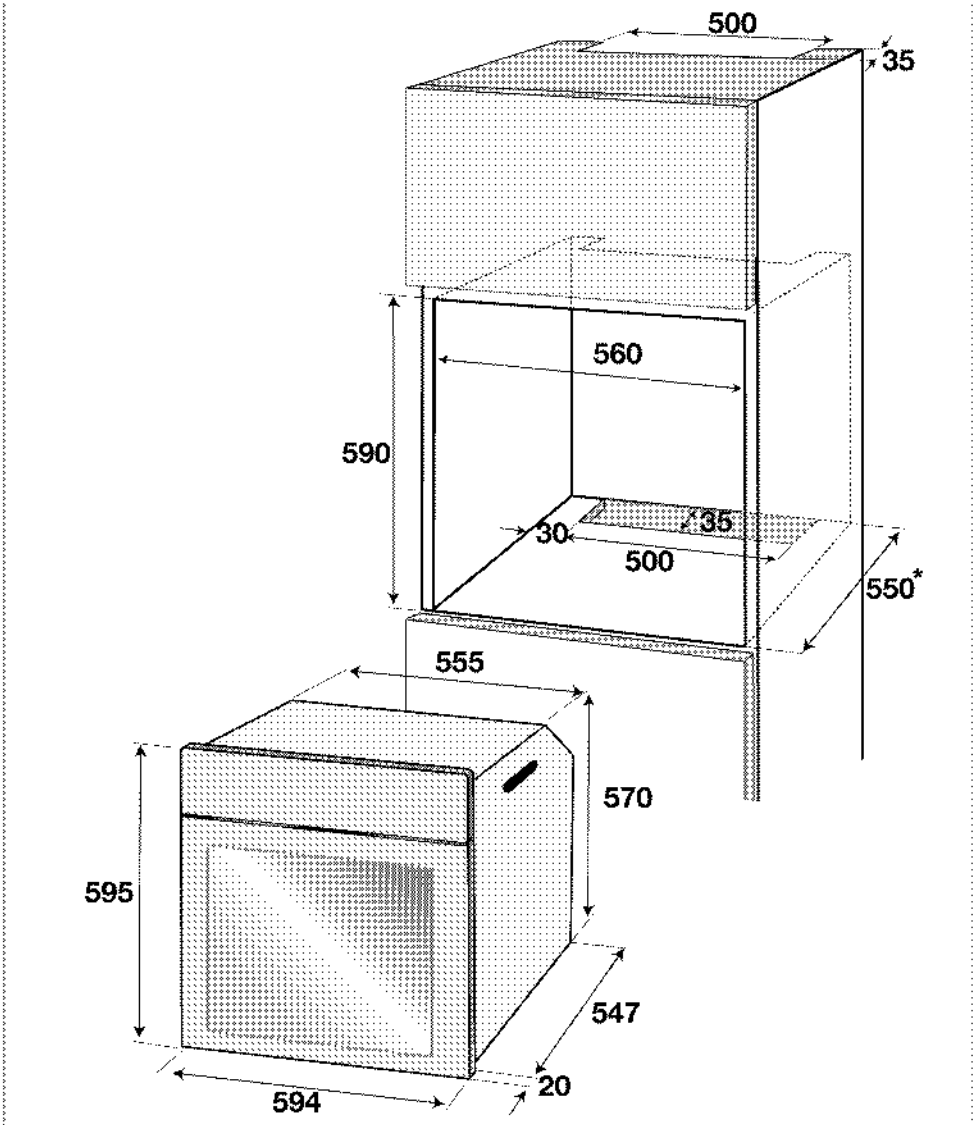
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

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



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

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

Przyłączenie elektryczne

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

ZAGROŻENIE:
Wyrób ten musi był 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 klamrować, 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".

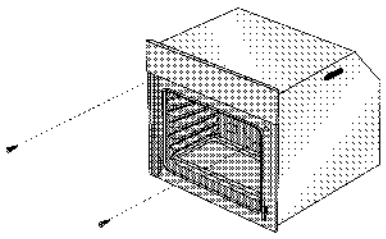
ZAGROŻENIE:
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

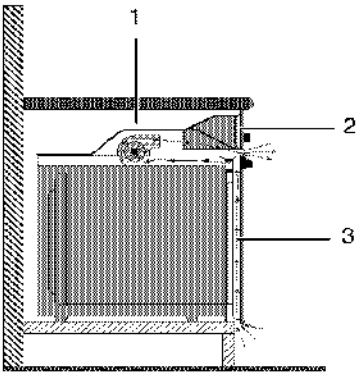
Instalowanie wyrobu

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym



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. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
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 gruba 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

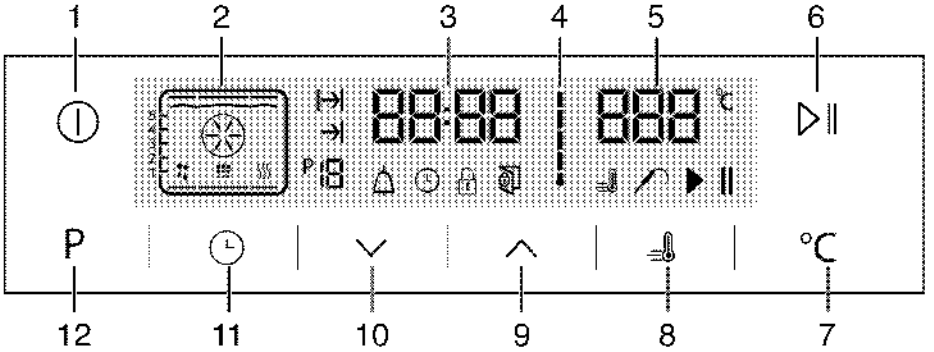
Jak oszczędzać energię

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.
- 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

Ustawianie czasu



1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Wyświetlacz funkcji
3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
5 Pole wskaźnika temperatury
6 Przycisk start/stop gotowania
7 Przyciska nastawiania temperatury
8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
9 Klawisz plus
10 Klawisz minus
11 Klawisz regulacji
12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji

1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika zapala się symbol ⏲; dotknij klawiszy ∧ / ∨, aby ustawić godzinę.
2. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu ⏲ i poczekaj 4 sekundy, niedotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, wskaźnik czasu zacznie rosnąć/zmieniać się od 12:00. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się symbol ⏲. Zniknie dopiero po ustawieniu 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 *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 18.*
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 18*

Piekarnik z grillem

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

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

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.

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

ZAGROŻENIE:
Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ulotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Przed 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 szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

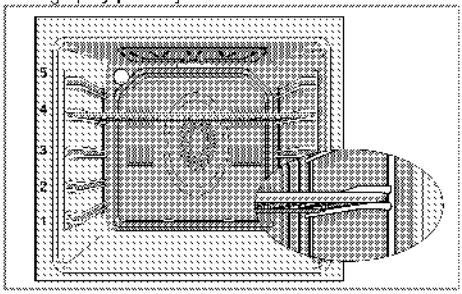
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący 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 najgorętsza i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

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 opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.



Tryby pracy

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

1. Grzałki górna i dolna

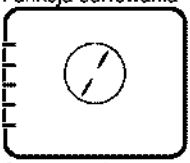
Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta,

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. Funkcja surfowania

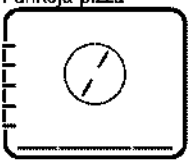


Gorące powietrze nagrzane grzałką tylną z termoobiegiem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach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

4. Funkcja "3D"

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

5. Funkcja pizza



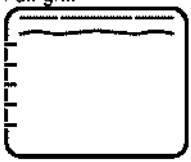
Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem. Nadaje sie do pieczenia pizzy.

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.

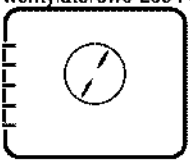
- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

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. **Gotowanie powolne/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 **Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

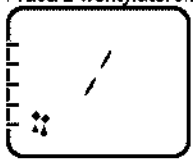
10. **Grzałka dolna**

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

11. **Utrzymywanie w cieple**

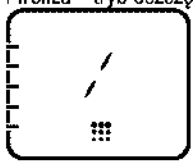
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

12. **Praca z wentylatorem**.



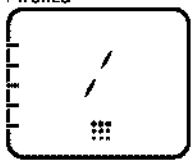
Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się od powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

13. **Piroliza - tryb oszczędny**



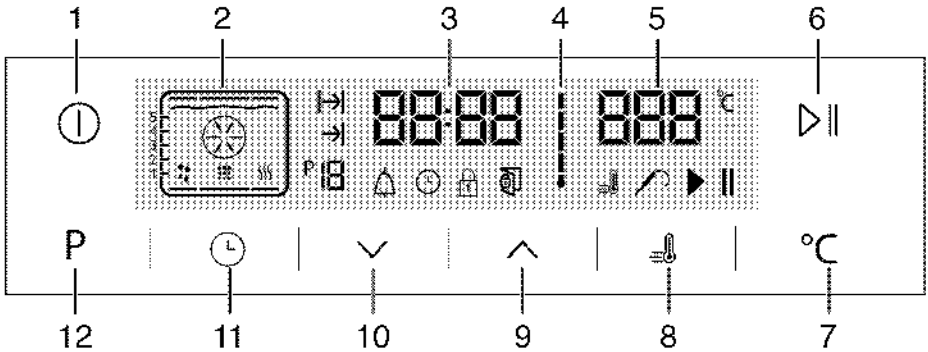
Funkcja ta umożliwia samoczyszczenie piekarnika w wysokiej temperaturze. Zaleca się ją dla lekko zabrudzonych piekarników. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dot. czyszczenia. Patrz. *strona 29*.

14. **Piroliza**



Funkcja ta umożliwia samoczyszczenie piekarnika w wysokiej temperaturze. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dot. czyszczenia. Patrz. *strona 29*.

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika

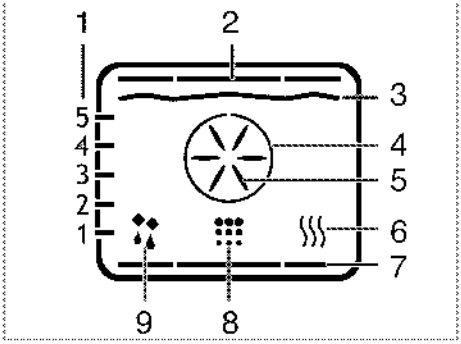


1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
2 Wyświetlacz funkcji
3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
5 Pole wskaźnika temperatury
6 Przycisk start/stop gotowania

7 Przyciska nastawiania temperatury
8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
9 Klawisz plus
10 Klawisz minus
11 Klawisz regulacji
12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji

: Symbol czasu gotowania
: Symbol końca gotowania
: Numer funkcji
: Symbol alarmu
: Symbol zegara
: Symbol blokady klawiszy
: Symbol otwartych drzwiczek
: Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
: Symbol sondy do pieczenia mięsa
: Symbol przerwy w gotowaniu
: Symbol rozpoczęcia gotowania

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



1 Pozycja półki
2 Grzałka górna
3 Grzałka grilla
4 Grzejnik boostera
5 Nawiew boostera
6 Utrzymywanie w cieple
7 Grzejnik dolny
8 Pozycja czyszczenia
9 Praca z wentylatorem.

Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Tabela funkcji	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
[illegible]	200	40-280
Grzanie dolne/górne z termoobiegiem	175	40-280
Sucr	110	40-280
Funkcja „3D"	205	40-280
Funkcja „pizza"	250	40-280
Drożdżówki z termoobiegiem	200	40-280
Pełny grill	200	40-280
Dolny grill	250	40-280
Nagrzewanie z termoobiegiem	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	80	40-80

Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w cieple ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.

Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.

Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Jak obsługiwać piekarnik

1. Aby zablokować sterowanie dotykowe, dotknij przycisku ⓘ na ponad 2 sekundy.

» Po włączeniu piekarnika pojawia się pierwsza dostępna funkcja. Gdy wyświetlacz jest w tym trybie, można nastawić czas pieczenia, godzinę zakończenia, oraz funkcję Booster (szybkie nagrzewanie).

Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach, jeśli na tym wyświetlaczu nie wybierze się żadnych jego ustawień.

Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

Możesz piec, wybierając temperaturę i funkcję odpowiednią do dania, ręcznie kontrolując czas pieczenia bez ustawiania go.

1. Po dotknięciu przycisku ⏻, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy ∿/∿.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku °C.

» Zamiga symbol °C.

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ∿/∿.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz °C.
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz ▶ ||, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

8. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie w przypadku pieczenia ręcznego bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz ▶ ||.

» Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol ||.

9. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku ⏻ na ponad 2 sekundy.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Piekarnik może się wyłączyć, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku ⏻, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy ∿/∿.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku °C.

» Zamiga symbol °C.

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ∿/∿.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz °C.
6. Dotykaj 🕒, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol |→|, aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy ∿/∿ i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz 🕒.

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol |→| wyświetlać się będzie ciągle.

8. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
9. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz ▶ ||, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

10. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End" [Koniec] i odezwie alarm.
11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.

» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Piekarnik włączy i wyłączy się automatycznie, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia oraz koniec pieczenia na późniejszą godzinę, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku ⏻, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy ∿/∿.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku °C.

» Zamiga symbol °C.

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ∿/∿.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz °C.

6. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol |→|, aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy ∧/∨ i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz ⏲.

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol |→| wyświetlać się będzie ciągle.

8. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol →|, oznaczający koniec czasu pieczenia.
9. Ustaw czas pieczenia, dotykając przycisków ∧ /∨ i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz ⏲.

» Po ustawieniu końca czasu pieczenia symbol →| wyświetlać się będzie ciągle.

10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawisz ▶ ||, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

12. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się **„End"** [Koniec] i odezwie alarm.
13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.

» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

Jeśli po ustawieniu chcesz anulować tylko czas pieczenia lub czas pieczenia i koniec czasu pieczenia, musisz zresetować czas pieczenia.

Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)

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

Funkcji Booster nie można wybrać w pozycjach rozmrażania, utrzymywania w cieple i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster kasują się.

1. Po ustawieniu temperatury, funkcji, czasu pieczenia i jego końca dotknij klawisz ♨.

» Symbol ♨ będzie wyświetlał się przez cały czas. Włączona jest funkcja Booster (szybkie nagrzewanie).

» Symbol Booster znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, i piekarnika wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.

2. Ponownie dotknij klawisz ♨, aby anulować funkcję Booster.

» Symbol ♨ znika. Funkcja Booster (szybkie nagrzewanie) jest wyłączona.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisz ⏻, aby wyłączyć piekarnik.

Aktywacja blokady przycisków

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

1. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔒.

» Na wyświetlaczu pojawi się **„OFF"** [WYŁ].

2. Naciśnij ∧, aby aktywować blokadę przycisków.

» Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się **„On"** [Zał.], a symbol 🔒 będzie się nadal świecił. Potwierdź, dotykając ⏲.

Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuja się.

W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj 🔓, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏲.

» Na wyświetlaczu pojawi się **„On"** [Zał.].

2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz ∨.

» Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF". Potwierdź, dotykając ⏲.

Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia blokady przycisków nie kasują się.

Ustawianie alarmu czasowego

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

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa sie go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.

1. Dotykaj 🔔, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏲.

Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy ∧ / ∨.

» Symbol ⏰ będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.

3. Po upływie czasu alarmu symbol ⏰ zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj 🕒, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏰.
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz ∨, aż wyświetli się „00:00".

Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

Zmiana bieżącej godziny

1. Raz po raz dotykaj 🕒, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🕒.
2. Dotknij klawiszy ∧ / ∨, aby ustawić godzinę.
3. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu 🕒 i poczekaj 4 sekundy, niedotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakakolwiek funkcja piekarnika.

Regulacja głośności

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza 🕒, aż na wyświetlaczu pojawi się 'VOL'.
2. Naciskając klawisze ∧ / ∨ ustaw jeden z dźwięków L0, L1 lub L2.
3. Naciśnij klawisz 🕒 i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie lampki Eco.

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza 🕒, aż na wyświetlaczu pojawi się 'LP'.
2. Naciskając klawisze ∧ /∨ wybierz opcję On (Zał.) lub ECO.
3. Naciśnij klawisz 🕒 i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.
4. Przy ustawieniu na ON (Zał.); gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka pali się (ON) ciągle.
5. Przy ustawieniu na ECO; gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka zapala się (ON), a po 15 seckundach gaśnie (OFF).

Jeśli w trakcie pracy dotknie się któregos klawisza (z wyjątkiem klawiszy ⏻ oraz ☝) lampka zapala się (ON), a po 15 seckundach gaśnie (OFF).

Tabela czasów pieczenia

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

Pieczenie ciast i mięs

Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto na blasze*	Jeden poziom		3	175	25 - 30
Ciasto w foremce*	Jeden poziom		2	160	50 - 60
Ciasto w gąsiorze*	Jeden poziom		2	175	25 - 30
	2 poziomy		1 - 3	175	35 - 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	150	35 - 40
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziom		3	200	6 - 12
	2 poziomy		1 - 3	200	15 - 20
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	15 - 20
Ciasto z nadzieniem*	Jeden poziom		3	175	25 - 30
	2 poziomy		1 - 3	175	30 - 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 - 45
Ciasto*	Jeden poziom		2	200	30 - 40
	2 poziomy		1 - 3	200	40 - 50
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	45 - 55

Jeden poziom		2	250	25	35
2 poziomy		1 + 3	200	35	45
3 poziomy		1 + 3 + 5	200	35	45
Jeden poziom		2	200	35	45
Jeden poziom		2	200	30	40
Jeden poziom		2	200 ... 220	15	20
Jeden poziom		2	200	10	15
Jeden poziom		3	25 min. 250/ maks. następnie: 180 ... 190	100	120
Jeden poziom		3	25 min. 250/ maks. następnie 190	70	90
Jeden poziom		3	25 min. 250/ maks. następnie 190	80	90
Jeden poziom		2	15 min. 230/ maks. następnie 180 ... 190	55	65
Jeden poziom		2	15 min. 230/ maks. następnie 180 ... 190	55	65
Jeden poziom		1	25 min. 250/ maks. następnie 180 ... 190	150	210
Jeden poziom		1	25 min. 250/ maks. następnie 180 ... 190	150	210
Jeden poziom		3	200	20	30
Jeden poziom		3	200	20	30

Przy użyciu naczynia żaroodpornego lub blachy do pieczenia należy stosować papier do pieczenia.
Czynności te są zazwyczaj wstępnie ustawione fabrycznie.

Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan

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

Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Zapiekanka z pasta	Jeden poziom		2	160	120 ... 150
Zapiekanka z kurczaka	Jeden poziom		2	160	70 ... 100
Ciasto warstwowe	Jeden poziom		2	160	130 ... 160
Zapiekanka z oberżyny	Jeden poziom		2	160	130 ... 150
Ratatuj	Jeden poziom		2	160	110 ... 130
Rostbef	Jeden poziom		2	160	100 ... 120
Ciasto w patelni	Jeden poziom		2	160	35 ... 45
Ciasteczka	Jeden poziom		2	160	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		2	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom		2	200	40 ... 45

- Podgrzewaj przez 6-7 minut.
- Białe/czerwone mięso trzeba obracać na patelni przed pieczeniem aż się zarumieni.
- Fasolę przed pieczeniem należy gotować przez 30 minut. Można bezpośrednio użyć fasoli z puszki.
- Przykrycie patelni pokrywką poprawia wydajność smażenia.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowiało 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 zabrązowił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia (funkcja Surf):

- Dzięki uzyskiwanemu przy pomocy tej funkcji równomiernemu rozkładowi ciepła wypieki z gęstego ciasta, takie jak słodkie bułeczki, ciasto w papierze, ciasteczka lub herbatniki można piec równocześnie na 1, 2 lub 3 blachach.
- Wypieki z ciasta wilgotnego, takie jak placek i tarta z jabłkami możne piec równocześnie na 2 blachach.
- Pieczenie dużych ilości potraw o znacznej zawartości ciasta wilgotnego lub drożdżowego na jednej blasze poprawi rezultat pieczenia. Dzięki funkcji tej, której nie maja piekarniki konwencjonalne,uzyskuje się bardziej jednorodne pieczenie dużych ilości potraw, które rosną, gdy gorące powietrze napływa także ze ścian bocznych.
- Dzięki pieczeniu na wielu blachach, które umożliwia ta funkcja, oszczędza się czas i energię i uzyskuje znakomite rezultaty pieczenia.

Jak obsługiwać grill

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

Włączanie grilla

1. Po dotknięciu przycisku ⏻, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Dotknij klawiszy ⁓/⌣), aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku °C.

» Zamiga symbol °C.

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy ⁓/⁓.
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz °C.
6. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz ▶ ‖, aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol ▶.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

7. Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz ▶ ‖.

» Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol ‖.

Wyłączania grilla

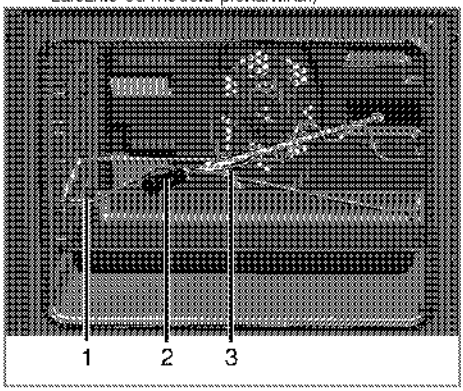
1. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku ⏻ na ponad 2 sekundy.

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 najgorętsza i tłusta żywność może się zapalić.

Funkcja Turnspit [Rożno obrotowe]

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

- Po wybraniu funkcji Grill, przy pomocy widelca nadziej mięso lub kurczaki na rożno.
- Wsadź rożno w jego gniazdo w silniku obrotowym umieszczonym w tylnej ściance piekarnika. Wsadź rożno w ramę.
- Wstaw ramę w odpowiednią półkę w piekarniku.
- Na jednej z półek poniżej ustaw tackę do zbierania tłuszczu. Aby łatwiej było ją potem oczyścić, nalej do tacki trochę wody.
- **Nie zapomnij zdjąć z rożna plastykowego uchwytu.(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)**
- Po ukończeniu pieczenia załóż ten plastykowy uchwyt i wyjmij potrawę z piekarnika.(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



1 Rama rożna obrotowego
2 Uchwyt plastikowy *
3 Widelec
* Różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu
Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Tosty	4...5	2...5 min.*
Kurczęta z kurczaki	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min.*
Kotlety wieprzowe	4...5	25...30 min.*
Bekonowe ciasteczka	4	1...2 min.

*zależnie od grubości

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy staną 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 użyciem 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

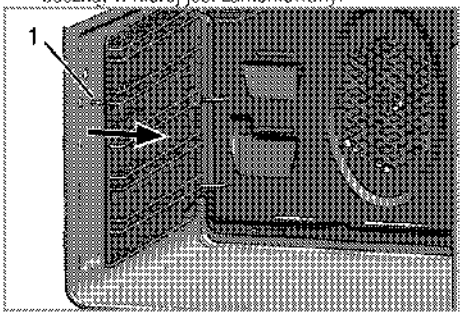
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

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

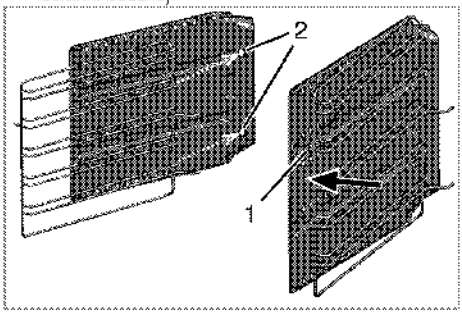
Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

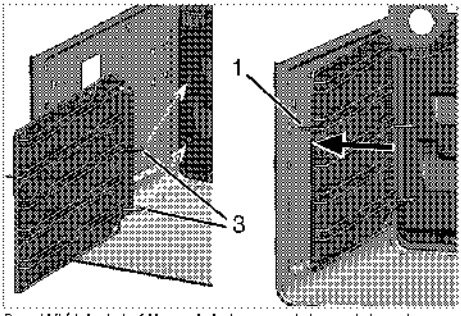
1. Wyjmij kołek (1) stelażu bocznego wyciągając go w kierunku wskazanym strzałką razem ze ścianką boczną, w której jest zamontowany.



2. Całkiem wyjmij stelaż i ściankę boczną ciągnąc je do siebie.
3. Wyciągnąć boczne stelaże z otworów (2) w ściankach piekarnika.
4. Stelaż boczny i ścianę boczną czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
5. Włóż stelaż wciskając go do otworów (2) z tyłu ścianki bocznej.



6. Zablokuj stelaż w ściance bocznej ciągnąc za kołek (1) stelażu w kierunku wskazanym strzałką.
7. Włóż stelaż i zespół ścianki bocznej na miejsce wsadzając kołki (3) w otwory w ściance tylnej, jak pokazano na rysunku.



8. Włóż kołek (1) w stelażu na miejsce, jak pokazano na rysunku.

Sprawdź, czy stelaż i ścianka boczna zostały prawidłowo włożone.

Samoczyszczenie się pyrolityczne

ZAGROŻENIE:
Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.

Piekarnik ten wyposażony jest w pyrolityczne somoczyszczenie się. Piekarnik rozgrzewa się do ok. 480 °C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnic dobre wietrzenie. Pyrolize taką należy stosować po każdych ok. 10 razach użycia kuchenki.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. W modelach ze stelażem bocznym nie zapomnij wyjąc bocznych stelaży.
2. Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika.

Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach.
Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić.
W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ja na nową z autoryzowanego serwisu.

3. "Pyrolysis" Wybierz funkcje pirolityczną (samooczyszczenie)

eco Jeśli piekarnik nie jest bardzo zabrudzony, zaleca się korzystanie z funkcji czyszczenia oszczędnego.
Jesli funkcji tej używa się do czyszczenia ze znacznego brudu, rezultat nie będzie zadowolający. W takich przypadkach należy zastosować funkcję pirolizy po ukończeniu cyklu eco czyszczenia oszczędnego.
Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Tego czasu trwania nie można nastawiać.
Koniec cyklu samooczyszczenia można nastawiać.

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

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

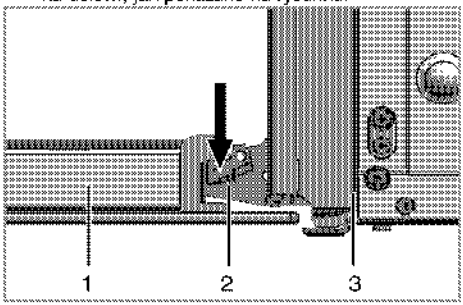
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

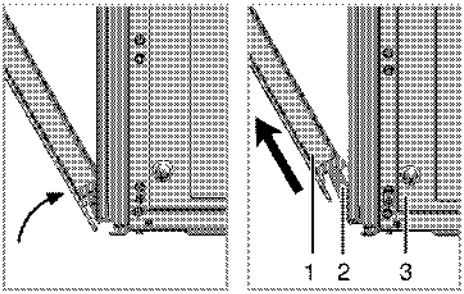
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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



1 Drzwiczki przednie
2 Zawias
3 Piekarnik



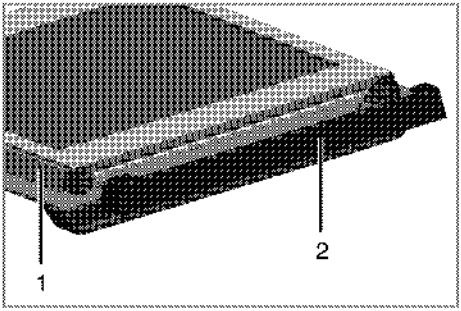
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

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

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

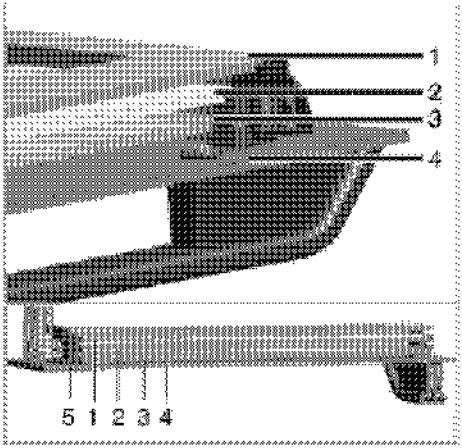
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

1. Otwórz drzwiczki.

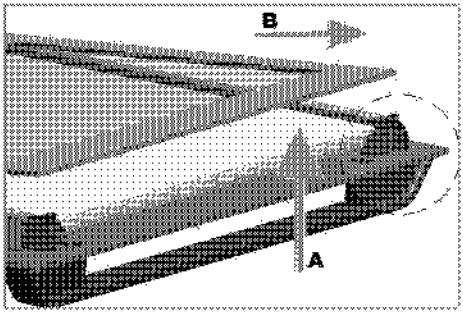


1 Rama
2 Część plastikowa

2. Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek (1).

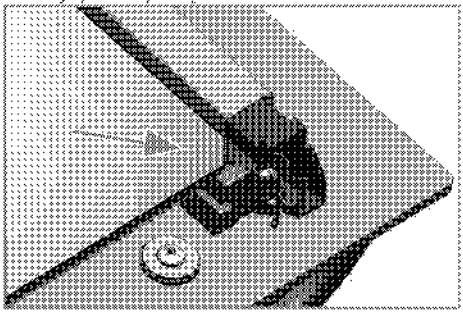


1 Szyba wewnętrzna
2 Drugie szyba wewnętrzna
3 Trzecia szyba wewnętrzna
4 Szyba zewnętrzna
5 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna



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

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



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej drugiej i trzeciej (2, 3).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.
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 (9). Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

Po czyszczeniu należy ponownie założyć wszystkie szyby.

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 11*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

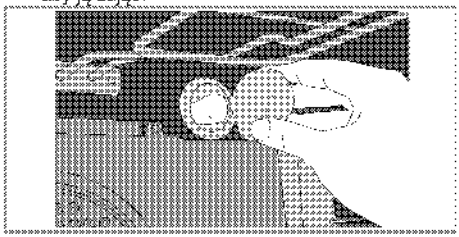
Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

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.



3. Wyjmij lampkę piekarnika z gniazda i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie sie 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.*

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.

- Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

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

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

INFOLINIA 222 50 14 14

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

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

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

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy **Puławska 366**, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie. XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „**BEKO**") udziela gwarancji jakości (dalej: „**Gwarancja**") na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „**Urządzenia**") osobom, które nabyły te produkty („**Użytkownik**") na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „**Wada**"), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „**Okres Gwarancyjny**").
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium **Rzeczypospolitej Polskiej.**

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi **24 miesiące** licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

3.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne),realizacja uprawnień z Gwarancji

uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.

3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „**Serwis**") po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO **www.beko.pl**
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. O każdorazowym przekroczeniu terminu usunięcia Wady ponad terminy określone w punkcie 5 powyżej, Użytkownik zostanie poinformowany przez BEKO.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
   a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
   b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
   c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
   d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
   e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

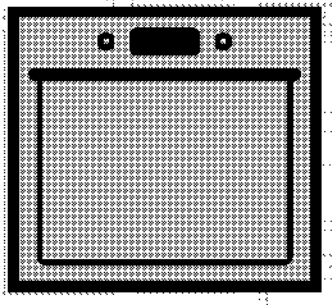
   a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
   b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
   c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
   d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
   e. elementów ze szkła oraz plastiku;
   f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
   g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
   h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. **Gwarant** oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wa**dy rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.**

Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Cher client,
Děkujeme za výběr produktu Beko. 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.

Signification des symboles
Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:

Důležité informace o užitečných tipech k použití.

Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.

Varování na zásah elektrickým proudem.

Avertissement de risque d'incendie.

Avertissement de surfaces chaudes.

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

CE

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

Obecná bezpečnost 4
Elektrická bezpečnost 4
Bezpečnost produktu 5
Určené použití 6
Mises en garde pour les enfants 7
Likvidace starého výrobku 7
Likvidace obalových materiálů 7

2 Obecné informace 8

Přehled 8
Obsah balení 9
Technické parametry 10

3 Montáž 11

Před montáží 11
Instalace a připojení 13
Likvidace starého výrobku 14

4 Příprava 15

Tipy pro úsporu energie 15
Úvodní použití 15
Nastavení času 15
První čištění produktu 15
Výchozí ohřev 15

5 Obsluha trouby 17

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování .. 17
Používání elektrické trouby 17
Provozní režimy 17
Ovládání řídicí jednotky trouby 19
Tabulka časů vaření 23
Ovládání grilu 25
Tabulka časů pečení pro grilování 25

6 Údržba a péče 26

Obecné informace 26
Čištění ovládacího panelu 26
Čištění trouby 26
Odstranění dvířka trouby 27
Odstranění vnitřního skla dvířek 28
Výměna vnitřní žárovky 29

7 Odstraňování potíží 30

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.
- 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

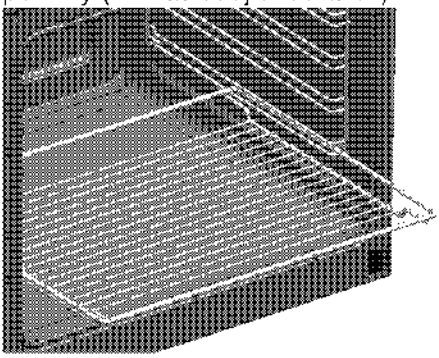
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcemm autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokrýma 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 směrnicemi.
- La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. 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 neveďte 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

- 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.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. 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.

- 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. Nevěšte 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.
- Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
- Horké povrchy způsobují popáleniny!Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.
- Během pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.

Pro spolehlivost ohně:

- 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.
- 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.

Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives è l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená 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. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

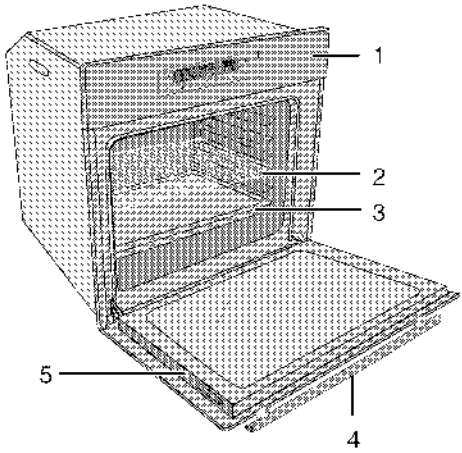
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicih EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

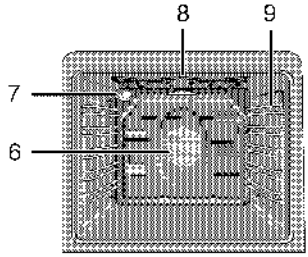
Likvidace obalových materiálů

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

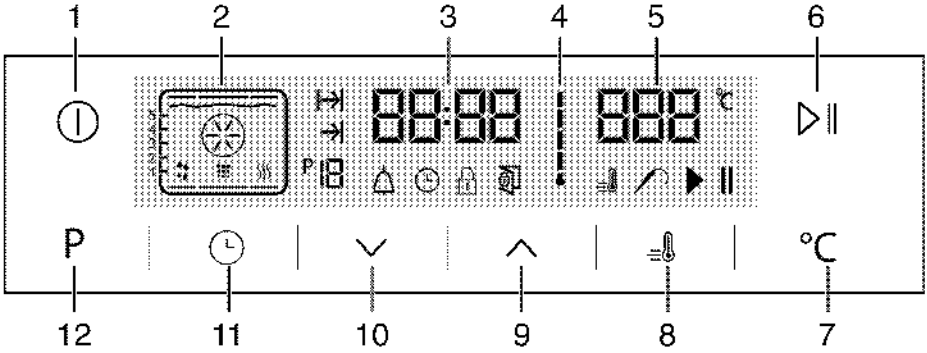
2 Obecné informace

Přehled





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

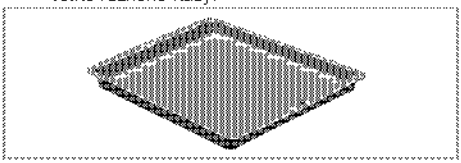


1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Zobrazení funkce
3 Pole ukazatele aktuálního času
4 Symbol vnitřní teploty v troubě
5 Pole ukazatele teploty
6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
7 Klávesa pro nastavení teploty
8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
9 Tlačítko plus
10 Tlačítko minus
11 Tlačítko nastavení
12 Klávesa návratu na funkční displej

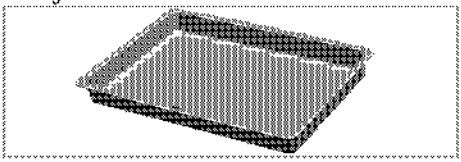
Obsah balení

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

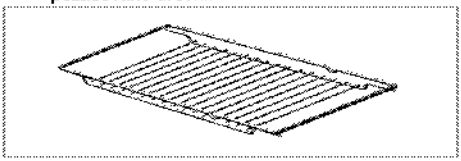
1. Manuel d<utilisation
2. Plech do trouby
   Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



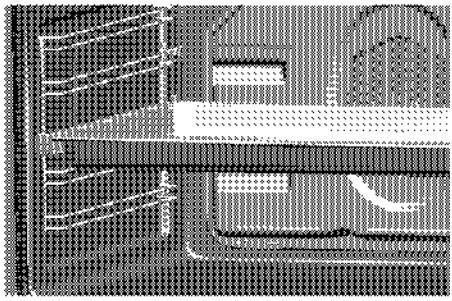
3. Hluboký plech
   Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.

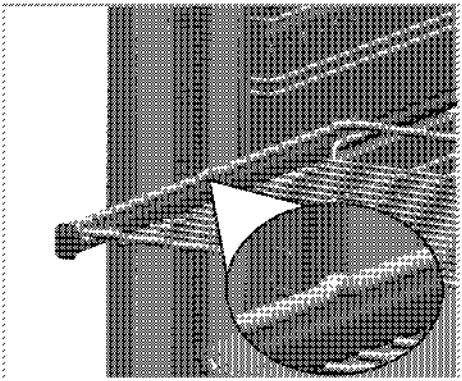


4. Drátěná police
   Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.

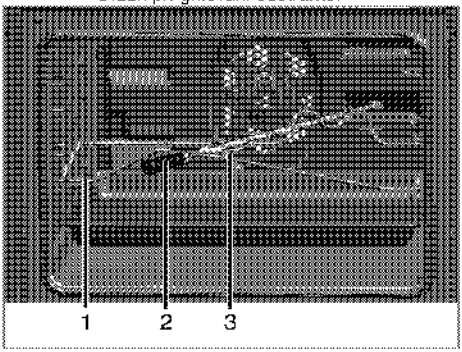


5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky
   Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.
   Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.





6. Grilované kuře
   Slouží ke grilování masa, drůbeže a ryb ze všech stran.
   - Upevněte grilované pokrmy na otočný rožeň s vidlicemi.
   - Umístěte rám otočného rožně do trouby tak, aby byl v rovině s vodičem otočného rožně.
   - Zasuňte ostrý okraj otočného rožně do vodiče a umístěte otočný rožeň do rámu.
   - Držák při grilování odstraňte.



1 Rám otočného rožně
2 Plastový držák *
3 Vidlice
* Liší se podle modelu výrobku.

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-F/G 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 horkovzdušném 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 11.*

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

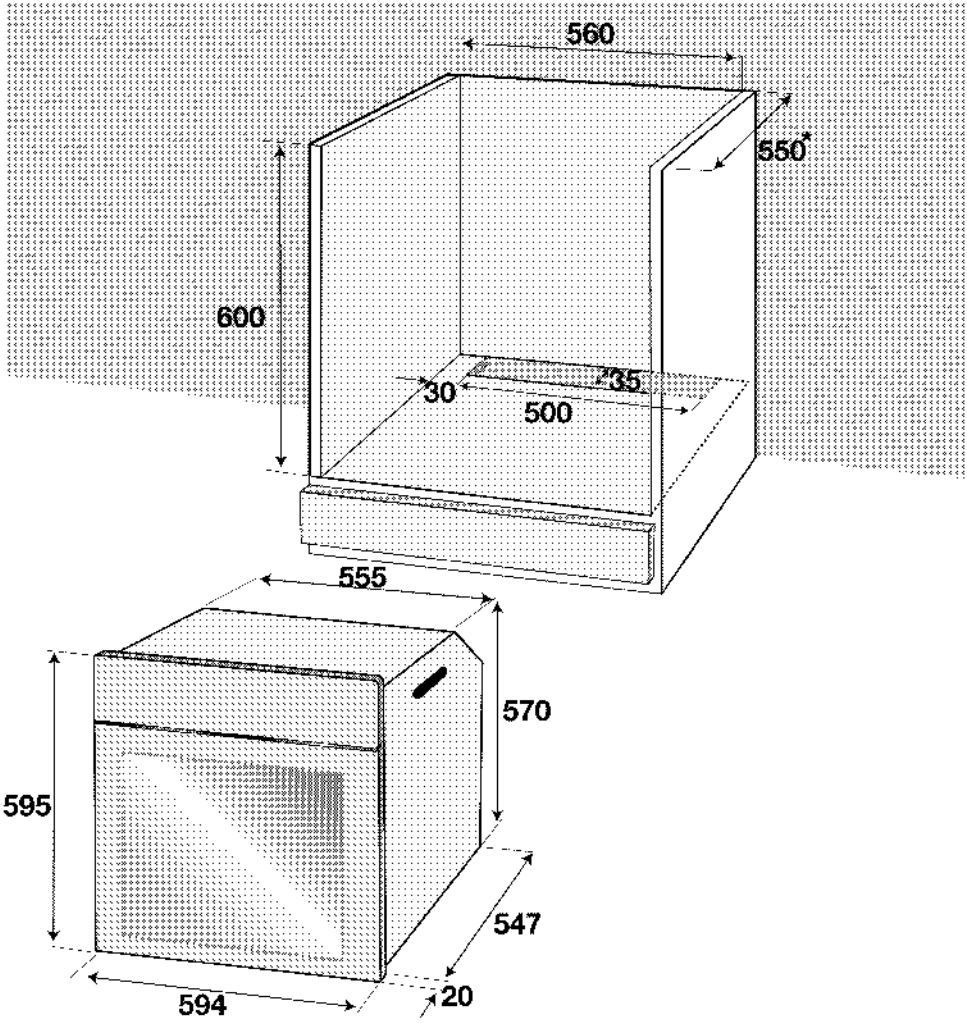
Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- 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.

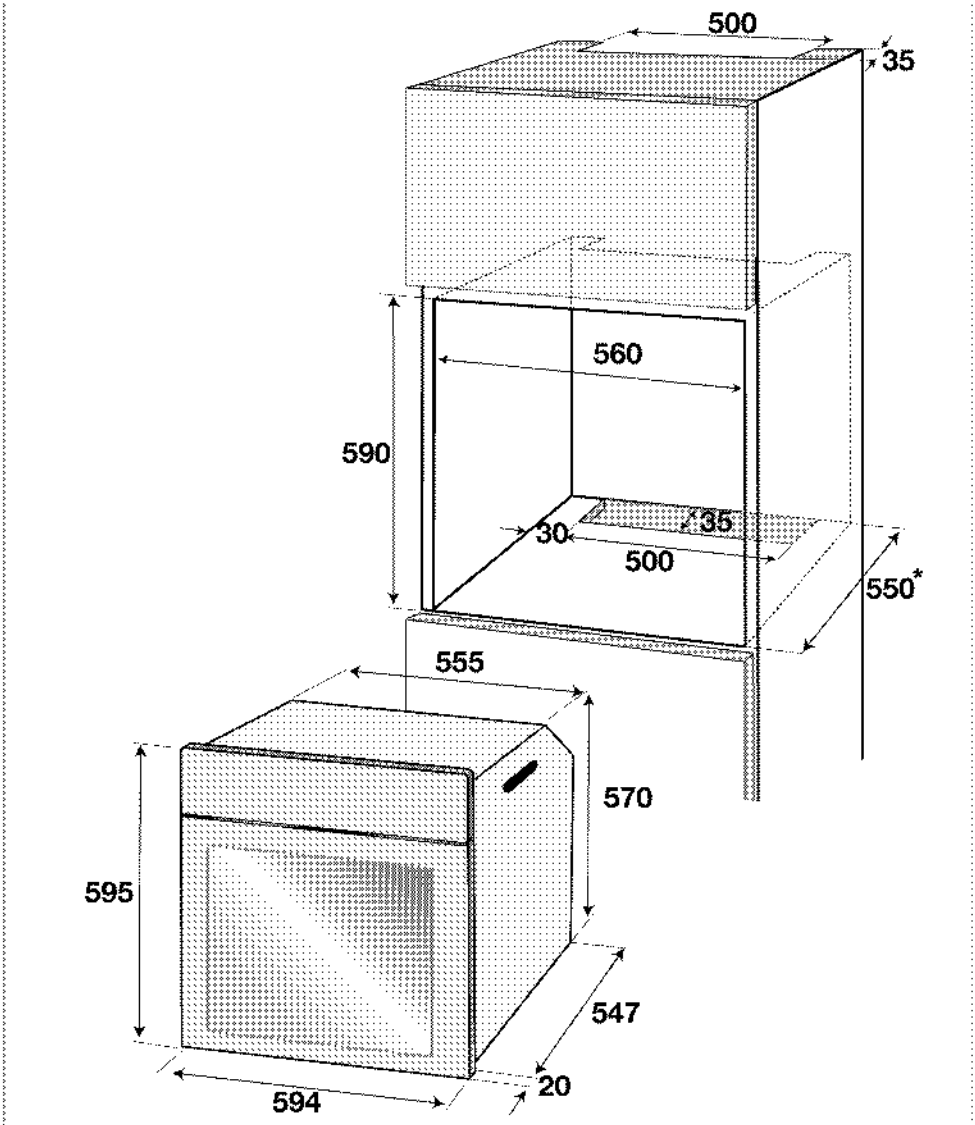
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.

Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.

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



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

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

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

NEBEZPEČÍ:
Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
Poškozený napájecí kabel musí vymănit 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 rabulce "Technické parametry".

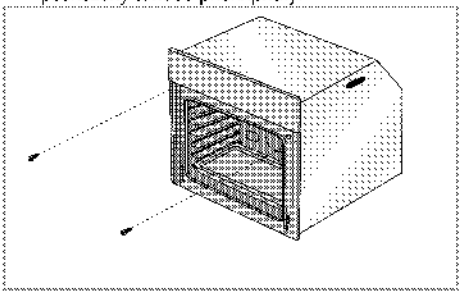
NEBEZPEČÍ:
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

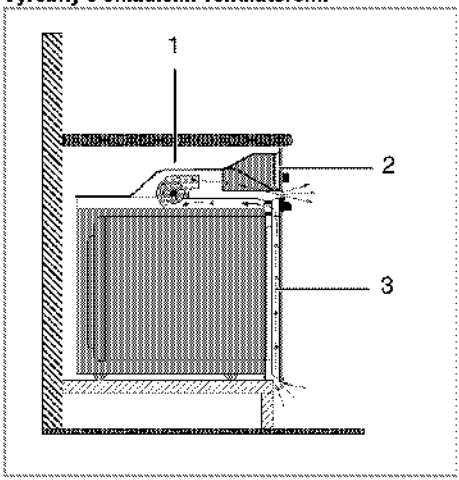
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem.



1 Chladicí ventilátor
2 Ovládací panel
3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

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

Likvidace starého výrobku

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

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

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

4 Příprava

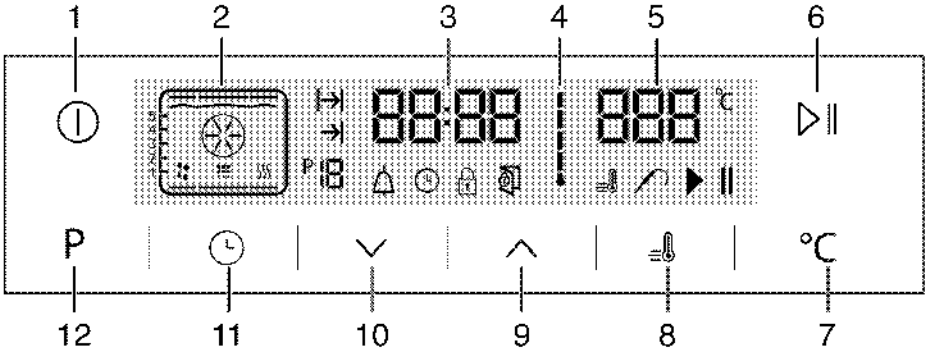
Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času



1 Tlačítko zapnout/vypnout
2 Zobrazení funkce
3 Pole ukazatele aktuálního času
4 Symbol vnitřní teploty v troubě
5 Pole ukazatele teploty
6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
7 Klávesa pro nastavení teploty
8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
9 Tlačítko plus
10 Tlačítko minus
11 Tlačítko nastavení
12 Klávesa návratu na funkční displej

1. Na začátku spuštění trouby se rozsvítí symbol, pro nastavení hodin stiskněte klávesy ∧ / ∨ .
2. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.

Není-li nastaven aktuální čas, kontrolka času se začne pohybovat/posunovat od 12:00. Symbol se aktivuje a označí, že aktuální čas nebyl nastaven. Zmizí, jakmile čas nastavíte.

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 pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*

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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

VAROVÁNÍ!
Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

NEBEZPEČÍ:
Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.
Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

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

Tipy na grilování

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

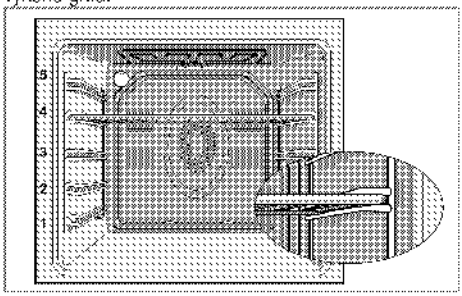
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání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

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

Používání elektrické trouby

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

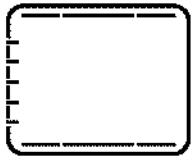
Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.



Provozní režimy

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

1. Horní a dolní ohřev

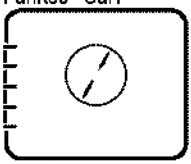


Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.
Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

2. **Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru**

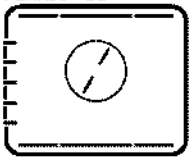
Horký vzduch zahřívaný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.

3. **Funkce "Surf "**



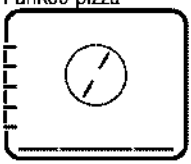
Horký vzduch zahřívaný prvkem s ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.

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

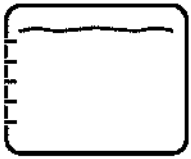
- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

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.

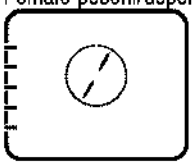
8. **Gril**



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. **Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem**

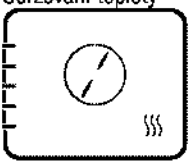


Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "**Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem**".

10. **Dolní ohřev**

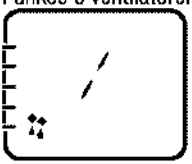
Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

11. **Udržování teploty**



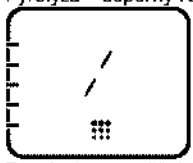
Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

12. **Funkce s ventilátorem**



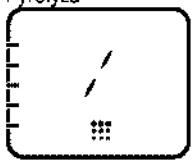
Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmrazené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

13. **Pyrolýza - úsporný režim**



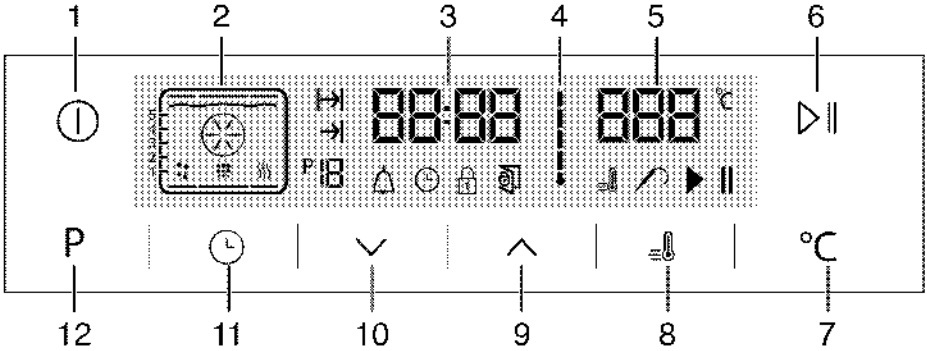
Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Doporučuje se pro lehce znečištěné trouby. Přečtěte si popis v oddíle čištění; viz *strana 27*.

14. **Pyrolýza**



Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si popis v oddíle čištění viz *strana 27*.

Ovládání řídicí jednotky trouby



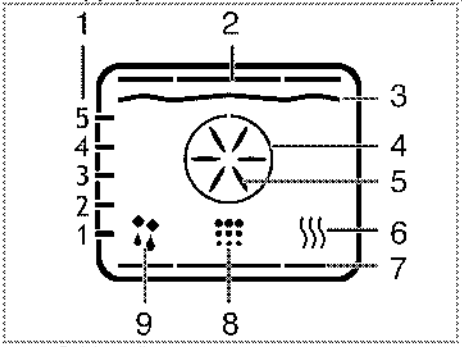
1	Tlačítko zapnout/vypnout
2	Zobrazení funkce
3	Pole ukazatele aktuálního času
4	Symbol vnitřní teploty v troubě
5	Pole ukazatele teploty
6	Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
7	Klávesa pro nastavení teploty
8	Symbol posílení (rychlé předhřátí)
9	Tlačítko plus
10	Tlačítko minus
11	Tlačítko nastavení
12	Klávesa návratu na funkční displej

: Symbol doby pečení
: Symbol konce času pečení
: Číslo funkce
: Symbol Alarm
: Symbol hodin
: Symbol zámku
: Symbol otevřených dveří
: Symbol posílení (rychlé předhřátí)
: Symbol sondy do masa
: Symbol pozastavení vaření

▶ : Symbol spuštění vaření

Tabulka funkcí.

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



1 Polohy polic
2 Horní ohřev
3 Ohřev grilu
4 Ohřev urychlení
5 Ventilátor urychlení
6 Udržování teploty
7 Dolní ohřev
8 Poloha čištění
9 Poloha funkce s ventilátorem

Funkce se liší podle modelu výrobku

Tabulka funkcí	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Horký vzduch	200	40-250
Dolní/horní ohřev s pečicí ventilátor	175	40-250
Gril	175	40-250
Funkce "3D"	200	40-250
Rozmrazování	200	40-250
Velký gril s pekáčem	200	40-250
Pizza gril	250	40-250
Dolní gril	200	40-250
Spodní ohřev s ventilátorem	160	50-250
Dolní ohřev	160	40-220
Udržování teploty	60	40-80

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

Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.

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.

Ovládání trouby

1. Stiskněte klávesu ⏻ zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.

» Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).

Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.

Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ⏻ pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves ⌃/⌄.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka °C.

» Rozbliká se symbol °C.

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ⌃/⌄.
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy °C.
6. Do trouby vložte pokrm.
7. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu ▶‖. Na displeji se zobrazí symbol ▶.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

8. Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka ▶‖.

» Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol ||.

9. Stiskněte klávesu ⏻ zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.

Pečení s určením doby pečení:

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ⏻ pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves ∧/∨.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka °C.

» Rozbliká se symbol °C.

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ∧ /∨.
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy °C.
6. Stiskněte 🕒 dokud se na displeji nezobrazí symbol |→|.
7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves ∧/∨ a nastavení potvrďte stisknutím klávesy 🕒.

» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol |→|.

8. Do trouby vložte pokrm.
9. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu ▶ ||. Na displeji se zobrazí symbol ▶.

» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

10. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
11. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

Natavení konce doby vaření na pozdější čas:

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření, aniž byste museli provádět nastavené délky vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ⏻ pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves ∧/∨.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka °C.

» Rozbliká se symbol °C.

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ∧ /∨.
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy °C.
6. Stiskněte 🕒 dokud se na displeji nezobrazí symbol |→|.
7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves ∧/∨ a nastavení potvrďte stisknutím klávesy 🕒.

» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol |→|.

8. Stiskněte 🕒 dokud se na displeji nezobrazí symbol →|.
9. Délku vaření nastavte stisknutím kláves ∧/∨ a nastavení potvrďte stisknutím klávesy 🕒.

» Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol →|.

10. Do trouby vložte pokrm.
11. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu ▶ ||. Na displeji se zobrazí symbol ▶.

» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

12. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
13. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

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

Nastavení zrychlení (rychlé předehřívání)

Používejte funkci posilovače (rychlé předehřátí), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.

Zrychlení nelze zvolit v poloze odmražování, ohřívání a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu ≡🔥.

» Zobrazí se symbol ≡🔥 a zrychlovač (rychlé předehřátí) je aktivovaný.

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

2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu .

» Symbol zmizí a zrychlovač (rychlé předehřátí) je deaktivovaný.

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí **"OFF"** .

2. Pro aktivaci zámku stiskněte .

» Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí **"Zap."** a symbol zůstane rozsvícený. Potvrďte stisknutím .

Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí **"On"** .

2. Zámek deaktivujte stisknutím klávesy .

» Jakmile je zámek deaktivovaný, zobrazí se "OFF". Potvrďte stisknutím .

Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Nastavení zámku se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Nastavení 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. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol .

Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves / .

» Na displeji se rozsvítí symbol budíku a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.

3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí symbol a budík zrušte.
2. Stiskněte a přidržte klávesu dokud se nezobrazí **"00:00"** .

Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna denní doby

1. Stiskněte klávesu dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy / .
3. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.

Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

Nastavení hlasitosti

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu dokud se na displeji nezobrazí **'VOL'**.
2. Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy / .
3. Stiskněte klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

Nastavení úsporného světla

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí **'LP'**.
2. Stiskněte klávesy / a nastavte možnost Zap. nebo ECO.
3. Stiskněte klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.
4. Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.
5. Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.

Dojde-li během provozu ke stisknutí některé z kláves (vyjma kláves a) světlo se zapne a po 15 sekundách se vypne.

Tabulka časů vaření

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

Pečení a rožnění

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

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč na plechu*	Jedna úroveň		2	170	25 - 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	50 - 60
Koláče v různých výškách*	Jedna úroveň		2	170	25 - 30
	2 úrovně		1 - 3	170	35 - 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	160	35 - 40
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	8 - 12
	2 úrovně		1 - 3	200	15 - 20
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	15 - 20
Sušenky*	Jedna úroveň		3	170	20 - 30
	2 úrovně		1 - 3	170	30 - 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 - 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 - 40
	2 úrovně		1 - 3	200	45 - 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	45 - 55
Hutné ovoce	Jedna úroveň		2	200	25 - 35
	2 úrovně		1 - 3	200	35 - 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	35 - 45
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 - 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 - 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 - 220	15 - 20
	Jedna úroveň		2	200	15 - 20
Hovězí steak vcelku / Pečeně	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max. pak 180 190	100 - 120
Jehněčí kotleta / hřbet	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max. pak 190	70 - 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max. pak 190	50 - 60
Pečené kuře	Jedna úroveň		2	5 min. 250/max. pak 180 190	55 - 65
	Jedna úroveň		2	5 min. 250/max. pak 180 190	55 - 65
Kuřata 1,5 kg	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max. pak 190 190	150 - 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max. pak 180 190	150 - 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 - 30
	Jedna úroveň		3	200	20 - 30

Když pečete na 3 úrovních najednou, umístěte nejdelší pečení na nejnižší úroveň a nejkratší pečení na nejvyšší úroveň.
*: doporučujeme provedení předehřevu vašich pokrmů.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

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

Neotevírejte dvířka během pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		2	160	150 - 210
Kuře-dušené	Jedna úroveň		2	160	70 - 100
Husa	Jedna úroveň		2	160	130 - 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		2	160	130 - 150
Sbírka - čerň	Jedna úroveň		2	160	110 - 130
Sbírka - jiskravý	Jedna úroveň		2	160	100 - 120
Koláč s ovocem (křehký)	Jedna úroveň		2	155	35 - 60
Ovocné pečivo	Jedna úroveň		2	155	30 - 55
Pečivo	Jedna úroveň		2	295	40 - 65
Hutné pečivo	Jedna úroveň		2	200	40 - 45

- Předehřívejte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi prevrátit, než je uvaříte dohněda.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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

Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zabarvená, 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.

K dosažení co nejlepších výsledků (funkce Surf):

- Můžete připravovat pokrmy z hutného těsta, jako housky, koláče v papíru, čajové pečivo nebo sušenky zároveň na 1, 2 nebo 3 plechách díky stejnoměrnému šíření tepla zajištěnému touto funkcí.
- Můžete připravovat vlhké pokrmy z těsta, jako jablkový koláč a dort na plechu zároveň na 2 plechách.
- Pečení velkého množství pokrmů s vysokým obsahem tekutin nebo kvasnic na jediném plechu vede k lepším výsledkům pečení. Stejnoměrného pečení lze dosáhnout u pokrmů s velkým objemem, které kynou, jak se horký vzduch zároveň odráží od stěn, což e funkce, kterou běžné trouby nenabízejí.
- Díky této funkci pečení více plechů můžete ušetřit čas a energii při dosažení dokonalých výsledků pečení.

Ovládání grilu

VAROVÁNÍ!
Zavírejte dvířka trouby během grilování.
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka ⏻ pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Stiskněte ⌒⌒ a zvolte požadovanou funkci grilu.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka °C.

» Rozbliká se symbol °C.

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves ⌃ ⌄.
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy °C.
6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu ▶ ‖. Na displeji se zobrazí symbol ▶.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka ▶ ‖.

» Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol ‖.

Vypínání grilu

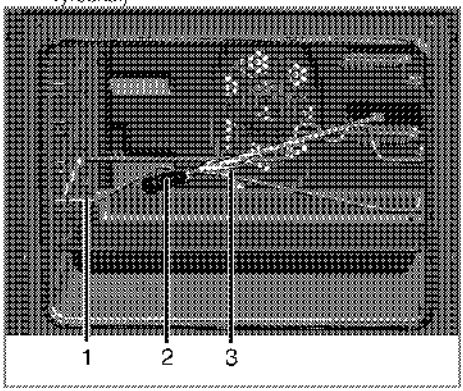
1. Stiskněte klávesu ⏻ zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.

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.

Funkce rožnění

Když zvolíte funkci grilu, motor rožně se začne otáčet.

- Až zvolíte funkci grilu, nastavte maso nebo kuřecí maso na rožeň pomocí vidlice (3).
- Zasuňte rožeň do otvorů v otáčecím motoru v zadní straně trouby.
  Umístěte rožeň na rám rožně.
- Umístěte rám na příslušnou přihrádku trouby.
- Umístěte plech na jednu z nižších přihrádek, abyste zachytili tuk. Vložte vodu do plechu pro snadnější čištění.
- **Nezapomeňte sejmout plastovou rukojeť rožně.(Liší se podle modelu výrobku.)**
- Po konci pečení upevněte plastovou rukojeť a vyjměte potraviny z trouby.(Liší se podle modelu výrobku.)



1 Rám otočného rožně
2 Plastový držák ˇ
3 Vidlice
ˇ Liší se podle modelu výrobku.

Tabulka časů pečení pro grilování
Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4...5	25...35 min.*
Křídlové kuře	4...5	25...35 min.
Kousky jehněčího	5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min.*
Kousky telecího	5	25...30 min.*
Toastový chléb	4	1...2 min.

* podle tloušťky

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně 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 čistidla. 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 čistidla 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 dojit k zásahu elektrickým proudem.

Čištění ovládacího panelu

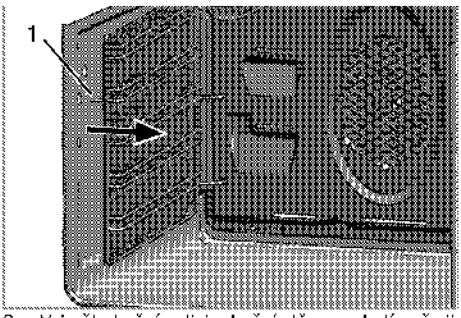
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače.
Ovládací panel by se mohl poškodit.

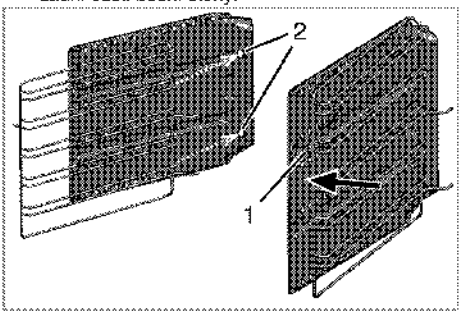
Čištění trouby

Čištění boční stěny

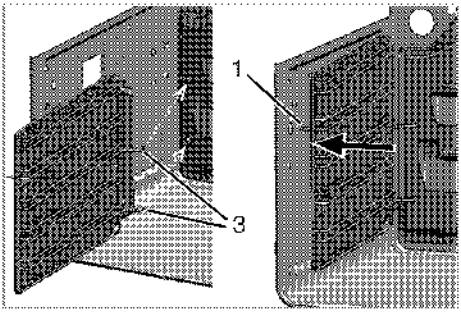
1. Vyjměte kolík **(1)** z boční strany ve směru šipky spolu s boční stranou, na níž je namontován.



2. Vyjměte boční polici a boční stěnu zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.
3. Sejměte boční polici z otvorů (2) na stěně trouby tak, že za ni zatáhnete.
4. Chcete-li vyčistit boční přihrádku a boční stěnu, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.
5. Umístěte boční polici přitazením k otvorům (2) na zadní části boční stěny.



6. Zablokujte boční polici k boční stěně přitazením kolíku (1) boční police ve směru šipky.
7. Umístěte boční polici a stěnu na místo tak, ze přitáhnete kolíky (3) k otvorům na zadní stěně dle ilustrace.



8. Umístěte kolík **(1)** na boční polici na místo dle vyobrazení.

Cvěřte, zda je bočni police a bočni stěna řádně upevněna.

Pyrolytické samočištění

NEBEZPEČÍ:
Horké povrchy způsobují popáleniny!
Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah.
Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.

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

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

Nečistěte těsnění dveří.
Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit.
V případě poškození těsnění dvířek trouby je vyměňte za nové, které koupíte u autorizovaného servisu.

3. "Pyrolýza" (Pyrolysis) Zvolte pyrolytickou funkci (samočištění).

eco Doporučujeme používat úspornou funkci čištění, pokud trouba není příliš znečištěná.
Pokud tuto funkci použijete na silné znečištění, neprovede se dostatečné vyčištění. V těchto případech použijte funkci pyrolýzy po skončení cyklu úsporného čištění eco.
Doba samočištění se zobrazí na displeji. Tuto délku trvání nelze nastavit.
Konec cyklu samočištění lze nastavit.

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

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

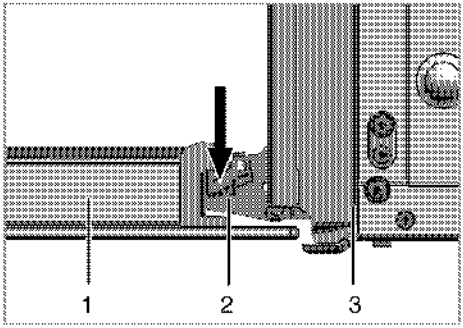
Čištění dvířek trouby

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

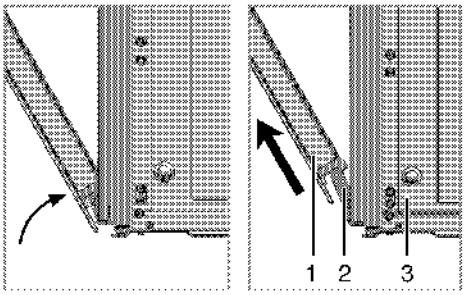
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



1 Přední dveře
2 Závěs
3 trouba



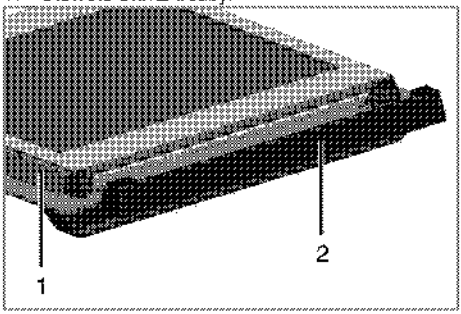
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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

Odstranění vnitřního skla dvířek

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

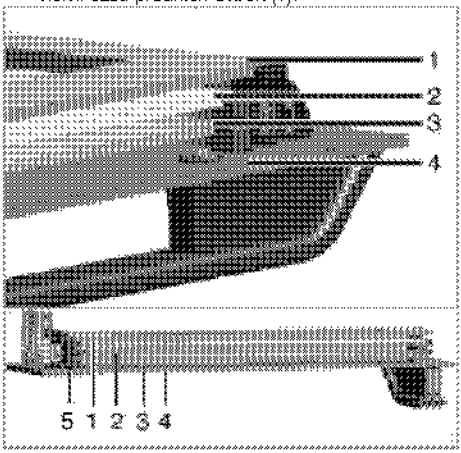
1. Otevřete dvířka trouby.



1 Rám

2 Plastový díl

2. Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek (1).



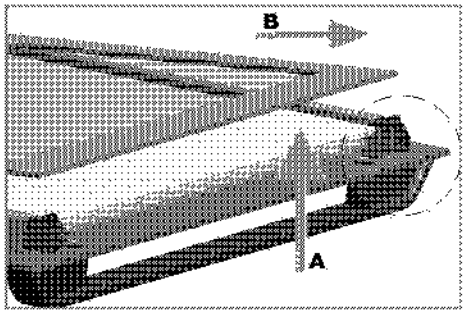
1 Vnitřní skleněná tabule

2 Druhá vnitřní skleněná tabule

3 Třetí vnitřní skleněná tabule

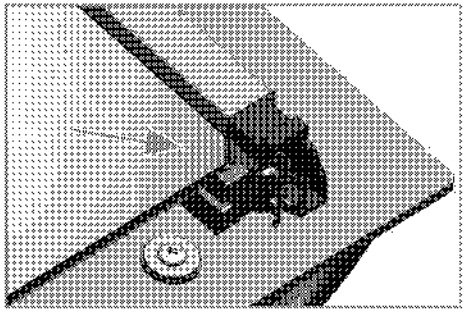
4 Vnější skleněná tabule

5 Plastový otvor skleněné tabule - dolní



Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.

4. Tentýž postup zopakujte pro vyjmutí druhé a třetí skleněné tabule.



První krok pro montáž dvířek je instalace druhé a třetí vnitřní skleněné tabule (2,3).

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

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

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů (5).

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Po čištění je nutno znovu smontovat všechna skla.

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 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.

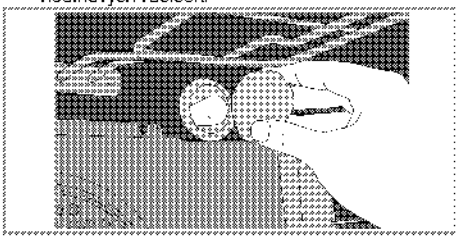
Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

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. Vytáhněte světlo trouby ze zdířky a vyměňte je za nové.
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.*

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00
pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská zařízení, úklidové firmy, atd...)

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.
O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice .

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

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

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

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

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty.
Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz.
O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum BEKO tel.: 220 165 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice .

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

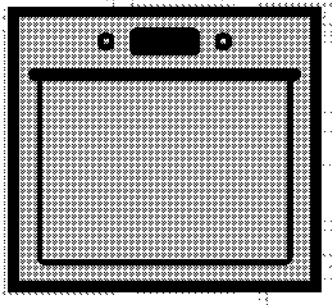
V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Встраиваемая духовка

Руководство пользователя



RU

beko

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!
Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Beko». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.
Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам
В данном руководстве пользователя используются следующие символы:

Важная информация или полезные советы по использованию.

Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.

Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

Предупреждение об опасности пожара.

Предупреждение о горячих поверхностях.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

CE

Произведено в Турции

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности 4
Электробезопасность 4
Безопасность изделия 6
Использование по назначению 8
Безопасность детей 8
Утилизация старого изделия 9
Утилизация упаковочных материалов 9

2 Общие сведения 10

Обзор 10
Содержание упаковки 11
Технические характеристики 12

3 Установка 13

До начала установки 13
Установка и подключение 15
Для будущей транспортировки 17

4 Подготовка к эксплуатации 18

Рекомендации по экономии электроэнергии 18
Подготовка к эксплуатации 18
Настройка времени 18
Очистка прибора перед началом эксплуатации 19
Первоначальный прогрев 19

5 Правила эксплуатации духовки 20

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем 20
Правила эксплуатации электрической духовки 20
Режимы работы 21
Правила работы с панелью управления духового шкафа 23
Время приготовления блюд 28
Как пользоваться грилем 30
Время приготовления блюд на гриле 31

6 Уход и техническое обслуживание 32

Общие сведения 32
Чистка панели управления 32
Чистка духовки 32
Снятие дверцы духового шкафа 34
Снятие внутреннего стекла дверцы 34
Замена лампочки освещения духового шкафа 35

7 Поиск и устранение неисправностей 36

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.
  Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой

соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами

должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

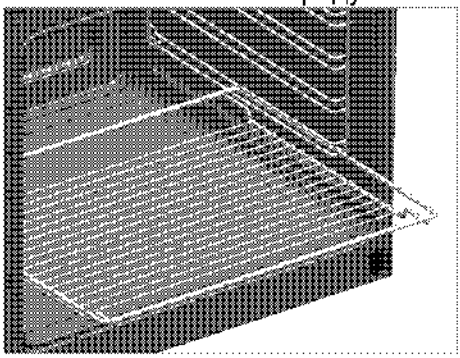
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового

шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих
  Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Перед циклом очистки удалите загрязнения с наружных поверхностей и внутренних стенок духового шкафа влажной тканью. Выньте из духового шкафа все принадлежности.
- Горячие поверхности могут причинить ожоги! Не прикасайтесь к прибору во время его самоочистки и не подпускайте к нему детей. Удаляйте оставшиеся загрязнения не ранее, чем через 30 минут.
- Во время пиролитической очистки поверхности могут

быть более горячими, чем при обычном использовании. Не разрешайте детям приближаться к прибору.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте

к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.

- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:

Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).
Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

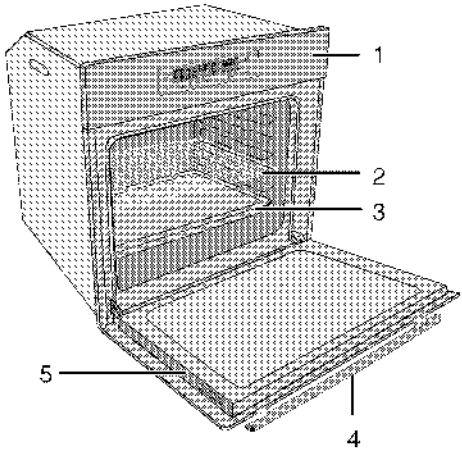
Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

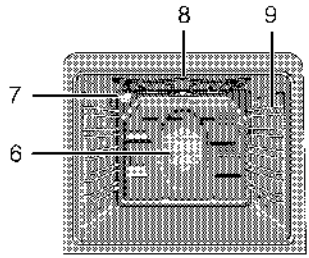
Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте.Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

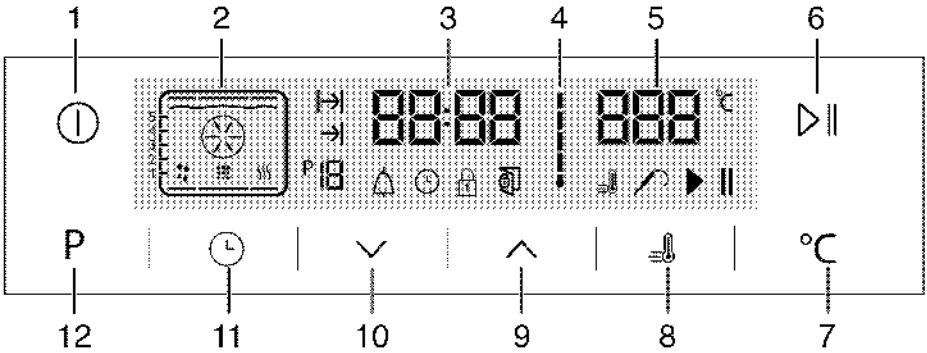
2 Общие сведения

Обзор





1	Панель управления	6	Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
2	Проволочная решетка	7	Лампочка
3	Противень	8	Верхний нагревательный элемент
4	Ручка дверцы	9	Положения полок
5	Дверца		

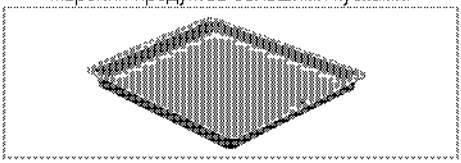


1	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	7	Кнопка регулировки температуры
2	Функциональный дисплей	8	Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
3	Поле индикатора текущего времени	9	Кнопка «плюс»
4	Символ внутренней температуры духового шкафа	10	Кнопка «минус»
5	Поле индикации температуры	11	Кнопка регулировки
6	Кнопка начала/остановки приготовления	12	Кнопка возврата на дисплей функций

Содержание упаковки

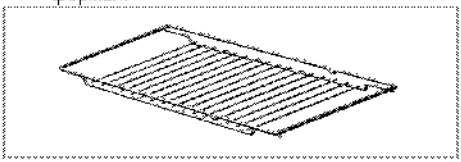
Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. **Руководство пользователя**
2. **Противень**
   Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.

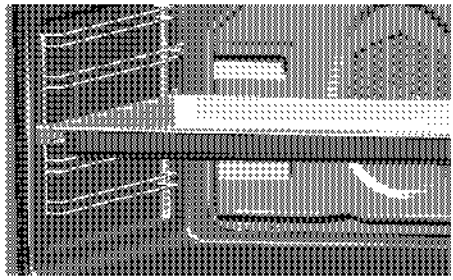


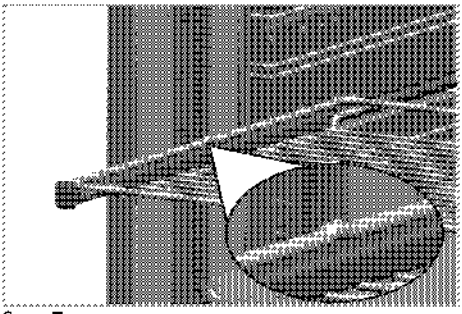
3. **Глубокий противень**
   Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.

4. **Проволочная решетка**
   Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.

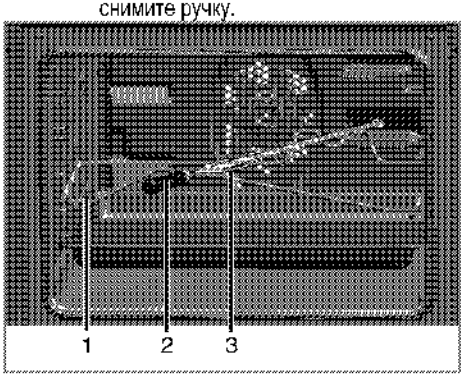


5. **Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих**
   Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.





6. **Вертел**
   Для обжаривания мяса, птицы и рыбы со всех сторон.
   - Для жарения на вертеле закрепите продукты с помощью вилок.
   - Установите подставку для вертела в духовку на уровень, где расположен привод вертела.
   - Вставьте острый конец вертела в гнездо привода и уложите вертел на подставку.
   - При приготовлении блюд на вертеле снимите ручку.



1 Подставка для вертела
2 Пластмассовая ручка *
3 Вилка
* Может отличаться в зависимости от модели изделия.

Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3.1 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-F,G 3 x 1.5 мм²
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	~590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	**Многофункциональный духовой шкаф**
Лампочка внутреннего освещения	16/26 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

** См. раздел *Установка, стр. 13.*

При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

ОПАСНО:
Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

ОПАСНО:
Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.
При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

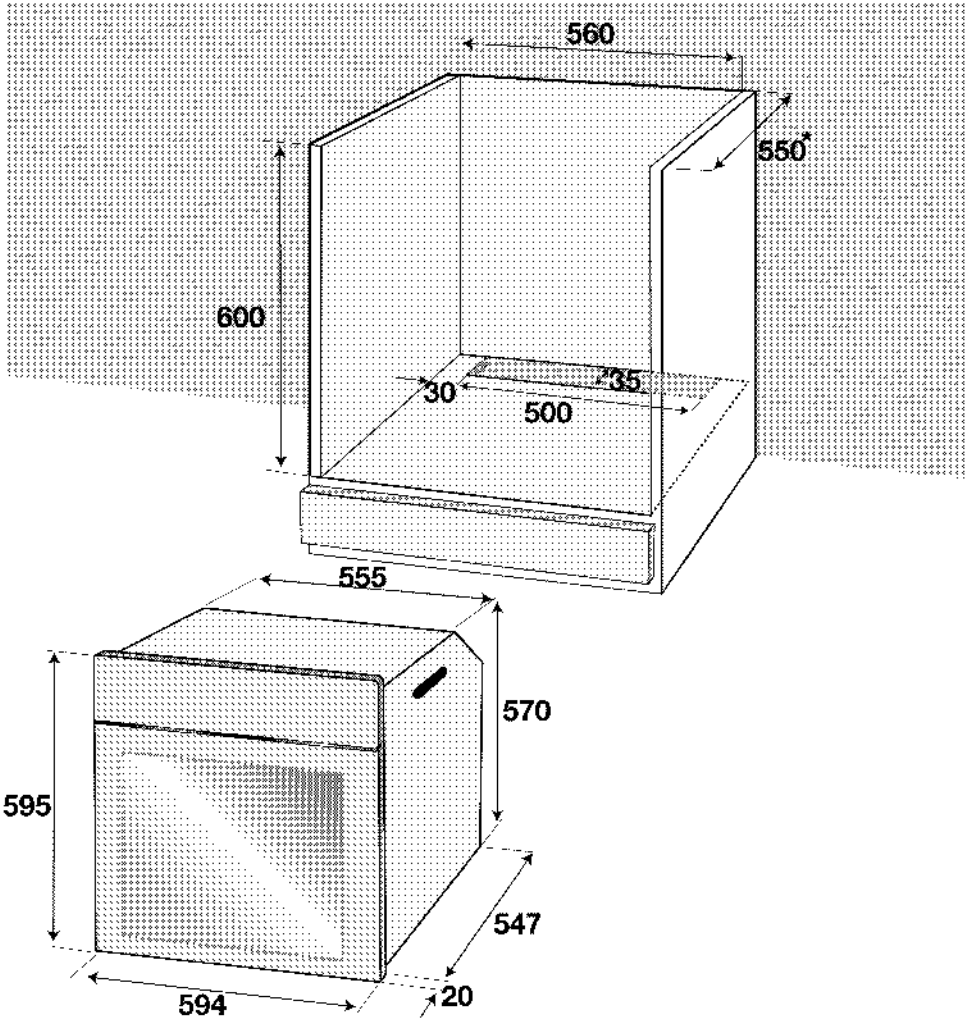
Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.

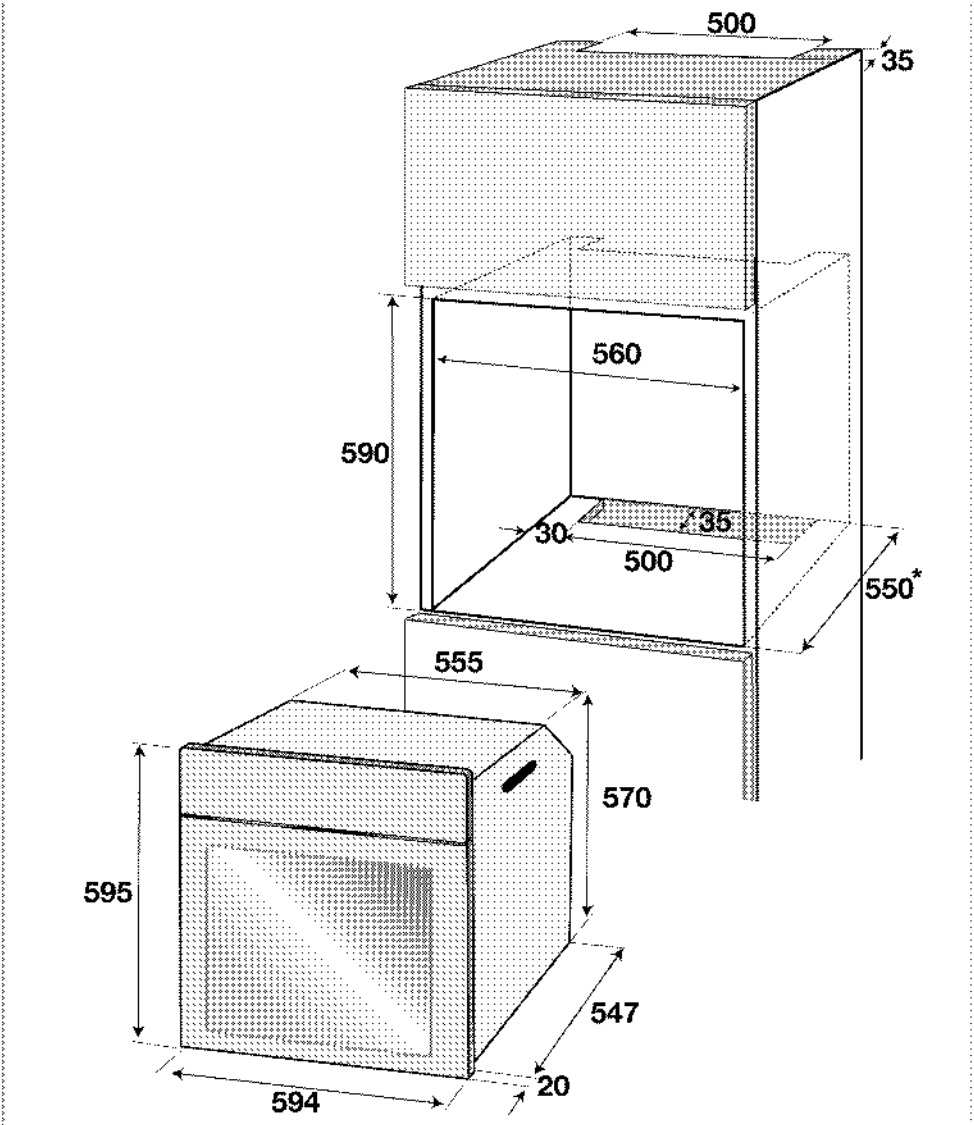
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.

Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения духового шкафа прижмите их к боковым стенкам.



* мин.



* мин.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

ОПАСНО:
Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки.
Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

ОПАСНО:
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.
Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

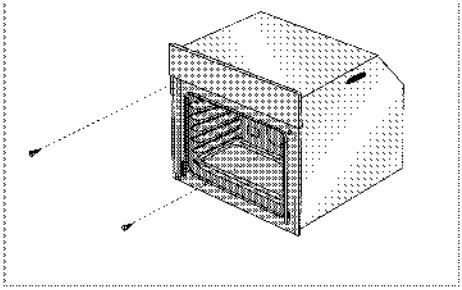
ОПАСНО:
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.
Существует риск поражения электрическим током!

К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

Включите шнур питания в розетку.

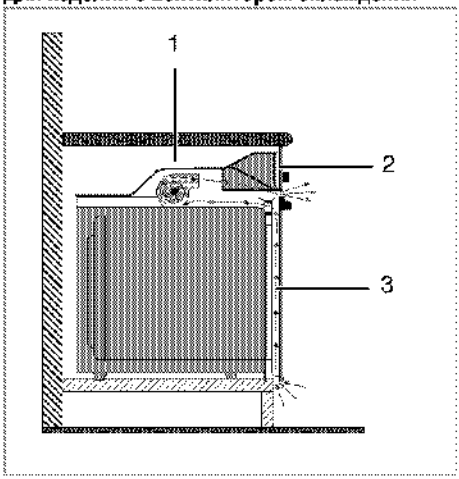
Инструкция по монтажу

1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

Для изделий с вентилятором охлаждения



1 Вентилятор охлаждения
2 Панель управления
3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.

Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.
Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

Окончательная проверка

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная кробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.

Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

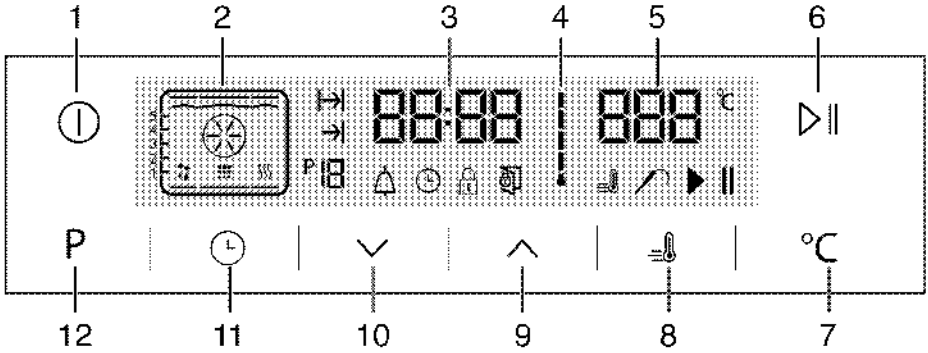
Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

Подготовка к эксплуатации

Настройка времени



1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
2 Функциональный дисплей
3 Поле индикатора текущего времени
4 Символ внутренней температуры духового шкафа
5 Поле индикации температуры
6 Кнопка начала/остановки приготовления
7 Кнопка регулировки температуры
8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
9 Кнопка «плюс»
10 Кнопка «минус»
11 Кнопка регулировки
12 Кнопка возврата на дисплей функций

1. При подготовке к работе духовки будет отображаться символ ⏲, чтобы установить время приготовления, нажимайте кнопки ∧ / ∨.
2. Нажмите на символ ⏲ и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.

Если не установить текущее время, то индикатор времени начнет отсчет с **12:00**. При этом на дисплее будет светиться символ ⏲, означающий, что текущее время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

Очистка прибора перед началом эксплуатации

Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 20*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 20*).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 30*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 30*).

При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

ОПАСНО:
Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.
Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

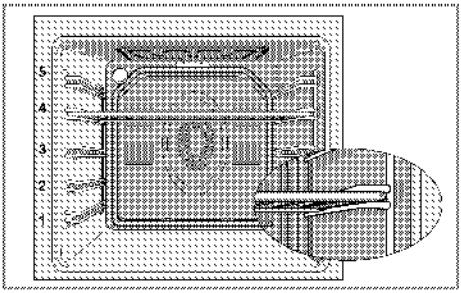
- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке. Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

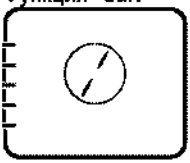
1. **Нагрев сверху и снизу**

Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах.. Готовьте только с одним противнем. На дисплее будет показан подходящий уровень духовки.

2. **Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора**

Горячий воздух, нагретый нижним и верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Готовьте с одним противнем.

3. **Функция "Surf"**

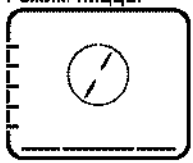


Горячий воздух, нагретый нагревательным элементом с вентилятором, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Предназначен для приготовления блюд на различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

4. **Функция "3D" (объемный нагрев)**

Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

5. **Режим пиццы**



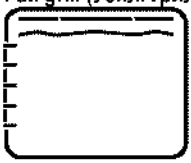
Работают нижний нагревательные элементы и нагревательный элемент с вентилятором. Подходит для приготовления пиццы.

6. **Усил.гр+вент**

Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

7. **Full grill (Усил. гриль)**



Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

8. **Гриль**

Работает малый гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле и блюд с хрустящей корочкой.

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

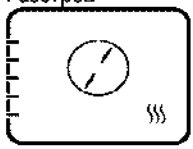
9. **Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим**

Для экономии электроэнергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы выполняли бы при нагреве с вентилятором в температурном диапазоне 160-220°C. Но время приготовления немного увеличится. Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "**Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим**".

10. **Нагрев снизу**

Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.

11. **Разогрев**

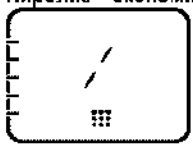


Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.

12. **Работа с вентилятором**

Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

13. **Пиролиз – экономичный режим**

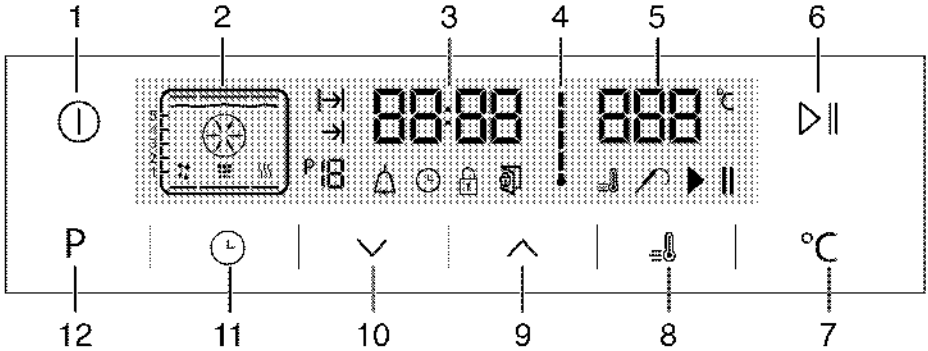


Эта функция позволяет производить самоочистку духовки при высокой температуре. Ее рекомендуется применять при небольшом загрязнении духовки. Чтобы воспользоваться этой функцией, прочитайте соответствующую инструкцию в разделе, посвященному чистке. (см *стр. 33.*

14. **Pyrolysis (Пиролиз)**

Эта функция позволяет производить самоочистку духовки при высокой температуре. Чтобы воспользоваться этой функцией, прочитайте соответствующую инструкцию в разделе, посвященному чистке. (см *стр. 33*.

Правила работы с панелью управления духового шкафа



1	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
2	Функциональный дисплей
3	Поле индикатора текущего времени
4	Символ внутренней температуры духового шкафа
5	Поле индикации температуры
6	Кнопка начала/остановки приготовления
7	Кнопка регулировки температуры
8	Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
9	Кнопка «плюс»
10	Кнопка «минус»
11	Кнопка регулировки
12	Кнопка возврата на дисплей функций

: Символ открытой дверцы

: Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)

: Символ зонда готовности мяса

: Символ паузы в приготовлении

: Символ начала приготовления

Таблица функций:
В таблице функций указаны режимы работы, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.

: Символ времени приготовления

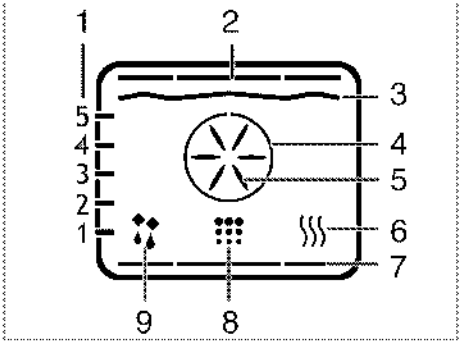
: Символ окончания времени приготовления

P 18 : Номер функции

: Символ звукового сигнала

: Индикатор «Clock» (Часы)

: Символ блокировки клавиатуры



1 Положения полок
2 Верхний нагревательный элемент
3 Нагревательный элемент гриля
4 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
5 Турбовентилятор
6 Разогрев
7 Нижний нагревательный элемент
8 Позиция чистки
9 Работа с вентилятором

Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Таблица функций	Рекомендованная температура (°C)	Диапазон температуры (°C)
Нагрев сверху и снизу	200	40-280
Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора	175	40-280
Объемный поток	180	40-280
Функция «3D» (объемный нагрев)	205	40-280
Режим пиццы	210	40-280
Большой гриль с вентилятором	200	40-280
Full grill (Усил. гриль)	280	40-280
Low grill (Ослабл. гриль)	280	40-280
Нагрев + вентилятор – экономичный режим	180	160-220
Нагрев снизу	180	40-220
Warm keeping (Поддержка в нагретом)	60	40-100

С целью безопасности максимальная продолжительность приготовления для всех режимов, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

Во время настройки соответствующие символы на панели часов будут мигать.

Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.

Даже если духовой шкаф выключен, лампочка духового шкафа горит, пока открыта его дверца.

Правила эксплуатации гриля

1. Коснитесь и удерживайте кнопку ⏻ в течение 2 секунд, чтобы открыть духовку.

» Первый режим работы будет отображен на дисплее после включения духовки. Когда дисплей находится в таком состоянии, можно задать продолжительность приготовления, время его окончания и включить режим ускоренного разогрева.

Духовка автоматически выключится через 20 секунд, если при этой индикации на дисплее не произвести никаких установок духовки.

Ручные настройки параметров приготовления (выбор температуры и режима работы)

Вы можете настроить параметры готовки вручную, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда, не задавая длительность приготовления.

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки ⏻, которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок ∧/∨.
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку ℃.

» Замигает символ ℃.

4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок ∧∨.

5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку °C.
6. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
7. Нажмите кнопку ▶ ||, чтобы начать приготовление, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ ▶.

» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

8. Духовка не выключится автоматически, поскольку находится в режиме «Кулинария», где время приготовления не было задано. Вы можете завершить процесс приготовления, снова нажав кнопку ▶ ||.

» Духовка завершит приготовление и на дисплее появится символ ||.

9. Коснитесь и удерживайте кнопку ⏻ в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.

Приготовление посредством установки времени приготовления;

Вы можете убедиться, что духовка выключилась, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда и начать готовку вручную, не задавая длительность приготовления.

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки ⏻, которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок ∿/∿.
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку °C.

» Замигает символ °C.

4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок ∿/∿.
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку °C.
6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте 🕒, пока на дисплее не появится символ |→|.
7. Установите время приготовления с помощью кнопок ∿/∿ и подтвердите настройки, нажав на кнопку 🕒.

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ |→|.

8. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
9. Нажмите кнопку ▶ ||, чтобы начать приготовление, если температура, режим работы и время приготовления соблюдены. На дисплее отобразится символ ▶.

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.

» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

10. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись **«Конец»** и прозвучит звуковой сигнал.
11. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

» Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.

Установка более позднего времени окончания приготовления;

Вы можете убедиться, что духовка работает и выключается автоматически, установив точные температуру и режим работы для вашего блюда, время приготовления и время окончания приготовления, и настроив параметры приготовления вручную, не задавая длительность приготовления.

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки ⏻, которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок ∧/∨.
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку °C.

» Замигает символ °C.

4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок ∿/∿.

5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку °C.
6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте ⏲, пока на дисплее не появится символ |→|.
7. Установите время приготовления с помощью кнопок ∧/∨ и подтвердите настройки, нажав на кнопку ⏲.

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ |→|.

8. Чтобы отобразить время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте ⏲, пока на дисплее не появится символ →|.
9. Установите время приготовления с помощью кнопок ∧/∨ и подтвердите настройки, нажав на кнопку ⏲.

» После установки времени окончания приготовления на дисплее будет отображаться символ →|.

10. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
11. Нажмите кнопку ▶||, чтобы начать приготовление, если температура, режим работы, время приготовления и время окончания приготовления соблюдены. На дисплее отобразится символ ▶.

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

12. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись **«Конец»** и прозвучит звуковой сигнал.
13. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

» Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.

Чтобы отменить только настройки продолжительности приготовления или настройки продолжительности приготовления и окончания приготовления после их установки, необходимо сбросить продолжительность приготовления.

Режим ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.

При размораживании, чистке и поддержании в нагретом состоянии режим ускоренного разогрева недоступен. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.

1. Нажмите кнопку ≡🌡 после установки температуры, режима работы, времени приготовления и времени окончания приготовления.

» Будет отображаться символ ≡🌡 и станет доступна настройка ускоренного разогрева (быстрый предварительный нагрев).

» По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» погаснет, и духовка вернется в режим, которая был выбран до включения ускоренного разогрева.

2. Чтобы отменить функцию ускоренного нагрева, снова нажмите на кнопку ≡🌡.

» Символ ≡🌡 погаснет и ускоренный разогрев (быстрый предварительный нагрев) будет отключен.

Выключение электрической духовки

Выключите духовку, коснувшись кнопки ⏻.

Включение блокировки кнопок

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

1. Коснитесь и удерживайте ⏲, пока на дисплее не появится символ 🔒.

» На дисплее появится надпись **«OFF»** (ВЫКЛ.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите ∧.

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.), и начнет светиться индикатор 🔒. Подтвердите, нажав ⏲.

После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее появится надпись **«On»** (Вкл.).

2. Отключите функцию Key lock (блокировка кнопок), нажав на кнопку .

» При выключении функции Key lock (блокировка кнопок)на экране появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.). Подтвердите, нажав .

После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Настройка сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания.

Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

2. Установите продолжительность звукового сигнала, с помощью кнопок .

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор останется включенным и на дисплее появится значение заданного временного интервала.

3. По истечении заданного временного интервала индикатор начнет мигать и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится и на дисплее будет показано текущее время.

Отключение звукового сигнала;

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится **«00:00»**.

Будет показано время включения сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.

Изменение времени суток

1. Последовательно нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится символ .
2. Чтобы установить время, используйте кнопки .
3. Нажмите на символ и подождите 4 секунды, не нажимая кнопок для подтверждения настроек.

При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

Регулировка громкости

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки до появления на дисплее сообщения **«VOL» (ГРОМК.)**.
2. Нажмите кнопки для выбора одного из тонов L0, L1 и L2.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.

Отрегулируйте освещение в Экономичном режиме.

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки до появления на дисплее сообщения **«LP» (ОСВ.)**.
2. Нажмите кнопки для выбора функций Вкл. или Экономичного режима.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.
4. При выборе функции ON (ВКЛ.): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение ВКЛЮЧЕНО постоянно.
5. При выборе функции ECO (Экон. режим): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение ВКЛЮЧАЕТСЯ, а затем ОТКЛЮЧАЕТСЯ через 15 секунд.

При касании любой кнопки во время эксплуатации (за исключением кнопок и) освещение ВКЛЮЧАЕТСЯ, а затем ОТКЛЮЧАЕТСЯ через 15 секунд.

Время приготовления блюд

Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение

1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне*	Один уровень		3	175	25 ... 30
Выпечка в форме*	Один уровень		2	180	50 ... 60
Выпечка в кулинарной бумаге*	Один уровень		2	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 3	175	35 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Бисквит*	Один уровень		3	200	8 ... 12
	2 уровня		1 - 3	200	18 ... 20
	3 уровня		1 - 3 - 5	200	15 ... 20
Печенье*	Один уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 3	175	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Изделия из теста*	Один уровень		2	200	30 ... 40
	2 уровня		1 - 3	200	45 ... 55
	3 уровня		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Сдобная выпечка*	Один уровень		2	200	25 ... 35
	2 уровня		1 - 3	200	35 ... 45
	3 уровня		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Закваска*	Один уровень		2	200	35 ... 45
Пасхальный*	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	Один уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
	Один уровень		3	200	10 ... 15
Бифштекс (кусок) / Жаркое	Один уровень		3	25 мин. 250/макс.; затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		3	25 мин. 250/макс.; затем 190	70 ... 90
	Один уровень		3	25 мин. 250/макс.; затем 190	60 ... 80
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/макс.; затем 180 - 190	55 ... 65
	Один уровень		2	15 мин. 250/макс.; затем 180 - 190	55 ... 65
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		1	25 мин. 250/макс.; затем 180 - 190	150 ... 210
	Один уровень		1	25 мин. 250/макс.; затем 180 - 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30
	Один уровень		3	200	20 ... 30

При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий - на нижнюю полку.

* Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф.

Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим

Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

Не открывайте дверцу во время приготовления в режиме "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Мясная запеканка	Один уровень		2	160	160 ... 120
Запеканка из курицы	Один уровень		2	160	70 ... 100
Блюда из фасоли	Один уровень		2	160	130 ... 150
Запеканка из баклажанов	Один уровень		2	160	130 ... 150
Мясо куском	Один уровень		2	160	110 ... 130
Мясо порционными кусками	Один уровень		2	160	100 ... 120
Выпечка в кулинарной бумаге	Один уровень		2	185	35 ... 40
Печенье	Один уровень		2	185	30 ... 35
Изделия из теста	Один уровень		2	200	40 ... 45
Сдобная выпечка	Один уровень		2	200	40 ... 45

- Выполните разогрев в течение 6-7 минут.
- Белое и красное мясо перед приготовлением следует сложить в посуду и, периодически переворачивая, готовить до выпаривания жидкости.
- Фасоль перед приготовлением следует проварить около 30 минут. Можно использовать консервированную фасоль.
- Чтобы блюдо было вкусное, накройте посуду крышкой.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.

Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.

- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафе, можно их проварить или пробланшировать.

Возможности режима принудительной конвекции (объемный поток)

- В этом режиме обеспечивается равномерное распределение тепла по всему объему духовки, что позволяет выпекать изделия из плотного теста (сдобные булочки, печенье, бисквиты и т.п.) одновременно на нескольких уровнях (от 1 до 3).
- Можно выпекать "мокрые" изделия из теста, например, закрытые или открытые пироги с яблоками или другими фруктами, одновременно на двух противнях.
- Значительно улучшается качество крупных изделий из дрожжевого теста или блюд большого объема со значительным содержанием жидкости, приготавливаемых в одном противне. Более равномерное приготовление блюд большого объема достигается за счет подачи горячего воздуха через отверстия в боковых стенках. Такая технология до сих пор в духовых шкафах не применялась.
- Это позволяет экономить время и электроэнергию, приготавливая одновременно несколько блюд на разных уровнях. При этом еда получается отличного качества.

Как пользоваться грилем

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Включение гриля

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки ⏻, которая откроет духовку.
2. Выберите нужную функцию гриля, нажимая кнопки ∧/∨.
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку ℃.

» Замигает символ ℃.

4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок ∧/∨.
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку ℃.
6. Нажмите кнопку ▶ ‖, чтобы начать приготовление блюд на гриле, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ ▶.

» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

7. Вы можете завершить процесс приготовления блюд на гриле, снова нажав кнопку ▶ ‖.

» Духовка завершит приготовление блюд на гриле и на дисплее появится символ ‖.

Выключение гриля

1. Коснитесь и удерживайте кнопку ⏻ в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.

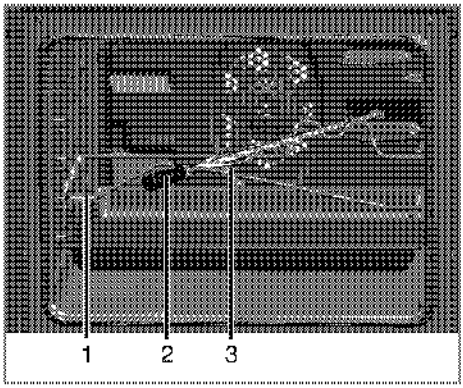
Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Использование вертела

При выборе функции "Гриль" включается электродвигатель, вращающий вертел.

- После включения режима «Гриль» насадите мясо или курицу на вертел с помощью вилки (3).

- Вставьте вертел в гнездо электродвигателя вертела, расположенной на задней стенке духовки.
  Положите вертел на подставку.
- Установите подставку для вертела на соответствующий уровень духовки.
- Установите на один из нижних уровней противень для сбора жира. Для облегчения чистки противня налейте в него немного воды.
- **Не забудьте снять с вертела пластмассовую ручку.(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)**
- После окончания приготовления присоедините к вертелу пластмассовую ручку и выньте блюдо из духовки.(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



1 Подставка для вертела
2 Пластмассовая ручка *
3 Вилка
* Может отличаться в зависимости от модели изделия.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. *
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. *
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. *
Гренки	4	1...2 мин.

* в зависимости от толщины

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.

ОПАСНО:
Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.
Существует риск поражения электрическим током!

ОПАСНО:
Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.

Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка панели управления

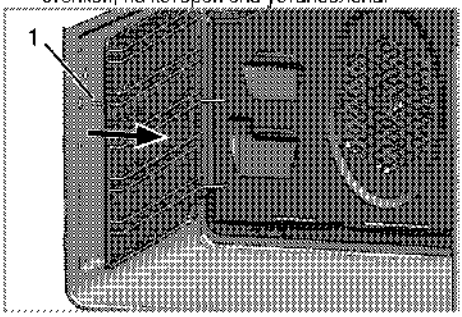
Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.

Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

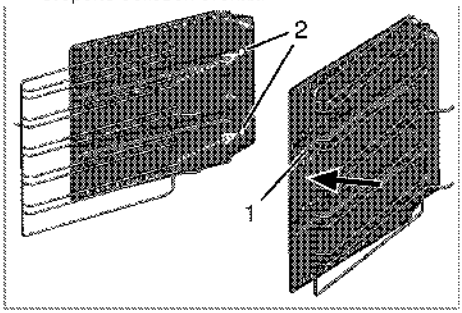
Чистка духовки

Чистка боковых стенок

1. Выньте штифт **(1)** боковой решетки с направляющими, потянув его в направлении, указанном стрелкой, вместе с боковой стенкой, на которой она установлена.

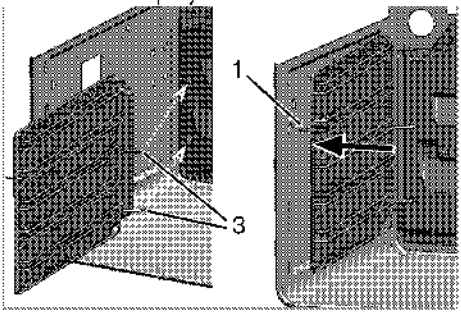


2. Полностью снимите боковую решетку с направляющими и боковую стенку, потянув их на себя.
3. Выньте решетку с направляющими из отверстий (2) на боковой внутренней стенке прибора.
4. Мойте боковые решетки и боковые стенки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте их сухой тканью.
5. Установите решетку с направляющими, вставив выступы в отверстия (2) на задней стороне боковой стенки.



6. Прикрепите решетку с направляющими к боковой стенке, вставив штифт решетки (1) в отверстие в направлении, указанном стрелкой.

7. Установите решетку с направляющими и боковую стенку в сборе на место, вставив штифты (3) в отверстия на задней стенке, как показано на рисунке.



8. Вставьте штифт **(1)** боковой решетки с направляющими на место, как показано на рисунке.

Проверьте, правильно ли установлены боковая решетка и боковая стенка.

Пиролитическая самоочистка

ОПАСНО:
Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Не прикасайтесь к прибору во время его самоочистки и не подпускайте к нему детей. Удаляйте оставшиеся загрязнения не ранее, чем через 30 минут.

Духовка снабжена системой пиролитической очистки. Духовка нагревается приблизительно до 480 °C, и все загрязнения сгорают дотла. При этом может образовываться много дыма, поэтому необходимо обеспечить хорошую вентиляцию помещения. Процедуру пиролиза следует проводить после каждого десятого использования духовки.

1. Выньте из духовки все принадлежности. В моделях с боковой направляющей; не забудьте снять боковые направляющие.
2. Перед циклом очистки удалите загрязнения с наружных поверхностей и внутренних стенок духовки влажной тканью.

Не чистите прокладку дверцы. Стекловолокнистая прокладка очень чувствительная, поэтому ее легко повредить.
В случае повреждения прокладки дверцы духовки замените ее в авторизованной службе технического обслуживания.

3. «Pyrolysis» (Пиролиз) Выберите функцию пиролитической очистки (самоочистка).
eco Если духовка загрязнена не слишком сильно, рекомендуется применять функцию экономичной очистки.
Если эта функция используется при сильном загрязнении, чистка будет недостаточной. В таких случаях после завершения цикла экономичной очистки следует проводить пиролитическую очистку eco.
Продолжительность процесса самоочистки будет показана на дисплее. Длительность этой процедуры нельзя отрегулировать.
Можно настроить время завершения цикла самоочистки.

Некоторые птицы крайне чувствительны к дыму, выделяющемуся во время цикла самоочистки. Всегда уносите птиц в другое закрытое и хорошо проветривающееся помещение. Во время цикла самоочистки обеспечивайте хорошую вентиляцию кухни.

4. Во время самоочистки невозможно открыть дверцу духовки, а на дисплее часов появляется символ замка. Она блокируется до завершения процедуры пиролиза. Не пытайтесь силой открыть замок дверцы ручкой, пока символ замка не исчезнет
5. По завершении цикла очистки удалите оставшиеся загрязнения водным раствором уксусной кислоты.

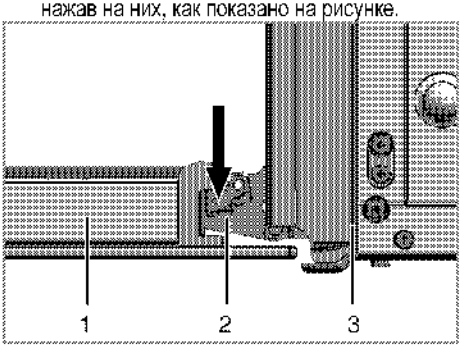
Чистка дверцы духовки

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.

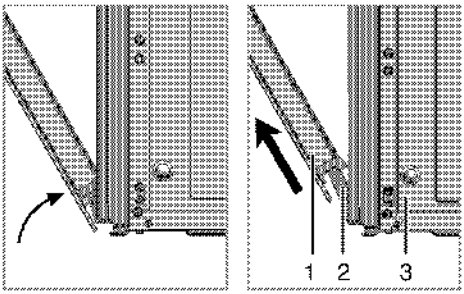
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



1 Передняя дверца
2 Петля
3 Духовой шкаф



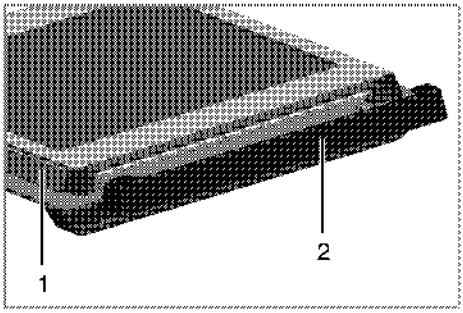
3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

Снятие внутреннего стекла дверцы

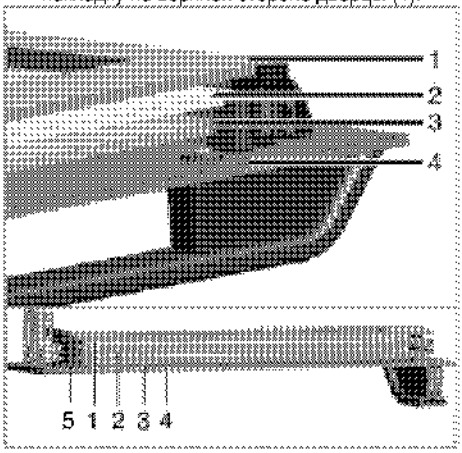
Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.

1. Откройте дверцу духовки.

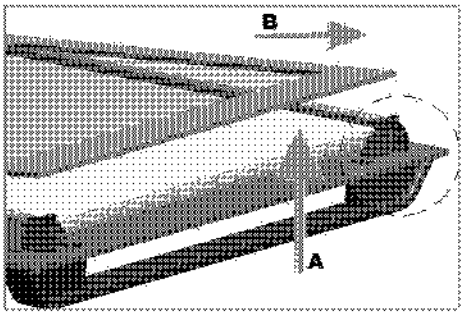


1 Рамка
2 Пластмассовая накладка

2. Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы (1).

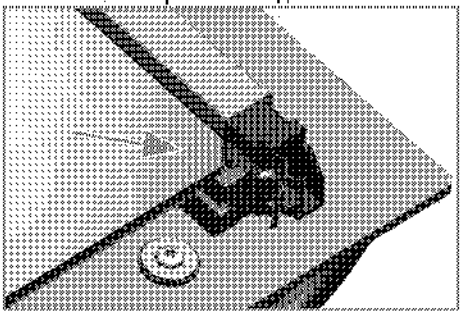


1 Первое внутреннее стекло
2 Второе внутреннее стекло
3 Третье внутреннее стекло
4 Внешнее стекло
5 Пластмассовый держатель стекла – нижний



Приподнимите первое внутреннее стекло в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.

4. Чтобы вынуть второе и третье внутренние стекла, повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить второе и третье внутренние стекла (2, 3). Вставляйте стекла таким образом, чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке.

Первое внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена ко второму стеклу. Следите за тем, чтобы нижние углы всех внутренних стекол были правильно вставлены в нижние пластмассовые держатели (5). Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

После чистки все стекла следует установить на место.

Замена лампочки освещения духового шкафа

ОПАСНО:
Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 C. Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики, стр. 12*". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.

Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Лампа, используемая в этом приборе, не подходит для освещения бытовых помещений. Эта лампа предназначена для вспомогательной цели, позволяющей пользователю увидеть пищевые продукты.

Лампы, используемые в этом приборе, должны выдерживать экстремальные физические условия, например температуру выше 50 °C.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.

3. Вытащите лампочку из патрона и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.