

# beko

## Piekarnik do zabudowy

Instrukcja Obsługi

## Vestavná trouba

Návod na použití



BBCW13400X

385441449\_3/ PL/ CS/ R.AA/ 18.05.2022 8:48  
7758089214

# Witamy!

---

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Beko. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem.

Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

## Symbole i ich opisy w instrukcji obsługi:



Zagrożenie, które może doprowadzić do śmierci lub obrażeń.



Ważne informacje lub przydatne wskazówki na temat użytkowania.



Przeczytaj instrukcję obsługi.



Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

**UWAGA**

Zagrożenie, które może doprowadzić do szkody materialną produktu lub jego środowiska.

*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**

## Spis treści

<b>1 Instrukcje bezpieczeństwa .....</b>	<b>4</b>
1.1 Przeznaczenie .....	4
1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych .....	5
1.3 Bezpieczeństwo elektryczne .....	6
1.4 Bezpieczeństwo kuchenki mikrofalowej .....	7
1.5 Zabezpieczenie podczas transportu .....	12
1.6 Bezpieczeństwo montażu .....	13
1.7 Bezpieczeństwo użytkowania .....	13
1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury .....	14
1.9 Używanie akcesoriów .....	14
1.10 Bezpieczeństwo pieczenia .....	15
1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia .....	16
<b>2 Instrukcje dotyczące środowiska .....</b>	<b>16</b>
2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów ....	16
2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów .....	16
2.2 Opakowanie urządzenia .....	16
2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii .....	16
<b>3 Produkt .....</b>	<b>18</b>
3.1 Opis produktu .....	18
3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia .....	18
3.2.1 Panel sterowania .....	19
3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika .....	19
3.3 Funkcje obsługi piekarnika .....	20
3.4 Akcesoria .....	22
3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia .....	22
3.6 Specyfikacje techniczne .....	25
<b>4 Pierwsze użycie .....</b>	<b>26</b>
4.1 Pierwsze ustawienie godziny .....	26
4.2 Czyszczenie wstępne .....	26
<b>5 Korzystanie z piekarnika .....</b>	<b>27</b>
5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika .....	27
5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika .....	27
5.3 Ustawienia .....	34
<b>6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia .....</b>	<b>37</b>
6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia w kuchenke mikrofalowej ....	37
6.2 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku .....	43
6.2.1 Ciasta i wypieki .....	43
6.2.2 Mięso, ryby i drób .....	45
6.2.3 Grill .....	46
6.2.4 Test żywności .....	47
6.2.5 Mikrofalówka .....	48
<b>7 Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>50</b>
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia .....	50
7.2 Czyszczenie akcesoriów .....	51
7.3 Czyszczenie panelu sterowania .....	51
7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia) .....	51
7.5 Czyszczenie lampki piekarnika .....	52
<b>8 Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>53</b>



## 1 Instrukcje bezpieczeństwa

- Rozdział ten omawia instrukcje bezpieczeństwa, które pomogą zapobiec ryzyku uszkodzenia ciała lub mienia.
- Jeśli produkt zostanie przekazany komuś innemu do użytku osobistego lub do użytku z drugiej ręki, należy również przekazać instrukcję obsługi, etykiety oraz inne istotne dokumenty i części.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie udzielonej gwarancji.
- Prace montażowe i naprawcze należy zawsze zlecać producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie wyznaczonej przez firmę importera.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie należy naprawić lub wymienić żadnych elementów urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi.
- Nie dokonuj modyfikacji technicznych urządzenia.



### 1.1 Przeznaczenie

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie wolno używać tego urządzenia w ogrodach, na balkonach lub w innych miejscach na zewnątrz. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz w kuchniach pracowniczych sklepów, biur i innych środowisk pracy.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie to powinno być używane wyłącznie do gotowania. Nie należy go używać do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczenia.
- Piekarnik może być używany do rozmrażania, pieczenia, smażenia i grillowania potraw.
- Urządzenia tego nie należy używać do ogrzewania, podgrzewania płyt, suszenia przez wieszanie ręczników lub ubrań na uchwycie.

## 1.2 Bezpieczeństwo dzieci, osób wymagających szczególnego traktowania i zwierząt domowych



- Niniejszy urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, zmysłowych i umysłowych (w tym dzieci), jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób.
- Dzieci nie należy pozostawiać bez opieki, aby mieć pewność, że nie będą się one bawić urządzeniem.
- Produkty elektryczne są niebezpieczne dla dzieci i zwierząt domowych. Dzieci i zwierzęta nie mogą bawić się, wspinać się na urządzenie ani wchodzić do niego.
- Nie wolno kłaść na urządzeniu przedmiotów, do których mogą dosięgnąć dzieci.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania powierzchnie produktu są gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Trzymaj materiał użyty do opakowania z dala od dzieci. Ryzyko obrażeń i uduszenia.
- Gdy drzwi są otwarte, nie kładź na nich żadnych ciężkich przedmiotów ani nie pozwalaj dzieciom na nie siadać. Piekarńnik może się przewrócić lub może dojść do uszkodzenia zawiasów drzwi.
- Ze względu na bezpieczeństwo dzieci, przed wyrzuceniem urządzenia należy odciąć wtyczkę zasilania i uniemożliwić działanie urządzenia.



### 1.3 Bezpieczeństwo elektryczne

- Urządzenie podłączyć do uzziemionego gniazdka chronionego bezpiecznikiem odpowiadającym prądowi wskazanemu na tabliczce znamionowej. Instalację uzziemienia należy zlecić wykwalifikowanemu elektrykowi. Nie używać produktu bez uzziemienia zgodnie z lokalnymi/krajowymi przepisami.
- Wtyczka lub złącze elektryczne urządzenia powinny znajdować się w łatwo dostępnym miejscu (tam, gdzie płomień płyty nie będzie miał na nie wpływu). Jeśli nie jest to możliwe, powinien istnieć mechanizm (bezpiecznik, wyłącznik, przełącznik itp.) w instalacji elektrycznej, do której urządzenie jest podłączone, zgodnie z przepisami elektrycznymi i oddzielając wszystkie bieguny od sieci.
- Urządzenia nie wolno podłączać do gniazdka podczas montażu, naprawy i transportu.
- Podłącz urządzenie do gniazdka, które spełnia wartości napięcia i częstotliwości podane na tabliczce znamionowej.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w kabel zasilający, używaj wyłącznie kabla zasilającego opisanego w rozdziale „Specyfikacje techniczne”.
- Nie należy blokować kabla zasilającego pod i za urządzeniem. Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na kablu zasilającym. Kabel zasilający nie powinien być skręcony, zgnieciony i nie powinien stykać się z żadnym źródłem ciepła.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się podczas pracy. Przewody zasilające nie mogą dotykać tylnej powierzchni, gdyż mogą zostać uszkodzone.
- Nie zakleszczaj przewodów elektrycznych w drzwiach piekarnika i nie przekładaj ich nad gorącymi powierzchniami. W przeciwnym razie izolacja kabla może się stopić i spowodować pożar w wyniku zwarcia.

- Używać tylko oryginalnego kabla. Nie wolno używać przeciętych lub uszkodzonych kabli lub kabli pośrednich.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę wskazaną przez firmę importera w celu uniknięcia ewentualnych zagrożeń.

• **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki piekarnika należy odłączyć produkt od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem. Odłącz urządzenie lub wyłącz bezpiecznik.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilania i wtyczkę:

- Nie należy podłączać urządzenia do gniazdka, które jest luźne, wyszło z puszki, jest zepsute, brudne, oleiste, istnieje ryzyko kontaktu z wodą (na przykład woda, która może ściekać z blatu).
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nigdy nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód, zawsze wyciągaj wtyczkę, przytrzymując ją.

- Należy upewnić się, że wtyczka produktu jest prawidłowo podłączona do gniazdka, aby uniknąć wyładowania łukowego.

#### 1.4 Bezpieczeństwo kuchenki mikrofalowej

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - kuchnie personelu sklepu, biura i inne środowiska pracy;
  - gospodarstwa rolne;
  - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego;
  - w miejscach typu pensjonat.
- Dzieci mogą korzystać z kuchenki bez nadzoru tylko wtedy, gdy zostały wydane odpowiednie instrukcje, aby dziecko mogło bezpiecznie korzystać z kuchenki mikrofalowej i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użytkowaniem.
- Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci powinny korzystać z kuchenki

wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej ze względu na powstającą temperaturę.

- Odstonięte części urządzenia nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania.
- Sprawdź, czy w kuchence nie ma żadnych uszkodzeń, takich jak nieprawidłowo ustawione lub wygięte drzwiczki, uszkodzone uszczelki drzwiczek i powierzchnia uszczelniająca, zepsute lub poluzowane zawiasy i zatrzaski drzwiczek oraz wgniecenia wewnątrz komory lub na drzwiczkach. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń nie należy korzystać z kuchenki, ale skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- Jeśli drzwiczki lub uszczelki na nich zostaną uszkodzone, nie należy korzystać z urządzenia, dopóki nie zostanie ono naprawione przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Przed uruchomieniem kuchenki należy upewnić się, że drzwi zostały prawidłowo zamknięte. Mechanizm zabezpieczający w zamku drzwi uniemożliwia działanie urządzenia, gdy drzwi są otwarte, co powoduje zatrzymanie gotowania po otwarciu drzwi. Nie należy zakłócać działania systemu blokowania drzwi ani próbować go obejść. Jeśli system blokowania drzwi zostanie anulowany, w przypadku używania urządzenia z otwartymi drzwiami istnieje ryzyko narażenia na działanie fal mikrofalowych.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki a drzwiami. Nie należy korzystać z kuchenki, jeśli przedmioty takie jak ręczniki papierowe lub serwetki uniemożliwiają jej prawidłowe zamknięcie.
- Zakłócenia radiowe: Umieść kuchenkę w odległości nie mniejszej niż 2 metrów od telewizorów, odbiorników radiowych, modemów bezprzewodowych, punktów dostępu i anten. W przeciwnym razie może dojść do zakłóceń.
- Nie należy przygotowywać posiłków przy zbyt wysokim czasie gotowania i mocy kuchenki mikrofalowej. Nadmierne gotowanie może wysuszyć, spalić lub zapalić niektóre części posiłku.



- Do gotowania mikrofalowego nigdy nie używaj folii aluminiowej ani aluminiowych przyborów kuchennych.
- Podczas gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej nie należy używać metalowych przedmiotów w odległości mniejszej niż 3 cm od drzwi kuchenki.
- Do kuchenki nie wolno wkładać żrących środków chemicznych ani materiałów zawierających żrące opary.

**W przypadku wystąpienia zakłóceń można je zmniejszyć lub wyeliminować, podejmując następujące środki:**

- Oczyszczyć drzwi i powierzchnię uszczelniającą kuchenki.
- Zmienić ustawienie anteny odbiorczej radia lub telewizora.
- Zmienić położenie kuchenki mikrofalowej względem odbiornika.
- Odsuń kuchenkę mikrofalową od odbiornika.
- Podłącz kuchenkę mikrofalową do innego gniazdka tak, aby kuchenka mikrofalowa i odbiornik znalazły się w różnych obwodach.
- Umieść kuchenkę z dala od innych urządzeń grzejących i unikaj używania go w wilgotnym lub parnym otoczeniu.
- Przeprowadzanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej jest niebezpieczne dla osób innych niż kompetentne osoby lub autoryzowany serwis.
- Urządzenie to jest urządzeniem ISM klasy B grupy 2. Definicja grupy 2, która zawiera wszystkie urządzenia ISM (przemysłowe, naukowe i medyczne), w których energia o częstotliwości radiowej jest celowo generowana i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiałów, oraz urządzenia do wykrywania iskier. Urządzenia klasy B to urządzenia nadające się do użytku w środowisku domowym oraz w placówkach bezpośrednio podłączonych do niskonapięciowej sieci zasilającej, która zasila budynki wykorzystywane do celów domowych.

- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia żywności i napojów. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie lub ogrzewanie poduszek, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
  - Piekarnik nie został zaprojektowany do suszenia jakichkolwiek żywych istot.
  - Nie należy włączać kuchenki, gdy jest pusta. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki. Jeśli chcesz przetestować kuchenkę, umieść w niej szklankę z wodą. Woda pochłonie energię mikrofalową, a kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.
  - Używaj wyłącznie naczyń, które są odpowiednie do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
  - Do gotowania w kuchence mikrofalowej nie należy używać naczyń glinianych. Wilgoć zawarta w naczyniach glinianych może się rozszerzyć i spowodować pęknięcie pojemnika.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru w komorze kuchenki:**
- Podczas podgrzewania potraw w plastikowych lub papierowych pojemnikach obserwuj kuchenkę ze względu na możliwość samozapłonu. Jeśli z urządzenia wydostaje się dym, wyłącz je lub wyjmij wtyczkę z kontaktu i nie otwieraj drzwiczek, aby stłumić ewentualne płomienie.
  - Przed włożeniem torebki do piekarnika usuń z papierowych lub plastikowych torebek druciane opaski zaciskowe.
  - Nie używaj komory do przechowywania rzeczy. Nie pozostawiaj w komorze kuchenki produktów papierowych, przyborów kuchennych ani żywności, gdy nie są używane.
  - Jeśli do gotowania w kuchence mikrofalowej używasz materiały takie jak papier, drewno lub tworzywo sztuczne, nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru. Papier, drewno i podobne materiały mogą się zapalić, natomiast materiały z tworzyw sztucznych mogą się stopić. Nie używaj pojemników z materiałów przystosowanych do piekarników z nawiewem, grillowania i gotowania mieszanego.

- Aby uniknąć poparzeń, zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczków z jedzeniem powinna zostać wymieniona lub wstrząśnięta, a temperatura pożywienia sprawdzona przed jedzeniem.
- Płyny i inne jedzenie nie mogą być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, gdyż mogą one eksplodować.
- Podgrzewanie napojów w mikrofalówce może wywołać opóźnione gwałtowne gotowanie, dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- W kuchence mikrofalowej nie należy podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować nawet po podgrzaniu w kuchence mikrofalowej.
- Nie należy używać kuchenki do podgrzewania napojów gazowanych ani żywności przechowywanej w szczelnych pojemnikach, takich jak puszki. Spowoduje to wzrost ciśnienia wewnątrz kuchenki, co może doprowadzić do jej uszkodzenia lub wybuchu po otwarciu drzwiczek.
- Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub odgrzewania nie ubitych jaj, zarówno w skorupkach, jak i bez. Upewnij się, że przed rozpoczęciem gotowania przekłujesz skórki ziemniaków, jabłek, kasztanów lub podobnych owoców i warzyw.
- Nie należy używać porcelany zawierającej metal (srebro, złoto itp.). Upewnij się, że wszystkie metalowe opaski zaciskowe są usunięte z opakowań produktów spożywczych. Kawalki metalu wewnątrz kuchenki mogą powodować wyładowania łukowe, które mogą prowadzić do poważnych uszkodzeń.
- Nie używaj kuchenki do smażenia potraw na oleju, ponieważ nie będziesz w stanie regulować temperatury oleju.
- Nie używaj kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju lub napojów o dużej zawartości alkoholu.
- Nie umieszczaj kuchenki w miejscach, w których występuje wysoka temperatura, wilgoć lub wysoka wilgotność, ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.

- Nie używaj kuchenki do przechowywania rzeczy.
- W przypadku zapalenia się zawartości kuchenki lub pojawienia się dymu, drzwiczki kuchenki powinny być zamknięte. Wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka, ewentualnie wyjmij lu wyłącz bezpieczniki w domu.
- Nie opieraj się o otwarte drzwiczki piekarnika ani nie pozwalaj dzieciom na majstrowanie przy nich. Spowoduje to wypaczenie drzwiczek kuchenki i uniemożliwi jego prawidłowe zamknięcie.
- Podczas podgrzewania płynów włóż metalową łyżeczkę lub szklany pręt do pojemnika. Zapobiegnie to opóźnieniu wrzenia płynu a tym samym nagłemu przelaniu się płynu, gdy pojemnik jest przenoszony.
- Nie używaj kuchenki, kiedy:
  - Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.
  - Uszkodzone są zawiasy drzwiczek;
  - Uszkodzone są powierzchnie styku między drzwiczkami a przednią częścią kuchenki;
  - Uszkodzona jest szyba drzwiczek;
  - Wewnątrz kuchenki wystąpił łuk elektryczny, mimo że w obszarze gotowania nie ma żadnych metalowych przedmiotów.
- Bardzo ważne jest, aby nie wybierać długich czasów trwania lub bardzo wysokich poziomów mocy podczas gotowania niewielkiej ilości jedzenia, aby uniknąć przegrzania lub przypalenia potraw. Na przykład kromka chleba może się przypalić po 3 minutach, jeśli zostanie wybrany bardzo wysoki poziom mocy.
- Nie używaj kuchenki do smażenia, ponieważ nie ma możliwości kontrolowania temperatury oleju podgrzewanego w mikrofalach.
- Powierzchnie kontaktowe drzwi (przednia strona segmentu wewnętrznego i wewnętrzna strona drzwi) muszą być utrzymywane w czystości, aby zapewnić prawidłowe działanie kuchenki.



## **1.5 Zabezpieczenie podczas transportu**

- Przed transportem odłącz urządzenie od sieci.

- Urządzenie jest ciężkie, dlatego powinny go przenosić co najmniej dwie osoby.
- Nie należy trzymać urządzenia za drzwi i/lub uchwyt podczas transportu lub przenoszenia.
- Nie należy kłaść na urządzeniu innych przedmiotów ani przenosić go w pozycji pionowej.
- Jeśli urządzenie ma być transportowane, należy owinać je folią bąbelkową lub grubym kartonem i szczelnie zakleić taśmą. Urządzenie należy szczelnie zabezpieczyć za pomocą taśmy, aby zapobiec uszkodzeniu wyjmowanych lub ruchomych części urządzenia oraz samego urządzenia.
- Należy sprawdzić ogólny wygląd urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń, które mogły powstać podczas transportu.

## 1.6 Bezpieczeństwo montażu

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić czy nie posiada uszkodzeń. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go montować.
- Nie montuj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (grzejniki, piece itp.).

- Wszystkie kanały wentylacyjne urządzenia powinny być otwarte.
- Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenia nie należy montować za dekoracyjnymi drzwiami.

## 1.7 Bezpieczeństwo użytkownika

- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone po każdym użyciu.
- Jeśli nie będziesz używać urządzenia przez dłuższy czas, odłącz go lub wyłącz bezpiecznik ze skrzynki bezpieczników.
- Nie wolno używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone należy odłączyć je od zasilania elektrycznego/gazu i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli szyba przednich drzwi jest usunięta lub pęknięta.
- Nie wolno wchodzić na produkt, aby dosięgnąć do innego przedmiotu lub z jakiegokolwiek innego powodu.
- Nigdy nie używaj urządzenia, gdy Twoja zdolność oceny sytuacji lub koordynacja są zaburzone przez spożycie alkoholu i / lub narkotyków.

- Przedmioty łatwopalne przechowywane w strefie pieczenia mogą się zapalić. Nigdy wolno przechowywać przedmiotów łatwopalnych w strefie pieczenia.
- Uchwyt piekarnika nie jest przeznaczony do ręczników. Podczas korzystania z urządzenia nie wieszaj na uchwycie ręczników, rękawiczek ani podobnych materiałów tekstylnych.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi i mogą się zaciąć. Podczas otwierania/zamykania drzwiczek nie wolno trzymać za zawiasy.
- Ponieważ para może się wydostawać podczas pieczenia, należy uważać podczas otwierania drzwiczek piekarnika. Para może poparzyć dłoń, twarz i / lub oczy.
- Podczas pracy urządzenie może się nagrzewać. Należy uważać, aby nie dotykać gorących części, wnętrza piekarnika i elementów grzejnych.
- Podczas wkładania jedzenia do gorącego piekarnika lub wyjmowania jedzenia z gorącego piekarnika, itp. należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.



### 1.8 Ostrzeżenia dotyczące temperatury

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania dostępne części urządzenia będą gorące. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania urządzenia i elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Nie wolno umieszczać łatwopalnych/wybuchowych materiałów w pobliżu urządzenia, ponieważ jego krawędzie będą gorące podczas pracy.



### 1.9 Używanie akcesoriów

- Ważne jest, aby ruszt druciany i taca zostały prawidłowo umieszczone na półkach drucianych. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „**Użytkowanie akcesoriów**”.
- Akcesoria mogą uszkodzić szybę drzwiczek podczas zamykania. Należy przesunąć akcesoria na koniec obszaru pieczenia.

## 1.10 Bezpieczeństwo pieczenia

- Zachowaj ostrożność stosując napoje alkoholowe w swoich potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może spowodować pożar, ponieważ może zapalić się w kontakcie z gorącymi powierzchniami.
- Odpady spożywcze, olej itp. znajdujące się w strefie pieczenia mogą się zapalić. Przed pieczeniem usunąć zanieczyszczenia.
- Zagrożenie zatruciem pokarmowym: Nie zostawiaj jedzenia w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed lub po pieczeniu. W przeciwnym razie może powodować to zatrucie pokarmowe lub choroby.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzyłoby się w puszcze/słoiku może spowodować jego pęknięcie.
- Umieść tłuszczoodporny papier w naczyniu do pieczenia lub na innym przedmiocie przeznaczonym do piekarnika (taca, ruszt itp.), umieść potrawę i włóż do rozgrzanego piekarnika. Usunąć zbędne kawałki papieru tłuszczoodpornego wystające z akcesorium lub pojemnika, aby uniknąć ryzyka dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nigdy nie używaj papieru tłuszczoodpornego w temperaturze piekarnika wyższej niż maksymalna temperatura podana na opakowaniu papieru. Nie wolno kłaść papieru tłuszczoodpornego na podstawie piekarnika.
- Nie umieszczaj blach do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzone ciepło może uszkodzić dno piekarnika.
- Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.





## 1.11 Bezpieczeństwo konserwacji i czyszczenia

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Istnieje ryzyko porażenia prądem!
- Nie używaj myjek parowych do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

- Nie używaj ściernych środków czyszczących, metalowych skrobaczek, druciaków lub środków wybielających do czyszczenia szyby przednich drzwi piekarnika/(jeśli są) szyby górnych drzwi piekarnika. Środki te mogą powodować porysowanie i rozbicie szklanych powierzchni.
- Panel sterowania powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgotna i brudna powierzchnia może powodować problemy w działaniu funkcji.

## 2 Instrukcje dotyczące środowiska

### 2.1 Dyrektywa w sprawie odpadów

#### 2.1.1 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/UE). Urządzenie posiada symbol klasyfikacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).



urządzenie zostało wyprodukowane z wysokiej jakości części i materiałów, które mogą być ponownie użyte i nadają się do recyklingu. Dlatego nie należy wyrzucać zużytego produktu wraz z normalnymi odpadami domo-

wymi i innymi po zakończeniu użytkowania. Zanieś urządzenie do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. O punkty zbiórki możesz zapytać administrację lokalną. Właściwa utylizacja urządzenia pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.

### 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.

### 2.2 Opakowanie urządzenia

Opakowanie produktu jest wytwarzane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami ochrony środowiska. Nie wyrzucaj odpadów opakowaniowych razem z odpadami domowymi ani innymi odpadami, oddaj je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.

### 2.3 Zalecenia dotyczące oszczędzania energii

Zgodnie z EU 66/2014 informacje o efektywności energetycznej można znaleźć na porównaniu produktu dołączonym do produktu.

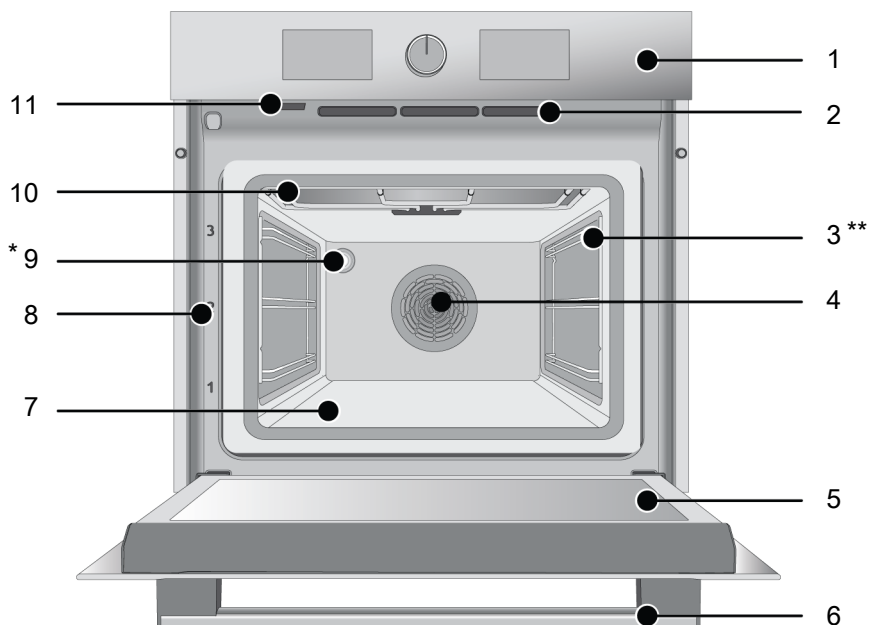


Poniższe wskazówki pomogą używać produktu w sposób ekologiczny i energooszczędny:

- Rozmroź zamrożone jedzenie przed gotowaniem.
- W piekarniku używaj ciemnych lub emaliowanych pojemników, które lepiej przenoszą ciepło.
- Jeśli tak podano w przepisie lub instrukcji obsługi, zawsze należy wstępnie rozgrzać piekarnik. Nie otwieraj zbyt często drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- W przypadku dłuższego pieczenia wyłącz urządzenie na 5 do 10 minut przed końcem pieczenia. Dzięki wykorzystaniu ciepła resztkowego można zaoszczędzić do 20% energii elektrycznej.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie na raz w piekarniku. Możesz gotować w tym samym czasie, umieszczając dwa garnki a drucianym ruszcie. Jeśli pieczesz jedni danie po drugim, oszczędzasz energię, ponieważ piekarnik nie straci ciepła.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia z funkcją "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO". Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii w funkcji roboczej "Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO" a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.

## 3 Produkt

### 3.1 Opis produktu



1 Panel sterowania

3 Półka drucziana

5 Drzwi

7 Dolna nagrzewnica (pod płytą stalową)

9 Oświetlenie

11 Otwór wylotu pary: Podczas pracy kuchni mikrofalowej odprowadzana stąd jest para. Na otaczających powierzchniach może pojawić się kondensacja.

2 Otwory wentylacyjne

4 Silnik wentylatora (za stalową płytą)

6 Uchwyt

8 Umieszczenie półek

10 Górna grzałka

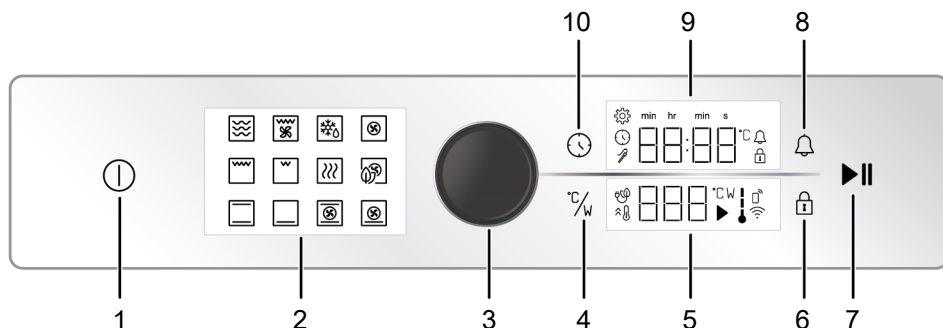
\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w lampę lub rodzaj i lokalizacja lampy może różnić się od pokazanej na ilustracji.

\*\* Różni się w zależności od modelu. Twoje urządzenie może nie być wyposażony w drucziany stojak. Na zdjęciu przykładowe urządzenie z druczianą podstawką.

### 3.2 Opis i użytkowanie panelu sterowania urządzenia

W tej części znajduje się przegląd i podstawowe informacje o korzystaniu z panelu sterowania urządzenia. Mogą występować różnice w rysunkach i niektórych funkcjach w zależności od modelu.

### 3.2.1 Panel sterowania



- |   |   |    |                            |
|---|---|----|----------------------------|
| 1 | Przycisk włączania/wyłączania                 | 2  | Wyświetlanie funkcji       |
| 3 | Pokrętko sterowania piekarnika                | 4  | Przycisk temperatury/ mocy |
| 5 | Obszar wskaźnika temperatury                  | 6  | Symbol blokady przycisków  |
| 7 | Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia | 8  | Przycisk alarmu            |
| 9 | Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania         | 10 | Przycisk czasu i ustawień  |

Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrętkła sterujące, w niektórych modelach pokrętkła te mogą wysuwać się po naciśnięciu (pokrętkła zakopane). Aby dokonać ustawień za pomocą tych pokręteł, najpierw wciśnij odpowiednie pokrętko i wyciągnij je. Po dokonaniu regulacji wciśnij je ponownie z powrotem.

### 3.2.2 Wprowadzenie do panelu sterowania piekarnika

#### Pokrętko sterowania piekarnika

Za pomocą pokrętkła sterowania piekarnika można sprawdzić ustawienia w obszarach wskaźnika zegara/czasu oraz wskaźnika temperatury. Można przejść przez te ustawienia, obracając pokrętko w prawo i w lewo, a następnie zastosować je, naciskając pokrętko.

#### Wskaźnik temperatury wewnętrznej piekarnika

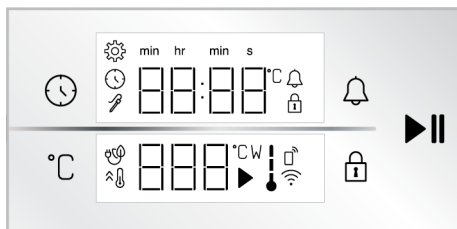
Temperaturę wewnątrz piekarnika można odczytać z symbolu temperatury wewnętrznej na wyświetlaczu. Gdy rozpoczyna się pieczenie, symbol ten jest widoczny na wy-

świetlaczu, a gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapala się każdy poziom symbolu.

#### Wyświetlanie funkcji

Funkcje robocze piekarnika znajdują się na wyświetlaczu funkcji piekarnika. Każda funkcja jest aktywowana przez jej dotknięcie. Wszystkie funkcje znajdujące się na wyświetlaczu są schematyczne, mogą nie występować w Twoim urządzeniu. Funkcje urządzenia zostały opisane w rozdziale „Funkcje obsługi piekarnika”.

#### Obszary wskaźników:




#### Przyciski :

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk temperatury/ mocy
- : Symbol blokady przycisków

 : Przycisk alarmu

 : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

**Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :**

 : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia

 : Symbol alarmu

 : Symbol ustawień

 : Symbol włączonej blokady

**s** : Symbol sekund

**min** : Symbol minut

**hr** : Symbol timera

 : Symbol sondy temperatury \*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

**Obszar wskaźnika temperatury :**

 : Symbol pieczenia

 : Symbol temperatury

 : Symbol mocy mikrofalówki

 : Symbol temperatury w piekarniku

 : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym

 : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)

 : Symbol pilota \*

 : Symbol Wi-Fi \*

\* : Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.





### 3.3 Funkcje obsługi piekarnika

W tabeli funkcji pokazane są funkcje obsługi, z których można korzystać w piekarniku, oraz najwyższa i najniższa temperatura, jaką można ustawić dla tych funkcji. Przedstawiona tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od kolejności w urządzeniu.

Funkcje obsługi kuchenki działają na 3 różnych zasadach: tylko funkcja mikrofalowa, tylko funkcja piekarnika i tryb łączony.




Tryb pracy	Specyfikacje
Mikrofalówka	Pracując wyłącznie w trybie mikrofalowym, kuchenka bezpośrednio podgrzewa wnętrze potrawy. Kuchenkę mikrofalową można używać do podgrzewania gotowych posiłków i napojów, rozmrażania i gotowania. osilek zostanie ugotowany w trybie mikrofalowym, ale nie zostanie upieczony.
Funkcja piekarnika	Włączenie wyłącznie grzałek piekarnika powoduje ugotowanie posiłku przez ogrzewanie. Piekarnika można używać do wszystkich rodzajów gotowania i rozmrażania. W funkcji piekarnika posiłek jest zarówno gotowany, jak i pieczony.
Tryb łączony	W trybie łączonym jednocześnie działają grzałki piekarnika i kuchenka mikrofalowa. Posiłek szybciej się gotuje i piecze w trybie łączonym.




### Funkcje piekarnika

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Opis i użycie
	Górne i dolne ogrzewanie	40-280	Żywność jest podgrzewana jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blaszce.
	Dolne ogrzewanie	40-220	Włączona jest tylko dolna grzałka. Nadaje się do potraw, które wymagają przyrumienienia na spodzie.
	Ogrzewanie wentylatorem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem jest ogrzewane przez termowentylator, a następnie rozprowadzane równomiernie i szybko po komorze. Nadaje się do pieczenia na wielu tacach na różnych poziomach półek.
	Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO	160-220	Aby oszczędzać energię, możesz użyć tej funkcji zamiast „Ogrzewanie wentylatorem” w zakresie 160–220°C. Czas gotowania będzie jednak nieco dłuższy. Sposób korzystania z tej funkcji opisano w rozdziale „Obsługa modułu sterującego piekarnika”.

	Funkcja pizzy	40-280	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorem działają. Nadaje się do przyrządzenia pizzy.
	Funkcja 3D	40-280	Włączone są funkcje grzania górnego, grzania dolnego i grzania wentylatorem. Każda strona gotowanego produktu jest gotowana równo i szybko. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Mały grill	40-280	Mały grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania mniejszych kawałków.
	Duży grill	40-280	Duży grill na suficie piekarnika działa. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Wentylator wspomagany dużym grillem	40-280	Gorące powietrze w piekarniku z wentylatorem nagrzewane przez duży grill jest szybko rozprowadzane po komorze. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Utrzymanie ciepła	40-100	Służy do utrzymywania żywności w temperaturze gotowej do podania przez dłuższy czas.


### Tryb kuchenki mikrofalowej i łączony

Symbol funkcji	Opis funkcji	Zakres temperatury (°C)	Zakres mocy (W)	Opis i użycie
	Kuchenka mikrofalowa	-	100 200 300 600 800	Działa tylko w kuchenke mikrofalowej. Można jej używać do podgrzewania gotowych posiłków i napojów oraz do gotowania posiłków. Posiłki gotuje się bez pieczenia.
	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	40-280	100 200 300 600	Gorące powietrze ogrzewane przez duży grill i kuchenkę mikrofalową jest szybko rozprowadzane do wnętrza piekarnika za pomocą wentylatora. Nadaje się do grillowania większych kawałków.
	Kuchenka mikrofalowa + Rozmrażanie	-	100 200 300 600	Działa tylko mikrofalówka i tylko wentylator (na tylnej ściance). Nadaje się do roztopienia zamrożonej żywności ziarnistej w temperaturze pokojowej i chłodzenia ugotowanych posiłków.

	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	40-280	100 200 300 600	Tylna grzałka piekarnika działa razem z mikrofalami. Gorące powietrze ogrzane przez tylną grzałkę jest równomiernie i szybko rozprowadzane w całym piekarniku za pomocą wentylatora. Dzięki temu można szybko przyrządzić potrawę, a jednocześnie ją upiec.
	Kuchenka mikrofalowa + Tryb statyczny	40-280	100 200 300 600	Jedzenie jest podgrzewane za pomocą mikrofal jednocześnie od góry i od dołu. Nadaje się do ciast, ciastek lub ciast i gulaszu w formach do pieczenia. Pieczenie na pojedynczej blasze.
	Kuchenka mikrofalowa + Pizza	40-280	100 200 300 600	Dolna grzałka i ogrzewanie wentylatorowe współpracują z kuchenką mikrofalową. Nadaje się do przyrządzenia pizzy.

### 3.4 Akcesoria

Produkt zawiera różne akcesoria. W tym rozdziale znajduje się opis akcesoriów i ich prawidłowego użytkowania. Dostarczone akcesoria różnią się w zależności od modelu. Nie wszystkie opisane akcesoria znajdują się w Twoim urządzeniu.

 Blachy wewnątrz urządzenia mogą ulec deformacji pod wpływem ciepła. Nie ma to żadnego wpływu na funkcjonalność. Deformacja znika po schłodzeniu blachy.

#### Standardowa taca

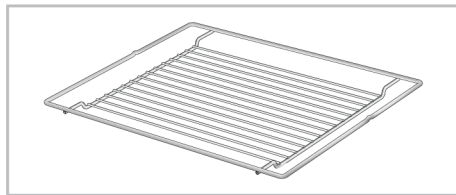
Służy do wypieków, mrożonek i smażenia dużych kawałków.



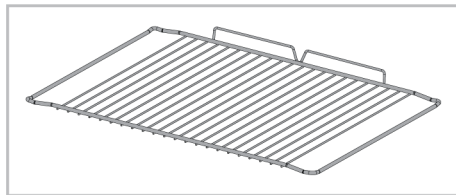
#### Ruszt do grilla

Służy do smażenia lub układania potraw, które mają być upieczone, smażone i duszone na wybranej półce.

#### W modelach z półkami drucianymi :



#### W modelach bez półek drucianych :

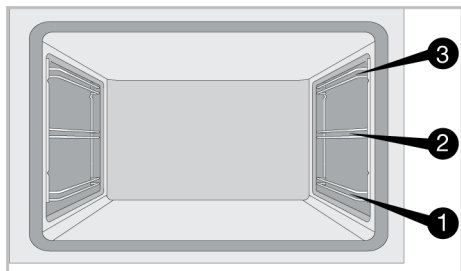


### 3.5 Zastosowanie akcesoriów urządzenia

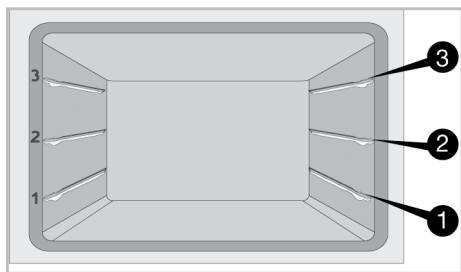
#### Półki do pieczenia

Jest 3 poziomów umieszczenia półek w piekarniku. Kolejność półek można jest oznaczona numerami na przedniej obudowie piekarnika.

### W modelach z półkami drucianymi :



### W modelach bez półek drucianych :

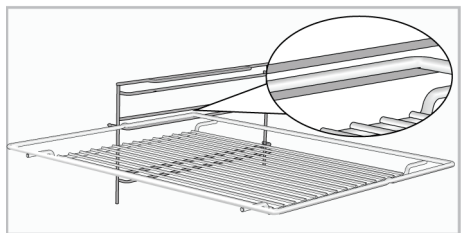


**i** „Miejsce z półką 0” to podłoga piekarnika. Nie należy jej używać do celów innych niż kuchenka mikrofalowa.

### Umieszczenie rusztu do grilla na półkach do pieczenia

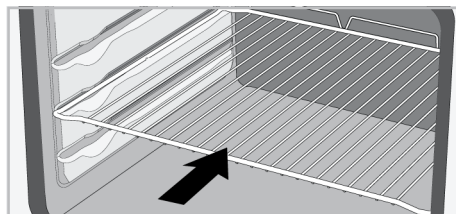
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, grill druciany musi być zamocowany w punkcie zatrzymania drucianej półki. Nie może przechodzić przez punkt zatrzymania, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.

### W modelach z półkami drucianymi :



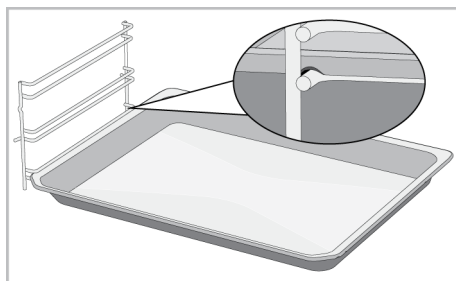
### W modelach bez półek drucianych :

Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie rusztu do grilla na bocznych półkach. Ruszt do grilla jest umieszczany w jednym kierunku. Podczas umieszczania rusztu do grilla na wybranej półce otwarta, część otwarta musi znajdować się z przodu.



### Umieszczenie tacki na półkach do pieczenia.

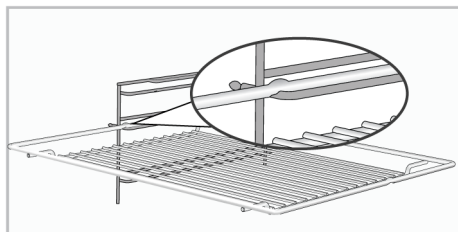
Bardzo ważne jest prawidłowe umieszczenie tacki na bocznych półkach. Podczas umieszczania tacki na wybranej półce rączka musi znajdować się z przodu. Aby uzyskać lepsze pieczenie, tackę należy przymocować do gniazda zatrzymującego na ruszcie. Nie może przechodzić przez gniazdo zatrzymujące, aby stykać się z tylną ścianą piekarnika.



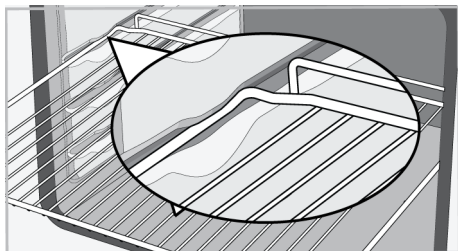
### Funkcja zatrzymania grilla drucianego

Dostępna jest funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się rusztu drucianego z półki rusztu. Dzięki tej funkcji można łatwo i bezpiecznie wyjąć jedzenie. Podczas zdejmowania drucianej kratki można ją pociągnąć do przodu, aż do oporu. Musisz ominąć ten punkt, aby całkowicie ją wyjąć.

### W modelach z półkami drucianymi :

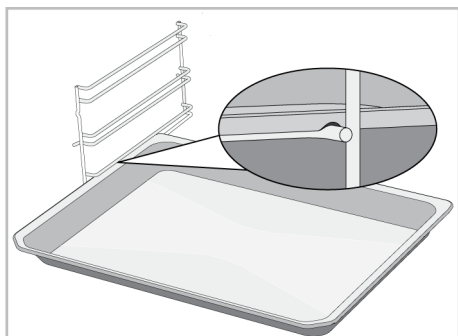


### W modelach bez półek drucianych :



### Funkcja zatrzymywania tacy

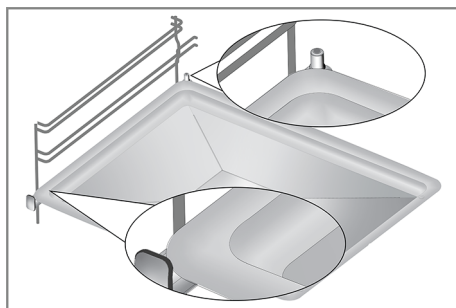
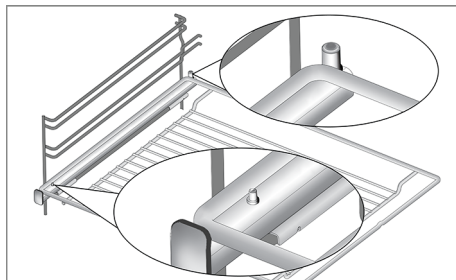
Dostępna jest również funkcja zatrzymania, która zapobiega wysuwaniu się tacy z drucianej półki. Podczas wyjmowania tacy zwolnij ją z tylnego gniazda blokującego i pociągnij do siebie, aż dotknie przedniej strony. Musisz ominąć to gniazdo zatrzymujące, aby całkowicie ją wyjąć.



### Prawidłowe umieszczenie rusztu drucianego i tacy na szynach teleskopowych- W modelach z półkami drucianymi i prowadnicami teleskopowymi

Dzięki prowadnicom teleskopowym można łatwo zamontować ruszt do grilla i tacki. Używając blach i rusztów drucianych z szyną teleskopową, należy uważać, aby kołki z

przodu i z tyłu szyn teleskopowych opierały się o krawędzie rusztu i blachy (pokazane na rysunku).





### 3.6 Specyfikacje techniczne

<b>Ogólne specyfikacje</b>	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	455 /594 /567
Wymiary montażowe piekarnika (wysokość / szerokość / głębokość)(mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Napięcie/Częstotliwość	220-240 V ~; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Całkowite zużycie energii (kW)	2,7
Rodzaj piekarnika	Wielofunkcyjny piekarnik

<b>Właściwości mikrofalówki</b>	
Pojemność netto	48 lt
Moc mikrofalówki	max. 800 W
Częstotliwość mikrofalowa	2465 MHz

Podstawy: Informacje na etykiecie energetycznej domowych piekarników elektrycznych są podane zgodnie z normą EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości są określane dla Górne i dolne ogrzewanie funkcji lub (jeśli są dostępne) Dolne/górne ogrzewanie wspomagane wentylatorem przy standardowym obciążeniu.

Klasa efektywności energetycznej jest określana zgodnie z następującym priorytetem w zależności od tego, czy w produkcie istnieją odpowiednie funkcje, czy nie. 1-Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO , 2-Ogrzewanie wentylatorem , 3-Wentylator wspomagany małym grillem , 4-Górne i dolne ogrzewanie.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.


## 4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

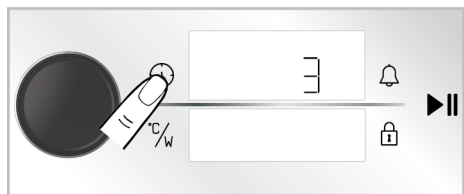
### 4.1 Pierwsze ustawienie godziny





Zawsze ustawiaj porę dnia przed użyciem piekarnika. Jeśli jej nie ustawisz, w niektórych modelach piekarników nie można piec.

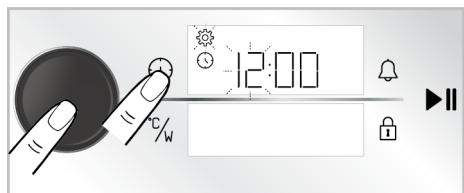
- a. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.


⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.




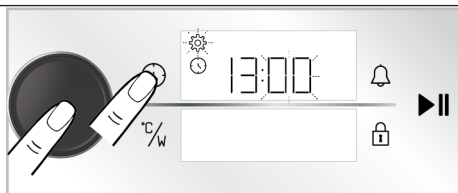
- b. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętko piekarnika lub dotknij raz przycisk .


⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.




- c. Ustaw godzinę, obracając pokrętko regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętko regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku .

⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



- d. Ustaw minuty, obracając pokrętko regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdź ustawienie, naciskając raz pokrętko regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk .

⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.



Jeśli pierwsze ustawienie zegara nie zostanie wykonane, godzina rozpoczyna się od godziny ustawionej w procesie produkcyjnym. Możesz później zmienić ustawienie godziny, w sposób opisany w sekcji „**Ustawienia**”.



W przypadku dłuższej przerwy w zasilaniu ustawienie pory dnia jest anulowane. Powinien zostać ponownie ustawiony.

### 4.2 Czyszczenie wstępne

- a. Usuń wszystkie materiały opakowania.
- b. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika dostarczone wraz z urządzeniem.
- c. Włącz urządzenie na 30 minut, a następnie wyłącz. W ten sposób pozostałości i warstwy, które mogły pozostać w piecu podczas produkcji, są spalane i czyszczone.
- d. Podczas korzystania z urządzenia wybierz najwyższą temperaturę i funkcję roboczą, na którą działają wszystkie grzałki. Patrz „Funkcje obsługi piekarnika [► 20]”. W dalszej części dowiesz się, jak obsługiwać piekarnik.

- e. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie.
- f. Wytrzyj powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

#### **Przed użyciem akcesoriów:**

Umyj akcesoria wodą z detergentem i miękką gąbką.

**UWAGA:** Niektóre detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię. Podczas czyszczenia nie używaj środków do szorowania, proszków do czyszczenia, kremów ani ostrych przedmiotów.

**UWAGA:** Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

## **5 Korzystanie z piekarnika**

### **5.1 Ogólne informacje dotyczące korzystania z piekarnika**

**Wentylator chłodzący ( Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie. )**

Urządzenie posiada wentylator chłodzący. Wentylator chłodzący włącza się automatycznie w razie potrzeby i chłodzi zarówno przód urządzenia, jak i meble. Wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu chłodzenia. Gorące powietrze wydobywa się przez drzwi piekarnika. Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik może się przegrzać. Wentylator chłodzący nadal działa podczas pracy pie-

karnika lub po jego wyłączeniu (około 20-30 minut). Jeśli pieczesz z użyciem timera, pod koniec czasu pieczenia wentylator chłodzący wyłączy się wraz z wszystkimi funkcjami. Użytkownik nie może ustawić czasu pracy wentylatora chłodzącego. Włącza się i wyłącza automatycznie. To nie jest błąd.


#### **Oświetlenie piekarnika**

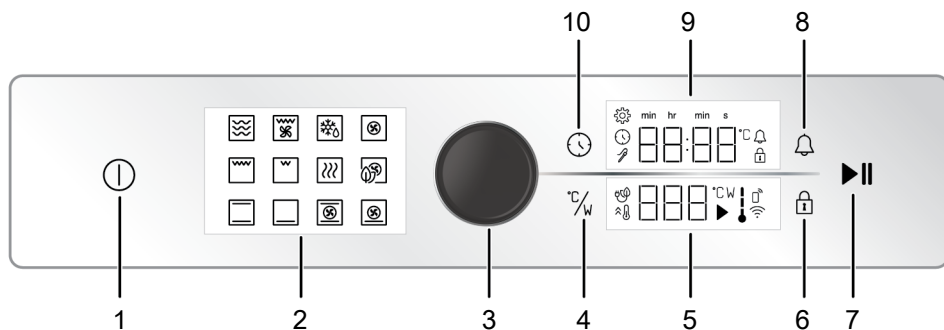
Oświetlenie piekarnika włącza się, gdy piekarnik zaczyna piec. W niektórych modelach oświetlenie jest włączone podczas pieczenia, w niektórych wyłącza się po pewnym czasie. Jeśli drzwiczki urządzenia zostaną otwarte podczas pracy piekarnika lub są w pozycji zamkniętej, oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie.

### **5.2 Obsługa panelu sterowania piekarnika**

#### **Ostrzeżenia ogólne dotyczące panelu sterowania**

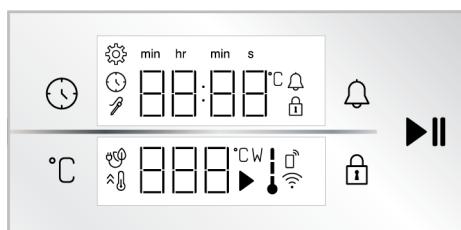
- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla procesu pieczenia to 5:59 godzin. Dla funkcji utrzymywania ciepła czas ten wynosi 23:59. W przypadku przerwy w dostawie prądu, zaprogramowane gotowanie i czas gotowania są anulowane.
- Podczas ustawiania programu odpowiednie symbole na wyświetlaczu migają. Konieczne jest zapisanie dokonanych ustawień poprzez dotknięcie odpowiedniego klawisza w opisie lub krótkie odczekanie.

- Jeśli czas pieczenia jest ustawiony na początku, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
- Jeśli na panelu sterowania aktywne jest ustawienie szybkiego nagrzewania, po rozpoczęciu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się symbol , a piekarnik szybko osiągnie ustaloną dla pieczenia temperaturę. Informacje o ustawieniu szybkiego nagrzewania wstępnego znajdują się w rozdziale „**Ustawienia**”.



- 1 Przycisk włączania/wyłączania
- 3 Pokrętko sterowania piekarnika
- 5 Obszar wskaźnika temperatury
- 7 Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia
- 9 Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania

- 2 Wyświetlanie funkcji
- 4 Przycisk temperatury/ mocy
- 6 Symbol blokady przycisków
- 8 Przycisk alarmu
- 10 Przycisk czasu i ustawień



**Przyciski :**

- : Przycisk czasu i ustawień
- : Przycisk temperatury/ mocy
- : Symbol blokady przycisków
- : Przycisk alarmu
- : Przycisk uruchamiania/zatrzymywania pieczenia

**Obszar wskaźnika czasu/ czasu trwania :**

- : Symbol czasu pieczenia/godziny dnia
- : Symbol alarmu
- : Symbol ustawień
- : Symbol włączonej blokady
- s** : Symbol sekund
- min** : Symbol minut
- hr** : Symbol timera
- : Symbol sondy temperatury \*

\* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

**Obszar wskaźnika temperatury :**

- : Symbol pieczenia
- : Symbol temperatury
- : Symbol mocy mikrofalówki
- : Symbol temperatury w piekarniku
- : Symbol pieczenia z wentylatorem ekologicznym
- : Symbol szybkiego nagrzewania (booster)
- : Symbol pilota \*
- : Symbol Wi-Fi \*

\* : Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

**Włączanie piekarnika**

- a. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
- ⇒ Po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawi się pierwsza funkcja. Gdy wyświetlacz znajduje się w tym stanie, można regulować funkcję działania, temperaturę, czas pieczenia i alarm.

**i** Jeśli na tym wyświetlaczu nie zostanie dokonane żadne ustawienie, piekarnik wyłączy się po około 5 minutach, a na wyświetlaczu pojawi się godzina.

### Wyłączanie piekarnika;

Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku **Ⓛ**. Na wyświetlaczu pokazywana jest godzina.

### Aby ustawić pieczenie ręcznie, ustaw temperaturę i funkcje pracy piekarnika.

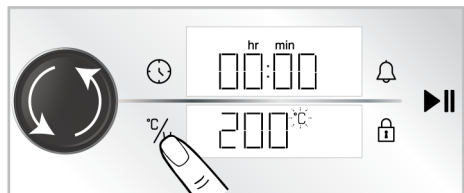
Można piec ręcznie (pod własną kontrolą) bez ustawiania czasu pieczenia, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy. Na przykład na ilustracjach pokazano funkcję „Górne i dolne ogrzewanie” i ustawienia 180 °C.

- Włącz piekarnik, dotykając przycisku **Ⓛ**.
- Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



- Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku **°C** i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

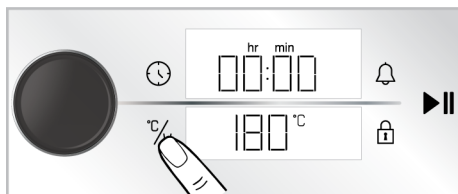
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol **°C**.



**i** W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

- Potwierdź ustawienie temperatury, naciśkając przycisku **°C**.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol **°C** świeci się w sposób ciągły.



- Po ustawieniu funkcji i temperatury, dotknij przycisku **▶▶**, aby rozpocząć pieczenie.



⇒ Piekarnik zacznie działać natychmiast po wybraniu programu i temperatury. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole **!** i **▶**. Czas pieczenia zaczyna się odliczać na wyświetlaczu. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapali się każdy stopień symbolu temperatury piekarnika **!**. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie, ponieważ pieczenie w trybie ręcznym odbywa się bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie trzeba kontrolować i wyłączać samodzielnie. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku **▶▶**, aby zakończyć pieczenie lub dotknij przycisku **Ⓛ**, aby całkowicie wyłączyć piekarnik.

## Pieczenie z ustawieniem czasu pieczenia;

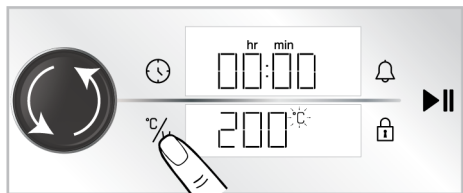
Piekarnik może wyłączyć się automatycznie po upływie czasu, wybierając temperaturę i funkcję pracy odpowiednią dla danej potrawy oraz ustawiając czas pieczenia na minutniku. Na rysunkach przedstawiono jako przykład funkcję „Górne i dolne ogrzewanie”, ustawienia czasu pieczenia 180°C i 45 minut.

- Włącz piekarnik, dotykając przycisku ①.
- Na wyświetlaczu funkcyjnym dotknij funkcji, której chcesz użyć.



- Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Aby zmienić tę temperaturę, naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij przycisku °C i obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/lewo.

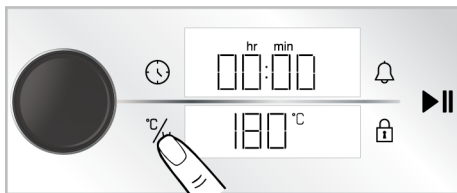
⇒ Na wyświetlaczu temperatury miga symbol °C.



**i** W przypadku zmiany funkcji działania po zmianie ustawionej temperatury funkcji działania, na wyświetlaczu pojawi się ostatnio ustawiona temperatura. Jeśli jednak wybrana temperatura nie mieści się w zakresie temperatur wybranej funkcji działania, wyświetlana jest najwyższa temperatura dla tej funkcji.

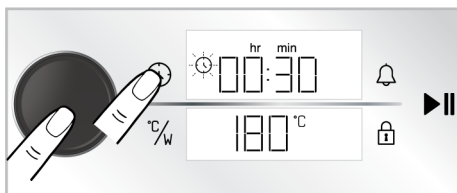
- Potwierdź ustawienie temperatury, naciskając przycisku °C.

⇒ Na wyświetlaczu temperatury symbol °C świeci się w sposób ciągły.



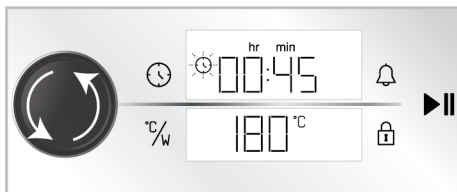
- Naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku ⌚, aby ustawić czas pieczenia.


⇒ Na wyświetlaczu zegara/czasu trwania pojawi się ustawiona wartość 30 minut, a symbol ⌚ zacznie migać.




**i** Aby szybko ustawić czas pieczenia, można ustawić czas pieczenia na 30 minut, naciskając pokrętko sterowania piekarnikiem lub dotykając przycisku ⌚ po ustawieniu funkcji i temperatury. Czas można zmienić, obracając pokrętko wyboru piekarnika w prawo/lewo.




- Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętko sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo. Potwierdź ustawienie, naciskając ⌚.





 Czas pieczenia wydłuża się o 1 minutę w ciągu pierwszych 15 minut i o 5 minut po 15 minutach.


- g. Po ustawieniu funkcji, temperatury i czasu pieczenia dotknij przycisku , aby rozpocząć pieczenie.




- ⇒ Piekarnik natychmiast rozpoczyna pracę z wybraną funkcją i temperaturą, a na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu pieczenia. Na wyświetlaczu temperatury wyświetlane są symbole  i . Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiągnie ustawioną wartość, zapali się każdy stopień symbolu temperatury piekarnika . Po zakończeniu ustawionego czasu pieczenia na wyświetlaczu temperatury pojawia się „**Koniec**”, zegar wyda ostrzeżenie dźwiękowe i pieczenie zakończy się.

- h. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku , gdy słycać ostrzeżenie dźwiękowe, a na ekranie wyświetlany jest komunikat „**Koniec**”, piekarnik kontynuuje pracę przez czas nieokreślony. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku . W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

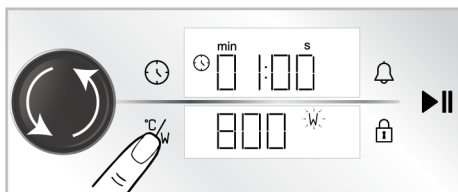
### Korzystanie z trybu mikrofalówki

- a. Włącz piekarnik, dotykając przycisku .
- b. Na wyświetlaczu funkcji dotknij funkcji „Kuchenka mikrofalowa”.





- c. Dotknij przycisku , aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej. Ustaw żądaną moc kuchenki mikrofalowej, obracając pokrętko sterowania kuchenki w prawo/w lewo.


⇒ Na wyświetlaczu miga symbol .

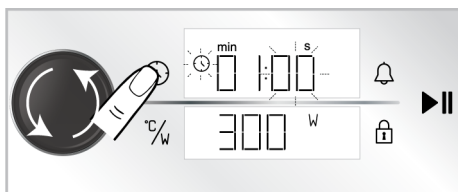


- d. Potwierdź ustawienie mocy, dotykając przycisku .


⇒ Na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .


- e. Naciśnij raz pokrętko sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku , aby ustawić czas pieczenia.

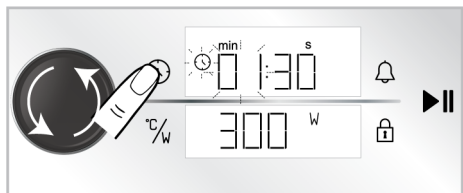
⇒ Na wyświetlaczu miga symbol  i drugie pole.



- f. Ustaw czas pieczenia w kilka sekund, obracając pokrętko sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

- g. Potwierdź wybrany poziom, dotykając przycisku .

⇒ Na wyświetlaczu miga symbol  i pole minut.



- h. Ustaw czas pieczenia w kilka minut obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.
- i. Potwierdź wybrany czas pieczenia, dotykając przycisku ⓪.

**i** Maksymalna moc kuchenki mikrofalowej jest ograniczona do 600 W, gdy wybrany czas pieczenia w trybie mikrofalowym przekracza 12 minut. Moc kuchenki mikrofalowej jest automatycznie ustawiana na 600 W, gdy wybrane czasy pieczenia przekroczą 12 minut.

**i** Odstępy czasu pieczenia są określone automatycznie na podstawie ustawionej mocy kuchenki mikrofalowej i nie można ich zmieniać. Ustawienia 800 W/ 1 minutę i 30 sekund są pokazane na rysunkach jako przykłady.

- j. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku ▶||.



- ⇒ Piekarnik natychmiast rozpocznie pracę w trybie i mocy mikrofal. Ustawiony czas pieczenia zacznie się odliczać. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole ▶ i W. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i gotowanie zakończy się.

- k. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku ▶||, gdy rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”, piekarnik będzie działał jeszcze przez minutę. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku ⓪. W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.

### Korzystanie z trybu kombinowanego (piekarnik i kuchenka mikrofalowa)

- a. Włącz piekarnik, dotykając przycisku ⓪.
- b. Na wyświetlaczu funkcji dotknij funkcji „Kuchenka mikrofalowa”.



- c. Dotknij funkcji, której chcesz użyć do funkcji mikrofalówki. Obie zostaną uaktywnione. (np. Kuchenka mikrofalowa + Tryb statyczny)



- d. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura dla wybranej funkcji. Obróć pokrętkę piekarnika w prawo/ w lewo, aby zmienić tę temperaturę.

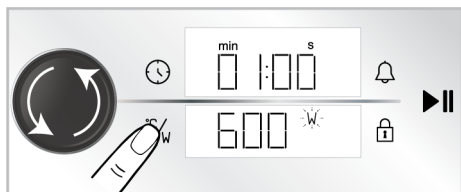
⇒ Na wyświetlaczu miga symbol °C.



- e. Potwierdź temperaturę, dotykając przycisku °C/W.

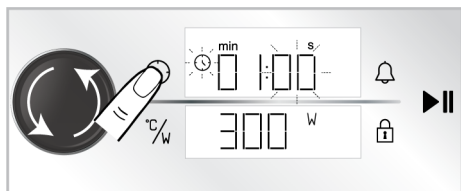


- ⇒ Zostanie włączony poziom mocy mikrofalowej, a na wyświetlaczu pojawi się wstępnie zdefiniowana moc kuchenki mikrofalowej. Na wyświetlaczu miga symbol  $W$ .



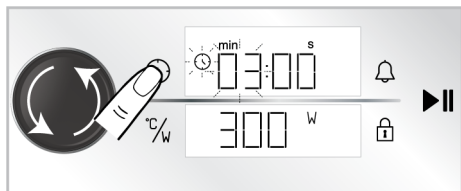
- f. Aby zmienić poziom mocy kuchenki mikrofalowej, obróć pokrętkę piekarnika w prawo / w lewo i potwierdź ustawienie mocy, dotykając przycisku  $W$ .
- g. Naciśnij raz pokrętkę sterowania piekarnika lub dotknij raz przycisku  $\text{🕒}$ , aby ustawić czas pieczenia.

⇒ Na wyświetlaczu miga symbol  $\text{🕒}$  i drugie pole.



- h. Ustaw czas pieczenia w kilka sekund, obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.
- i. Potwierdź wybrany poziom, dotykając przycisku  $\text{🕒}$ .

⇒ Na wyświetlaczu miga symbol  $\text{🕒}$  i pole minut.



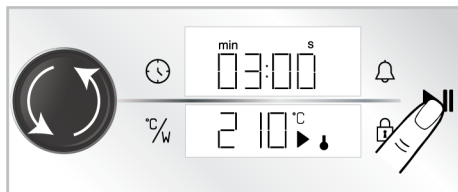
- j. Ustaw czas pieczenia w kilka minut obracając pokrętkę sterowania kuchenki w prawo/w lewo.

- k. Potwierdź wybrany czas pieczenia, dotykając przycisku  $\text{🕒}$ .

**i** Podczas pieczenia w trybie kombinowanym maksymalna moc kuchenki mikrofalowej jest ograniczona do 600 W i nie zależy od wybranego czasu pieczenia.

**i** Odstępy czasu pieczenia są określane automatycznie na podstawie ustawionej mocy kuchenki mikrofalowej i nie można ich zmieniać. Na zdjęciach pokazano przykładowe ustawienie 300 W/ 3 minuty.

- l. Aby rozpocząć pieczenie, dotknij przycisku  $\text{▶▶}$ .



⇒ Piekarnik natychmiast rozpocznie pracę z wybraną funkcją kombi, temperaturą i mocą mikrofal. Ustawiony czas pieczenia zacznie się odliczać. Na wyświetlaczu wyświetlane są symbole  $\text{▶}$  i  $\text{!}$ . Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i gotowanie zakończy się.

- m. Ostrzeżenie rozlega się przez minutę. Jeśli dotkniesz przycisku  $\text{▶▶}$ , gdy rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis „Koniec”, piekarnik będzie działał jeszcze przez minutę. Wyłącz piekarnik, dotykając przycisku  $\text{⏻}$ . W przypadku dotknięcia dowolnego klawisza z wyjątkiem tych, dźwiękowy sygnał ostrzegawczy zostanie wyłączony.



## 5.3 Ustawienia

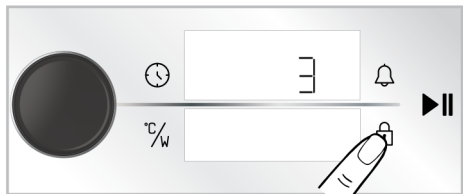




Odliczanie 3-2-1 jest wyświetlane na wyświetlaczu w menu lub ustawieniach, które należy aktywować przez dłuższe naciśnięcie przycisku. Po zakończeniu odliczania włącza się odpowiednie menu lub ustawienie.

### Włączenie blokady przycisków

Korzystając z funkcji blokady klawiszy, możesz zabezpieczyć ingerencję jednostki sterującej.

- Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .






- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol  i włączy się blokada przycisków w przypadku dotknięcia dowolnego przycisku lub naciśnięcia pokrętki piekarnika zegar wyemituje sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol .



Gdy blokada klawiszy jest aktywna, nie można używać klawiszy jednostki sterującej. Blokada przycisków nie wyłączy się w przypadku awarii zasilania.

### Wyłączenie blokady przycisków



- Dotknij przycisku , aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się symbol .
- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3-2-1. Po zakończeniu odliczania na wyświetlaczu timera / czasu trwania zniknie symbol  i włączy się blokada przycisków.

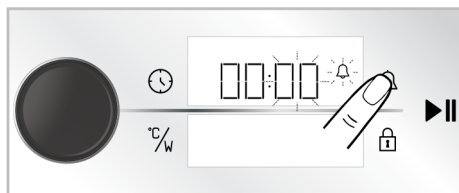
### Ustawienie alarmu



Jednostki sterującej produktu można również używać do wysyłania ostrzeżeń lub przypomnień innych niż wypieki. Alarm nie wpływa na działanie piekarnika. Służy do ostrzegania. Na przykład można użyć alarmu, gdy piekarnik ma zostać wyłączony o określonej godzinie. Gdy tylko upłynie ustalony czas, timer wyemituje ostrzeżenie dźwiękowe.

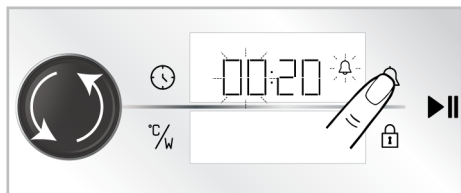



Maksymalny czas alarmu może wynosić 23 godziny i 59 minut.


- Naciśnij , aby ustawić czas alarmu.
  - ⇒ Pole minut i symbol  zaczną migać na wyświetlaczu timera/czasu trwania.



- Najpierw ustaw minuty, obracając pokrętko sterowania piekarnika w prawo/w lewo, i włącz pole minutnika, dotykając raz przycisku .
- Ustaw czas pieczenia, obracając pokrętko sterowania piekarnika w prawo/w lewo. Naciśnij , aby ponownie potwierdzić ustawienie.



⇒ Na wyświetlaczu timera/czasu trwania symbol  świeci się w sposób ciągły, a na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu alarmu.

- d. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i pojawi się ostrzeżenie dźwiękowe.



Jeśli czas alarmu i czas pieczenia są ustawione w tym samym czasie, na wyświetlaczu timera/czasu trwania wyświetlany jest krótszy czas.


### Wyłączenie alarmu

- a. Pod koniec czasu alarmu dźwięk ostrzegawczy rozlega się przez jedną minutę. Naciśnij dowolny przycisk, aby go wyłączyć.

⇒ Dźwięk ostrzegawczy wyłączy się.

### Czy chcesz anulować alarm?


- a. Dotknij raz przycisku , aby zresetować czas alarmu.

⇒ Symbol  zacznie migać na wyświetlaczu timera / czasu trwania.

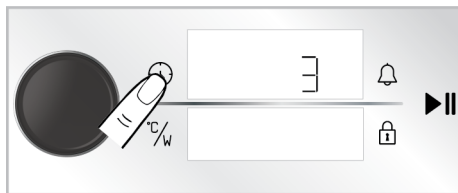
- b. Obróć pokrętko sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż czas alarmu osiągnie „00:00”.

### Ustawienie głośności

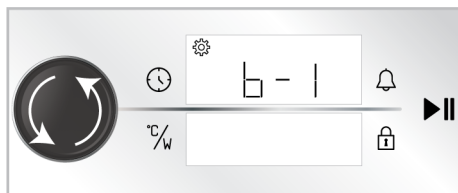
Możesz ustawić głośność swojej jednostki sterującej. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.


- a. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

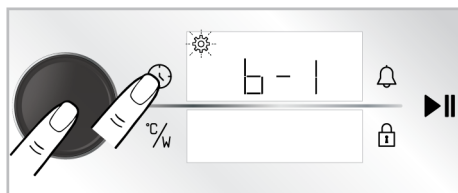



- b. Obracaj pokrętko piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „b-1” lub „b-2”.



- c. Aktywuj ustawienie głośności, dotykając przycisku  lub naciskając raz na pokrętko sterowania piekarnika.


⇒ Symbol  miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



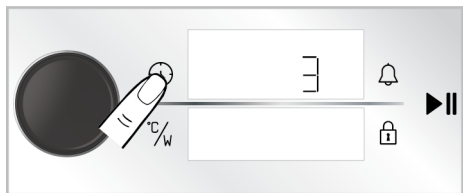
- d. Ustaw żądaną głośność, obracając pokrętko sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
- e. Potwierdzić ustawioną głośność, dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętko sterowania piekarnika.

### Ustawienia jasności wyświetlacza

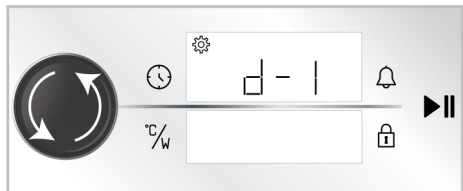
Możesz zmienić poziom jasności urządzenia. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

- a. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

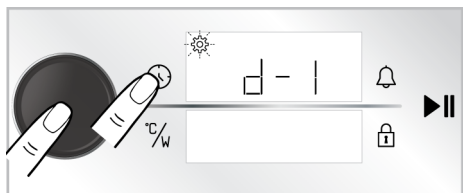


- b. Obracaj pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo, aż na wyświetlaczu timera / czasu trwania pojawi się „d-1”, „d-2” lub „d-3”.



- c. Aktywuj ustawienie jasności, dotykając ponownie przycisku lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

⇒ Symbol miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



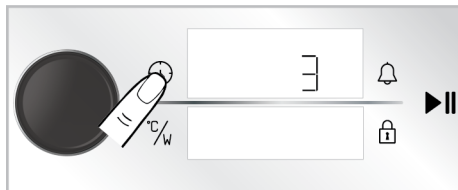
- d. Ustaw żądaną jasność, obracając pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/w lewo.
- e. Potwierdź jasność, dotykając ponownie przycisku lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.

### Ustawianie funkcji szybkiego nagrzewania (Booster)

Pieczenie w urządzeniu można przeprowadzać automatycznie za pomocą funkcji szybkiego nagrzewania. W tym celu należy aktywować ustawienie szybkiego nagrzewania. Aby wykonać to ustawienie, piekarnik powinien być wyłączony.

- a. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.

⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2- 1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.

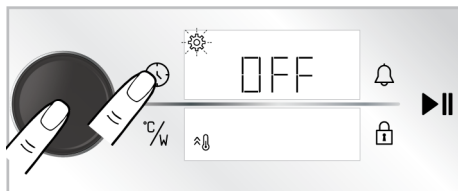


- b. Obróć pokrętkę sterowania piekarnika w prawo/ w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol i „Wyłącz”.

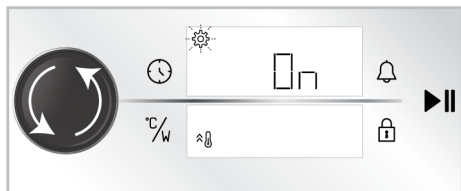



- c. Aktywuj ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając przycisku lub naciskając raz na pokrętkę sterowania piekarnika.

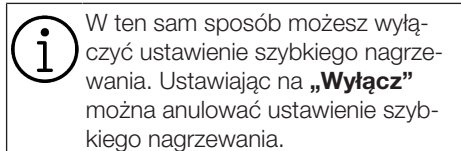
⇒ Symbol miga na wyświetlaczu timera / czasu trwania.



- d. Zmień na wyświetlaczu ustawienie „WYŁ.” na „WŁ.”, obracając pokrętkę sterowania piekarnikiem w prawo/w lewo.




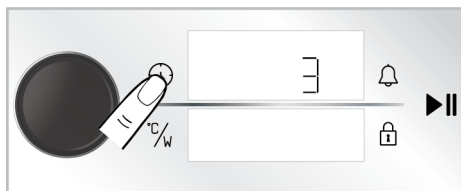
- e. Potwierdź ustawienie szybkiego nagrzewania (Booster), dotykając ponownie przycisku  lub naciskając raz pokrętkę sterowania piekarnikiem.





### Zmiana godziny

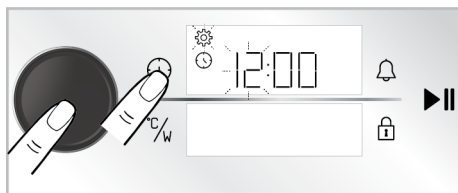
Aby zmienić godzinę, którą wcześniej ustawiono


- a. Przy wyłączonym piekarniku (gdy na wyświetlaczu pojawia się godzina), dotknij przycisku  przez około 3 sekundy, aby aktywować menu ustawień.
- ⇒ Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie 3- 2-1. Po zakończeniu odliczania, menu ustawień zostanie uaktywnione.




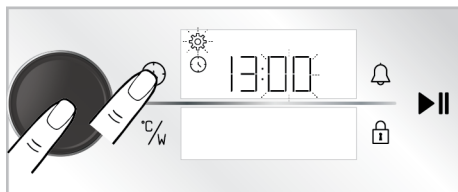
- b. W celu uaktywnienia pola timera naciśnij raz pokrętkę piekarnika lub dotknij raz przycisk  .


⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.




- c. Ustaw godzinę, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo, a następnie aktywuj pole minut, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisku  .

⇒ Pole timera i symbol  migają na wyświetlaczu timera/czasu.



- d. Ustaw minuty, obracając pokrętkę regulacji na piekarniku w prawo/lewo. Zatwierdź ustawienie, naciskając raz pokrętkę regulacji na piekarniku lub dotykając raz przycisk  .

⇒ Godzina zostanie ustawiona, a symbol  będzie świecił światłem ciągłym.

## 6 Ogólne informacje dotyczące pieczenia

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

Ponadto w tej sekcji opisano niektóre produkty spożywcze przetestowane, jako producenci, i najbardziej odpowiednie ustawienia dla tych produktów spożywczych. Wskazane są również odpowiednie ustawienia piekarnika i akcesoria.

### 6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące pieczenia w kuchence mikrofalowej

Aby zapobiec przelaniu podczas podgrzewania wody i innych płynów w kuchence mikrofalowej:

- Nie używaj pojemników zamkniętych lub z wąską pokrywką.
- Nie przegrzewaj.

- Przed włożeniem pojemnika do kuchenki mikrofalowej zamieszaj zawartość łyżką i otwórz pokrywkę, a następnie w trakcie podgrzewania ponownie zamieszaj. Nie pozostawiaj łyżki w środku, gdy kuchenka jest włączona.
- Podczas podgrzewania płynów, takich jak zupa i sos, płyny te mogą nieoczekiwanie bulgotać i przelewać się przed zagotowaniem. Podczas podgrzewania takich płynów nie zostawiaj ich bez nadzoru.
- Podgrzewając jedzenie dla dziecka lub napoju w butelce dla dziecka, przed podaniem jej dziecku wstrząśnij butelką i sprawdź jej temperaturę. Przed rozpoczęciem podgrzewania zdejmij pokrywkę i ustnik.
- Przed przystąpieniem do gotowania lub rozmrażania wyjmij jedzenie z plastikowego opakowania. W niektórych wyjątkowych przypadkach może być konieczne nakrycie jedzenia specjalną rozciągającą się folią nylonową.
- Jeśli nie używasz specjalnie zaprojektowanych torebek do kuchenek mikrofalowych, nie używaj urządzenia do przygotowywania popcornu.
- Cukierki czekoladowe i wypieki o niskiej zawartości płynu należy podgrzewać ostrożnie.
- W kuchenke mikrofalowej nie należy podgrzewać jajek w skorupkach ani jajek ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one eksplodować nawet po podgrzaniu w kuchenke mikrofalowej.

### **Zalety kuchenki mikrofalowej**

- W tradycyjnych piekarnikach ciepło rozprzestrzeniające się w urządzeniu za pośrednictwem elementów elektrycznych i płyt gazowych przenika do wnętrza potrawy od zewnątrz. Z tego powodu wiele energii marnuje się na podgrzewanie powietrza wewnątrz, elementów piekarnika i pojemników z jedzeniem.
- W kuchenke mikrofalowej ciepło jest wytwarzane przez samą potrawę, a fala ciepła przemieszcza się na zewnątrz. Nie ma strat ciepła na wewnętrznych ścianach ku-

chenki ani na pojemnikach (jeśli są wykonane z materiału odpowiedniego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych), innymi słowy, podgrzewane jest tylko jedzenie.

- Kuchenki mikrofalowe znacznie skracają czas gotowania. Kuchenka mikrofalowa wymaga około połowy do jednej trzeciej czasu wymaganego w normalnych piekarnikach. Zależy to od gęstości, ciepła i ilości gotowanej żywności.
- Można gotować potrawy w ich własnym soku, bez dodawania zbyt dużej ilości przypraw lub bez przyprawiania, zachowując ich naturalny smak.
- W kuchenkach mikrofalowych marnuje się mniej energii. Energia jest zużywana tylko podczas gotowania. W kuchenke mikrofalowej energia nie marnuje się.
- Nie musisz się martwić, czy mięso jest rozmrożone, czy nie. Kuchenki mikrofalowe rozmrażają zamrożoną żywność w krótkim czasie, dlatego można od razu rozpocząć gotowanie. Zmniejsza to ryzyko rozwoju bakterii.
- Ze względu na krótszy czas gotowania zachowane są wartości odżywcze potraw.
- Zapewnia też łatwiejsze czyszczenie niż w przypadku tradycyjnych piekarników.

### **Kuchenka mikrofalowa w teorii**

- Mikrofałe to rodzaj energii, która jest podobna do fal radiowych i telewizyjnych. Lampa magnetronowa wewnątrz kuchenki mikrofalowej wytwarza energię mikrofalową. Energia mikrofalowa rozchodzi się we wszystkich kierunkach wewnątrz kuchenki i jest odbijana od ścian bocznych, równomiernie przenikając do żywności. Mikrofałe powodują gwałtowne wibracje cząsteczek w żywności. Wibracje te wytwarzają ciepło, które gotuje jedzenie.
- Mikrofałe nie przenikają przez metalowe ścianki kuchenki. Mikrofałe mogą przenikać przez materiały takie jak ceramika, szkło czy papier.

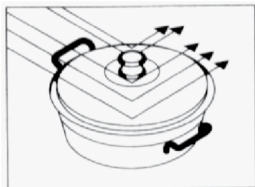
## Dlaczego jedzenie nagrzewa się?

- Większość produktów spożywczych zawiera wodę, a cząsteczki wody wibrują pod wpływem mikrofal. Tarcie między cząsteczkami wytwarza ciepło, które ogrzewa żywność, rozmraża zamrożone produkty, gotuje lub utrzymuje ciepło. Ze względu na rosnące ciepło wewnątrz żywności
- Jedzenie można ugotować z niewielką ilością oleju lub bez oleju w ogóle;
- Rozmrażanie, ogrzewanie lub gotowanie jest dużo szybsze w kuchence mikrofalowej niż w tradycyjnych piekarnikach;
- Witaminy, minerały i składniki odżywcze zostają zachowane wewnątrz żywności;
- Naturalny kolor i smak żywności nie ulega zmianie.

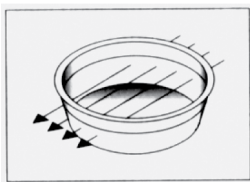
## Pojemniki odpowiednie do kuchenek mikrofalowych

Mikrofałe mogą przenikać przez porcelanę, szkło, karton lub plastik, ale nie przez metal. Z tego względu metalowe pojemniki lub pojemniki z metalowymi częściami nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej.

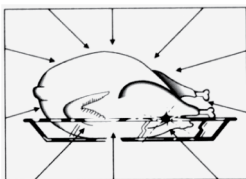
Mikrofałe odbijają się od metalu...



...ale przenikają przez szkło lub porcelanę...



...i są pochłaniane przez żywność.



## Niebezpieczeństwo pożaru!

Nigdy nie wkładaj metalowych lub powlekanych metalem pojemników do kuchenki mikrofalowej.

- Mikrofałe nie przenikają przez metal. Mikrofałe będą się odbijać od wszelkich metalowych przedmiotów w kuchence, powodując niebezpieczny łuk elektryczny. Większość żaroodpornych pojemników niemetalowych nadaje się do używania w kuchence mikrofalowej. Jednak niektóre pojemniki mogą zawierać materiały nieodpowiednie do używania w kuchence mikrofalowej. Aby określić, czy dany pojemnik nadaje się do kuchenki mikrofalowej, można przeprowadzić następujący test:
- Umieść pusty pojemnik, który chcesz przetestować, oraz inny pojemnik wypełniony wodą wewnątrz kuchenki.
- Włącz kuchenkę na wysoką moc na jedną minutę. Jeśli woda jest ciepła, a testowany pojemnik jest zimny, oznacza to, że pojemnik nadaje się do mikrofalówki.
- Z drugiej strony, jeśli woda jest zimna, a pojemnik obok niej staje się gorący, oznacza to, że mikrofałe zostały zaabsorbowane przez pojemnik i nie nadaje się on do użycia w mikrofalówce.

## Pojemniki szklane

- Nie używaj pojemników z cienkiego szkła lub kryształu ołowiowego. Pojemniki żaroodporne nadają się do kuchenek mikrofalowych. Nie należy jednak używać w kuchence mikrofalowej pojemników z kruchej szkła, takich jak kieliszki do wody i wina, których materiały mogą ulec stłuczeniu podczas podgrzewania.

## Pojemniki plastikowe

- Nie należy zbyt długo trzymać w kuchence mikrofalowej pojemników i naczyń wykonanych z plastiku lub melaminy; dotyczy to również plastikowych torebek używanych do przechowywania mrozonek. Powodem jest to, że ciepło gorącego posiłku ostаточно roztopi i zdeformuje materiał. Tego typu materiałów używaj w kuchence mikrofalowej tylko przez ograniczony czas.



## Torebki do gotowania

- Torebki do gotowania mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że są przeznaczone do gotowania. Nie zapomnij przekłuć worków, by para wodna mogła się z nich wydostać. Do gotowania nie należy używać zwykłych torebek plastikowych, ponieważ ulegną one roztopieniu i utworzą się.

## Papier

- Nie należy używać żadnego rodzaju papieru do długotrwałego gotowania. Spowoduje to zapalenie się papieru. Talerze papierowe nadają się tylko do tłustych lub suchych potraw, których gotowanie wymaga niewielkiej ilości czasu.
- Nie używaj papieru makulaturowego. Papier ten może zawierać cząsteczki, które mogą powodować powstawanie łuków.

## Pojemniki drewniane i wiklinowe

- Nie należy używać dużych pojemników drewnianych, ponieważ mikrofałe powodują wysychanie struktury drewna i jego kruchość.

## Pojemniki porcelanowe

- Ogólnie rzecz biorąc, pojemniki wykonane z tego typu materiałów nadają się do używania w kuchenkach mikrofalowych, ale dla pewności należy je przetestować.

## Pojemniki metalowe

- Metalowe pojemniki odbijają mikrofałe od żywności. Więc nie używaj ich.



Niektóre naczynia kuchenne o wysokiej zawartości żelaza i ołowiu nie nadają się do używania w kuchenkach mikrofalowych. Sprawdź, czy pojemniki są przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Naczynia do gotowania	Kuchenska mikrofalowa	Mały grill	Górne i dolne ogrzewanie	Tryby łączone
Szkoło żaroodporne	Tak	Tak	Tak	Tak
Szkoło przepuszczające ciepło	Nie	Nie	Nie	Nie
Ceramika żaroodporna	Tak	Tak	Tak	Tak
Płytko plastikowa, która może być używana w kuchenke mikrofalowej	Tak	Nie	Nie	Nie
Papier kuchenny	Tak	Nie	Nie	Nie
Taca metalowa	Tak*	Tak	Tak	Tak*
Metalowy grill	Nie	Tak	Tak	Nie
Folia aluminiowa i pojemnik foliowy	Nie	Tak	Tak	Nie

\* Używać tylko metalowej tacy dołączonej do piekarnika.

## Rozmieszczenie jedzenia

- Optymalny wynik uzyskasz, jeśli równomiernie rozłożysz jedzenie w pojemniku. Metoda ta może być stosowana na wiele sposobów i dawać zadowalające rezultaty.
- Można ugotować razem duże ilości podobnych produktów (np. ziemniaków). Będą się one lepiej gotować, jeśli ułożysz je w kuchenke w równych odstępach. Uwaga, aby kawałki nie nachodziły na siebie.
- Podczas gotowania potraw o różnych kształtach i grubościach, umieszczaj grubsze kawałki na środku tacy, ponieważ mikrofałe będą silniej oddziaływać na zewnętrzne warstwy tych potraw. Dzięki temu będą się one szybciej gotować.
- Ryby i inne nierówne potrawy umieszczaj ogonem na brzegu tacy.



- Cienko pokrojone kawałki mięsa można układać jeden na drugim. Grubsze produkty, takie jak kielbaski i kawałki mięsa, należy układać obok siebie.
- Podgrzewaj bulion i sosy na innym talerzu. Do tego zadania lepiej nadają się wąskie i głębokie talerze niż szerokie i płytkie. Podczas podgrzewania bulionu, sosu lub zupy pojemniki nie powinny być wypełnione więcej niż w dwóch trzecich.
- Jeśli gotujesz całą rybę, zrób w niej otwory, aby skóra nie pękła.
- Jeśli używasz folii stretch, torebek lub papieru do pieczenia, zrób otwory lub pozostaw otwór, aby para mogła się wydostać.
- Małe kawałki jedzenia będą gotować się szybciej niż duże, a równe kawałki szybciej niż nierówne. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pokrój jedzenie na porcje o równej wielkości.
- Jeśli trzymasz je w piekarniku do momentu całkowitego upieczenia, istnieje ryzyko przypalenia zewnętrznej warstwy. Z czasem nauczysz się, które potrawy należy pozostawić do ugotowania, a które należy wyjąć i odczekać.
- Podczas gotowania nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru. Światło kuchenki mikrofalowej włączy się automatycznie podczas pracy i pozwoli Ci zobaczyć stan ugotowanych kawałków.

### Rozmrażanie:

- Czas rozmrażania może się różnić w zależności od wielkości opakowania. Płytkie, prostokątne opakowania rozmrażają się szybciej niż głębokie pojemniki.
- Oderwij kawałki, które zaczynają się topić. W ten sposób łatwiej się roztopią.
- Wraz ze wzrostem ilości gotowanego jedzenia rośnie też czas potrzebny do jego przygotowania. Dwa razy większy posiłek zajmie mniej więcej dwa razy więcej czasu. Jeśli jeden ziemniak gotuje się cztery minuty, to dwa ziemniaki będą potrzebowały około siedmiu minut. Niezależnie od ilości jedzenia włożonego do kuchenki, ilość wytworzonych mikrofal pozostanie taka sama. Oznacza to, że im więcej jedzenia włożysz do kuchenki, tym dłużej potrwa gotowanie.

### Wysokość potrawy

- Bardzo grube potrawy (zwykle pieczenie) będą się szybciej gotować na dole. Oznacza to, że być może trzeba będzie je kilkakrotnie obracać.
- Grube lub zwarte kawałki można umieścić w wyższej pozycji, aby mikrofałe oddziaływały również na dolną i środkową część kawałka.

### Wskazówki dotyczące gotowania

#### Czynniki wpływające na czas działania kuchenki mikrofalowej:

- Czas gotowania w kuchence mikrofalowej zależy od kilku czynników. Ciepło składników użytych w przepisie może znacząco wpłynąć na wymagany czas gotowania. Dlatego pieczenie ciasta przygotowanego z zimnego masła, mleka i jajek będzie trwało dłużej niż pieczenie ciasta przygotowanego ze składników o temperaturze pokojowej.
- Szczególnie niektóre przepisy na chleb, ciasta i sosy śmietanowe zalecają wyjęcie ich z piekarnika przed całkowitym upieczeniem. Takie naczynia trzymane w zamknięciu poza piekarnikiem pozwolą na dalsze gotowanie potrawy, ponieważ ciepło przemieszcza się z zewnątrz do środka.

### Zawartość płynu

- Ponieważ mikrofałe są wrażliwe na działanie płynów, zawartość płynu będzie miała wpływ na czas gotowania. Potrawy z naturalnie płynnymi składnikami (np. warzywa, ryby i drób) będą gotowane szybciej i łatwiej. Zaleca się dodanie wody podczas gotowania suchych potraw, takich jak ryż i rośliny strączkowe.
- Należy pamiętać, że mikrofalówka usuwa wilgoć, dlatego przed gotowaniem bardziej suchych produktów, takich jak niektóre warzywa, należy namoczyć je w niewielkiej ilości wody lub zawinąć, aby zachowały wilgoć.
- Podczas gotowania żywności, która zawiera bardzo mało wody (np. rozmrażanie chleba, przygotowywanie popcornu), parowanie następuje bardzo szybko. W ta-

kim przypadku kuchenka pracuje tak, jakby była pusta, a jedzenie może się przypalić. W takim przypadku kuchenka i pojemnik mogą ulec uszkodzeniu. Dlatego też należy nastawiać ją tylko na wymagany czas gotowania i uważnie obserwować kuchenkę podczas procesu gotowania.

### **Para**

- Wilgoć zawarta w żywności może czasami powodować tworzenie się pary wewnątrz kuchenki podczas jej pracy. Jest to normalne.

### **Cukier**

- Podczas przygotowywania potraw o bardzo wysokiej zawartości cukru, takich jak puddingi i ciasta, należy przestrzegać zaleceń zawartych w książce z przepisami dla kuchenki mikrofalowej. Przekroczenie zalecanego czasu gotowania może spowodować przypalenie potrawy lub uszkodzenie kuchenki.

### **Zwartość produktów**

- Lżejsze, porowate potrawy, takie jak chleb i ciasto, będą gotować się szybciej niż cięższe, zwarte potrawy, takie jak pieczenie i gulasze. Należy zachować ostrożność podczas podgrzewania w kuchence mikrofalowej porowatych produktów bez twardych, suchych powierzchni.

### **Zawartość kości i tłuszczu**

- Kości przenoszą ciepło, a tłuszcz gotuje się szybciej niż mięso. Podczas gotowania kawałków mięsa zawierających kości i tłuszcz należy upewnić się, że są one równomiernie rozłożone i nie są zbyt mocno ugotowane.

### **Kolor potrawy**

- Mięso lub drób, które były gotowane przez 15 minut lub dłużej, lekko ściemniają pod wpływem własnego tłuszczu. Aby szybko ugotowany posiłek wyglądał apetycznie, można poleać go sosem barbecue lub sojowym. Jeśli użyjesz niewielkiej ilości tego sosu, nie wpłynie on na smak potrawy.

### **Zmniejszenie ciśnienia wewnętrznego żywności**

- Większość produktów spożywczych jest pokryta skórką. Podczas gotowania w ich wnętrzu rośnie ciśnienie, które może spowodować ich pęknięcie. Aby temu zapobiec, należy nakłuć skórkę widelcem lub nożem. Proces ten należy stosować w przypadku ziemniaków, wątróbek drobiowych, mały, żółtek jaj, kiełbas oraz niektórych rodzajów owoców i warzyw.

### **Obracanie i mieszanie składników podczas gotowania**

- Mieszanie jest ważne podczas gotowania w kuchence mikrofalowej. Podczas zwykłego gotowania potrawy miesza się, aby się nie zlepily. Z kolei podczas gotowania w mikrofalowce potrawy miesza się, aby zapewnić równomierne rozłożenie ciepła. Ponieważ warstwa zewnętrzna nagrzewa się szybciej niż wewnętrzna, należy zawsze mieszać od zewnątrz do środka.
- Duże, długie kawałki, takie jak pieczenie i cały drób, należy odwracać, aby zapewnić równomierne gotowanie na górze i na spodzie. Dlatego może być konieczne przewracanie pokrojonego mięsa i kurczaka.
- Odwracanie i mieszanie składników podczas gotowania jest ważne, aby zapewnić ich równomierne ugotowanie.

### **Różny czas gotowania**

- Na początku zawsze staraj się wypróbować minimalny czas gotowania i sprawdź, czy posiłek jest gotowy, czy nie. Czasy gotowania podane w niniejszej instrukcji są wartościami przybliżonymi. Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od wielkości i rodzaju potrawy oraz pojemnika.

### **Czas oczekiwania**

- Po wyjęciu z kuchenki odstaw jedzenie na chwilę. Podczas rozmrażania, gotowania i odgrzewania odstawienie jedzenia na chwilę zawsze daje lepsze rezultaty. Dzieje się tak dlatego, że ciepło jest równomiernie rozprowadzane w jedzeniu.

- W kuchenke mikrofalowej jedzenie będzie się nadal gotować nawet po jej wyłączeniu. Czas oczekiwania spowoduje wzrost temperatury potrawy w zakresie od 3°C do 8°C. Proces ten nie jest działaniem kuchenki mikrofalowej, lecz następuje dzięki ciepłu potrawy. Czas oczekiwania zależy od rodzaju jedzenia. Niekiedy czas ten może być tak krótki, jak wyjęcie potrawy z kuchenki i postawienie jej na stole. W przypadku dużych kawałków może też trwać do dziesięciu minut.
- Przed przystąpieniem do gotowania lub rozmrażania wyjmij jedzenie z plastikowego opakowania. W niektórych wyjątkowych przypadkach może być konieczne nakrycie jedzenia specjalną rozciągającą się folią nylonową.
- Szczególnie zaleca się, aby niektóre potrawy, takie jak mięso, kurczak, chleb, ciasta i sos śmietanowy, wyjąć z piekarnika przed całkowitym ugotowaniem i odstawić do czasu, aż będą w pełni ugotowane.
- W przypadku potraw, które będą pieczone według własnego przepisu, można odwoływać się do podobnych dań podanych w tabelach.
- Korzystanie z dostarczonych akcesoriów zapewnia najlepszą wydajność gotowania. Należy przestrzegać ostrzeżeń i informacji dostarczonych przez producenta dla zewnętrznych naczyń kuchennych, które będą używane.
- Wyciąć papier tłuszczoodporny na tłuszcz, który będzie używany podczas pieczenia, o rozmiarach odpowiednich do foremki. Papier tłuszczoodporny, który wystaje z foremki, może stwarzać ryzyko poparzenia i wpływać na jakość pieczenia. Należy użyć papieru tłuszczoodpornego odpowiedniego do danej temperatury.
- Aby uzyskać dobre wyniki pieczenia, należy umieścić potrawy na zalecanej, właściwej półce. Nie należy zmieniać położenia półki podczas pieczenia.

## 6.2 Ogólne ostrzeżenia dotyczące pieczenia w piekarniku

- Podczas otwierania drzwiczek piekarnika w trakcie lub po zakończeniu pieczenia może pojawić się gorąca para. Para może poparzyć ręce, twarz i/lub oczy. Podczas otwierania drzwiczek piekarnika należy trzymać się z daleka.
- Ze względu na różnicę temperatur intensywnej para wodna wytwarzana podczas pieczenia może tworzyć krople wody skroplonej na wewnętrznej i zewnętrznej stronie piekarnika oraz na górnych częściach mebli. Jest to normalne zjawisko.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria. Akcesoria, które pozostaną w piekarniku, mogą utrudnić prawidłowe pieczenie.
- Zalecamy korzystanie z akcesoriów dołączonych do urządzenia w celu uzyskania dobrej wydajności pieczenia. Jeśli zamierzasz używać własnych foremek, wybierz ciemne, nieprzywierające i odporne na ciepło naczynia.
- Jeśli w tabeli gotowania zalecane jest wstępne podgrzewanie, należy pamiętać o włożeniu potrawy do piekarnika po wstępnym podgrzaniu.
- Jeśli zamierzasz piec stawiając naczynie na ruszcie, umieść ją na środku, a nie w pobliżu tylnej ściany.
- Wszystkie składniki użyte do wyrobu ciasta powinny być świeże i w temperaturze pokojowej.
- Pieczenie może się różnić w zależności od ilości potraw i wielkości naczyń.
- Formy metalowe, ceramiczne i szklane wydłużają czas pieczenia, a dolne powierzchnie wyrobów cukierniczych nie przyrumieniają się równomiernie.

- Jeśli używasz papieru do pieczenia, na dolnej powierzchni potrawy można zaobserwować lekkie zrumienienie. W takiej sytuacji może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia o około 10 minut.
- Wartości określone w tabelach są ustalane w wyniku testów przeprowadzonych w naszych laboratoriach. Odpowiednie dla Ciebie wartości mogą się różnić od podanych.
- Umieść jedzenie na zalecanej półce. Dolna półka piekarnika to półka numer 1.

### Wskazówki dotyczące pieczenia ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj niewielkiej ilości płynu lub zmniejsz temperaturę o 10°C.
- Jeśli górna część ciasta jest spalona, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

- Jeśli wewnątrz ciasta jest dobrze upieczone, ale na zewnątrz jest lepkie, użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększ czas pieczenia.

### Wskazówki dotyczące ciast

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia. Wysmaruj arkusz papieru do pieczenia w „sosie” składającym się z mleka, oleju, jajek i mieszanki jogurtowej.
- Jeśli ciasto powoli się piecze, upewnij się, że grubość przygotowanego ciasta nie przepełnia foremki.
- Jeśli ciasto jest zrumienione na powierzchni, ale spód nie jest upieczony, upewnij się, że ilość „sosu”, którą użyłeś, nie jest zbyt duża na dnie ciasta. Aby ciasto równomiernie się zarumieniło, spróbuj równomiernie rozprowadzić „sos” między arkuszami papieru a ciastem.
- Ciasto piec w temperaturze i pozycji podanej w tabeli. Jeśli spód nadal nie jest wystarczająco zrumieniony, umieść ciasto na dolnej półce do dalszego pieczenia.

### Tabela pieczenia w piekarniku ciast i wyrobów piekarniczych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasto na blasze	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	20 ... 30
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	150 ... 160	35 ... 50
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	160	35 ... 45
Ciastko	Taca do ciasta *	Górne i dolne ogrzewanie	2	170	25 ... 35
Ciastko	Taca do ciasta *	Ogrzewanie wentylatorem	1	170	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	35 ... 45

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Bulka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	20 ... 30
Bulka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	180	20 ... 30
Chleb w całości	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200	30 ... 40
Chleb w całości	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	200	30 ... 40
Lazania	Prostokątna szklano-metalowa forma na ruszcie do grilla **	Górne i dolne ogrzewanie	1 lub 2	200	30 ... 40
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 60
Pizza	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardowa taca *	Funkcja pizzy	2	200 ... 220	10 ... 15

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

### Tabela pieczenia wraz z funkcjami “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”

- Nie należy zmieniać ustawienia temperatury po rozpoczęciu pieczenia w funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO”.
- Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia w funkcji “Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” . Jeśli drzwiczki nie zostaną otwarte, temperatura wewnętrzna jest optymalizowana w celu oszczędzania energii, a temperatura ta może różnić się od pokazanej na wyświetlaczu.
- W funkcji „Ogrzewanie wentylatorem tryb ECO” nie należy przeprowadzać wstępnego nagrzewania.

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ciasteczka	Standardowa taca *	2	160	30 ... 40
Ciastko	Standardowa taca *	2	180	30 ... 40
Ciasto	Standardowa taca *	2	200	45 ... 55
Bulka	Standardowa taca *	2	200	35 ... 45

\* Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

## 6.2.2 Mięso, ryby i drób

### Przyciski grillowania

- Doprawienie sokiem z cytryny i pieprzem przed pieczenia całego kurczaka, indyka i dużych kawałków mięsa zwiększy wydajność gotowania.
- Pieczenie mięsa bez kości zajmuje 15–30 minut.
- Należy obliczyć około 4 do 5 minut czasu pieczenia na centymetr grubości mięsa.

- Po upłygnięciu czasu pieczenia trzymaj mięso w piekarniku przez około 10 minut. Sok z mięsa lepiej rozprowadza się na smażonym mięsie i nie wypływa po rozkrojeniu.
- Rybę należy umieścić na średniej lub niskiej półce na talerzu żaroodpornym.
- Piecz zalecane potrawy według tabeli pieczenia na jednej blasze.

### Tabela pieczenia w piekarniku mięsa, ryb i drobiu

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Stek (cały)/Pieczeń (1 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	15 min. 250/max, po 180 ... 190	60 ... 80
Podudzie jagnięce (1,5-2 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	170	85 ... 110
Smażony kurczak (1,8-2 kg)	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	1	15 min. 250/max, po 190	70 ... 90
Indyk (5,5 kg)	Standardowa taca *	Funkcja 3D	1	25 min. 250/max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Ruszt do grilla * Umieść jedną tacę na dolnej półce.	Funkcja 3D	1	200	20 ... 30

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

### 6.2.3 Grill

Czerwone mięso, ryby i mięso drobiowe podczas grillowania szybko brązowieją, mają piękną skórkę i nie wysychają. Mięso filetowe, szaszłyki, kiełbaski, a także soczyste warzywa (pomidory, cebula itp.) są szczególnie polecane do grillowania.

#### Ostrzeżenia ogólne

- Żywność nieodpowiednia do grillowania niesie ze sobą ryzyko pożaru. Grilluj tylko potrawy odpowiednie do intensywnego ognia grillowego. Nie należy również umieszczać jedzenia za blisko tyłu grilla. To najgorętszy obszar, a tłuste potrawy mogą się zapalić.
- **Zamknij drzwiczki piekarnika podczas grillowania. Nigdy nie grilluj przy otwartych drzwiach piekarnika. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!**

#### Przyciski grillowania

- Przygotuj produkty o podobnej grubości i wadze.
- Umieść elementy do grillowania na ruszcie lub ruszcie grillowym, rozprowadzając je bez przekraczania wymiarów rusztu.
- W zależności od grubości grillowanych kawałków czasy pieczenia może się różnić.
- Wsuń ruszt lub tacę dożądanego poziomu. Jeśli pieczesz na ruszcie, umieść tacę na dolnej półce, aby zebrać tłuszcz. Taca piekarnika, która zostanie nasunięta, powinna być tak dobrana, aby obejmowała całą powierzchnię grilla. Taca ta może nie być dostarczona z urządzeniem. Wlej trochę wody na tacę, aby ułatwić czyszczenie.

## Tabela grillowania

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Ryby	Ruszt do grilla	2	250	20 ... 25
Kawałki kurczaka	Ruszt do grilla	2	250	25 ... 35
Klopsik (cieleęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	2	250	20 ... 30
Kotlet jagnięcy	Ruszt do grilla	2	250	20 ... 25
Stek - (mięso w kostkach)	Ruszt do grilla	2	250	25 ... 30
Kotlet cielęcy	Ruszt do grilla	2	250	25 ... 30
Zapiekane warzywa	Ruszt do grilla	2	220	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	2	250	3 ... 5

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.  
Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

### 6.2.4 Test żywności

- Potrawy zostały przygotowywane zgodnie z normą EN 60350-1, aby ułatwić testowanie produktu dla organów kontrolnych.

#### Tabela pieczenia posiłków testowych

Żywność	Akcesoria	Funkcja operacyjna	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	140	20 ... 30
Kruche ciasteczka (herbatnik)	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	2	140	15 ... 25
Ciasteczka	Standardowa taca *	Górne i dolne ogrzewanie	2	150	25 ... 35
Ciasteczka	Standardowa taca *	Ogrzewanie wentylatorem	1	150 ... 160	35 ... 50
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	160	30 ... 40
Ciasta biszkoptowe	Okrągła forma do ciasta o średnicy 26 cm z zaciskiem na ruszcie drucianym **	Ogrzewanie wentylatorem	1	160	35 ... 45
Szarlotka	Okrągła czarna metalowa forma o średnicy 20 cm na ruszcie drucianym **	Górne i dolne ogrzewanie	2	180	50 ... 60

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

## Grill

Żywność	Akcesoria	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsik (cieleęcina) - 12 ilość	Ruszt do grilla	2	250	20 ... 30
Tosty z chleba	Ruszt do grilla	2	250	3 ... 5

Zaleca się nagrzewanie piekarnika przez 5 minut dla wszystkich potraw z grilla.

Obrócić formę po 1/2 całkowitego czasu grillowania.

### 6.2.5 Mikrofalówka

- „Miejsce z półką 0” to podłoga piekarnika. Nie należy jej używać do celów innych niż kuchenka mikrofalowa.

- Zaleca się, aby kuchenka mikrofalowa była ustawiona w „pozycji półka 0”. Informacje na temat zastosowań innych niż „pozycja półki 0” można znaleźć w części Gotowanie.
- Wstępne podgrzewanie należy przeprowadzać w trybach pracy piekarnika.

### Tabela gotowania dla trybów kuchenki mikrofalowej i kombinowanych

Żywność	Funkcja operacyjna	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Moc mikrofalówki (W)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Udko z kurczaka	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1000	1	Standardowa taca *	210	600	25 ... 30
Kurczak w całości	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1500	1	Standardowa taca *	15 min. 230 / po	600	32 ... 38
Mrożona pizza	Kuchenka mikrofalowa + Pizza	450	1	Standardowa taca *	230	200	10 ... 15
Udziec z indyka (mięso z kością)	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	1000	1	Standardowa taca *	230	300	28 ... 32
Udziec z indyka (mięso z kością)	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1000	1	Standardowa taca *	180	600	25 ... 30
Zapiekanka ziemniaczana	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1250	1	Okrągła tortownica o średnicy 20 cm na standardowej tacy*	180	600	25 ... 30
Klopsiki Dalań	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1800	1	Standardowa taca *	5 min. 230 / po 170	300	18 ... 23
Ryba w całości	Kuchenka mikrofalowa + Grill+wentylat	1000	1	Standardowa taca *	250	600	8 ... 14
Panierowane paluszki rybne	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	600	1	Standardowa taca *	230	300	10 ... 15



Żywność	Funkcja operacyjna	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Temperatura (°C)	Moc mikrofalówki (W)	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Klopsiki w sosie z ziemniakami	Kuchenka mikrofalowa + Termoobieg	1500	1	Standardowa taca *	210	200	32 ... 40
Żywność gotowa do spożycia (ciecierzycza z mięsem)	Kuchenka mikrofalowa	400	1	Standardowa taca *	-	600	3 ... 5
Potrawa z ryżu	Kuchenka mikrofalowa	400	1	Standardowa taca *	-	600	3 ... 5
Świeża kukurydza (80 g , 17 g olej , 3 g sól )	Kuchenka mikrofalowa	80	0	Pokrywa ze szkła boranowego na tacę szklaną **	-	800	8 ... 11
Pakowana kukurydza gotowa do obróbki termicznej	Kuchenka mikrofalowa	100	2	Szklana taca **	-	800	4 ... 7

Wstępne nagrzewanie jest zalecane dla wszystkich potraw.

\*Akcesoria te mogą nie być dołączone do urządzenia.

\*\*Akcesoria te nie są dołączone do urządzenia. Są to akcesoria dostępne w handlu.

### Kuchenka mikrofalowa + Rozmrażanie - Tabela

Żywność	Waga (g)	Pozycja półki	Akcesoria	Moc mikrofalówki (W)	Czas rozmrażania (min.) (ok.)	Czas oczekiwania (min.)	Sugestia
Czerwone mięso w całości	250	1	Standardowa taca *	200	8 ... 10	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
	500	1	Standardowa taca *	200	12 ... 16	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Mięso mielone	100	1	Standardowa taca *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Standardowa taca *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Standardowa taca *	200	8 ... 10	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Kurczak w całości	1500	1	Standardowa taca *	200	25 ... 30	10	Odwrócić po upływie połowy czasu
Udko z kurczaka	750	1	Standardowa taca *	300	6 ... 10	10	-
Udko z kurczaka	500	1	Standardowa taca *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Standardowa taca *	600	6 ... 10	10	-
Ryby	250	1	Standardowa taca *	200	7 ... 12	5	Odwrócić po upływie połowy czasu
	500	1	Standardowa taca *	200	10 ... 15	5	Odwrócić po upływie połowy czasu
Kielbasa	300	1	Standardowa taca *	200	5 ... 10	5	-

## 7 Czyszczenie i konserwacja

### 7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

#### Ostrzeżenia ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!
- Nie nakładaj detergentu bezpośrednio na gorące powierzchnie. Może to spowodować trwałe plamy.
- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.
- Do czyszczenia nie należy używać środków do czyszczenia parą wodną.
- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce.

#### Inox - powierzchnie nierdzewne

- Do czyszczenia powierzchni i uchwytów ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlor.
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.
- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

#### Powierzchnie emaliowane

- Po każdym użyciu umyj emaliowane powierzchnie płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i wysusz suchą szmatką.
- W przypadku uporczywych plam można użyć środka do czyszczenia piekarników i grilla zalecanego na stronie internetowej marki produktu oraz nierysującej czyścika drucianego. Nie używaj zewnętrznego środka do czyszczenia piekarników.
- Piekarnik musi ostygnąć przed czyszczeniem strefy pieczenia. Czyszczenie na gorących powierzchniach stwarza zarówno zagrożenie pożarowe, jak i uszkodza powierzchnię emalii.

## Powierzchnie katalityczne

- Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu.
- Katalityczne ściany mają lekką matową i porowatą powierzchnię. Katalityczne ściany piekarnika nie powinny być czyszczone.
- Powierzchnie katalityczne pochłaniają olej dzięki porowatej strukturze i zaczynają świecić, gdy powierzchnia jest nasycona olejem, w takim przypadku zaleca się wymianę części.

## Szklana powierzchnia

- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych materiałów czyszczących. Mogą uszkodzić szklaną powierzchnię.
- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

## Części z tworzywa sztucznego i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Nie należy używać metalowych skrobaczek ani ściernych środków czyszczących. Mogą uszkodzić powierzchnie.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawiłgocone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

## 7.2 Czyszczenie akcesoriów

Nie wkładaj akcesoriów urządzenia do zmywarki, chyba że w instrukcji obsługi określono inaczej.

## 7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli z pokrętłami należy przetrzeć panel i pokrętła wilgotną, miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Nie należy zdejmować pokręteł i uszoczek znajdujących się pod spodem w celu wyczyszczenia panelu. Panel sterujący i pokrętła mogą ulec uszkodzeniu.
- Podczas czyszczenia paneli inox z pokrętłami nie należy używać środków czyszczących inox wokół pokręteł. Wskaźniki wokół pokrętła mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

## 7.4 Czyszczenie wnętrza piekarnika (strefa pieczenia)

Postępuj zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” [► 50] w zależności od rodzaju powierzchni w piekarniku.

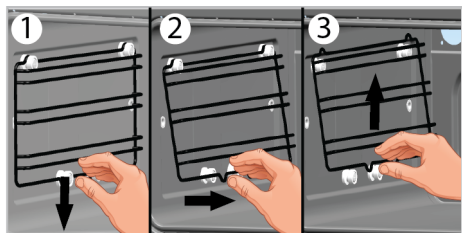
## Czyszczenie bocznych ścian piekarnika

Ściany boczne płyty kuchennej mogą być pokryte emalowanymi lub katalitycznymi ścianami. Zależy od modelu. Jeśli istnieje ściana katalityczna, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Powierzchnie katalityczne” [► 51] .

Jeśli twoje urządzenie to model z drucianą półką, zdejmij druciane półki przed czyszczeniem ścian bocznych. Następnie dokończ czyszczenie zgodnie z opisem w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia” [► 50] w zależności od rodzaju powierzchni ścianek bocznych.

### Aby wyjąć boczne półki druciane:

- Przytrzymaj boczną półkę drucianą w dolnej części. Pociągnij ją w dół i wyjmij z dolnych szczelin.
- Pociągnij boczną półkę drucianą w kierunku przeciwnym do ściany bocznej.
- Całkowicie wyjmij boczną półkę drucianą, pociągając ją do góry.



## 7.5 Czyszczenie lampki piekarnika

W przypadku zabrudzenia osłony lampki w strefie pieczenia należy umyć ją za pomocą płynu do naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką. W przypadku awarii lampki można wymienić ją, postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami.

### Wymiana lampki piekarnika

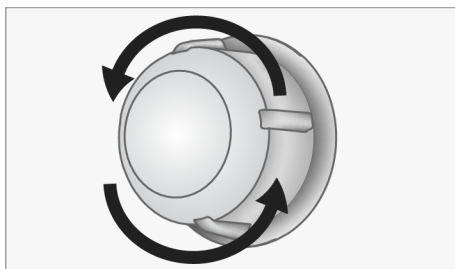
#### Ostrzeżenia ogólne

- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem przed wymianą lampki należy odłączyć zasilanie i odczekać, aż piekarnik ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

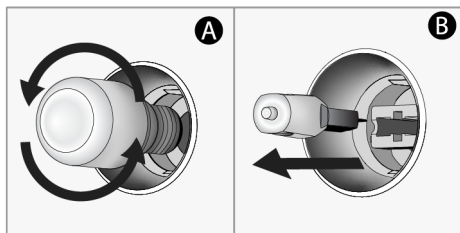
- Ten piekarnik jest zasilany lampką żarową o mocy mniejszej niż 40 W, o wysokości mniejszej niż 60 mm i średnicy mniejszej niż 30 mm lub lampką halogenową z gniazdami G9 o mocy mniejszej niż 60 W. Lampki są przystosowane do pracy w temperaturach powyżej 300 °C. Lampki do piekarnika są dostępne w autoryzowanych serwisach lub u licencjonowanych techników. Ten produkt zawiera lampkę klasy energetycznej G.
- Położenie lampki może różnić się od pokazanego na rysunku.
- Lampka ta nie nadaje się do oświetlenia pomieszczeń domowych. Lampka ma pomóc zobaczyć potrawy.
- Lampki zastosowane w tym urządzeniu są odporne na ciężkie warunki fizyczne, takie jak temperatura powyżej 50°C.

### Jeśli piekarnik ma okrągłą lampkę,

- odłączyć urządzenie od zasilania.
- Zdejmij szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.



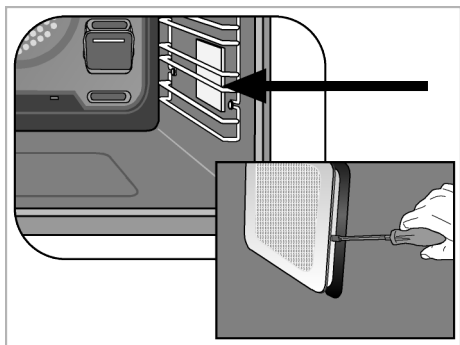
- Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nową.



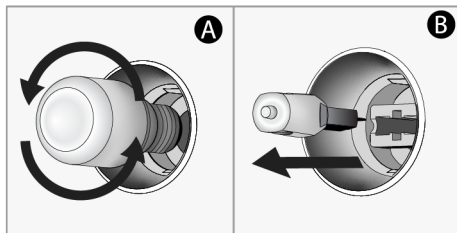
d. Zamontuj szklaną pokrywę.

**Jeśli piekarnik ma kompaktową świetlówkę o kwadratowym kształcie,**

- a. odłącz urządzenie od zasilania.
- b. Druciane półki należy wyjąć zgodnie z opisem.



- c. Podnieś szklaną osłonę żarówki za pomocą śrubokręta.
- d. Jeśli lampka jest typu (A) pokazanego na poniższym rysunku, obróć lampkę tak jak pokazano na rysunku i wymień na nową. Jeśli jest to model typu (B), wyciągnij go, jak pokazano na rysunku i wymień na nowy.



- e. Zamontować szklaną pokrywę i druciane półki.

## 8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

**Podczas pracy piekarnika wydobywa się para.**

- To normalne, że para ucieka podczas pracy. >>> To nie jest błąd.

**Podczas pieczenia pojawiają się kropelki wody**

- Para wytwarzana podczas pieczenia skrapla się w kontakcie z zimnymi powierzchniami na zewnątrz urządzenia i może tworzyć kropelki wody. >>> To nie jest błąd.

**Podczas podgrzewania i chłodzenia urządzenia słychać metalowe dźwięki.**

- Części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki po podgrzaniu. >>> To nie jest błąd.

**Urządzenie nie działa.**

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.

## **Oświetlenie piekarnika nie jest włączone.**

- Lampka piekarnika może być uszkodzona. >>> Wymień lampkę piekarnika.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.

## **Piekarnik nie nagrzewa się.**

- Piekarnik może nie być ustawiony na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę. >>> Ustaw piekarnik na określoną funkcję pieczenia i/lub temperaturę.
- W modelach z timerem czas nie jest ustawiony. >>> Ustaw czas.
- Brak prądu. >>> Upewnij się, że sieć jest sprawna i sprawdź bezpieczniki w skrzynce. W razie potrzeby wymień bezpieczniki lub ponownie je włącz.
- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte. Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte na dłużej niż 5 minut, ustawienia czasu zostaną anulowane, a grzałki nie będą działać.

## **(Dla modeli z timerem) Wyświetlacz timera miga lub symbol timera pozostaje otwarty.**

- Wystąpiła wcześniej awaria zasilania. >>> Ustaw czas / Wyłącz pokrętła funkcji urządzenia i ponownie ustaw je w żądanym położeniu.

## **Mikrofalówka nie działa.**

- Nie została prawidłowo podłączona. >>> Podłącz przewód.
- Między drzwiczkami a kuchenką może znajdować się jakiś przedmiot. >>> Usuń przedmiot i całkowicie zamknij pokrywę.

## **Kuchenka mikrofalowa wydaje dziwne odgłosy podczas pracy.**

- Wewnątrz kuchenki znajduje się łuk elektryczny, którego przyczyną jest obecność w niej metalowego przedmiotu. >>> Wyjmij metalowy przedmiot z kuchenki.

- Elementy montażowe kuchenki stykają się ze ścianką. >>> Odetnij ich kontakt ze ścianką piekarnika.
- W piekarniku znajduje się widelec, nóż lub akcesorium do gotowania. >>> Wyjmij widelec, nóż lub narzędzie do gotowania z kuchenki.

## **Potrawa nie nagrzewa się lub nagrzewa się zbyt wolno.**

- Nie wybrano prawidłowego czasu pracy i/ lub poziomu mocy. >>> Wybierz odpowiednią moc i czas gotowania dla rodzaju podgrzewanej potrawy.
- Ilość jedzenia może być zbyt duża lub zbyt niska. >>> Ustaw dodatkowy czas gotowania. Stale sprawdzaj, czy potrawa się nie przypala.
- W piekarniku znajduje się widelec, nóż lub akcesorium do gotowania. >>> Wyjmij widelec, nóż lub narzędzie do gotowania z kuchenki.

## **Potrawa jest zbyt gorąca, sucha lub przypalona.**

- Nie wybrano prawidłowego czasu pracy i/ lub poziomu mocy. >>> Sprawdź, czy wybrano odpowiednią moc i czas gotowania dla rodzaju podgrzewanej potrawy. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać autoryzowany serwis.

## **Po upływie czasu gotowania z kuchenki dobiegają pewne dźwięki.**

- Wentylator chłodzący może pracować. >>> To nie jest błąd. Wentylator chłodzący nadal pracuje po wyłączeniu piekarnika. Gdy temperatura jest wystarczająco niska, wentylator wyłącza się automatycznie.

## **Po rozpoczęciu pieczenia na ekranie miga symbol ► i słychać ostrzeżenie dźwiękowe.**

- Drzwiczki piekarnika mogą być otwarte. >>> Upewnij się, że drzwiczki są dokładnie zamknięte. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, jeśli usterka nadal występuje.



## Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uchovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

### Symboly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁMKY** Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY



# Obsah

<b>1 Bezpečnostní instrukce.....</b>	<b>58</b>
1.1 Zamýšlené použití.....	58
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků .....	58
1.3 Elektrická bezpečnost.....	59
1.4 Bezpečnost mikrovlnného provozu	61
1.5 Bezpečnost dopravy.....	65
1.6 Bezpečná instalace.....	66
1.7 Bezpečnost použití.....	66
1.8 Upozornění na teplotu .....	67
1.9 Použití příslušenství .....	67
1.10 Bezpečnost při vaření .....	67
1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění....	68
<b>2 Pokyny pro životní prostředí .....</b>	<b>69</b>
2.1 Směrnice o odpadech .....	69
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku.....	69
2.2 Informace o balíčku .....	69
2.3 Doporučení pro úsporu energie ....	69
<b>3 Váš výrobek .....</b>	<b>70</b>
3.1 Představení výrobku .....	70
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku .....	70
3.2.1 Ovládací panel .....	71
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby .....	71
3.3 Provozní funkce trouby .....	72
3.4 Příslušenství k produktu.....	74
3.5 Použití příslušenství výrobku .....	74
3.6 Technické specifikace.....	77
<b>4 První použití.....</b>	<b>78</b>
4.1 První nastavení časovače.....	78
4.2 Počáteční čištění .....	78
<b>5 Použití trouby .....</b>	<b>79</b>
5.1 Všeobecné informace o používání trouby.....	79
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby.....	79
5.3 Nastavení .....	85
<b>6 Obecné informace o pečení.....</b>	<b>89</b>
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v mikrovlnné troubě.....	89
6.2 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě.....	94
6.2.1 Pečivo a potraviny do trouby.....	94

6.2.2 Maso, ryby a drůbež.....	96
6.2.3 Gríl .....	97
6.2.4 Testované potraviny .....	98
6.2.5 Mikrovlnná trouba.....	99

CS

## **7 Údržba a čištění.....**

7.1 Obecné informace o čištění.....	101
7.2 Příslušenství pro čištění.....	102
7.3 Čištění ovládacího panelu.....	102
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření) .....	103
7.5 Čištění světla trouby.....	103

## **8 Odstraňování závad .....**

## 1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.

### 1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek by neměl být používán k ohřevu, ohřevu talířů, sušení ručníků nebo oblečení jejich pověšením na rukojeť.

### 1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými,

- senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlídí.
  - Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
  - Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
  - Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
  - Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
  - **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
  - Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
  - Když jsou dvířka otevřená, neumísťujte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte, aby na ně sedaly děti. Mohlo by dojít k převrácení trouby nebo poškození závěsů dveří.
  - Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odřízněte napájecí zástrčku a znemožněte funkčnost výrobku.



### 1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem na plotýnce). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými

předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.

- Výrobek nesmí být během instalace, opravy a přepravy zapojen do zásuvky.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš výrobek nemá napájecí kabel, použijte pouze napájecí kabel popsany v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohou být poškozeny spoje.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může

izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.

- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte uříznuté nebo poškozené kabely nebo propojovací kabely.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

- Výrobek nezapojujte do volného výstupu, který se vymanil z jeho zásuvky, je rozbitý, znečištěný, mastný, hrozí u něj riziko kontaktu s vodou (například voda, která může stéci z pracovní desky).
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Nikdy neodpojujte kabel tahem, vždy vytahujte držením za zástrčku.

- Ujistěte se, že je zástrčka výrobku bezpečně zasunuta do zásuvky, aby nedocházelo k jiskření.



#### 1.4 Bezpečnost mikrovlnného provozu

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a v podobných podmínkách, jako jsou například:
  - pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  - obytná stavení na statku;
  - pro klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních;
  - v ubytovacích zařízeních typu bed-and-breakfast (nocleh a snídaně).
- Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jim byly poskytnuty odpovídající pokyny, a jsou schopny mikrovlnnou troubu používat bezpečným způsobem a chápou nebezpečí nesprávného použití.
- Pokud je spotřebič používán v kombinovaném režimu, děti by měly používat troubu pouze pod dohledem dospělé osoby, a to z důvodu generovaného tepla.
- Nechráněné části výrobku se během používání a po něm zahřívají.
- Zkontrolujte, zda není trouba poškozená, například nesprávně zarovnaná nebo ohnutá dvířka, poškozená těsnění dvířek a těsnicí plocha, prasklé nebo uvolněné závěsy a západky dvířek a vmáčknutí uvnitř dutiny nebo na dvířkách. Pokud dojde k poškození, troubu nepoužívejte a obraťte se na autorizovaného servisního zástupce.
- Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozená, nesmí být trouba používána, dokud ji neopraví kompetentní osoba nebo autorizovaný servisní zástupce.
- Před použitím trouby se ujistěte, že jsou dvířka správně zavřena. Bezpečnostní mechanismus v zámku dvířek zabraňuje vašemu spotřebiči v provozu, pokud jsou dvířka otevřená, a pokud dvířka otevřete, vaření zastaví. Neměli byste zasahovat do systému zamykání dveří ani se pokoušet tento systém

potlačit. Je-li systém zamykání dveří potlačen, hrozí nebezpečí vystavení mikrovlnám, pokud je spotřebič v provozu s otevřenými dveřmi.

- Mezi přední část trouby a dvířka nepokládejte žádný předmět. Troubu byste neměli používat, pokud předměty, jako jsou papírové ručníky nebo ubrousky, brání správnému uzavření.
  - Rádiové rušení: Umístěte troubu nejméně 2 metry od televizorů, rádií, bezdrátových modemů, přístupových bodů a antén. V opačném případě může dojít k rušení.
  - Nevařte jídlo s nastavením příliš dlouhé doby vaření a příliš vysokého mikrovlnného výkonu. Nadměrné vaření může některé části jídla vysušit, spálit nebo zapálit.
  - U mikrovlnného vaření nikdy nepoužívejte hliníkové folie nebo hliníkové náčiní.
  - Při vaření s mikrovlnnou troubou nepoužívejte kovové předměty blíže než 3 cm od dveří trouby.
  - Do trouby neumísťujte korozivní chemikálie ani materiály obsahující korozivní výpary.
- Pokud dochází k rušení, může být omezeno nebo odstraněno přijetím následujících opatření:**
- Očistěte dvířka a těsnicí plochu trouby.
  - Přesměrujte přijímací anténu rádia nebo televize.
  - Přemístěte mikrovlnnou troubu vzhledem k přijímači.
  - Odsuňte mikrovlnnou troubu od přijímače.
  - Mikrovlnnou troubu zapojte do jiné zásuvky tak, aby mikrovlnná trouba a přijímač nebyly na stejné větvi obvodu.
  - Umístěte troubu dále od jiných topné spotřebičů a nepoužívejte ji ve vlhkém nebo zamlženém prostředí.
  - Je nebezpečné, aby kdokoli jiný než kompetentní osoba nebo autorizovaný servisní zástupce provedl jakoukoli servisní nebo opravárenskou operaci, která zahrnuje odstranění krytu, který poskytuje ochranu proti vystavení mikrovlnné energii.

- Tento výrobek spadá mezi zařízení skupiny 2 třídy B ISM. Definice skupiny 2, která obsahuje všechna ISM (průmyslová, vědecká a lékařská) zařízení, ve kterých je vysokofrekvenční energie záměrně generována a/nebo používána ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálu, a zařízení pro jiskrovou erozi. Pro zařízení třídy B je zařízení vhodné pro použití v domácím prostředí a v zařízeních přímo připojených k nízkonapětové napájecí síti, která zásobuje budovy používané pro domácí účely.
- Mikrovlnná trouba je určena k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání nebo zahřívání polštářků, papučí, houbiček, vlhkých hadříků a podobných výrobků může vést k nebezpečí zranění, vznícení nebo požáru.
- Vaše trouba nebyla navržena pro sušení živých bytostí.
- Pokud je trouba prázdná, nezapínejte ji. Mohlo by dojít k poškození trouby. Pokud si přejete troubu otestovat, vložte do ní sklenici vody.

Voda absorbuje mikrovlnou energii a trouba neutrpí žádné poškození.

- Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
- Pro mikrovlnné vaření nepoužívejte nádoby z kameniny. Vlhkost v kamenině může expandovat a způsobit popraskání nádoby.

### **Chcete-li snížit riziko požáru v troubě:**

- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách mějte troubu pod dohledem kvůli možnosti vznícení. Zjistíte-li kouř, vypněte nebo odpojte spotřebič ze sítě a udržujte dvířka zavřená, tím udusíte veškerý oheň.
- Před vložením sáčku do trouby odstraňte z papírových nebo plastových sáčků drátěné Twist-uzávěry.
- Nepoužívejte dutinu pro účely skladování. Nenechávejte papírové výrobky, kuchyňské náčiní nebo potraviny v dutině, pokud se nepoužívají.
- Používáte-li pro vaření v mikrovlnné troubě materiály, jako je papír, dřevo nebo plast, nenechávejte troubu bez

dozoru. Papír, dřevo a podobné materiály se mohou vznítit, zatímco plastové materiály se mohou roztavit. Nepoužívejte nádoby vyrobené z materiálů pro horkovzdušnou troubu, grilování a smíšené vaření.

- Obsah kojeneckých lahví a sklenic na dětskou stravu promíchejte nebo protřepejte a před spotřebou zkontrolujte teplotu, abyste zabránili popálení.
- Kapaliny a jiné potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může mít za následek zpožděné erupční vaření, proto je třeba při manipulaci s nádobou postupovat opatrně.
- Vejce ve skořápce a vejce na tvrdo by se neměla ohřívát v mikrovlnné troubě, protože mohou explodovat i po zahřátí v mikrovlnné troubě.
- Nepoužívejte troubu k ohřevu sycených nápojů nebo potravin uložených ve vzduchotěsných nádobách, jako jsou plechovky s cínem. To způsobí, že se uvnitř trouby

vytvoří tlak, který může při otevření dvířek způsobit poškození nebo výbuch.

- Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k vaření nebo ohřívání nemíchaných vajec, bez ohledu na to, zda mají nebo nemají skořápku. Ujistěte se, že jste před vařením propíchnuli slupky brambor, jablek, kaštanů nebo podobného ovoce a zeleniny.
- Nepoužívejte porcelán obsahující kov (stříbro, zlato atd.). Ujistěte se, že jste odstranili všechny kovové Twist-uzávěry z balení potravin. Kousky kovu uvnitř trouby mohou způsobit vznik elektrického oblouku, který může vést k vážnému poškození.
- Nepoužívejte troubu na smažení potravin na oleji, protože nebudete moci upravit teplotu oleje.
- Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k ohřátí oleje na vaření nebo nápojů pouze s vysokým obsahem alkoholu.
- Neumísťujte troubu tam, kde vzniká teplo, vlhkost nebo vysoká vlhkost, ani do blízkosti hořlavých materiálů.



- Nepoužívejte dutinu trouby pro účely skladování.
- Pokud se obsah trouby vznítí nebo zaznamenáte kouř, nechte dvířka trouby zavřená. Vypněte troubu a vytáhněte zástrčku ze zásuvky, případně vyjměte nebo vypněte pojistky vašeho domu.
- Neopírejte se o dvířka trouby, když jsou otevřená, ani nenechte děti, aby si s nimi hrály. Tím se dvířka trouby zdeformují a zabrání se jejich správnému zavření.
- Při ohřívání tekutin vložte do nádoby kovovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Tím se zabrání opožděnému varu kapaliny a zabrání se náhlému přetečení při pohybu nádoby.
- Nepoužívejte troubu pokud:
  - Dvířka nejsou řádně uzavřena;
  - Závěsy dveří jsou poškozené;
  - Dotykové plochy mezi dveřmi a přední stranou trouby jsou poškozené;
  - Okno dveří je poškozené;
  - V troubě dojde k elektrickému oblouku, ačkoli v pečicím segmentu nejsou žádné kovové předměty.
- Je velmi důležité, abyste se při vaření malého množství jídla vyhnuli dlouhodobému vaření nebo vaření při extrémně vysokém výkonu, v opačném případě může dojít k přehřátí nebo připálení jídla. Například krajíc chleba se může spálit po 3 minutách, pokud zvolíte velmi vysoký výkon.
- Nepoužívejte troubu ke smažení, protože není možné regulovat teplotu oleje ohřivaného v mikrovlnné troubě.
- Kontaktní plochy dveří (přední strana vnitřního segmentu a vnitřní strana dveří) musí být udržovány v čistotě, aby byla zajištěna správná funkce trouby.



## 1.5 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Nepokládejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.

- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby nedošlo k poškození odnímatelných nebo pohyblivých částí výrobku a výrobku.
- Zkontrolujte celkový vzhled produktu, zda nedošlo k poškození, ke kterému mohlo dojít během přepravy.

## 1.6 Bezpečná instalace

- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
  - Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
  - Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
  - Aby nedošlo k přehřátí, výrobek by neměl být instalován za dekorativní dvířka.
- ## 1.7 Bezpečnost použití
- Ujistěte se, že je výrobek po každém použití vypnut.
  - Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte pojistku z pojistkové skříňky.
  - Nepoužívejte vadné nebo poškozené spotřebiče. Odpojte elektrické / plynové přípojky, pokud existují, výrobku a zavolejte autorizovaný servis.
  - Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé.
  - Nestoupejte na výrobek, abyste si tak pomohli na něco dosáhnout nebo z jakéhokoli jiného důvodu.
  - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
  - Hořlavé předměty uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Nikdy neskladujte hořlavé předměty ve varném prostoru.
  - Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
  - Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se

zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

## 1.8 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části výrobku budou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti do 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělého.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé/výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Během otevírání trouby z ní může uniknout pára, držte se od ní proto dále. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu se může výrobek zahřát. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.
- Při vkládání jídla do horké trouby nebo vyjímání jídla z horké trouby vždy používejte tepelně odolné rukavice do trouby atd.

## 1.9 Použití příslušenství

- Je důležité, aby drátěný gril a táč byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství**“.
- Příslušenství může poškodit sklo dveří při zavírání dveří výrobku. Příslušenství vždy zasuňte až na konec varné zóny.

## 1.10 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky jídla, olej atd. uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Před vařením odstraňte takto hrubé nečistoty.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.

- Nezahřívajte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Plak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Vložte pečící papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby. Odstraňte veškeré nadbytečné kusy pečícího papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, abyste se vyhnuli riziku dotyku s topnými tělesy trouby. Nikdy nepoužívejte pečící papír při teplotě trouby vyšší, než je maximální teplota použití uvedená na pečícím papíru, který používáte. Pečící papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Nepokládejte plechy, misky nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné

pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.



### **1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění**

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.

## 2 Pokyny pro životní prostředí

### 2.1 Směrnice o odpadech

#### 2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci.

Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

#### Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

### 2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnici. Nelikvidujte

obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

### 2.3 Doporučení pro úsporu energie

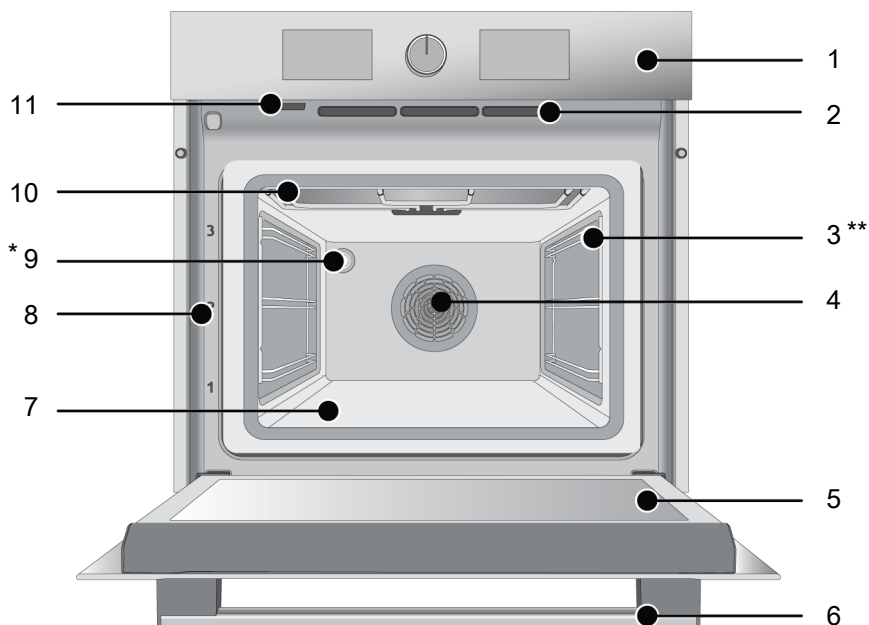
Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem", tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

## 3 Váš výrobek

### 3.1 Představení výrobku



- |  |   |
|--|---|
| 1 Ovládací panel   | 2 Ventilační otvory                       |
| 3 Drátěné police   | 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem) |
| 5 Dveře  | 6 Rukojeť                                 |
| 7 Spodní ohříváč (pod ocelovou deskou)   | 8 Poloha police                           |
| 9 Žárovka  | 10 Horní ohříváč                          |
| 11 Otvor výstupu páry: Při používání mikrovlnné trouby odtud vychází pára. Na okolních površích se může tvořit kondenzace. |   |

\* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

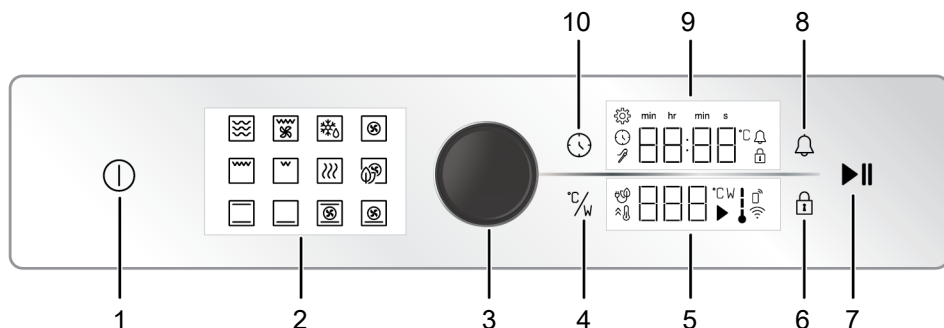
\*\* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

### 3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

V této části naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

## 3.2.1 Ovládací panel

CS



- 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 2 Zobrazení funkcí
- 3 Knoflík řízení trouby
- 4 Tlačítko teploty/výkonu
- 5 Oblast kontrolky teploty
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek
- 7 Tlačítko start / stop pečení
- 8 Tlačítko alarmu
- 9 Oblast kontrolky času / trvání
- 10 Tlačítko času a nastavení

Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

## 3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby

### Knoflík řízení trouby

Nastavení na indikátoru časovače/hodin a indikátoru teploty můžete zkontrolovat pomocí ovládacího knoflíku trouby. Tato nastavení můžete procházet otáčením tohoto ovládacího knoflíku trouby doprava a doleva a potvrdit je stisknutím knoflíku.

### Kontrolka vnitřní teploty trouby

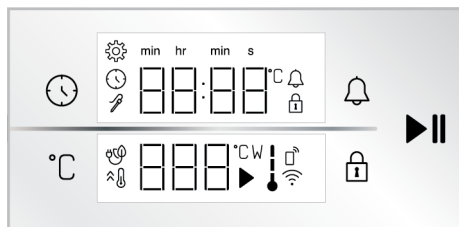
Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu vnitřní teploty na displeji. Po zahájení pečení se na displeji zobrazí symbol a když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každá úroveň symbolu.

### Zobrazení funkcí

Provozní funkce vaší trouby jsou umístěny na displeji funkcí na vaší troubě. Každá funkce se aktivuje dotykem na ni. Všechny funkce

umístěné na obrazovce jsou schematické, nemusí být k dispozici ve vašem spotřebiči. Funkce vašeho výrobku jsou popsány v části s názvem „Funkce ovládání trouby“.

### Oblasti indikátoru:



### Tlačítka :


- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko teploty/výkonu
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop pečení

### Oblast kontrolky času / trvání :

- : Symbol času pečení/denního času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- : Symbol sekund

min : Symbol minut

hr : Symbol časovače

 : Symbol sondy na maso \*

\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

#### Oblast kontroly teploty :

 : Symbol pečení

 : Symbol teploty

 : Symbol výkonu mikrovlnné trouby

 : Symbol teploty uvnitř trouby

 : Symbol pečení s eco ventilátorem

 : Symbol rychlého ohřevu (booster)

 : Symbol kontroly odstranění \*

 : Symbol wifi \*

\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.







### 3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.





Provozní funkce vaší trouby fungují na 3 různých principech, kterými jsou pouze mikrovlnná funkce, pouze funkce trouby a kombinovaný režim.

Provozní režim	Specifikace
Mikrovlnná trouba	Provozem pouze v mikrovlnném režimu trouba přímo ohřívá vnitřek pokrmu. Mikrovlnnou troubu můžete použít k ohřevu předvařených jídel a nápojů, rozmrazování a vaření. Jídlo lze uvařit v mikrovlnném režimu, ale neupekle by se.
Funkce trouby	Používáním pouze topných těles trouby, se jídlo vaří pomocí ohřevu. Troubu můžete používat pro jakékoli vaření a rozmrazování. Ve funkci trouby se jídlo vaří i peče.
Kombinovaný režim	V kombinovaném režimu pracují současně ohříváče trouby i mikrovlnná trouba. V kombinovaném režimu se jídlo vaří a peče rychleji.




### Funkce trouby







Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespodu zhnědnout.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohřívá ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Je vhodný pro vaření na více pleších na různých úrovních police.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití "Ohřev ventilátorem" v rozsahu 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší. Použití této funkce je vysvětleno v části s názvem „Obsluha ovládací jednotky trouby“.
	Funkce Pizza	40-280	Funguje spodní ohříváče a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	Funkce „3D“	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.



	Částečný gril	40-280	Je používán malý gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.
	Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Rožeň s úplným grilem	40-280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Udržování v teplém stavu	40-100	Slouží k udržení jídla při teplotě připravené k servírování po dlouhou dobu.

### Mikrovlnná a kombinovaný režim

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Výkonno stní rozsah (W)	Popis a použití
	Mikrovlnná trouba	-	100 200 300 600 800	Funguje pouze u mikrovlnné trouby. Může být použit k ohřevu hotových jídel a nápojů a vaření jídel. Jídla se vaří bez opékání.
	Mikrovlnný režim + Rožeň s úplným grilem	40-280	100 200 300 600	Horký vzduch ohřátý velkým grilem a mikrovlnnou troubou je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Mikrovlnný režim + Rozmrazování	-	100 200 300 600	Funguje mikrovlnná trouba a pouze ventilátor (na zadní stěně). Je vhodný pro rozmrazení zmrazených obilných potravin při pokojové teplotě a chlazení uvařených jídel.

 	Mikrovlnný režim + Horkovzduch	40-280	100 200 300 600	Zadní ohřívač trouby funguje s mikrovlnnou troubou. Horký vzduch ohříván zadním ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Jídlo můžete rychle uvařit a zároveň ho opéct.
 	Mikrovlnný režim + Statický	40-280	100 200 300 600	Jídlo se ohřívá pomocí mikrovln shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pevicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
 	Mikrovlnný režim + Pizza	40-280	100 200 300 600	Funguje spodní ohřívač a horkovzdušný ohřev spolu s mikrovlnnou troubou. Je vhodný pro přípravu pizzy.

### 3.4 Příslušenství k produktu

Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



Plech uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla deformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

#### Standardní plech

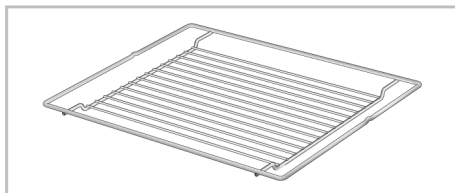
Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



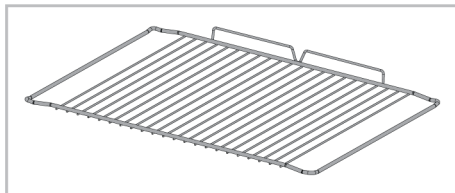
#### Drátěný gril

Používá se ke smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit na požadované polici.

#### U modelů s drátěnými policemi :



#### U modelů Modely bez drátěných polic :

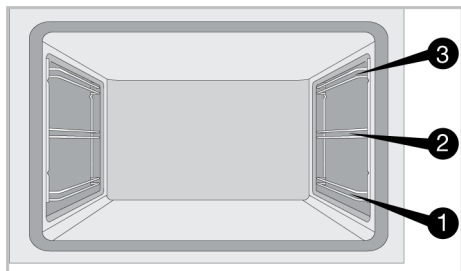


### 3.5 Použití příslušenství výrobku

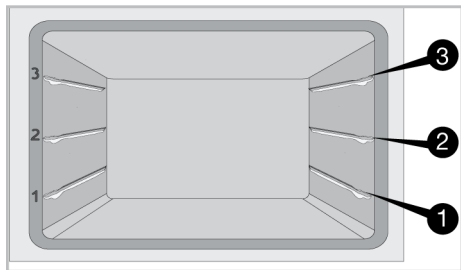
#### Police pro přípravu jídel

Ve varné oblasti jsou 3 úrovně polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.

### U modelů s drátěnými policemi :



### U modelů Modely bez drátěných polic :

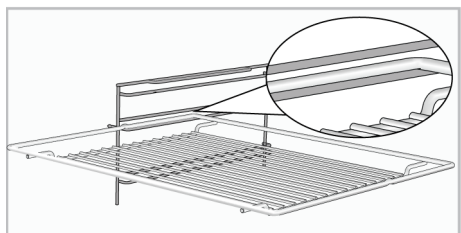


**i** „Police 0“ je dno trouby.  
Nepoužívejte ji jinak než jako  
mikrovlnnou troubu.

### Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

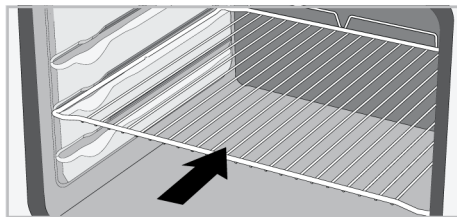
Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.

### U modelů s drátěnými policemi :



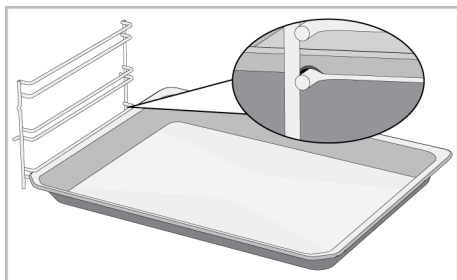
### U modelů Modely bez drátěných polic :

Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



### Položte plech na doporučenou polici

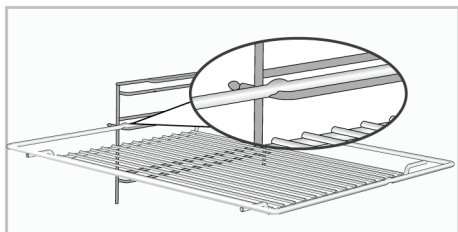
Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



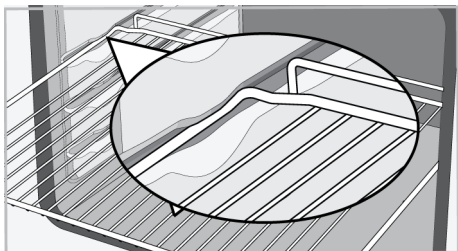
### Funkce zastavení drátěného grilu

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

### U modelů s drátěnými policemi :

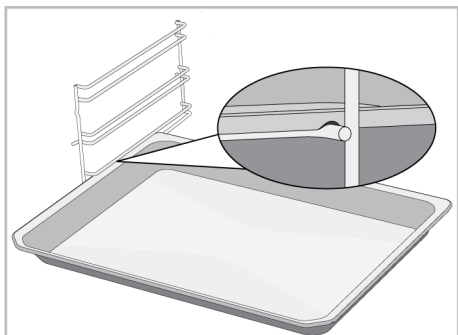


### U modelů Modely bez drátěných polic :



### Funkce zastavení plechu

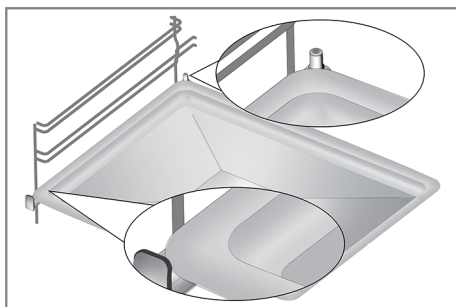
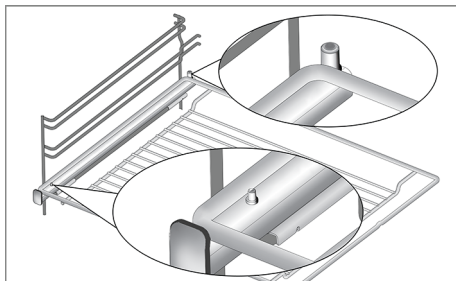
K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



### Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

Díky teleskopickým kolejnicím lze plechy nebo drátěný gril snadno uložit i vyjmout. Při použití plechů a drátěných grilů s teleskopickou kolejnicí je třeba dbát na to,

aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických kolejnic dosedaly na okraje grilu a plechu (zobrazeno na obrázku).



## 3.6 Technické specifikace

**CS**

<b>Obecné specifikace</b>	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	455 /594 /567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotřeba energie (kW)	2,7
Typ trouby	Multifunkční trouba

<b>Vlastnosti mikrovlnné trouby</b>	
Čistý objem	48 lt
Výkon mikrovlnné trouby	max. 800 W
Frekvence mikrovlnné trouby	2465 MHz

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcích se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli. 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.




Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

## 4 První použití

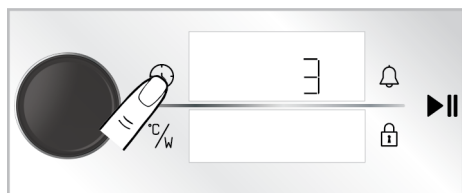
Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.


### 4.1 První nastavení časovače


**i** Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

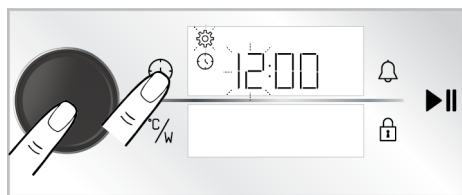
- a. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.


⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.




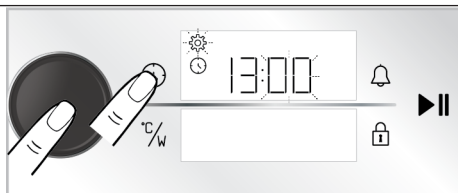
- b. Aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .


⇒ Časovač a symbol  na displeji časovače/doby trvání blikají.




- c. Nastavte denní čas otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte minutové pole jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Minuty a symbol  na displeji časovače/doby trvání blikají.



- d. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Denní čas je nastaven a symbol  nepřetržitě svítí.

**i** Pokud není provedeno první nastavení časovače, denní čas začíná časem nastaveným ve výrobním procesu. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „Nastavení“.

**i** V případě dlouhého výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

### 4.2 Počáteční čištění

- a. Odstraňte veškerý obalový materiál.
- b. Vyměňte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
- c. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
- d. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby [► 72]“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
- e. Počkejte, až trouba vychladne.
- f. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

### Před použitím příslušenství:

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

**OZNÁMENÍ:** Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

## 5 Použití trouby

### 5.1 Všeobecné informace o používání trouby

#### Chladicí ventilátor ( Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu. )

Váš výrobek je vybaven chladicím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory ničím nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí

### 5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

#### Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální doba, kterou lze nastavit jako pečící proces, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku proudu se přednastavené pečení a doba pečení zruší.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Provedená nastavení je nutné uložit buď dotknutím se příslušné klávesy v popisu, nebo krátkým vyčkáním.


**OZNÁMENÍ:** Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

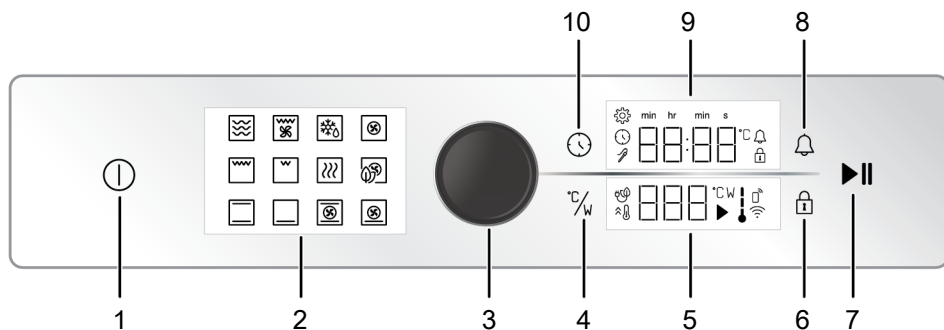
trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

#### Osvětlení trouby

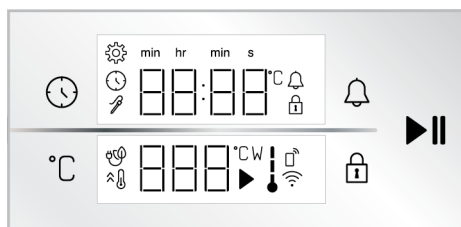
Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

Pokud jsou dvířka výrobku otevřena během používání trouby nebo v zavřené poloze, osvětlení trouby se automaticky zapne.

- Pokud je doba pečení nastavena při zahájení pečení, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení předeřhívání na displeji se po zahájení pečení zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro pečení. Pro rychlé nastavení předeřhátí viz část „Nastavení“.



- |                                  |                              |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí       | 2 Zobrazení funkcí           |
| 3 Knoflík řízení trouby          | 4 Tlačítko teploty/výkonu    |
| 5 Oblast kontrolky teploty       | 6 Tlačítko uzavření tlačítek |
| 7 Tlačítko start / stop pečení   | 8 Tlačítko alarmu            |
| 9 Oblast kontrolky času / trvání | 10 Tlačítko času a nastavení |



#### Oblast kontrolky teploty :

- : Symbol pečení
- °C : Symbol teploty
- W : Symbol výkonu mikrovlnné trouby
- ↓ : Symbol teploty uvnitř trouby
- : Symbol pečení s eko ventilátorem
- : Symbol rychlého ohřevu (booster)
- : Symbol kontroly odstranění \*
- : Symbol wifi \*

\* : Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

#### Tlačítka :

- : Tlačítko času a nastavení
- °C/W : Tlačítko teploty/výkonu
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop pečení

#### Oblast kontrolky času / trvání :

- : Symbol času pečení/denního času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- s : Symbol sekund
- min : Symbol minut
- hr : Symbol časovače
- : Symbol sondy na maso \*

\* Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

## Zapnutí trouby

- a. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
  - ⇒ Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto stavu, lze nastavit provozní funkci, teplotu, dobu pečení a alarm.

Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba asi za 5 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

## Vypnutí trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①. Na displeji se zobrazí denní doba.



## Ruční pečení pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

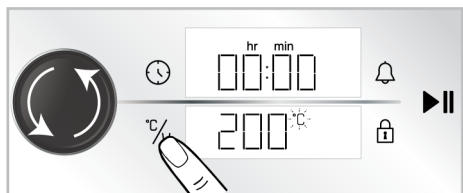
Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby pečení, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm. Funkce “Horní a spodní ohřev” a nastavení 180 °C jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

- Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
- Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.



- Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, jednou stikněte kontrolní knoflík nebo stiskněte tlačítko °C a otočte ovladačem trouby doprava/doleva.

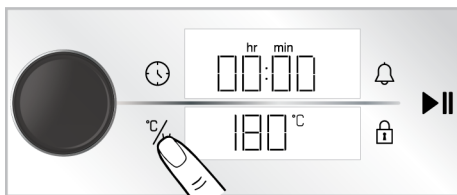
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.



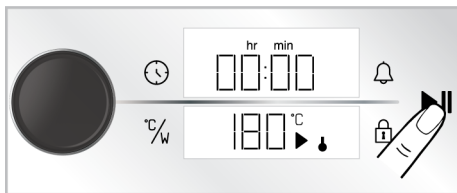
**i** Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

- Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



- Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte pečení dotknutím se tlačítka ►||.



⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Na displeji se začne odpočítávat doba pečení. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓ teploty trouby. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše pečení hotové stiskněte tlačítko ►|| k ukončení pečení nebo stiskněte tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

### Pečení nastavením doby pečení;

Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby pečení na časovači. Funkce “Horní a spodní ohřev” a nastavení teploty pečení na 180 °C a doby pečení na 45 minut jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

- Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
- Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.



- c. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, jednou stiknete tlačítko °C a otočíte ovladačem trouby doprava/doleva.

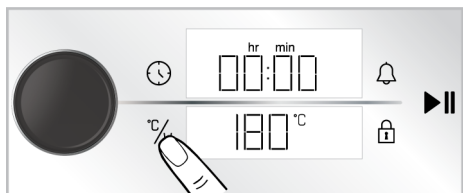
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.



- i** Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

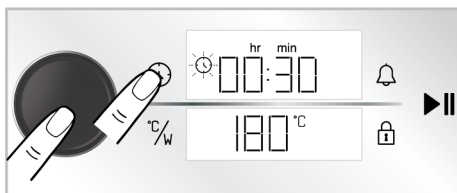
- d. Dotknutím se tlačítka °C potvrdíte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



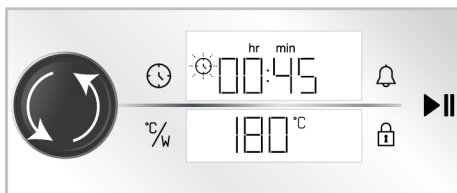
- e. Zatlačte ovládací knoflík trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka ☹ nastavte dobu pečení.

⇒ Nastavená hodnota 30 minut se objeví na displeji časovače/doby a bliká symbol ☹.



- i** Chcete-li rychle upravit dobu pečení, můžete aktivovat dobu pečení na 30 minut stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotykem tlačítka ☹ po nastavení provozní funkce a teploty, čas můžete změnit otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva.

- f. Nastavte časovač pečení otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ☹.



- i** Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

- g. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spustíte pečení dotknutím se tlačítka ▶▶.



⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí odpočítávací doba pečení. Na displeji teploty se zobrazí symboly  $\downarrow$  a  $\blacktriangleright$ . Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu  $\downarrow$  teploty trouby. Po dokončení nastavené doby pečení se na displeji teploty zobrazí „End“ (Konec), časovač vydá zvukové varování a pečení se zastaví.

- h. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka  $\blacktriangleright\blacktriangleright$  během zvukového upozornění a na displeji teploty se zobrazí „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v provozu po neomezenou dobu. Troubu vypnete stisknutím tlačítka  $\text{⓪}$ . Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

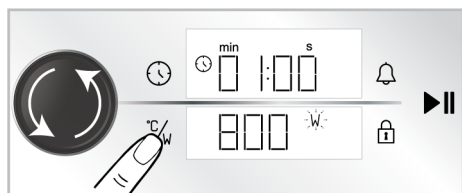
### Použití mikrovlnného režimu

- a. Zapněte troubu dotykem tlačítka  $\text{⓪}$ .  
 b. Dotkněte se funkce “Mikrovlnná trouba” na displeji funkcí.



- c. Stisknutím tlačítka  $\text{°C/W}$  změníte úroveň mikrovlnného výkonu. Nastavte požadovaný mikrovlnný výkon otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.

⇒ Na displeji bliká symbol  $\text{W}$ .

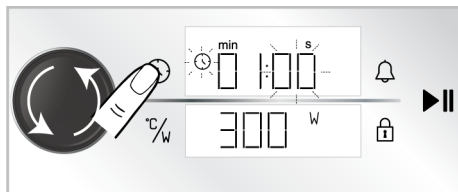


- d. Dotknutím se tlačítka  $\text{°C/W}$  potvrďte nastavený výkon.

⇒ Na displeji se rozsvítí symbol  $\text{W}$ .

- e. Zatlačte ovládací knoflík trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka  $\text{⓪}$  nastavte dobu pečení.

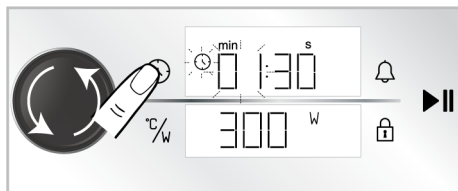
⇒ Na displeji bliká symbol  $\text{⓪}$  a druhé pole.



- f. Nastavte sekundy časovače pečení otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.

- g. Nastavené sekundy časovače pečení potvrďte stisknutím tlačítka  $\text{⓪}$ .

⇒ Na displeji bliká symbol  $\text{⓪}$  a pole minut.



- h. Nastavte minuty časovače pečení otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.

- i. Nastavené minuty časovače pečení potvrďte stisknutím tlačítka  $\text{⓪}$ .

**i** Maximální mikrovlnný výkon je omezen na 600 W, pokud zvolená doba pečení v mikrovlnném režimu přesáhne 12 minut. Mikrovlnný výkon se automaticky nastaví na 600 W, když zvolené doby pečení překročí 12 minut.



Časové intervaly pečení se určují automaticky na základě vámi nastaveného výkonu mikrovlnné trouby a nelze je změnit. Nastavení 800 W / 1 minuta a 30 sekund jsou na obrázku znázorněna jako příklad.

- j. Chcete-li zahájit pečení, dotkněte se tlačítka **▶▶**.

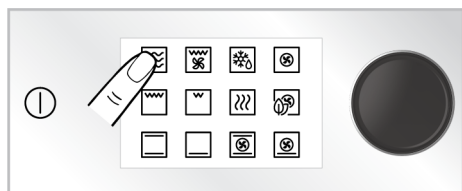


⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené mikrovlnné funkci a výkonu. Upravený čas pečení se začne odpočítávat. Na displeji se zobrazí symboly **▶▶** a **W**. Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí „**End**“ (Konec), ozve se zvukové upozornění a pečení se zastaví.

- k. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka **▶▶** během zvukového upozornění a na displeji se zobrazí „**Konec**“ trouba bude pokračovat v provozu další jednu minutu. Troubu vypnete stisknutím tlačítka **⌚**. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

### Použití kombinovaného režimu (trouba a mikrovlnná trouba dohromady)

- a. Zapněte troubu dotykem tlačítka **⌚**.  
 b. Dotkněte se funkce "Mikrovlnná trouba" na displeji funkcí.

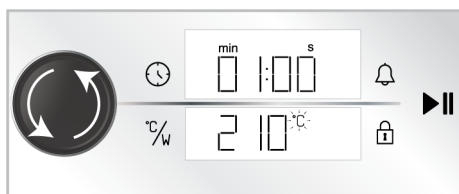


- c. Dotkněte se kombinované funkce, kterou chcete zvolit pro vaření s mikrovlnnou funkcí. Oba se aktivují. (např. Mikrovlnný režim + Statický)



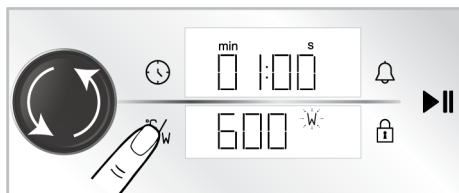
- d. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Otočením ovládacího kolečka trouby doprava/doleva zvolíte teplotu.

⇒ Na displeji bliká symbol **°C**.



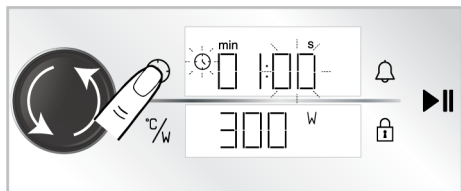
- e. Dotknutím se tlačítka **°C/W** potvrďte teplotu.



⇒ Úroveň mikrovlnného výkonu se aktivuje a na displeji se zobrazí předdefinovaný mikrovlnný výkon. Na displeji bliká symbol **W**.

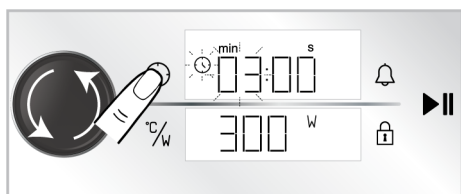



- f. Chcete-li změnit úroveň mikrovlnného výkonu, otočte ovládacím knoflíkem trouby doprava/doleva a potvrďte nastavení výkonu dotykem tlačítka **°C/W**.  
 g. Zatlačte ovládací knoflík trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka **⌚** nastavte dobu pečení.

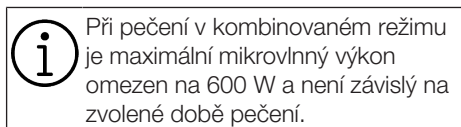
⇒ Na displeji bliká symbol **⌚** a druhé pole.



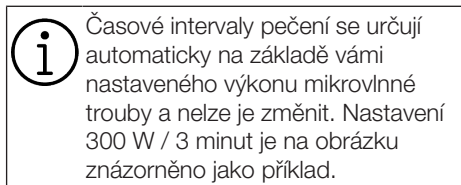
- h. Nastavte sekundy časovače pečení otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
- i. Nastavené sekundy časovače pečení potvrďte stisknutím tlačítka .
- ⇒ Na displeji bliká symbol  a pole minut.



- j. Nastavte minuty časovače pečení otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
- k. Nastavené minuty časovače pečení potvrďte stisknutím tlačítka .





Při pečení v kombinovaném režimu je maximální mikrovlnný výkon omezen na 600 W a není závislý na zvolené době pečení.





Časové intervaly pečení se určují automaticky na základě vámi nastaveného výkonu mikrovlnné trouby a nelze je změnit. Nastavení 300 W / 3 minut je na obrázku znázorněno jako příklad.

- l. Chcete-li zahájit pečení, dotkněte se tlačítka .



⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené kombinované funkci, teplotě a mikrovlnném výkonu. Upravený čas pečení se začne odpočítávat. Na displeji se zobrazí symboly  a . Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí „End“ (Konec), ozve se zvukové upozornění a pečení se zastaví.

- m. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka  během zvukového upozornění a na displeji se zobrazí „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v provozu další jednu minutu. Troubu vypnete stisknutím tlačítka . Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

### 5.3 Nastavení





Odpočítávání 3-2-1 se zobrazuje na displeji v nabídkách nebo nastaveních, které by měly být aktivovány dlouhým stisknutím. Po dokončení odpočítávání je relevantní nabídka nebo nastavení aktivováno.

#### Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.

- a. Držte tlačítko , dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .






- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji časovače/trvání objeví symbol  a zámek tlačítek je aktivován. Po nastavení zámku tlačítek, pokud se dotknete libovolného tlačítka nebo stlačíte ovládací knoflík trouby, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



**i** Když je aktivován zámek tlačítek, nelze používat tlačítka kontrolní jednotky. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.



### Deaktivace zámku tlačítek

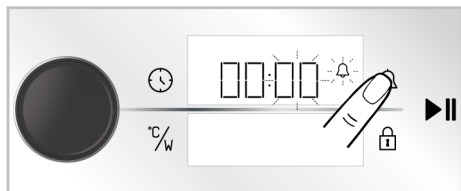
- Držte tlačítko , dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .
  - ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu z displeje časovače/trvání zmizí symbol  a zámek tlačítek je deaktivován.



### Nastavení alarmu

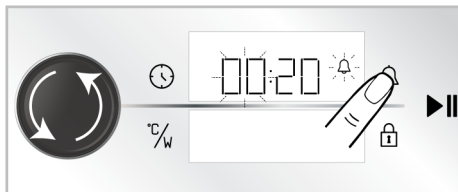
Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkci trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.


**i** Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.


- Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .
  - ⇒ Pole minut a symbol  začnou na displeji časovače/doby blikat.



- Nejprve nastavte minuty otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte pole časovače jedním dotykem tlačítka .
- Nastavte časovač otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva. Tlačítko  stiskněte znovu a potvrďte nastavení.



⇒ Na displeji časovače/trvání se symbol  rozsvítí a na displeji se začne odpočítávat časovač.



- Po uplynutí času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.

**i** Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji časovače/trvání je zobrazen čas kratší.

### Vypnutí alarmu


- Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu jedné minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
  - ⇒ Zvuková výstraha je zastavena.

### Pokud chcete alarm zrušit;

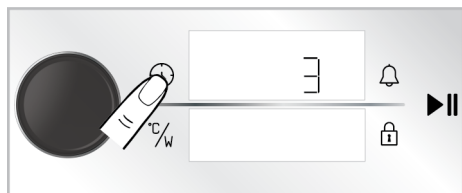
- Chcete-li čas alarmu resetovat, jednou stiskněte tlačítko .
  - ⇒ Symbol  začne na displeji časovače/trvání blikat.
- Otáčejte ovládacím knoflíkem trouby doprava/doleva, dokud čas alarmu nedosáhne „00:00“.

### Nastavení hlasitosti

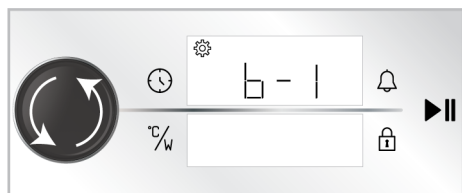
Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.


- Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.


- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

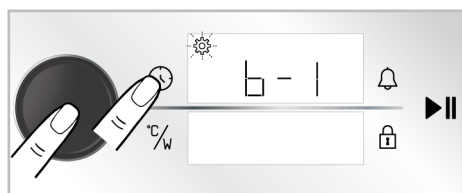



- b. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji časovače/trvání nezobrazí „b-1“ nebo „b-2“.



- c. Aktivujte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.


- ⇒ Symbol  na displeji časovače/trvání bliká.



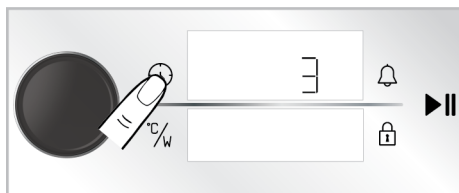
- d. Nastavte požadovaný tón otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
- e. Potvrďte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

### Nastavení jasu displeje

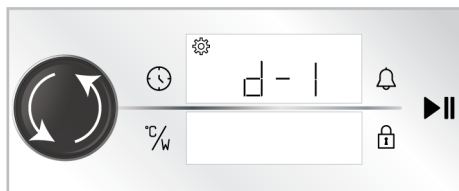
Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.


- a. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.


- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

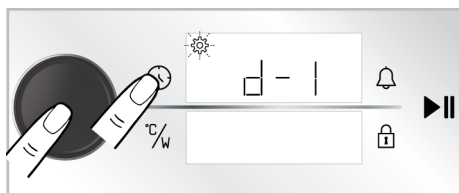



- b. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji časovače/trvání nezobrazí „d-1“, „d-2“ nebo „d-3“.



- c. Aktivujte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

- ⇒ Symbol  na displeji časovače/trvání bliká.



- d. Nastavte požadovaný jas otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
- e. Potvrďte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

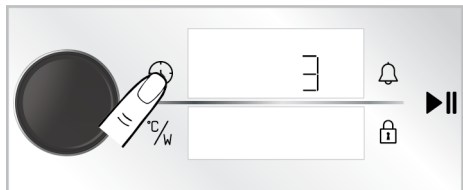
### Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

Pomocí funkce rychlého přehřátí můžete pečení na výrobku ovládat automaticky. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.



- a. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⌚ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



- b. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/ doleva, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⚙ a „OFF“.

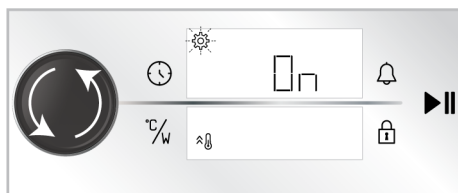


- c. Aktivujte nastavení rychlého předehřívání (posilovač) opětovným dotykem tlačítka ⌚ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

⇒ Symbol ⚙ na displeji časovače/ trvání bliká.



- d. Přepněte nastavení „VYPNUTO“ na displeji na „ZAPNUTO“ otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/ doleva.



- e. Potvrďte nastavení rychlého předehřívání (posilovač) opětovným dotykem tlačítka ⌚ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

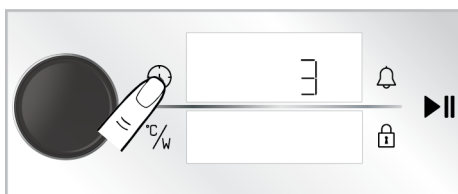
**i** Stejným postupem můžete nastavení rychlého předehřívání vypnout. Otočením nastavení „OFF“ (vypnuto) můžete zrušit nastavení rychlého předehřívání.

### Změna denní doby

Chcete-li denní dobu, kterou jste dříve nastavili, změnit,

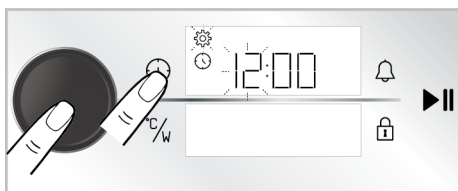
- a. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⌚ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



- b. Aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

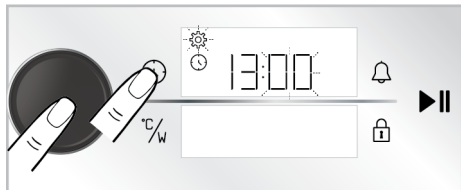
⇒ Časovač a symbol ⚙ na displeji časovače/doby trvání blikají.





- c. Nastavte denní čas otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte minutové pole jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Minuty a symbol ⌚ na displeji časovače/doby blikají.



- d. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Denní čas je nastaven a symbol ⌚ nepřetržitě svítí.

## 6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobcí a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

### 6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v mikrovlnné troubě

Abyste zabránili přetečení při ohřívání vody a jiných tekutin v mikrovlnné troubě:

- Nepoužívejte uzavřené nebo úzké nádoby s víkem.
- Nepřehřívajte.
- Před vložením do mikrovlnné trouby obsah nádoby promíchejte lžící a otevřete víko, poté v polovině ohřevu znovu promíchejte. Nenechávejte lžící uvnitř, když je trouba v provozu.
- Při ohřívání tekutin, jako je polévka či omáčka, mohou tyto tekutiny před varem nečekaně bublat a přetékat. Při zahřívání takových tekutin je neustále kontrolujte.
- Při ohřívání dětského jídla nebo nápojí uvnitř kojenecké láhve ji před podáním dítěti protřepejte a kontrolujte její teplotu. Před zahříváním sejměte víko a náustek.
- Před vařením nebo rozmrazováním vyjměte jídlo z plastového obalu. V určitých výjimečných případech může být nutné zakrýt jídlo speciální nylonovou strečovou fólií.

- Pokud nepoužíváte speciálně navržené sáčky pro mikrovlnné trouby, nepoužívejte svůj spotřebič na výrobu popcornu.
- Čokoládové bonbóny a pečivo s nízkým obsahem tekutin zahřívajte opatrně.
- Vejce ve skořápce a vejce na tvrdo by se neměla ohřívát v mikrovlnné troubě, protože mohou explodovat i po zahřátí v mikrovlnné troubě.

### Výhody mikrovlnné trouby

- V tradičních troubách se teplo šíří do zařízení přes elektrické prvky a plynové varné desky pronikají k jídlu zvenčí dovnitř. Během tohoto procesu je vyvinuto velké množství energie na zahřátí vnitřního vzduchu, součástí trouby a nádob na potraviny.
- V mikrovlnné troubě se teplo vytváří prostřednictvím samotného jídla a tepelná vlna se pohybuje zevnitř ven. Nedochází k žádným tepelným ztrátám na vnitřních stěnách trouby nebo nádob (pokud se jedná o správný materiál pro použití v mikrovlnné troubě), jinými slovy ohřívá se pouze jídlo.
- Mikrovlnné trouby výrazně zkracují dobu vaření. Vaření v mikrovlnné troubě vyžaduje asi polovinu až jednu třetinu času potřebného v běžných troubách. To závisí na hustotě, teplotě a množství vařeného obsahu.

- Jídlo můžete vařit ve vlastní šťávě, aniž byste přidávali příliš mnoho nebo žádné koření, a zachovali si tak jeho přirozenou chuť.
- Mikrovlnné trouby plynou méně energií. Energie se spotřebovává pouze při vaření. V mikrovlnné troubě nepříjde energie nazmar.
- Nemusíte se bát, zda se maso rozmrazí nebo ne. Mikrovlnné trouby rozmrazují zmrazené potraviny v krátkém čase, takže můžete okamžitě začít vařit. Tím se snižuje riziko růstu bakterií.
- Díky kratší době vaření zachovává nutriční hodnoty pokrmu.
- Nabízí snadnější čištění než běžné trouby.

### Mikrovlnná trouba v teorii

- Mikrovlnná trouba je druh energie, který je podobný rádiovým a televizním vlnám. Magnetronová trubice uvnitř vaší mikrovlnné trouby vytváří mikrovlnnou energii. Mikrovlnná energie se uvnitř trouby šíří všemi směry a odráží se od bočních stěn a rovnoměrně proniká do jídla. Mikrovlnny způsobují, že molekuly v potravine rychle vibrují. Tyto vibrace vytváří teplo, které vaří jídlo.
- Mikrovlnny neprocházejí kovovými stěnami vaší trouby. Mikrovlnny mohou procházet materiály, jako je keramika, sklo nebo papír.

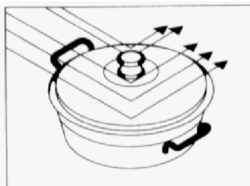
### Proč se jídlo zahřívá?

- Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody vibrují, když jsou vystaveny mikrovlnám. Tření mezi molekulami vytváří teplo, které ohřívá jídlo, rozmrazuje mražené zboží, vaří nebo udržuje teplo. Díky stoupajícímu teplu uvnitř jídla
- Jídlo lze vařit s malým množstvím oleje nebo bez něj;
- Rozmrazování, ohřívání nebo vaření je v mikrovlnné troubě mnohem rychlejší než v tradičních troubách;
- Vitamíny, minerály a živiny se uchovávají uvnitř jídla;
- Přirozená barva a chuť jídla se nemění.

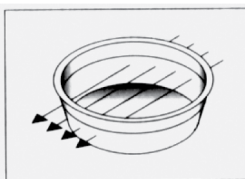
### Vhodné nádoby do mikrovlnné trouby

Mikrovlnny mohou procházet porcelánem, sklem, kartonem nebo plastem, ale ne kovy. V mikrovlnné troubě proto nelze používat kovové nádoby nebo nádoby s kovovými částmi.

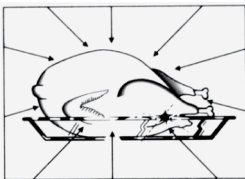
Mikrovlnny se odrážejí od kovu...



...ale prochází sklem nebo porcelánem...



...a jsou absorbovány potravinami.



### Riziko požáru!

Nikdy nevkládejte do mikrovlnné trouby kovové nebo nádoby obsahující kov.

- Mikrovlnny nemohou proniknout kovem. Mikrovlnny se budou odrážet od všech kovových předmětů v troubě a způsobí nebezpečný elektrický oblouk. Většina tepelně odolných nekovových nádob je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě. Některé nádoby však mohou obsahovat nevhodný materiál pro použití v mikrovlnné troubě. Chcete-li zjistit, zda je nádoba vhodná do mikrovlnné trouby, můžete použít následující test:

- Do trouby vložte prázdnou nádobu, kterou chcete testovat, a další nádobu naplněnou vodou.
- Spustíte troubu na vysoký výkon po dobu jedné minuty. Pokud je voda teplá a nádoba, kterou testujete, studená, je nádoba vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.
- Na druhou stranu, pokud je voda studená a nádoba vedle ní je horká, pak byly mikrovlny nádobou absorbovány a tato nádoba není vhodná pro použití v mikrovlnné troubě.

### Skleněné nádoby

- Nepoužívejte nádoby z tenkého skla nebo olovnatého křišťálu. Žárovzdomé nádoby jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. V mikrovlnné troubě však nepoužívejte křehké skleněné nádoby, jako jsou sklenice na vodu a víno, ty se mohou při zahřívání rozbit.

### Plastové nádoby

- Nenechávejte nádoby a nádobí vyrobené z plastu nebo melaminu v mikrovlnné troubě příliš dlouho. To platí i pro plastové sáčky používané k uchování mražených potravin. Důvodem je, že teplo horkého jídla nakonec způsobí roztavení a deformaci materiálu. Tyto druhy materiálů používejte v mikrovlnné troubě pouze po omezenou dobu.

### Varné sáčky

- Varné sáčky lze používat v mikrovlnné troubě, pokud jsou určeny k vaření. Nezapomeňte sáčky propíchnout, aby z

nich mohla unikát pára. K vaření nepoužívejte běžné plastové sáčky, protože se roztaví a otevřou.

### Papír

- K dlouhodobému vaření nepoužívejte žádný typ papíru. Papír by v takovém případě vzplanul. Papírové talíře jsou vhodné pouze pro masná nebo suchá jídla, která vyžadují krátkou dobu vaření.
- Nepoužívejte recyklovaný papír. Tyto papíry mohou obsahovat molekuly, které mohou způsobit elektrické oblouky.

### Dřevěné a proutěné nádoby

- Neměly by se používat velké dřevěné nádoby, protože mikrovlny způsobují vysychání a křehnutí struktury dřeva.

### Porcelánové nádoby

- Obecně platí, že nádoby vyrobené z těchto typů materiálů je vhodné používat v mikrovlnných troubách, ale pro jistotu si to musíte vyzkoušet.

### Kovové nádoby

- Kovové nádoby odrážejí mikrovlny od potravin. Takže je nepoužívejte.



Určité nádobí s vysokým obsahem železa a olova není vhodné pro použití v mikrovlnných troubách. Nezapomeňte zkontrolovat, zda jsou vaše nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nádoba na vaření	Mikrovlnná trouba	Částečný gril	Horní a spodní ohřev	Kombinované režimy
Žárovzdomé sklo	Ano	Ano	Ano	Ano
Teplo propouštějící sklo	Ne	Ne	Ne	Ne
Teplu odolná keramika	Ano	Ano	Ano	Ano
Plastový talíř, který lze použít v mikrovlnné troubě	Ano	Ne	Ne	Ne
Kuchyňský papír	Ano	Ne	Ne	Ne
Kovový plech	Ano*	Ano	Ano	Ano*

Nádoba na vaření	Mikrovlnná trouba	Částečný gril	Horní a spodní ohřev	Kombinované režimy
Kovový gril	Ne	Ano	Ano	Ne
Hliníková fólie a fóliová nádoba	Ne	Ano	Ano	Ne

\* Používejte pouze kovový plech dodaný s troubou.

## Umístění jídla

- Optimálního výsledku dosáhnete, pokud jídlo do nádoby rovnoměrně rozložíte. Tato metoda může být aplikována mnoha způsoby s uspokojivými výsledky.
- Můžete společně vařit velké množství podobných jídel (např. brambory). Uvaří se lépe, pokud je rovnoměrně rozmístíte do kruhů v troubě. Dávejte pozor, aby se kousky nepřekrývaly.
- Při vaření pokrmů různých tvarů a tloušťek umístěte silnější části doprostřed plechu, protože mikrovlny budou mít silnější vliv na vnější vrstvy těchto potravin. Proto se uvaří rychleji.
- Ryby a jiné nerovné potraviny položte ocasem na okraj plechu.
- Tence nakrájené kousky masa můžete skládat na sebe. Silnější kousky, jako jsou klobásy a kusy masa, by měly být umístěny vedle sebe.
- Vývar a omáčky ohřívejte na jiném talíři. Úzké a hluboké talíře jsou pro tuto práci lepší než široké a mělké talíře. Při ohřívání vývaru, omáčky nebo polévky by nádoby neměly být plné více než ze dvou třetin.
- Pokud vaříte celou rybu, propíchejte ji, aby kůže nepraskla.
- Při použití roztahovací fólie, sáčeků nebo pečicího papíru propíchněte otvory nebo je nechte pootevřené, aby mohla unikat pára.
- Malé kousky jídla se uvaří rychleji než velké kusy, rovnoměrné kousky se uvaří rychleji než nerovnoměrné. Nejlepších výsledků dosáhnete, když jídlo nakrájíte na stejně velké porce.

## Výška jídla

- Velmi hustá jídla (obvykle pečeně) se na spodní straně uvaří rychleji. To znamená, že je možná budete muset několikrát otočit.

- Silné nebo husté části lze umístit do vyšší polohy, takže mikrovlny mohou ovlivnit i spodní a střední část kusu.

## Tipy na vaření

### Faktory ovlivňující dobu mikrovln:

- Doba mikrovln závisí na několika faktorech. Teplota ingrediencí použitých v receptu může výrazně ovlivnit potřebnou dobu vaření. Dort vyrobený s ledově vychlazeným máslem, mlékem a vejci se proto bude péct déle než dort vyrobený z přísad při pokojové teplotě.
- Zejména některé recepty na chléb, koláče a smetanové omáčky se doporučují vyjmout z trouby před úplným dopečením. Pokrmy, které zůstanou zavřené mimo troubu, se i nadále pečou, protože teplo přechází z vnějšku dovnitř.
- Pokud budete kousky uchovávat v troubě, dokud nebudou úplně upečené, hrozí připálení vnější vrstvy. Brzy si osvojíte, která jídla nechat zcela uvařit a která vyndat dříve a počkat na jejich dovaření mimo troubu.
- Na kousky při vaření stále dohlížejte. Lampa mikrovlnné trouby se během provozu automaticky zapne a umožní vám vidět stav pečených kousků.

### Rozmrazování:

- Doba rozmrazování se může lišit v závislosti na velikosti balení. Pokrmy v mělkých, obdélníkových nádobách se rozmrazují rychleji než ty v hlubokých.
- Oddělte kousky, které se začnou rozmrazovat. Takto se snadněji rozmrazí.
- S narůstajícím množstvím jídla, které vaříte, se zvyšuje i potřebný čas. Dvakrát větší jídlo zabere zhruba dvojnásobek času. Pokud uvaření jedné brambory trvá čtyři minuty, dvě brambory zaberou asi sedm minut. Ať do trouby vložíte jakékoli

množství jídla, vytvořené množství mikrovln zůstane stejné. To znamená, že čím více potravin do ní vložíte, tím déle bude vaření trvat.

### Tekutý obsah

- Protože jsou mikrovlny citlivé na kapaliny, obsah kapaliny ovlivní dobu vaření. Pokrmy s přírodními tekutými přísadami (např. zelenina, ryby a drůbež) se uvaří rychleji a snadněji. Při vaření suchých potravin, jako je rýže a luštěniny, se doporučuje přidávat vodu.
- Je třeba poznamenat, že mikrovlnná trouba odstraňuje vlhkost, takže před vařením sušších jídel, jako jsou některé druhy zeleniny, byste je měli namočit v troše vody nebo je zabalit, aby si uchovaly vlhkost.
- Při vaření potravin, které obsahují velmi málo vody (jako je rozmrazování chleba, pukání popcornu), dochází k odpařování velmi rychle. V tomto případě trouba funguje, jako by byla prázdná a jídlo se může připálit. V takovém případě může dojít k poškození trouby a nádoby. Nastavte ji proto pouze na požadovanou dobu vaření a během vaření troubu bedlivě sledujte.

### Pára

- Vlhkost v jídle může někdy způsobit tvorbu páry uvnitř trouby, když je v provozu. To je normální.

### Cukr

- Při přípravě pokrmů s velmi vysokým obsahem cukru, jako jsou pudinky a koláče, dodržujte doporučení v knize receptů do mikrovlnné trouby. Pokud překročíte doporučenou dobu vaření, může dojít k připálení jídla nebo poškození trouby.

### Hustota jídla

- Lehčí, porézní potraviny, jako je chléb a koláč, se uvaří rychleji než těžší, hutnější potraviny, jako je pečené či dušená jídla. Buďte opatrní při ohřívání porézních předmětů bez tvrdých suchých povrchů v mikrovlnné troubě.

### Obsah kostí a tuku

- Kosti přenášejí teplo a tuk se vaří rychleji než maso. Při vaření kousků masa, které obsahují kosti a tuk, se ujistěte, že jsou rovnoměrně rozprostřeny a nejsou příliš propečené.

### Barva pokrmů

- Maso nebo drůbež, které byly vařeny patnáct minut nebo déle, lehce ztmavnou vlastním tukem. Chcete-li připravit rychle uvařené jídlo s chutným a toastovým vzhledem, můžete je potřít barbecue nebo sójovou omáčkou. Pokud použijete malé množství této omáčky, neovlivní to chuť samotného jídla.

### Snížení vnitřního tlaku potravin

- Většina potravin je pokryta kůží nebo slupkou. Při vaření se v nich hromadí tlak a to může způsobit jejich prasknutí. Aby se tomu zabránilo, musí být kůže nebo slupka propíchnuta vidličkou nebo nožem. Tento postup byste měli aplikovat na brambory, kuřecí játra, mušle, vaječné žloutky, klobásy a některé druhy ovoce a zeleniny.

### Obracení a míchání kousků během vaření

- Při vaření v mikrovlnné troubě je důležité míchání. Při běžném vaření se jídlo míchá, aby nedošlo k jeho slepení. Při vaření v mikrovlnné troubě se jídlo míchá, aby se zajistilo rovnoměrné šíření tepla. Protože se vnější vrstva zahřeje rychleji než vnitřní, vždy ji míchejte zvenčí dovnitř.
- Velké, dlouhé kusy, jako jsou pečené a celá drůbež, by měly být obráceny, aby bylo zajištěno rovnoměrné propečení na horní i spodní straně. Může se stát, že budete muset nakrájené maso a kuře obrátit.
- Otáčení a míchání kousků během vaření je důležité, aby se zajistilo, že se propečou rovnoměrně.

### Různé doby vaření

- Zpočátku vždy vyzkoušejte minimální dobu vaření a kontrolujte, zda je jídlo hotové nebo ne. Doby vaření uvedené v této

příručce jsou přibližné odhady. Doba vaření se může lišit v závislosti na velikosti a typu jídla a nádoby.

### **Čekací doba**

- Nechte jídlo po vyndání z trouby chvíli odpočinout. Pokud při rozmrazování, vaření a ohřívání necháte kousky chvíli odpočinout, dosáhnete lepších výsledků. Je to proto, že se teplo je rovnoměrně rozloží skrz celý pokrm.
- Jídlo se v mikrovlnné troubě bude i po vypnutí nadále vařit. Čekací doba zvýší teplotu potravin mezi 3 °C a 8 °C. K tomuto fenoménu dochází ne díky mikrovlnné troubě, ale díky teplu nahromaděnému v potravinách. Čekací doba se liší podle typu jídla. Někdy může být tato doba tak krátká, jako přenesení jídla z trouby a na stůl. U velkých kusů se tato doba může protáhnout až na 10 minut.
- Před vařením nebo rozmrazováním vyjměte jídlo z plastového obalu. V určitých výjimečných případech může být nutné zakrýt jídlo speciální nylonovou strečovou fólií.
- Zejména se doporučuje, aby některé pokrmy, jako je maso, kuře, chléb, koláče či smetanové omáčky, byly odebrány z trouby před tím, než jsou úplně uvařené a nechat je dojít.

### **6.2 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě**

- Při otvírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otvírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.

- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádoby, které budete používat.
- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

### **6.2.1 Pečivo a potraviny do trouby**

#### **Obecné informace**

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádoby, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádoby.
- Pokud je předeřhívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předeřháté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.

- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlouží dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

### Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
  - Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
  - Pokud je horní část moučniku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučnicku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvýšte dobu vaření.

### Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

### Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Potravin	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	180	20 ... 30
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	150	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	150 ... 160	35 ... 50
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	1	160	35 ... 45
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	2	170	25 ... 35
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1	170	30 ... 40
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	180	35 ... 45



Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 ... 40
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	200	30 ... 40
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	1 nebo 2	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 60
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	200 ... 220	10 ... 15

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\*Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

### Tabulka vaření s provozními funkcemi "Ekonomický ohřev ventilátorem"

- Neměňte nastavení teploty po zahájení vaření v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem".
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka

neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Během používání provozní funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" troubu nepřehřejte.

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	2	160	30 ... 40
Koláčky	Standardní plech *	2	180	30 ... 40
Pečivo	Standardní plech *	2	200	45 ... 55
Brioška	Standardní plech *	2	200	35 ... 45

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

## 6.2.2 Maso, ryby a drůbež

### Klíčové body grilování

- Okoření citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Štáva z masa se lépe rozmísí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmu uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.



## Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	15 minuty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	170	85 ... 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	1	15 minuty 250/ max, po 190	70 ... 90
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	1	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\*Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

### 6.2.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filetu, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

#### Obecná varování

- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumísťte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

#### Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvedené v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

## Tabulka grilování

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	2	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	2	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	2	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	2	250	20 ... 25
Bítek - (masové kostičky)	Drátěný gril	2	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	2	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	2	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	2	250	3 ... 5

U všech grilovaných jídel se doporučuje předeřhát troubu na 5 minut.  
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

### 6.2.4 Testované potraviny

- Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

#### Tanulka vaření pro testované potraviny

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	140	20 ... 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	150	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	150 ... 160	35 ... 50
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	1	160	35 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 60

V případě každého jídla se doporučuje předeřhév.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\*Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

## Gril

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	2	250	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	2	250	3 ... 5

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

### 6.2.5 Mikrovlnná trouba

- „Police 0“ je dno trouby. Nepoužívejte ji jinak než jako mikrovlnnou troubu.

- Při vaření v mikrovlnné troubě se doporučuje použít „polohu 0“. Pro jiné použití než „Poloha 0“ viz vaření.
- Předehřívání by se mělo použít v provozních režimech trouby.

### Tabulka vaření pro mikrovlnné a kombinované režimy

Potraviný	Provozní funkce	Hmotnost (g)	Poloha police	Příslušenství k použití	Teplota (°C)	Výkon mikrovlnné trouby (W)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Kuřecí paličky	Mikrovlnný režim + Horkovzduch	1000	1	Standardní plech *	210	600	25 ... 30
Celé kuře	Mikrovlnný režim + Horkovzduch	1500	1	Standardní plech *	15 minuty 230 / po	600	32 ... 38
Zmrazená pizza	Mikrovlnný režim + Pizza	450	1	Standardní plech *	230	200	10 ... 15
Krůtí stehno (maso s kostí)	Mikrovlnný režim + Rožeň s úplným grilem	1000	1	Standardní plech *	230	300	28 ... 32
Krůtí stehno (maso s kostí)	Mikrovlnný režim + Horkovzduch	1000	1	Standardní plech *	180	600	25 ... 30
Gratinované brambory	Mikrovlnný režim + Horkovzduch	1250	1	Kulatá forma na pečení o průměru 20 cm na standardním plechu*	180	600	25 ... 30
Masové kuličky Dalyan	Mikrovlnný režim + Horkovzduch	1800	1	Standardní plech *	5 minuty 230 / po 170	300	18 ... 23
Celá ryba	Mikrovlnný režim + Rožeň s úplným grilem	1000	1	Standardní plech *	250	600	8 ... 14
Obalované rybí prsty	Mikrovlnný režim + Horkovzduch	600	1	Standardní plech *	230	300	10 ... 15
Masové kuličky s omáčkou a brambory	Mikrovlnný režim + Horkovzduch	1500	1	Standardní plech *	210	200	32 ... 40

Potraviný	Provozní funkce	Hmotnost (g)	Poloha police	Příslušenství k použití	Teplota (°C)	Výkon mikrovlnné trouby (W)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jídlo připravené k podávání (cizrna s masem)	Mikrovlnná trouba	400	1	Standardní plech *	-	600	3 ... 5
Rýžové jídlo	Mikrovlnná trouba	400	1	Standardní plech *	-	600	3 ... 5
Čerstvá kukuřice (80 g , 17 g olej , 3 g sůl )	Mikrovlnná trouba	80	0	Víko z boritanového skla na skleněnou zapékačskou misku **	-	800	8 ... 11
Balená kukuřice připravená k vaření	Mikrovlnná trouba	100	2	Skleněný plech **	-	800	4 ... 7

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

\*\*Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

### Mikrovlnný režim + Rozmrazování - Tabulka

Potraviný	Hmotnost (g)	Poloha police	Příslušenství k použití	Výkon mikrovlnné trouby (W)	Čas rozmrazení (min.) (přibližně)	Čekací doba (min.)	Doporučení
Celé červené maso	250	1	Standardní plech *	200	8 ... 10	10	Po uplynutí poloviny času otočte
	500	1	Standardní plech *	200	12 ... 16	10	Po uplynutí poloviny času otočte
Mleté maso	100	1	Standardní plech *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Standardní plech *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Standardní plech *	200	8 ... 10	10	Po uplynutí poloviny času otočte
Celé kuře	1500	1	Standardní plech *	200	25 ... 30	10	Po uplynutí poloviny času otočte
Kuřecí noha	750	1	Standardní plech *	300	6 ... 10	10	-
Kuřecí paličky	500	1	Standardní plech *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Standardní plech *	600	6 ... 10	10	-

Potraviný	Hmotnosť (g)	Poloha police	Příslušenství k použití	Výkon mikrovlnné trouby (W)	Čas rozmrazení (min.) (přibližně)	Čekací doba (min.)	Doporučení
Ryby	250	1	Standardní plech *	200	7 .. 12	5	Po uplynutí poloviny času otočte
	500	1	Standardní plech *	200	10 ... 15	5	Po uplynutí poloviny času otočte
Klobása	300	1	Standardní plech *	200	5 ... 10	5	-

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

## 7 Údržba a čištění

### 7.1 Obecné informace o čištění

#### Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.

- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Žádnou součást vašeho spotřebiče nemyjte v myčce na nádobí.

#### Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrabu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zblednutí povrchu.

#### Smaltované povrchy

- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- U obtížných skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.

### **Katalytické povrchy**

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

### **Skleněné povrchy**

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.

- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

### **Plastové díly a lakované povrchy**

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

## **7.2 Příslušenství pro čištění**

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

## **7.3 Čištění ovládacího panelu**

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

## 7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ [▶ 101] podle typu povrchu vaší trouby.

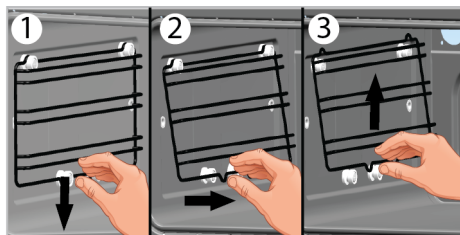
### Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“ [▶ 102].

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ [▶ 101] podle typu povrchu boční stěny.

### Vyjmutí bočních drátěných polic:

- Držte boční drátěnou polici dole. Vytáhněte ho směrem dolů a uvolněte ho ze spodních otvorů.
- Vytáhněte boční drátěnou polici v opačném směru než se nachází boční stěna.
- Boční drátěnou polici zcela vyjměte vytážením nahoru.



## 7.5 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

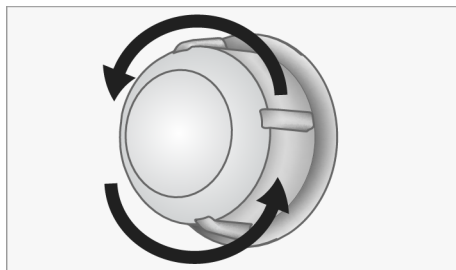
## Výměna světla trouby

### Obecná varování

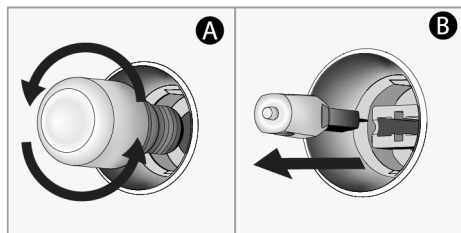
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použité v tomto výrobku musí odolávat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

### Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

- Odpojte výrobek od elektřiny.
- Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



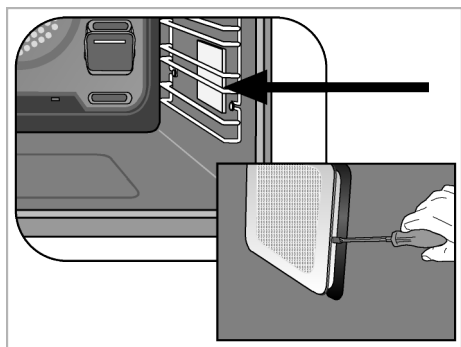
- Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahradte jej novým.



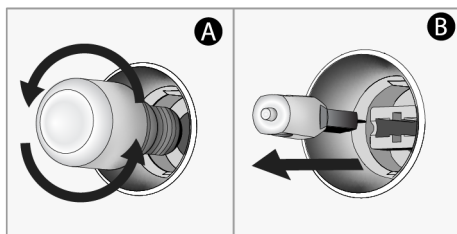
d. Nasadíte zpět skleněný kryt.

**Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem**

- Odpojte výrobek od elektřiny.
- Vyjměte drátěnou polici podle popisu.



- Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku.
- Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahradte jej novým.



- Namontujte zpět skleněný kryt a drátěné police.

## 8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

**Během provozu trouby vychází pára.**

- Během provozu je normální vidět páru. >>> Toto není porucha.

**Při vaření se objevují kapky vody**

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

**Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.**

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

**Výrobek není funkční.**

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

**Osvětlení trouby nesvítí.**

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.



- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

### **Trouba netopí.**

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.
- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 5 minut, nastavení času pro vaření se zruší a ohřívače nefungují.

### **(Pro modely s časovačem) Displej časovače bliká nebo je symbol časovače ponechán otevřený.**

- Došlo k výpadku proudu. >>> Nastavte čas / Vypněte knoflíky funkcí výrobku a znovu je přepněte do požadované polohy.

### **Mikrovlnná trouba není funkční.**

- Nebyla správně zapojena. >>> Zapojte kabel.
- Mezi dvířky a troubou může být nějaký předmět. >>> Odstraňte předmět a zcela dvířka zavřete.

### **Mikrovlnná trouba během provozu vydává zvláštní zvuky.**

- Uvnitř je elektrický oblouk způsobený kovovým předmětem v troubě. >>> Vyjměte kovový předmět z trouby.
- Hardware trouby se dotýká stěny. >>> Odsuňte jej od stěny tak, aby se jí její součásti nedotýkaly.

- V troubě je zapomenutá vidlička, nůž nebo jiný nástroj na vaření. >>> Vyjměte vidličku, nůž nebo nástroj na vaření z trouby.

### **Jídlo se neohřívá nebo ano ale příliš pomalu.**

- Nebyla zvolena správná doba provozu a/ nebo úroveň výkonu. >>> Zvolte správný výkon a dobu vaření pro typ jídla, které ohříváte.
- Množství jídla může být příliš velké nebo může být příliš studené. >>> Nastavte další dobu vaření. Neustále kontrolujte, zda se jídlo nepřipaluje.
- V troubě je zapomenutá vidlička, nůž nebo jiný nástroj na vaření. >>> Vyjměte vidličku, nůž nebo nástroj na vaření z trouby.

### **Pokrm je příliš horký, suchý nebo je spálený.**

- Nebyla zvolena správná doba provozu a/ nebo úroveň výkonu. Zkontrolujte, zda jste zvolili správný výkon a dobu vaření pro typ jídla, které ohříváte. Pokud je váš spotřebič poškozen, zavolejte autorizovaný servis.

### **Po uplynutí doby vaření se z trouby ozývají zvuky.**

- Může fungovat chladicí ventilátor. >>> Toto není porucha. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu i po vypnutí trouby. Když je teplota dostatečně nízká, ventilátor se automaticky vypne.

### **Po zahájení vaření na displeji bliká symbol ► a ozve se zvukové upozornění.**

- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zcela zavřená. Pokud závada přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.



## 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	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky - podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- 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.
- 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 přírodním 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.

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

- 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 uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

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

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a 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.bekocr.cz](http://www.bekocr.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.bekocr.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 reklamacie řešena opravou nebo dódáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamace@bekosa.cz](mailto: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, nespĺňuje 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.

