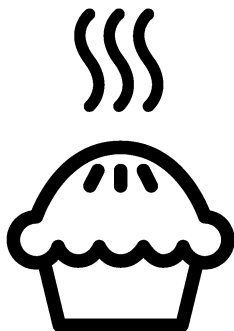




Piekarnik
Instrukcja użytkowania
Trouba
Návod k použití



FSM52331TWDS-FSM52331TXDS-FSM52320TXDS

PL / CZ

485.3020.81/R.AB/14.12.2020/3-1
7786986787-7786986788-7786986789

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,

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

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

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania



Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.



Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.



Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2014/30/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2014/35/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa



1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska 4

Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
Bezpieczeństwo przy pracy z gazem	5
Bezpieczeństwo elektryczne	6
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	8
Zamierzone przeznaczenie.....	12
Bezpieczeństwo dzieci.....	12
Stare urządzenia	12
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych	13

2 Informacje ogólne 14

Opis urządzenia	14
Zawartość opakowania.....	15
Dane techniczne	16
Tabela wtryskiwacza.....	17

3 Instalacja 18

Przed zainstalowaniem	18
Instalacja i przyłączenie.....	20
Zmiana rodzaju gazu	25
Przyszły transport.....	27

4 Przygotowanie 28

Jak oszczędzać energię.....	28
Pierwszy raz.....	28
Ustawianie czasu.....	28

Pierwsze czyszczenie.....	29
Podgrzewanie wstępne	29

5 Jak używać płyty kuchennej 30

Ogólne informacje o gotowaniu	30
Użytkowanie płyt kuchennych.....	30

6 Jak obsługiwać piekarnik 32

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu	32
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny	33
Korzystanie z funkcji pary	33
Tryby pracy	34
Korzystanie z zegara piekarnika	36
Tabela czasów pieczenia.....	39
Jak obsługiwać grill.....	41
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu	41

7 Czyszczenie i konserwacja 42

Informacje ogólne	42
Czyszczenie płyty	42
Czyszczenie panelu sterowania	43
Czyszczenie piekarnika	43
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.	45
Wymywanie szyby w drzwiczkach.....	46
Wymiana lampki w piekarniku.....	47

8 Rozwiązywanie problemów 48

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym

dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Nie wolno ustawiać tego urządzenia na podłodze pokrytej wykładziną dywanową. W przeciwnym razie brak przepływu powietrza pod urządzeniem spowoduje przegrzanie jego części elektrycznych. Może to spowodować problemy.

- 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 pokręta funkcjonalne.

Bezpieczeństwo przy pracy z gazem

- Wszelkie prace na urządzeniach i instalacjach gazowych może prowadzić wyłącznie autoryzowany i kwalifikowany personel.
- Przed instalacją należy upewnić się, że warunki w miejscowej sieci rozdzielczej (rodzaj i ciśnienia gazu) są kompatybilne z ustawieniami urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przyłączone do systemu

usuwania produktów spalania. Należy je zainstalować i przyłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Szczególną uwagę należy zwrócić na odnośne wymagania dotyczące wentylacji; Patrz *Przed zainstalowaniem, strona 18*

- **UWAGA:** Skutkiem użytkowania kuchenki gazowej jest ciepło, wilgoć oraz produkty spalania w pomieszczeniu, w którym ją zainstalowano. Należy zapewnić dobre przewietrzanie kuchni, zwłaszcza w czasie użytkowania kuchenki: utrzymywać naturalne otwory drożne lub zainstalować wentylator mechaniczny (okap z wyciągiem mechanicznym). Długotrwałe intensywne użytkowanie tego urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, np. poprzez zwiększenie poziomu wentylacji mechanicznej tam, gdzie jest obecna.
- Prawidłowość działania urządzeń i układów gazowych musi być regularnie sprawdzana.

Regulator, przewód giętki i jego zacisk muszą być regularnie sprawdzane i wymieniane w okresach zalecanych przez producenta lub w razie potrzeby.

- Regularnie czyść palniki gazowe. Płomienie powinny być błękitne i powinny palić się równo.
- Ten produkt może być wykorzystywany wyłącznie w pomieszczeniu, w którym zamontowano odpowiednio wyregulowany i działający czujnik tlenu węgla. Należy się upewnić, że czujnik tlenu węgla działa prawidłowo i jest często serwisowany. Czujnik tlenu węgla należy zainstalować maksymalnie 2 metry od produktu.
- W urządzeniach gazowych potrzeba dobrego spalania. W razie niecałkowitego spalania może powstawać tlenek węgla (CO). Tlenek węgla jest bezbarwnym, bezwonnym i bardzo trującym gazem o skutkach śmiertelnych nawet w bardzo małych dawkach.
- Poproś miejscowego dostawcę gazu o informację o telefonach alarmowych

służb gazowych i środkach bezpieczeństwa na wypadek ulatniania się gazu.

Co robić, gdy poczuje się zapach gazu

- Nie używaj otwartego ognia i nie pal tytoniu. Nie używaj żadnych przełączników elektrycznych (np. wyłącznika światła, czy dzwonka u drzwi itd.). Nie używaj telefonu stacjonarnego ani komórkowego. Zagrożenie wybuchem i zatruciem!
- Zamknij wszystkie zawory na urządzeniu gazowym i gazomierzach.
- Otwórz drzwi i okna.
- Sprawdź szczelność wszystkich rur i połączeń. Jeśli nadal czuć gaz, wyjdź z mieszkania.
- Ostrzeż sąsiadów.
- Wezwij straż pożarną. Użyj telefonu poza domem.
- Nie wracajcie na teren nieruchomości, dopóki nie zostanie zapewnione bezpieczeństwo.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis.

Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie 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 urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia 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.
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia

przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.

- Urządzenie 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.
- Tylina powierzchnia urządzenia nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłączy gazowe/elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko

upoważniony i wykwalifikowany personel.

- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzaných części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po

zetknięciu z gorącymi powierzchniami.

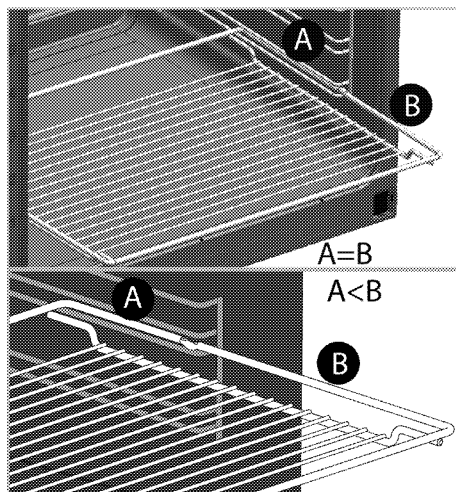
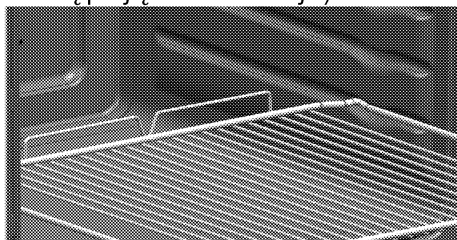
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków

metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby."

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

- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający 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 popękanałą szybą w przednich drzwiczkach.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla

tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Nie zamykaj pokrywy, zanim płyta nie ostygnie wystarczająco. Przed otwarciem pokrywy należy ją wytrzeć do sucha, aby woda nie przedostała się do tylnych i wewnętrznych części piekarnika.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.
- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może ono stać na podstawie ani cokole.
- **OSTRZEŻENIE:** Smażenie na kuchence w tłuszczu lub oleju bez dozoru może być niebezpieczne i może doprowadzić do pożaru. NIE próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz kuchenkę, a następnie stłum płomień, np.

pokrywką lub kocem gaśniczym.

- **UWAGA:** Gotowanie należy nadzorować. Krótkie gotowanie należy stale nadzorować.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarowe: Nie stawiaj niczego na powierzchniach do gotowania.

Dotyczy układu parowego:

- Podczas pieczenia wspomaganego parą para może się wydostać na zewnątrz, jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte. Może to spowodować zagrożenie poparzeniem. Przy otwieraniu drzwi piekarnika należy zachować ostrożność.
- Wilgoć pozostała w piekarniku po pieczeniu wspomaganym parą może powodować korozję. Po pieczeniu wspomaganym parą należy poczekać aż wnętrze piekarnika wyschnie. Nie wolno przez dłuższy czas przechowywać wilgotnej żywności w piekarniku.
- Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę

butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.

- Podczas pieczenia wspomaganego parą nie wolno używać przyborów ani naczyń, które mogą zardzewieć.
- Nie zeszkrobuj osadu wapiennego, który może gromadzić się w naczyniu na dnie piekarnika, poprzez skrobanie. W przeciwnym razie podstawa urządzenia zostanie uszkodzona.
- Nie używać środków czyszczących zawierających kwasy lub chlorki do czyszczenia pojemnika w podstawie piekarnika.
- W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.
- Aby usunąć osad wapienny, który może pojawić się w naczyniu z wodą, znajdującym się na podstawie piekarnika, po gotowaniu na parze - łatwe

czyszczenie parą, dodaj 350 cm³ octu (kwasowość octu nie może przekraczać 6%) do naczynia, znajdującego się na podstawie piekarnika w temperaturze otoczenia po każdych 2 lub 3 użyciach, a następnie odczekać 30 minut. Po 30 minutach wyczyścić miękką wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą szmatką.

- W trakcie pieczenia wspomaganego parą zaleca się dodać wodę w ilości określonej w tabeli gotowania. 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.
- Upewnij się, że przyłączy gazu zainstalowany jest tak, że nie powoduje wycieku gazu.

Zamierzone przeznaczenie

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

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla

dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

- Urządzenia elektryczne i/lub gazowe są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).

Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy

przekazać go do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie

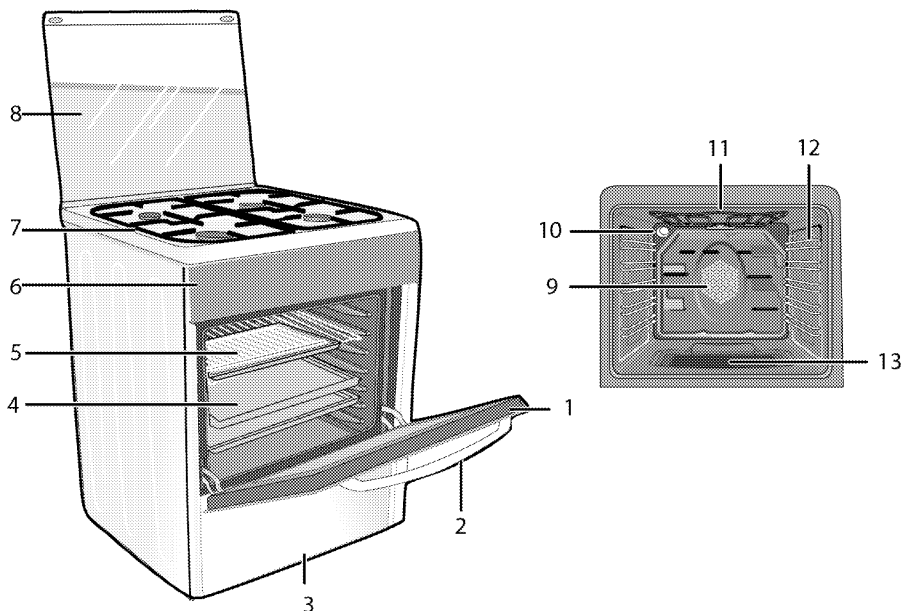
zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

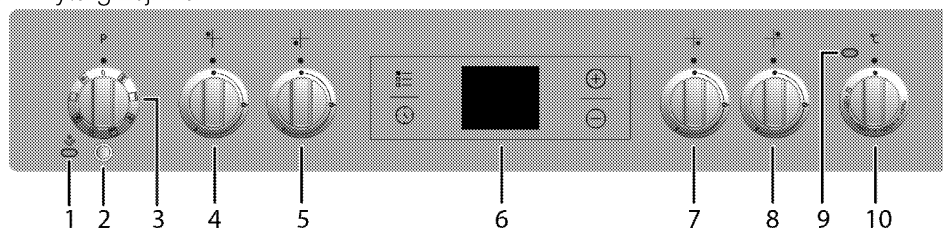
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- | | |
|----------------------|---|
| 1 Drzwiczki przednie | 8 Pokrywa górna |
| 2 Uchwyt | 9 Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 3 Część dolna | 10 Lampka |
| 4 Tacka | 11 Element grzejny grilla |
| 5 Półka druciana | 12 Pozycje półki |
| 6 Panel sterowania | 13 Zasobnik wody |
| 7 Płyta grzejnika | |



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 Lampka pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego | 6 Czasomierz cyfrowy |
| 2 Przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego | 7 Palnik pomocniczy Przedni prawy |
| 3 Pokrętko wyboru funkcji | 8 Palnik normalny Tylny prawy |
| 4 Palnik normalny Tylny lewy | 9 Lampka termostatu |
| 5 Palnik szybki Przedni lewy | 10 Pokrętko termostatu |

Zawartość opakowania

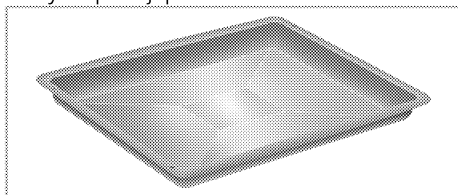
i Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu.

Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. Instrukcja użytkowania

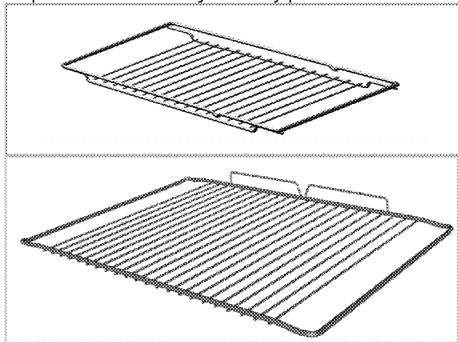
2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



3. Ruszt druciany

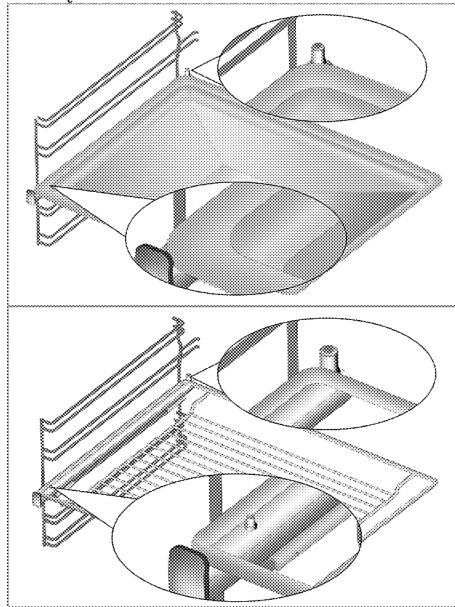
Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



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

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

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



Dane techniczne

DANE OGÓLNE	
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	850 mm/500 mm/600 mm
Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.4 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kategoria wyrobu gazowego	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Typ/ciśnienia gazu	NG 20/20 mbar
Łączne zużycie gazu	7.9 kW
Konwersja na typ/ciśnienie gazu ^s - opcjonalna	NG G2.350/13 mbar LPG G 30/37 mbar - LPG G 30/28-30 mbar - Propan 31 /37 mbar
PŁYTA KUCHENNA	
Palniki	
Tylny lewy	Palnik normalny
Moc	2 kW
Przedni lewy	Palnik szybki
Moc	2.9 kW
Przedni prawy	Palnik pomocniczy
Moc	1 kW
Tylny prawy	Palnik normalny
Moc	2 kW
PIEKARNIK/GRILL	
Piekarnik główny	Wspomagane wentylatorem
Oświetlenie wewnętrzne	15-25 W
Zużycie energii el. przez grill.	1.6 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.

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

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

i 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.

Tabela wtryskiwacza

Pozycja strefy płyty kuchennej	2 kW Tylny lewy	2.9 kW Przedni lewy	1 kW Przedni prawy	2 kW Tylny prawy
Typ/ciśnienia gazu				
2E (G20)/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
3B/P (G30)/37 mbar	66	80	47	66
2Ls (G2.350)/13mbar	131	165	95	131
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

Dysze, które nie zostały dostarczone
wraz z produktem, można zakupić w
autoryzowanym serwisie.

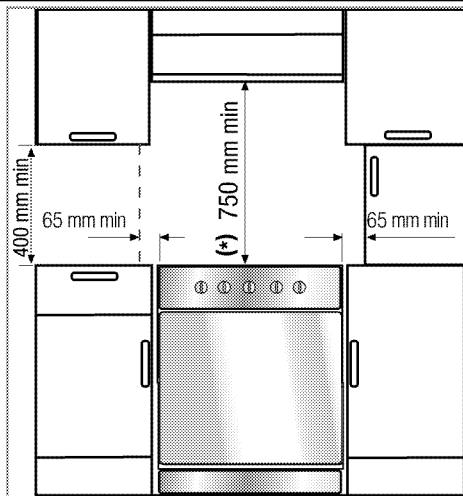
3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym razie 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 i gazowej to obowiązki klienta.
-  Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.
-  Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go. Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Aby zapewnić zachowanie odpowiedniego odstępu na przepływ powietrza pod tym wyrobem zalecamy zamontowanie go na solidnej podstawie, której nóżki nie zagłębiają się w dywan lub wykładzinę dywanową. Podłoga kuchni musi unieść masę urządzenia plus dodatkowy ciężar naczyń i żywności.



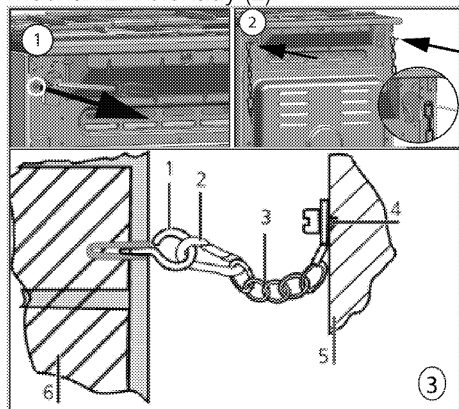
- Urządzenie te odpowiada klasie 1, tzn. można je ustawić tyłem i **jednym** bokiem do ścian kuchni, mebli kuchennych, czy urządzeń dowolnych rozmiarów. Meble lub sprzęty kuchenne po **drugiej** stronie nie mogą być większe.
- Można go używać razem z szafkami po obu stronach, ale należy zachować minimalny odstęp 400 mm ponad poziomem płyty grzewczej zachowaj boczny odstęp 65 mm pomiędzy tym urządzeniem a ścianą, ścianką działową lub wysoką szafką kuchenną.
- Można go także używać w pozycji wolnostojącej. Zachowaj minimalny odstęp 750 mm ponad powierzchnią płyty kuchennej.
- (*) Jeśli nad kuchenką ma być zainstalowany wyciąg, sprawdź wysokość instalacji w instrukcji wytwórcy wyciągu. Jeśli nie określono żadnego rozmiaru w instrukcji okapu, wysokość ta powinna wynosić co najmniej 650 mm.
- Sąsiadujące z urządzeniem meble kuchenne muszą być odporne na

wysoką temperaturę (co najmniej do 100 °C).

Łańcuch bezpieczeństwa

Jeśli urządzenie ma 2 łańcuchy zabezpieczające;

Urządzenie to należy zabezpieczyć przed przewróceniem mocując je dwoma łańcuchami bezpieczeństwa dostarczonymi wraz z piekarnikiem. Umocuj hak (1) używając odpowiedniego kołka wbitego w ścianę kuchni (6) i bezpiecznie zaczepek łańcuch bezpieczeństwa (3) o hak, wykorzystując mechanizm blokady (2).

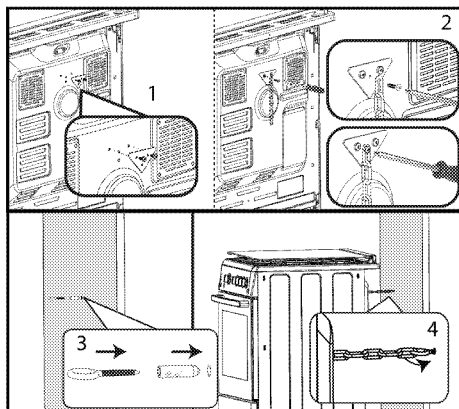


- 1 Hak stabilizujący
- 2 Mechanizm blokady
- 3 Łańcuch bezpieczeństwa
- 4 Mono przytwierdź łańcuch do tyłu piekarnika.
- 5 Tył piekarnika
- 6 Ściana kuchni

Jeśli urządzenie ma 1 łańcuch zabezpieczający;

Urządzenie należy zabezpieczyć przed przewróceniem poprzez zamocowanie piekarnika dostarczonym łańcuchem zabezpieczającym.

W celu zabezpieczenia urządzenia łańcuchem należy wykonać czynności przedstawione na poniższej ilustracji.



i Łańcuch stabilizujący musi być jak najkrótszy, aby uniemożliwić przechylenie się piekarnika w przód. Przechyłom bocznym zapobiega łańcuch poprzeczny.

Łańcuch stabilizujący kuchenki bez otworu na zaczep uchwyty.

Wentylacja pomieszczenia

Wszystkie pomieszczenia powinny być wyposażone w okno, które można otwierać (lub podobne rozwiązanie). W przypadku niektórych pomieszczeń konieczny może być również stały otwór wentylacyjny. Powietrze do spalania jest pobierane z pomieszczenia, a produkty spalania ulatniają się bezpośrednio do pomieszczenia. Dobra wentylacja jest niezwykle ważna dla bezpiecznego użytkowania produktu.

Pomieszczenia z drzwiami i/lub oknami otwieranymi bezpośrednio na zewnątrz budynku

Drzwi i/lub okna otwierane bezpośrednio na zewnątrz budynku muszą tworzyć otwór wentylacyjny o łącznych wymiarach określonych w poniższej tabeli stworzonej na podstawie całkowitej mocy gazowej urządzenia (całkowite zużycie mocy gazowej urządzenia przedstawiono w tabeli specyfikacji technicznych w niniejszej instrukcji obsługi). Jeśli drzwi i/lub okna

nie zapewniają łącznego otworu wentylacyjnego odpowiadającego całkowitemu zużyciu gazu przez urządzenie zgodnie z poniższą tabelą, wówczas należy stworzyć dodatkowy stały otwór wentylacyjny w pomieszczeniu, aby zapewnić osiągnięcie minimalnych wymagań dotyczących łącznej wentylacji dla całkowitego zużycia gazu przez urządzenie. Stały otwór wentylacyjny może obejmować wymiary otworów istniejących pustaków, otworu kanału wyciągowego okapu itp.

Całkowite zużycie gazu (kW)	Minimalny otwór wentylacyjny (cm ²)
0–2	100
2–3	120
3–4	175
4–6	300
6–8	400
8–10	500
10–11,5	600
11,5–13	700
13–15,5	800
15,5–17	900
17–19	1000
19–24	1250

Pomieszczenia bez drzwi i/lub okien otwieranych bezpośrednio na zewnątrz budynku

Jeśli pomieszczenie, w którym urządzenie jest instalowane, nie jest wyposażone w drzwi i/lub okna otwierające się bezpośrednio na zewnątrz budynku, należy znaleźć inne produkty zapewniające stały, nieregulowany i niezamykany otwór wentylacyjny zgodny z łącznymi minimalnymi wymaganiami stawianymi otworom wentylacyjnym dla całkowitego zużycia gazu przez urządzenie wskazanymi w powyższej tabeli. Należy

również przestrzegać odpowiednich przepisów budowlanych.

W przypadku, gdy pomieszczenie lub przestrzeń wewnętrzną wyposażono w więcej niż jedno urządzenie gazowe, należy zapewnić dodatkową przestrzeń wentylacyjną ponad tą wymaganą w powyższej tabeli. Wielkość dodatkowego obszaru wentylacyjnego powinna odpowiadać regulacjom dotyczącym pozostałych urządzeń gazowych.

Prześwit pod dolną krawędzią drzwi prowadzących z pomieszczenia, w którym zainstalowano urządzenie do innych pomieszczeń wewnątrz budynku powinien wynosić co najmniej 10 mm. Należy się upewnić, że elementy takie jak dywany, wykładziny podłogowe itp. nie mają wpływu na ten prześwit, gdy drzwi są zamknięte.

Kuchenkę można umieścić w kuchni, jadalni lub w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni, ale nie w pomieszczeniu wyposażonym w wannę lub prysznic. Kuchenki nie wolno instalować w pokoju dziennym pełniącym również funkcję sypialni o kubaturze mniejszej niż 20 m³.

Urządzenia nie wolno instalować w pomieszczeniach znajdujących się poniżej poziomu gruntu, chyba że są one otwarte na poziomie gruntu co najmniej z jednej strony.

Instalacja i przyłączenie

Urządzenie to można instalować i przyłączać wyłącznie zgodnie z obowiązującymi zasadami instalowania.

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

- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Urządzenie trzeba ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może stać na podstawie ani cokole.

 Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę. Drzwiczki, uchwyt lub zawiasy mogą się uszkodzić.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

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

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

Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową albo widać przy otwartych drzwiczkach dolnej pokrywki, albo umieszczona jest na tylnej ścianie, zależnie od typu urządzenia. Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

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

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

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

Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazodka.

Złącze gazowe

! Wyrób ten musi być przyłączony do sieci gazowej przez osobę uprawnioną i wykwalifikowaną. Zagrożenie wybuchem lub zatruciem na skutek niefachowej naprawy.

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odciąć zasilanie gazem. Istnieje groźba wybuchu!

- Warunki i wartości zasilania w gaz podane są na etykietach (lub tabliczce znamionowej).

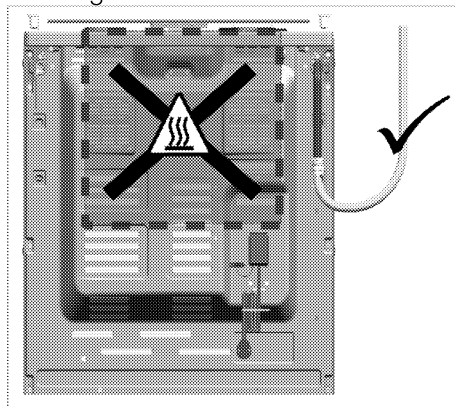
i Produkt jest przeznaczony do gazu ziemnego (GZ).

- Przez zainstalowaniem tego wyrobu należy odpowiednio przygotować instalację gazu ziemnego do montażu.
- Podłączenie tego wyrobu do gazu wykona autoryzowany serwis.
- Wylot z instalacji przyłącza gazu ziemnego do tego wyrobu musi stanowić giętka rura, a jej końcówka musi być zamknięta korkiem. Korek zostanie wyjęty podczas podłączania, a wyrób zostanie podłączony przy użyciu urządzenia łączącego (tulei dławiącej).
- Upewnij się, że masz łatwy dostęp do zaworu gazu ziemnego.
- Aby później użyć wyrobu z gazem innego typu, musisz skonsultować się z autoryzowanym serwisem w sprawie odnośnej procedury konwersji.

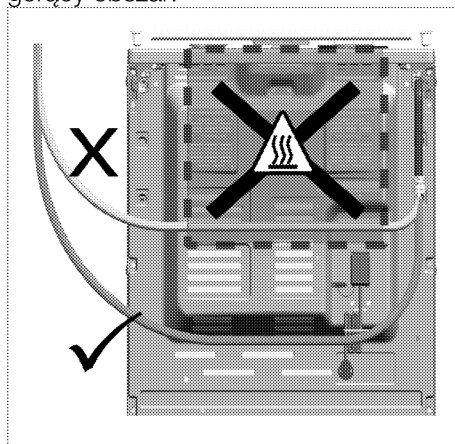
Jeśli wyrób ma tylko jeden wlot gazu;

- Przed podłączeniem przewodu gazu upewnij się, że wlot przewodu gazu z tyłu wyrobu znajduje się po tej samej

stronie wyrobu co zawór gazu ziemnego.

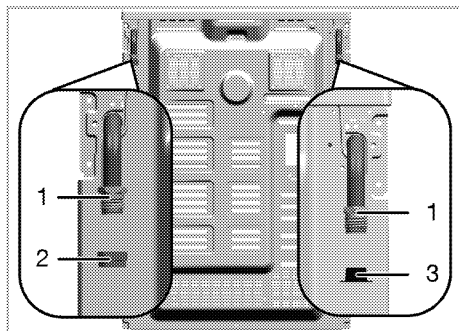


- Jeśli wlot przewodu gazu i zawór gazu ziemnego nie znajdują się po tej samej stronie, upewnij się, że przewód po podłączeniu nie przechodzi przez gorący obszar.

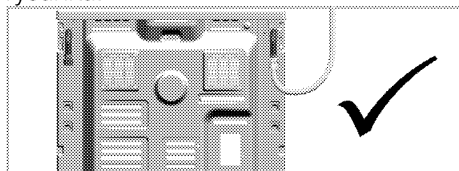


Jeśli wyrób ma dwa wloty gazu;

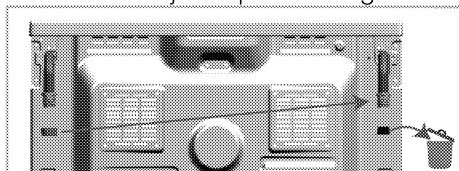
- Jeden z dwóch wlotów jest zatkaany korkiem, a drugi zaślepką z tworzywa sztucznego. Umieszczenia korka i zaślepki z tworzywa sztucznego mogą się różnić w zależności od wyrobu.



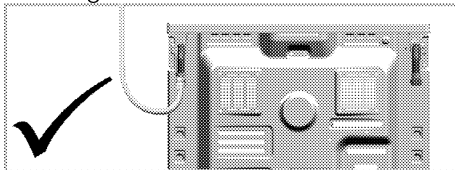
- 1 Wlot przewodu gazu
 - 2 Korek
 - 3 Zaślepka z tworzywa sztucznego
- Przed podłączeniem gazu należy się upewnić, czy zawór gazu ziemnego oraz wylot węża gazu produktu, który ma zostać przyłączony do gazu, znajdują się po tej samej stronie.
 - Jeżeli zawór gazu ziemnego oraz wylot węża gazu są zamknięte zaślepką z tworzywa sztucznego i znajdują się po tej samej stronie, podłączenie gazu należy wykonać w sposób przedstawiony na poniższym rysunku.



- Jeśli zawór gazu ziemnego oraz wąż gazu są zamknięte zaślepką i znajdują się po tej samej stronie, zdjęć i wyrzucić zaślepkę z tworzywa sztucznego. Jeśli podłączenie gazu nie będzie wykonywane przy użyciu nowej (nieużywanej) uszczelki, wyjmij korek i zamknij wlot przewodu gazu.



- W sposób przedstawiony na poniższym rysunku wykonaj podłączenie gazu do wlotu przewodu gazu w pobliżu zaworu gazu ziemnego.



Zagrożenie pożarowe:

Niewykonanie podłączenia w sposób zgodny z poniższymi instrukcjami grozi nieszczelnością i wyciekiem gazu oraz pożarem. **Nasza firma nie ponosi żadnej odpowiedzialności za wyniki z tego szkody.**

- Podłączenie gazu może wykonać jedynie przedstawiciel autoryzowanego serwisu.
- Gaz należy bezwzględnie podłączyć do wylotu węża gazu w pobliżu zaworu gazu ziemnego.
- Zaślepkę z tworzywa sztucznego należy wyrzucić, a nieużywany wlot należy zatkać korkiem.
- Podczas zamykania nieużywanego wlotu przewodu gazu korkiem należy bezwzględnie użyć nowej, nieużywanej uszczelki.



Elastyczny przewód gazu musi zostać podłączony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami wokół niego ani nie uwiązał, gdy przemieszczają się ruchome części (np. szuflady). Nie wolno go również umieszczać w miejscach, w których może zostać ściśnięty.

- !** Przewodu gazu nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
- Istnieje groźba wybuchu z powodu uszkodzenia przewodu.

Sprawdzanie szczelności w punkcie połączenia

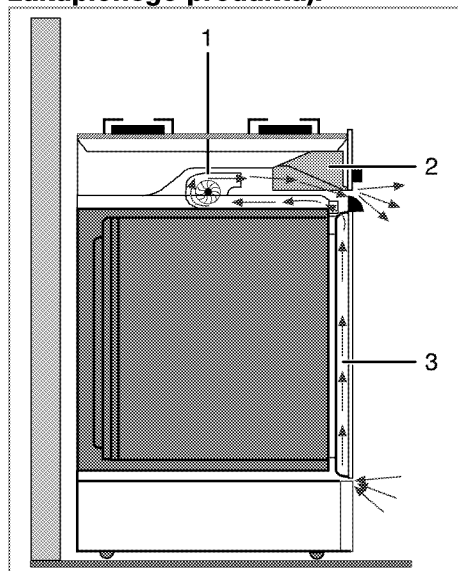
- Upewnij się, że wszystkie pokręta wyrobu są zakręcone. Upewnij się, że doprowadzenie gazu jest otwarte. Przygotuj pianę mydlaną i nakładaj ją w miejscu podłączenia przewodu, aby sprawdzić, czy gaz się ulatnia.
- Jeśli gaz się ulatnia, w miejscu nałożenia piany będą się tworzyć bańki mydlane. W takim przypadku raz jeszcze sprawdź złącze gazowe.
- **Jeśli wyrób ma dwa wloty przewodów gazu**, nieużywany wlot gazu zatkaj korkiem. Przygotuj pianę z mydła i nakładaj ją w miejscu połączenia z korkiem, aby sprawdzić, czy gaz się ulatnia. Jeśli gaz się ulatnia, w miejscu nałożenia piany będą się tworzyć bańki mydlane. W takim przypadku raz jeszcze sprawdź złącze korka.
- Zamiast mydła można użyć dostępnych w handlu sprayów do sprawdzania wycieków gazu.

i Nie wolno sprawdzać ulatniania się gazu zapalną ani zapalniczką.

- Przysuń wyrób do ściany kuchni.
- **Ustawianie nóżek piekarnika**
Drgania w trakcie pracy mogą powodować przesuwanie się naczyń. Jej niebezpiecznej sytuacji można uniknąć poziomując i równoważąc wyrób.
Dla własnego bezpieczeństwa upewnij się, że wyrób stoi prosto nastawiając cztery nóżki na spodzie obracając je w

lewo lub prawo i wyrównaj poziom z blatem kuchennym.

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



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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

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

Ostateczne sprawdzenie

1. Sprawdź funkcje elektryczne.
2. Otwórz zasilanie gazem.
3. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność instalacji gazowych.
4. Zapal palniki i sprawdź wygląd płomienia.

i Ogień musi być niebieski i mieć kształt regularny. Jeśli płomienie żółcieją, sprawdź, czy kołpak palnika pewnie siedzi albo oczyść palnik.

Zmiana rodzaju gazu

! Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji gazowej, należy odciąć zasilanie gazem. Istnieje groźba wybuchu!

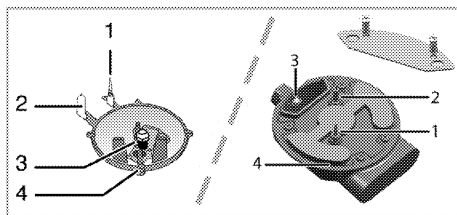
Aby zmienić typ gazu zasilającego to urządzenie wymienia się wszystkie wtryski i reguluje płomień na wszystkich zaworach przy ograniczonym przepływie gazu.

Wymiana wtrysków do palników

1. Zdejmij kołpak palnika i wyjmij korpus palnika.
2. Odkręć wtryski przekręcając je w lewo.
3. Załóż nowe wtryski.
4. Sprawdź bezpieczeństwo pasowania i szczelność wszystkich połączeń.

i Pozycje nowych wtrysków są zaznaczone na ich opakowaniu lub w odpowiedniej tabeli, *Tabela wtryskiwacza, strona 17* do której należy zawsze sięgać.

i ((Różnią się zależnie od modelu piekarnika.))
W niektórych palnikach na płycie kuchennej wtrysk jest nakryty metalową pokrywą. W przypadku wymiany wtrysku tę pokrywę należy zdjąć.



- 1 Czujnik zaniku płomienia (zależnie od modelu)
- 2 Świeca zapłonowa
- 3 Wtrysk
- 4 Palnik

i O ile nie zachodzą warunki nienormalne, nie staraj się wyjąć kurków gazowych palników. Jeśli trzeba wymienić te kurki, należy wezwać autoryzowany serwis.

Ustawienie kurków płyty na ograniczony strumień gazu

1. Zapal palnik, który ma być ustawiany i obróć pokrętkę do pozycji niskiego płomienia.
2. Zdejmij pokrętkę z kurka gazu.
3. Do ustawiania śruby regulacji przepływu należy używać śrubokręta o odpowiednim rozmiarze.

Dla gazu płynnego (butan/propan)

należy raz obrócić tę śrubę w prawo.

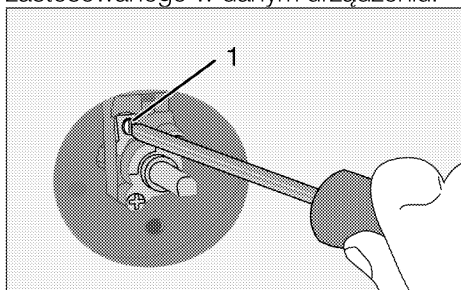
Dla gazu ziemnego należy raz obrócić tę śrubę **w lewo**.

» Normalna długość wyprostowanego płomienia w stanie ograniczenia wynosi 6-7 mm.

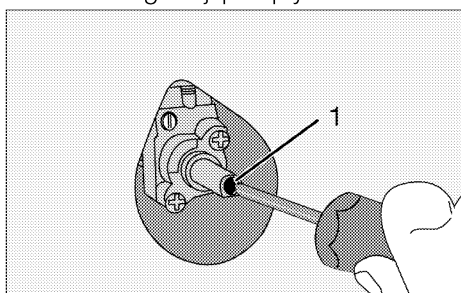
4. Jeśli płomień sięga wyżej, niż należy, obróć śrubę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli jest zbyt mały, obróć ją w lewo.

5. Na koniec kontroli ustaw palnik na płomień wysoki a potem na zredukowany i sprawdź, czy płomień utrzymuje się.

Pozycja śruby regulacyjnej może się różnić, zależnie od typu kurka gazowego zastosowanego w danym urządzeniu.



1 Śruba regulacji przepływu



1 Śruba regulacji przepływu

i Jeśli zmieniono rodzaj gazu zasilającego urządzenie, wówczas trzeba także zmienić tabliczkę znamionową, gdzie rodzaj gazu jest podany.

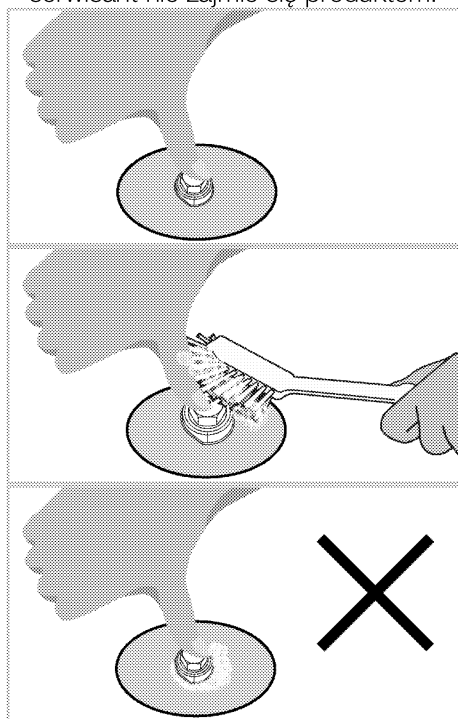
Kontrola szczelności wtryskiwaczy

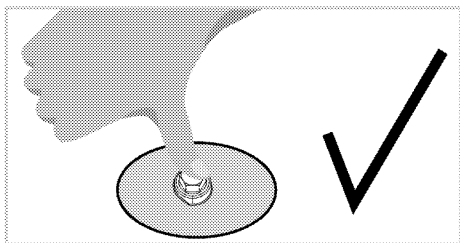
Przed przeprowadzeniem konwersji w produkcie upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są wyłączone. Po prawidłowej konwersji wtryskiwaczy, dla każdego wtryskiwacza należy sprawdzić szczelność gazu.

1. Upewnij się, że dopływ gazu do produktu jest wyłączony, nadal utrzymując wszystkie pokręta sterowania w pozycji wyłączonej.
2. Każdy otwór wtryskiwacza jest blokowany palcem przykładającym odpowiednią siłę, aby zatrzymać

wyciek gazu, gdy odpowiednie pokrętko sterujące jest włączone i przytrzymywane w położeniu wciśniętym, aby umożliwić gazowi dotarcie do wtryskiwacza.

3. Umieść przygotowaną wodę z mydłem na złączu wtryskiwacza za pomocą małej szczotki, jeśli dojdzie do wycieku gazu na złączu wtryskiwacza, woda z mydłem zacznie się pienić. W takim przypadku dokręć wtryskiwacz z odpowiednią siłą i powtórz krok 3 ponownie.
4. Jeśli piana nadal się utrzymuje, należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu do produktu i wezwać autoryzowanego przedstawiciela serwisu lub technika posiadającego licencję. Nie używaj produktu, dopóki autoryzowany serwisant nie zajmie się produktem.





Przyszły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.

- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza urządzenia włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Zabezpiecz taśmą klejącą kołpaki i podstawki od garnki.
- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.
- i** Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.
- i** Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo 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.
- Do gotowania używaj garnków/rondli z pokrywkami. Gotowanie bez pokrywki może czterokrotnie zwiększyć pobór prądu.
- Gotuj na palniku o średnicy odpowiadającej średnicy garnka. Zawsze wybieraj garnki o rozmiarze odpowiednim do potrawy. Większe garnki zużywają więcej prądu.

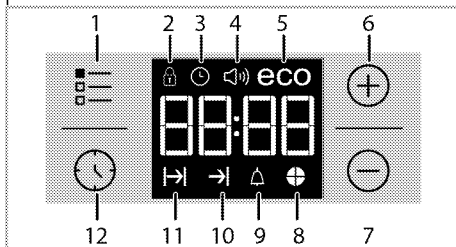
Pierwszy raz Ustawianie czasu

- i** Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski $\oplus/\ominus$, aby nastawić godzinę, o której piekarnik zostanie załączony po raz pierwszy.

- i** W przypadku modeli ze sterowaniem dotykowym najpierw dotknij $\equiv$, a następnie za pomocą $\oplus/\ominus$ ustaw godzinę.

Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu $\odot$ i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.



- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady klawiszy
- 3 Symbol zegara
- 4 Symbol głośności alarmu (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
- 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
- 6 Klawisz plus
- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol wykresu czasu
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania
- 11 Symbol czasu gotowania
- 12 Klawisz programu

- i** Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać poczynając od godziny 12:00 i wyświetli się symbol $\odot$. Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

- i** W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.

Pierwsze czyszczenie

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

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

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.

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

Piekarnik elektryczny

- 1.Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
- 2.Zamknij drzwiczki piekarnika.
- 3.Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
- 4.Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 33*.
- 5.Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
- 6.Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 33*

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 41*.
- 4.Niech piekarnik pracuje przez ok. 15 minut.
- 5.Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 41*

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

5 Jak używać płyty kuchennej

Ogólne informacje o gotowaniu



Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. **Nigdy nie wolno gasić ognia wodą!** Gdy olej się zapali, natychmiast przykryć go kocem gaśniczym lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

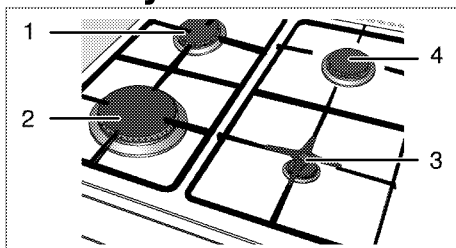
- Przed smaženiem potrawy zawsze dokładnie ją osusz, a potem delikatnie ją połóż na gorącym oleju. Przed smaženiem mrożonek upewnij się, że całkowicie odtajały.
- Nie przykrywaj naczyń, w którym podgrzewasz olej.
- Patelnie i rondle ustawiaj tak, aby ich trzonki nie były nad płytą, co zapobiegnie ich nagrzewaniu się. Nie stawiaj na płycie naczyń niewyważonych i takich, które łatwo mogą się przechylić.
- Nie stawiaj pustych naczyń ani garnków na załączonych strefach gotowania. Mogą się uszkodzić.
- Załączenie strefy gotowania, na której nie stoi zadno naczynie ani garnek, może uszkodzić ten wyrób. Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy gotowania.
- Ponieważ powierzchnia tego wyrobu może być gorąca, nie stawiaj na niej naczyń plastikowych ani aluminiowych. W naczyniach takich także nie należy przechowywać żywności.

- Używaj tylko garnków i naczyń z płaskim dnem.
- Do garnków i patelni wkładaj odpowiednie ilości żywności. Tym samym zapobiegasz przelaniu się zawartości naczynia, a więc unikasz niepotrzebnego czyszczenia. Nie kładź pokrywek garnków ani patelni na strefach gotowania. Garnki ustawiaj w środku strefy gotowania. Aby przenieść garnek do innej strefy gotowania, podnieś go i postaw w tej strefie zamiast go przesunąć.

Gotowanie na gazie

- Rozmiar naczynia musi odpowiadać wielkości płomienia. Nastaw płomień gazu tak, aby nie wystawał poza dno naczynia i ustaw naczynie w środku podstawki pod nie.

Użytkowanie płyt kuchennych



- 1 Palnik normalny 18-20 cm
- 2 Palnik szybki 22-24 cm
- 3 Palnik pomocniczy 12-18 cm
- 4 Palnik normalny 18-20 cm to wykaz zalecanych średnic garnków do użytku na odnośnych palnikach.



Zabrania się stosowania naczyń, których wymiary przekraczają wymiary podane powyżej. Stosowanie większych naczyń może skutkować zatruciem tlenkiem węgla, przegrzaniem sąsiadujących powierzchni i pokręteł sterujących. Stosowanie mniejszych naczyń może skutkować poparzeniem.

Symbol dużego płomienia oznacza największą moc gotowania, symbol małego płomienia zaś oznacza moc najmniejszą. W pozycji wyłączonej (górnej) gaz nie dopływa do palników.

Zapalanie palników gazowych

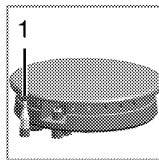
1. Wciśnij i przytrzymaj pokrętło palnika.
2. Obróć je w lewo, do symbolu dużego płomienia.

» Gaz zapala się od wywołanej iskry.
3. Nastaw wymaganą moc gotowania.

Wyłączanie palników gazowych

Obróć pokrętło strefy utrzymywania w ciepłe w pozycję wyłączoną (górną).

System bezpiecznego odcinania dopływu gazu (w modelach z elementem termicznym)



1. Bezpieczne odcięcie dopływu gazu.

Jako środek zapobiegania wybuchowi skutkiem zalania palników przelewającym się płynem, mechanizm zabezpieczający automatycznie zmniejsza dopływ gazu i odcina go.

- Aby zapalić gaz, wciśnij pokrętło i obróć je w lewo.
- Aby uruchomić to zabezpieczenie, po zapaleniu gazu przytrzymaj pokrętło wciśnięte przez kolejne 3-5 sekund.
- Jeśli gaz nie zapalił się po wciśnięciu i zwolnieniu tego pokrętła, powtórz te same czynności utrzymując pokrętło wciśnięte przez 15 sekund.



Jeśli w ciągu 15 sekund nie dojdzie do zapłonu gazu, zwolnij przycisk.

Odczekaj co najmniej 1 minutę, zanim ponowisz próbę. Istnieje groźba akumulacji gazu i wybuchu!

6 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu



Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

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



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

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

Wskazówki do pieczenia ciasta

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

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny ;in czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.

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

Wskazówki do grillowania

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

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.

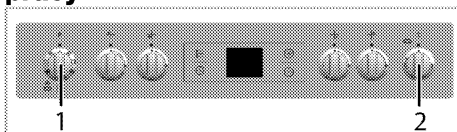


Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

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

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Wybieranie temperatury i trybu pracy



1 Pokrętko wyboru funkcji

2 Pokrętko termostatu

1. Nastaw pokrętko Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.

2. Nastaw pokrętko Temperature na wybraną temperaturę.

» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

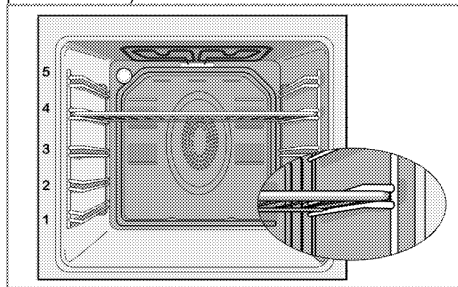
Przekręć pokrętki funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wyt.).

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, przesunąć ruszt

druciany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek. (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)



Korzystanie z funkcji parą

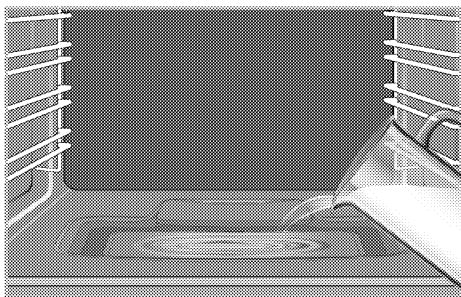
Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję pieczenia wspomaganego parą. W trakcie gotowania woda znajdująca się w podstawie piekarnika dzięki podgrzewaniu będzie parowała, a powstała w ten sposób para zapewni lepsze efekty gotowania. Para sprawia, że powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka,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



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

W przypadku gotowania na parze:

1. Sprawdzić tabelę gotowania na parze, aby określić funkcję, temperaturę, czas i ilość wody, które należy dodać. W przypadku potraw nie określonych w tabeli można samodzielnie określić te wartości.
2. W zależności od potrawy włączyć daną ilość wody do zasobnika w podstawie piekarnika.



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

3. Nastawić pokrętko function [funkcja] na tryb pracy obejmujący gotowanie na parze.

4. Nastawić pokrętko temperature [temperatura] na wybraną temperaturę.

5. Nacisnąć przycisk gotowania na parze / czyszczenia parowego na panelu sterowania.

» Piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury się świeci. Lampka temperatury wyłączy się po tym, jak wewnętrzna temperatura w piekarniku osiągnie określony poziom.

6. Umieścić posiłek na zalecanej półce piekarnika.

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

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

» Rozpoczyna się proces gotowania.

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

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

Tryby pracy

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

i "Przycisk pieczenia wspomaganego parą." przycisk jest aktywny tylko w programach pieczenia określonych poniżej. W innych programach, które nie zostały określone, ten przycisk nie będzie działał nawet po jego naciśnięciu. Naciśnięcie tego przycisku na dowolnym programie nie oznacza, że ta funkcja działa lub nie działa. To nie jest błąd.

Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze. Ta funkcja może być używana do pieczenia wspomaganego parą. Aby jej użyć, należy nacisnąć przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego.

Grzałka dolna



Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu. Ta funkcja może być używana do łatwego czyszczenia parą. Aby jej użyć, należy nacisnąć przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego.

Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.

Praca z wentylatorem.



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

Termoobieg



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

Ta funkcja może być używana do pieczenia wspomaganego parą. Aby jej użyć, należy nacisnąć przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego.

Funkcja "3D"



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

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.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

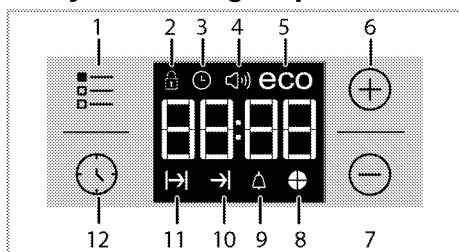
Grill+termoobieg



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

- Do grillowania położyć małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

Korzystanie z zegara piekarnika



- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady klawiszy
- 3 Symbol zegara
- 4 Symbol głośności alarmu (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).
- 5 Symbol trybu oszczędnego Eco
- 6 Klawisz plus
- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol wykresu czasu
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania
- 11 Symbol czasu gotowania
- 12 Klawisz programu

i Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut.

W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

i Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.

i Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można ustawić godziny.

i Jeśli na początku pieczenia ustawiono czas jego trwania, wyświetli się czas pozostały.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.
2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
3. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami  / .
- » » Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol  oraz wycinek czasu.
4. Wstaw naczynie do piekarnika i pokręć temperaturę nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .

» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić

poźniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.
2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
3. Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami $\oplus$ / $\ominus$.
» » Po ustawieniu czas trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .
4. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
5. Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami $\oplus$ / $\ominus$.
» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbole  oraz , a także wycinek czasu. Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol .
6. Wstaw naczynie do piekarnika i pokrętlą temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .
» **Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.**
Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.
» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu
Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "End", a czasomierz wydaje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.
8. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

 Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętkę temperatury i pokrętkę funkcji w pozycję "0" (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na koniec sygnału ostrzegawczego.

Aktywacja blokady przycisków

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

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].
2. Naciśnij $\oplus$, aby aktywować blokadę przycisków.
» Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.], a symbol  będzie się nadal świecił.

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

W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].
2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz $\ominus$.

» Po wyłączeniu blokady wyświetli się "OFF" [WYŁ].

Ustawianie alarmu czasowego

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

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

1. Dotykaj ☼, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏰.

i Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy ⊕ / ⊖.

i Przyciski funkcyjne dźwięku alarmu, godziny dnia, jasności wyświetlacza i temperatury powinny być ustawione na 0 (OFF) (WYŁ.).

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

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

Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm,

wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.
» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj ☼, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏰.

2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz ⊖, aż wyświetli się „00:00”.

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

Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotykaj ☼, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔊.

2. Ustaw głośność alarmu przyciskami ⊕ / ⊖.

3. Za krótką chwilę odezwie się dźwięk alarmu o nastawionej głośności.

» Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako b-01, b-02 lub b-03.

Zmiana bieżącej godziny

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Dotykaj ☼, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⌚.

2. Godzinę nastawia się przyciskami ⊕ / ⊖.

3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

Tryb oszczędny

W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię przy pieczeniu przez czas ustawiony w piekarniku.

W trybie tym pieczenie kończy się przy utrzymaniu temperatury wewnątrz piekarnika przez wyłączenie grzałek przed końcem pieczenia.

Nastawienie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu ☼, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol eco.

» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].

2. Załącz tryb ekonomiczny dotykając przycisku ⊕.

» Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się "On", a symbol eco pali się nadal.

Wyłączanie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu ☼, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol eco.

- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.]
 2. Tryb ekonomiczny wylacza się dotknięciem przycisku ⊖.
 » Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się "Off" [Wył.]

Ustawianie jasności ekranu

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

1. Dotykaj  aż na wyświetlaczu pojawi się d-01, d-02 lub d-03 jako miara jasności wyświetlacza.

2. Nastaw jasność przyciskami ⊕ / ⊖.

- » Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.

Tabela czasów pieczenia

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

Pieczenie ciast i mięs

-  Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Liczba blach	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		3	175	30 ... 45
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		2	175	30 ... 50
Ciasta w papierze*	Jedna blacha		3	160 ... 170	20 ... 30
Ciasto biszkoptowe*	Jedna blacha		3	180 ... 200	10 ... 20
Ciasteczka*	Jedna blacha		3	160 ... 170	20 ... 30
Ciasto*	Jedna blacha		3	200	20 ... 30
Ciasto zdobne*	Jedna blacha		3	190	20 ... 35
Ciasto na zaczynie*	Jedna blacha		3	190	20 ... 40
Lazania*	Jedna blacha		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jedna blacha		1	200	10 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha		2	25 min. 220, następnie 180 ... 190	80 ... 100
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha		2	25 min. 220, następnie 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		2	15 min. 250/max, następnie 190	55 ... 65
	Jedna blacha		2	15 min. 220, następnie 180 ... 190	50 ... 65
Indyk (w plastrach)	Jedna blacha		3	25 min. 220, następnie 190	70 ... 120
	Jedna blacha		2	25 min. 220, następnie 180 ... 190	60 ... 100
Ryby	Jedna blacha		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha		3	200	20 ... 25

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.

(**)W przypadku przygotowywania potraw wymagających wstępnego nagrzewania należy wstępnie nagrzać piekarnik do wyznaczonej temperatury.

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 rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.

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

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

Tabela pieczenia wspomaganego parą

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Symbol e menu ustawie n	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas dodac wodę (min.) **	Czas pieczenia (ok., w min.)	Waga (szacunkowa masa potrawy w gramach)
Chleb	Standardowa tacka*		3	200	150	po wstępnym podgrzaniu	35 ... 45	820
Chleb	Standardowa tacka*		3	200	250	po wstępnym podgrzaniu	35 ... 45	820
Kurczak z warzywami	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 190	250	po wstępnym podgrzaniu	70 ... 80	2000
Antrykot	Standardowa tacka*		3	15 min. 250/max, następnie 180	300	po wstępnym podgrzaniu	65 ... 75	1000
Łosoś z warzywami	Standardowa tacka*		3	180	250	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Łosoś z warzywami	Standardowa tacka*		3	180	250	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Ciastka kokosowe	Standardowa tacka*		3	170	200	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Symbol menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do użycia (ml)	Czas dodać wodę (min.) **	Czas pieczenia (ok., w min.)	Waga (szacunkowa masa potrawy w gramach)
Buleczka drożdżowa	Standardowa tacka*		3	180	200	po wstępnym podgrzaniu	20 ... 30	1200
Podgrzewanie ciasta (chleb, bajgiel, ciasto, bazlama)	Standardowa tacka*		3	120	50	po wstępnym podgrzaniu	15 ... 25	Chleb:250 Ciasto:500 Bazlama:250 Simit (tureckie bajgle):300

* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

Jak obsługiwać grill



Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Załączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
 2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
 3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.
- » Zapali się lampka temperatury.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

Grillowanie na grillu elektrycznym

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

zależnie od grubości

* Nagrzewać przez 5 minut

** Jeśli nie można ustawić temperatury grilla w produkcie, grill będzie działał w zalecanej temperaturze.

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

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczyno tostone	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	250/max	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.

7 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

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



Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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

Do czyszczenia szklanej pokrywy nie używaj skrobaczek do metalu ani szorstkich środków czyszczących. Można tak uszkodzić powierzchnię szklaną.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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



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



Kamień może osadzać się w podstawie piekarnika w zależności od częstotliwości korzystania z funkcji pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego oraz twardości używanej wody.

Czyszczenie płyty

Czyszczenie palnika

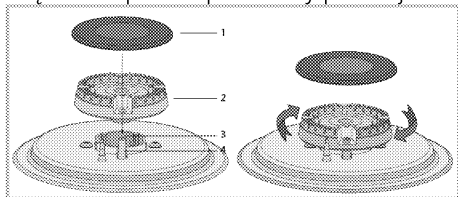
1. Zdejmij z płyty podstawki pod garnki.
2. Wyjmij wszystkie zdejmowane części palnika i oczyść je tylko ręcznie gąbką, jakimś detergentem i ciepłą wodą.
3. Niewyjmowane części palnika oczyść mokrą ściereczką.
4. Świecę i element grzejny (w modelach z zapłonem i elementem grzejnym) czyści się lekko wilgotną ściereczką. Następnie wyciera się do sucha czystą ściereczką. Upewnij się, że otwory na płomień i świeca są całkowicie suche.

W przeciwnym razie na koniec zapłonu nie pojawi się iskra.

5. Przy zakładaniu górnych grilli zwróć uwagę na takie umieszczenie podstawek, aby palniki były w ich środku.

Montaż części palnika

Po oczyszczeniu palnika złożyć jego części w sposób pokazany poniżej.



- 1 Nasadka palnika
- 2 Głowica palnika
- 3 Komora palnika
- 4 Świca zapłonowa (w produktach z zapalnikiem)

1. Umieścić głowicę palnika, upewniając się, że przechodzi przez świecę zapłonową palnika (4). Przekręcić głowicę palnika w prawo i w lewo, aby się upewnić, że jest osadzona w komorze palnika.
2. Umieścić nasadkę palnika na głowicy palnika.

Czyszczenie panelu sterowania

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

- i** Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania. Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

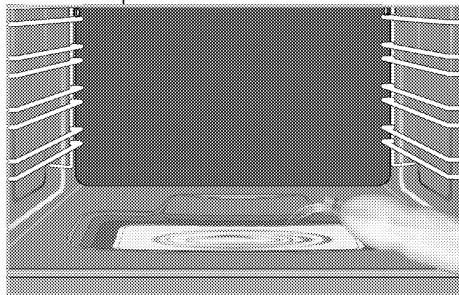
Czyszczenie naczynia znajdującego się na podstawie piekarnika

W zależności od częstotliwości gotowania na parze - w zależności od

częstotliwości czyszczenia parą i twardości użytej wody w naczyniu z wodą na podstawie piekarnika mogą pojawić się plamy z wapna.

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

1. Dodaj 350 cm³ białego octu (kwasowość octu nie powinna przekraczać 6%) do naczynia z wodą na dnie piekarnika.



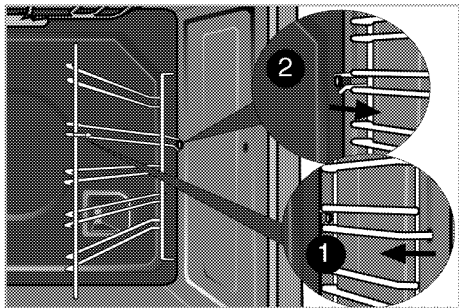
2. Oczekaj co najmniej 30 minut, aby ocet rozpuścił pozostałości wapna w temperaturze otoczenia.
3. Wyczyść naczynie miękką wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj suchą ściereczką.

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

Aby oczyścić ścianę boczną (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)

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

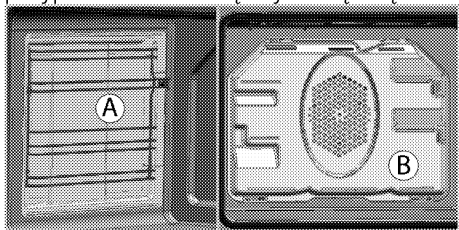
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

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

Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Dzięki perforowanej strukturze powierzchnie katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem zaczynają świecić. W takim przypadku zaleca się wymianę części.

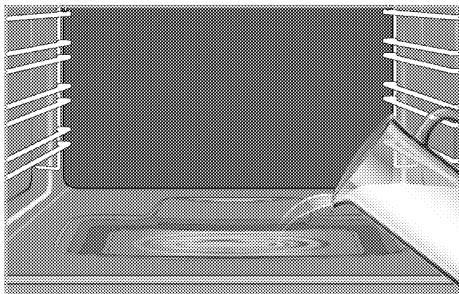


Łatwe czyszczenie parowe

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

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Wlać 200 ml wody do zasobnika w podstawie piekarnika.

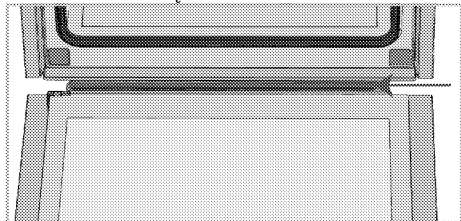
i Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



3. Nacisnąć przycisk pieczenia wspomaganego parą / czyszczenia parowego.
4. Ustawić piekarnik na tryb łatwego czyszczenia parowego i uruchomić w temperaturze 100°C na 25 min.
5. Otworzyć drzwi i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
6. Uporczywe zabrudzenia czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do naczyń, a następnie wyciera się suchą ściereczką.

i W przypadku funkcji prostego czyszczenia parowego woda w podstawie piekarnika będzie parować i kondensować się we wnętrzu i na drzwiach piekarnika, dzięki czemu brud w piekarniku będzie zmiękczyć. Skroplona para w piekarniku może kapać po otwarciu drzwi. Wytrzeć skroploną parę po otwarciu drzwi.

7. (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu). Po skropleniu w piecu, w kanale zasobnika pod piekarnikiem może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu należy oczyścić kanał zasobnika wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć go, aby zapobiec osadzaniu się kamienia.



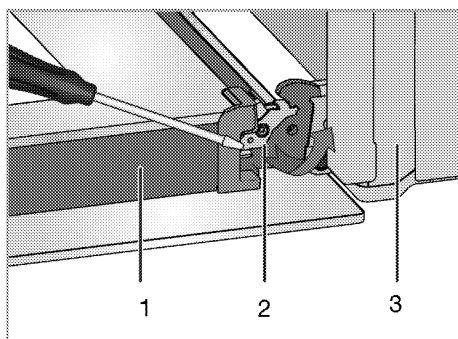
Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

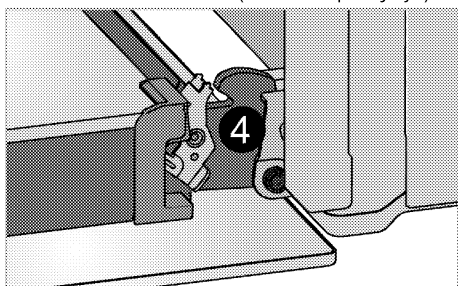
i Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

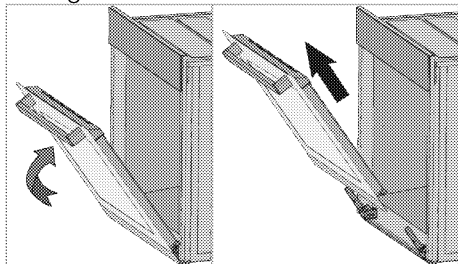
1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



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



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

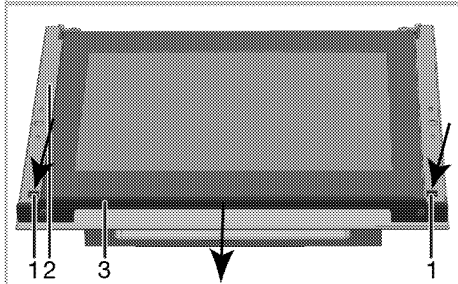
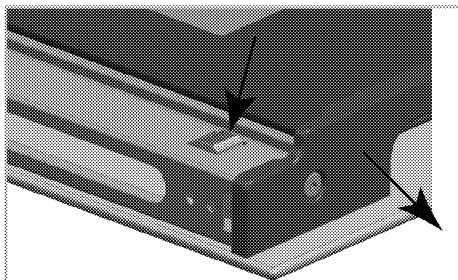
i Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

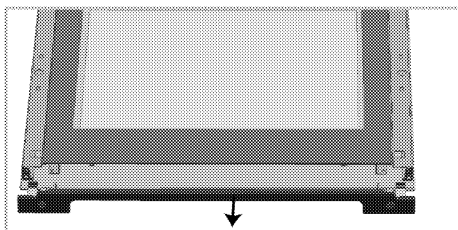
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

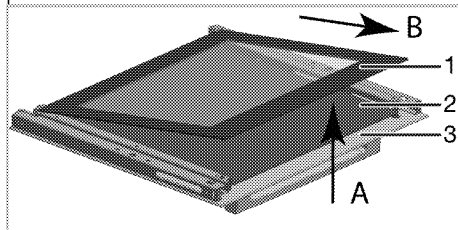
Otwórz drzwiczki.



- 1 Zaczep
- 2 Rama
- 3 Profil



Przyciśnij zaczepy (1) i jednocześnie pociągnij profil (3) do siebie, tak jak pokazano na powyższych ilustracjach. W ten sposób wyciągniesz profil zamocowany do górnej krawędzi przednich drzwiczek.



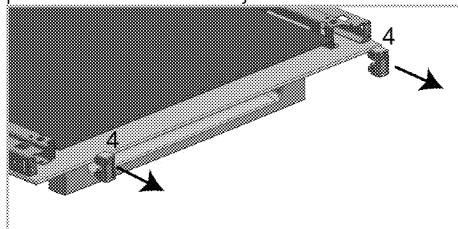
- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna*
- 3 Szyba zewnętrzna

* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i pociągnij ją w kierunku **B**, tak jak pokazano na ilustracji.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w szybę wewnętrzną:

pociągnij złącza uchwyty szyby pośrodku, aby je wyciągnąć, tak jak pokazano na ilustracji.

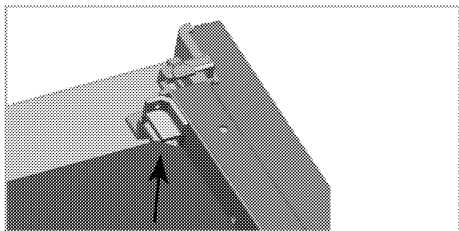


- 4 Złącze uchwyty szyby*

* (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2). Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek to ponowne założenie szyby wewnętrznej (2). Umieść szybę w plastikowej szczelinie, tak jak pokazano na ilustracji.

- i** W przeciwnym razie szyba będzie zamontowana niedokładnie i może ulec uszkodzeniu na skutek wibracji.



Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Dolne narożniki szyby wewnętrznej muszą być osadzone w plastikowych szczelinach.

- i** W przeciwnym razie szyba będzie zamontowana niedokładnie i może ulec uszkodzeniu na skutek wibracji.

Pamiętaj o umieszczeniu złączy uchwytu szyby w odpowiednich szczelinach. Na koniec przyciśnij zaczepy profilu, aby ponownie osadzić je w szczelinach.

Wymiana lampki w piekarniku

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

- i** Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 16*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

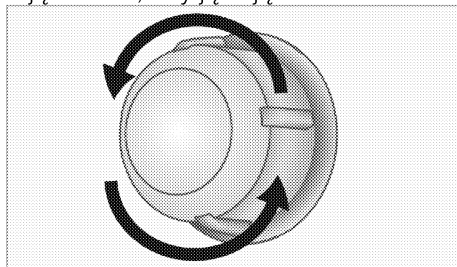
- i** Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

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

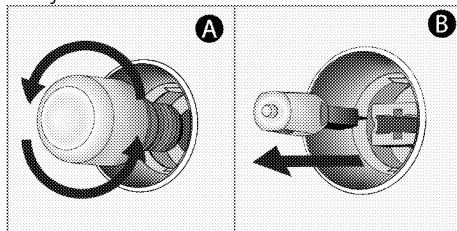
- i** Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



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



4. Załóż szklaną pokrywę.

8 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.*
- Urządzenie nie jest przyłączone do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

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

Piekarnik nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawione na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*
(W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

Nie zapala się iskra zapłonowa.

- Nie ma prądu. >>> *Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.*
- Nie nastawiono czasu. >>> *Nastaw czasomierz.*

Nie ma gazu.

- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> *Odkręć kurek dopływu gazu.*
- Przewód doprowadzania gazu jest zagięty. >>> *Prawidłowo zamontuj przewód doprowadzania gazu.*

Palniki palą się nierówno albo wcale.

- Palniki są brudne. >>> *Oczyść elementy palników.*
- Palniki są mokre. >>> *Osusz elementy palników.*
- Kołpak palnika nie trzyma się mocno. >>> *Prawidłowo załóż elementy palnika.*
- Zamknięty jest kurek zasilania z sieci gazowej. >>> *Odkręć kurek dopływu gazu.*
- Butla z gazem jest pusta (w przypadku zasilania gazem LPG) >>> *Wymień butlę z gazem.*

(W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.

- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> *Nastaw zegar/ Wylącz urządzenia i ponownie załącz go.*

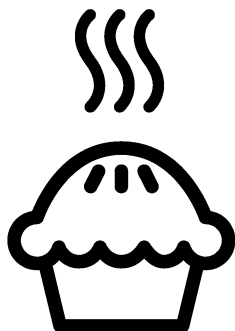


Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą urządzenia. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego urządzenia.



Trouba

Návod k použití



Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

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

Obecná bezpečnost	4
Bezpečnost při práci s plynem	5
Elektrická bezpečnost.....	6
Bezpečnost produktu	7
Určené použití.....	10
Bezpečnost dětí.....	10
Likvidace starého výrobku.....	11
Likvidace obalových materiálů	11

2 Obecné informace 12

Přehled.....	12
Obsah balení.....	13
Technické parametry	14
Tabulka injektoru.....	15

3 Montáž 16

Před montáží	16
Instalace a připojení.....	18
Změna plynu	22
Likvidace starého výrobku.....	24

4 Příprava 25

Tipy pro úsporu energie	25
Úvodní použití	25
Nastavení času	25
První čištění produktu	26

Výchozí ohřev	26
---------------------	----

5 Používání varné desky 27

Obecné informace o vaření.....	27
Používání varných desek	27

6 Obsluha trouby 29

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.....	29
Používání elektrické trouby	30
Použití funkce páry.....	30
Provozní režimy	31
Používání hodin trouby	32
Tabulka časů vaření	35
Ovládání grilu	37
Tabulka časů pečení pro grilování	37

7 Údržba a péče 38

Obecné informace	38
Čištění varné desky.....	38
Čištění ovládacího panelu.....	39
Čištění trouby	39
Odstranění dvířka trouby.	41
Odstranění vnitřního skla dvířek	41
Výměna vnitřní žárovky.....	43

8 Odstraňování potíží 44

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Produkt nikdy nepokládejte na podlahu zakrytou kobercem. Nedostatek vzduchu pod produktem způsobí přehřátí elektrických součástí. To způsobí problémy s vaším produktem.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtete pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Bezpečnost při práci s plynem

- Všechny činnosti s plynovým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- Před instalací ověřte, zda podmínky místní rozvodné sítě (typ a tlak plynu) a nastavení spotřebiče jsou slučitelné.
- Tento spotřebič není připojen k zařízení na odvod produktů spalování. Mělo by být zařízení a připojeno v souladu s platnými montážními předpisy. Zvláštní pozornost věnujte příslušným požadavkům na ventilaci; Viz *Před montáží, strana 16*
- **VAROVÁNÍ:** Při používání plynových vaříčů vzniká teplo, vlhkost a produkty spalování v místnosti, kde jsou vaříče instalovány. Zkontrolujte, zda je kuchyně řádně odvětraná, zejména během používání spotřebiče. Udržujte otevřené přirozené větrací otvory nebo použijte mechanické ventilační zařízení (mechanická odsávací digestoř). Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vést k

- nutnosti instalovat další ventilaci, například zvýšením hladiny mechanické ventilace, je-li dostupná.
- Plynové spotřebiče a systémy je nutno pravidelně kontrolovat. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány v intervalech doporučených výrobcem nebo v případě nutnosti.
 - Plynové hořáky pravidelně čistěte. Plameny by měly být modré a rovnoměrně hořet.
 - Tento výrobek může být používán pouze v místnosti, v níž je nainstalován řádně seřízený a funkční detektor oxidu uhelnatého. Zajistěte správnou funkci detektoru oxidu uhelnatého a jeho častou údržbu. Detektor oxidu uhelnatého musí být nainstalován v maximální vzdálenosti dva metry od výrobku.
 - Správné spalování je nezbytné pro plynové spotřebiče. V případě neodkonaleho spalování se může uvolnit oxid uhelnatý (CO). Oxid uhelnatý je plyn bez barvy a zápachu, který je velmi jedovatý a má smrtelné

účinky i ve velmi malých dávkách.

- Vyžádejte si informace o telefonních číslech pro pohotovost plynu a bezpečnostních opatřeních v případě, že ucítíte unikající plyn.

Postup v případě, že ucítíte plyn

- Nepoužívejte otevření oheň a nekuřte. Nepoužívejte žádná elektrická tlačítka (např. lampu, domovní zvonek atd.). Nepoužívejte telefony nebo mobilní telefony. Riziko vibuchu a otravy!
- Zavřete všechny ventily na plynových spotřebičích a plynových hodinách.
- Otevřete dveře a okna.
- Zkontrolujte těsnost všech trubic a spojení. Pokud stále cítíte unikající plyn, vyjděte z bytu.
- Upozorněte sousedy.
- Přivolejte hasiče. Použijte telefon mimo dům.
- Nepronikejte do zařízení, pokud nemáte informace, že je to bezpečné.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do

okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.

- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není plynové/elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

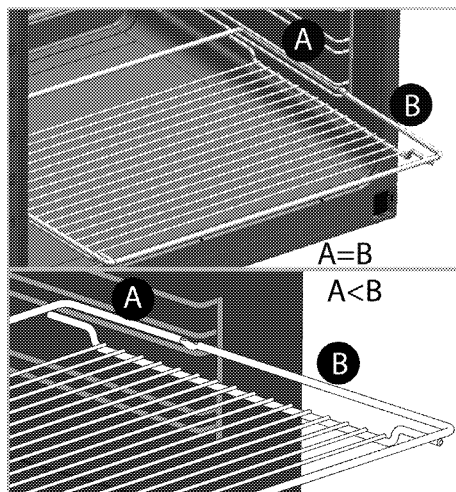
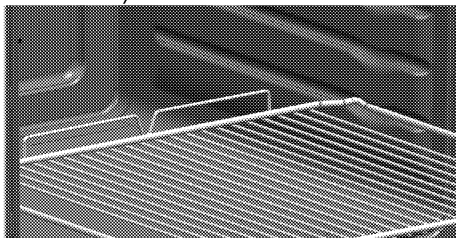
Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

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

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce

Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrm (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přecházející okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.

- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Neuzavírejte horní kryt, než se plotny nebo hořáky ochladí.
Otřete horní kryt, než jej otevřete, aby nedošlo k úniku vody do zadních a vnitřních částí trouby.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Přístroj umístěte přímo do prostoru určeného pro instalaci. Nesmí být na podstavci nebo základně.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **VAROVÁNÍ:** Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření

musí být pod dohledem nepřetržitě.

- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.

Pokud jde o parní systém:

- Pokud otevřete dvířka spotřebiče, při vaření v páře může dojít k úniku páry. Hrozí nebezpečí popálení. Při otevírání dvířek buďte opatrní.
- Vlhkost zůstávající v troubě po vaření párou může vést ke vzniku koroze. Po vaření nechte vnitřek trouby uschnout. Mokrý potraviny neuchovávejte v troubě dlouho.
- Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
- Při vaření párou nepoužívejte kuchyňské pomůcky, které by mohly zrezivět.
- Nečistěte vodní kámen, který se může tvořit v nádrži ve spodní části trouby, seškrabáním. V opačném

- případě se dno produktu může poškodit.
- K čištění nádrže na dně trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy.
 - V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na dně trouby vyskytnout skvrny od vodního kamene.
 - Pro odstranění vodního kamene, které se může vyskytnout v nádrži na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, přidejte do nádrže na základně 350 cm³ bílého octa (kyselost octa nesmí překročit 6%) při pokojové teplotě po každých 2 nebo 3 operacích a poté počkejte 30 minut. Po 30 minutách toto místo očistěte měkkým vlhkým hadříkem a osušte suchým hadříkem.
 - Během vaření pomocí páry se doporučuje přidat vodu v množství uvedeném v tabulce vaření.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.

- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.
- Ujistěte se, zda je připojení plynu nainstalované dobře a nedojde k unikání plynu.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.

- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické a/nebo plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

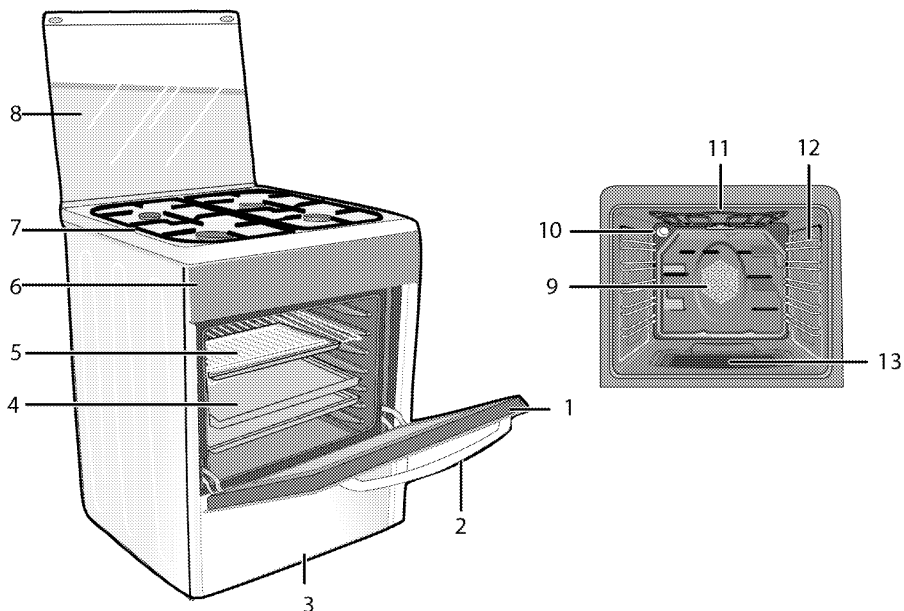
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrníci zakázané.

Likvidace obalových materiálů

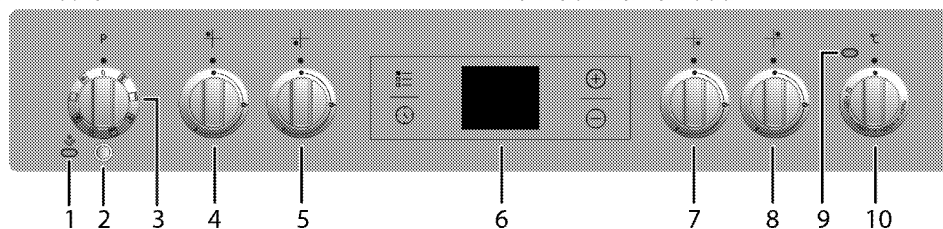
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

2 Obecné informace

Přehled



- | | |
|------------------|--|
| 1 Přední dveře | 8 Horní víko |
| 2 Madlo | 9 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 3 Spodní část | 10 Světlo |
| 4 Plech | 11 Prvek vyhřívání grilu |
| 5 Drátěná police | 12 Polohy polic |
| 6 Ovládací panel | 13 Nádržka na vodu |
| 7 Plotna | |



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 Kontrolka pro vaření / čištění pomocí páry | 7 Přídavný hořák Vpředu vpravo |
| 2 Tlačítko vaření / čištění pomocí páry | 8 Normální hořák Vzadu vpravo |
| 3 Funkční spínač | 9 Světlo termostatu |
| 4 Normální hořák Vzadu vlevo | 10 Spínač termostatu |
| 5 Rychlý hořák Vpředu vlevo | |
| 6 Digitální časovač | |

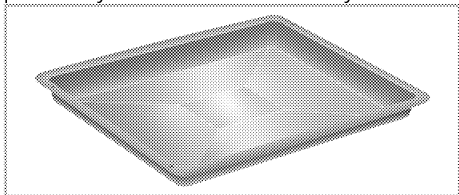
Obsah balení

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

1. Návod k použití

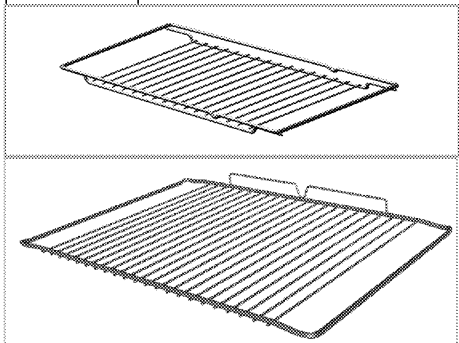
2. Standardní plech

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



3. Drátěná police

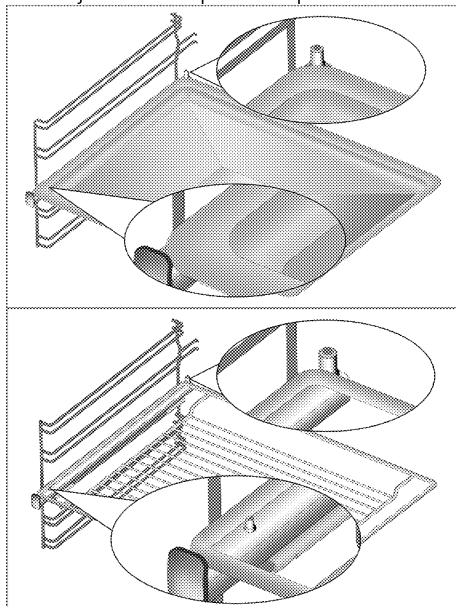
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

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

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



Technické parametry

OBECE	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napětí/frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.4 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kategorie plynového zařízení	Kat II 2ELs3B/P / Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 2H
Typ plynu / tlak	NG 20/20 mbar
Celková spotřeba plynu	7.9 kW
Přeměna na typ plynu/tlak ^s – volitelné	NG G2.350/13 mbar LPG G 30/37 mbar - LPG G 30/28-30 mbar - Propan 31 /37 mbar
DESKA	
Hořáky	
Vzadu vlevo	Normální hořák
Výkon	2 kW
Vpředu vlevo	Rychlý hořák
Výkon	2.9 kW
Vpředu vpravo	Přídavný hořák
Výkon	1 kW
Vzadu vpravo	Normální hořák
Výkon	2 kW
TROUBA/GRIL	
Hlavní trouba	S ventilátorem
Vnitřní světlo	15–25 W
Spotřeba energie grilu	1.6 kW

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

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

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

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

Tabulka injektoru

Poloha oblasti varné desky	2 kW Vzadu vlevo	2.9 kW Vpředu vlevo	1 kW Vpředu vpravo	2 kW Vzadu vpravo
Typ plynu / Tlak plynu				
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 30/37 mbar	66	80	47	66
G2.350/13mbar	131	165	95	131
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

Injektory, které nebyly dodány s vaším produktem, můžete získat od autorizovaného poskytovatele služeb.

3 Montáž

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

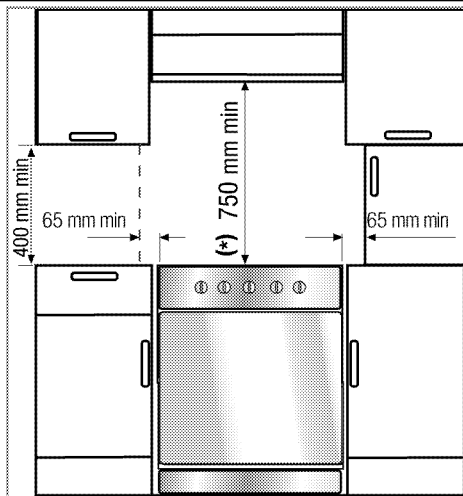
i Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.

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

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

Před montáží

Abyste zajistili přítomnost vzduchových průduchů pod produktem, doporučujeme upevnit výrobek na pevnou základnu s tím, že nožky by se neměly ponořovat do koberce ani měkkých podlahových krytin. Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.



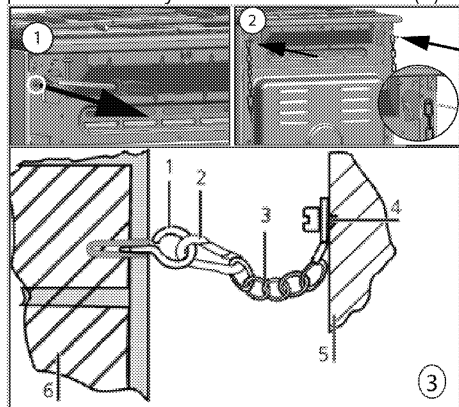
- Spotřebič odpovídá zařízením třídy 1, tj. lze jej umístit zadní a **jednou** stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na **druhé** straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.
- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úroveň plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.
- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- (*) Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře. Pokud není v příručce k digestoři definována žádná velikost, měla by být tato výška alespoň 650 mm.
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).

Bezpečnostní popruh

Pokud váš produkt obsahuje 2 bezpečnostní popruhy;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí dvou řetězů dodaných s troubou.

Hák (1) utáhněte pomocí správného čepu ke kuchyňské stěně (6) a bezpečnostní popruh (3) připojte k háku pomocí uzamykacího mechanismu (2).

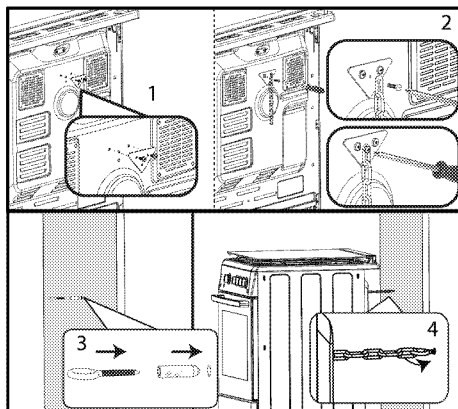


- 1 Stabilizační hák
- 2 Uzamykací mechanismus
- 3 Bezpečnostní popruh
- 4 Upevněte popruh k zadní straně sporáku
- 5 Zadní strana sporáku
- 6 Stěna kuchyně

Pokud váš produkt obsahuje 1 bezpečnostní popruh;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí jednoho bezpečnostního popruhu dodaného s troubou.

Bezpečnostní popruh připevněte k produktu podle postupu na následujícím obrázku.



i Stabilní řetěz, který je maximálně krátký a praktický a díky tomu se předchází překlopení dopředu a do strany a posunutí trouby.

Stabilní řetěz pro vařiče není navržen s otvorem pro zapojení konzole.

Ventilace místnosti

U všech místností musí být otevíratelné okno apod., u některých místností bude nutno použít trvalé odvětrání. Vzduch pro spalování je vtahován z místnosti a spalovací plyny jsou vypouštěny přímo do místnosti. Pro bezpečné používání spotřebiče je nezbytná dobrá ventilace místnosti.

Pokoje s dveřmi nebo okny, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Ve dveřích nebo oknech, které se otevírají přímo do venkovního prostředí, musí být větrací otvory s rozměry uvedenými v tabulce níže podle celkového výkonu zařízení (celková spotřeba plynu na spotřebiči je uvedena v tabulce technické specifikace této uživatelské příručky). Pokud nejsou dveře nebo okna vybavena celkovým odvětrávacím otvorem, který odpovídá celkové spotřebě plynu spotřebiče, jak je uvedeno v následující tabulce, musí být v místnosti určité další pevný větrací otvor, aby bylo zajištěno, že se dosáhne celkových minimálních požadavků na

ventilaci vzhledem k celkové spotřebě plynu spotřebiče. Pevný větrací otvor může obsahovat otvory pro stávající vzduchové šterbiny, rozměr otvoru digestoře apod.

Celková spotřeba plynu (kW)	min. ventilační otvor (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Pokoje bez dveří nebo oken, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Pokud v místnosti, kde je výrobek umístěn, nejsou dveře nebo okno, které se otevírá přímo do venkovního prostředí, je třeba hledat jiné výrobky, které určitě poskytují pevný nepřizpůsobitelný a neuzavíratelný větrací otvor, splňující požadavky na minimální ventilační otvory pro celkovou spotřebu plynu spotřebiče, jak je uvedeno ve výše uvedené tabulce. Zároveň by měly být dodrženy příslušné stavební předpisy.

Pokud prostor nebo vnitřní prostor obsahuje více než jedno plynové zařízení, musí být nad rámec požadavku uvedeného v tabulce poskytnut i dodatečný větrací prostor. Velikost dodatečné větrací plochy musí odpovídat předpisům příslušných plynových spotřebičů.

U spodní hrany dveří, které se otevírají do vnitřního prostředí v místnosti, kde je umístěn výrobek, musí být zajištěna

minimální mezera 10 mm. Musíte zajistit, aby předměty, jako jsou koberce, jiné podlahové krytiny atd. neovlivňovaly průchod, když jsou zavřené dveře.

Sporák lze umístit do kuchyně, kuchyně/jídelny nebo kuchyňského koutu v obytné místnosti, ne však do místnosti s vanou či sprchou. Sporák nesmí být instalován v obytné místnosti s plochou pod 20 m².

Neinstalujte tento spotřebič do místnosti pod úroveň země, pokud není otevřena na přízemní podlaží nejméně na jedné straně.

Instalace a připojení

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

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

- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.
- Přístroj umístěte přímo na zem. Nesmí být na podstavci nebo základně.

i Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku. Dvířka, madlo nebo závěsy se mohou poškodit.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

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

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

Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje. Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".

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

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

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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Připojení plynu

 Zařízení může být připojeno k systému dodávajícímu plyn pouze autorizovanou nebo kvalifikovanou osobou. Nebezpečí výbuchu nebo otrávení následkem neprofesionálních oprav! Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

 Než zahájíte jakoukoli činnost na plynové instalaci, odpojte přívod plynu. Hrozí riziko výbuchu!

- Podmínky a hodnoty nastavení plynu jsou uvedeny na štítcích (nebo na typovém štítku).

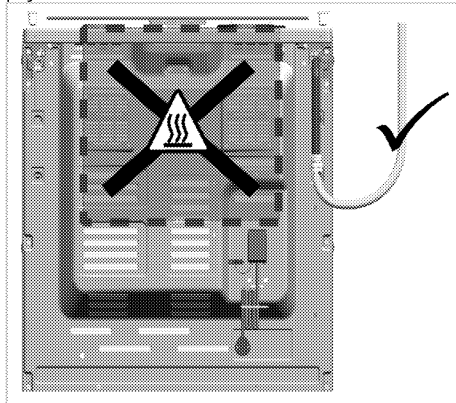
 Vaše zařízení je vybaveno přírodním plynem (NG).

- Instalaci zemního plynu je nutno připravit vhodně pro montáž před instalací výrobku.
- Plynové připojení vašeho výrobku provede autorizovaná služba.
- Na výstupu instalace pro připojení zemního plynu k výrobku musí být pružná hadice a konec této hadice musí být uzavřen zásepkou. Záslepka bude během připojení odstraněna a váš výrobek bude připojen pomocí plochého přípojného zařízení (pouzdra).
- Zajistěte, aby byl ventil zemního plynu dobře dostupný.
- Pokud potřebujete použít spotřebič později na jiný typ plynu, musíte

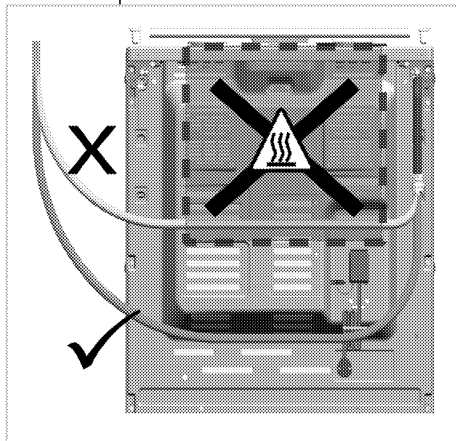
kontaktovat autorizovaný servis za účelem příslušného postupu přeměny.

Pokud váš výrobek má pouze jeden plynový výstup;

- Před připojením plynové hadice se ujistěte, že výstup na plynovou hadici na zadní straně výrobku je na stejné straně výrobku jako ventil zemního plynu.



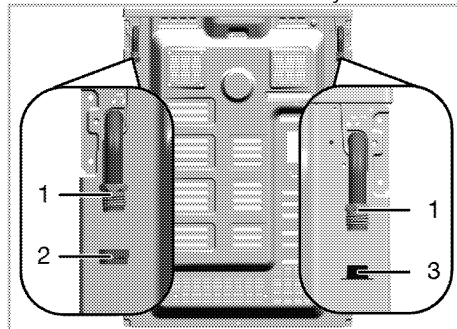
- Pokud výstup na plynovou hadici a ventil zemního plynu nejsou na stejné straně, při připojování zajistěte, aby hadice neprocházela horkou oblastí.



Pokud váš výrobek má dva plynové výstupy;

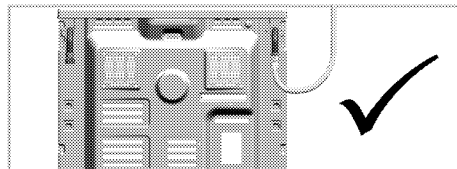
- Jeden ze dvou výstupů je uzavřen zásepkou a druhý plastovou zátkou.

Umístění zaslepovací a plastové zátky se může lišit v závislosti na výrobku.

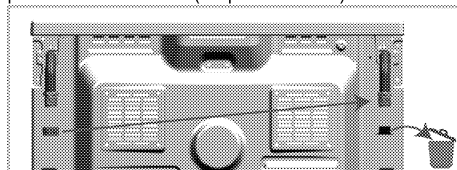


- 1 Výstup na plynovou hadici
- 2 Záseпка
- 3 Plastová zátká

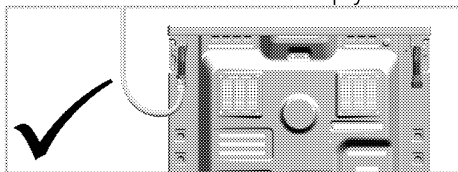
- Před připojením plynu se ujistěte, že ventil zemního plynu a výstup plynové hadice na připojovaném zařízení jsou na stejné straně.
- Pokud ventil zemního plynu a výstup na plynovou hadici uzavřený plastovou zátkou jsou na stejné straně, proveďte připojování plynu, jak je uvedeno na obrázku níže.



- Pokud ventil zemního plynu a výstup na plynovou hadici uzavřený zásepkou jsou na stejné straně, odstraňte a vyhoďte plastovou zátku. Vyměňte záseпку a uzavřete výstup na plynovou hadici v místě, kde připojování nebude prováděno, pomocí nového (nepoužitého) těsnění.



- Proved'te plynové připojení podle obrázku níže k výstupu na plynovou hadici vedle ventilu zemního plynu.



Riziko požáru:

Pokud připojení neprovedete podle pokynů uvedených níže, může vznikat riziko úniku plynu a požáru. **Naše společnost nenese odpovědnost za žádné škody tímto způsobené.**

- Plynové připojení musí být provedeno pouze autorizovaným servisem.
- Plynové připojení produktu rozhodně musí být provedeno přes výstup na plynovou hadici vedle ventilu zemního plynu.
- Plastovou zátku je třeba likvidovat a výstup na plynovou hadici, který se nebude používat, je třeba uzavřít zásepkou.
- Pro uzavírání zásepkou výstupu na plynovou hadici, který se nebude používat, používejte nové a nepoužité těsnění.

 Pružnou plynovou hadici připojujte tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí kolem a aby nebyla zachycována při posunu pohyblivých částí. (např. zásuvek). Kromě toho, neumísťujte ji v prostoru, kde existuje riziko, že bude stlačována.

 Plynovou hadici je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Je zde nebezpečí výbuchu následkem poškozené plynové hadice.

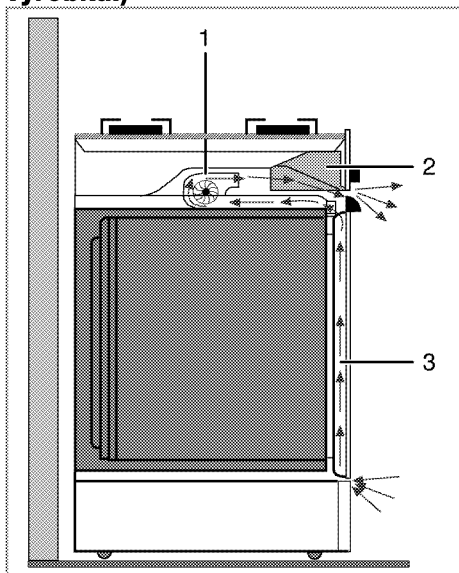
Kontrola úniku v místě spoje

- Zajistěte, aby byla všechna tlačítka přístroje vypnuta. Zkontrolujte, zda je přívod plynu otevřený. Připravte si mýdlovou pěnu a naneste ji na spojovací okraj hadice za účelem kontroly úniku plynu.
- Namydlená část začne pěnit, pokud plyn uniká. V tomto případě znovu zkontrolujte připojení plynu.
- **V případě, že váš produkt má dva výstupy na plynovou hadici,** ujistěte se, že nepoužívaný výstup je uzavřen zásepkou. Připravte si mýdlovou pěnu a naneste ji na spojovací okraj zátky za účelem kontroly úniku plynu. Namydlená část začne pěnit, pokud plyn uniká. V tomto případě znovu zkontrolujte připojení zásepkou.
- Místo mýdla můžete použít komerčně dostupné spreje pro kontrolu úniku plynu.

 Nikdy nekontrolujte únik plynu zápalkou či zapalovačem.

- Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.
- **Nastavování nožek trouby**
Vibrace během používání mohou vést k pohybům nádob. Této nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený. Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.

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



1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dveře

Ochlazovací ventilátor chladí ovládací panel i přední stranu spotřebiče.

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

Poslední kontrola

1. Zkontrolujte funkce elektřiny.
2. Otevřete přívod plynu.
3. Zkontrolujte instalaci plynu kvůli správnému upevnění a těsnosti.
4. Zapalte hořáky a zkontrolujte vzhled plamene.

i Plamen musí být modrý a musí mít pravidelný tvar. Pokud je plamen nažloutlý, zkontrolujte, zda je víčko hořáku bezpečně usazeno, nebo vyčistěte hořák.

Změna plynu

! Než zahájíte jakoukoli činnost na plynové instalaci, odpojte přívod plynu.

Hrozí riziko výbuchu!

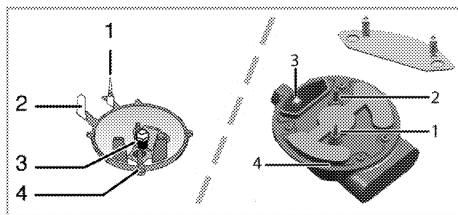
Chcete-li změnit typ plynu pro váš spotřebič, vyměňte všechny vstřikovače a upravte plamen všech ventilů v poloze nižšího průtoku.

Výměna vstřikovače hořáku

1. Sejměte víčko hořáku a tělo hořáku.
2. Odšroubujte vstřikovače proti směru hodinových ručiček.
3. Nasadte nové vstřikovače.
4. Zkontrolujte všechna spojení kvůli správnému upevnění a těsnosti.

i Nové vstřikovače mají polohu vyznačenou na obalu nebo můžete postupovat podle tabulky vstřikovačů na *Tabulka injektoru, strana 15*.

i ((Liší se podle modelu výrobku.)) U některých ploten je vstřikovač zakrytý kovovým prvkem. Tento kovový prvek je nutno demontovat před výměnou vstřikovače.

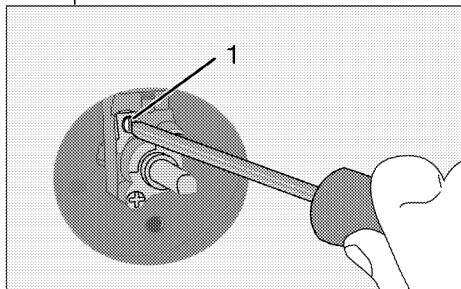


- 1 Pojistka proti zhasnutí plamene (podle modelu)
- 2 Svíčka
- 3 Vstřikovač
- 4 Hořák

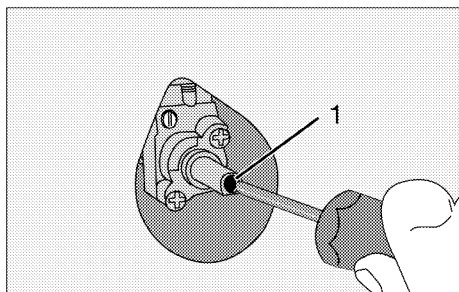
- i** Pokud nedojde k abnormální situaci, nesnažte se sejmout kohouty plynových hořáků. Pokud je nutné vyměnit kohout, musíte kontaktovat autorizovaný servis.

Nastavení sníženého průtoku plynu u kohoutů desky

1. Zapalte hořák, který chcete nastavit, a otočte tlačítko do polohy středního plamene.
2. Sejměte tlačítko z plynového kohoutu.
3. Používejte šroubovák vhodné velikosti k úpravě šroubu nastavení průtoku. U LPG (propan-butan) otočte šroub doprava. U zemního plynu otočte šroub jednou **proti směru hodinových ručiček**.
» Normální délka rovného plamene ve snížené poloze by měla být 6-7 mm.
4. Pokud je plamen vyšší, než je požadovaná poloha, otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pokud je menší, otáčejte doleva.
5. V závislosti na použitém plynovém kohoutu ve vašem spotřebiči se může lišit poloha seřizovacího šroubu.



1 Šroub nastavení průtoku



1 Šroub nastavení průtoku

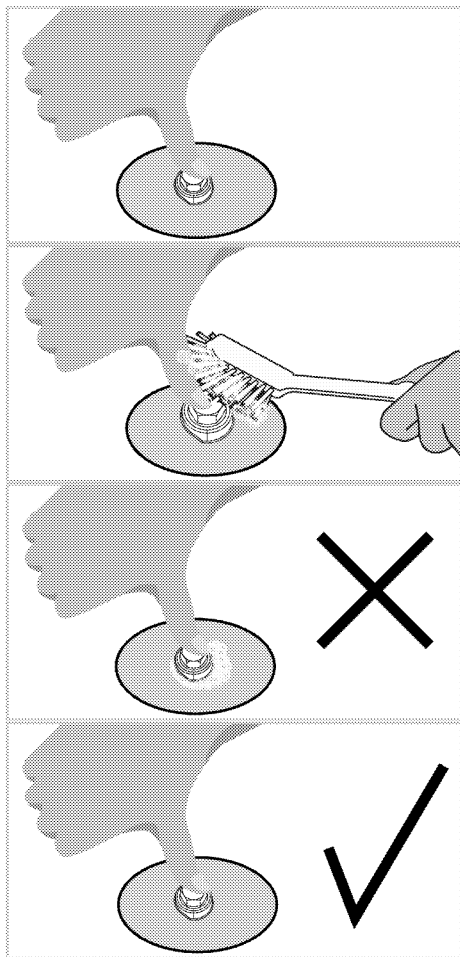
- i** Pokud se změní typ plynu přístroje, je nutno změnit i štítek, který udává typ plynu přístroje.

Kontrola netěsnosti na tryskách

Před provedením změny na produktu se ujistěte, že jsou všechny ovládací knoflíky vypnuty. Po správné změně trysek by měl pro každou trysku zkontrolovat únik plynu.

1. Ujistěte se, že je přívod plynu do produktu zapnutý, přičemž všechny ovládací knoflíky stále udržujte ve vypnuté poloze.
2. Každý otvor trysky blokuje prstem působícím přiměřenou silou, aby se zastavil únik plynu, když se zapne odpovídající ovládací knoflík a držte ve stisknuté poloze, aby se plyn dostal do trysky.
3. Přípravenou mýdlovou vodu naneste na připojení trysky malým kartáčem, pokud v případě připojení trysky uniká plyn, mýdlová voda začne pění. V tomto případě trysku dotáhněte přiměřenou silou a opakujte krok 3 znovu.
4. Pokud pěna stále přetrvává, okamžitě vypněte přívod plynu do produktu a zavolejte autorizovaného servisního zástupce nebo technika s licenci. Nepoužívejte produkt, dokud do

produktu nezasáhne autorizovaný servis.



Likvidace starého výrobku

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

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

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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeřhřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.

Úvodní použití

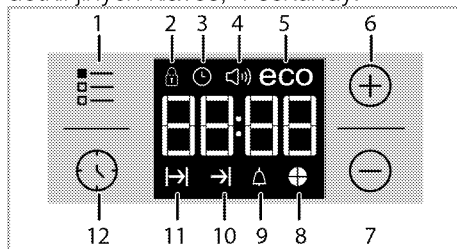
Nastavení času

- i** Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

Stisknutím kláves $\oplus/\ominus$ nastavte čas, poté co troubu poprvé zapojíte.

- i** Denní dobu nastavte pomocí $\equiv$, potom stlačte $\oplus/\ominus$ a nastavte čas.

Nastavení potvrďte stisknutím symbolu $\odot$ a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol zámku
- 3 Symbol hodin
- 4 Symbol hlasitosti alarmu (Nemusi být součástí vašeho výrobku.)
- 5 Symbol eko režimu
- 6 Tlačítko plus
- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol konce času pečení
- 11 Symbol doby pečení
- 12 Tlačítko programu

- i** Není-li počáteční čas nastaven, hodiny se spustí od 12:00 a zobrazí se symbol $\odot$. Jakmile ji nastavíte, tento symbol zmizí.

- i** Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit.

První čištění produktu

 Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



Horké povrchy způsobují popáleniny!

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

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

Elektrická trouba

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

Trouba s grilem

1. Vyměňte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 37*.
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 37*



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.

To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



Nikdy nepiňte pánev olejem do více než jedné třetiny. Při nahřívání oleje nenechávejte varnou desku bez dozoru. Přehřátý olej znamená nebezpečí požáru. **Nikdy se nesnažte možný oheň uhasit vodou!** Když se olej vznítí, přikryjte jej požární dekou nebo vlhkým hadrem. Vypněte varnou desku, pokud je to bezpečné, a zavolejte hasiče.

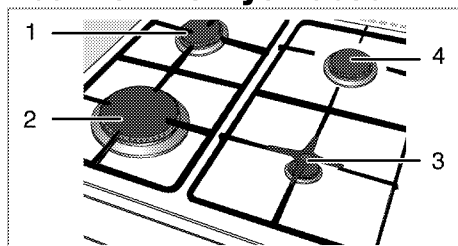
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlopitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby. Takové nádoby by neměly být používány k uchovávaní potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnků a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení.

Nepokládejte poklice hrnků nebo pánví na varné oblasti. Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnec posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Vaření s plynem

- Velikost nádoby musí odpovídat velikosti plamene. Upravte plamen tak, aby nepřesahoval dno nádoby a umístěte nádobu na držák hrnce.

Používání varných desek



- 1 Normální hořák 18-20 cm
- 2 Rychlý hořák 22-24 cm
- 3 Přídavný hořák 12-18 cm
- 4 Normální hořák 18-20 cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.



Nepoužívejte nádoby na vaření větší, než je uvedeno ve výše uvedených max. a min. rozměrech. Použitím větších nádob na vaření riskujete otravu kyslíčikem uhelnatým, přehřátí přilehlých povrchů a ovládacích knoflíků. Použitím menších nádob na vaření riskujete popálení plamenem.

Velký symbol plamene označuje nejvyšší výkon vaření, malý symbol plamene

odpovídá nejnižšímu výkonu vaření. Pokud otočíte do polohy vypnuto (nahoru), k hořákům neproudí plyn.

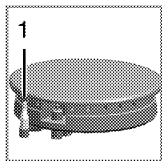
Zapálení plynových hořáků

1. Tiskněte tlačítko hořáku.
2. Otáčejte jím proti směru hodinových ručiček k velkému symbolu plamene.
» Plyn zažehne vzniklá jiskra.
3. Nastavte požadovaný výkon.

Vypínání plynových hořáků

Otočte tlačítkem pásma udržování teploty do polohy vypnuto (horní).

Bezpečnostní systém uzávěru plynu (u typů vybavených tepelnou součástkou)



1. Bezpečnostní systém uzávěru plynu

Jakmile dojde ke zhasnutí hořáků z důvodu přetečení, spustí se bezpečnostní systém a přeruší přívod plynu.

- Stiskněte tlačítko směrem dovnitř a otočte jím proti směru hodinových ručiček a zapalte.
- Po zapálení plynu držte tlačítko ještě 3-5 sekund, aby se spustil bezpečnostní systém.
- Pokud se plyn nezapálil poté, co jste stiskli a pustili tlačítko, postup opakujte a tiskněte tlačítko po dobu 15 sekund.



Uvolněte tlačítko, pokud není hořák zapálen během 15 vteřin. Před dalším pokusem počkejte nejméně 1 minutu. Hrozí riziko nahromadění plynu a výbuchu!

6 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



Horké povrchy způsobují popáleniny!

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

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



Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

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

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se

pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.

- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

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

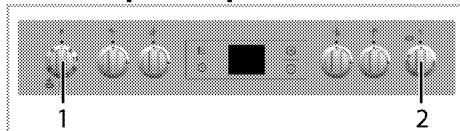
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



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

Používání elektrické trouby

Zvolte teplotu a provozní režim



1 Funkční spínač

2 Spínač termostatu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.

2. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

»

Vypněte elektrickou troubu

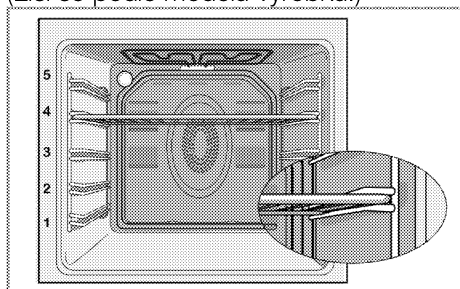
Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahore).

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



Použití funkce páry

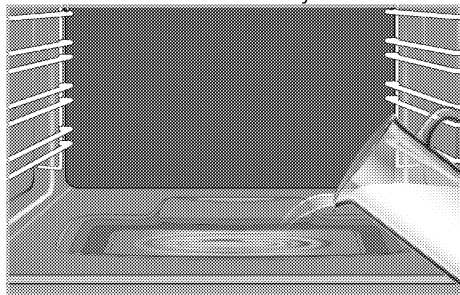
Vaše trouba je vybavena funkcí vaření pomocí páry. Během vaření je voda dodávána do spodní desky trouby, kde se odpařuje pomocí tepla, a vzniklá pára zajistí lepší výsledky vaření. Pára zajistí, že povrch moučniku či pečiva bude světlejší, kůrka křupavější a velikost větší. Navíc pára sníží ztráty vlhkosti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

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

Pro vaření pomocí páry:

1. Funkci, teplotu, čas a množství přidávané vody zjistíte v tabulce vaření pomocí páry. U jídel neuvedených v tabulce můžete tyto hodnoty určit sami.

2. V závislosti na jídle nalijte množství vody, které se má použít, do zásobníku na dně trouby.



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

3. Nastavte tlačítko funkce na požadovaný režim vaření pomocí páry.

4. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.

5. Stiskněte tlačítko vaření/čištění pomocí páry na ovládacím panelu.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při zahřívání zůstane svítit kontrolka teploty. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, kontrolka teploty zhasne.

6. Umístěte jídlo na doporučený rošt.



Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

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

» Spustí se proces vaření.

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



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

Provozní režimy

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



"Tlačítko vaření pomocí páry" tlačítko je aktivní pouze v níže uvedených provozních režimech. V jiných neuvedených provozních režimech toto tlačítko nebude fungovat, ani když bude stisknuto. Pokud je toto tlačítko stisknuto v jakémkoli provozním režimu, neznamená to, že tato funkce funguje nebo nefunguje. To není chyba.

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuté. Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Tato funkce může být použita pro vaření pomocí páry. Chcete-li ji použít, stiskněte tlačítko vaření / čištění pomocí páry.

Dolní ohřev



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



Tato funkce může být použita pro snadné čištění párou. Chcete-li ji použít, stiskněte tlačítko vaření / čištění párou.

Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Funkce s ventilátorem



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

Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně). Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních přihrádek. Vhodné pro použití více plechů. Tato funkce může být použita pro vaření pomocí páry. Chcete-li ji použít, stiskněte tlačítko vaření / čištění pomocí páry.

Funkce "3D"



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

Plný gril



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

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

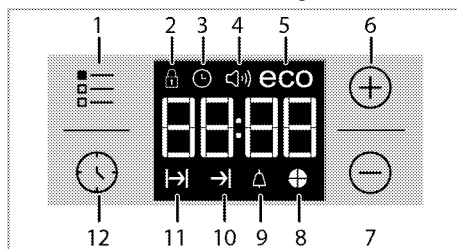
Gril + ventilátor



Grilování není tak výkonné jako u plného grilu

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

Používání hodin trouby



- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol zámku
- 3 Symbol hodin
- 4 Symbol hlasitosti alarmu (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
- 5 Symbol eko režimu
- 6 Tlačítko plus
- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol konce času pečení
- 11 Symbol doby pečení
- 12 Tlačítko programu



Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

i Během provádění nastavení na se displeji zobrazí související symboly. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.

i Není-li nastaveno žádné pečení, nelze nastavit aktuální čas.

i Zobrazí se zbývajícím čas je-li čas vaření nastaven jakmile vaření začne.

Pečení s určením doby pečení:

Troubu můžete nastavit tak, aby se zastavila na konci specifikovaného času, a to nastavením doby vaření na časovači.

1. Vyberte funkci vaření.

2. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

3. Nastavte čas vaření pomocí kláves $\oplus$ / $\ominus$.

» » Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol  a čas se odpočítává.

4. Do trouby vložte nádobí a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.

» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí.

Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne.

Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.

Nastavení konce doby vaření na pozdější čas:

Po nastavení času vaření na časovači můžete nastavit konec času vaření.

1. Vyberte funkci vaření.

2. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

3. Čas vaření nastavte pomocí kláves $\oplus$ / $\ominus$.

» » Jakmile je čas vaření nastavený, na displeji se rozsvítí symbol .

4. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

5. Stiskněte klávesy $\oplus$ / $\ominus$ a nastavte konec času vaření.

» Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol  a symbol . Jakmile vaření začne, symbol  zmizí.

6. Do trouby vložte nádobí a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.

» **Časovač trouby vypočte čas spuštění odečtem času vaření od konce času, který jste nastavili.**

Vybraný provozní režim se aktivuje, když nadejde čas spuštění vaření a trouba se rozežřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.

» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí.

Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne.

Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.

7. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí "End" a časovač vydá zvukové upozornění.

8. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu. Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

i Pokud na konci zvukového varování stisknete libovolnou klávesu, trouba se znovu spustí. Otočte tlačítko pro nastavení teploty a funkce do pozice "0" (vypnuto) a vypněte troubu, abyste předešli opětovnému spuštění trouby po konci upozornění.

Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "OFF".

2. Pro aktivaci zámku stiskněte .

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

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

Chcete-li zámek deaktivovat

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "On".

2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy .

» "VYPNOUT" se zobrazí po vypnutí zámku.

Nastavení budíku

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

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .

 Funkční tlačítka pro tón alarmu, denní dobu, jas displeje a nastavení teploty musí být v pozici 0 (OFF).

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

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

Vypínání alarmu

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

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zrušte.

2. Stiskněte a přidržte klávesu  dokud se nezobrazí "00:00".

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

Změna tónu budíku

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesami  / .

3. Tón, který nastavíte, se aktivuje během krátké chvilky.

» Zvolený tón budíku se zobrazí na displeji jako "b-01", "b-02" nebo "b-03".

Změna denní doby

Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

2. Nastavte čas pomocí kláves  / .

3. Čas, který nastavíte, se za chvíli aktivuje.

Úsporný režim

Můžete šetřit energii v úsporném režimu, budete-li vařit s nastavením času vaření. Tento režim dokončí vaření při vnitřní teplotě trouby a vypnutých topných prvcích před koncem času vaření.

Nastavení úsporného režimu

1. Stiskněte symbol  dokud se na displeji nezobrazí symbol **úsporného** režimu.
- » Na displeji se zobrazí **"OFF"**.
2. Aktivujte úsporný režim stisknutím klávesy .
- » Jakmile se zámek aktivuje, na displeji se zobrazí **"On"** a symbol úsporného režimu zůstane rozsvícený.

Deaktivace úsporného režimu.

1. Stiskněte symbol  dokud se na displeji nezobrazí symbol **úsporného** režimu.
- » Na displeji se zobrazí **"On"**.
2. Úsporný režim deaktivujte stisknutím klávesy .
- » **"Off"** se zobrazí jakmile se zámek deaktivuje.

Nastavení jasu obrazovky

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

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí d-01 nebo d-02 nebo d-03 a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocí kláves  / .
- » Čas, který nastavíte se aktivuje za chvíli.

Tabulka časů vaření

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

Pečení a rožnění

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

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	30 ... 45
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	175	30 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	160 ... 170	20 ... 30
Koláč*	Jeden zásobník		3	180 ... 200	10 ... 20
Sušenky*	Jeden zásobník		3	160 ... 170	20 ... 30
Pečivo*	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		3	190	20 ... 35
Kvasnice*	Jeden zásobník		3	190	20 ... 40
Lasagne*	Jeden zásobník		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jeden zásobník		1	200	10 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	80 ... 100
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		2	25 min. 220, potom 190	70 ... 90
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max, potom 190	55 ... 65
	Jeden zásobník		2	15 min. 220, potom 180 ... 190	50 ... 65
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník		3	25 min. 220, potom 190	70 ... 120
	Jeden zásobník		2	25 min. 220, potom 180 ... 190	60 ... 100
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 25

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

(**)Pro vaření, které vyžaduje předeheřtí, předeheřte na začátku troubu, dokud neobdržíte nastavenou teplotu.

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.

- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



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

Tipy na pečení zeleniny

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

Tabulka vaření pomocí páry

Nádoba	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Pořadační příhrádka	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Čas přidat vodu (min.) **	Čas pečení (cca min.)	Hmotnost (přibližná hmotnost potravin, v gramech)
Chléb	Standardní plech*		3	200	150	po předeheřování	35 ... 45	820
Chléb	Standardní plech*		3	200	250	po předeheřování	35 ... 45	820
Kuře se zeleninou	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 190	250	po předeheřování	70 ... 80	2000
Roštěná	Standardní plech*		3	15 min. 250/max, potom 180	300	po předeheřování	65 ... 75	1000
Losos se zeleninou	Standardní plech*		3	180	250	po předeheřování	25 ... 35	500
Losos se zeleninou	Standardní plech*		3	180	250	po předeheřování	25 ... 35	500
Kokosové sušenky	Standardní plech*		3	170	200	po předeheřování	25 ... 35	500

Nádoba	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Pořada příhrádky	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Čas přidat vodu (min.) **	Čas pečení (cca min.)	Hmotnost (přibližná hmotnost potravin, v gramech)
Kynuté koláčky	Standardní plech*		3	180	200	po předehřívání	20 ... 30	1200
Ohřívání pečiva (chléb, bagel, pečivo, chlebová placka)	Standardní plech*		3	120	50	po předehřívání	15 ... 25	Chléb:250 Cukroví:500 Bazlama (chlebová placka):250 Simit (turecký bagel):300

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Ovládání grilu



Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
 2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
 3. Podle potřeby předehřívajte asi 5 minut.
- » Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

1. Otočte funkčním tlačítkem do polohy vypnout (nahore).



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

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

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

podle tloušťky

* Troubu předehřívajte po dobu 5 minut.

** Pokud teplotu grilu vašeho výrobku nelze nastavit, bude gril fungovat při doporučené teplotě.

Jídla v této tabulce jsou připravena v zkušební produkce pro kontrolní instituce souladu s normou EN 60350-1, čímž se zjednodušují.

Potraviny	Potřebné příslušenství	Pořada příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toustový chléb	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250/max	25...35 min.

Obraťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

7 Údržba a péče

Obecné informace

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



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



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

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čistidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čistidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.
- **(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**
K čištění skleněného krytu nepoužívejte žádné kovové škrabky nebo brusné čisticí materiály. Povrch skla by se mohl poškodit.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



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



Na dně trouby se může vytvořit stálý vodní kámen v závislosti na frekvenci vaření s párou/snadného parního čištění a tvrdosti použité vody.

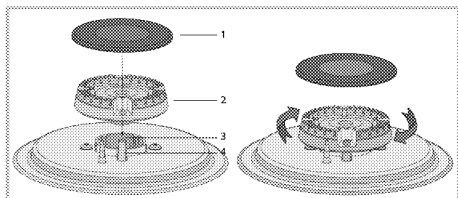
Čištění varné desky

Čištění varné desky

1. Z plotny sejměte držáky.
 2. Z hořáku sejměte všechny části a vyčistěte pouze houbičkou, čisticím prostředkem a horkou vodou.
 3. Části hořáku, které nelze sejmout, vyčistěte navlhčeným hadříkem.
 4. Vyčistěte topný prvek (u modelů se zapalováním a topným prvkem) pomocí navlhčeného hadříku. Poté vše osušte suchým hadříkem. Ujistěte se, zda je vše zcela suché.
- V opačném případě nedojde k zažehnutí.
5. Při umísťování vrchních mřížek věnujte pozornost správnému umístění držáků hrnců, aby hořáky byly uprostřed.

Montáž částí hořáku

Po očištění hořáku umístěte části, jak je uvedeno níže.



- 1 Víčko hořáku
- 2 Hlava hořáku
- 3 Komora hořáku
- 4 Svíčka (u produktů se zapalovačem)
- 1.. Hlavu hořáku umístěte tak, aby prošla otvorem zapalovací svíčky (4). Otočte hlavou hořáku doprava a doleva, abyste se ujistili, že je zasazena do komory hořáku.
- 2.. Víčko hořáku umístěte na hlavu hořáku.

Čištění ovládacího panelu

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

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

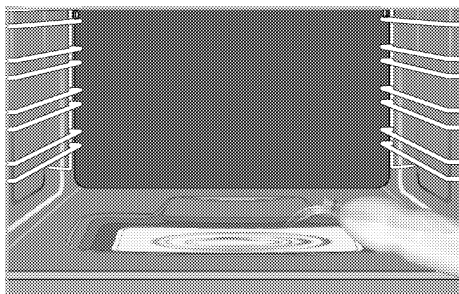
Čištění trouby

Čištění nádrže s vodou na dně trouby

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

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

1. Přidejte 350 cm³ bílého octa (kyselost octa nesmí být vyšší než 6%) do nádrže s vodou na dně trouby.



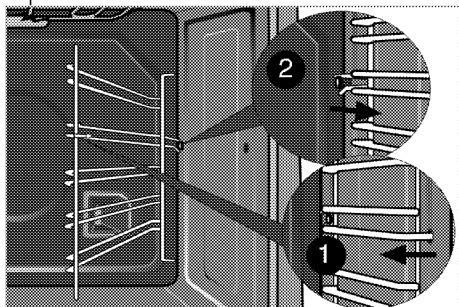
2. Počkejte nejméně 30 minut, aby ocet rozpustil zbytky vápna při pokojové teplotě.
3. Nádrž s vodou očistěte měkkým vlhkým hadříkem a suchým hadříkem.

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

Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

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

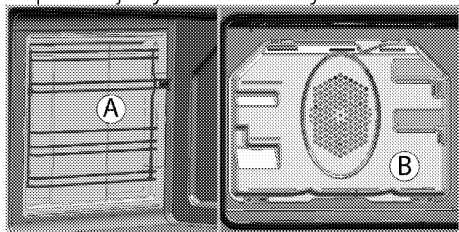
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyměňte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

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

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Díky tomu, že mají perforovanou strukturu, katalytické povrchy absorbují tuk, a když je takový povrch tukem zaplněn, začíná se lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto součásti vyměnit.

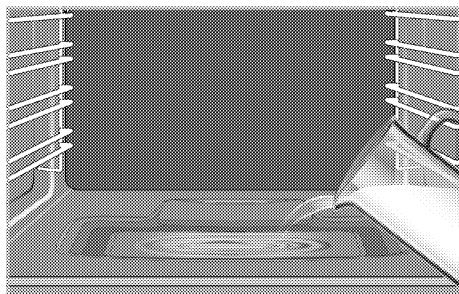


Snadné parní čištění

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

1. Vyjměte všechna příslušenství v troubě.
2. Naplňte zásobník na dně trouby 200 ml vody.

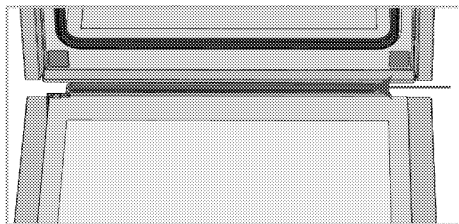
i Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.



3. Stiskněte tlačítko vaření/čištění pomocí páry.
4. Nastavte troubu do režimu snadné čištění párou a nechte ji běžet při 100 °C po dobu 25 minut.
5. Otevřete dvířka a otřete vnitřní povrch trouby vlhkou houbou nebo hadrem.
6. Trvalé nečistoty omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte povrch suchým hadrem.

i Při zapnutí funkce snadné parní čištění se očekává, že se voda v základně trouby bude vypařovat a kondenzovat uvnitř a na dvířkách trouby, takže se lehké nečistoty v troubě změkčí. Kondenzace na dvířkách trouby může při otevření dvířek způsobit odkapávání. Okamžitě jakmile dvířka otevřete, kondenzaci otřete.

7. (Nemusí být součástí vašeho výrobku.) Pokud v troubě došlo ke kondenzaci, v drážce na vodu pod troubou se může hromadit voda nebo vlhkost. Po použití tuto drážku otřete vlhkým hadříkem a pak ji osušte, abyste zabránili tvoření vodního kamene.



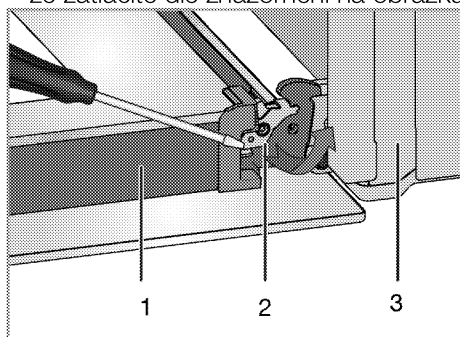
Čištění dvířek trouby

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

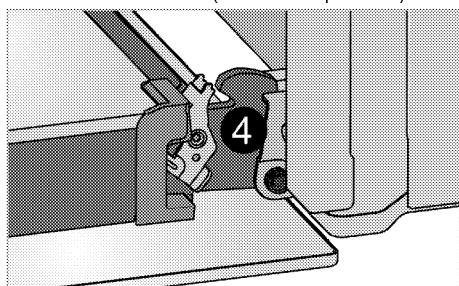
i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Odstranění dvířka trouby.

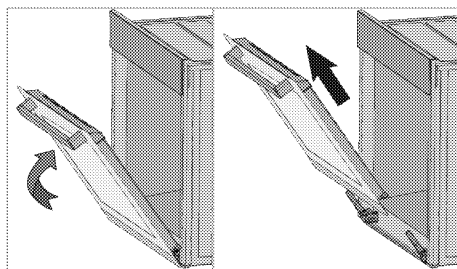
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



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



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.



4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

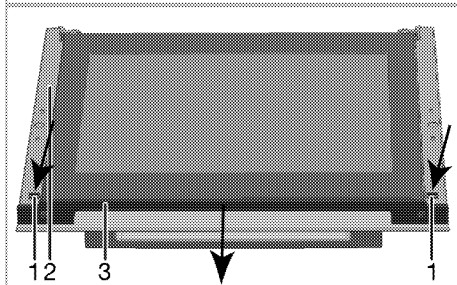
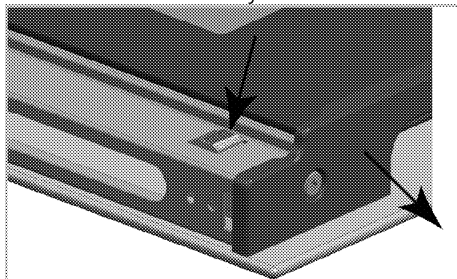
i Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

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

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

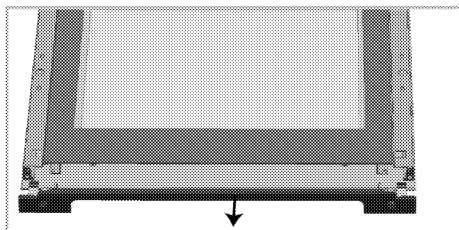
Otevřete dvířka trouby.



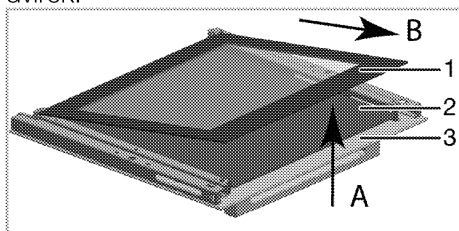
- 1 Úchytka

2 Rám

3 Profil



Stiskněte úchytky (1) a zároveň vysuňte profil (3) k sobě tak, jak je znázorněno na obrázku. Tím uvolníte profil přichycený k horní straně předních dvířek.



1 Nejvnitřnější skleněný panel

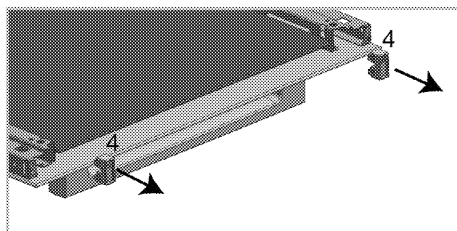
2 Vnitřní skleněný panel*

3 Vnější skleněný panel

* (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Lehce nadzvedněte nejvnitřnější skleněný panel (1) ve směru „A“ a vytáhněte jej ve směru „B“ tak, jak je znázorněno na obrázku.

Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem, zatáhněte za spojovací držák, který spojuje jednotlivé prvky uprostřed, abyste jej uvolnili od ostatních skleněných panelů tak, jak je znázorněno.



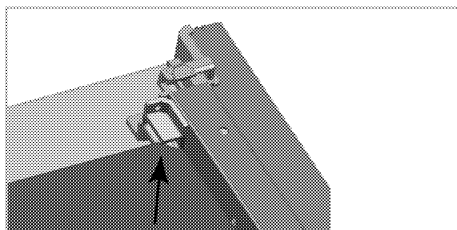
4 Spojovací držák skel*

* (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Stejný postup zopakujte při vyjmutí vnitřního skleněného panelu (2). Prvním krokem k sestavení dveří je reinstalace vnitřního skleněného panelu (2).

Umístěte skleněný panel tak, jak je znázorněno na obrázku, aby zapadl do plastové drážky.

i V opačném případě nebude skleněný panel dostatečně upevněn a může být poškozen vibracemi nebo se rozbít.



Při instalaci nejvnitřnějšího skleněného panelu (1) se ujistěte, že potištěná strana panelu směřuje k vnitřnímu skleněnému panelu.

Je důležité, aby byly dolní rohy nejvnitřnějšího skleněného panelu usazeny v plastových drážkách.

i V opačném případě nebude skleněný panel dostatečně upevněn a může být poškozen vibracemi nebo se rozbít.

Nezapomeňte umístit spojovací díly na jejich místa.

Nakonec stiskněte úchytky na profilu, aby zapadly zpátky na svá místa.

Výměna vnitřní žárovky

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

i Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 14*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.

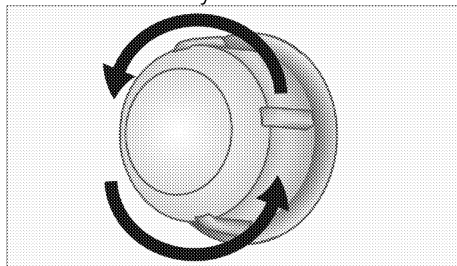
i Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

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

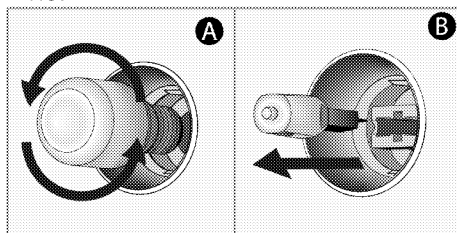
i Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



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



4. Nainstalujte skleněný kryt.

8 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas. (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Chybí zapalovací jiskra.

- Není proud. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.*
- Čas není nastaven. >>> *Nastavte čas.*

Není plyn.

- Je uzavřený hlavní přívod plynu. >>> *Otevřete přívod plynu.*
- Plynová trubka je ohnutá. >>> *Nainstalujte plynovou trubku správně.*

Hořáky nehoří správně nebo vůbec.

- Hořáky jsou špinavé. >>> *Vyčistěte součásti hořáku.*
- Hořáky jsou vlhké. >>> *Osušte součásti hořáku.*
- Víčko hořáku není namontováno bezpečně. >>> *Namontujte víčko hořáku bezpečně.*
- Je uzavřený přívod plynu. >>> *Otevřete přívod plynu.*
- Plynová bomba je prázdná (při používání LPG). >>> *Vyměňte plynovou bombu.*

(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo k výpadku energie. >>> *Nastavte čas/Přístroj vypněte a znovu zapněte.*



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



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekoccr.cz.

O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekoccr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.

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

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dopravce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

