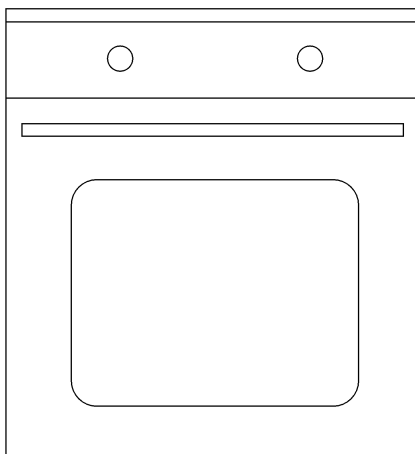


Kuchenkozabudowy
Instrukcja użytkowania

Zabudowana rúra
Používateľská príručka

BIS35500XMS



Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

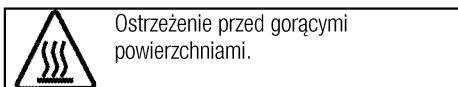
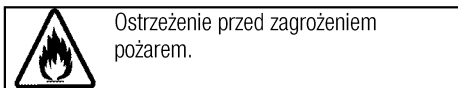
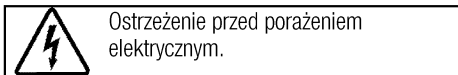
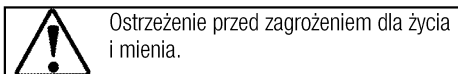
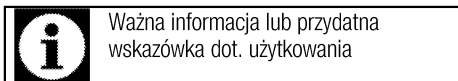
Drogi Kliencie,

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 przekazesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



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



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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia

dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu	5
Zamierzone przeznaczenie.....	6
Bezpieczeństwo dzieci.....	7
Stare urządzenia	7
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	7

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia	8
Zawartość opakowania.....	9
Dane techniczne	10

3 Instalacja

Przed zainstalowaniem	11
Instalacja i przyłączenie	12
Przyszły transport.....	13

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię.....	14
Pierwszy raz	14
Ustawianie czasu	14
Pierwsze czyszczenie	15
Podgrzewanie wstępne.....	15

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	16
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	16
Tryby pracy	19
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika	22
Blokada przycisków	24
Zegar jako programator alarmu	24
Tabela czasów pieczenia	25
Funkcje książki kucharskiej	27
Menu ustawień	30
Jak obsługiwać grill	30
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	30

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne.....	31
Czyszczenie panelu sterowania	31
Czyszczenie piekarnika	31
Przenoszenie drzwiczek piekarnika	32
Wymywanie szyby w drzwiczkach	33
Wymiana lampki w piekarniku.....	34

7 Rozwiązywanie problemów

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 jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.

- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić

producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

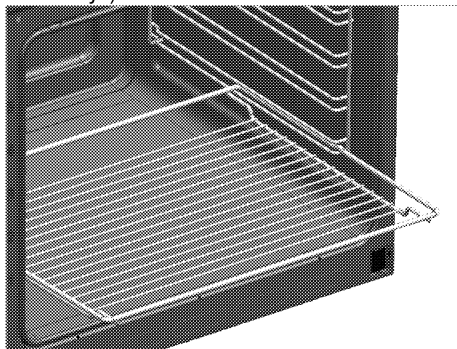
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i 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 nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na 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 umieszysz 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 wieszaj 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.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- 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 otwarte, nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

Zgodność z dyrektywą RoHS:

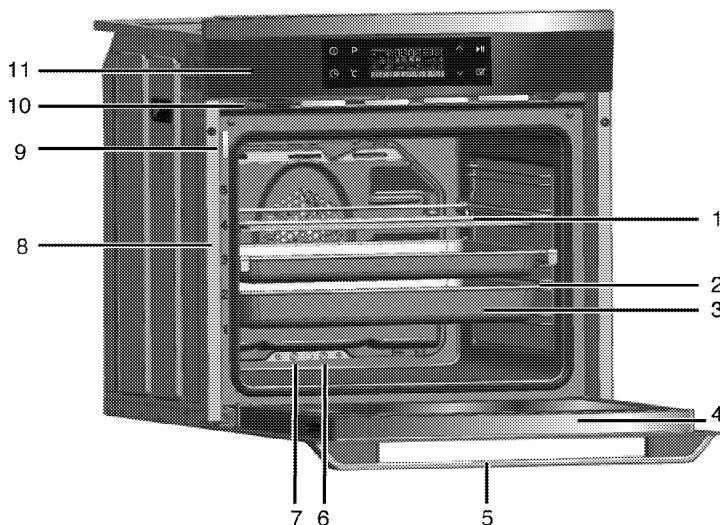
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

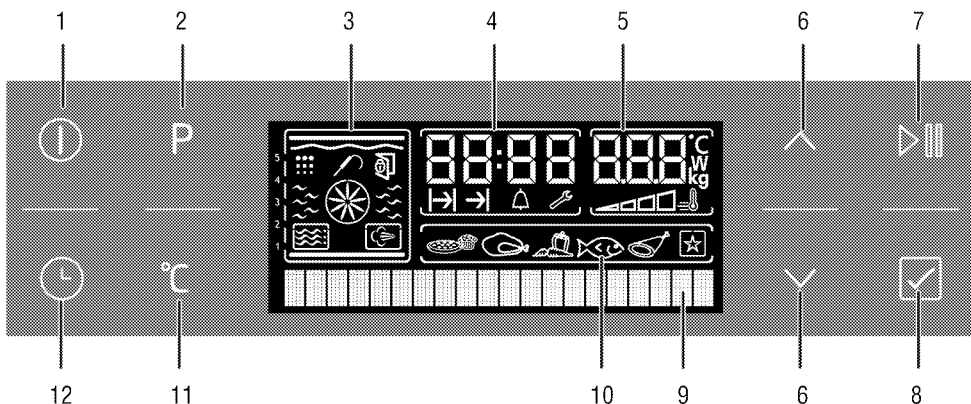
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|---------------------|----|-----------------------|
| 1 | Półka druciana | 7 | Upusty nadmiaru wody |
| 2 | Półki | 8 | Pozycje półki |
| 3 | Tacka | 9 | Wskaźnik poziomu wody |
| 4 | Drzwiczki przednie | 10 | Dzbanek |
| 5 | Uchwyt | 11 | Panel sterowania |
| 6 | Rurka wylotu oparów | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Klawisz ZAŁ./WYŁ. | 7 | Przycisk start/stop gotowania |
| 2 | Klawisz wyboru programu | 8 | Przycisk wyboru menu dań gotowych |
| 3 | Wyświetlacz funkcji | 9 | Wyświetlacz tekstu |
| 4 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | 10 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych |
| 5 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | 11 | Przycisk temperatura - waga – ustawienia boostera |
| 6 | Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu | 12 | Klawisz czasu i ustawień |

Zawartość opakowania

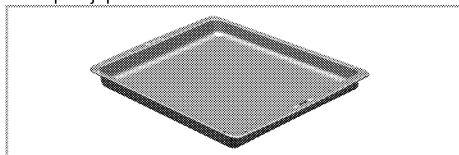


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

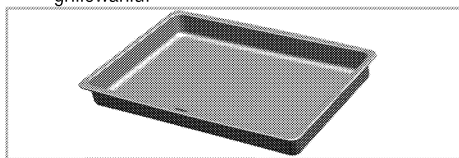
2. Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrozonek i dużych porcji pieczeni.



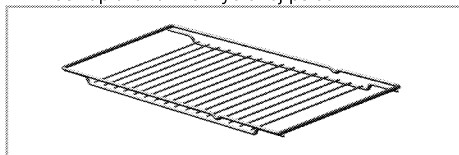
3. Foremka głęboka

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

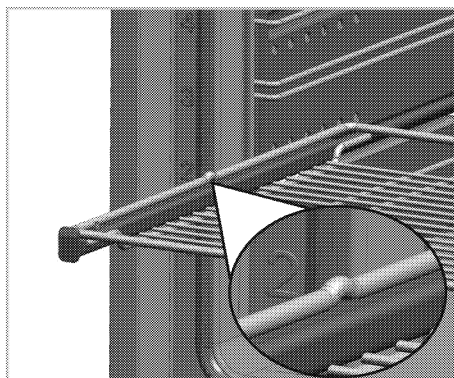
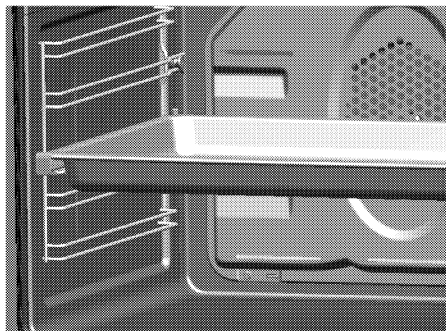


4. Półka druciana

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



5. **Właściwe umieszczenie 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 końki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	3.1kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

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

** Patrz: *Instalacja, strona 11.*



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



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



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

3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:

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



ZAGROŻENIE:

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

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.



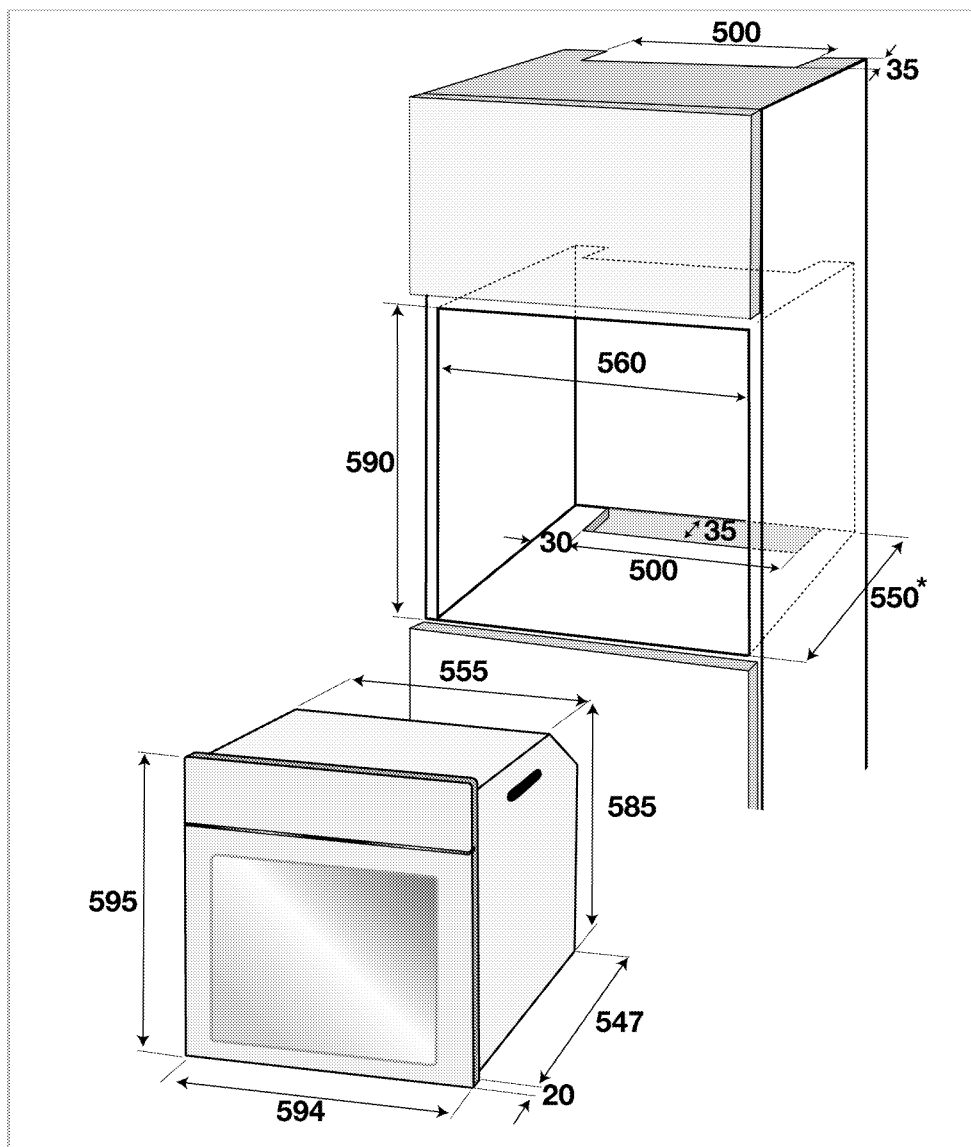
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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

Przed zainstalowaniem

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



* 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:
 Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!
 Urządzenie to może zostać przyłączone do zasilania tylko przez upoważnioną kwalifikowaną osobę i gwarancja na nie obowiązuje dopiero po poprawnym zainstalowaniu.

ZAGROŻENIE:
 Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!
 Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
 Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, musi wymienić go kwalifikowany elektryk.

- 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".

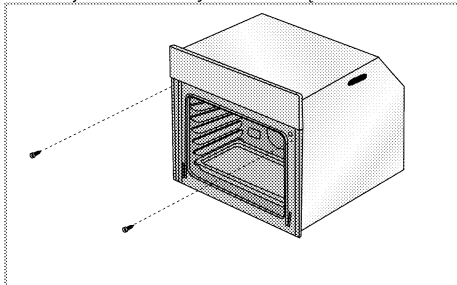
ZAGROŻENIE:
 Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
 Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, prosimy odłączyć to urządzenie od zasilania.

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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

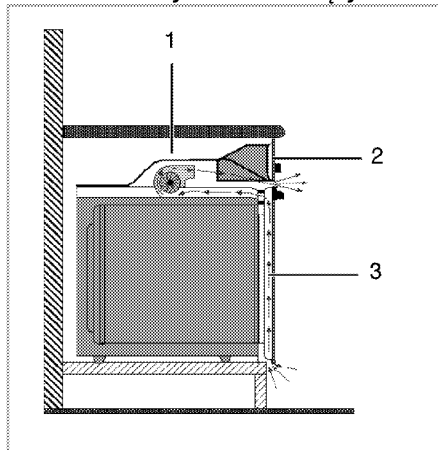
Instalowanie wyrobu

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.

i 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

Przysyły transport

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

i Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.

i Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

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

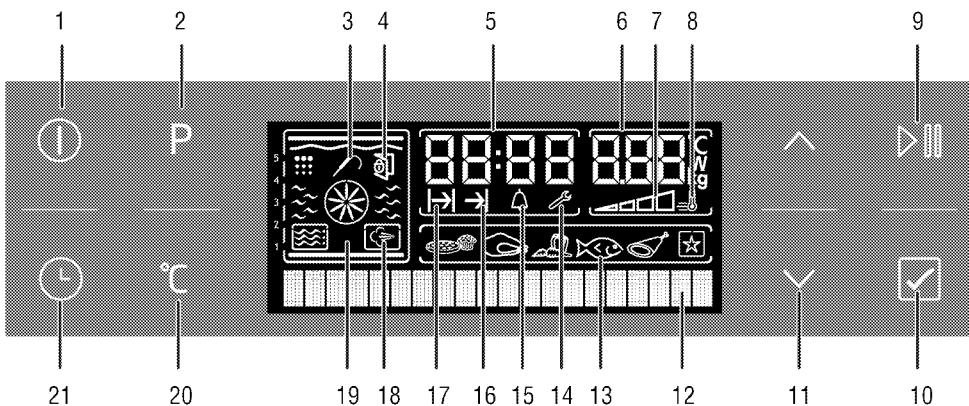
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

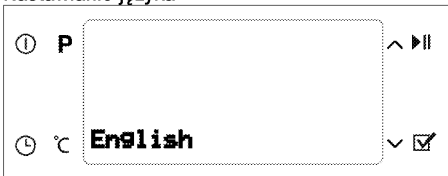
Ustawianie czasu



Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.





- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Klawisz ZAŁ./WYŁ. | 18 | Symbol gotowania na parze (*) |
| 2 | Klawisz wyboru programu | 19 | Wyświetlacz funkcji |
| 3 | Symbol sondy do pieczenia mięsa (*) | 20 | Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania |
| 4 | Symbol zamknięcia drzwi (*) | 21 | Klawisz czasu i ustawień |
| 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | * | Różnią się zależnie od modelu piekarnika. |
| 6 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | | Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika. |
| 7 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | | Przed ustawieniem czasu należy ustawić język. |
| 8 | Symbol boostera (szybkie podgrzewanie) | | Nastawianie języka |
| 9 | Przycisk start/stop gotowania | | |
| 10 | Przycisk wyboru menu dań gotowych | | |
| 11 | Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu | | |
| 12 | Wyświetlacz tekstu | | |
| 13 | Wyświetlacz wyboru dań gotowych | | |
| 14 | Symbol ustawień | | |
| 15 | Symbol alarmu | | |
| 16 | Symbol końca gotowania | | |
| 17 | Symbol czasu gotowania | | |



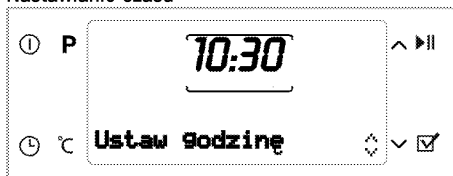
Za pierwszym załączeniem piekarnika na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "English". Lekko naciśnij

lub  (11) aby wybrać język. (10) Lekko naciśnij


 aby potwierdzić wybór języka.

 Ekran nastawiania języka pojawi się tylko przy pierwszym uruchomieniu. Język zmienia się w menu Settings (Ustawienia). *Menu ustawień, strona 30.*


Nastawianie czasu



Po wyborze języka na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "Time setting" (Nastawianie czasu). Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić bieżącą godzinę.

 Przed użyciem piekarnika należy nastawić czas. Jeśli się tego nie zrobi, nie zgaśnie symbol (14). 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! Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.

Piekarnik elektryczny


1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Stacyjne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 16.*
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 16*

Czyszczenie systemu parowego:

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Steam + Fan heating” [Grzanie parą + wentylatorem]
4. Do dzbanka (2) nalej 350 ml wody. Patrz *Tryby pracy, strona 19* - używanie funkcji „Steam + Fan heating”.
5. Uruchom piekarnik na ok. godzinę. Dotknij klawisz , gdy na ekranie pojawi się "Press  to spray steam" [Naciśnij, aby rozpylić parę].
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 16*

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 30.*
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 30*

 W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić dobrą wentylację.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.



ZAGROŻENIE:

Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem! Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może uolotnić się z niego gorące powietrze.

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

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

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem

drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.

- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

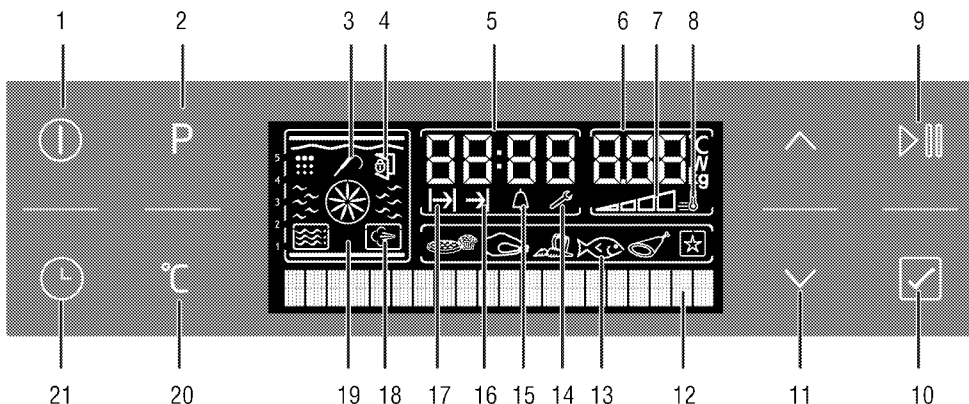
Do grillowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny





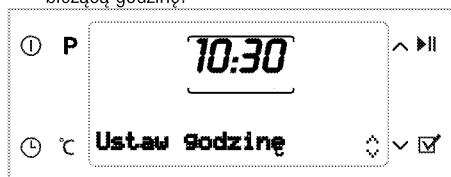
Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.

Panel sterowania



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
 - 2 Klawisz wyboru programu
 - 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
 - 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
 - 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
 - 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
 - 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 - 9 Przycisk start/stop gotowania
 - 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
 - 11 Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
 - 12 Wyświetlacz tekstu
 - 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
 - 14 Symbol ustawień
 - 15 Symbol alarmu
 - 16 Symbol końca gotowania
 - 17 Symbol czasu gotowania
 - 18 Symbol gotowania na parze (*)
 - 19 Wyświetlacz funkcji
 - 20 Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania
 - 21 Klawisz czasu i ustawień
- * Różnią się zależnie od modelu piekarnika.

2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić bieżącą godzinę.



i W trakcie przerw w zasilaniu krótszych niż 20 minut nastawienie godziny pozostaje zapamiętane. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakkolwiek funkcja piekarnika.

Wybieranie temperatury i trybu pracy

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wyl.) (1), aby załączyć piekarnik. Po załączeniu piekarnika na wyświetlaczu funkcji (19) pojawią się ikony nagrzewania od góry i od dołu, na wyświetlaczu tekstu zaś pojawi się "Static" (Stacyjne). W polu wskaźnika temperatury/wagi (6) pojawi się temperatura zalecana. Na wyświetlaczu funkcji (19) pojawiają się aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.







Nastawianie bieżącej godziny

Godzinę można zawsze nastawić ponownie.

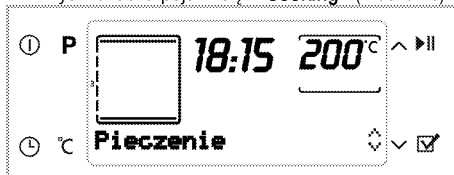
1. Aby nastawić bieżącą godzinę trzykrotnie naciśnij przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "Set day time" [Nastaw godzinę], gdy piekarnik jest wyłączony.

i Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach jeśli na wyświetlaczu funkcji (19) nie nastawi się żadnych jego ustawień.

- Naciśnij  lub  (11) aby wybrać tryb pracy. Po wybraniu funkcji można nastawić "Temperature" (Temperatura), "Cook time" ("Czas trwania gotowania", "Cook end time" (Godzina zakończenia gotowania) oraz "Booster" (szybkie nagrzewanie).
- Naciśnij raz przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aby dotrzeć do wyświetlacza temperatury.
- Naciskaj  lub  (11) aż w polu wskaźnika temperatury/wagi (6) pojawi się pożądana wartość.



- Naciśnij przycisk start/stop gotowania (9) aby uruchomić w piekarniku wybraną funkcję. Na wyświetlaczu pojawi się "Cooking" (Pieczenie).



i Jeśli w trakcie gotowania otworzy się drzwiczki piekarnika, na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Door open" (Otwarte drzwiczki).

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Naciśnij przycisk On/off (Zał./wyl.) (1) aby wyłączyć piekarnik.

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, przesunij ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

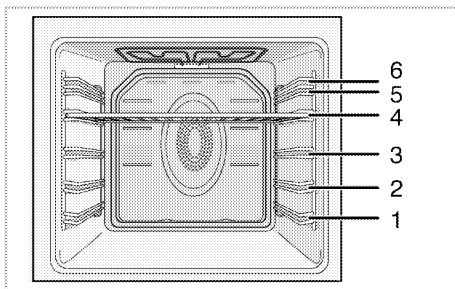
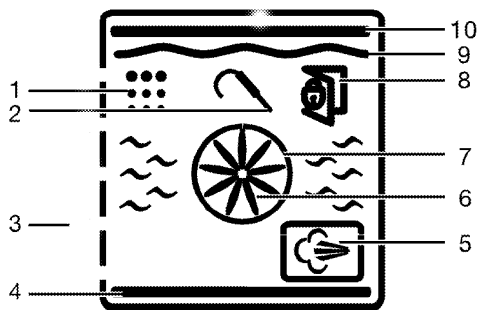


Tabela funkcji

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

i	Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.
i	Ze względów bezpieczeństwa "Cook time" (Czas trwania gotowania) można ustawić na nie więcej niż 6 godzin dla wszystkich funkcji, z wyjątkiem "Warm Keeping" (Podgrzewanie potraw) i "Low Temperature Cooking" (Pieczenie w niskiej temperaturze).
i	Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.
i	W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
i	Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.
i	Jeśli w trakcie nastawiania piekarnika przez 20 sekund nie naciśnie się żadnego przycisku, piekarnik sam się wyłączy.
i	Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.



- 1 Pozycja czyszczenia (*)
- 2 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
- 3 Pozycje półki
- 4 Grzejnik dolny
- 5 Symbol gotowania na parze (*)
- 6 Nawiew boostera
- 7 Grzejnik boostera
- 8 Symbol zamknięcia drzwi (*)
- 9 Grzałka grilla
- 10 Grzałka górna



Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny termo obieg	175	40-280
Termoobieg	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Grill + termoobieg (duży grill z nawiewem)	200	40-280
Full-grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan	180	160-220
Grzałka dolna	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100
Pieczenie w niskiej temperaturze	100	50-150
Odszranianie	-	-
Para + nawiew	180	150-280
Czyszczenie parowe	-	-

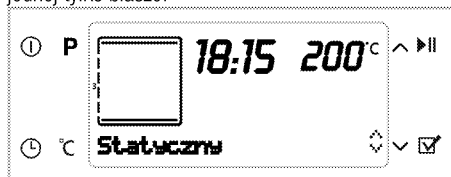
*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Tryby pracy

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

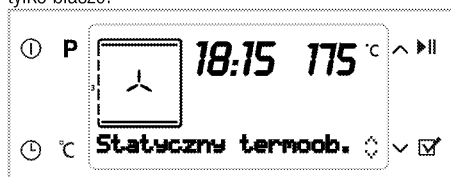
Statyczny

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



Statyczny + wentylator

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



Pieczenie z termoobiegim

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



Pieczenie 3D

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

Pieczenie 3D



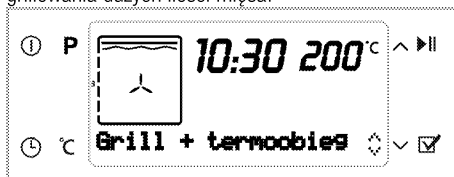
Termoob.+dolna grz.

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



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.

Full grill

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

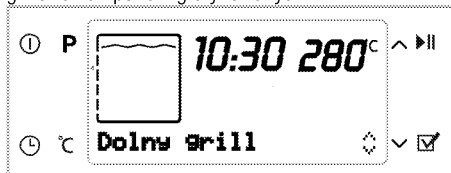


Full grill

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

Grill

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



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

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.

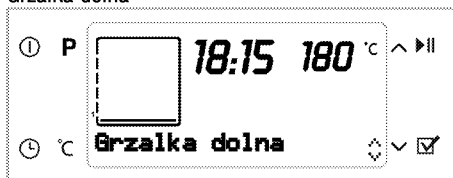
Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan".



Grzałka dolna

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

Grzałka dolna



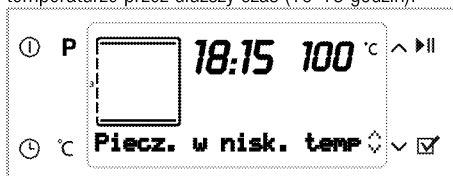
Utrzymywanie w ciepłe

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



Pieczenie w niskiej temperaturze

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



Odszranianie

Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej).



Nadaje się od powolnego odtajania mrozonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.



Para turbo

Poza pieczeniem przy użyciu funkcji termoobiegu w temperaturach 150-280 można także stosować parę do potraw po tym, jak piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Opcja ta umożliwi pieczenie potraw według własnego gustu poza automatycznymi menu.




1. Naciśnij przycisk (1).
2. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
3. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję **Para +Termoobieg**. Następnie naciśnij klawisz Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) aby rozpocząć pieczenie. Jeśli w systemie nie ma wody, na wyświetlaczu pojawi się **"Fill with 350 ml water"** (Nalej 350 ml wody). Wodę nalewa się pojemnikiem do wody dostarczonym razem z piekarnikiem aż usłyszy się ostrzegawczy sygnał dźwiękowy. Patrz: Dolewanie wody Po dolaniu dostatecznej ilości wody wyświetli się **"Door open"** [Otwarte drzwiczki].



W systemie parowym nie należy stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

Zamknij drzwiczki, **wyświetli się** „Pieczenie”. **"Press**

to spray steam"  [Naciśnij, aby rozpylić parę] pojawi się po osiągnięciu nastawionej temperatury. Naciśnij klawisz Convenience Food Menu Selection [Wybór menu potraw gotowych] (10), aby dostarczyć parę do piekarnika na 5 minut. Możesz podać parę 3 razy w dowolnej chwili w trakcie pieczenia.



Na koniec pieczenia trzeba spuścić pozostałą w systemie wodę. Patrz. *Funkcje książki kucharskiej, strona 27, Spuszczenie wody.*

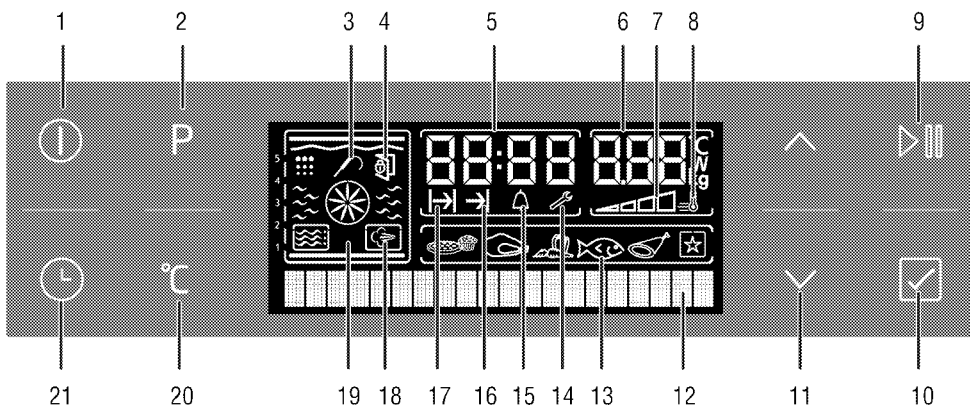
Czyszczenie parowe

Tryb ten stosuje się do zmiękczenia zanieczyszczeń po zakończeniu pieczenia. Czyszczenie parowe,

Czyszczenie parowe



Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika







- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Klawisz wyboru programu
- 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
- 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
- 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
- 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- 9 Przycisk start/stop gotowania
- 10 Przycisk wyboru menu dań gotowych
- 11 Przyciski podnoszenia/obniżania temperatury-czasu
- 12 Wyświetlacz tekstu
- 13 Wyświetlacz wyboru dań gotowych
- 14 Symbol ustawień
- 15 Symbol alarmu
- 16 Symbol końca gotowania
- 17 Symbol czasu gotowania
- 18 Symbol gotowania na parze (*)
- 19 Wyświetlacz funkcji
- 20 Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania

- 21 Klawisz czasu i ustawień

* Różnią się zależnie od modelu piekarnika.



Praca w trybie pół-automatycznym

W tym trybie pracy można nastawić okres czasu, w którym piekarnik będzie działał (czas pieczenia).

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby załączyć piekarnik.
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję.
3. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij raz przycisk czasu i ustawień (21) aby zaznaczyć "Cook time" (Czas pieczenia) na wyświetlaczu tekstu (12). Jednocześnie miga symbol czasu pieczenia (17).
4. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić czas pieczenia. Po nastawieniu czasu pieczenia wyświetla się symbol czasu gotowania (17).



5. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.

6. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk Temperature - Weight [Ustawianie temperatury-wagi] oraz Rapid Heating Setting [Nastawianie szybkiego nagrzewania] (20), aby zaznaczyć **"Temperature"** na wyświetlaczu tekstu (12).
7. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.
8. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się **"Cooking"** (Pieczenie).
» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.







Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (7) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.





9. Po ukończeniu pieczenia **"Good appetite... Naciśnij,  aby kontynuować"** pojawia się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
10. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Za naciśnięciem klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.
11. Jeśli nie naciśniesz klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.

Przełączanie w tryb całkowicie automatyczny

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

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wyl.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać funkcję.
3. Aby nastawić czas pieczenia naciśnij raz klawisz Time and Settings [Czas i ustawienia] (21) aby zaznaczyć **"Cook time"** [Czas pieczenia] na wyświetlaczu tekstu (12). Jednocześnie miga symbol czasu pieczenia (17).
4. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić czas pieczenia.
» Po nastawieniu czasu pieczenia wyświetla się symbol czasu gotowania (17).
5. Aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia naciskaj raz po raz klawisz Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się **"Cooking end time"** (Godzina zakończenia pieczenia). Równocześnie miga symbol godziny zakończenia pieczenia (16).



6. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.
» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu pojawia się symbol End of Cooking Time [Godzina zakończenia pieczenia] (16).
7. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
8. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk Temperature - Weight [Ustawianie temperatury-wagi] oraz Rapid Heating Setting [Nastawianie szybkiego nagrzewania] (20), aby zaznaczyć **"Temperature"** na wyświetlaczu tekstu (12).
Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.
9. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się **"Waiting"** (Oczekiwanie).
» Zegar piekarnika automatycznie wlicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.
10. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia gotowania, aktywuje się wybrany tryb pracy, na wyświetlaczu pojawia się **"Cooking"** (Pieczenie) i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca czasu gotowania. W trakcie procesu pieczenia pali się lampka w piekarniku.



Wszystkie segmenty symbolu temperatury wewnątrz piekarnika (7) włączą się, gdy piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę.

11. Po zakończeniu pieczenia **"Good appetite... Naciśnij  aby kontynuować"** pojawia się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
12. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Za naciśnięciem klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. Alarm ustaje.
13. Jeśli nie naciśniesz klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), piekarnik wyłącza się automatycznie i wyświetla bieżącą godzinę.



Jeśli chce się wyłączyć program półautomatyczny lub automatyczny po jego nastawieniu, trzeba wyzerować czas gotowania. W razie potrzeby piekarnik można także wyłączyć naciskając klawisz Za./wyt. (1).

Nastawianie boostera

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



Funkcji Booster nie można wybrać w trybie Defrost (Rozmrażanie), Slow cooking (Powolne pieczenie), Warm keeping (Utrzymywanie w cieple), ani Low temperature coking (Pieczenie w niskiej temperaturze). W razie przerwy w zasilaniu ustawienia boostera kasują się.

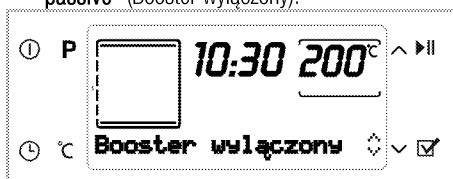
Wybierz funkcję pieczenia, a następnie:

1. Raz po raz naciskaj klawisz Temperature - Weight/ Rapid Heating Setting [Ustawienia temperatura-waga i szybkiego nagrzewania] (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster passive" [Booster wyłączony].
2. Naciśnij (11) aby wyświetlić 1 "Booster active" (Booster aktywny). Symbol boostera (8) pozostaje zapalony.



» Symbol Booster (8) znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, i piekarnika wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.

3. Aby wyłączyć funkcję boostera raz po raz naciskaj klawisz Temperature - Weight/ Rapid Heating Setting [Ustawianie temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania] (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster active" [Booster czynny].
4. Naciśnij (11) aby wyświetlić 1 "Booster passive" (Booster wyłączony).



» Gdy po tym procesie powróci się do wyświetlacza wyboru funkcji, znika symbol Booster (8).

Blokada przycisków

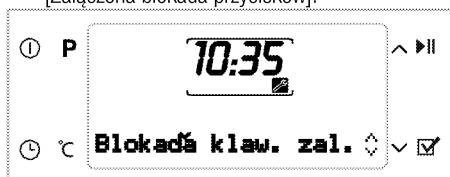
Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.



Blokady przycisków można używać także przy wyłączonym piekarniku. Pracujący piekarnik można wyłączyć naciskając przycisk Za./wyt. (1) nawet przy załączonej blokadzie przycisków.

Załączanie blokady przycisków

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Key lock passive" [Wyłączona blokada przycisków].
2. Naciśnij (11) aby załączyć blokadę przycisków. Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się "Key lock active" [Załączona blokada przycisków].



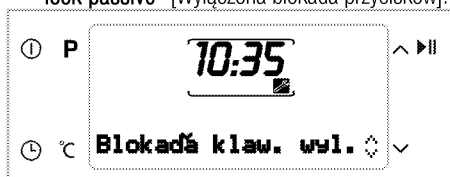
» Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Keylock active" [Załączona blokada przycisków] za naciśnięciem dowolnego przycisku (z wyjątkiem).



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

Wyłączanie blokady przycisków

1. Naciśnij (11) aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się "Key lock passive" [Wyłączona blokada przycisków].



Zegar jako programator alarmu

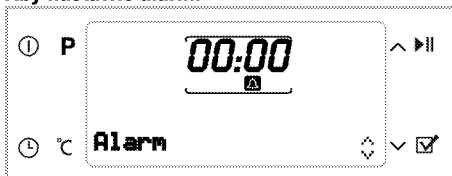
Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

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



Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

Aby nastawić alarm:



1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol alarmu (15).
2. Lekko naciśnij lub (11) aby nastawić godzinę. Symbol alarmu (15) nadal pali się po nastawieniu godziny alarmu.
3. Po upływie godziny alarmu symbol alarmu zacznie migać i odezwie się sygnał alarmu.

4. Aby wyłączyć alarm naciśnij dowolny przycisk.

Aby skasować alarm:

1. Raz po raz naciskaj przycisk czasu i ustawień (21), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol alarmu (15).
2. Naciskaj (11) aż na wyświetlaczu pojawi się "00:00".

Tabela czasów pieczenia



Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.

Pieczenie ciast i mięs



Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.

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

				następnie 180... 190	
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks. następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.
* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.

(**) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, podgrzewaj na początku pieczenia, aż wskaźnik temperatury (8) podniesie się do najwyższego poziomu..

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 mięsna	Jeden poziom		3	160	100 ... 120
Zapiekanka z kurczaka	Jeden poziom		3	160	70 ... 100
Fasola zwyczajna	Jeden poziom		3	160	130 ... 150
Zapiekanka z oserdków	Jeden poziom		3	160	130 ... 150
Befsztyk	Jeden poziom		3	160	110 ... 130
Rostbef	Jeden poziom		3	160	100 ... 120
Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	185	35 ... 40
Ciasteczko	Jeden poziom		3	185	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		3	200	40 ... 45
Ciasto słodkie	Jeden poziom		3	200	40 ... 45

- Podgrzewaj przez 6-7 minut
- Białe/czerwone mięso trzeba obracać na patelni przed pieczeniem aż się zagotuje.
- 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 warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.

- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górką ciasta.

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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast

blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.

- Jeśli potrawa warzywna nie udusiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Funkcje książki kucharskiej

Wybieranie funkcji potraw gotowych

Menu Convenience Foods [Potrawy gotowe] zawiera programy dla potraw specjalnie przygotowane przez zawodowych kucharzy i zapisane w pamięci jednostki sterującej.

W tym menu temperatura, pozycja półki, waga i funkcje pieczenia nastawiane są automatycznie.

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

Aby wybrać funkcje Cooking Guide [Książka kucharska]:

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wyt.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij przycisk wyboru programów (2) aby wybrać wyświetlacz funkcji potraw gotowych. W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się **"Cakes&Breads&Tarts"** [Ciasta i pieczywo] i zaznaczy się wyświetlacz Convenience Food Selection [Wybór potraw gotowych] (13).

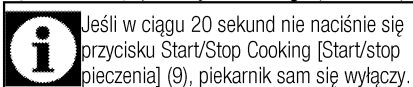


3. Naciśnij \wedge lub \vee (11) aby wybrać główne menu funkcji potraw gotowych (Cakes&Breads&Tarts [Ciasta i pieczywo], Meat poultry [Drób], Meat [Mięso], Fish [Ryby], Special meals [Potrawy specjalne], Special [Specjalne]).
4. Naciśnij przycisk Convenience Food Menu Selection [Wybór menu potraw gotowych] (10), aby potwierdzić wybrane menu Main Meal [Główne potraw].
5. Naciśnij \wedge lub \vee (11) aby wybrać potrawę (Cookies [Ciasteczka], Cake [Ciasto], Small cake [Torcik], itp.)

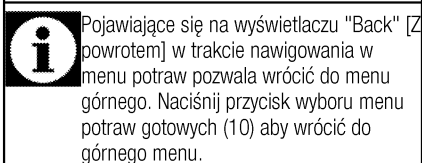
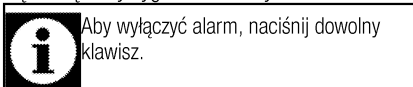


6. Wstaw naczynia z potrawą do piekarnika.

7. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się **"Cooking"** (Pieczenie).



8. Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się **"Good appetite..."** [Smacznego...] i odezwie się dźwiękowy sygnał alarmowy.



Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:

1. Naciskaj przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aż zaczną migać pole wskaźnika wagi.



2. Lekko naciśnij \wedge lub \vee (11) aby nastawić wagę.

Przed rozpoczęciem pieczenia w menu potraw gotowych można nastawić wagę zależnie od wybranego rodzaju potrawy. W tym celu:



1. Naciskaj przycisk ustawiania temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania (20) aż zaczną migać pole wskaźnika wagi.
2. Naciśnij (11), aby nastawić wagę.

Menu potraw gotowych:

Może się różnić zależnie od modelu

Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso	Potrawy specjalne
Ciasteczka	Kurczęta z grilla	Zapiekaniki	Filet z ryby	Pieczeń wołowa	Fermentacja
Torcik	Kurczak filetowy	Quiche	Sardela pieczona	Klopsiki	Jogurt
Ciastko „brownie”		Makaron z serem	Łupacz		Suszone jabłka
Ciasto biszkoptowe		Lazania	Filet z łososia		Pieczone kasztany
Strudel jabłkowy		Moussaka			
Placek z jabłkami					

Aby wybrać funkcje gotowania na parze potraw gotowych:

- Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
- Raz po raz naciskaj przycisk wyboru programu (2), aż na wyświetlaczu pojawi się symbol Steam Cooking [Gotowanie na parze] (18). W tym kroku na wyświetlaczu pojawia się **“Cakes&Breads&Tarts”** (Ciasta i pieczywo).
- Naciśnij  lub  (11) aby wybrać główne menu funkcji potraw gotowych (Cakes&Breads&Tarts [Ciasta i pieczywo], Meat poultry [Droób], Meat [Mięso], Fish [Ryby], Special meals [Potrawy specjalne], Special [Specjalne]).
- Naciśnij przycisk Convenience Food Menu Selection [Wybóru menu potraw gotowych] (10), aby potwierdzić wybrane menu Main Meal [Główne potraw].
- Naciśnij  lub  (11) aby wybrać potrawę (Cookies [Ciasteczka], Cake [Ciasto], Small cake [Torcik], itp.)
- Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
- Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć pieczenie.
- Na wyświetlaczu pojawi się **“Fill with 350 ml water”** [Nalej 350 ml wody].



Zagrożenie dla zdrowia!

W systemie parowym nie należy stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

- Otwórz drzwiczki i dolej wody przez wlot wody. Na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie **“Door open”** [Otwarte drzwiczki] wraz z dźwiękowym sygnałem ostrzegawczym podczas nalewania wody.
- Piekarnik zaczyna piec, a po zamknięciu drzwiczek na wyświetlaczu pojawia się **“Cooking”** (Pieczenie).
- Po ukończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się **“Good appetite...”**, **“Please take the meal”**

(Smacznego... Prosimy wyjąć potrawę) i odezwie się dźwiękowy sygnał alarmowy.

» Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz.

- Po ukończeniu pieczenia otwórz drzwiczki i wyjmij potrawę.

Zamknij drzwiczki piekarnika aby uruchomić funkcję **Automatic Water Vaporization** [Automatyczne odparowanie wody].

» W tym kroku na wyświetlaczu pojawi się **“Disposing water”** [Spuszczanie wody] i potrzebny na to czas.

» Ze względów zdrowotnych nie wolno spuszczać pozostającej wody, ponieważ jej jakość spada z czasem. Spuszczanie wody zmniejsza brud w piekarniku i umożliwia jego łatwe usunięcie po pieczeniu.

» Po spuszczeniu wody wytrzyj wnętrze piekarnika ściereczką.

Używanie pojemnika na wodę:

Pojemnik na wodę składa się z 2 części. Cześć górna usuwa z wody wapno.

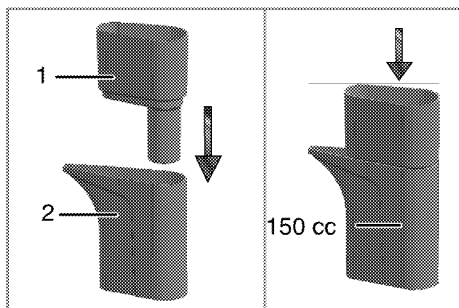
Złóż dolną i górną część pojemnika, jak pokazano na rysunku.

Nie nalewaj więcej niż 150 ml, w przeciwnym razie woda nie zostanie oczyszczona.

Zdejmij część górną i nalej wodę z części dolnej do piekarnika.



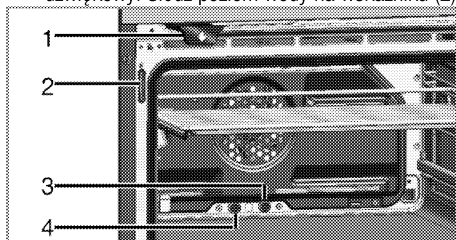
Wapno z pojemnika na wodę usuwa się wykonując następujące czynności raz na 4 użycia. Rozpuść 2 łyżeczki soli w szklance i wlej roztwór do pojemnika na wodę. A następnie umyj dolną część pojemnika.



- 1 Część górna
- 2 Część dolna

Dolewanie wody:

1. Wyciągnij dzbanek pokazany na rysunku (1).
2. Nalewaj wodę do pojemnika, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy. Śledź poziom wody na wskaźniku (2).



- 1 Dzbanek
- 2 Wskaźnik poziomu wody
- 3 Rurka wylotu oparów
- 4 Rurka spustu nadmiaru wody

i Aby oczyścić dzbanek wyjmij go z piekarnika i umyj samą wodą.

i W trakcie nalewania wody należy śledzić jej poziom na wskaźniku. Jeśli poziom wody przekracza poziom pełnego zbiornika, nadmiar wody przeleje się do piekarnika. Przelewający się do piekarnika nadmiar wody może zakłócić gotowanie przy pomocy automatycznych programów gotowania na parze i spowodować skraplanie się pary na drzwiczkach. Aby tego uniknąć, przed rozpoczęciem gotowania usuń nadmiar wody przelewającej się do piekarnika.

i Jeśli wyłącz się piekarnik przez zakończeniem pieczenia i w ciągu 2 minut nie wybierze się żadnej funkcji pieczenia, na wyświetlaczu tekstowym pojawi się komunikat **"Please take the meal. Water will evaporize."** [Wyjmi potrawę. Woda wyparuje], gdy tylko piekarnik wyłączy się przyciskiem On/Off [Zał/Wył] (1). Usuwanie wody zacznie się automatycznie po ok. 1 minucie.

! UWAGA
W trakcie odparowania wody drzwiczki muszą być zamknięte.

Menu potraw gotowych do gotowania na parze:
Może się różnić zależnie od modelu

i System czeka co najmniej 10 minut aż dolejesz wody. Jeśli przez 10 minut nie dolejesz wody, piekarnik się wyłączy.



Ciasta i pieczywo	Mięso drobiowe	Potrawy specjalne	Ryby	Mięso
Pizza cien. śwież.	Kurczak < 1 600 g	Świeże warzywa	Zapiekanka z pstrąga	Pieczeń jagnięca
Pizza grub. śwież.	Kurczak > 1 600 g	Zapiekanka z warzyw mrożonych		Udziec jagnięcy
Ciasto	Udka indycze	Ziemniaki w mundurkach		Pieczeń cielęca
Vol au vent	Kaczka, cała			Tandoori
Ciasto z owocami				
Kruche ciasteczka "shortbread"				
Ciasto zdobne				
Obwarzanek				
Chleb drożdżowy				

Chleb kanapkowy				
Bagietka				
Mrożone bułeczki				

Menu ustawień

Nastawianie jasności

Jasność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.



1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Brightness" [Jasność].
2. Są 4 poziomy jasności, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.



Przy wyłączonym piekarniku poziom jasności się zmniejsza aby oszczędzać energię. Po załączeniu piekarnika jasność wraca do nastawionego poziomu.



Nastawianie kontrastu

Kontrast nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Contrast" [Kontrast].
2. Są 4 poziomy kontrastu, tzn. 1, 2, 3 oraz 4. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.

Nastawianie głośności

Głośność nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się "Volume" [Głośność].
2. Są 3 poziomy głośności, tzn. 0 (wyciszenia), 1 oraz 2. Naciskaj  lub  (11) aby wybrać poziom.

Nastawianie języka

Język nastawiać można tylko przy wyłączonym piekarniku.

1. Raz po raz naciskaj przycisk Time and Settings [Czas i ustawienia] (21), aż na wyświetlaczu pojawi się wybrany język.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4..5	20..25 min. #
Sznycle z kurczaka	4..5	25..35 min.
Kotlety jagnięce	4..5	20..25 min.
Pieczeń wołowa	4..5	25..30 min. #
Kotlety cielęce	4..5	25..30 min. #
Opiekanie chleba	4	1..2 min.

zależnie od grubości

2. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać język.
3. Potwierdź przyciskiem Convenience Food Menu Selection [Wybór menu potraw gotowych] (10).

Jak obsługiwać grill







Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.



Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

1. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1), aby załączyć piekarnik.
2. Naciśnij  lub  (11) aby wybrać język.
3. Aby nastawić temperaturę naciśnij raz przycisk Temperature - Weight [Ustawianie temperatury-wagi] oraz Rapid Heating Setting [Nastawianie szybkiego nagrzewania] (20), aby zaznaczyć "Temperature" na wyświetlaczu tekstu (12). Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić temperaturę.
4. Naciśnij przycisk On/off (Zał./wył.) (1) aby wyłączyć piekarnik.



Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

Do grillowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



ZAGROŻENIE:

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!
Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.



ZAGROŻENIE:

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

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyszczy 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.



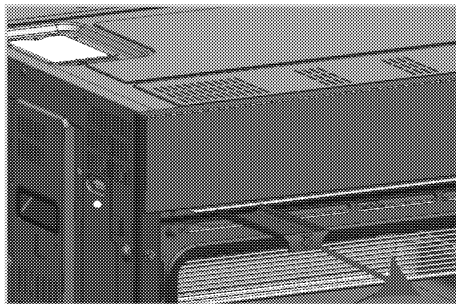
Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

Czyszczenie dzbanka

Gdy ciągniesz dzban ku sobie, w pewnym punkcie się zatrzyma.

Jeśli nadal ciągniesz, dociera do pewnego punktu i znowu staje.

Jeśli nadal pociągniesz, wyjmiesz go z jego miejsca.



Po wyjęciu dzbanka możesz go umyć wodą z kranu.



Do czyszczenia dzbanka nie używaj żadnych chemikaliów. Myj go tylko wodą.

Czyszczenie panelu sterowania

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



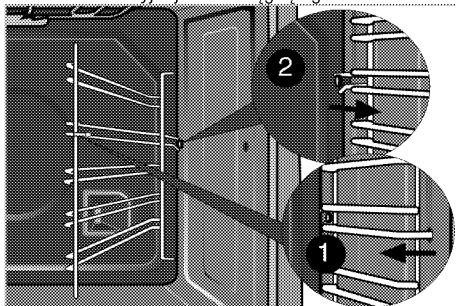
Uszkodzenie panelu sterowania!

Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj galek pokręteł.

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

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





Ściany katalityczne

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

Czyszczenie parowe


Ułatwia to czyszczenie, ponieważ za-nieczyszczenia (w miarę świeże) są zmiękczone wodą skraplającą się wewnątrz piekarnika po podawaniu pary przez pewien czas.



1. Naciśnij przycisk On/off (Wł./wyl.) (1), aby włączyć piekarnik.
2. Upewnij się, że żywność została wyjęta.
3. Naciśnij  lub  klawisz (11), aby wybrać "Steam cleaning" (Czyszczenie parowe).
4. Naciśnij przycisk Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9), aby rozpocząć czyszczenie.

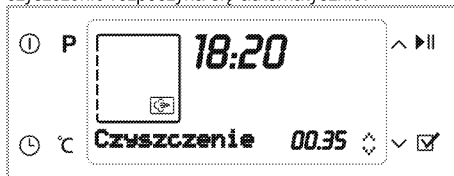
Jeśli w systemie nie ma wody, na wyświetlaczu pojawi się "Fill with 150 ml water" [Nalej 150 ml wody].

5. Nalej 150 ml wody przy pomocy naczynia na wodę dostarczonego razem z piekarnikiem.


 **Zagrożenie dla zdrowia!**
W systemie parowym nie należy stosować żadnego płynu innego niż woda pitna.

6. Jeśli po zamknięciu drzwiczek temperatura w piekarniku jest niższa niż 100°C, czyszczenie rozpoczyna się od razu. Jeśli po zamknięciu drzwiczek i napełnieniu wodą temperatura nie jest niższa niż 100°C, na ekranie pojawia się komunikat "Cooling" [Chłodzenie].

Gdy temperatura wewnętrzna spada poniżej 100°C, czyszczenie rozpoczyna się automatycznie.



7. Po rozpoczęciu czyszczenia, pojawia się komunikat "Cleaning" [Czyszczenie].
» Para jest podawana do piekarnika, aż woda zostanie wypływać z systemu.


 Parowanie trwa około 35 minut przy całkowicie pełnym pojemniku. Czas ten będzie krótszy, gdy wody będzie mniej.


8. Gdy woda wypływa, wyświetlany jest komunikat "Wipe the surfaces" [Wyczyść powierzchnię].
9. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.

Podczas czyszczenia piekarnika (woda wypływa), trzeba zawsze spuścić pozostałą wodę. Patrz Książka kucharska, *strona 29*, Spuszczanie wody.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

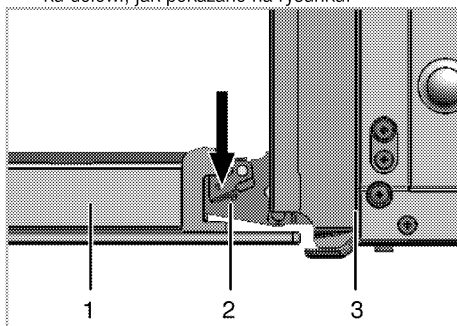
Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

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

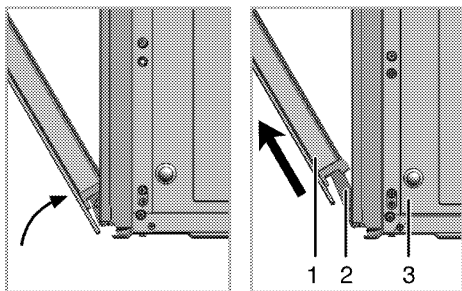
 Szyba w drzwiczkach przednich powleczone jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

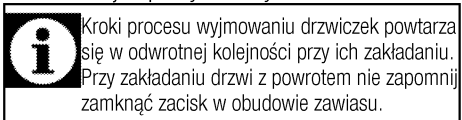
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



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

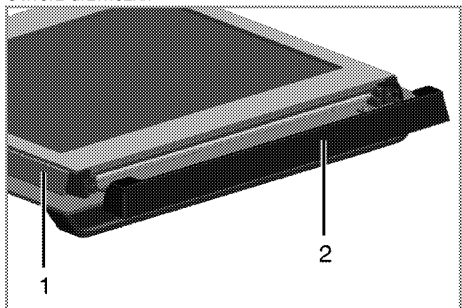


Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisków w obudowie zawiasu.

Wymywanie szyby w drzwiczkach

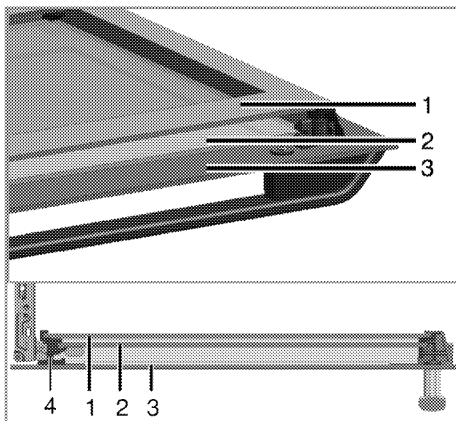
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

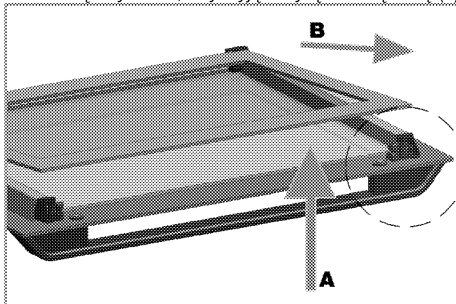
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



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

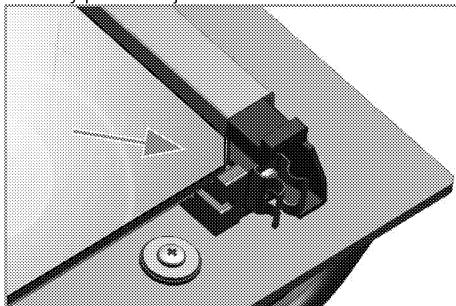
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku A i wyciągnij ją w kierunku B.

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



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w sfazowanym narożniku szczeliny plastikowej.



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

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.



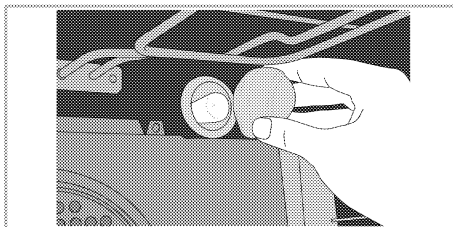
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 10*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

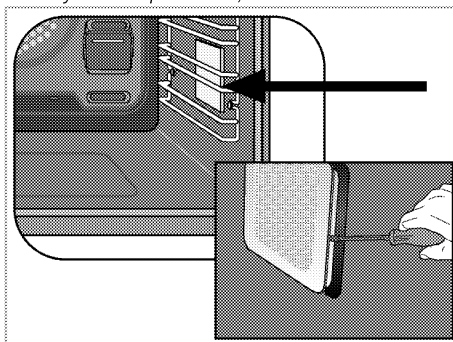
1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



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

Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wymij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 31*.



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

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*
- Przyciski/pokrętła/ klawisze na panelu sterowania nie działają. >>> *Być może założono blokadę przycisków. Prosimy wyłączyć ją. (Patrz: Blokada przycisków, strona 24)*

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.*

Pieczyk nie grzeje.

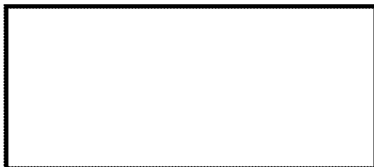
- Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętlami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



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 uprawnień) 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 zarejestrować 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: instalacja i regulacja 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 nieprawidłowego 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. oświadczam, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za **rzecz sprzedaną na podstawie Kodeksu cywilnego.**

Gwarant

dy

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

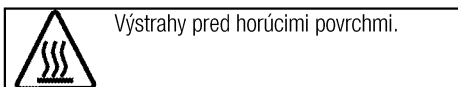
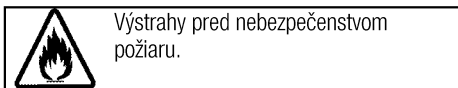
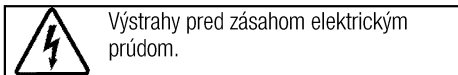
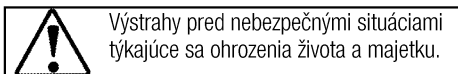
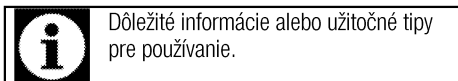
Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riadte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.

Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4

Všeobecná bezpečnosť	4
Elektrická bezpečnosť	4
Bezpečnosť produktu	5
Zamýšľané použitie	6
Bezpečnosť detí	7
Likvidácia starého výrobku.....	7
Likvidácia obalového materiálu	7

2 Všeobecné informácie 8

Prehľad	8
Obsah balenia	9
Technické parametre	10

3 Montáž 11

Pred montážou	11
Montáž a pripojenie.....	12
Budúca preprava	13

4 Prípravy 14

Tipy na šetrenie energiou	14
Prvé použitie.....	14
Nastavenie času	14
Prvé čistenie výrobku	15
Prvé zahriatie.....	15

5 Práca s rúrou 16

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní16	
Práca s elektrickou rúrou	16
Prevádzkové režimy.....	19
Obsluha riadiacej jednotky rúry	21
Používanie zámku tlačidiel	23
Používanie hodín ako budíka	24
Harmonogramy varenia.....	24
Funkcie sprievodcu varením.....	26
Ponuka nastavení	29
Prevádzka grilu	29
Varné harmonogramy pre grilovanie	29

6 Údržba a starostlivosť 30

Všeobecné informácie	30
Čistenie ovládacieho panela	30
Čistenie rúry	30
Odstránenie dvierok rúry	31
Odstránenie vnútorného skla dvierok	32
Výmena žiarovky v rúre.....	33

7 Riešenie problémov 34

1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré vám pomôžu predísť riziku zranenia a poškodenia majetku. Porušenie týchto pokynov môže viesť k zrušeniu záruky.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič nesmie byť používaný deťmi vo veku menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, ak nie sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak nedostanú pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča alebo nerozumejú možným rizikám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľská údržba stroja nesmie byť vykonávaná deťmi bez dozoru.
- Montáž a opravu musia vždy vykonávať autorizovaní servisní technici. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky. Pred montážou si pozorne prečítajte tieto pokyny.

- Ak je výrobok chybný alebo ak má akékoľvek viditeľné poškodenie, nepoužívajte ho.
- Po každom použití skontrolujte, či je funkčný gombík vypnutý.

Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- zástrčky sa nikdy nedotýkajte mokrými rukami! Nikdy neodpájajte vytiahnutím kábla, vždy vytiahnite uchopením zástrčky.

- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja.

Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

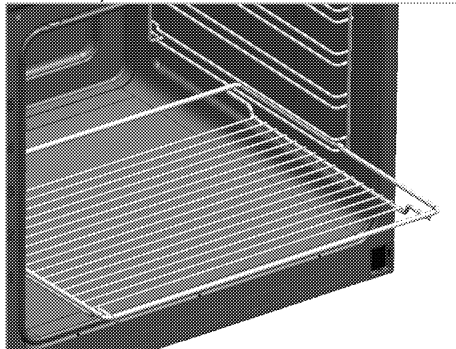
Bezpečnosť produktu

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania veľmi zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov. Deti vo veku do 8 rokov udržiavajte mimo dosah, okrem prípadu, že na ne neustále dozeráte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte v prípade, keď máte ovplyvnený úsudok alebo koordináciu po požití alkoholu a/alebo liekov.
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť, ak príde do styku s horúcimi povrchmi.
- Nekladte žiadne horľavé látky do blízkosti produktu, pretože bočné strany sa počas používania zohrejú.
- Počas používania sa spotrebič zohreje. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry.
- Nezakrývajte žiadny z vetracích otvorov.
- V rúre neohrievajte uzatvorené konzervy a sklenené poháre. Tlak, ktorý sa v plechovke/pohári

nahromadí, môže spôsobiť, že pohár praskne.

- Nekladajte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce

Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnite sa tak možnosti elektrického šoku.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom,

na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne

ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

Likvidácia starého výrobku

V súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení a zneškodňovaní odpadov:



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).

Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:

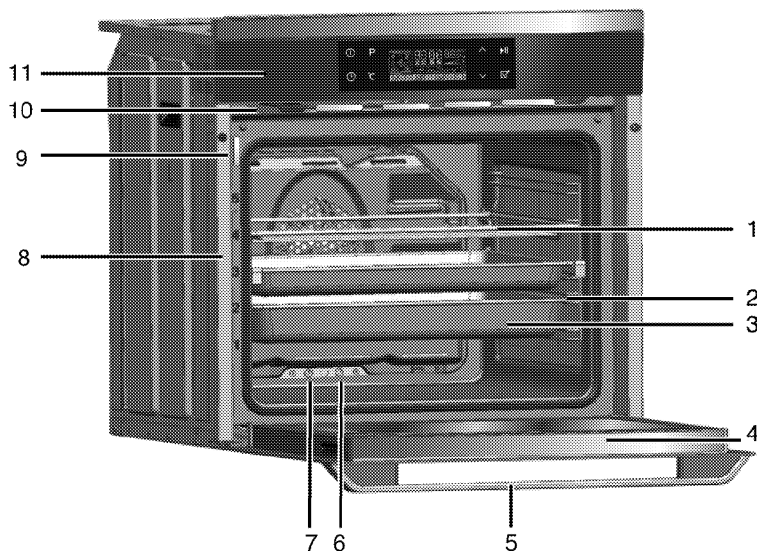
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

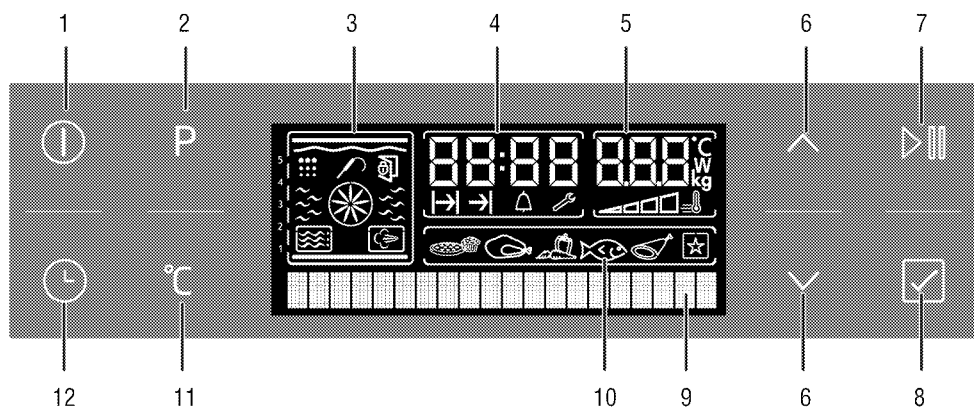
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z domácnosti.

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|---------------------------|----|--|
| 1 | Drôtená polička | 7 | Otvory určené na unikanie nadbytočnej vody |
| 2 | Police | 8 | Polohy políc |
| 3 | Plech | 9 | Indikátor hladiny vody |
| 4 | Predné dverka | 10 | Džbán |
| 5 | Rúčka | 11 | Ovládací panel |
| 6 | Potrubie na unikanie pary | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. | 7 | Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia |
| 2 | Tlačidlo výberu programu | 8 | Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla |
| 3 | Zobrazenie funkcií | 9 | Textový displej |
| 4 | Políčko indikátora aktuálneho času | 10 | Displej komfortného výberu jedla |
| 5 | Políčko indikátora teploty/hmotnosti | 11 | Tlačidlo nastavenia teploty/hmotnosti/posilňovača |
| 6 | Tlačidlá zvýšenia/zníženia-navigácie teploty-času | 12 | Tlačidlo času a nastavení |

Obsah balenia

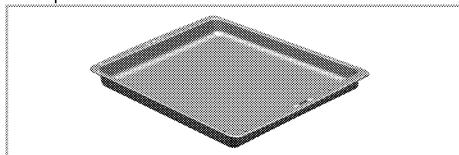


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

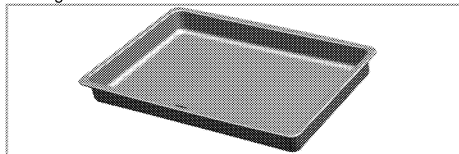
2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



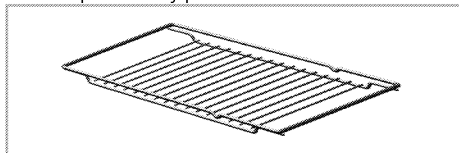
3. Hlboký plech

Používa sa pre cestoviny, veľké pečenie, šťavnaté jedlá a na zachytávanie tuku počas grilovania.



4. Drôtená polička

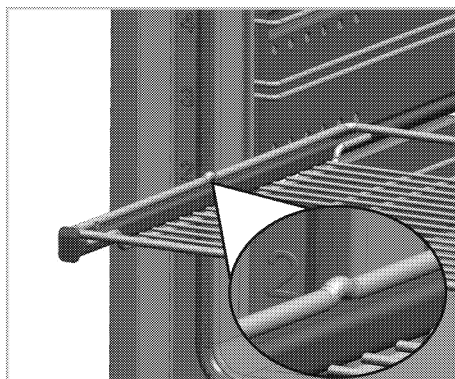
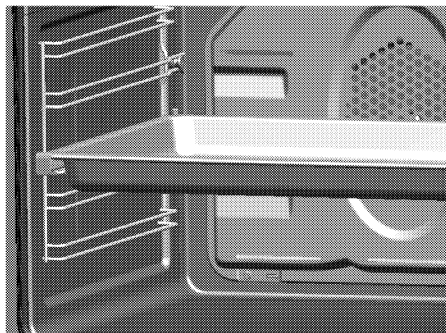
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce

Teleskopické podstavce vám umožňujú jednoduché vkladanie a vyberanie plechov a drôtenej poličky.

Pri používaní plechu a drôtenej poličky s teleskopickými podstavcami sa ubezpečte, že kolíky v zadnej časti teleskopického podstavca zapadli na okraje drôtenej poličky a plechu.



Technické parametre

Napätie/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Celkový príkon	3.1kW
Poistka	min. 16 A
Typ kábla/prierez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)	595 mm/594 mm/567 mm
Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)	**590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavná rúra	Multifunkčná rúra
Vnútorné osvetlenie	15/25 W
Príkon grilu	2.2 kW

Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobu).

Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorit, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

** Pozrite si časť *Montáž, strana 11*.



Technické parametre sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia za účelom zlepšenia kvality výrobu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa úplne zhodovať s vaším výrobkom.



Hodnoty uvedené na štítkoch produktov alebo v sprievodnej dokumentácii boli dosiahnuté v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových podmienok a podmienok okolitého prostredia výrobu sa tieto hodnoty môžu líšiť.

3 Montáž

Výrobok musí namontovať kvalifikovaná osoba podľa platných predpisov. V opačnom prípade záruka stratí platnosť. Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby a môže to mať za následok zrušenie záruky.



Príprava miesta a montáž prívodov elektriny pre výrobok je na zodpovednosti zákazníka.



NEBEZPEČENSTVO:

Výrobok musí byť namontovaný v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.



NEBEZPEČENSTVO:

Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.

Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí

byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zarovnané a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúrou a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.



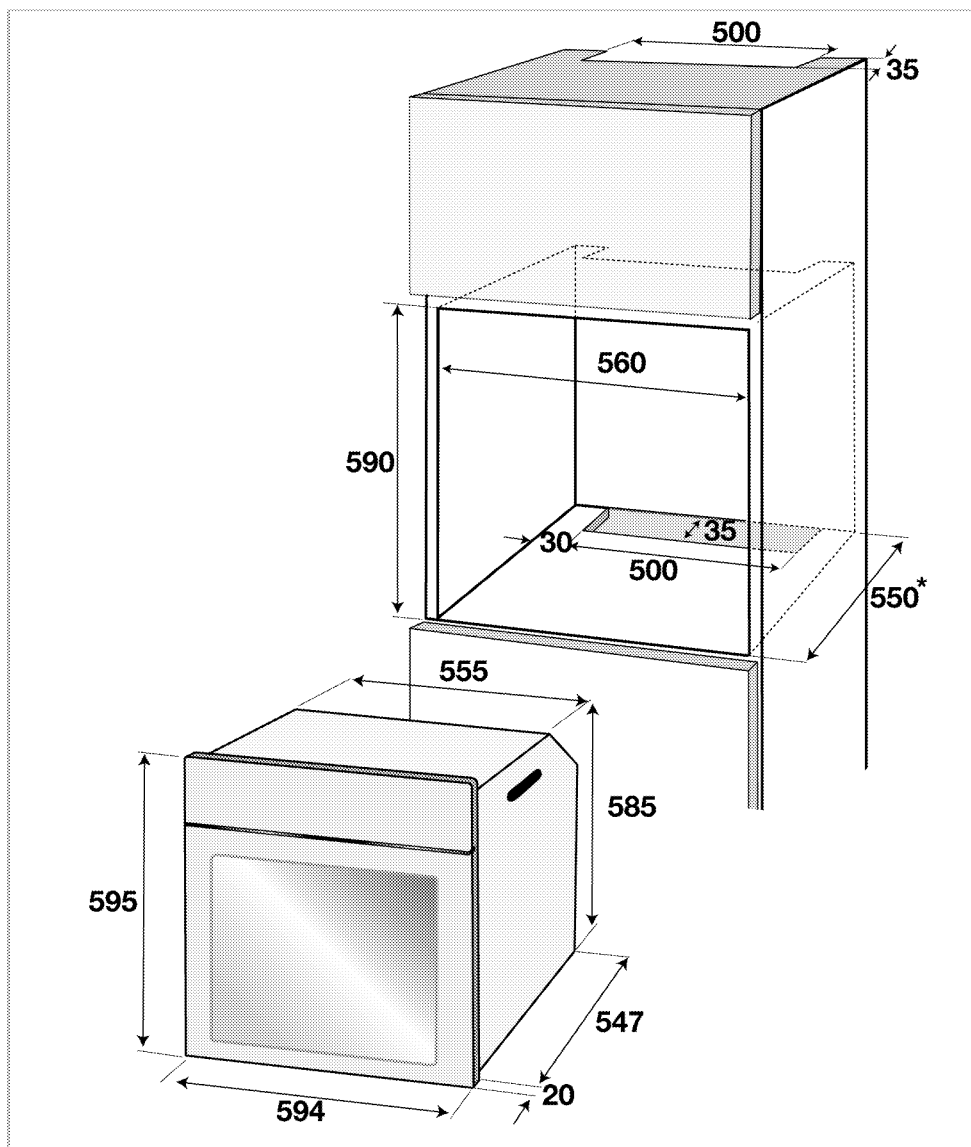
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplota, ktorú výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka a/ani rúčku.



Ak má výrobok drôtené rúčky, zatlačte rúčky späť do bočných stien potom, ako výrobok presuniete.



* min.

Montáž a pripojenie

- Produkt môžete namontovať a pripojiť jedine v súlade so zákonnými pravidlami pre montáž.

Elektrické pripojenie

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia

prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Spotrebič môže byť pripojený k sieťovému napájaniu iba autorizovanou a kvalifikovanou osobou a spotrebič je v záruke iba po správnej montáži.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Poškodenie napájacieho kábla predstavuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani prísť do styku s horúcimi časťami spotrebiča.

Ak je sieťový kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným elektrikárom.

- Pripojenie musí byť vykonané v súlade s miestnymi predpismi.
- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku výrobku. Otvorte predné dverka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

**NEBEZPEČENSTVO:**

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.

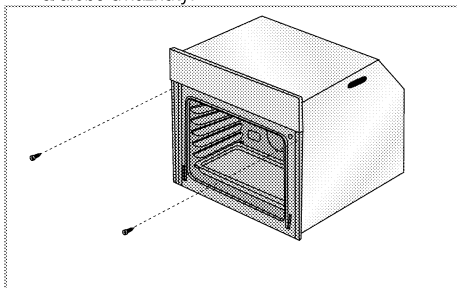


Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

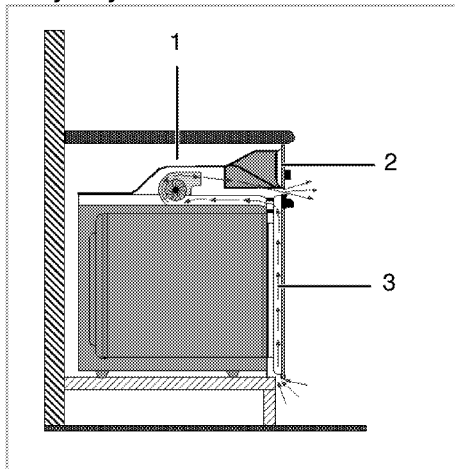
Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

Inštalácia produktu

1. Zasuňte rúru do skrinky, zarovnajte ju a zaistite, pričom sa uistite, že sieťový kábel nie je zlomený a/alebo uviaznutý.



Rúru zaistíte pomocou 2 skrutiek tak, ako je to znázornené.

Per výrobky s chladiacim ventilátorom

1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dvierka

Zabudovaný chladiaci ventilátor chladí tak zabudovanú skrinku, ako aj prednú stranu výrobku.



Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.

Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

Záverečná kontrola

1. Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobku.
2. Skontrolujte funkcie.

Budúca preprava

- Odložte si pôvodnú krabicu z výrobku a výrobok prepravujte v nej. Postupujte podľa pokynov na krabici. Ak nemáte pôvodnú krabicu, výrobok zabaľte do bublinkového obalu alebo do hrubého kartónu a bezpečne ho zalepte páskou.
- Aby ste drôtenému grilu a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dveriek rúry, na vnútornú stranu dveriek rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dverka rúry s bočnými stenami.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka, ani rúčku.



Na vrch spotrebiča nekladte iné predmety. Spotrebič sa musí prenášať kolmo.



Skontrolujte celkový vzhľad výrobku, či neobsahuje akékoľvek poškodenie, ktoré sa mohlo vyskytnúť pri preprave.

4 Prípravy

Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dverka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť

tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.

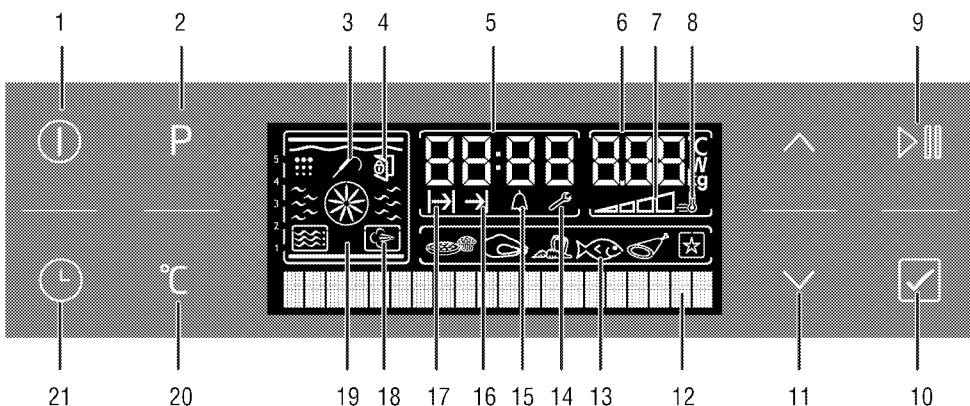
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dverka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Nastavenie času



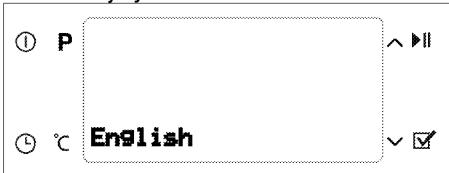
Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.




- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
 - 2 Tlačidlo výberu programu
 - 3 Symbol sondy mäsa (*)
 - 4 Symbol uzamknutia dveriek (*)
 - 5 Políčko indikátora aktuálneho času
 - 6 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnútornej teploty rúry
 - 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
 - 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
 - 10 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
 - 11 Tlačidlá zvýšenia/zníženia-navigácie teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej komfortného výberu jedla
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol skončenia doby varenia
 - 17 Symbol doby varenia
 - 18 Symbol varenia parou (*)
 - 19 Zobrazenie funkcií
 - 20 Tlačidlo nastavenia teploty-hmotnosti a rýchleho ohrievania
 - 21 Tlačidlo času a nastavení
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu.

Zapojte sieťový kábel a zapnite poistku výrobu. Pred nastavením času musíte nastaviť jazyk.

Nastavenie jazyka



Keď rúru prvýkrát zapnete, na textovom displeji (12) sa zobrazí hlásenie „English (Anglicky)“. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete

požadovaný jazyk. (10) Miernym stlačením tlačidla





potvrdíte výber jazyka.



Obrazovka nastavenia jazyka sa zobrazí iba počas prvého spustenia. Jazyk zmeňte pomocou ponuky nastavení. *Ponuka nastavení, strana 29.*

Nastavenie času



Po nastavení jazyka sa na textovom displeji (12) zobrazí položka „Time setting“ (Nastavenie času). Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) zadáte aktuálny čas.



Predtým, ako môžete rúru použiť, musí byť nastavený čas. Ak čas nie je nastavený, symbol nastavení (14) zostane svietiť. Táto ikona nezmizne, pokiaľ nenastavíte čas.

Prvé čistenie výrobku



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vytierajte povrchy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

Prvé zahriatie

Výrobok zahrievajte asi 30 minút a potom ho vypnite. Dôjde tak k spáleniu a odstráneniu všetkých výrobných zvyškov alebo vrstiev.



VAROVANIE

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.

Elektrická rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte polohu Static (Statická).
4. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 16.*
5. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 16.*

Čistenie parného systému:

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte funkciu „Steam + Fan heating“ (Ohrievanie parou a ventilátorom).
4. Do dzbánu pridajte 350 cm³ vody (2). Pozrite si časť *Prevádzkové režimy, strana 19- Používanie funkcie „Steam + Fan heating“ (Ohrievanie parou a ventilátorom).*
5. Nechajte rúru bežať približne jednu hodinu.

Dotknite sa tlačidla  vždy, keď sa na displeji

objaví „Press  to spray steam (Stlačením rozprášite paru)“.

6. Vypnutie rúry si pozrite v časti *Práca s elektrickou rúrou, strana 16*

Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 29.*
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 29*



Počas prvého zahriatia sa môže šíriť zápach a dym. Zaisťte dobré vetranie.

5 Práca s rúrou

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



VAROVANIE

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia.
Držte zariadenie mimo dosahu detí a
používajte rukavice pre prácu s rúrou.



NEBEZPEČENSTVO:

Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou!
Dávajte pozor pri otvorení dvierok rúry, pretože
môže unikáť para.

Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepivým náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Formu na pečenie položte do stredu podstavca.
- Pred zapnutím rúry alebo grilu vyberte správnu polohu podstavca. Keď je rúra horúca, nemeňte polohu podstavca.
- Dvierka na rúre nechajte zatvorené.

Tipy na opekánie

- Spracovanie celého kurata, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.

- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Štava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

Tipy na grilovanie

Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!

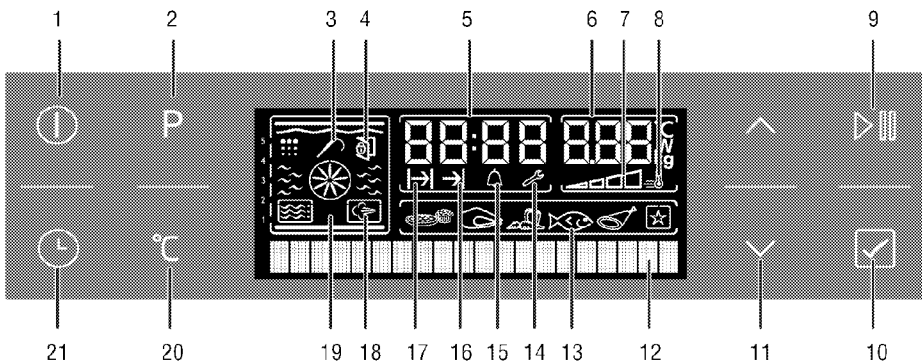
Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

Práca s elektrickou rúrou



Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.

Ovládací panel





- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Tlačidlo výberu programu
- 3 Symbol sondy mäsa (*)
- 4 Symbol uzamknutia dvierok (*)
- 5 Políčko indikátora aktuálneho času
- 6 Políčko indikátora teploty/hmotnosti
- 7 Symbol vnútornej teploty rúry
- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 10 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 11 Tlačidlá zvýšenia/zníženia-navigácie teploty-času
- 12 Textový displej
- 13 Displej komfortného výberu jedla
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol Alarm
- 16 Symbol skončenia doby varenia
- 17 Symbol doby varenia
- 18 Symbol varenia parou (*)
- 19 Zobrazenie funkcií
- 20 Tlačidlo nastavenia teploty-hmotnosti a rýchleho ohrievania
- 21 Tlačidlo času a nastavení


* Líši sa v závislosti od modelu produktu.

Nastavenie aktuálneho času

Keď si budete želať, môžete čas znovu nastaviť.

1. Aby ste nastavili aktuálny čas, stlačte tlačidlo času a nastavení (21) trikrát, až kým sa pri vypnutej rúre na textovom displeji (12) neobjaví text „Set day time“ (Nastaviť denný čas).
2. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte aktuálny čas.




 Počas výpadkov prúdu kratších ako 20 minút sa nastavenie času uchová. Aktuálny čas sa nedá zmeniť, keď sa používa ktorákoľvek z funkcií rúry.



Výber teploty a režimu prevádzky

1. Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1). Keď sa rúra zapne, ikony horného a dolného ohrievania sa zobrazia na funkčnom displeji (19) a na textovom displeji sa zobrazí položka „Static“ (Statické) (12). V políčku indikátora teplota/hmotnosť (6) sa zobrazí odporúčaná



teplota. Aktívne ohrievače a odporúčaná poloha plechu sa zobrazí na funkčnom displeji (19).

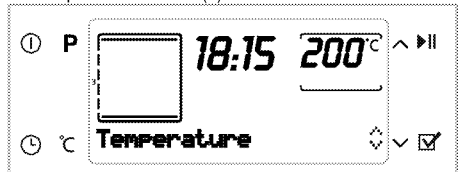


 Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na funkčnom displeji (19) žiadne nastavenie rúry.

2. Želáný prevádzkový režim vyberte stlačením tlačidla  alebo  (11).


Po vybratí funkcie sa dá nastaviť položka „Temperature“ (Teplota), „Cook time“ (Doba varenia), „Cook end time“ (Doba skončenia varenia) a „Booster“ (Posilňovač) (rýchle ohrievanie).

3. 2. Raz stlačte tlačidlo nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho ohrievania (20), aby ste dosiahli zobrazenie teploty.
4. Stlačte tlačidlo  alebo  (11), až kým sa požadovaná teplota neobjaví v políčku indikátora Teplota/hmotnosť (6).



5. Stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9) zapnete rúru s vybranou funkciou. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Cooking (Varenie)“.



 Ak sa počas varenia otvorí dvierka, na displeji sa zobrazí výstraha „Door open“ (Dvierka sú otvorené).

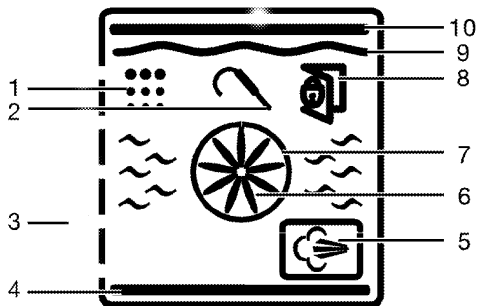
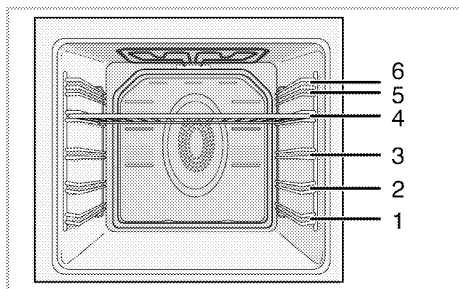
Vypnutie elektrickej rúry

Rúru vypnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).

Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.

Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtenú mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby vyrovnejte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.



- 1 Poloha čistenia (*)
- 2 Symbol sondy mäsa (*)
- 3 Polohy políc
- 4 Spodný ohrevný prvok
- 5 Symbol varenia paru (*)
- 6 Ventilátor posilňovača
- 7 Posilňovač ohrievača
- 8 Symbol uzamknutia dvierok (*)
- 9 Grilový ohrievač
- 10 Horný ohrievač

Tabuľka funkcií

Tabuľka funkcií označuje funkcie, ktoré môžete použiť v rúre a ich príslušné maximálne a minimálne teploty.

i Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

i Z bezpečnostných dôvodov je maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť pre položku „Cook time“ (Doba varenia) obmedzený na 6 hodín vo všetkých polohách, okrem funkcií „Warm Keeping“ (Uchovanie tepla) a „Low Temperature Cooking“ (Varenie pri nízkej teplote).

i Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

i Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

i Aktuálny čas sa nedá nastaviť, kým rúra pracuje v ktorejkoľvek funkcii alebo ak je na rúre vykonané poloautomatické alebo plne automatické programovanie.

i Ak do 20 sekúnd po vykonaní akýchkoľvek nastavení rúry nestlačíte žiadne tlačidlo, rúra sa sama vypne.

i Dokonca aj keď je rúra vypnutá, svetlo v rúre sa rozsvieti, keď otvoríte dvierka rúry.

i Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Funkcia	Odporúčaná teplota (°C)	Teplotný rozsah (°C)
Statická	200	40-280
Statická + ventilátor	175	40-280
Vyhrievanie ventilátorom	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Úplné grilovanie + ventilátor (veľký gril s pomocou ventilátora)	200	40-280
Úplné grilovanie	280	40-280
Gril	280	40-280
Pomale varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	180	160-220
Spodné ohrievanie	180	40-220
Uchovanie teploty	60	40-100
Varenie pri nízkej teplote	100	50-150
Rozmrazovanie	-	-
Ohrievanie paru + ventilátorom	180	150-280
Steam cleaning	-	-

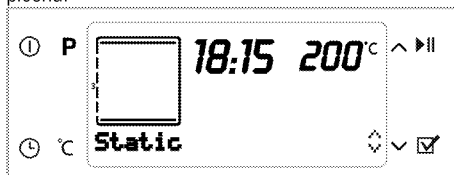
* Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

Prevádzkové režimy

Poradie prevádzkových režimov znázornené na týchto obrázkoch sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Statická

Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Vhodné napr. pre koláče, cestoviny alebo torty a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte na jednom plechu.



Statické + ventilátor

Horúci vzduch ohriaty dolnými a hornými ohrevnými prvkami sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte na jednom plechu.



Varenie s asistenciou ventilátora

Horúci vzduch ohriaty zadným ohrevným prvkom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri po celej rúre. Je vhodné pre varenie vašich jedál v rôznych úrovniach podstavcov a vo väčšine prípadov nie je potrebné predhrievanie. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.



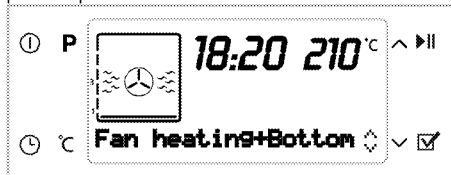
Multi (3-D) varenie

V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie a ohrievania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte na jednom plechu.



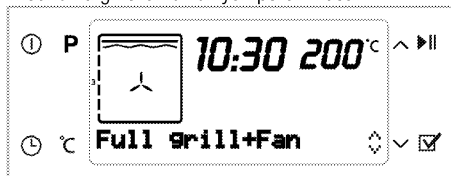
Pizza

V prevádzke je spodné ohrievanie a ohrievanie s asistenciou ventilátora (v zadnej stene). Vhodné na pečenie pizze.



Úplné grilovanie + ventilátor

Horúci vzduch ohriaty úplným grilom sa pomocou ventilátora veľmi rýchlo rovnomerne rozšíri v rúre. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovacie ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Úplné grilovanie

V prevádzke je veľký gril v strepe rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.

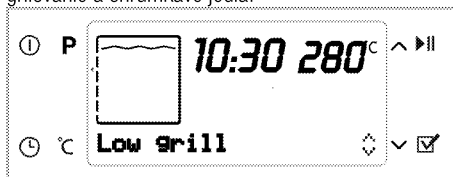


Úplné grilovanie

- Veľké alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Gril

V prevádzke je malý gril v strope rúry. Vhodné na grilovanie a chrumkavé jedlá.



- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

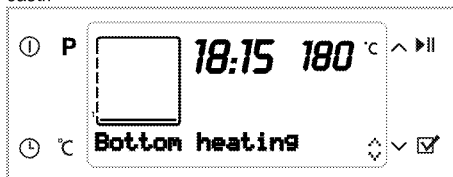
Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160-220°C. Čas varenia sa ale trochu predlží.

Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom“.



Spodné ohrievanie

V prevádzke je len spodné ohrievanie. Je to vhodné na pizzu a na následné stmavnutie jedál z dolnej časti.



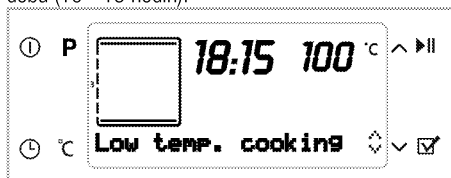
Uchovanie teploty

Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.



Varenie pri nízkej teplote

Používa sa na varenie pri nízkych teplotách na dlhšiu dobu (10 - 15 hodín).



Rozmrazovanie

Rúra sa neohreje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene).

Vhodné na pomalé rozmrazenie zmrazeného zrnitého jedla pri izbovej teplote a ochladenie uvareného jedla.



Parné turbo

Okrem varení, ktoré robíte pomocou Ohrievania s pomocou ventilátora pri teplote od 150-280°C máte tiež možnosť použiť paru na jedlá potom, ako rúra dosiahne nastavenú teplotu. Predlží sa však o trochu čas varenia.

Táto možnosť vám umožňuje variť jedlá podľa vlastnej chuti, mimo automatických ponúk.

Parné turbo





1. Stlačte tlačidlo (1).
2. Vložte jedlo do rúry.
3. Stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete funkciu „**Steam + Fan heating**“ (Ohrievanie paru + ventilátorom). Varenie potom spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9). Ak v systéme nie je voda, na displeji sa zobrazí položka „**Fill with 350 ml water**“ (Doplňte 350 ml vody). Vodu doplňte pomocou nádoby na vodu, ktorá sa dodáva spolu s rúrou, až kým nebudete počuť zvukovú výstrahu. Pozrite si časť Doplnenie vody. Keď doplňte dostatočné množstvo vody, na displeji sa zobrazí hlásenie „**Door open**“ (Otvorené dverka).



Okrem pitnej vody nepoužívajte v parnom systéme žiadne iné kvapaliny.

Parné turbo

Zatvorte dverka a na displeji sa zobrazí text „**Cooking**“ (Varenie). Keď sa dosiahne nastavená teplota, zobrazí sa hlásenie „**Press  to spray steam**“ (Stlačením tlačidla  rozprášite paru)“. Stlačením tlačidla komfortného výberu ponuky jedla (10) sa bude do rúry dodávať para po dobu 5 minút. Počas doby varenia môžete aplikovať paru 3 krát, kedykoľvek budete chcieť.



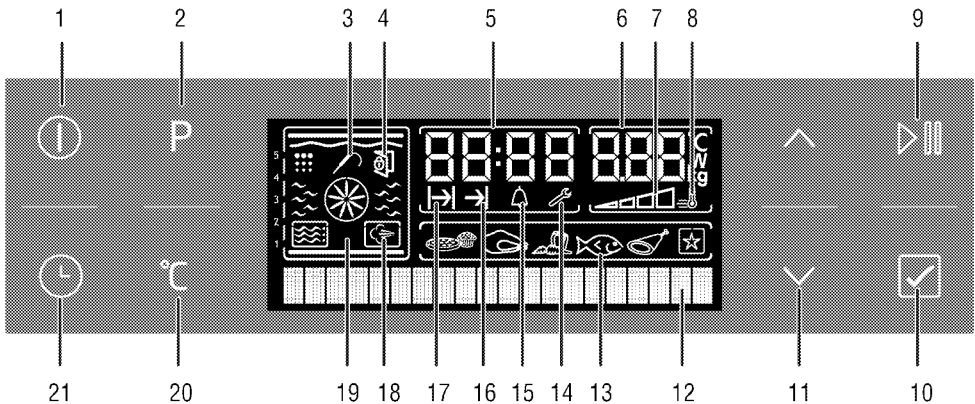
Na konci varenia musíte zo systému odstrániť zostávajúcu vodu. Pozrite si časť *Funkcie sprievodcu varením, strana 26, Vypustenie vody*.

Parné čistenie

Tento režim je určený na zmäkčenie nečistôt vo vnútri rúry po dovarení. Pozrite si časť Parné čistenie na strane .



Obsluha radiacej jednotky rúry







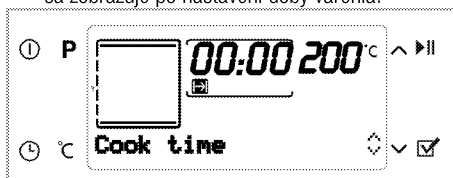
- | | | | |
|---|-------------------------------|---|--|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. | 5 | Políčko indikátora aktuálneho času |
| 2 | Tlačidlo výberu programu | 6 | Políčko indikátora teploty/hmotnosti |
| 3 | Symbol sondy mäsa (*) | 7 | Symbol vnútornej teploty rúry |
| 4 | Symbol uzamknutia dveriek (*) | 8 | Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie) |



- 9 Tlačidlo zapnutia/vypnutia varenia
- 10 Tlačidlo komfortného výberu ponuky jedla
- 11 Tlačidlá zvýšenia/zníženia-navigácie teploty-času
- 12 Textový displej
- 13 Displej komfortného výberu jedla
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol Alarm
- 16 Symbol skončenia doby varenia
- 17 Symbol doby varenia
- 18 Symbol varenia parou (*)
- 19 Zobrazenie funkcií
- 20 Tlačidlo nastavenia teploty-hmotnosti a rýchleho ohrievania
- 21 Tlačidlo času a nastavení
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu.

Aktivácia prevádzky v poloautomatickom režime

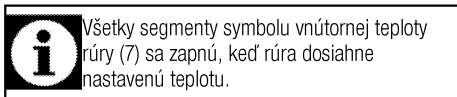
V tomto režime prevádzky môžete nastaviť časové obdobie prevádzky rúry (dobu varenia).


1. Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia (1) zapnete rúru.
2. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete požadovanú funkciu.
3. Pre dobu varenia stlačte jedenkrát tlačidlo času a nastavení (21), aby ste na textovom displeji (12) zvýraznili položku „Cook time“ (Doba varenia) (12). Zároveň bude blikať symbol doby varenia (17).
4. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte čas varenia. Symbol času varenia (17) sa zobrazuje po nastavení doby varenia.



5. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
6. Na dosiahnutie teploty varenia raz stlačte tlačidlo teploty - hmotnosti a rýchleho nastavenia ohrevu (20), čím na textovom displeji zvýrazníte položku „Temperature (Teplota)“.
7. Stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte teplotu.
8. Varenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9). Na displeji sa zobrazí hlásenie „Cooking (Varenie)“.





» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia. Osvetlenie rúry počas varenia svieti.

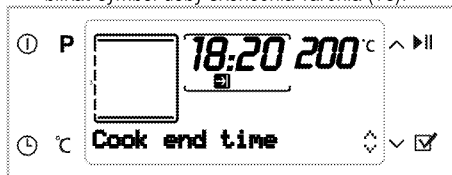



9. Po skončení varenia sa na displeji zobrazí text „Good appetite... Press  to continue“ (Dobrá chuť... pokračujte stlačením tlačidla) a budete počuť zvukový signál.
10. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Ak stlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra bude pokračovať vo vybranom režime. Alarm sa vypne.
11. Ak nestlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra sa automaticky vypne a zobrazí sa aktuálny čas.

Zapnutie plne automatickej prevádzky

V tomto prevádzkovom režime môžete nastaviť dobu varenia a dobu skončenia varenia.

1. Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
 2. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete požadovanú funkciu.
 3. Pre čas varenia jedenkrát stlačte tlačidlo času a nastavení (21), aby ste na textovom displeji (12) zobrazili položku „Cook time (Čas varenia)“. Zároveň bude blikať symbol doby varenia (17).
 4. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte čas varenia.
- » Symbol času varenia (17) sa zobrazuje po nastavení doby varenia.
5. Pre čas skončenia varenia stláčajte tlačidlo času a nastavení (21) v krátkych intervaloch, pokiaľ sa na textovom displeji (12) nezobrazí položka „Cook end time (Čas skončenia varenia)“. Súčasne bude blikať symbol doby skončenia varenia (16).



6. Stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte čas skončenia varenia.
- » Po nastavení času skončenia varenia sa na displeji zobrazí symbol času skončenia varenia (16).
7. Vložte nádobu do rúry a zatvorte dverka.
 8. Na dosiahnutie teploty varenia raz stlačte tlačidlo teploty - hmotnosti a rýchleho nastavenia ohrevu (20), čím na textovom displeji zvýrazníte položku „Temperature (Teplota)“. Stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte teplotu.

9. Varenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9). Na displeji sa zobrazí hlásenie „**Waiting (Čaká sa)**“.
» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili.
10. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia, na displeji sa zobrazí nápis „**Cooking**“ (Varenie) a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia. Osvetlenie rúry počas varenia svieti.

i Všetky segmenty symbolu vnútornej teploty rúry (7) sa zapnú, keď rúra dosiahne nastavenú teplotu.

11. Po skončení varenia sa na displeji zobrazí text „**Good appetite... Press ► to continue**“ (Dobrú chuť... pokračujte stlačením tlačidla) a budete počuť zvukový signál.
12. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Ak stlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra bude pokračovať vo vybranom režime. Alarm sa vypne.
13. Ak nestlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra sa automaticky vypne a zobrazí sa aktuálny čas.


i Ak chcete zrušiť poloautomatické alebo automatické programovanie potom, ako ste ich nastavili, musíte vynulovať čas varenia. Ak chcete, rúru môžete vypnúť aj stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).

Nastavenie posilňovača

Funkciu posilňovača (rýchleho predhrievania) použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovanej teploty rúry.


i Posilňovač sa nedá vybrať pri funkciách varenia, ako sú Rozmrazovanie, Pomalé varenie, Uchovanie teploty a Varenie pri nízkej teplote. Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

Vyberte požadovanú funkciu varenia a potom:

1. Tlačidlo nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho ohrievania (20) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie „**Booster passive** (Posilňovač je vypnutý)“.
2. Po stlačení tlačidla  (11) sa zobrazí položka „**Booster active**“ (Posilňovač je zapnutý). Symbol posilňovača (8) zostane svietiť.



» Symbol posilňovača (8) zhasne hneď potom, ako rúra dosiahne želanú teplotu a rúra bude pokračovať vo funkcii, ktorá bola aktivovaná pred zapnutím funkcie posilňovača.

3. Funkciu posilňovača zrušíte stlačením tlačidla nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho predhrievania (20) v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí hlásenie „**Booster active** (Posilňovač je zapnutý)“.
4. Po stlačení tlačidla  (11) sa zobrazí položka „**Booster passive**“ (Posilňovač je vypnutý).




» Keď sa po tomto procese vrátite na displej výberu funkcie, symbol posilňovača (8) zhasne.

Používanie zámku tlačidiel


Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.


i Zámok tlačidiel je možné použiť bez ohľadu na to, či je rúra v prevádzke alebo nie. Rúru môžete vypnúť stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia (1) dokonca aj vtedy, keď je zámok tlačidiel aktivovaný počas chodu rúry.

Zapnutie zámky tlačidiel


1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch dovtedy, kým sa na displeji zobrazí hlásenie **Key lock passive** (Zámka tlačidiel je vypnutá).
2. Stlačením tlačidla  (11) aktivujete zámku tlačidiel. Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie „**Key lock active** (Zámka tlačidiel je zapnutá)“.

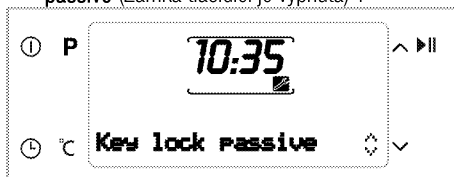


» Po zapnutí zámky tlačidiel sa po stlačení ľubovoľného tlačidla (okrem ) na displeji zobrazí hlásenie „Keylock active (Zámka je zapnutá)“.

 Tlačidlá rúry nie sú funkčné, keď je funkcia zámky tlačidiel zapnutá. Zámka tlačidiel sa v prípade výpadku prúdu nezruší.


Vypnutie zámky tlačidiel

1. Stlačením tlačidla  (11) deaktivujete zámku tlačidiel. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Key lock passive (Zámka tlačidiel je vypnutá)“.





Používanie hodín ako budíka

Hodiny výrobku môžete používať na akékoľvek výstrahu alebo pripomenky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Budík vydá signál po uplynutí nastaveného času.


 Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

Nastavenie alarmu:




1. Stlačením tlačidla času a nastavení (21) v krátkych intervaloch sa na displeji zobrazí symbol alarmu (15).
2. Stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte čas. Symbol alarmu (15) zostane svietiť po nastavení času alarmu.
3. Po skončení času alarmu, symbol alarmu začne blikať a zaznie signál alarmu.
4. Alarm vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla.


Zrušenie alarmu:


















1. Stlačením tlačidla času a nastavení (21) v krátkych intervaloch sa na displeji zobrazí symbol alarmu (15).
2. Stlačíte tlačidlo  (11), až kým sa na displeji nezobrazí „00:00“.

Harmonogramy varenia

 Špecifikované hodnoty boli určené v laboratóriu. Hodnoty, ktoré sú vhodné pre vás, sa od týchto hodnôt môžu líšiť.

Pečenie a opekanie

 Úroveň 1 je dolná úroveň v rúre.

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláče vo forme*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v papieri na pečenie*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovne		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovne		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškvotový koláč*	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovne		1 - 5	175	20 ... 30
Koláčiky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovne		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovne		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kysnuté cesto*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovne		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovne		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Bohaté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovne		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovne		1 - 3 - 5	190	45 ... 55

Droždle*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovne		1 - 3	190	35 ... 45
Lazane*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max., potom 180... 190	100 ... 120
Jahnacie stehno (v kastróle)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max., potom 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max., potom 190	60 ... 80
Pečené kura	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max., potom 180... 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max., potom 180... 190	55 ... 65
Morak (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max., potom 180... 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max., potom 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Počas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbší plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.

* Odporúčame vám, aby ste všetky potraviny predhriali.

(**) Pri varení, ktoré vyžaduje predhrievanie, predhrievajte na začiatku varenia, kým symbol teploty rúry (8) nestúpne na najvyššiu teplotu.

Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom

Potom, ako sa varenie začne v režime Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom, nemeňte teplotu varenia.

Počas varenia v režime Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom neotvárajte dverka.

Jedlo	Číslo úrovne varenia		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Mäso v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Kuracie mäso v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		3	160	70 ... 100
Fazuľa	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Baklažán v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Stejk - celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Stejk - porciovaný	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Koláče v papierí na pečenie	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Koláčiky	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

- Predhrievajte 6 až 7 minút.
- Bielo/červené mäso sa musí prevrátiť na panvici skôr, ako sa uvari.
- Fazule sa pred varením musia nechať 30 minút vo vriacej vode. Konzervované fazule môžete priamo použiť.
- Zakrytie panvice zvýši výkon varenia.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia.
- Ak je koláč vlhký, použite menej tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je koláč na hornej strane príliš tmavý, položte ho na nižší podstavec, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.
- Ak je dobre upečený zvnútra, ale je lepavý na vonkajšej strane, použite menej kvapaliny, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

Tipy na pečenie pečiva

- Ak je pečivo príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte dobu varenia. Navlhčite vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.
- Ak pečenie pečiva trvá príliš dlho, dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste si pripravili, nepresahuje hĺbku plechu.
- Ak horná strana pečiva zhnedne, ale dolná nie je upečená, uistite sa, že množstvo šťavy, ktoré ste použili na pečivo nie je na dolnej strane pečiva príliš veľké. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



Pečivo pečte v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na podstavec o jednu úroveň nižšie.

Tipy pre varenie zeleniny

- Ak sa jedlu zo zeleniny mňa šťava a začína byť suché, uvarte ho v panvici s vekom namiesto plechu. Uzatvorené nádoby uchovávajú šťavu v jedle.
- Ak sa zeleninové jedlo neuvarí, prevarte si zeleninu vopred alebo ho pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ho do rúry.

Funkcie sprievodcu varením

Výber komfortných funkcií jedla

Komfortná ponuka jedál obsahuje programy jedál, ktoré špeciálne pre vás pripravili profesionálni kuchári a uložili ich do pamäte ovládacej jednotky.

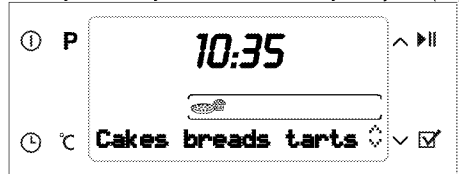
V tejto ponuke sa teplota, poloha podstavca, hmotnosť a funkcie varenia nastavujú automaticky.

Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti.

Výber funkcií sprievodcu varením vykonáte nasledovne:

1. Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
2. Stlačením tlačidla výberu programu (2) vyberte zobrazenie komfortných funkcií jedla. V tomto kroku sa na displeji zobrazí nápis

„Cakes&Breads&Tarts“ (Koláče, chlieb, torty) a zvýrazní sa symbol komfortného výberu jedla (13).



3. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte z hlavnej ponuky (Koláče, chlieb, torty, Hydina, Mäso, Ryby, Špeciálne jedlá) požadovanú komfortnú funkciu jedla.
4. Stlačením tlačidla komfortného výberu jedla (10) potvrdíte želanú ponuku hlavného jedla.
5. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte želané jedlo (Koláčiky, Torta, Malý koláč atď.).



6. Vložte jedlo do rúry.
7. Varenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9). Na displeji sa zobrazí hlásenie „Cooking (Varenie)“.



Ak do 20 sekúnd nestlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra sa sama vypne.

8. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí nápis „Good appetite...“ (Dobrú chuť...) a budete počuť zvukový signál alarmu.



Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



Keď sa na displeji počas navigácie v ponuke jedál zobrazí nápis „Back (Späť)“, môžete sa vrátiť do vyššej úrovne ponuky. Stlačením tlačidla komfortného výberu jedla (10) sa vrátite na vyššiu úroveň ponuky.

Skôr, ako začnete variť v ponuke komfortného jedla, môžete nastaviť hmotnosť v závislosti od typu jedla, ktorý ste si vybrali. Urobíte to nasledovne:

1. Stlačte tlačidlo nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho ohrievania (20), až kým políčko indikátora hmotnosti nezačne blikať.



2. Stlačením tlačidla alebo (11) nastavíte hmotnosť.

Skôr, ako začnete variť v ponuke komfortného jedla, môžete nastaviť hmotnosť v závislosti od typu jedla, ktorý ste si vybrali. Urobíte to nasledovne:

1. Stláčajte tlačidlo nastavenia teploty - hmotnosti a rýchleho ohrievania (20), až kým políčko indikátora hmotnosti nezačne blikať.
2. Stlačením tlačidla (11) nastavte hmotnosť.

Ponuka komfortného jedla:

Môže sa líšiť v závislosti od modelov

Koláče, chlieb, torty	Hydina	Špeciálne jedlá	Ryby	Mäso	Špeciality
Koláčiky	Kura, grilované	Kastról	Rybíe filety	Pečené mäso	Kvasenie
Malý koláč	Kura, filety	Quiche	Pečené sardely	Dalyánske mäsové guľôčky	Jogurt
Koláčik		Makaróny so syrom	Treska (merlánska)		Sušené jablko
Piškótový koláč		Lazane	Lososové filety		Smažené gaštany
Jablková štrúďa		Penová torta			
Jablkový koláč					

Výber komfortných funkcií jedla s pomocou pary vykonáte nasledovne:

1. Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
2. Tlačidlo výberu programu (2) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí symbol varenia s parou (18). V tomto kroku sa na displeji zobrazí nápis „Cakes&Breads&Tarts“ (Koláče, chlieb, torty).
3. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte z hlavnej ponuky (Koláče, chlieb, torty, Hydina, Mäso, Ryby, Špeciálne jedlá) požadovanú komfortnú funkciu jedla.
4. Stlačením tlačidla komfortného výberu jedla (10) potvrdíte želanú ponuku hlavného jedla.
5. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte želané jedlo (Koláčiky, Torta, Malý koláč atď.).
6. Vložte jedlo do rúry.
7. Varenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9).
8. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Fill with 350 ml water (Doplňte 350 ml vody)“.



Riziko pre zdravie!
Okrem pitnej vody nepoužívajte v parnom systéme žiadne iné kvapaliny.

9. Otvorte dvierka a cez prívod vody dolejte vodu. Keď dolievate vodu, na displeji sa zobrazí hlásenie „Door open (Dvierka sú otvorené)“ a súčasne bude znieť zvuková výstraha.
10. Rúra začne variť a na displeji sa hneď po zatvorení dvierok zobrazí nápis „Cooking“ (Varenie).

11. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí nápis „Good appetite...“ (Dobrý chuť...), „Please take the meal“ (Vezmite si jedlo) a budete počuť zvukový signál alarmu.

» Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

12. Hneď, ako sa varenie skončí, otvorte dvierka rúry a jedlo vyberte.

Zatvorením dvierok rúry spustíte **funkciu automatického odparovania vody**.

» V tomto kroku sa na displeji zobrazí nápis

„Disposing water“ (Odstraňuje sa voda) a požadovaný čas.

» Pre vaše zdravie je dôležité, aby ste nepoužívali zostatkovú vodu, nakoľko kvalita odstátej vody sa zhoršuje. Vypustenie vody odstraňuje nečistoty z rúry a umožňuje ich ľahké odstránenie po varení.

» Po vypustení vody vnútro rúry utrite handrou.

Používanie nádoby na vodu:

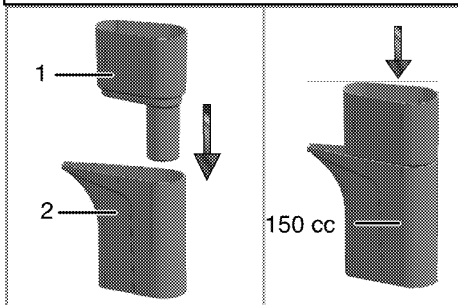
Nádoba na vodu sa skladá z 2 kusov: Horná časť odstraňuje z vody vodný kameň.

Poskladajte dolnú a hornú časť nádoby tak, ako je to znázornené na obrázku.

Do nádoby nedajte viac ako 150 cm³ vody, inak sa voda nevyčistí.

Odstráňte hornú časť a nalejte vodu do rúry pomocou dolnej časti.

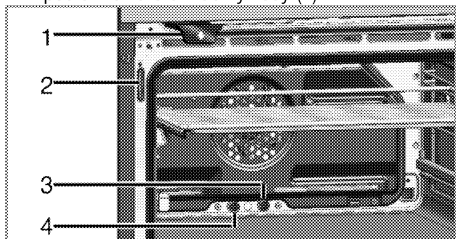
i Vodný kameň odstránite z nádoby na vodu tak, že vykonáte nasledujúci postup po každých 4 použíatiach. Rozpusťte 2 čajové lyžičky soli v pohári a nalejte túto vodu do nádoby na vodu. Potom umyte dolnú nádobu.



- 1 Horná časť
- 2 Dolná časť

Doplnenie vody:

1. Potiahnite džbán zobrazený na obrázku (1).
2. Nalievajte vodu do nádoby, až kým nebudete počuť zvukový signál. Dodržiavajte množstvo vody podľa indikátora hladiny vody (2).



- 1 Džbán

- 2 Indikátor vody
- 3 Potrubie na unikanie pary
- 4 Drenážna rúrka na nadmernú vodu

i Systém bude čakať aspoň 10 minút, kým pridáte vodu. Ak vodu do 10 minút nepridáte, rúra sa vypne.

i Džbán vyčistíte tak, že ho odstránite z rúry a umyjete ho len vodou.

i Hladinu vody v nádrži by ste mali počas pridávania vody kontrolovať pomocou indikátora vody. Ak hladina vody presiahne úplnú hladinu nádrže, prebytočná voda vnikne do rúry. Prebytočná voda, ktorá sa dostala do rúry, môže mať vplyv na varenie vo varných programoch s pomocou pary a spôsobí kondenzáciu na dvierkach. Aby ste tomu zabránili, odstráňte prebytočnú vodu, ktorá vnikla do rúry skôr, ako začnete variť.

i Ak rúru vypnete pred dokončením varenia a do 2 minút nevyberiete žiadnu funkciu varenia, na textovom displeji sa po zapnutí rúry pomocou tlačidla Zap./Vyp. (1) zobrazí hlásenie „Please take the meal. Water will evaporize. (Vezmite si jedlo. Voda sa odparí)“. Odstraňovanie vody sa spustí automaticky približne po 1 minúte.



VÝSTRAHA

Počas odparovania vody nechajte dvierka zatvorené.

Komfortná ponuka jedla s pomocou pary:

Môže sa líšiť v závislosti od modelov



Koláče, chlieb, torty	Hydina	Špeciálne jedlá	Ryby	Mäso
Pizza, čerstvé lístkové cesto	Kura < 1600 g	Čerstvá zelenina	Pstruh v mise	Pečená jahňacina
Pizza, čerstvé hrubé cesto	Kura > 1600 g	Mrazená zelenina, jedlá na rošte		Jahňacie stehno
Kysnuté cesto	Moriak, stehno	Zemiaky v šupke		Pečená tefacina v nádobe
Krídalká	Kačka, celá			Tandoori
Ovocný koláč				
Krátky chlieb				
Bohaté pečivo				
Zemľa				
Bochník chleba (kvasený)				
Sendvičový chlieb				

Bageta			
Sendviče, mrazené			

Ponuka nastavení

Nastavenie jasu

Jas sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.



1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí nápis „Brightness (Jas)“.
2. Máte k dispozícii 4 úrovne jasu, a to 1, 2, 3 a 4. Stlačením tlačidla  alebo  (11) si vyberte požadovanú úroveň.



Úroveň jasu sa po vypnutí rúry zníži, čím sa šetrí energia. Po zapnutí rúry sa znovu vráti na nastavenú úroveň.



Nastavenie kontrastu

Kontrast sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.

1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí nápis „Contrast (Kontrast)“.
2. Máte k dispozícii 3 úrovne kontrastu, a to 1, 2, 3 a 4. Stlačením tlačidla  alebo  (11) si vyberte požadovanú úroveň.

Nastavenie hlasitosti

Hlasitosť sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.

1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí nápis „Volume (Hlasitosť)“.
2. Máte k dispozícii 3 úrovne hlasitosti, a to 0 (stíšená), 1 a 2. Stlačením tlačidla  alebo  (11) si vyberte požadovanú úroveň.

Nastavenie jazyka

Jazyk sa dá nastaviť iba vtedy, keď je rúra vypnutá.



1. Tlačidlo času a nastavení (21) stláčajte v krátkych intervaloch, až kým sa na displeji nezobrazí naposledy vybraný jazyk.

Varné harmonogramy pre grilovanie

Grilovanie na elektrickom grile

Jedlo	Úroveň vsunutia	Čas grilovania (približne)
Ryby	4..5	20...25 min. #
Kuracie plátky	4..5	25...35 min.
Jahnacie koteľy	4..5	20...25 min.
Pečené mäso	4..5	25...30 min. #
Tefacie koteľy	4..5	25...30 min. #
Hriankový chlieb	4	1...2 min.

v závislosti od hrúbky

2. Stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete požadovaný jazyk.
3. Potvrdenie vykonajte tlačidlom výberu komfortnej ponuky jedla (10).





Prevádzka grilu



Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.



Počas grilovania zatvorte dverka rúry.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

1. Rúru zapnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
2. Stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete požadovaný jazyk.
3. Na dosiahnutie teploty varenia raz stlačte tlačidlo teploty - hmotnosti a rýchleho nastavenia ohrevu (20), čím na textovom displeji zvýrazníte položku „Temperature (Teplota)“. Stlačením tlačidla  alebo  (11) nastavíte teplotu.
4. Rúru vypnite stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).



Nebezpečenstvo požiaru spôsobené jedlom, ktoré nie je vhodné na grilovanie!

Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlží a zníži sa množstvo častých problémov.



NEBEZPEČENSTVO:

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektriny, aby ste sa vyhli zásahu elektrickým prúdom.



NEBEZPEČENSTVO:

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.

- Po každom použití produkt dôkladne vyčistíte. Týmto spôsobom môžete oveľa ľahšie odstrániť možné zvyšky jedál, pretože zabránite ich pripáleniu pri ďalšom použití spotrebiča.
- Na čistenie produktu nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Na čistenie produktu použite teplú vodu s čistiacim prostriedkom, jemnú látku alebo špongiu a utrite ju suchou látkou.
- Po čistení sa vždy ubezpečte, že ste dôkladne zotreli všetku nadmernú kvapalinu a okamžite dosucha utrite všetky rozliatia.
- Na čistenie nehrdzavejúcich alebo neoxidujúcich povrchov a rúčky nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny alebo chloridy. Tieto časti očistite tak, že ich utriete jemnou látkou s tekutým saponátom (nie drsným), pričom musíte dávať pozor, aby ste ich utierali jedným smerom.



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.



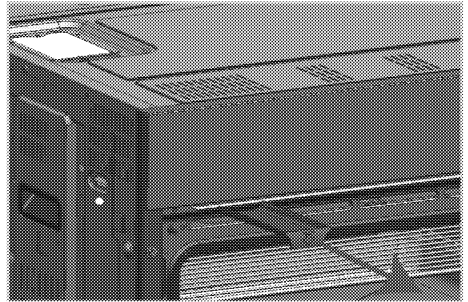
Na čistenie nepoužívajte parné čističe.

Čistenie dzbánu

Džbán sa zastaví v určitom bode, keď ho potiahnete smerom k sebe.

Keď budete pokračovať v ťahaní, dostane sa na druhý bod a znovu zastane.

Ak budete pokračovať v ťahaní v tomto bode, vyberiete ho z jeho miesta.



Po vybratí môžete džbán vyčistiť pod vodou z vodovodu.



Pri čistení džbánu nepoužívajte chemické látky. Používajte iba vodu.

Čistenie ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistíte vlhkou tkaninou a utriete ich dosucha.

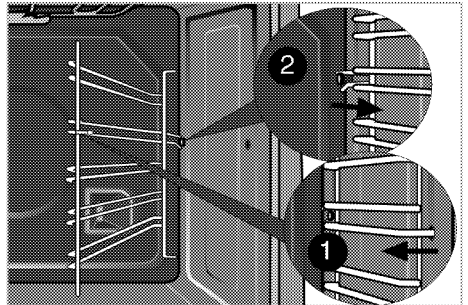


Poškodenie ovládacieho panela!
Na čistenie ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu

1. Odstráňte prednú časť bočného podstavca jeho potiahnutím smerom od bočnej steny.
2. Úplne vyberte bočný podstavec jeho potiahnutím smerom k sebe.



Katalytické steny

Bočné steny alebo len zadná stena rúry môžu byť potiahnuté katalytickým smaltom.

Katalytické steny rúry sa nesmú čistiť. Porézny povrch stien je samočistiaci, tzn. že absorbuje a premieňa vystrekujúci tuk (na paru a oxid uhličitý).

Parné čistenie

Zaručuje jednoduché čistenie tým, že nečistoty (ak sa nenechajú príliš dlho zaschnúť) zmäknú kvapôčkami

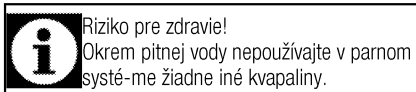
vody kondenzujúcimi sa vo vnútri rúry pri tvorbe pary po určitý čas.



1. Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
2. Nezabudni z rúry vybrať jedlo.
3. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte režim **"Steam cleaning (Parné čistenie)"**.
4. Čistenie spustíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia varenia (9).

Ak sa v systéme nenachádza žiadna voda, na displeji sa zobrazí hlásenie **"Fill with 150 ml water" (Doplňte 150 ml vody)**.

5. Naplňte 150 ml vody pomocou nádoby na vodu, ktorá sa dodala s vašou rúrou.



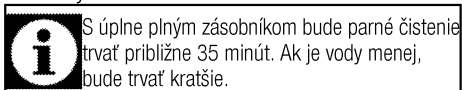
6. Ak teplota v rúre klesne pod 100 C, keď sú dvierka zavreté, čistenie sa začne bez oneskorenia. Ak vnútorná teplota v rúre naplnenej vody so zavretými dvierkami nie je nižšia ako 100 C, na obrazovke sa zobrazí hlásenie **"Cooling" (Chladí sa)**.

Keď vnútorná teplota klesne pod 100 C, automaticky sa spustí čistenie.



7. Keď sa spustí čistenie, zobrazí sa hlásenie **"Cleaning" (Čistí sa)**.

» Para sa privádza do rúry dovtedy, kým sa neminie voda v systéme.



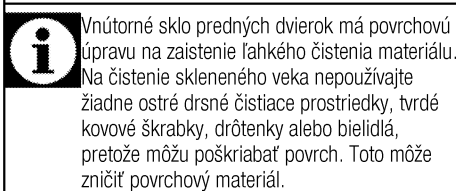
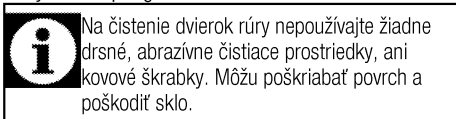
8. Keď sa voda minie, zobrazí sa hlásenie **"Wipe the surfaces" (Utrite povrchy)**.
9. Otvorte dvierka a utrite vnútorné povrchy rúry vlhkou špongiou alebo tkaninou.

Keď sa čistenie dokončí (zvyčajne, keď sa minie voda), mali by ste vypustiť zvyšok vody. Pozrite si časť

Funkcie sprievodcu varením, *strana 28*, Vypusťenie vody.

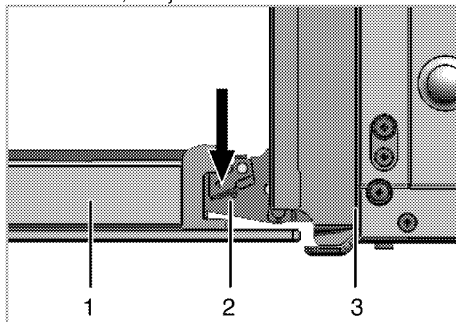
Čistenie dvierok rúry

Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utrite ho suchou látkou.

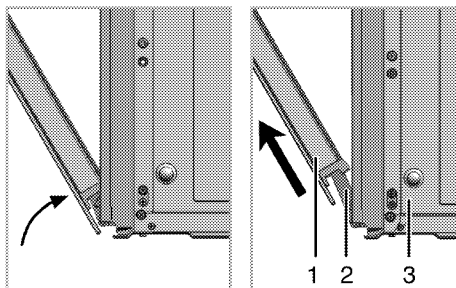


Odstránenie dvierok rúry

1. Otvorte predné dvierka (1).
2. Otvorte svorky na kryte pántov (2) na pravej a ľavej strane predných dvierok tak, že ich stlačíte nadol tak, ako je to znázornené na obrázku.



- 1 Predné dvierka
- 2 Pánt
- 3 Rúra



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.

4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

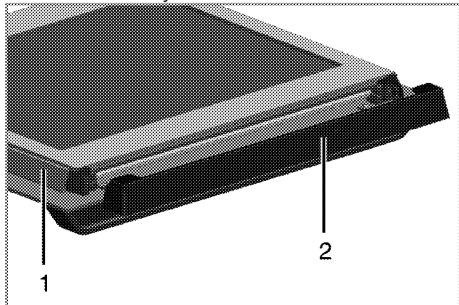


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Odstránenie vnútorného skla dvierok

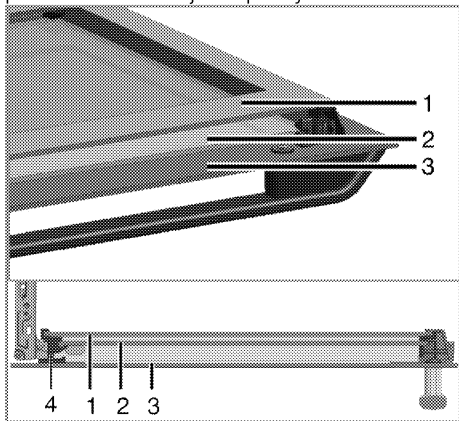
Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dvierka rúry.



- 1 Rám
- 2 Plastový diel

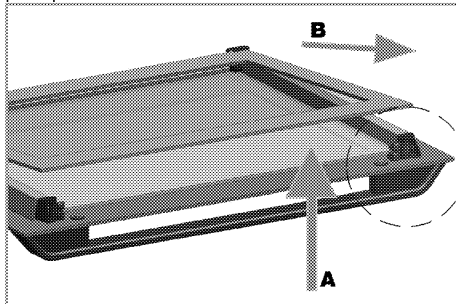
Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dvierok.



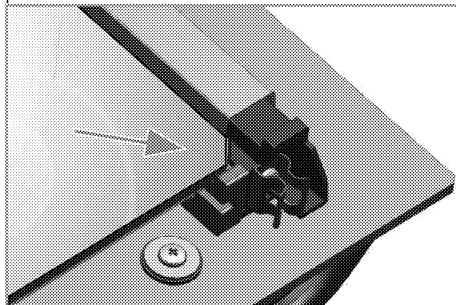
- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel
- 3 Vonkajší sklenený panel
- 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

Podľa zobrazenia na obrázku mierne zdvihnite najvnútornejší sklenený panel (1) v smere **A** a vytiahnite ho von v smere **B**.

Vnútorný sklenený panel (2) vyberte zopakovaním tohto postupu.



Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné namontovanie vnútorného skleneného panelu (2). Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.



Vnútorý sklenený panel (2) musíte namontovať do plastového otvoru v blízkosti najvnútornejšieho skleneného panelu (1).

Pri montáži najvnútornejšieho skleneného panelu (1) sa ubezpečte, že potlačená strana panelu smeruje čelom k vnútornému sklenenému panelu.

Je dôležité, aby ste dolný okraj vnútorného skleneného panelu umiestnili do dolného plastového otvoru.

Plastovú časť tlačte smerom k rámu, pokiaľ nebudete počuť „cvaknutie“.

Výmena žiarovky v rúre



NEBEZPEČENSTVO:

Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny! Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.



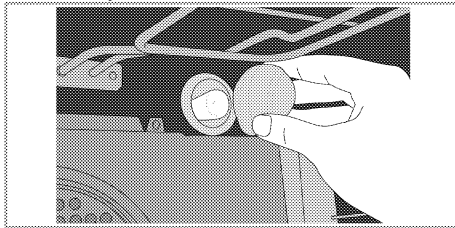
Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 10*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

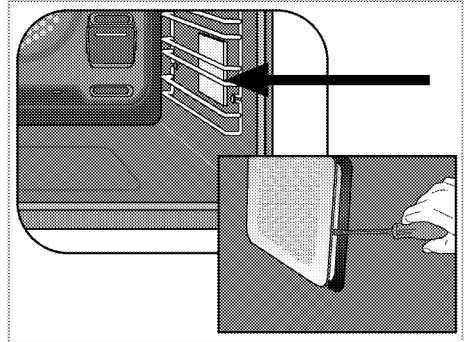
1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Sklený kryt vyberte otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.



3. Svetlo rúry vytiahnite z jeho zásuvky a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť *Čistenie rúry, strana 30*.



3. Pomocou skrutkovača odmontujte ochranný sklený kryt.
4. Svetlo rúry vytiahnite z a vymeňte ho za nové.
5. Namontujte sklený kryt a potom drôtené podstavce.

7 Riešenie problémov

Rúra emituje počas používania paru.

- Je to normálne, počas prevádzky uniká para. >>> *Nejde o poruchu.*

Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.

- Keď sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztláchať a vydávať zvuky. >>> *Nejde o poruchu.*

Produkt nepracuje.

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*
- Tlačidlá/gombíky/prepínače na ovládacom paneli nefungujú. >>> *Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť Používanie zámku tlačidiel, strana 23)*

Osvetlenie rúry nefunguje.

- Svetlo v rúre je chybné. >>> *Vymeňte svetlo v rúre.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

Rúra sa nezohrieva.

- Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota. >>> *Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.*
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*



Ak problém nedokážete odstrániť, hoci ste postupovali podľa pokynov uvedených v tejto časti, obráťte sa na autorizovaného servisného technika alebo predajcu, u ktorého ste si zakúpili výrobok. Nikdy sa nepokúšajte sami opraviť pokazený výrobok.

