

Built-in Oven

User Manual

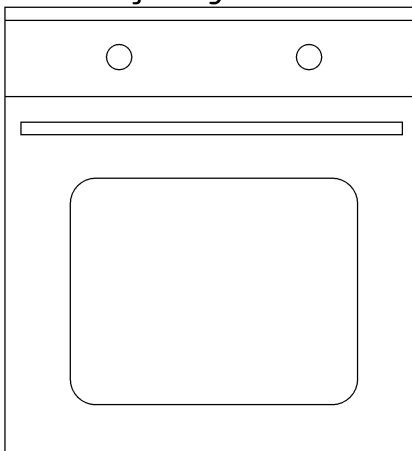
Zabudovaná rúra

Používateľská príručka

BIR25500XMS

Kuchenka do zabudowy

Instrukcja użytkowania



Please read this user manual first!

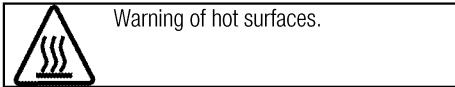
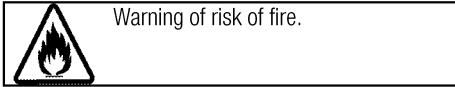
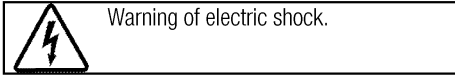
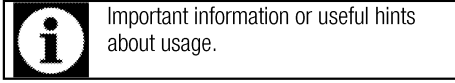
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY



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

**1 Important instructions and warnings
for safety and environment 4**

General safety 4
 Electrical safety 4
 Product safety 5
 Intended use 6
 Safety for children 7
 Disposing of the old product 7
 Package information 7

2 General information 8

Overview 8
 Package contents 9
 Technical specifications 10

3 Installation 11

Before installation 11
 Installation and connection 13
 Future Transportation 14

4 Preparation 15

Tips for saving energy 15
 Initial use 15
 Time setting 15
 First cleaning of the appliance 16
 Initial heating 16

5 How to operate the oven 17

General information on baking, roasting and grilling 17
 How to operate the electric oven 17
 Operating modes 20
 How to operate the oven control unit 22
 Using the keylock 24
 Using the clock as an alarm 24
 Cooking times table 25
 Cooking guide functions 27
 Settings menu 28
 How to operate the grill 28
 Cooking times table for grilling 28

6 Maintenance and care 29

General information 29
 Cleaning the control panel 29
 Cleaning the oven 29
 Removing the oven door 30
 Removing the door inner glass 30
 Replacing the oven lamp 31

7 Troubleshooting 32

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.

- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.

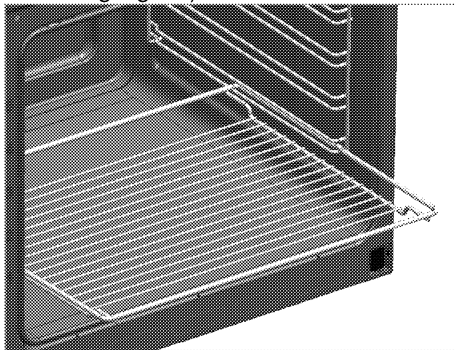
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat

accumulation might damage the bottom of the oven.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly. It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.

- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

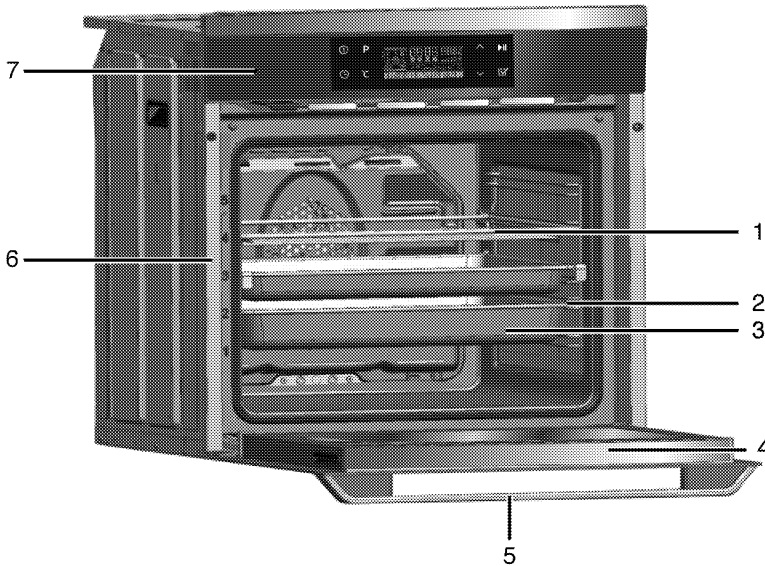
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

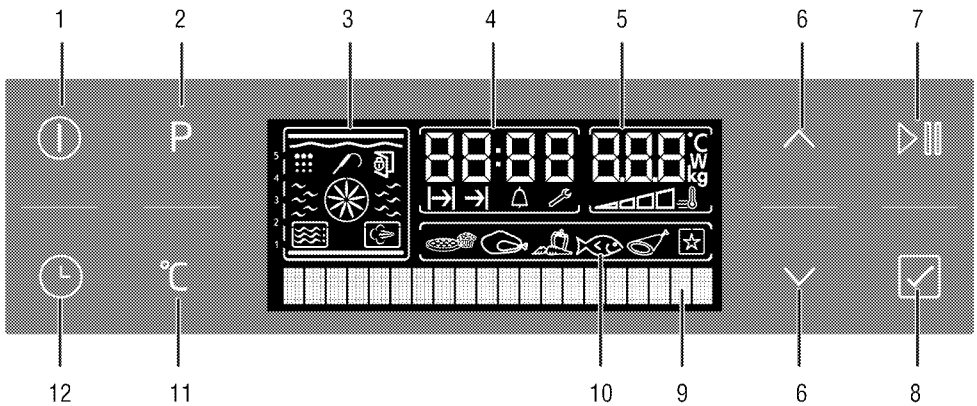
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|------------|---|-----------------|
| 1 | Wire shelf | 5 | Handle |
| 2 | Shelves | 6 | Shelf positions |
| 3 | Tray | 7 | Control panel |
| 4 | Front door | | |



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | ON/OFF key | 7 | Start/stop cooking key |
| 2 | Program selection key | 8 | Convenience food menu selection key |
| 3 | Function display | 9 | Text display |
| 4 | Current time indicator field | 10 | Convenience food selection display |
| 5 | Temperature/weight indicator field | 11 | Temperature/weight/booster setting key |
| 6 | Temperature-time increase/decrease-navigate keys | 12 | Time and settings keys |

Package contents

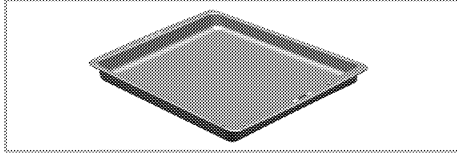


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

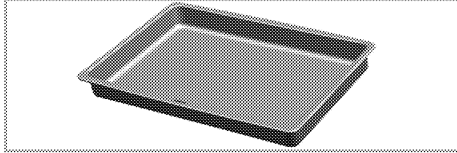
2. **Oven tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



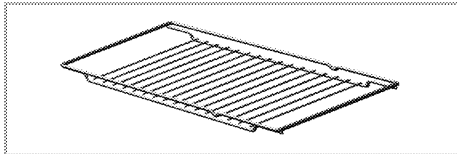
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire Shelf**

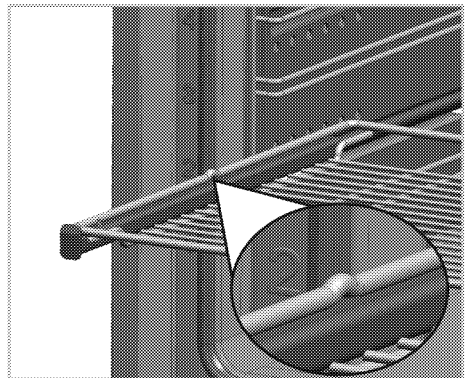
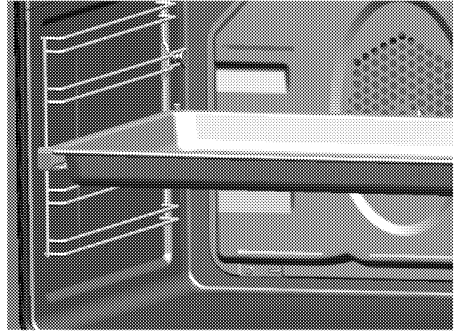
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	3.1kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

** See. *Installation, page 11.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.



Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

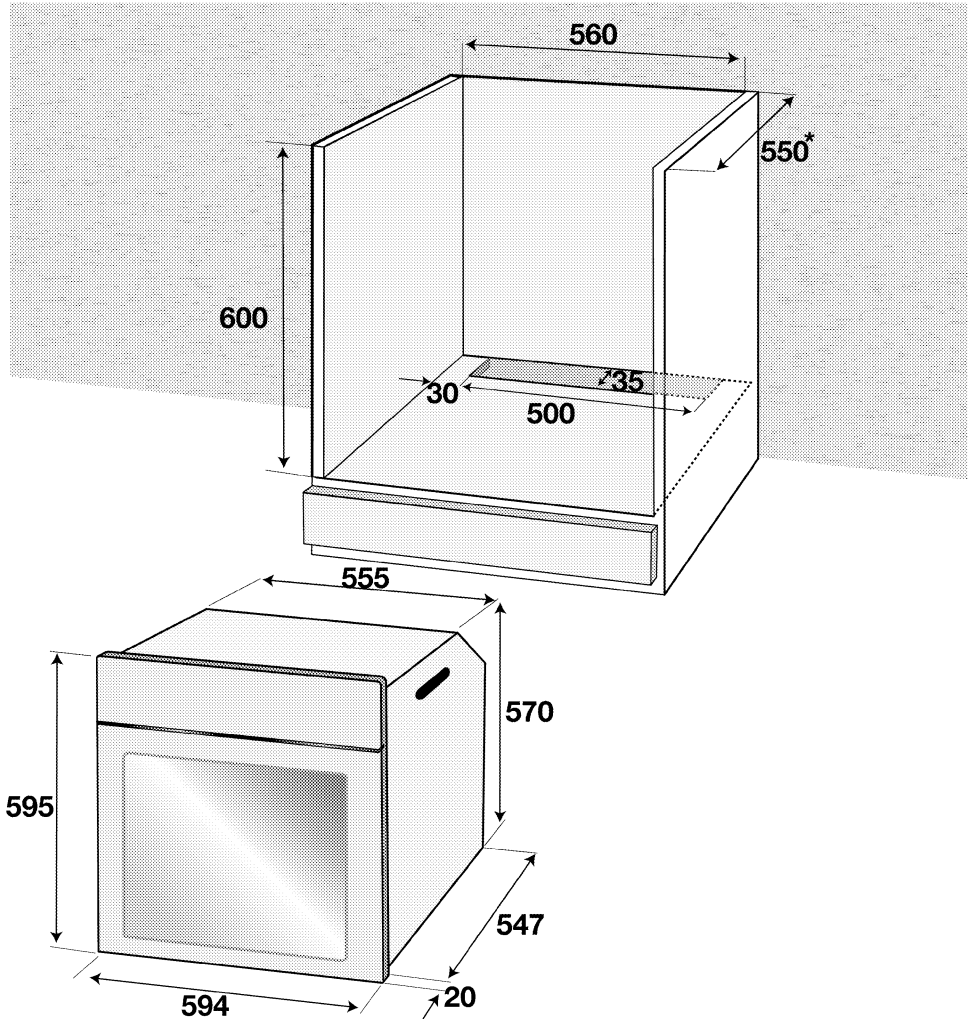


If the appliance has wire handles, push the handles back into the side walls after moving the appliance.

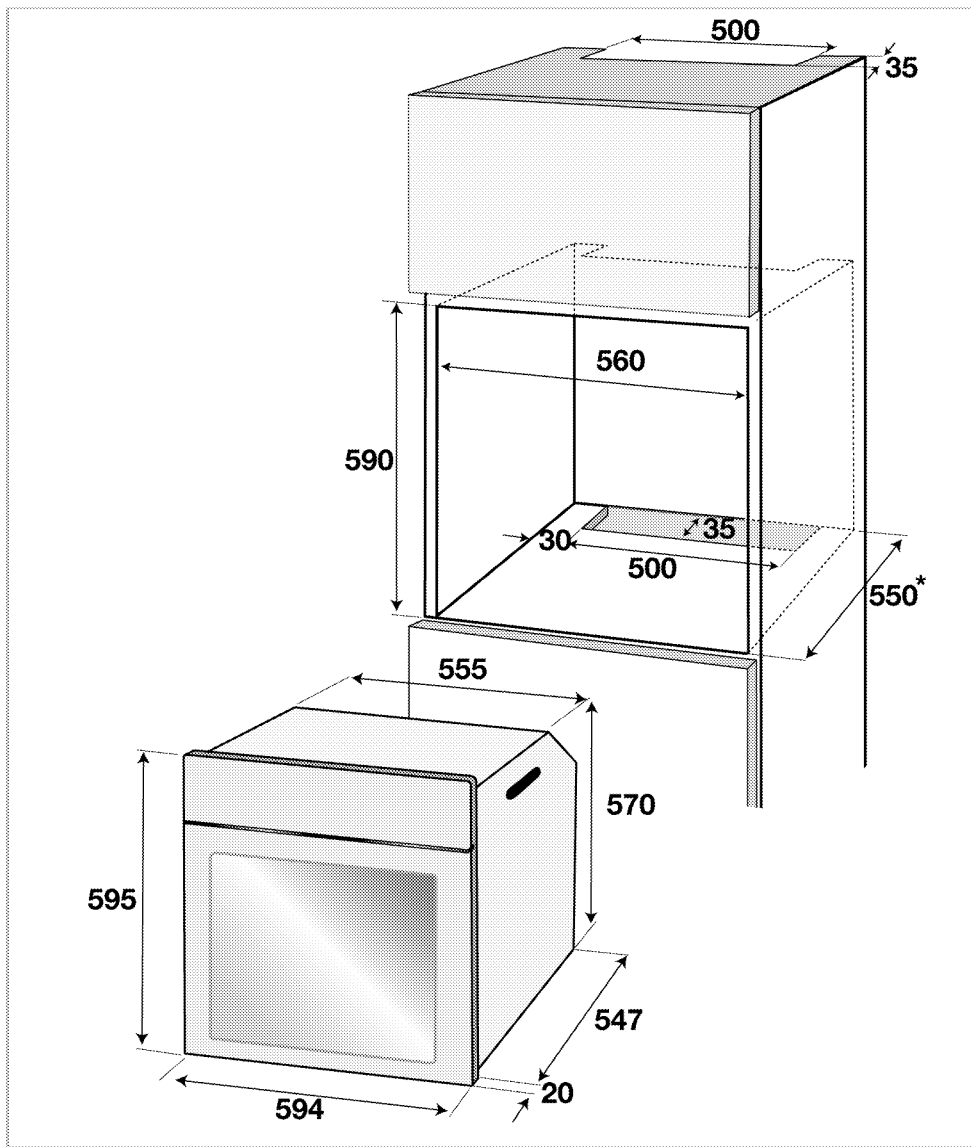
Before installation

The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.



* min.



* min.

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician

while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

**DANGER:**

Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation!
The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.

**DANGER:**

Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead!
The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance.
If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**

Risk of electric shock!
Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

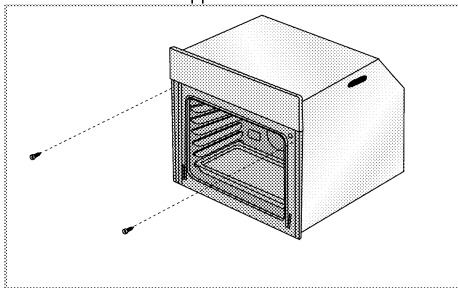


Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

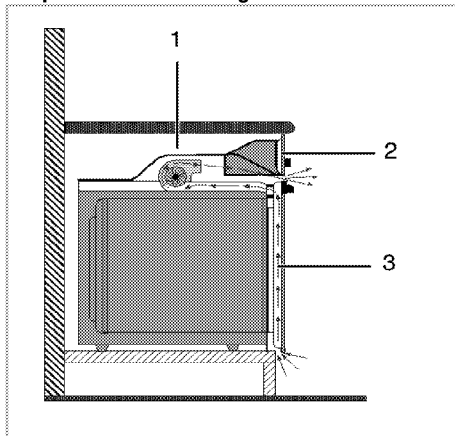
Plug the power cable into the socket.

Installing the product

1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

For products with cooling fan

- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.
If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

1. Plug in the power cable and switch on the product's fuse.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



Do not place other items on the top of the appliance. The appliance must be transported upright.



Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.

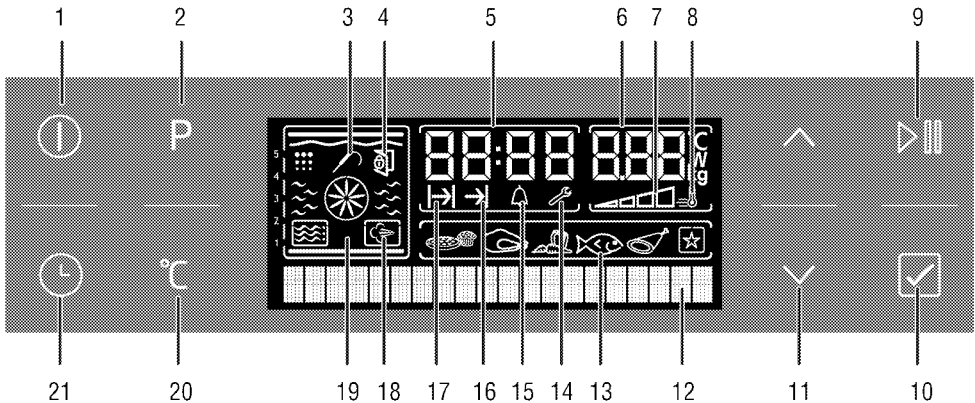
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting



Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the oven will not work.

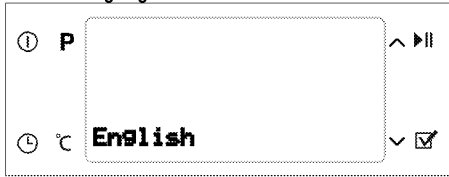


- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | ON/OFF key | 14 | Settings symbol |
| 2 | Program selection key | 15 | Alarm symbol |
| 3 | Meat Probe symbol (*) | 16 | End of Cooking Time symbol |
| 4 | Door Lock symbol (*) | 17 | Cooking Time symbol |
| 5 | Current time indicator field | 18 | Steam Cooking symbol (*) |
| 6 | Temperature/weight indicator field | 19 | Function display |
| 7 | Oven Inner Temperature symbol | 20 | Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key |
| 8 | Booster symbol (rapid pre-heating) | 21 | Time and settings key |
| 9 | Start/stop cooking key | | |
| 10 | Convenience food menu selection key | | |
| 11 | Temperature-time increase/decrease-navigate keys | | |
| 12 | Text display | | |
| 13 | Convenience food selection display | | |
- * Varies depending on the product model.

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.

You have to set the language before setting the time.

Set the language



When you switch on the oven for the first time, "English" appears on the Text display (12). Press or (11) lightly to select the desired language. (10)

Press lightly to confirm the language selection.

Language setting screen will appear only during the initial startup. Use Settings menu to change the language. *Settings menu, page 28.*

Set the time



After selecting the language, "Time setting" appears on the Text display (12). Press or (11) lightly to enter the current time.

Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, Settings symbol (14) will remain lit. It will disappear once the time is set.

First cleaning of the appliance

The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials.
Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.

WARNING
Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance. Use oven gloves. Keep children away from the appliance.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
 1. Select the highest oven power; See *How to operate the electric oven, page 17.*
 2. Operate the oven for about 30 minutes.
 3. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 17*

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 28.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 28*

Smell and smoke may emit during first heating. Ensure that the room is well ventilated.

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces may cause burns!
Do not touch the hot surfaces of the appliance.
Use oven gloves. Keep children away from the appliance.



DANGER:

Risk of scalding by hot steam!
Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!

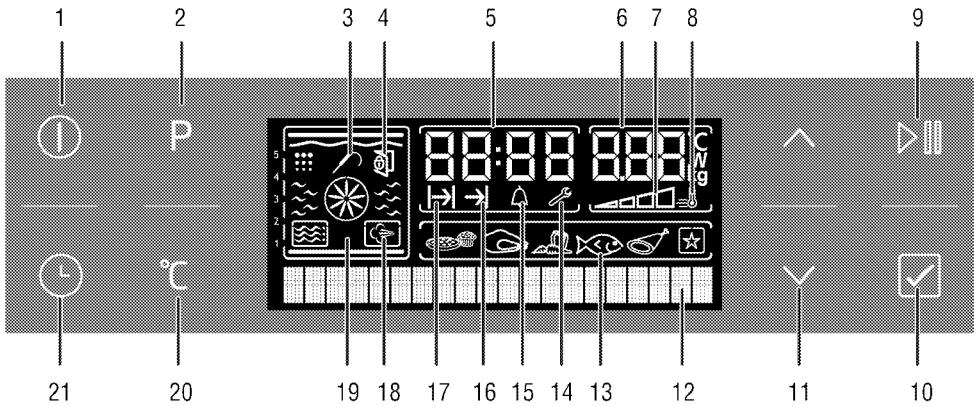
Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.
Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.

How to operate the electric oven



Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the oven will not work.



Control panel




- 1 ON/OFF key
 - 2 Program selection key
 - 3 Meat Probe symbol (*)
 - 4 Door Lock symbol (*)
 - 5 Current time indicator field
 - 6 Temperature/weight indicator field
 - 7 Oven Inner Temperature symbol
 - 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
 - 9 Start/stop cooking key
 - 10 Convenience food menu selection key
 - 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
 - 12 Text display
 - 13 Convenience food selection display
 - 14 Settings symbol
 - 15 Alarm symbol
 - 16 End of Cooking Time symbol
 - 17 Cooking Time symbol
 - 18 Steam Cooking symbol (*)
 - 19 Function display
 - 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
 - 21 Time and settings key
- * Varies depending on the product model.

Adjust the current time

You can set the time again when desired.

1. To set the current time, press Time and Settings key (21) three times until "Set day time" appears on the Text display (12) while the oven is switched off.
2. Press  or  (11) lightly to set the current time.






 During power outages that last shorter than 20 minutes, time setting will remain stored. Current time can not be changed when any of the oven functions is in use.

Select temperature and operating mode



1. Press On/Off key (1) to switch on the oven. When the oven switches on, top and bottom heating icons appear in Function display (19) and "Static" appears in Text display (12). Recommended temperature appears in Temperature/Weight indicator field (6). Active heaters and recommended tray position appears in the Function display (19).

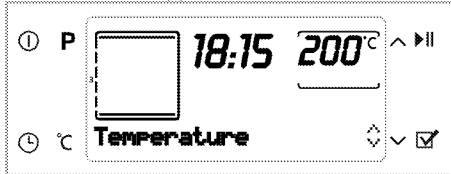


 Oven will switch off automatically within 20 seconds if no oven setting is made on Function display (19).

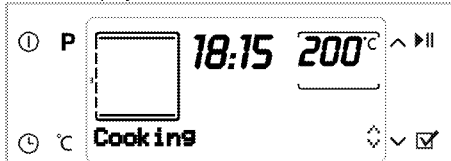
2. Press  or  (11) to select the desired operating mode.


After the function is selected, "Temperature", "Cook time", "Cook end time" and "Booster" (rapid heating) can be set.

3. 2. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) once to reach the temperature display.
4. Press  or  (11) until the desired temperature appears in the Temperature/Weight Indicator field (6).



5. Press Start/stop Cooking key (9) to start the oven with the selected function. "Cooking" appears on the display.



 If the oven door is opened during cooking, "Door open" warning appears on the display.

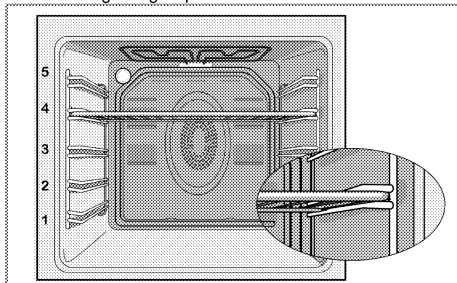
Switching off the electric oven

Press On/Off key (1) to switch off the oven.

Rack positions (For models with wire shelf)








It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

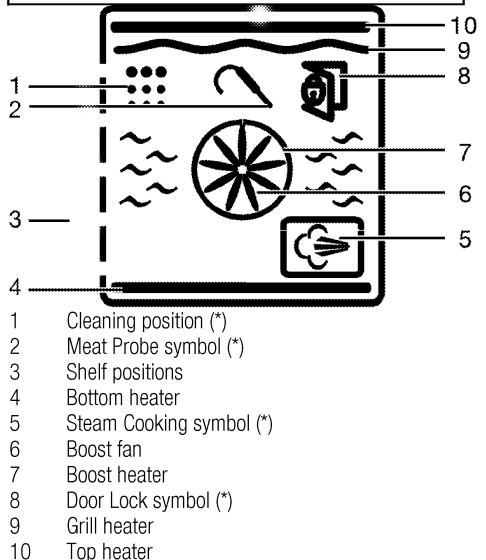
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Function table

Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

	Functions vary depending on the product model.
	Due to safety reasons, maximum time that can be set for "Cook time" is limited with 6 hours at all positions apart from "Warm Keeping" and "Low Temperature Cooking" functions.
	While making any adjustment, related symbols will flash on the display.
	Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if semi-automatic or full automatic programming is made on the oven.
	If no button is pressed within 20 seconds while making any settings on the oven, it will switch itself off.
	Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.





Functions vary depending on the product model!

Function	Recommended temperature (°C)	Temperature range (°C)
Static	200	40-280
Static + Fan	175	40-280
Surf	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Full grill+Fan (fan assisted large grill)	200	40-280
Full Grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Slow cooking/Eco Fan Heating	180	160-220
Bottom heating	180	40-220
Warm keeping	60	40-100
Low temperature cooking	100	50-150
Defrost	-	-

* Functions vary depending on the product model.

Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



Static+fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.



Fan assisted cooking / Surf function

Hot air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.



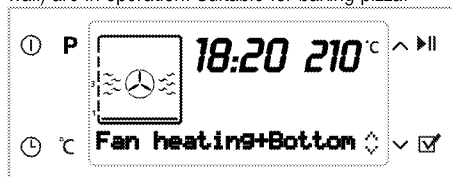
Multi (3-D) cooking

Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.



Fan heat.+bottom

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Full grill+Fan

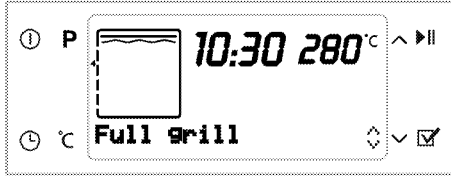
Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Full grill

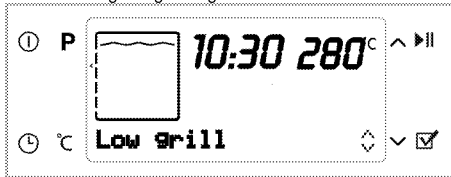
Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.



- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Slow cooking/Eco Fan Heating

To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit.

Cooking times related to this function are indicated in "Slow cooking/Eco Fan Heating" table.



Bottom Heating

Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Bottom Heating



Warm keeping

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.



Low temperature cooking

Used for cooking at low temperatures in longer times (10-15 hours).



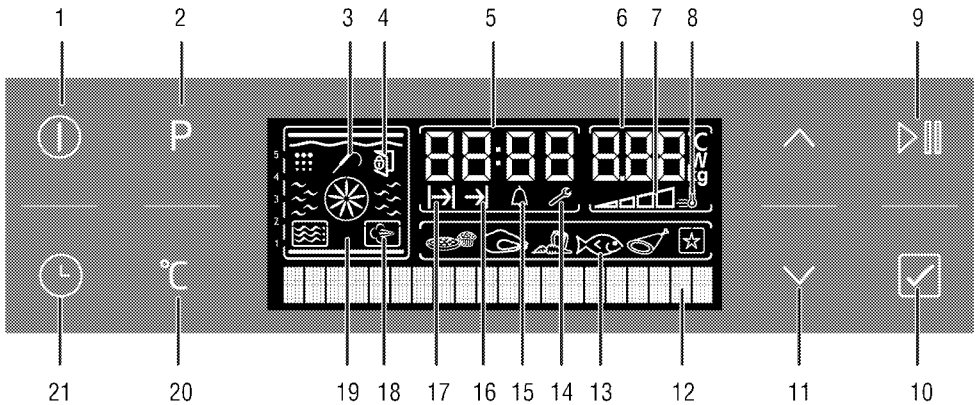
Defrost

The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation.

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.



How to operate the oven control unit



- 1 ON/OFF key
- 2 Program selection key
- 3 Meat Probe symbol (*)
- 4 Door Lock symbol (*)
- 5 Current time indicator field
- 6 Temperature/weight indicator field
- 7 Oven Inner Temperature symbol
- 8 Booster symbol (rapid pre-heating)
- 9 Start/stop cooking key
- 10 Convenience food menu selection key
- 11 Temperature-time increase/decrease-navigate keys
- 12 Text display
- 13 Convenience food selection display
- 14 Settings symbol
- 15 Alarm symbol
- 16 End of Cooking Time symbol
- 17 Cooking Time symbol
- 18 Steam Cooking symbol (*)
- 19 Function display
- 20 Temperature-Weight and Rapid Heating Setting key
- 21 Time and settings key

* Varies depending on the product model.

Enable semi-automatic operation

In this operation mode, you may adjust the time period during which the oven will operate (cook time).

1. Press On/Off button (1) to switch on the oven.
2. Press \wedge or \vee (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings button (21) for once to highlight "Cook time" on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.

4. Press \wedge or \vee (11) lightly to set the cooking time. Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.



5. Put your dish into the oven and close the door.
6. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display.
7. Press \wedge or \vee (11) to set the temperature.
8. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.





» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The oven lamp is lit during the cooking process.

i All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.

9. After the cooking is completed, "Good appetite... Press \triangleright to continue" appears on the display and alarm signal is heard.
10. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
11. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.

Switch on fully automatic operation



In this operation mode you can adjust cooking time and end of cooking time.

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired function.
3. For cooking time, press Time and Settings key (21) for once to highlight **"Cook time"** on the Text display (12). Cooking Time symbol (17) flashes at the same time.
4. Press  or  (11) lightly to set the cooking time.



» Cooking Time symbol (17) is displayed after setting the cooking time.

5. For end of cooking time, press Time and Settings key (21) with short intervals until **"Cook end time"** appears on the Text display (12). End of cooking time symbol (16) flashes at the same time.




6. Press  or  (11) to set the end of cooking time.

» After setting the end of cooking time, End of Cooking Time symbol (16) appears on the display.

7. Put your dish into the oven and close the door.
8. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight **"Temperature"** on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
9. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. **"Waiting"** appears on the display.


» Oven timer automatically calculates the startup time for cooking by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.

10. Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come, **"Cooking"** appears on the display and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time. The oven lamp is lit during the cooking process.

 All segments of the inner oven temperature symbol (7) will turn on when the oven reaches the set temperature.


11. After the cooking is completed, **"Good appetite..."** Press  to continue" appears on the display and alarm signal is heard.

12. To stop the alarm signal, just press any key. If you press Start/Stop Cooking key (9), oven continues to operate in the selected mode. Alarm stops.
13. If you do not press Start/Stop Cooking key (9), oven switches off automatically and current time is displayed.


 If you want to cancel the semi-automatic or automatic programming after you have set them, you need to reset the cooking time. You can also switch off the oven by pressing the On/Off key (1) if desired.

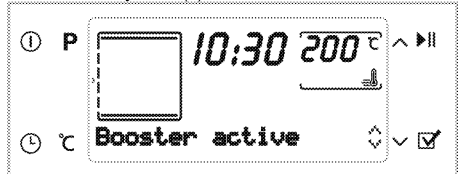
Setting the booster

Use Booster (rapid pre-heating) function to make the oven reach the desired temperature faster.


 Booster can not be selected in Defrost, Slow cooking, Warm keeping and Low temperature cooking functions. Booster settings will be cancelled in case of power outage.

Select the desired cooking function and then:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until "Booster passive" appears on the display.
2. Press  (11) to display 1 "Booster active". Booster symbol (8) remains lit.



» Booster symbol (8) disappears as soon as the oven reaches the desired temperature and oven resumes operating in the function it was in before the Booster function.

3. To cancel Booster function, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) with short intervals until **"Booster active"** appears on the display.
4. Press  (11) to display 1 "Booster passive".

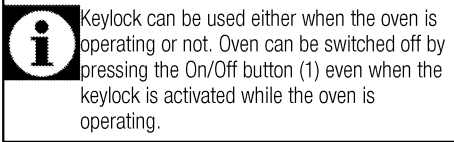


» When you return to the function selection display after this process, Booster symbol (8) disappears.


Switching off the electric oven

Using the keylock


You can prevent oven from being intervened with by activating the Keylock function.

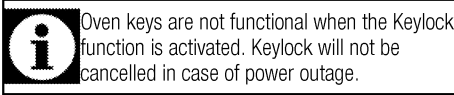


Activating the keylock


1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until **Key lock passive** appears on the display.
2. Press  (11) to activate the keylock. After activating the keylock, "**Key lock active**" will appear on the display.

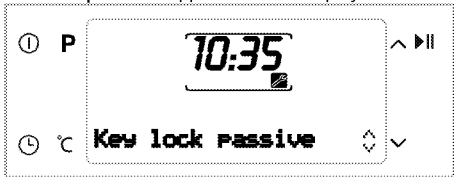


» After activating the keylock, "Keylock active" warning will appear on the display when you press any key (except ).



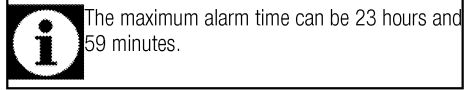
Deactivating the keylock

1. Press  (11) to deactivate the keylock. "**Key lock passive**" appears on the display.





Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.




To set the alarm:



1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press  or  (11) to set the time. Alarm symbol (15) remains lit after setting the alarm time.
3. After the alarm time is finished, alarm symbol will start flashing and an alarm signal is heard.
4. Press any key to stop the alarm.

To cancel the alarm:

1. Press Time and Settings button (21) with short intervals until Alarm symbol (15) appears on the display.
2. Press  (11) until "00:00" appears on the display.

Cooking times table



The values indicated in the table below are data indicative. They may vary according to the type of food as well as your preferences of cooking.

Baking and roasting



Level 1 is the **bottom** level in the oven.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray*	One level		3 3	175	25 ... 30
Cakes in mould*	One level		2	180	50 ... 60
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		3 - 5	175	35 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Sponge cake*	One level		3	200	8 ... 12
	2 levels		3 - 5	175	15 ... 20
	3 levels		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Cookies*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		3 - 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		3 - 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		3 - 5	200	35 ... 45
	3 levels		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max. then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max. then 190	70 ... 90
	One level		3	25 min. 250/max. then 190	60 ... 80
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max. then 180 ... 190	60 ... 70
	One level		2	15 min. 250/max. then 180 ... 190	55 ... 65
Turkey (5.5 kg)	One level		1	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
	One level		1	25 min. 250/max. then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
	One level		3	200	20 ... 30

When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.

* It is suggested to perform preheating for all foods.

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the oven temperature symbol (8) attains the last level.

Slow cooking/Eco Fan Heating



Do not change the cooking temperature after cooking starts in Slow cooking/Eco Fan Heating mode.



Do not open the door during cooking in the Slow cooking/Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Meat-Casserole	One level		2	160	100 ... 120
Chicken-Casserole	One level		2	160	70 ... 100
Haricot Bean	One level		2	160	130 ... 150
Eggplant-Casserole	One level		2	160	130 ... 150
Steak – Whole	One level		2	160	110 ... 130
Steak – Sliced	One level		2	160	100 ... 120
Cakes in cooking paper	One level		2	185	35 ... 40
Cookies	One level		2	185	30 ... 35
Dough pastry	One level		2	200	40 ... 45
Rich pastry	One level		2	200	40 ... 45

- Perform a preheating for 6-7 minutes.
- White/red meats have to be flipped over in the pan prior to cooking until boiled down.
- Haricot beans have to be boiled for 30 minutes prior to cooking. You may directly use canned bean.
- Covering the cooking pan will increase performance of cooking.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

For the best cooking result (Fan assisted heating/Fan heating/Surf function):

- You can cook foods made of dense dough such as buns, cake in paper, cookies or biscuits simultaneously in 1, 2 or 3 trays thanks to the homogenous heat distribution ensured by this function.
- You may cook wet dough foods such as apple pie and tart in tray simultaneously in 2 trays.
- Cooking large amount of foods containing much liquid or yeasted dough in a single tray will improve the cooking result. More homogenous cooking is obtained in large volume foods which are rising as the hot air comes from the side walls as well, which is a function not contained in conventional ovens.
- Time and energy can be saved and perfect cooking results can be obtained thanks to the multi-tray cooking feature of this function.

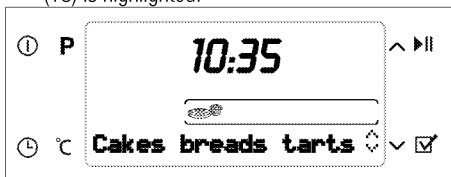
Cooking guide functions

Selecting the convenience food functions

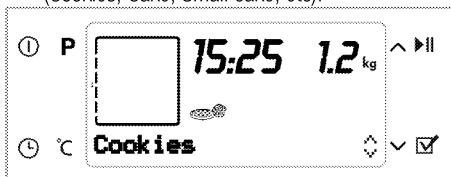
Convenience Foods menu contains meal programmes that are prepared for you by professional cooks specially and stored in the memory of the control unit. In this menu, temperature, rack position, weight and cooking functions are set automatically. You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press Programme Selection button (2) to select the Convenience Food function display. In this step, "Cakes&Breads&Tarts" appears on the display and Convenience Food Selection display (13) is highlighted.



3. Press \wedge or \vee (11) to select the desired convenience food function main menu (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special).
4. Press Convenience Food Menu Selection key (10) to confirm the desired Main Meal menu.
5. Press \wedge or \vee (11) to select the desired meal (Cookies, Cake, Small cake, etc).



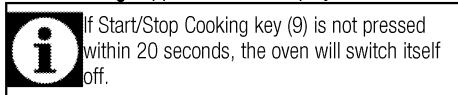
6. Put your meal into the oven.

Convenience food menu:

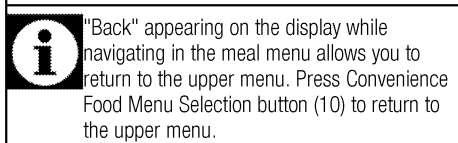
May vary depending on the models

Cakes&Breads&Tarts	Meat poultry	Special meals	Fish	Meat	Special
Cookies	Chicken, grilled	Casserole	Fish fillet	Roast beef	Fermenting
Small cake	Chicken, fillet	Quiches	Baked anchovy	Dalyan meatball	Yoghurt
Brownie		Macaroni cheese	Haddock (Merlans)		Dried apple
Sponge cake		Lasagna	Salmon fillet		Fried chestnut
Apple strudel		Moussaka			
Apple pie					

7. Press Start/Stop Cooking key (9) to start cooking. "Cooking" appears on the display.



8. After the cooking is completed, "Good appetite..." appears on the display and alarm signal is heard.



Before starting to cook in the Convenience Food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.



2. Press \wedge or \vee (11) to set the weight.



Before starting to cook in the convenience food menu, you can set the weight depending on the meal type you have selected. To do this:

1. Press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting button (20) until the weight indicator field starts flashing.
2. Press (11) key to set the weight.

Settings menu

Brightness setting

Brightness can only be set when the oven is switched off.



1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Brightness" appears on the display.
2. There are 4 brightness levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.



Brightness level decreases to save power when the oven is switched off. It restores to the set level again when the oven is switched on.



Contrast setting

Contrast can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Contrast" appears on the display.
2. There are 4 contrast levels, namely 1, 2, 3 and 4. Press  or  (11) to select the desired level.

Volume setting

Volume can only be set when the oven is switched off.

1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until "Volume" appears on the display.
2. There are 3 volume levels, namely 0 (mute), 1 and 2. Press  or  (11) to select the desired level.

Language setting

Language can only be set when the oven is switched off.



1. Press Time and Settings key (21) with short intervals until the last selected language appears on the display.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4..5	20..25 min. #
Sliced chicken	4..5	25..35 min.
Lamb chops	4..5	20..25 min.
Roast beef	4..5	25..30 min. #
Veal chops	4..5	25..30 min. #
Toast bread	4	1..2 min.

depending on thickness

2. Press  or  (11) to select the desired language.
3. Confirm with Convenience Food Menu Selection key (10).





How to operate the grill



Before using the oven the clock time must be set. If the clock time is not set, the oven will not work.



Close oven door during grilling.
Hot surfaces may cause burns!

1. Press On/Off key (1) to switch on the oven.
2. Press  or  (11) to select the desired language.
3. For cooking temperature, press Temperature - Weight and Rapid Heating Setting key (20) for once to highlight "Temperature" on the Text display. Press  or  (11) to set the temperature.
4. Press On/Off key (1) to switch off the oven.



Fire danger due to food which is unsuitable for grilling!



Only use food for grilling which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fat food may catch fire.



6 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.


	DANGER: Risk of electric shock! Switch off the electricity before cleaning appliance to avoid an electric shock.
	DANGER: Hot surfaces may cause burns! Allow the appliance to cool down before you clean it.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

	The surface may get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powder/cream or any sharp objects.
	Do not use steam cleaners for cleaning.

Cleaning the control panel

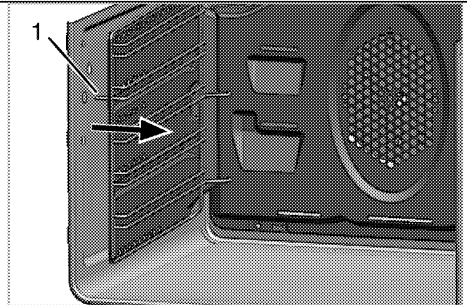
Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

	Damage of the control panel! Do not remove the control knobs for control panel cleaning.
--	---

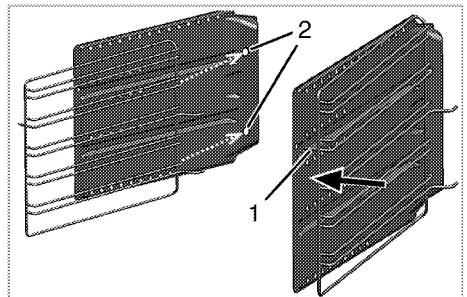
Cleaning the oven


To clean the side wall

1. Remove pin (1) of the side rack by pulling it in the direction of arrow with the side wall it is mounted.

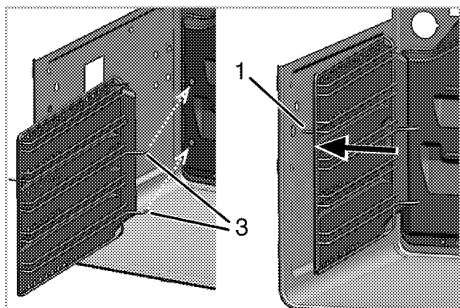


2. Remove the side rack and side wall completely by pulling it towards you.
3. Remove the side rack from the holes (2) on the oven wall by pulling.
4. To clean the side rack and side wall, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
5. Place side rack by pulling to holes (2) on the back of side wall.



 If you have the flexi telescopic feature of your product; there is one hole on the back surf side wall. surf yan duvarında 1 adet delik bulunmaktadır. Place side rack by pulling to hole.

6. Lock side rack to side wall by pulling pin (1) of side rack in the direction of arrow.
7. Place side rack and side wall assembly to its place by pulling pins (3) to holes on the back wall as shown in figure.



8. Place pin (1) at side rack to its place as shown in figure.



Be sure that side rack and side wall has been placed properly.

Catalytic walls

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned.

The porous surface of the walls is self-cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven door

To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



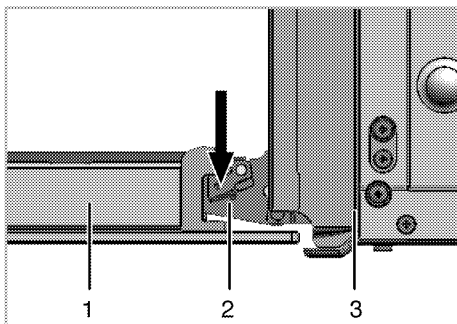
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.



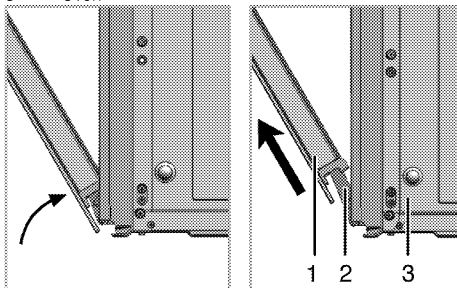
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Front door
2 Hinge
3 Oven



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

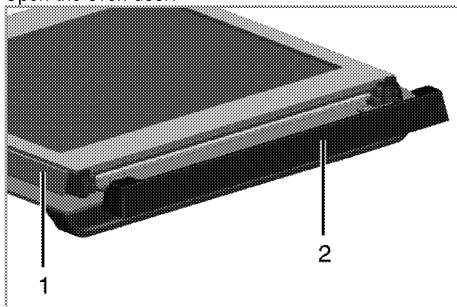


Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

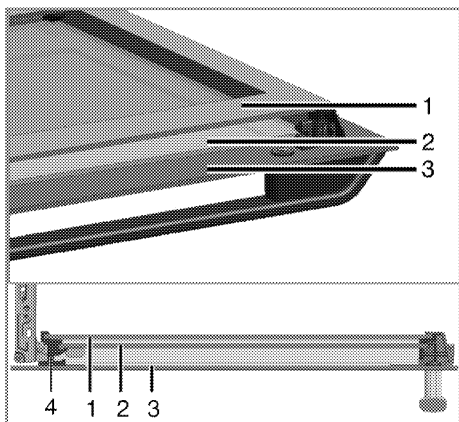
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



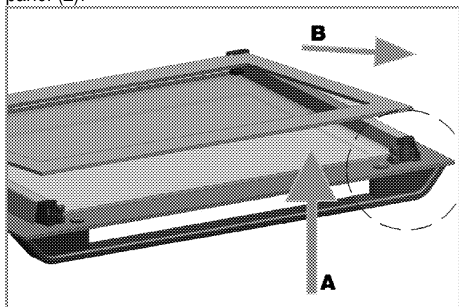
- 1 Frame
2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



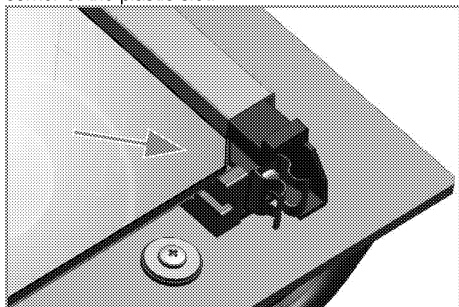
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Hot surfaces may cause burns!

Make sure that the appliance is switched off and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.



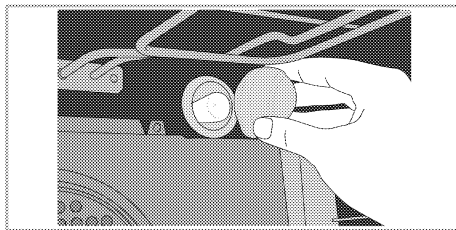
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 10* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 24)*

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> *Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

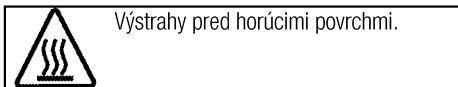
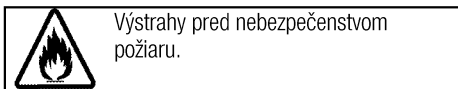
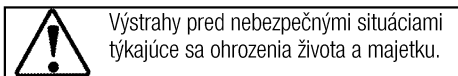
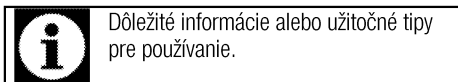
Vážení zákazníci,

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.....	13
Budúca preprava	14

4 Prípravy 15

Tipy na šetrenie energiou	15
Prvé použitie.....	15
Nastavenie času	15
Prvé čistenie výrobku	16
Prvé zahriatie.....	16

5 Práca s rúrou 17

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní17	
Práca s elektrickou rúrou	17
Prevádzkové režimy	20
Obsluha riadiacej jednotky rúry	22
Používanie zámku tlačidiel	24
Používanie hodín ako budíka	24
Harmonogramy varenia.....	25
Funkcie sprievodcu varením.....	27
Ponuka nastavení	28
Prevádzka grilu	28
Varné harmonogramy pre grilovanie	28

6 Údržba a starostlivosť 29

Všeobecné informácie	29
Čistenie ovládacieho panela	29
Čistenie rúry	29
Odstránenie dvierok rúry	30
Odstránenie vnútorného skla dvierok	30
Výmena žiarovky v rúre.....	31

7 Riešenie problémov 32

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.

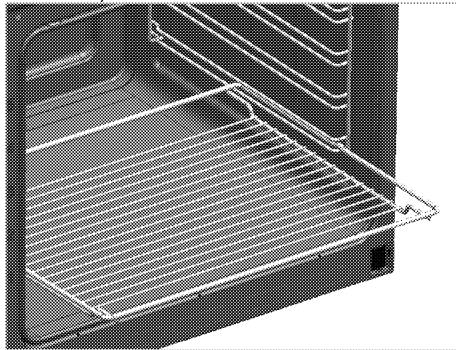
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

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 drôtovej 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:

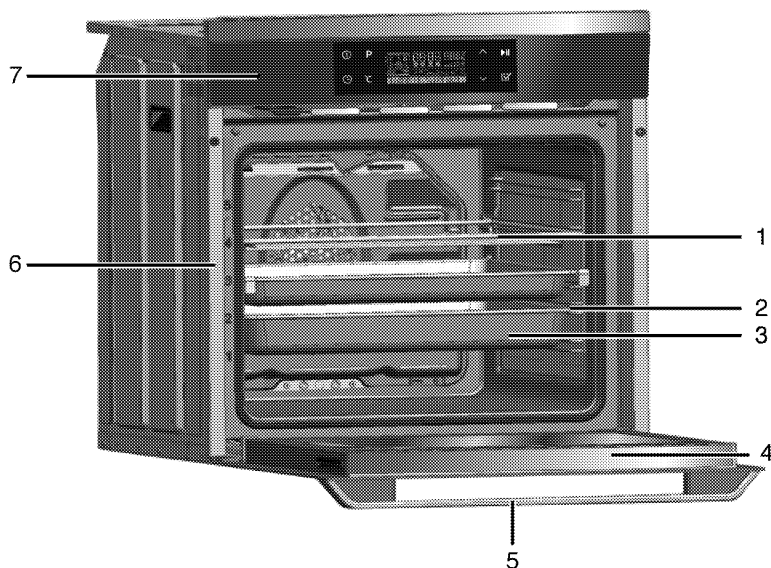
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

Likvidácia obalového materiálu

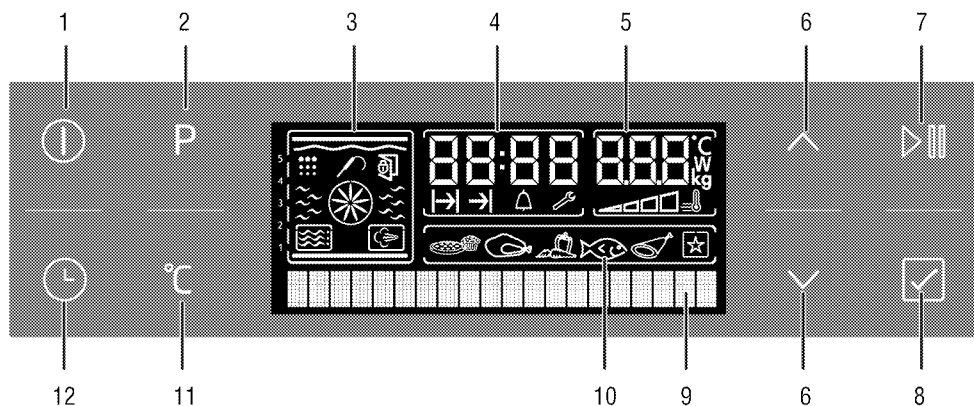
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

2 Všeobecné informácie

Prehľad



- | | | | |
|---|-----------------|---|----------------|
| 1 | Drôtená polička | 5 | Rúčka |
| 2 | Police | 6 | Polohy polic |
| 3 | Plech | 7 | Ovládaci panel |
| 4 | Predné dverka | | |



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

Obsah balenia

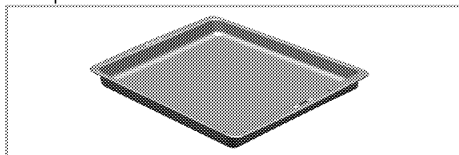


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. Používateľská príručka

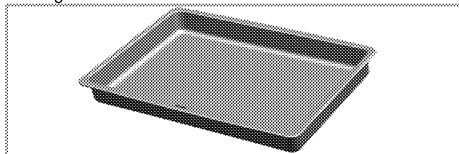
2. Plech do rúry

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



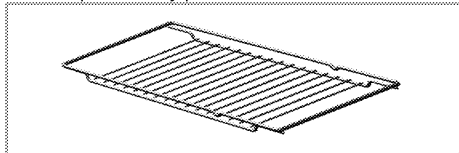
3. Hlboký plech

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



4. Drôtená polička

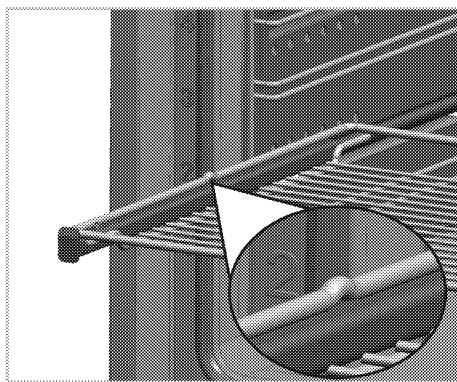
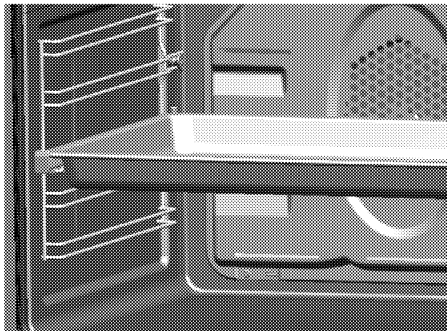
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



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
Dĺžka kábla	max. 2 m
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
Vnútorne 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 priorít, 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 vašim 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 rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.
- Prístroj prenášajte za pomoci najmenej dvoch osôb.



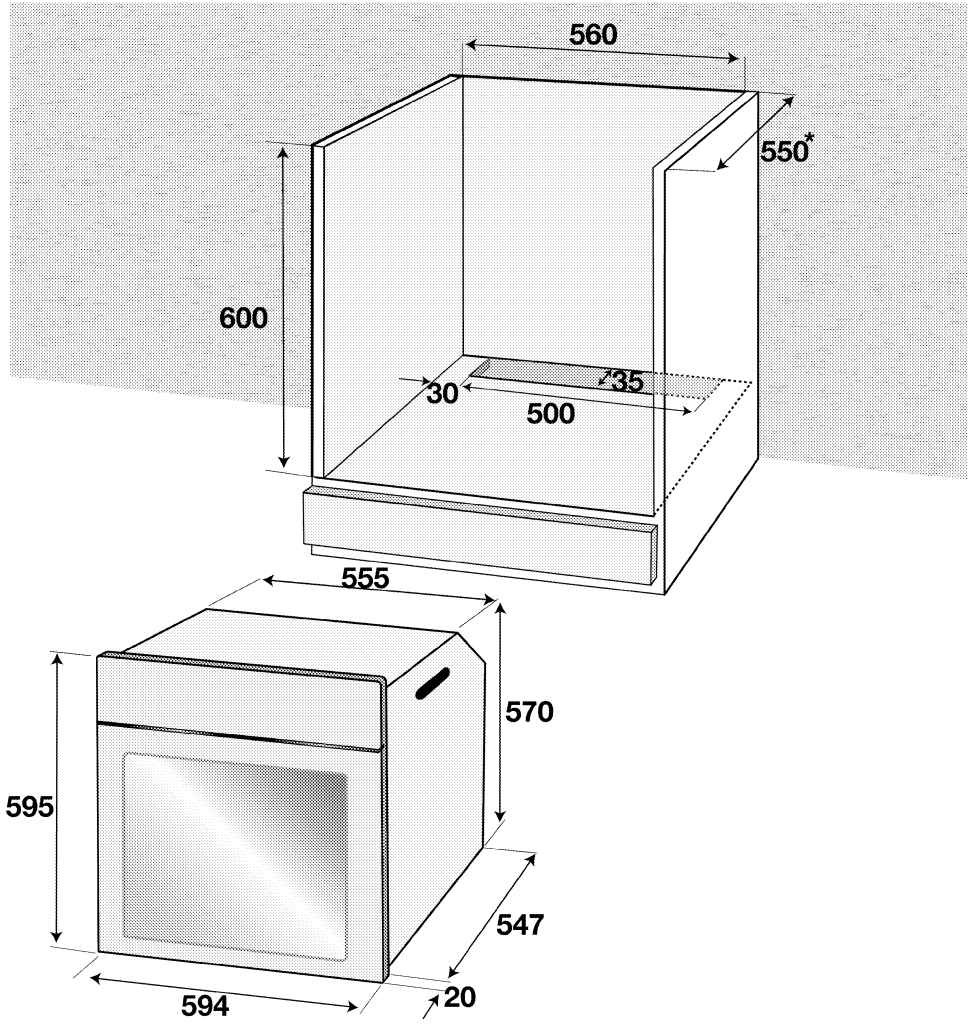
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



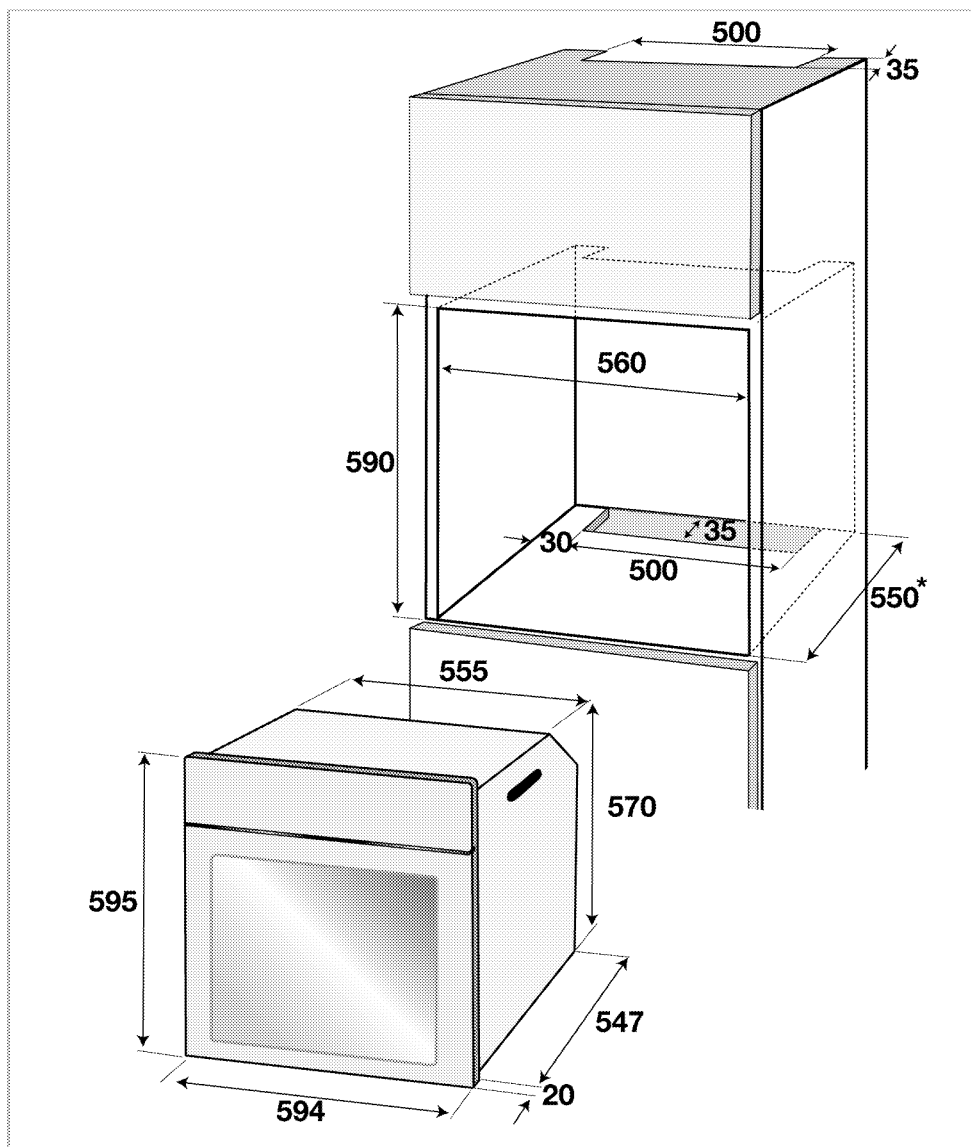
Na držanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dverka a/ani rúčku.



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



* min.



* 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 dvierka, aby ste videli typový štítok.
- Sieťový kábel vášho výrobku musí byť v súlade s tabuľkou „Technické parametre“.

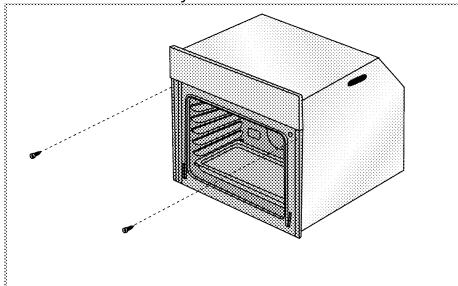
NEBEZPEČENSTVO:
 Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
 Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.

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

Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

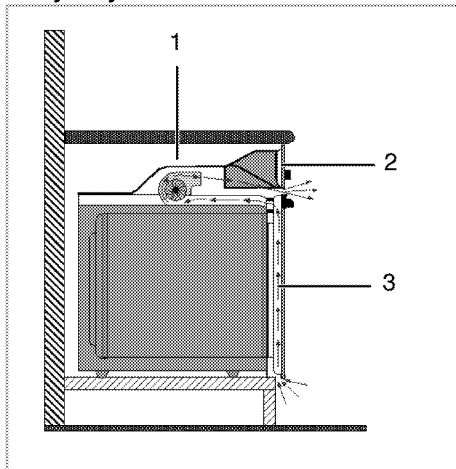
Inštalácia produktu

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.

i 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 dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.
- Na dvíhanie alebo prenášanie výrobku nepoužívajte dvierka, ani rúčku.

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

i 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 dvierka rúry príliš často.

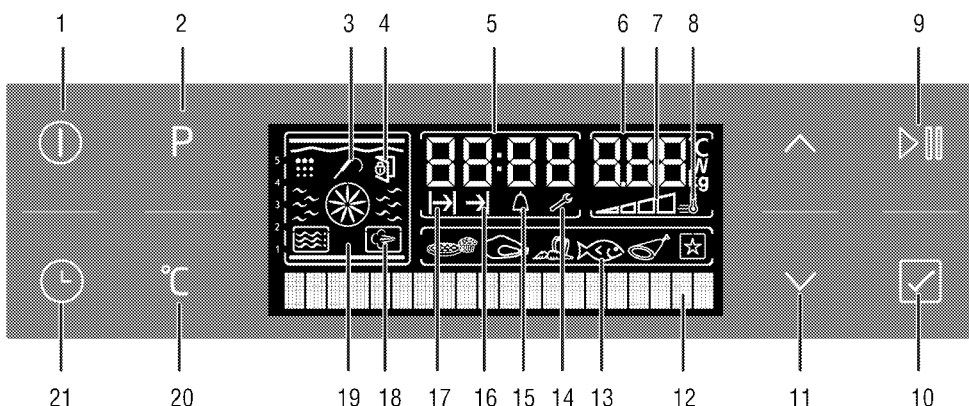
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

Prvé použitie

Nastavenie času



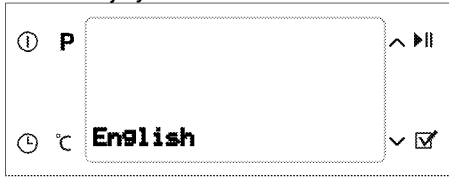
Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP. | 15 | Symbol Alarm |
| 2 | Tlačidlo výberu programu | 16 | Symbol skončenia doby varenia |
| 3 | Symbol sondy mäsa (*) | 17 | Symbol doby varenia |
| 4 | Symbol uzamknutia dvierok (*) | 18 | Symbol varenia parou (*) |
| 5 | Políčko indikátora aktuálneho času | 19 | Zobrazenie funkcií |
| 6 | Políčko indikátora teploty/hmotnosti | 20 | Tlačidlo nastavenia teploty-hmotnosti a rýchleho ohrievania |
| 7 | Symbol vnútornej teploty rúry | 21 | Tlačidlo času a nastavení |
| 8 | Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie) | * | Líši sa v závislosti od modelu produktu. |
| 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 | | |

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

Nastavenie jazyka

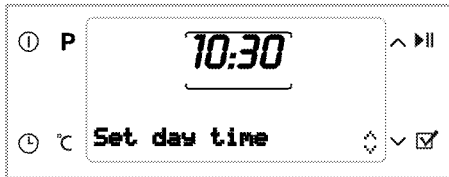


Keď rúru prvýkrát zapnete, na textovom displeji (12) sa zobrazí hlásenie „English (Anglicky)“. Miernym stlačením tlačidla alebo (11) vyberiete požadovaný jazyk. (10) Miernym stlačením tlačidla

potvrdíte výber jazyka.

Obrázka nastavenia jazyka sa zobrazí iba počas prvého spustenia. Jazyk zmeňte pomocou ponuky nastavení. *Ponuka nastavení, strana 28.*

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).
1. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 17.*
2. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
3. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 17*

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 28.*
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 28*



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 kuraťa, 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. Štáva 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!

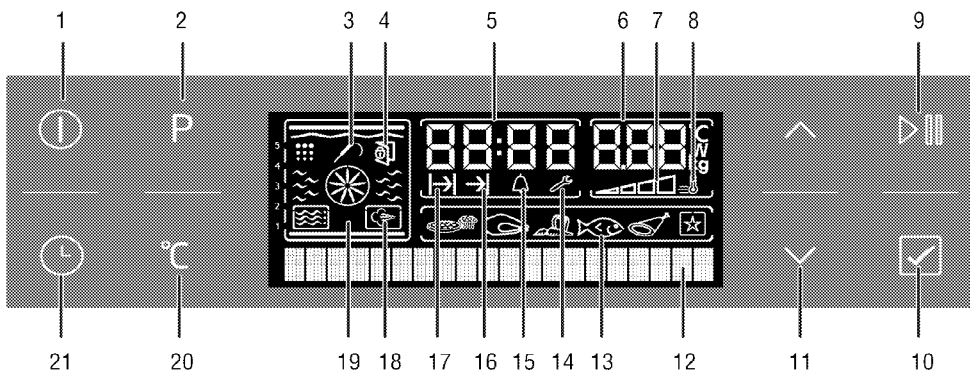
Na grilovanie používajte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masťné jedlo sa môže vznietiť.

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.

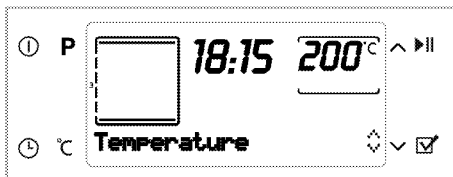
Výber teploty a režimu prevádzky

1. Rúru zapnite stlačením tlačidla Zap./Myp. (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).

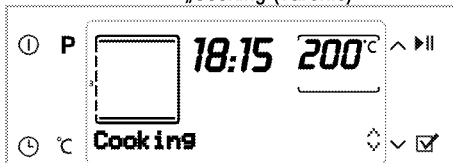


 Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na funkčnom displeji (19) žiadne nastavenie rúry.

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. Stláčajte 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)“.



i Ak sa počas varenia otvorí dverka, na displeji sa zobrazí výstraha „Door open“ (Dverka sú otvorené).

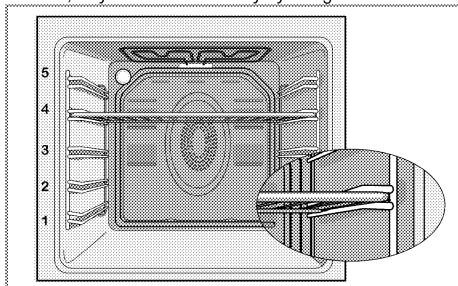
Vypnutie elektrickej rúry

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 ju vyrovnejte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.



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).

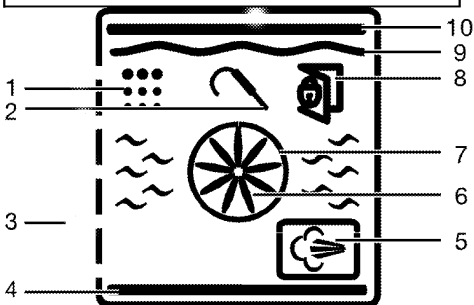
i Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

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 dverka rúry.



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



Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobku.

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

* 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 / Funkcia „Surf“

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.



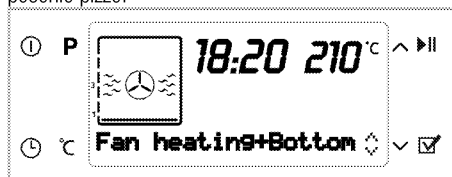
Multi (3-D) varenie

V prevádzke je horné ohrievanie a 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.



Úplné grilovanie + ventilátor

- 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.

Úplné grilovanie

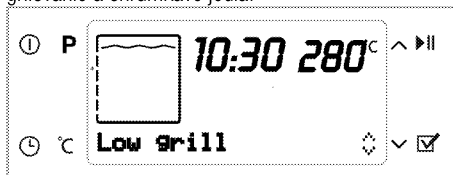
V prevádzke je veľký gril v strope rúry. Je vhodné na grilovanie veľkých porcií mäsa.



- 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.



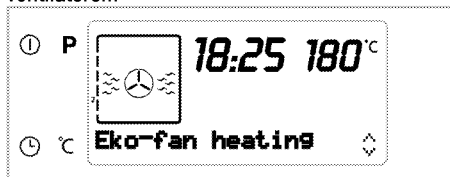
- Malé alebo stredné porcie na grilovanie dajte do správnej polohy na podstavec pod grilovací ohrievač.
- Nastavte teplotu na maximálnu úroveň.
- Po polovici času grilovania otočte jedlo.

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 predĺži.

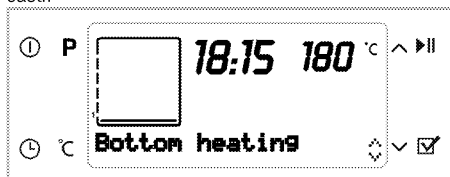
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom“.

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.



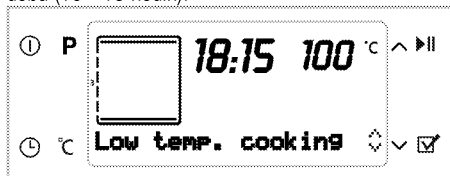
Uchovanie teploty

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).



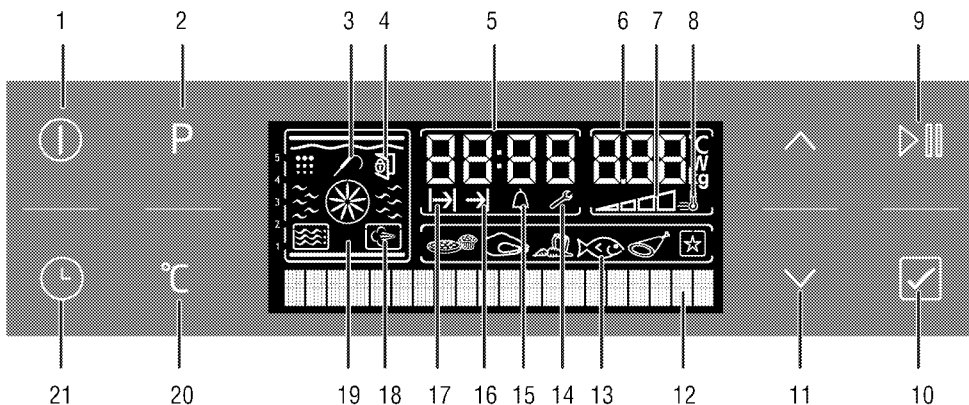
Rozmrazovanie

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.

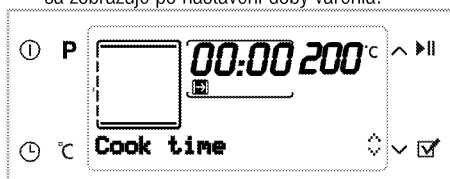




Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 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 ohrevanie)
 - 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 ohrevania
 - 21 Tlačidlo času a nastavení
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu.



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.

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).





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

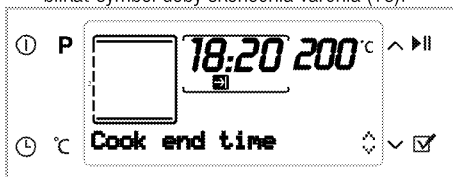
9. Po skončení varenia sa na displeji zobrazí text „Good appetite... Press  to continue“ (Dobrú chuť... pokračujte stlačením tlačidla) a budete počuť zvukový signál.
10. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Ak stlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra bude pokračovať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





11. Ak nestlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra sa automaticky vypne a zobrazí sa aktuálny čas.

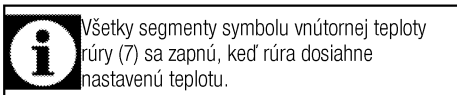
Zapnutie plne automatickej prevádzky


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

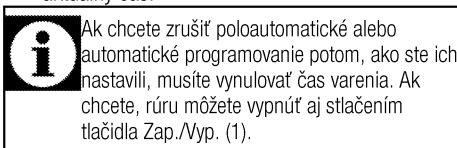
1. Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
 2. Miernym stlačením tlačidla  alebo  (11) vyberiete požadovanú funkciu.
 3. Pre čas varenia jedenkrát stlačte tlačidlo času a nastavení (21), aby ste na textovom displeji (12) zobrazili položku „Cook time (Čas varenia)“. Zároveň bude blikať symbol doby 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, pokým 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.

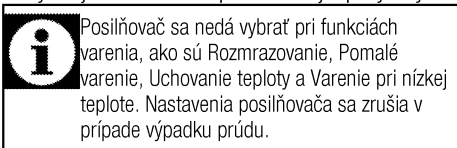


11. Po skončení varenia sa na displeji zobrazí text „Good appetite... Press  to continue“ (Dobrá chuť... pokračujte stlačením tlačidla) a budete počuť zvukový signál.
12. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Ak stlačíte tlačidlo spustenia/zastavenia varenia (9), rúra bude pokračovať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




Nastavenie posilňovača

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



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.


Vypnutie elektrickej rúry

Používanie zámku tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.


 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).

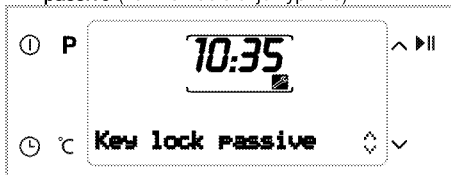


» Po zapnutí zámky tlačidiel sa po stlačení ľubovoľného tlačidla (okrem  na displeji zobrazí hlásenie „Keylock active (Zámka je zapnutá)“.

 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).

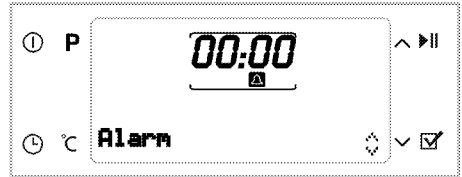




Používanie hodín ako budíka

Hodiny výrobku môžete používať na akékoľvek výstrahy 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. Stláčajte 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 3	175	25 ... 30
Koláče vo forme*	Jedna úroveň		2	180	50 ... 60
Koláče v papierí na pečenie*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovne		3 - 5	175	35 ... 40
	3 úrovne		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Piškvotový koláč*	Jedna úroveň		3	200	8 ... 12
	2 úrovne		3 - 5	175	15 ... 20
	3 úrovne		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Koláčiky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovne		3 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovne		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kysnuté cesto*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovne		3 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovne		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Bohaté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovne		3 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovne		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Droždie*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
Lazane*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Hovadzí stejk (celý)/opekané mäso	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max., potom 180... 190	100 ... 120
Jahňacie 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	60 ... 70
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max., potom 180... 190	55 ... 65
Moriak (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		2	160	100 ... 120
Kuracie mäso v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		2	160	70 ... 100
Fazuľa	Jedna úroveň		2	160	130 ... 150
Baklažán v ohňovzdornej nádobe	Jedna úroveň		2	160	130 ... 150
Stejk - celý	Jedna úroveň		2	160	110 ... 130
Stejk - porciovaný	Jedna úroveň		2	160	100 ... 120
Koláče v papierí na pečenie	Jedna úroveň		2	185	35 ... 40
Koláčiky	Jedna úroveň		2	185	30 ... 35
Kysnuté cesto	Jedna úroveň		2	200	40 ... 45
Bohaté pečivo	Jedna úroveň		2	200	40 ... 45

- Predhrievajte 6 až 7 minút.
- Biele/červené mäso sa musí prevrátiť na panvici skôr, ako sa uvarí.
- 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 lepkavý 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 jedlo zo zeleniny míňa 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.

Pre najlepšie výsledky varenia (ohrievanie s pomocou ventilátora/ohrievanie ventilátorom/funkcia Surfovanie):

- Súčasne môžete variť jedlá z hustého cesta, ako napríklad žemle, koláče v papierí, koláčiky alebo sušienky v 1, 2 alebo 3 plechoch vďaka rovnomernému rozdeľovaniu tepla, ktorú táto funkcia zaručuje.
- Súčasne môžete v 2 plechoch variť jedlá z mokrého cesta, ako napríklad jablkový koláč a ovocnú tortu na plechu.

- Varenie veľkého množstva jedla, ktoré obsahuje veľké množstvá kvapaliny alebo kysnutého cesta, na jednom plechu, zlepši výsledky varenia. Rovnomerné varenie sa dosiahne pri jedlách s veľkým objemom, ktoré rastú počas prívodu horúceho vzduchu aj z bočných stien, pričom táto funkcia nie je súčasťou bežných rúr.
- Vďaka vareniu na viacerých plechoch tejto funkcie môžete šetriť čas a energiu a dosiahnuť dokonalé výsledky varenia.

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.

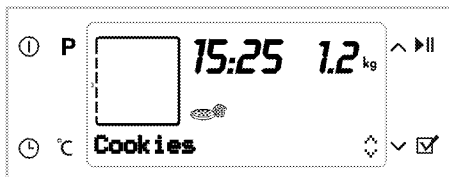
Hmotnosť a čas varenia si môžete zmeniť podľa vášho jedla a chuti.

Výber funkcií sprievodcu varením vykonáte nasledovne:

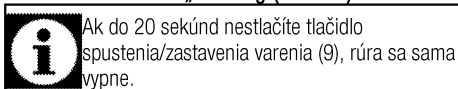
1. Rúru zapnete stlačením tlačidla Zap./Vyp. (1).
2. Stlačením tlačidla výberu programu (2) vyberte zobrazenie komfortných funkcií jedla. V tomto kroku sa na displeji zobrazí nápis „Cakes&Breads&Tarts“ (Koláče, chlieb, torty) a zvýrazní sa symbol komfortného výberu jedla (13).



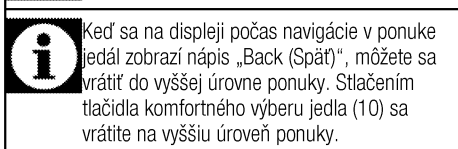
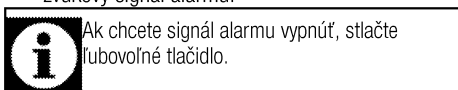
3. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte z hlavnej ponuky (Koláče, chlieb, torty, Hydina, Mäso, Ryby, Špeciálne jedlá) požadovanú komfortnú funkciu jedla.
4. Stlačením tlačidla komfortného výberu jedla (10) potvrdíte želanú ponuku hlavného jedla.
5. Stlačením tlačidla alebo (11) vyberte želané jedlo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



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



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 blikáť.



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 blikáť.
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	Daijánske mäsové guľôčky	Jogurt
Koláčik		Makaróny so syrom	Treska (merlanská)		Sušené jablko
Pískotový koláč		Lazane	Lososové filety		Smažené gaštany
Jablková štrúdlá		Penová torta			
Jablkový koláč					

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 jasů, a to 1, 2, 3 a 4. Stlačením tlačidla  alebo  (11) si vyberte požadovanú úroveň.



Úroveň jasů 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 4 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.
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.



Podčas 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.

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.
Jahňacie kottlety	4..5	20..25 min.
Pečené mäso	4..5	25..30 min. #
Tefacie kottlety	4..5	25..30 min. #
Hriankový chlieb	4	1..2 min.

v závislosti od hrúbky

6 Údržba a starostlivosť

Všeobecné informácie

V prípade pravidelného čistenia sa životnosť produktu predlži 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 ovládacieho panela

Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.



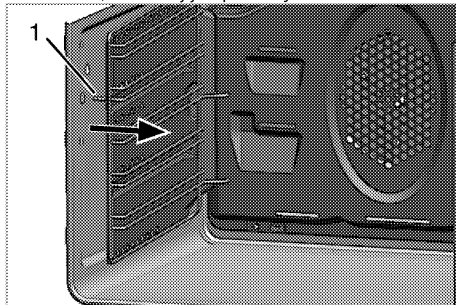
Poškodenie ovládacieho panela!

Na čistenie ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

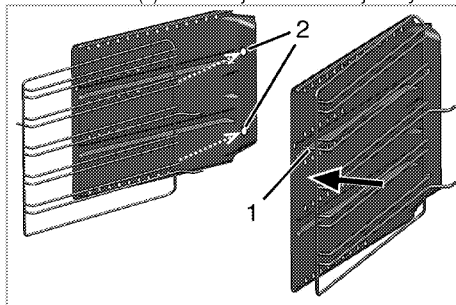
Čistenie rúry

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu

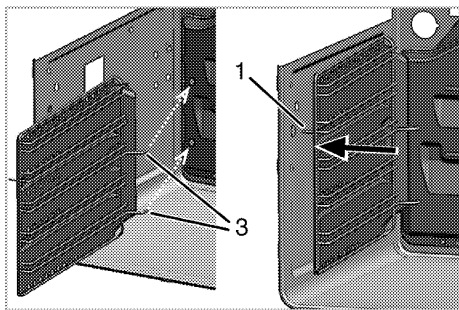
1. Vytiahnite kolík (1) bočného podstavca tak, že ho potiahnete v smere šípky, a to spolu s bočnou stenou, ku ktorej je upevnený.



2. Uplne vyberte bočný podstavec a bočnú stenu potiahnutím smerom k sebe.
3. Ťahaním vyberte bočný podstavec z otvorov (2) na stene rúry.
4. Ak chcete očistiť bočný podstavec a bočnú stenu, produkt očistite pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnou látkou alebo špongie a utrite ho suchou látkou.
5. Umiestnite bočný podstavec tak, že ho potiahnete do otvorov (2) na zadnej strane bočnej steny.



6. Uzamknite bočný podstavec k bočnej stene tak, že potiahnete kolík (1) bočného podstavca v smere šípky.
7. Umiestnite bočný podstavec a bočnú stenu na svoje miesto tak, že potiahnete kolíky (3) do otvorov na zadnej strane steny tak, ako je zobrazené na obrázku.



8. Umiestnite kolík (1) na bočnom podstavci na svoje miesto tak, ako je zobrazené na obrázku.



Uistite sa, že ste správne umiestnili bočný podstavec a bočnú stenu.

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 uhlíčitý).

Čistenie dvierok rúry

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



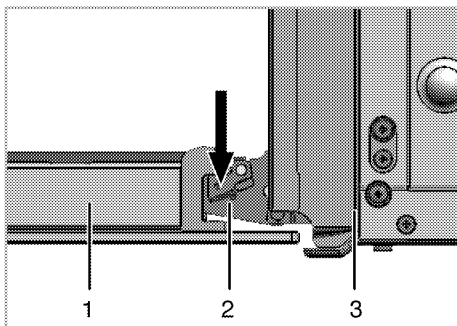
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.



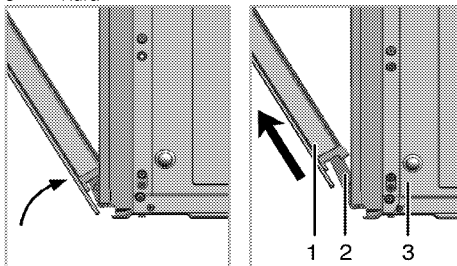
Vnútročné sklo predných dvierok má povrchovú úpravu na zaistenie ľahkého čistenia materiálu. Na čistenie skleneného veka nepoužívajte žiadne ostré drsné čistiace prostriedky, tvrdé kovové škrabky, drôtenky alebo bielidlá, pretože môžu poškriabať povrch. Toto môže zničiť povrchový materiál.

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 praveho a ľaveho pántu.

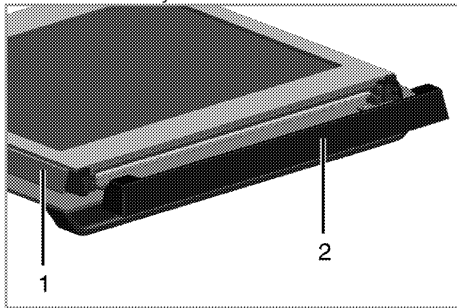


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

Odstránenie vnútročného skla dvierok

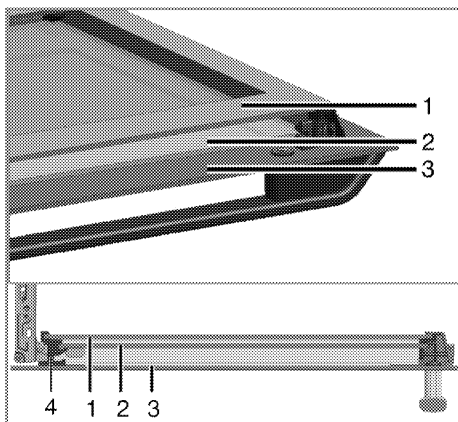
Panel vnútročného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

Otvorte dvierka rúry.



- 1 Rám
- 2 Plastový diel

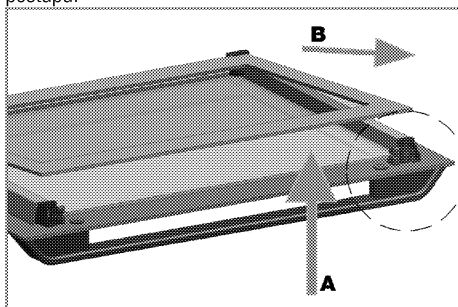
Tahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dvierok.



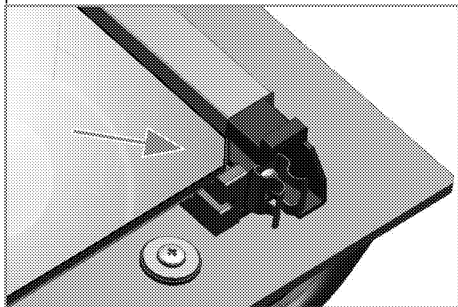
- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Vnútorný sklenený panel
- 3 Vonkajší sklenený panel
- 4 Plastový otvor na sklenený panel - dolný

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.



Vnútorný 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.



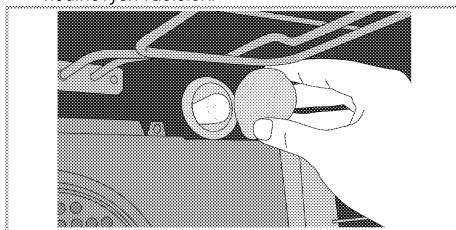
Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 10*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



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 vymeríte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

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 roztrhnúť 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 24)*

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.

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

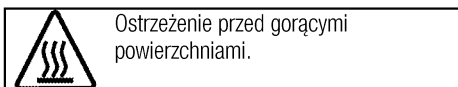
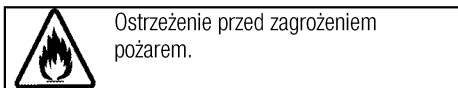
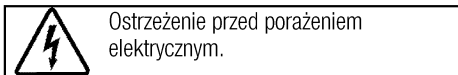
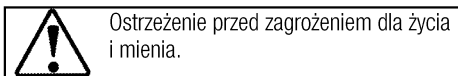
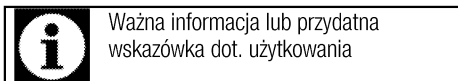
Drogi Kliencie,

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. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa



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.....	7
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	13
Przyszły transport.....	14

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię.....	15
Pierwszy raz	15
Ustawianie czasu	15
Pierwsze czyszczenie	16
Podgrzewanie wstępne.....	16

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.	17
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	17
Tryby pracy	20
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika	22
Blokada przycisków	24
Zegar jako programator alarmu	24
Tabela czasów pieczenia	25
Funkcje książki kucharskiej	27
Menu ustawień	28
Jak obsługiwać grill.....	28
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	28

6 Czyszczenie i konserwacja

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

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 wyłączyć wyrób i odłączyć go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz

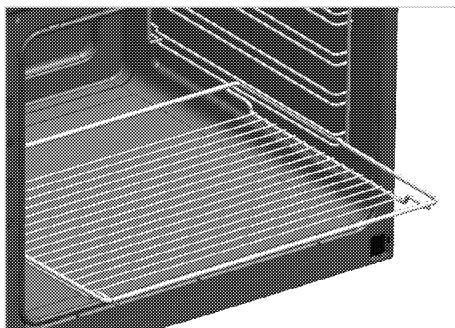
bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.

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

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagranych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.

- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie 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, smażenia, 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 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:

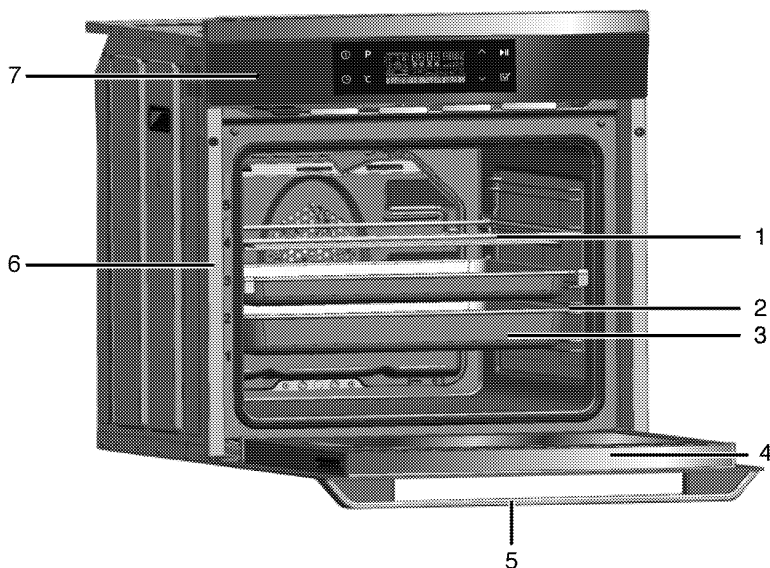
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

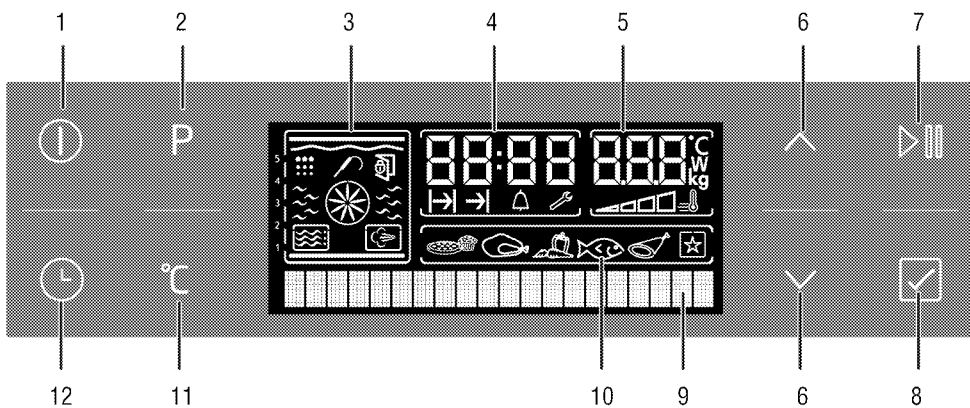
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | | | |
|---|--------------------|---|------------------|
| 1 | Półka druciana | 5 | Uchwyt |
| 2 | Półki | 6 | Pozycje półki |
| 3 | Tacka | 7 | Panel sterowania |
| 4 | Drzwiczki przednie | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 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

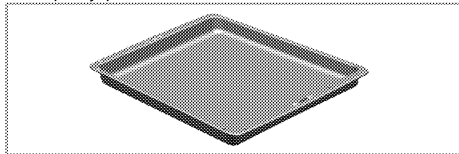


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

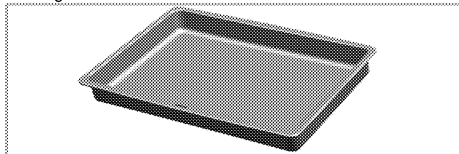
2. Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



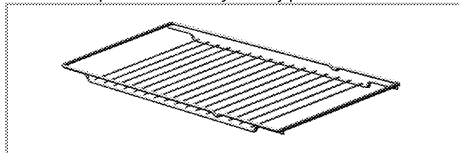
3. Foremka głęboka

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



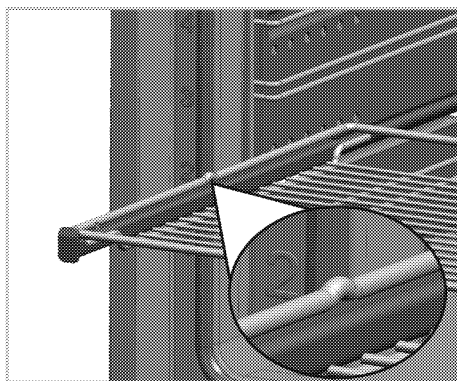
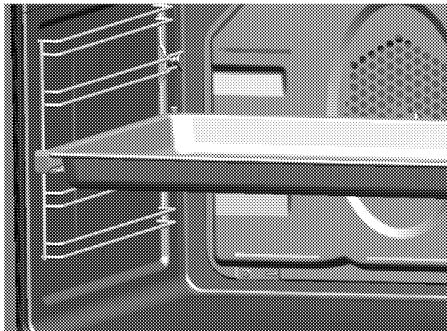
4. Półka druciana

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



5. Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kolki 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
Długość przewodu	maks. 2 m
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

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

** Patrz: *Instalacja, strona 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.

Przed zainstalowaniem

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

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



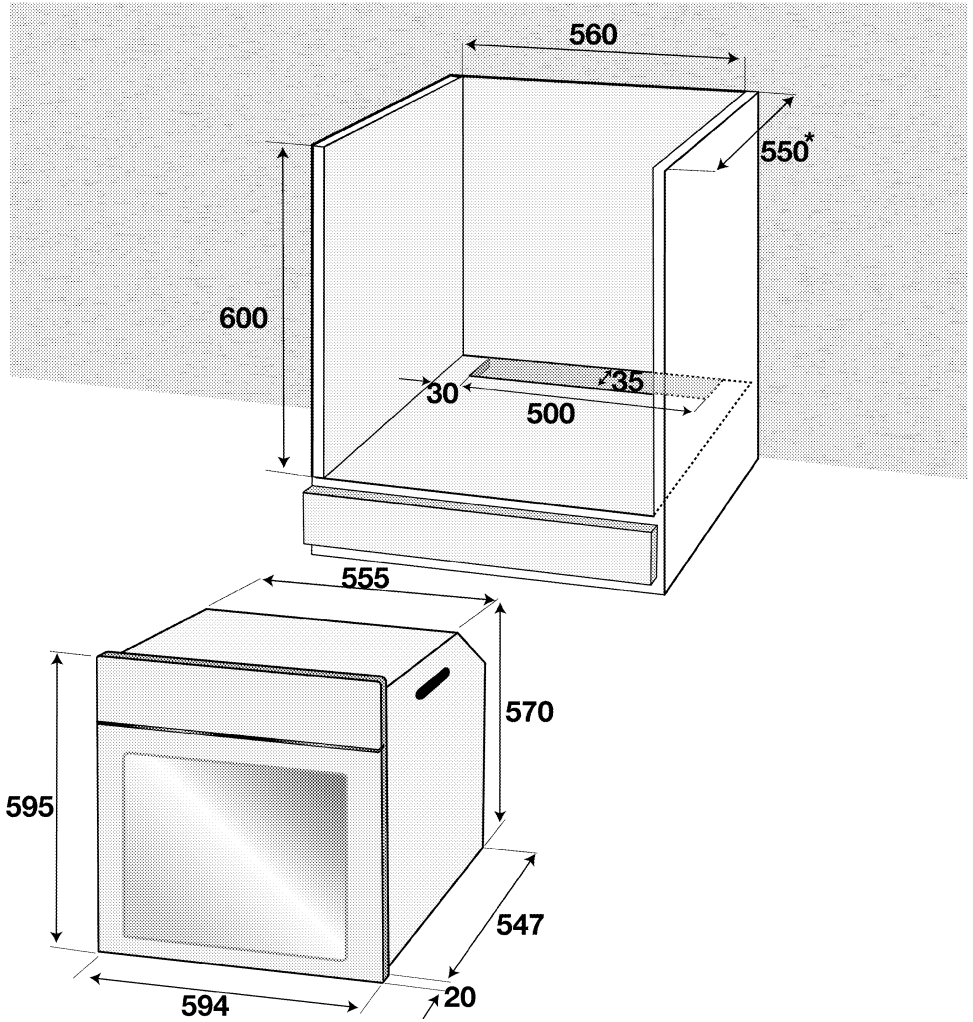
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



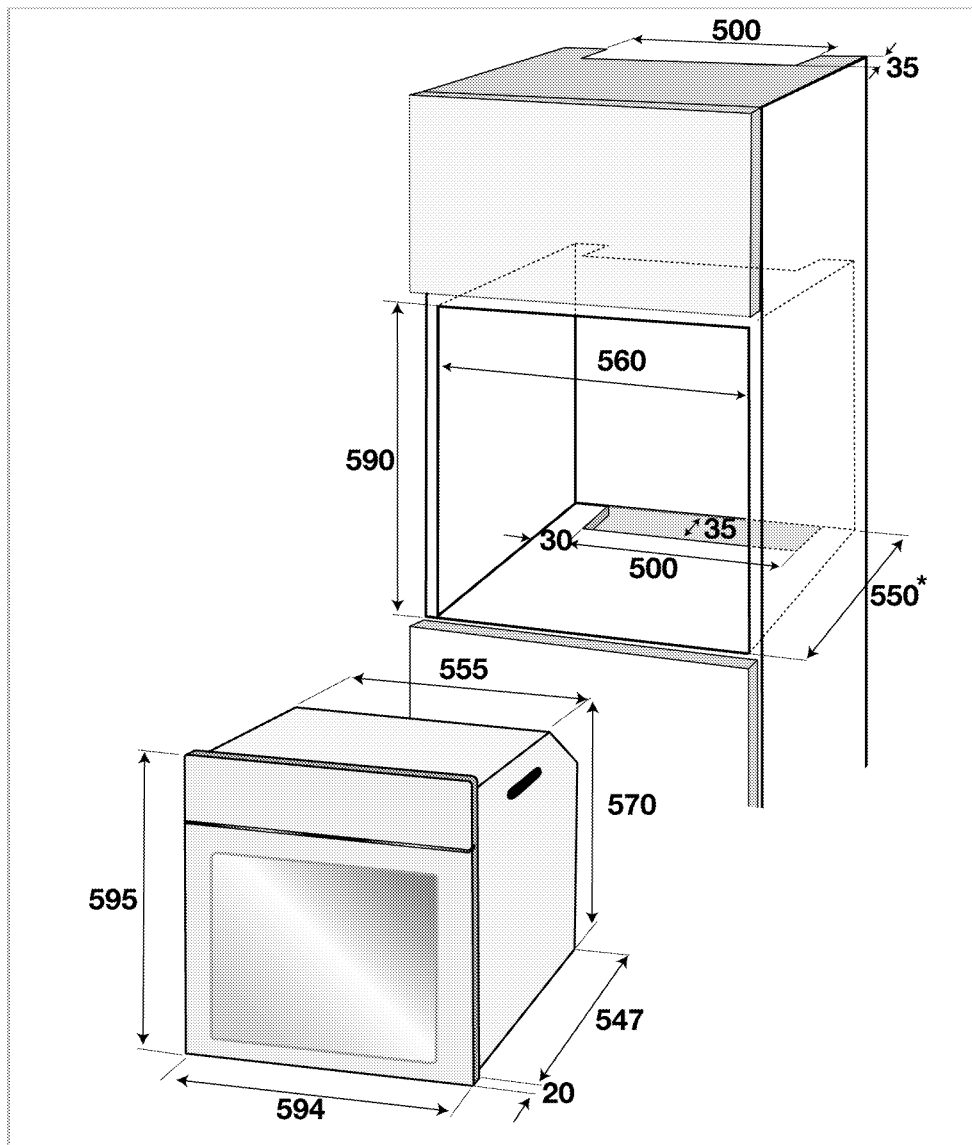
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



* min.



* min.


Instalacja i przyłączenie


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

Przyłączenie elektryczne


Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne”. Zleć

wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

ZAGROŻENIE:

 Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcieniem 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, zwarcieniem 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".

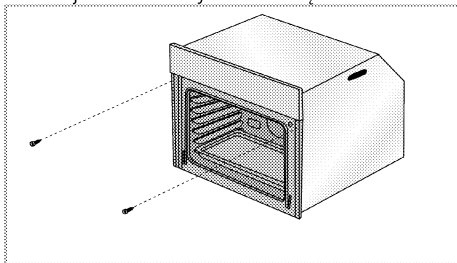
ZAGROŻENIE:

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

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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

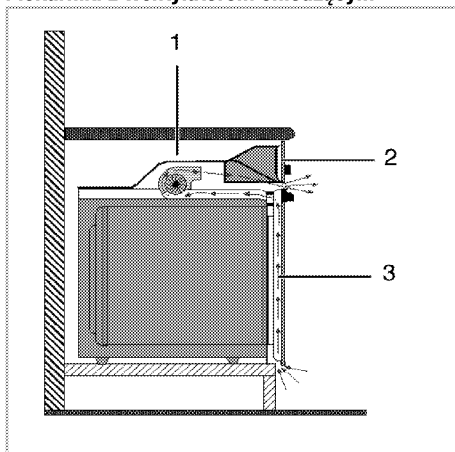
Instalowanie wyrobu

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

Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i taćkę 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.

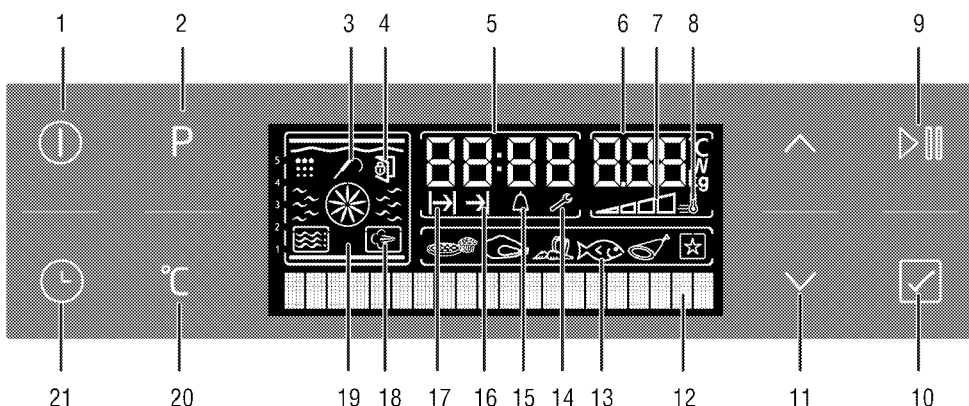
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj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

Pierwszy raz

Ustawianie czasu



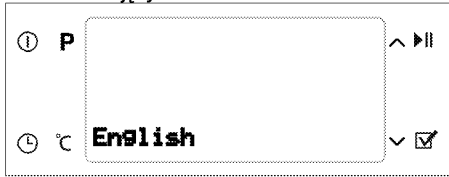
Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.





- | | | | |
|----|---|----|--|
| 1 | Klawisz ZAK./WYŁ. | 14 | Symbol ustawień |
| 2 | Klawisz wyboru programu | 15 | Symbol alarmu |
| 3 | Symbol sondy do pieczenia mięsa (*) | 16 | Symbol końca gotowania |
| 4 | Symbol zamknięcia drzwi (*) | 17 | Symbol czasu gotowania |
| 5 | Pole wskaźnika czasu bieżącego | 18 | Symbol gotowania na parze (*) |
| 6 | Pole wskaźnika temperatury/wagi | 19 | Wyświetlacz funkcji |
| 7 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 20 | Klawisz ustawiania temperatury-wagi i szybkiego podgrzewania |
| 8 | Symbol boostera (szybkie podgrzewanie) | 21 | Klawisz czasu i ustawień |
| 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 | | |
- * Różni się zależnie od modelu piekarnika.

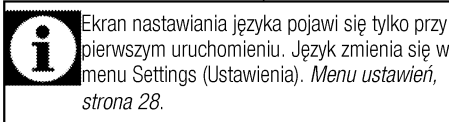
Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
Przed ustawieniem czasu należy ustawić język.

Nastawianie języka

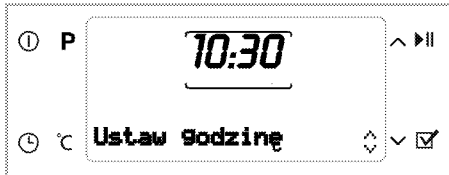


Za pierwszym załączeniem piekarnika na wyświetlaczu tekstu (12) pojawi się "English". Lekko naciśnij  lub  (11) aby wybrać język. (10) Lekko naciśnij

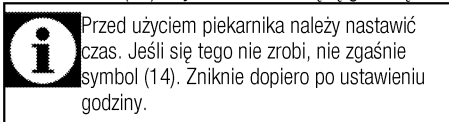
 aby potwierdzić wybór języka.



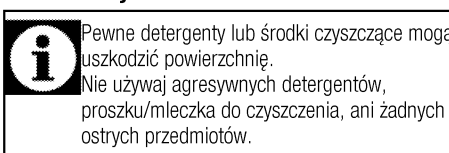
Nastawianie czasu



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



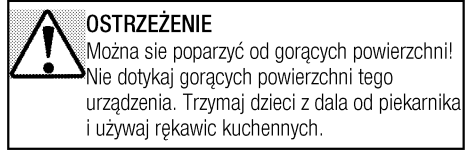
Pierwsze czyszczenie



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.

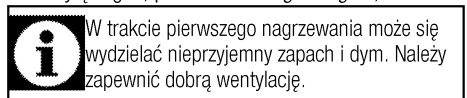


Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
 1. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 17.*
 2. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
 3. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 17*

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 28.*
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 28*



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 ułotnić 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 kąpiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



Zagrożenie pożarem z powodu żywności nienadającej się do grillowania!

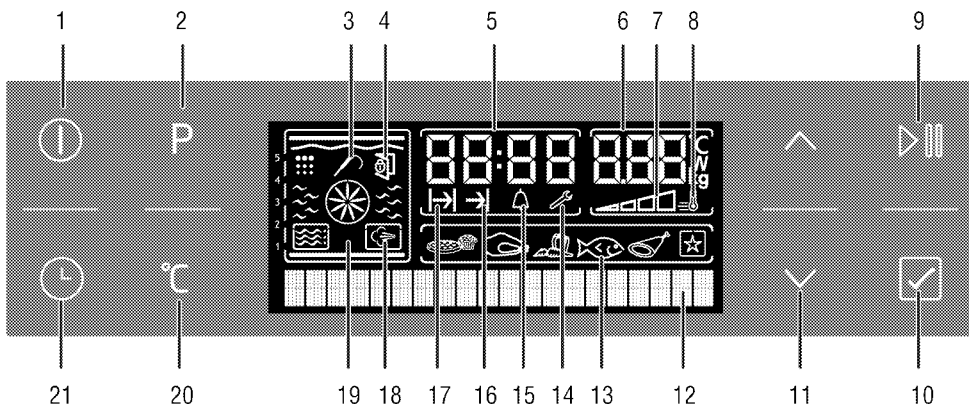
Do grillowania używaj żywności, która nadaje się do gotowania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny





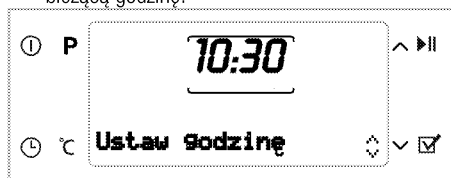
Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.

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.

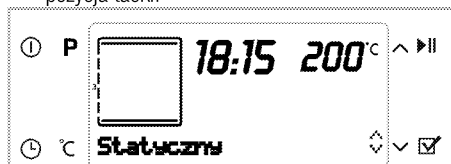
2. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić bieżącą godzinę.



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







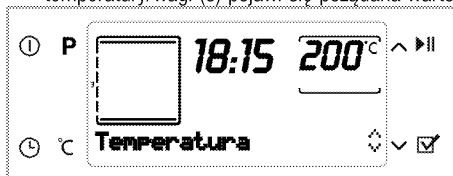
i Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach jeśli na wyświetlaczu funkcji (19) nie nastawi się żadnych jego ustawień.

Nastawianie bieżącej godziny

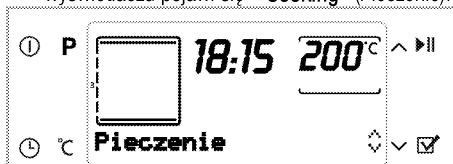
Godzinę można zawsze nastawić ponownie.

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.

- 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).



 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./wył.) (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, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.

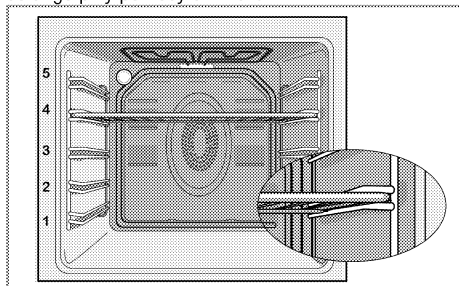
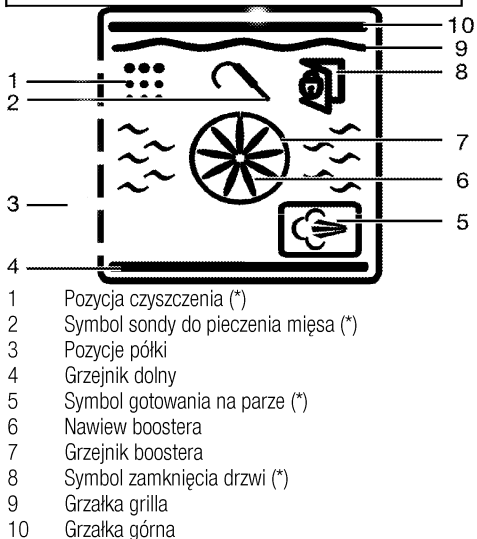


Tabela funkcji

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

	Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.
	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).
	Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migają będą odnośne symbole.
	W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.
	Bieżącej godziny nie można nastawić gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.
	Jeśli w trakcie nastawiania piekarnika przez 20 sekund nie naciśnie się żadnego przycisku, piekarnik sam się wyłączy.
	Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.





Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Funkcja	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Statyczny	200	40-280
Statyczny termo obieg	175	40-280
Surf	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
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	-	-

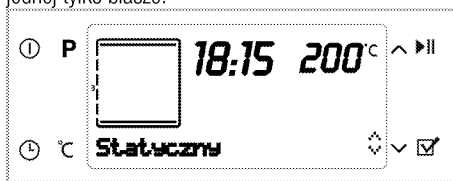
*Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika.

Tryby pracy

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

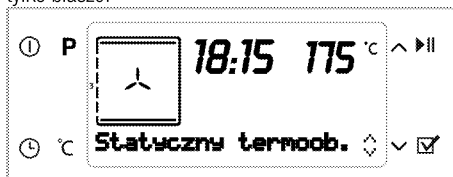
Statyczny

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



Statyczny + wentylator

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



Pieczenie z termoobiegim / Funkcja surfowania

Gojące 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. Piec w jednej tylko blasze.



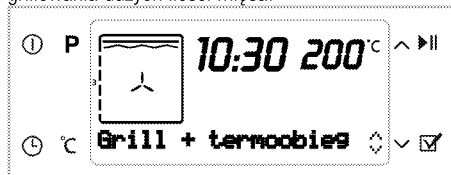
Termoob.+dolna grz.

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



Full grill+termoobieg

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

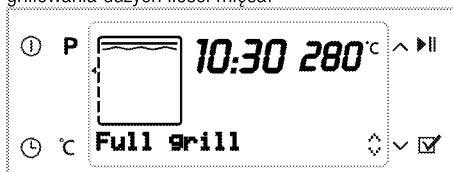


Full grill+termoobieg

- 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

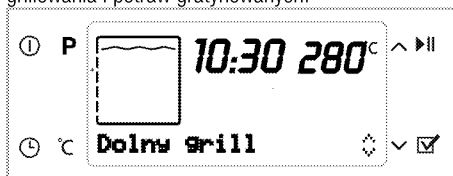
Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.



- 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.

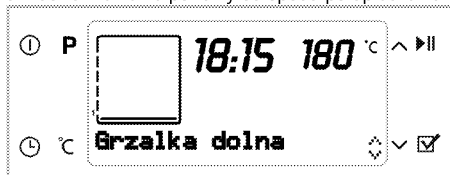
Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli "Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan".

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.



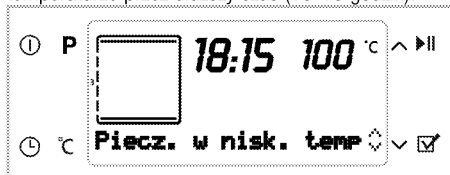
Utrzymywanie w ciepłe

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).



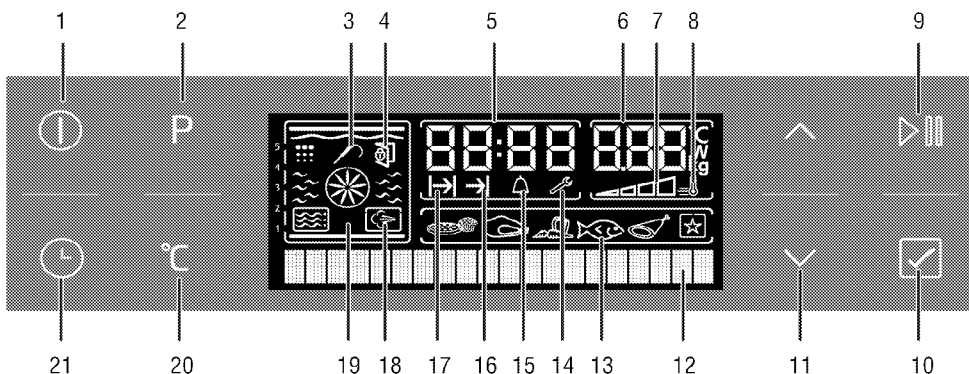
Odszranianie

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

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





Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



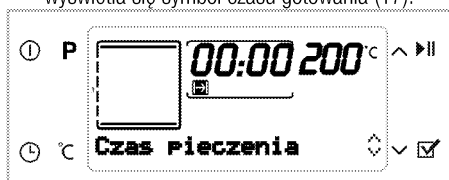
- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
 - 2 Klawisz wyboru programu
 - 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa (*)
 - 4 Symbol zamknięcia drzwi (*)
 - 5 Pole wskaźnika czasu bieżącego
 - 6 Pole wskaźnika temperatury/wagi
 - 7 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
 - 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 - 9 Przycisk start/stop 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./wyl.) (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.

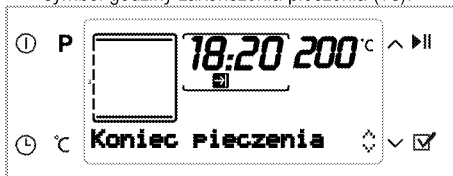
9. Po ukończeniu pieczenia "Good appetite... Naciśnij,  aby kontynuować" pojawia się na wyświetlaczu i odczywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
10. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Za naciśnięciem klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym trybie. 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

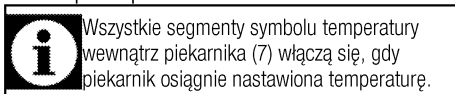
W tym trybie pracy można nastawiać czas trwania gotowania i godzinę jego zakończenia.


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).

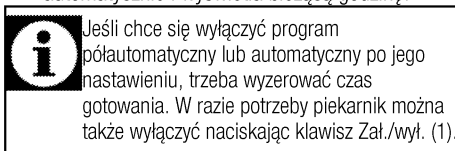


6. Lekko naciśnij  lub  (11) aby nastawić godzinę zakończenia pieczenia.
- » Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu pojawia się symbol End of Cooking Time [Godzina zakończenia pieczenia] (16).
7. Wstaw potrawę do piekarnika i zamknij drzwiczki.
 8. Aby nastawić temperaturę naciśnij 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 wylicza 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.

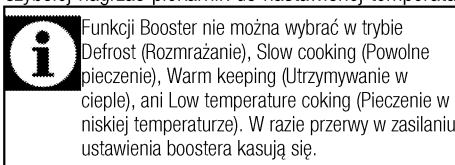


11. Po zakończeniu pieczenia **"Good appetite..."** Naciśnij  aby kontynuować pojawia się na wyświetlaczu i odzywa się dźwiękowy sygnał alarmowy.
12. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny klawisz. Za naciśnięciem klawisza Start/Stop Cooking [Start/stop pieczenia] (9) piekarnik nadal pracuje w wybranym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




Nastawianie boostera

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




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 nastawiona temperaturę, i piekarnik wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.

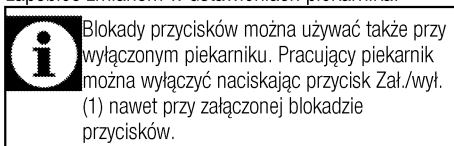
3. Aby wyłączyć funkcję boostera raz po raz naciskaj klawisz Temperature - Weight/ Rapid Heating Setting [Ustawianie temperatury-wagi i szybkiego nagrzewania] (20) aż na wyświetlaczu pojawi się "Booster active" [Booster czynny].
4. Naciśnij  (11) aby wyświetlić 1 "Booster passive" (Booster wyłączony).




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

Wyłączanie piekarnika elektrycznego Blokada przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

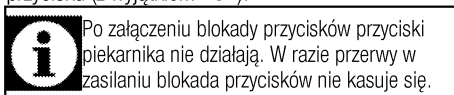


Zakładanie blokady przycisków


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].

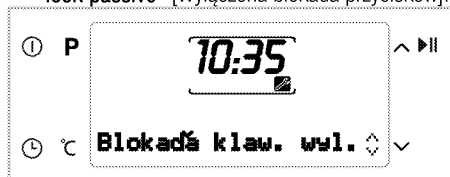


» Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie "Keylock active" [Załączona blokada przycisków] za naciśnięciem dowolnego przycisku (z wyjątkiem ).



Wyłączanie blokady przycisków

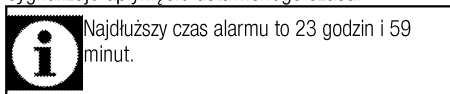
1. Naciśnij  (11) aby wyłączyć blokadę przycisków. Na wyświetlaczu pojawi się "Key lock passive" [Wyłączona blokada przycisków].



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 ustawionego czasu.



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. Naciśnij  (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
			3		
Ciasto w foremce*	Jeden poziom		2	180	50 ... 60
Ciasta w papierze*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		3 - 5	175	35 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Ciasto biszkoptowe*	Jeden poziom		3	200	8 ... 12
	2 poziomy		3 - 5	175	15 ... 20
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Ciasteczka*	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
	2 poziomy		3 - 5	175	30 ... 40
	3 poziomy		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Ciasto*	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
	2 poziomy		3 - 5	200	45 ... 55
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Ciasto zdobne*	Jeden poziom		2	200	25 ... 35
	2 poziomy		3 - 5	200	35 ... 45
	3 poziomy		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ciasto na zaczynie*	Jeden poziom		2	200	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
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 190	60 ... 80
	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	60 ... 70
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30
	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

Przy 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		2	160	100 ... 120
Zapiekanka z kurczaka	Jeden poziom		2	160	70 ... 100
Fasola zwyczajna	Jeden poziom		2	160	130 ... 150
Zapiekanka z obelżyzny	Jeden poziom		2	160	130 ... 150
Befsztyk	Jeden poziom		2	160	110 ... 130
Rostbef	Jeden poziom		2	160	100 ... 120
Ciasta w papierze	Jeden poziom		2	185	35 ... 40
Ciasteczko	Jeden poziom		2	185	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		2	200	40 ... 45
Ciasto ztłobne	Jeden poziom		2	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 warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprrowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość 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 uduśiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszki i wsadź do piekarnika.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia

(podgrzewanie wspomagane nawiewem/podgrzewanie nawiewem/funkcja Surf):

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

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.

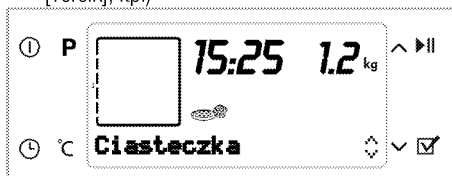
W tym menu temperatura, pozycja półki, waga i funkcje pieczenia nastawiane są automatycznie. Można zmienić wagę i czas pieczenia stosownie do potrawy i własnego gustu.

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 lub (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 lub (11) aby wybrać potrawę (Cookies [Ciasteczka], Cake [Ciasto], Small cake [Torciki], itp.)

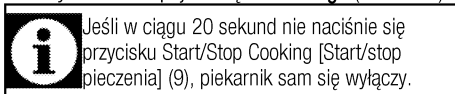


Menu potraw gotowych:

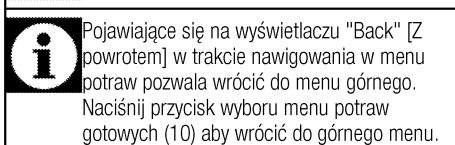
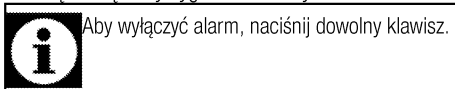
Może się różnić zależnie od modelu

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

6. Wstaw naczynie 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 lub (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.

Ciasto „brownie”		Makaron z serem	Łupacz	Suszone jabłka
Ciasto biszkoptowe		Lazania	Filet z łososia	Pieczone kasztany
Strudel jabłkowy		Moussaka		
Płacek z jabłkami				

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.
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.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym



Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4..5	20...25 min. #
Sznycle z karczaka	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


6 Czyszczenie i konserwacja


Informacje ogólne

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

	ZAGROŻENIE: 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 czyści się miękką ściereczką lub gąbką z 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 panelu sterowania

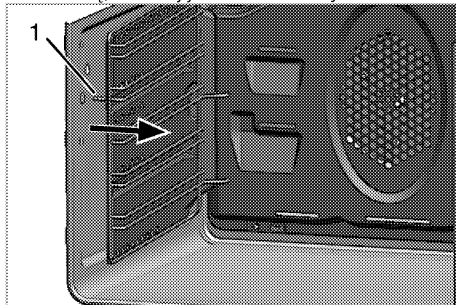
Panel sterowania i pokręta czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

	Uszkodzenie panelu sterowania! Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gałek pokręteł.
--	--

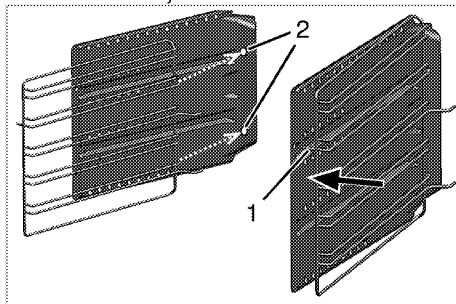
Czyszczenie piekarnika

Abymy oczyścić ścianę boczną

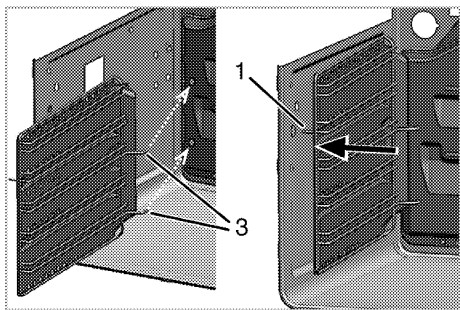
1. Wymij kolek (1) stelażu bocznego wyciągając go w kierunku wskazanym strzałką razem ze ścianką boczną, w której jest zamontowany.



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



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



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



Sprawdź, czy stelaż i ścianka boczna zostały prawidłowo włożone.

Ściany katalityczne

Ściany boczne, lub tylko ściana tylna, wewnątrz 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 drzwiczek piekarnika

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



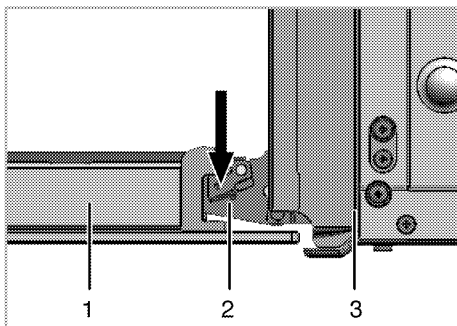
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.



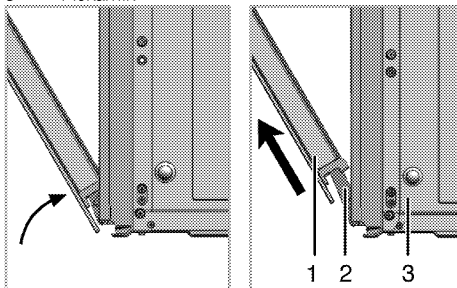
Szyba w drzwiczkach przednich powleczona jest łatwym do czyszczenia materiałem. Nie używaj ostrych iszorstkich środków czyszczących, twardych skrobaczek metalowych, ani myjek czy wybielaczy do czyszczenia szyby w drzwiczkach przednich, ponieważ mogą porysować jej powierzchnię. Może to uszkodzić powłokę.

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.

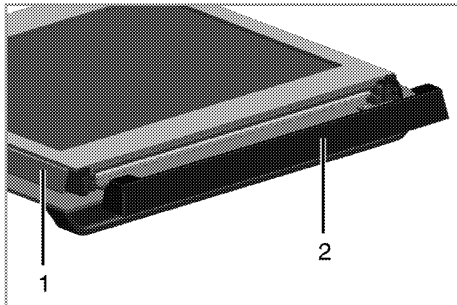


Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wymywanie szyby w drzwiczkach

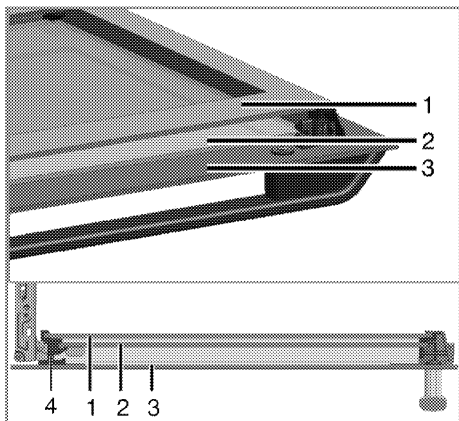
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

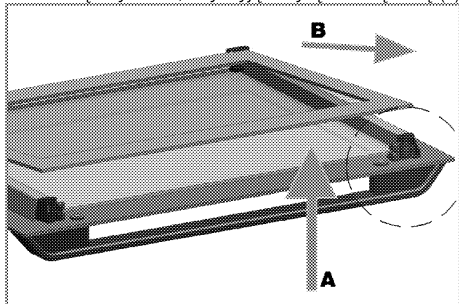
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



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

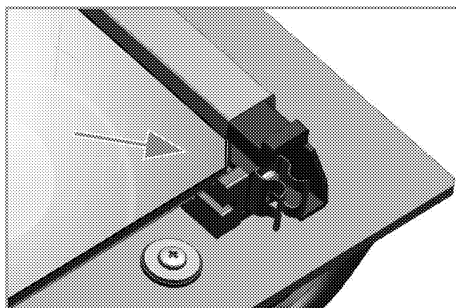
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.

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 fazywanym 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 nadrukami 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.



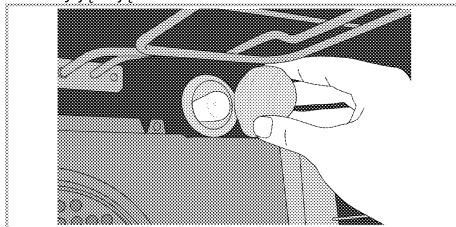
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 10*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



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

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

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

Produkt nie działa.

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

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

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-677), przy ulicy Cybernetyki 7b, 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 rurażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
 - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
 - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
 - e. elementów ze szkła oraz plastiku;
 - f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
 - g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
 - h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. oświadczam, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za w

rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

Gwarant

dy

