



Vestavná trouba

Návod k použití

Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



BBISM14300BPE

CZ / SL

385.4406.73/R.AC/20.08.2021/5-3

7768288335

Vážený zákazníku,

Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Řiďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

POZNÁMKY Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

1 Bezpečnostní pokyny 4

Účel použití.....	4
Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat	4
Elektrická bezpečnost.....	5
Bezpečnost při přepravě.....	7
Bezpečnost instalace.....	7
Bezpečnost použití.....	7
Varování o teplotě	8
Použití příslušenství	8
Bezpečnost pečení.....	8
Parní systém.....	9
Bezpečnost při údržbě a čištění.....	10
Samočištění vysokou teplotou (pyrolýza) .	11

2 Pokyny týkající se životního prostředí 12

Nařízení o odpadech	12
Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů	12
Likvidace obalových materiálů	12
Doporučení pro úsporu energie	12

3 Váš výrobek 13

Představení výrobku	13
Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití.....	14
Ovládání trouby	14
Provozní funkce trouby	15
Příslušenství k výrobku.....	17
Použití příslušenství výrobku.....	18
Technické specifikace.....	21

4 První použití 22

První nastavení času	22
První čištění.....	22

5 Obsluha trouby 24

Obecné informace o používání trouby	24
Ovládání řídicí jednotky trouby	24
Použití funkce páry	27
Nastavení.....	28
Jak používat sondu na maso	30

6 Obecné informace o pečení 33





Obecná varování pro vaření v troubě.....	33
Pečivo a jídlo do trouby	33
Maso, ryby a drůbež	37
Grilování	38
Vaření v páře	39
Jídlo pro zkoušky	40

7 Údržba a péče 41

Všeobecné informace o čištění	41
Čištění příslušenství	42
Čištění ovládacího panelu.....	42
Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)	42
Pyrolytické samočištění.....	44
Čištění dvířek trouby	44
Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby.....	45
Čištění světla trouby.....	46

8 Řešení problémů 48

1 Bezpečnostní pokyny

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
-  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
-  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
-  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
-  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

Účel použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek by se neměl používat pro vytápění, zahřívání talířů, věšení ručníků nebo oblečení na držadle za účelem sušení.

Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické,

- smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro bezpečné používání a rizika výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
 - Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
 - Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
 - Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
 - Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
 - **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné

povrchy výrobku horké. Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Mohlo by to způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



Elektrická bezpečnost

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to

není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.

- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdičky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou (například voda, která může vytéct z přepážky).
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty.

Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.

- Když je trouba v provozu, její zadní povrch se také zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohlo by se poškodit připojení.
- Elektrické kabely nedávejte do dvířek trouby a nevedte je přes horké povrchy. Roztavení kabelu by mohlo způsobit zkrat trouby a vzplanutí ohně.
- Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla trouby se ujistěte, že jste produkt odpojili od sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Bezpečnost při přepravě

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Výrobek je těžký, jeho přepravu musí provádět nejméně dva lidé.
- K přepravě nebo přemístování výrobku nepoužívejte dvířka ani rukojeť.
- Nedávejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
Výrobek se nesmí přepravovat, pokud je v něm voda. Může se přepravovat až po úplném vypouštění vody.
- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte.
Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.
- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.

Bezpečnost instalace

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.
- Aby nedošlo k přehřátí, neměl by se výrobek instalovat za dekorativní dveře.

Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte.
Odpojte elektrická / plynová připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.
- Nepoužívejte výrobek s odstraněným nebo rozbitým sklem předních dvířek.

- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.
- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Rukojeť trouby není sušička ručníků. Při používání výrobku nezavěšujte ručníky, rukavice ani podobné textilie.
- Závěsy dvířek výrobku se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a utahují. Při otevírání / zavírání dvířek nedržte dvířka za závěsy.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dále, aby nedošlo ke vdechnutí páry. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči.
- Během používání může být výrobek horký. Nedotýkejte se horkých přihrádek, vnitřních částí trouby, ohřívacích prvků atd.
- Při ukládání potravin do horké trouby, při vyjímání potravin atd. vždy používejte rukavice odolné vůči teple.

Použití příslušenství

- Je důležité, aby rošt a mísa byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace najdete v části „Použití příslušenství“.
- Příslušenství může poškodit sklo dvířek při zavírání dvířek výrobku. Příslušenství zatlačte vždy na konec varného prostoru.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.

Varování o teplotě

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.
- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.

Bezpečnost pečení

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení

horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.

- Odpad z potravin, olej atd. na varné ploše může vzplanout. Před pečením takové hrubé nečistoty odstraňte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Neskladujte jídlo v troubě déle než hodinu před a po vaření. Jinak může nastat otrava jídlem nebo můžete onemocnět.
- Nezahřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Zvýšený tlak může způsobit prasknutí nádoby.
- Vložte do nádobí nebo na příslušenství pro troubu s jídlem (mísa, rošt, atd.) nepromastitelný papír a vložte nádobí do přehřáté trouby. Odstraňte nadbytečné kousky nepromastitelného papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, aby se zamezilo riziku doteku ohřívacích prvků trouby. Nikdy nepoužívejte nepromastitelný papír při teplotě vyšší než maximální povolená teplota použití uvedená na používaném nepromastitelném papíru. Nikdy neumísťujte

nepromastitelný papír na základnu trouby.

- Nepokládejte pekáče, talíře ani hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo může poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné pro grilování vyvolávají nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.



Parní systém

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry, což může mít za následek popálení. Při otevírání dvířek dbejte na opatrnost.
- Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze prefabrikované vody. Nepoužívejte místo vody roztoky hořlavin, alkoholu nebo pevných látek.
- Pokud po pečení pomocí páry zůstane v troubě vlhkost,

může to způsobit korozi. Po pečení nechte troubu vyschnout. Neskladujte mokré potraviny v troubě po dlouhou dobu.

- Při pečení nepoužívejte příslušenství, které může během vaření korodovat vlivem páry.
- Při vyjímání nebo umístování vodní nádrže dbejte na opatrnost, abyste na povrch trouby nebo na nežádoucí povrchy nevylili vodu.
- Při vyjímání jídla po vaření v páře může z příslušenství vytékat horká kapalina, proto dbejte na opatrnost.
- Při vaření v páře se doporučuje přidat tolik vody, kolik je ve varné desce.



Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před čištěním výrobku počkejte, až vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nečistěte výrobek parními čističi, protože by to mohlo

způsobit úraz elektrickým proudem.

- Při čištění skla předních dvířek trouby / (pokud jsou k dispozici) skla horních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Po každém vaření v páře je třeba zbývající vodu ve vodní nádrži vypustit a nádrž na vodu by se měla vyčistit. Použití vody ponechané v komoře při dalším vaření způsobuje hygienické problémy.
- Nádrž na vodu nemyjte v myčce na nádobí. Nádrž na vodu otřete čistým vlhkým hadříkem, osušte ji suchým hadříkem a uložte ji. Nikdy nevysušujte nádrž v troubě.
- Pokud se ve vodní nádrži vytvoří vápno, nalijte do nádrže 200 ccm vody a 1 čajovou lžičku citronové soli a ponechte 1 hodinu stát. Poté promyjte velkým množstvím vody a vysušte. Doporučuje se použít tento postup po každém 4. až 5. použití.

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

Samočištění vysokou teplotou (pyrolýza)

- Během samočištění se povrchy zahřejí více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
- Horké povrchy způsobí popáleniny! Během samočištění se výrobku nedotýkejte a udržujte děti mimo jeho dosah. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.
- Během samočištění se v důsledku spalování zbytků jídla uvolní výpary. Během čištění řádně větrejte kuchyň.
- Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby hadříkem předtím ponořeným v mýdlové vodě. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství a kuchyňské nádobí. Pokud má váš výrobek příslušenství odolné vůči pyrolýze (odolné vůči samočištění vysokou teplotou), nemusíte toto příslušenství z trouby vyjmout.
- Pokud je na vaší troubě varná deska, nepoužívejte ji během samočištění.

2 Pokyny týkající se životního prostředí

Nařízení o odpadech Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Dodržování směrnice RoHS:

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

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v

souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

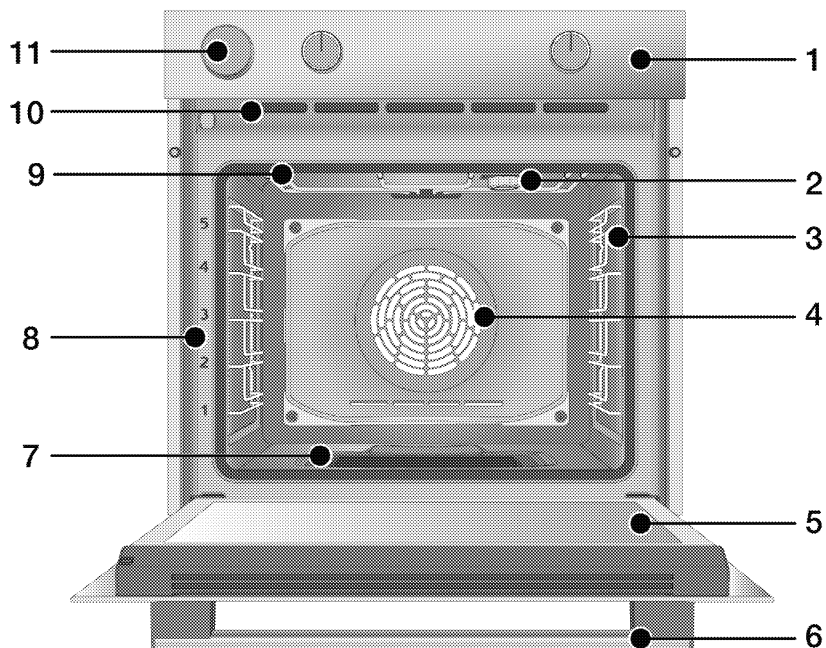
Doporučení pro úsporu energie

Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe přenášejí teplo.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektřiny.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo v uživatelské příručce, potraviny vždy předehejte. Během vaření neotevírejte dvířka trouby často.
- Neotevírejte dvířka trouby při vaření v provozní funkci „Ekonomický ohřev ventilátorem“. Pokud se dvířka neotevírají, vnitřní teplota se optimalizuje za účelem úspory energie při provozní „Ekonomický ohřev ventilátorem“ funkci, a tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na obrazovce.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Můžete jídla vařit současně umístěním dvou varných nádob na drátěný rošt. Kromě toho, pokud vaříte jídla jedno po druhém, ušetří to energii, protože trouba neztrácí své teplo.

3 Váš výrobek

Představení výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Svítidlo*
- 3 Drátěné police**
- 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 5 Dveře
- 6 Rukojeť
- 7 Vodná prohlubeň na vaření v páře
- 8 Poloha police
- 9 Horní ohříváč
- 10 Ventilační otvory
- 11 Nádrž na vodu

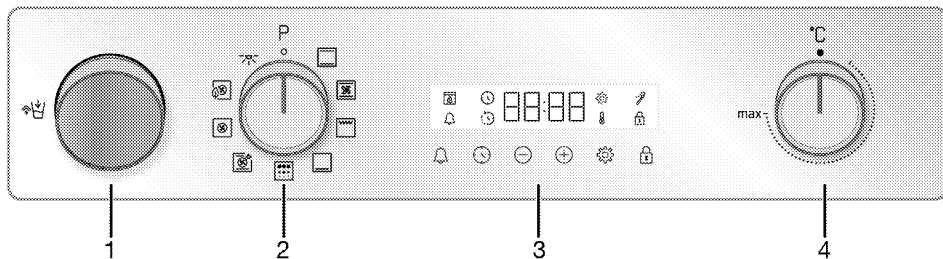
* V závislosti na modelu Váš produkt nemusí disponovat lampou nebo se typ a umístění lampy může lišit od ilustrace.

** V závislosti na modelu Váš výrobek může být bez drátěných polic. Na obrázku jsou drátěné police zobrazeny jako příklady.

Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

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

Ovládání trouby



- 1 Nádrž na vodu
- 2 Knoflík volby funkcí
- 3 Časovač
- 4 Knoflík teploty

Pokud se váš výrobek ovládá pomocí ovládacích knoflíků, mohou být tyto knoflíky zapuštěny do panelu, ze kterého se u některých modelů po stisknutí vysouvají. Chcete-li pomocí těchto ovládacích knoflíků provést nastavení, nejprve zatlačte příslušný ovládací knoflík dovnitř a ten se pak vysune ven. Po provedení nastavení znovu zatlačte na ovládací knoflík a ten se vrátí do původní polohy.

Knoflík volby funkcí

Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce můžete vybírat provozní funkce trouby. Výběr se provádí otáčením kolečka doleva/doprava z vypnuté (horní) polohy.

Knoflík teploty

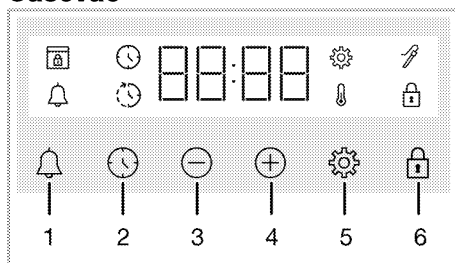
Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu vyberte teplotu, při které chcete péct. Výběr se provádí otáčením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček z vypnuté (horní) polohy.

Ukazatel teploty

Na obrazovce časovače můžete vidět teplotu uvnitř trouby. Trouba se zahřívá, dokud nedosáhne nastavené teploty, a poté udržuje tuto teplotu. Zcela vpravo bliká animace ohřevu se 3 čárkami. Jakmile teplota trouby dosáhne nastavené









hodnoty, animace se zastaví a vedle nastavené teploty se trvale zobrazuje symbol „C“.

Časovač



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek








Symbyly na displeji



-  : Symbol Času vaření
-  : Symbol Času ukončení vaření*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na maso*
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dveří*

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

Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete v troubě použít, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání vašeho výrobku.

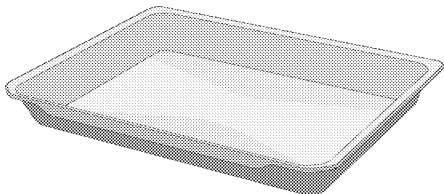
Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Světlo trouby	-	V troubě nepracuje žádný ohřivač. Rozsvítí se pouze světlo trouby.
	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se zahřívá shora a zespodu současně. Vhodné pro koláče a dušené maso v pekařských formách nebo koláče a pečivo. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Spodní ohřev	40-220	Zapnutý je pouze spodní ohřev. Vhodné pro potraviny, které vyžadují zhnědnutí na spodní straně.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohřátý horním a dolním ohřivačem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohřátý ohřivačem s ventilátorem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro vaření jídla ve více mísách na různých úrovních polic.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Pro úsporu energie můžete tuto funkci použít namísto použití „Ohřev ventilátorem“ v rozmezí 160-220 °C. Doba pečení však bude o něco delší.
	Funkce „3D“	40-280	Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem pracují. Všechny části výrobku se pečou rovnoměrně a rychle. Pečení se provádí pomocí jediné mísy. Tato funkce musí být použita i pro pečení v páře.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Úplný gril	40-280	Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství.
	Pyrolýza	-	Používá se pro samočištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si vysvětlení k této funkci v části o údržbě a čištění.

Příslušenství k výrobku

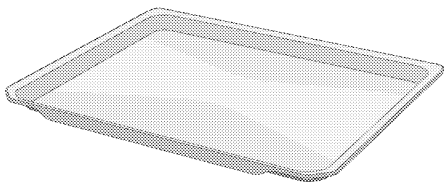
Ve vašem výrobku je různé příslušenství. V této části je uveden popis příslušenství a popis jeho správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu výrobku. Ve vašem výrobku nemusí být dostupné veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce.

POZNÁMKY : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty zdeformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.



Hluboký podnos

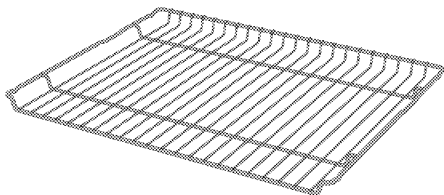
Používá se pro pečivo, smažení velkých kusů, šťavnaté jídlo nebo pro sběr tekoucích olejů při grilování.



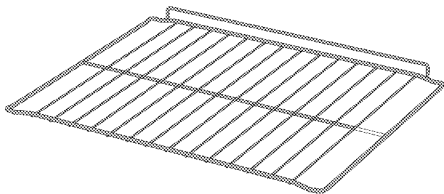
Plech na pečivo

Používá se pro pečivo, jako například koláče a sušenky.

Modely s drátěnými policemi:

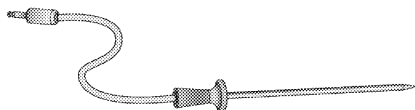


Modely bez drátěných polic:



Drátěný gril

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



Sonda na maso

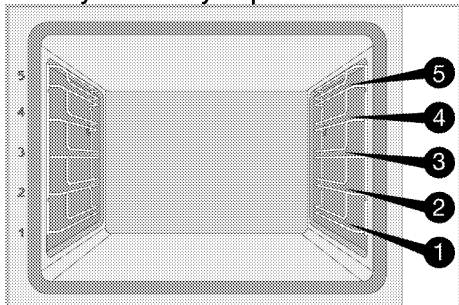
Při vaření masných pokrmů se tenký dlouhý konec přilepí na maso a druhý konec se použije připojením druhého konce k jeho zásuvce na boční stěně rámu.

Použití příslušenství výrobku

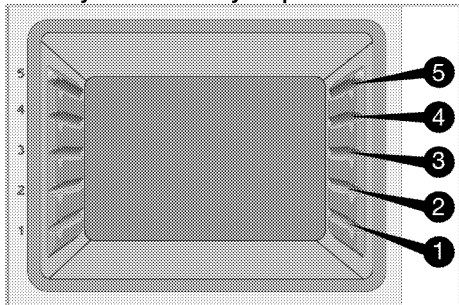
Varné police

V oblasti vaření je 5 úrovní polohy polic. Pořadí polic můžete vidět také v číslech na předním rámu trouby.

Modely s drátěnými policemi



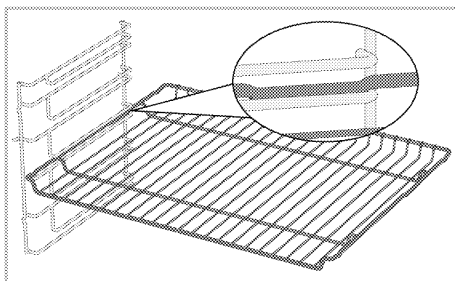
Modely bez drátěných polic



Umístění roštu na varné police

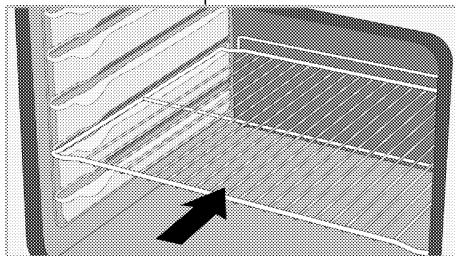
Modely s drátěnými policemi:

Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police pro rošt. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být rošt zajištěn na polici pro rošt zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

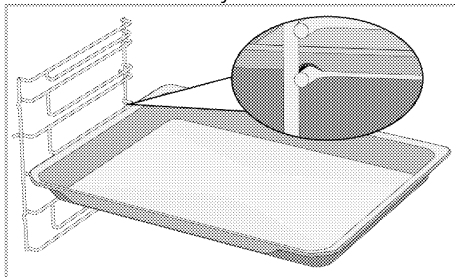
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Umístění mísy na varné police

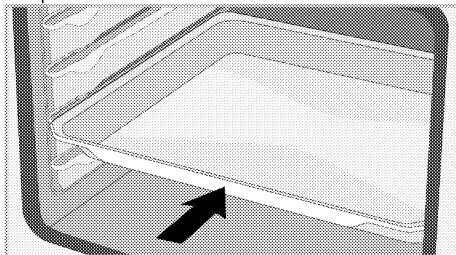
Modely s drátěnými policemi:

Je také velmi důležité správně umístit mísu na bočních policích pro rošt. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně. Pro lepší vaření musí být mísa na polici pro rošt zajištěna zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



Modely bez drátěných polic:

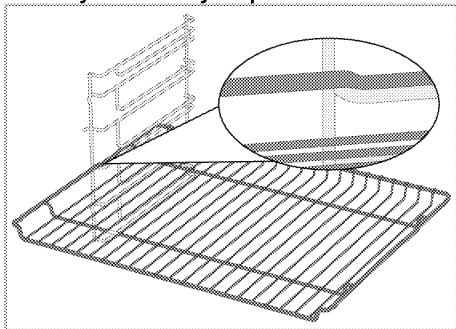
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



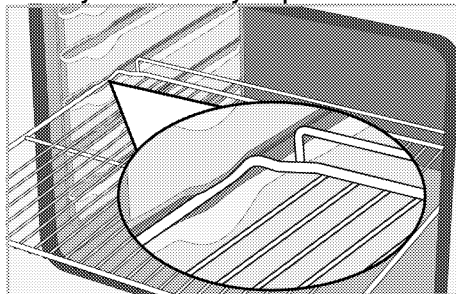
Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení roštu z police pro rošt. Díky této funkci můžete vyjmout své jídlo snadno a bezpečně. Při odstraňování roštu jej můžete vytáhnout dopředu, až dosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste jej mohli zcela vyjmout.

Modely s drátěnými policemi

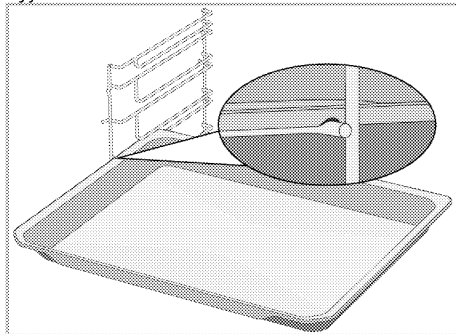


Modely bez drátěných polic



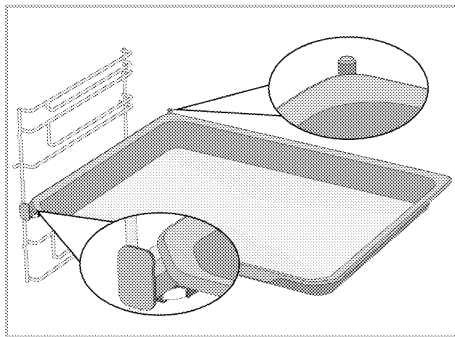
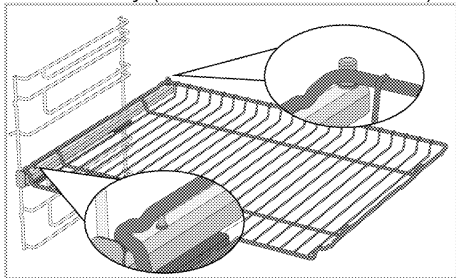
Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení mísy z roštu. Při vyjímání mísy ji uvolněte ze zadního zámku a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste ji mohli zcela vyjmout.



Správné umístění roštu a mísy na teleskopických lištách -Modely s drátěnými policemi a teleskopickými lištami

Díky teleskopickým lištám můžete snadno instalovat a vyjímat mísy nebo rošt. Při používání mís a roštů s teleskopickou lištou je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických lišt spočívaly na okrajích roštu a mísy (znázorněno na obrázku).






Technické specifikace

Všeobecné specifikace

Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Instalační rozměry trouby (výška / šířka / hloubka)	590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napětí / frekvence	220-240 V~; 50 Hz
Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie	3.4 kW
Typ trouby	Multifunkční trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se určují při standardním zatížení pomocí funkce dolního - horního ohřevače nebo funkce ohřevu s pomocí ventilátoru (pokud jsou k dispozici).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícím řazením v závislosti na tom, zda jsou příslušné funkce na výrobku k dispozici: 1- Ekonomický ohřev ventilátorem, 2-Ohřev ventilátorem 3- Částečný gril s pomocí ventilátoru, 4-Horní a spodní ohřev.

-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

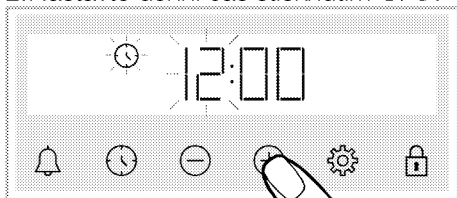
4 První použití

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

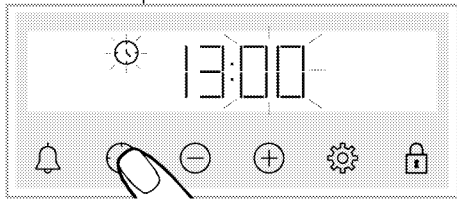
První nastavení času

i Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud jej nenastavíte, nemůžete u některých modelů trouby vařit.

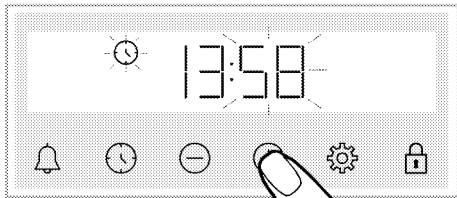
1. Když troubu zapnete poprvé, na displeji bliká hodinové pole „12:00“ a symbol ⌚.
2. Nastavte denní čas stisknutím ⊕/⊖.



3. Stisknutím tlačítka ⌚ nebo ⚙ aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím ⊕/⊖.



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚.

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol ⌚.

i Pokud není první čas nastaven, symboly „12:00“ a ⌚ stále blikají a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo stisknutím tlačítka ⌚, když je na „12:00“. Nastavení dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

i V případě výpadku napájení se aktuální nastavení času zruší. Musí se znovu upravit.

První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyměňte z trouby veškeré příslušenství dodávané s výrobkem.
3. Zapněte výrobek na 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly zůstat v troubě během výroby.
4. Při práci s výrobkem vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, kterou mají všechny ohřívače ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otrete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství;

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou s čisticím prostředkem a jemnou mycí houbou.

POZNÁMKY Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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

5 Obsluha trouby

Obecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)

Váš výrobek má chladicí ventilátor. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky, a ochlazuje jak přední stranu výrobku, tak zařízení. Po ukončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Nad dvířky trouby vychází horký vzduch. Nezakrývejte ničím tyto větrací otvory. Jinak se trouba může přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v činnosti během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20–30 minut). Pokud vaříte naprogramováním časovače trouby, na konci doby vaření se ventilátor chlazení vypne se všemi funkcemi. Doba běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.

Osvětlení trouby







Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

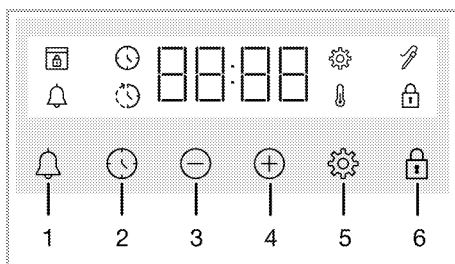
V některých provozních funkcích lampa kvůli úsporám energie nesvítí.

Pokud chcete, aby světlo trouby svítilo nepřetržitě, vyberte ovládacím knoflíkem provozní funkci „Světlo trouby“.

Ovládání řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby








-  Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
-  Při provádění jakéhokoli nastavení blikají na displeji příslušné symboly. Počkejte prosím chvíli, než se nastavení uloží.
-  Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení pečení, nelze upravit denní čas.
-  Pokud je po zahájení pečení nastavena doba pečení, zobrazí se na obrazovce zbývající čas.
-  V případech, kdy je nastavena doba vaření; můžete automaticky zrušit dlouhým stisknutím tlačítka .



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek

Symbole na displeji

 : Symbol Času vaření

-  : Symbol Času ukončení vaření*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol sondy na maso*
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol nastavení
-  : Symbol zámku dveří*

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

Zapnutí trouby

Když pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberete funkci, pomocí které chcete péct, a nastavíte pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu potřebnou teplotu, trouba začne pracovat.

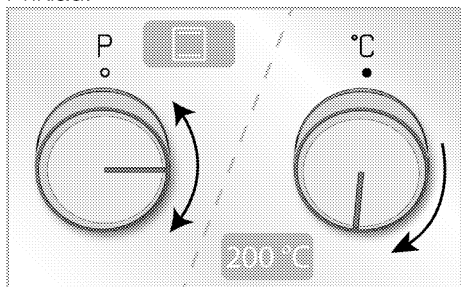
Vypnutí trouby

Troubu vypnete otočením ovládacího knoflíku pro výběr funkce a ovládacího knoflíku pro teplotu do polohy vypnuto (nahoru).

Volba teploty a provozní funkce trouby při ručním pečení



Péci můžete pomoci ručního ovládání (pod vaší kontrolou) bez nastavení doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo.

Příklad:





1. Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberte funkci, pomocí které chcete péct.

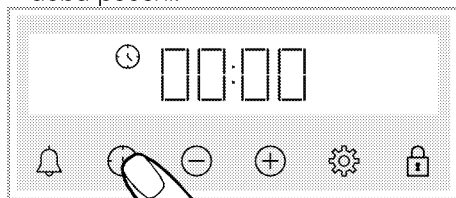
2. Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu nastavte teplotu, při které chcete péct.





» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí . Na displeji se zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 řádkové animace. Poté se postupně zobrazí čas, který uplynul od zahájení vaření. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí, a časovač pípne. Animace 3 řádků na obrazovce se zastaví a vedle hodnoty teploty se nepřetržitě zobrazí symbol C. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte ovládat sami a vypnout ho. Po dokončení přípravy jídel troubu vypněte otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

Pečení s nastavením doby pečení:

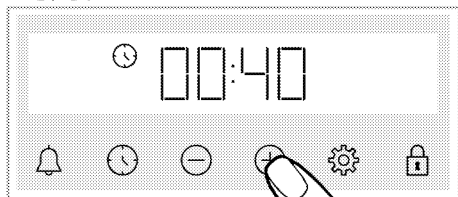
Troubu můžete nechat automaticky vypnout na konci doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo a nastavením doby pečení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol  pro dobu pečení.



 Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka  pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek /.

3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek (+)/(-).



i Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavená doba vaření začne odpočítávat a na displeji se zobrazí . Odpočítávaná doba vaření a nastavená hodnota teploty se zobrazí postupně se 3 řádkovými animacemi vedle nich. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí, a časovač pípne.

Animace 3 řádků na obrazovce se zastaví a vedle hodnoty teploty se nepřetržitě zobrazí symbol C.

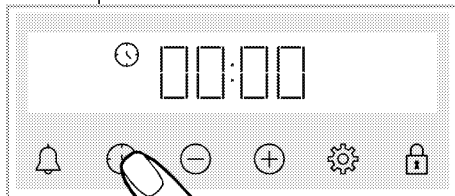
5. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol a pípá časovač.

6. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

Chcete-li nastavit čas ukončení pečení na pozdější dobu: (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

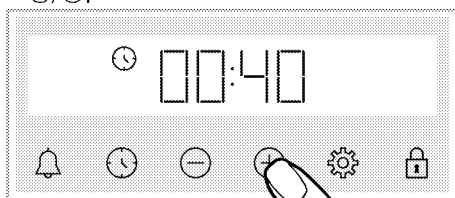
Výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo můžete nastavit dobu pečení a čas ukončení pečení na pozdější dobu, což umožní automatické spuštění a vypnutí trouby.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro dobu pečení.



i Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek (+)/(-).

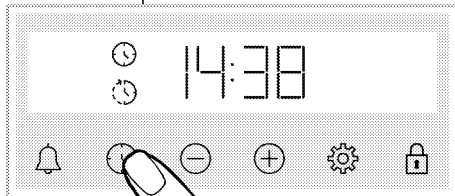
3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek (+)/(-).



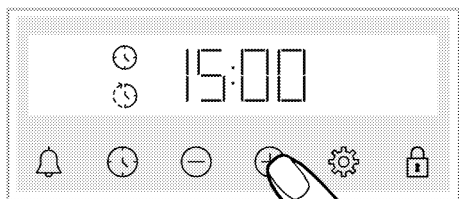
i Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

» Po nastavení doby pečení se na obrazovce trvale zobrazuje symbol .

4. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol pro čas ukončení pečení.



5. Nastavte čas ukončení pečení pomocí tlačítek (+)/(-).



» Po nastavení času ukončení pečení se na displeji trvale zobrazuje symbol 🕒 a symbol 🕒 se symbolem časového intervalu. Jakmile začne pečení, symbol 🕒 zmizí.

6. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» **Čas trouby vypočítá čas zahájení vaření odečtením času vaření od nastaveného času ukončení vaření.**

Když nastane čas začátku vaření, zvolená funkce se aktivuje a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Nastavená doba vaření začne odpočítávat a na displeji se zobrazí 🕒. Odpočítávaná doba vaření a nastavená hodnota teploty se zobrazí postupně se 3 řádkovými animacemi vedle nich. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol 🕒 zmizí, a časovač pípne. Animace 3 řádků na obrazovce se zastaví a vedle hodnoty teploty se nepřetržitě zobrazí symbol C.

7. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol 🕒 a pípá časovač.

8. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

i Pokud na konci zvukového varování stisknete jakékoli tlačítko, trouba začne znovu pracovat. Chcete-li zabránit tomu, aby trouba na konci varování začala znovu pracovat, otočte ovládací knoflík pro teplotu a ovládací knoflík pro výběr funkce do polohy „0“ a troubu vypnete.

Použití funkce páry

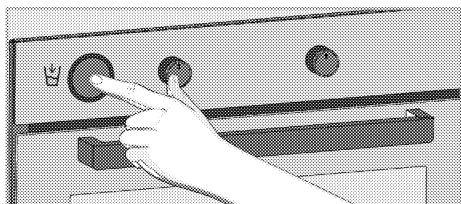
Vaše trouba je vybavena funkcí vaření pomocí páry. Během vaření je voda dodávána do spodní desky trouby, kde se odpařuje pomocí tepla, a vzniklá pára zajistí lepší výsledky vaření. Pára zajistí, že povrch moučnicku či pečiva bude světlejší, kůrka křupavější a velikost větší. Navíc pára sníží ztráty vlhkosti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

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

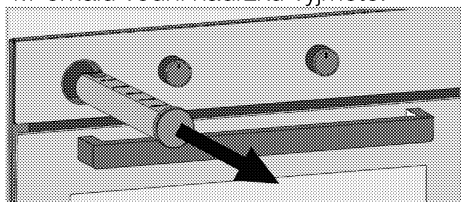
i Objem vodní nádržky je 250 ml. Při vaření nepřidávejte do nádržky na vodu více než 250 ml vody.

Pro vaření pomocí páry:

1. Pro nastavení funkce, teploty a času vhodných pro příslušné jídlo a zahájení procesu vaření postupujte podle tabulky vaření pomocí páry. U jídel neuvedených v tabulce můžete určit množství vody, teplotu, funkci vaření a čas.
2. Umístěte jídlo na doporučený rošt.
3. Když je čas přidat vodu podle tabulky vaření, stiskněte nádržku na vodu, která se nachází na ovládacím panelu trouby.

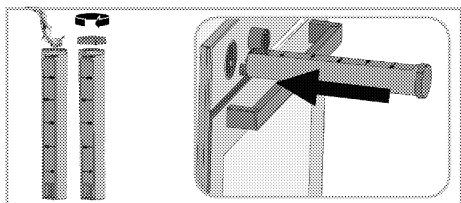


4. Pomalu vodní nádržku vyjměte.



5. Otevřete víko nádrže na vodu a naplňte ji vodou v množství uvedeném v tabulce vaření.

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



6. Zavřete víko nádrže na vodu a umístěte ji na své místo. Nádržku na vodu zcela zatlačte.

» Voda v nádržce na vodu se začne pomalu nalévat na dno trouby, aby poskytla při vaření páru.



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

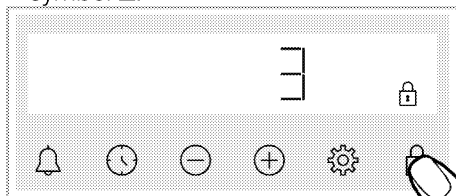
i Po každém cyklu vaření pomocí páry zkontrolujte, zda na dně trouby není voda. Pokud ano, použijte k otření vody suchou utěrku, jakmile trouba vychladne. Jinak by voda, která zůstala na dně trouby, mohla způsobit vodní kámen.



Nastavení


Aktivace zámku tlačítek

Aktivací funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahu do řídicí jednotky.

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .






» Objeví se symbol  a na displeji začne odpočítávání 3-2-1. Když je odpočítávání skončeno, zámek tlačítek se aktivuje. Pokud se dotknete kteréhokoli tlačítka, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .

i Pokud přestanete mačkat tlačítko  před ukončením odpočítávání, zámek tlačítek nebude aktivován.

i Když je zámek tlačítek zapnutý, tlačítka časovače nelze použít. Zámek tlačítek nebude v případě výpadku napájení zrušen.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte , až na displeji zmizí symbol .



» Symbol  zmizí a zámek tlačítek se na displeji deaktivuje.

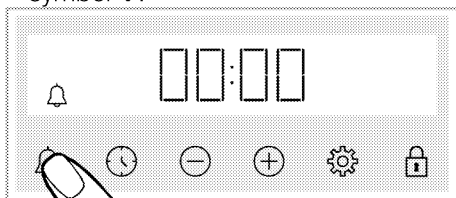
Nastavení alarmu




Časovač výrobku můžete použít také pro jakékoli jiné varování nebo připomenutí než vaření.

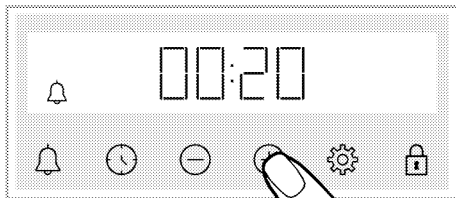
Alarm nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro výstražné účely. Alarm můžete použít například tehdy, když chcete po určité době jídlo v troubě otočit. Jakmile nastavený čas vyprší, hodiny vás upozorní zvukovým varováním.


i Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.


1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .



2.  Nastavte čas alarmu pomocí tlačítek  / .



» Po nastavení času alarmu zůstane symbol  svítit a čas alarmu na displeji začíná odpočítávat. Pokud současně nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji se zobrazí kratší doba.



3. Po vypršení času alarmu začne symbol  blikat a upozorní vás zvukovým varováním.


Vypnutí alarmu


1. Na konci času alarmu se na dvě minuty ozve varování. Stisknutím kteréhokoli tlačítka zvuk varování zastavíte.

» Varovný zvuk se zastaví a na displeji se objeví denní čas.



Pokud chcete zrušit alarm;

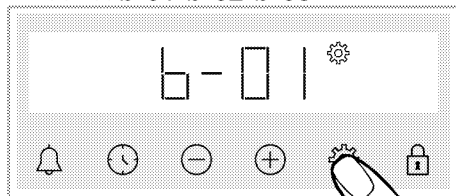
1. Mačkejte , až se na displeji objeví symbol  pro resetování času alarmu.



Mačkejte tlačítko , až se zobrazí „00:00“.

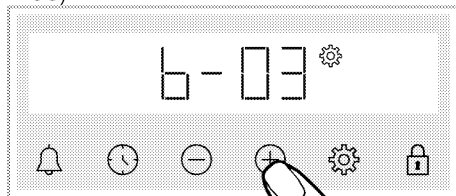
2.  alarm můžete zrušit také dlouhým stisknutím tlačítka.


Změna úrovně hlasitosti

1. Stiskněte klávesu , dokud se na displeji neobjeví symbol  a jedna z hodnot **b-01-b-02-b-03**.





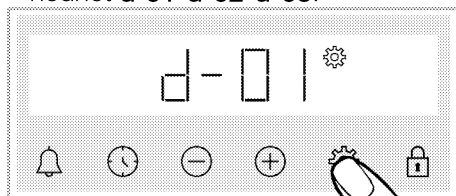
2. Pomocí tlačítek  /  nastavte požadovanou úroveň. (**b-01-b-02-b-03**)





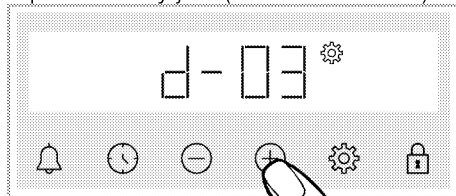
3. Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.


Nastavení jasu displeje

1. Stiskněte klávesu , dokud se na displeji neobjeví symbol  a jedna z hodnot **d-01-d-02-d-03**.





2. Pomocí tlačítek  /  nastavte požadovaný jas. (**d-01-d-02-d-03**)



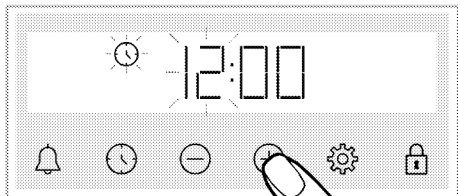
» Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.

Změna denního času

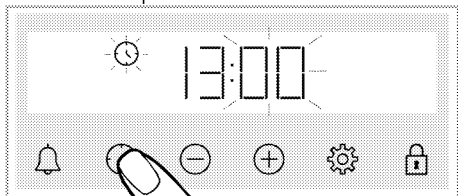
Pokud ve vaší troubě chcete změnit čas, který jste nastavili dříve,

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .

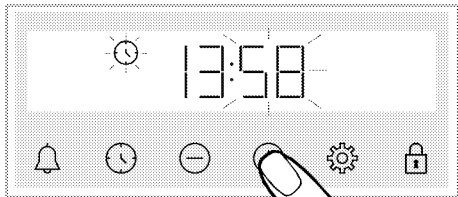
2. Nastavte denní čas stisknutím /.




3. Stisknutím tlačítka  nebo  aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím /.





5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka  nebo .


» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol .

Jak používat sondu na maso


Obecná varování a informace


 Trouba musí být nastavena na určitou provozní funkci a teplotu, aby umožnila fungování sondy na maso.


 Sonda na maso je aktivní během činnosti funkcí, při kterých je neustále zobrazen symbol sondy na maso.


 Pokud jste před použitím sondy na maso nastavili časovač trouby na určitý čas, toto nastavení času se automaticky zruší, když nasadíte sondu na maso.

 Při pečení pomocí sondy na maso nelze použít police nad zásuvkou na sondy na maso.

 Sondu na maso očistěte vlhkým hadříkem a po každém použití ji osušte suchým hadříkem.

 Pokud se v poli Indikátor teploty neobjeví teplota **75 °C**, zkontrolujte, zda je konektor sondy na maso bezpečně zasunutý do zásuvky.

 Pokud se použije sonda na maso bez vložení hrotu snímače do masa, hrot snímače zjistí teplotu uvnitř trouby a ukončí proces pečení při nastavené teplotě. Pokud je však sonda vystavena teplotě více než 250 °C, poškodí se jí snímač.

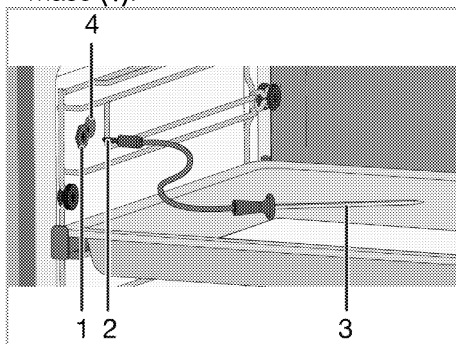
 * Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby jádro (nejchladnější bod) červeného masa mělo teplotu minimálně 63 °C.

* Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje pro jádro (nejchladnější místo) drůbežního masa minimálně 74 °C.

Úroveň pečení	Teplota jádra masa (°C)
Velmi krvavé	55-59

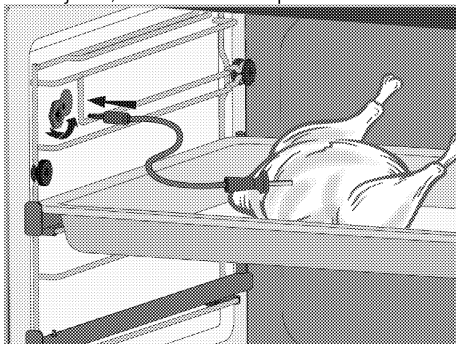
Úroveň pečení	Teplota jádra masa (°C)
Krvavé	60-62
Středně krvavé	63-70
Středně propečené	71-76
Propečené	77-81
Velmi propečené	≥82

- Po odtažení krytu zásuvky (4) na boční stěně trouby zasuněte zástrčku sondy na maso (2) do zásuvky pro sondu na maso (1).



- Zásuvka sondy na maso
- Zástrčka sondy na maso
- Hrot snímače sondy na maso
- Kryt zásuvky sondy na maso

- Hrot senzoru sondy na maso zasuněte do jídla, které budete péct.



- Otočte knoflík volby funkcí na provozní funkci, kterou chcete péct. Sonda na maso nefunguje u všech funkcích, pouze při funkcích, kde symbol sondy

na maso je neustále osvětlené. Ujistěte se, že se při Vámi vybrané funkci zobrazí symbol .

i V případě zvolení funkce, kde není aktivní sonda na maso, na displeji bliká symbol "- - - C".

- Když je zvolena provozní funkce, při níž sonda funguje, zobrazí se symbol a doporučená hodnota teploty pro masovou sondu 75 °C a aktuální teplota čidla masové sondy.

i Doporučená teplota sondy na maso je 75 °C. Pokud chcete, můžete změnit teplotu od 40 do 99 °C.

- Nastavení teploty snímače sondy masa lze změnit pomocí klávesy .

- Regulátorem teploty nastavte vnitřní teplotu trouby, jakou chcete péct.

» Během pečení se sondou na maso se na displeji střídavě v intervalech přibližně 3 sekund zobrazuje skutečná vnitřní teplota jídla, ke kterému je sonda připevněna, a nastavená teplota sondy na maso. Když se objeví nastavená teplota sondy na maso, na displeji se zobrazí třířádková animace.



» Senzor masové sondy automaticky detekuje, že teplota uvnitř masa dosáhne teplotu nastavenou pro masovou sondu, a ukončí vaření, kdy maso uvnitř dosáhne tuto teplotu. Když je sonda na maso vybrána před koncem pečení, trouba pokračuje v činnosti nastavenou funkcí a teplotou.

i Před koncem pečení nebo na konci pečení bude sonda na maso horká z důvodu vnitřní teploty trouby. Při vyjímání sondy na maso vždy noste tepelně odolné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!

- Po dokončení pečení se na displeji zobrazí „End“ a trouba vydá zvukové

varování. Stisknutím libovolného tlačítka zvukovou výstrahu zastavíte.

8. Po dokončení přípravy jídel troubu vypněte otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

 Pokud nevyjmete sondu na maso na konci vaření a otočíte knoflíkem pro výběr funkcí a knoflíkem teploty do polohy vypnuto (horní), bude se na displeji trvale zobrazovat symbol .

6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje tipy na přípravu a pečení jídla.

Kromě toho můžete najít také některé potraviny testované výrobcí a nejhodnější nastavení pro tyto potraviny. Je také uvedeno vhodné nastavení trouby a příslušenství pro tato jídla.

Obecná varování pro vaření v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během vaření nebo po něm se může objevit horká pára. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči. Při otevírání dvířek trouby se držte dále.
- Intenzivní pára, která se vytváří během vaření může v důsledku teplotních rozdílů způsobit kondenzaci vodních kapek na vnitřní a vnější straně trouby a na horních částech zařízení. Toto je normální a fyzický jev.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy z trouby vyjměte příslušenství, které nepoužijete. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zamezit vaření vašeho jídla na správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle vlastního receptu, se můžete orientovat podle podobných jídel uvedených v tabulkách vaření.
- Použitím dodaného příslušenství při vaření získáte nejlepší výkon. Vždy dodržujte varování a informace uvedené výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Nepromastitelný papír, který budete používat při vaření, vystříhnete ve vhodných velikostech pro nádobu, kterou budete vařit. Nepromastitelné

papíry, které přesahují nádobu, mohou představovat riziko popálení a ovlivnit kvalitu vaření. Používejte papír odolný proti mastnotě odpovídající specifikovaném teplotním rozsahu.

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, umístěte jídlo na doporučenou správnou polici. Během vaření neměňte polohu police.

Pečivo a jídlo do trouby

Obecné informace

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, doporučujeme při pečení používat příslušenství k výrobku. Pokud hodláte používat externí nádobu, dávejte přednost tmavému, nelepivému a tepelně odolnému nádobí.
- Pokud se v tabulce pečení doporučuje předehřátí, nezapomeňte vložit jídlo do trouby až po předehřátí.
- Pokud se chystáte péct s nádobím na grilovacím roštu, umístěte nádobí doprostřed grilovacího roštu, ne blízko zadní stěny.
- Všechny suroviny používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a při pokojové teplotě.
- Stav pečení výrobků se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní povrch cukrářských pokrmů nehnědne rovnoměrně.
- Pokud během vaření použijete papír na vaření, může se na spodním povrchu jídla objevit malé zhnědnutí. V takovém případě budete možná muset prodloužit dobu vaření asi o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách pečení jsou stanoveny na základě zkoušek provedených v našich laboratořích.

Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.

- Umístěte jídlo na vhodnou polici doporučenou v tabulce pečení. Spodní police trouby se označuje jako police 1.

Tipy pro pečení sladkého pečiva

- Pokud je sladké pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je sladké pečivo vlhké, použijte malé množství tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část sladkého pečiva spálená, položte jej na spodní polici, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
- Pokud je dobře upečeno uvnitř, ale vnější strana je lepivá, použijte menší množství tekutiny, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Pláty těsta navlhčete polevou sestávající z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného těsta nepřetéká přes plech na pečení.
- Pokud je pečivo na povrchu hnědé, ale vespod není upečené, ujistěte se, že množství polevy, kterou použijete na pečivo, nestéká příliš pod pečivo. Pro rovnoměrně zhnědnutí zkuste polevu rovnoměrně rozprostřít mezi pláty těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a při teplotě odpovídající tabulce pečení. Pokud spodní část ještě není dostatečně upečená, položte pečivo na spodní polici pro další pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláče na plechu	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Koláče ve formě	Jeden plech na pečení	Forma na dort na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	Modely s drátěnými policemi: 150 Modely bez drátěných polic: 140	Modely s drátěnými policemi: 25 ... 35 Modely bez drátěných polic: 30 ... 40
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 38

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Pořadí police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	155	30 ... 40
Koláčky	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
	Jeden plech na pečení	Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	170	25 ... 35
Těstovinové pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200	35 ... 45
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	2	180	30 ... 40
	2 plechy na pečení	1 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	1 – 4	180	35 ... 45
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
	2 plechy na pečení	2 – Standardní plech* 4 – Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem	2 – 4	180	20 ... 30
Celý chléb	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 40
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Jeden plech na pečení	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65
Pizza	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	2	200 ... 220	10 ... 20

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Varný stůl pro Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce

- Po zahájení pečení neměňte teplotu pečení Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce.
- Během pečení neotvírejte dvířka Ekonomický ohřev ventilátorem - provozní funkce. Pokud se dveře neotvírají, vnitřní teplota je optimalizována z důvodu úspory energie a může se lišit od zobrazené.

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Těstovinové pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Bohaté pečivo	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

Maso, ryby a drůbež

Klíčové body při pečení

- Výsledek pečení se zvýší ochucením všech kuřat, krůt a velkých kusů masa před pečením citronovou šťávou a pepřem.
- Pečení vykostěného masa trvá o 15 až 30 minut déle než smažení plátků masa.
- Měli byste počítat s dobou pečení asi 4 až 5 minut na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby pečení nechte maso v troubě asi 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozloží ve smaženém mase a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teplu ve střední nebo spodní úrovni police.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviný	Množství plechů	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/max, v 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1.5 - 2.0 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Pečené kuře (1.8-2 kg)	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/max, v 190	60 ... 80
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/max, v 190	60 ... 80
Krůta (5.5 kg)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/max, v 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
	Jeden plech na pečení	Drátěný gril* Jeden plech položte na spodní policičku	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje přehřívání.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Grilování

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědne, má krásnou kůrku a nevyschne. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování mějte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.

- Umístěte kousky, které chcete grilovat, na drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt tak, abyste jejich rozložením nepřekročili rozměry topného článku.
- Doby pečení uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na tloušťce grilovaných kousků.
- Zasuňte drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt do požadované úrovně v troubě. Pokud grilujete na drátěném roštu, zasuňte do spodní police plech trouby, abyste zachytili olej. Plech trouby, který budete zasouvat, by měl být tak velký, aby pokrýval celou plochu grilování. Tento plech nemusí být součástí výrobku. Za účelem snadného čištění dejte na plech trouby trochu vody.

Grilovací stůl

Potraviny	Přslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližná)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250/max	25 ... 35
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250/max	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bítek - (nakrájený na plátky)	Drátěný gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250/max	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250/max	1 ... 3

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Vaření v páře

Obecné informace

- Vaření v páře lze provádět pouze s funkcemi vaření v páře uvedenými v příručce. Informace o funkcích vaření v páře najdete v části "Provozní funkce trouby".
 - Pokud je v tabulce vaření doporučeno předehřátí, po předehřátí vložte jídlo do trouby. Časy uvedené v době
- zavlažování označují dobu, která uplynula po předehřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení k vaření testovaná výrobcem. Můžete určit množství vody, teplotu, funkci vaření pomocí páry a čas vaření, které nejsou uvedeny v tabulce.
 - Vařte pomocí páry pomocí jediného plechu.

Varný stůl pro parní vaření

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Čas použití vody (min.)**	Čas vaření (min.) (přibližné)	Přibl. hmotnost (v g)
Celý chléb	Standardní plech*	Funkce „3D“	2	200	200	po předehřátí	30 ... 40	820
Pečené kuře (1.8-2 kg)	Drátěný gril* Jeden plech položíte na spodní policičku	Funkce „3D“	2	25 minuty 250/max, v 190	250	25	60 ... 70	2000
Žebrový steak(Jeden kus)	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jehněčí kolínko se zeleninou	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	170	250+250***	po předehřátí	90 ... 110	2000
Kvasnicový domácí vdolečky	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	180	100	po předehřátí	25 ... 35	1200
Tvarohový koláč	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	120	150	před předehřátím	50 ... 60	1450
Kuřecí paličky	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	200	150	po předehřátí	25 ... 35	800
Pečený brambor	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger chléb	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	180	150	po předehřátí	20 ... 30	800
Losos se zeleninou	Standardní plech*	Funkce „3D“	3	180	100	po předehřátí	25 ... 35	500

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Zobrazuje čas, který uplynul po předehřívání.

*** Po polovině doby vaření přidejte dalších 250 ml vody.

Jídlo pro zkoušky

Jídla v této tabulce pečení jsou připravena podle normy EN 60350-1, aby se usnadnilo zkoušení výrobku ve zkušebních ústavech.

Varný stůl pro testovací jídla

Potraviný	Množství plechu	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas vaření (min.) (přibližně)
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2	140	15 ... 25
	2 plechy na pečení	2-Standardní plech* 4-Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem		2 - 4	140
	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Jeden plech na pečení	Standardní plech*	Ohřev ventilátorem	Modely s drátěnými policemi: 3 Modely bez drátěných polic: 2	150	25 ... 35
	2 plechy na pečení	2-Standardní plech* 4-Plech na pečivo*	Ohřev ventilátorem		2 - 4	Modely s drátěnými policemi: 150 Modely bez drátěných polic: 140
Piškotové koláče	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 38
	Jeden plech na pečení	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	2	155	30 ... 40
Jablečný koláč	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 65
	Jeden plech na pečení	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu**	Ohřev ventilátorem	3	170	50 ... 65

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

* 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 vaření (min.) (přibližně)
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250/max	1 ... 3
Fašírka (hovězí) - 12 kousky	Drátěný gril	4	250/max	20 ... 30

Po 1/2 celkového času grilování jídlo otočte.

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

7 Údržba a péče

Všeobecné informace o čištění

⚠ Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákn.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.

- Nerezový nebo Inoxyový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxyový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

Smaltované povrchy

- Po každém použití smaltované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz "Snadné čištění párou")
- U přetrvávajících skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Oblast na pečení trouby musí být pro čištění vychladlá. Čištění horkých povrchů vede k nebezpečí požáru a poškození smaltovaným povrchem.

Katalytické povrchy

- Boční stěny v oblasti vaření mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se v závislosti na modelu.
- Katalytické stěny mají lehký matný a pórovitý povrch. Katalytické stěny trouby se nemají čistit.

- Katalytické povrchy absorbují olej díky své pórovité struktuře a začnou se lesknout, když je povrch nasycený olejem, v takovém případě se doporučuje vyměnit díly.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovláčna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovláčna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovláčna. Zbytky saponátu mohou přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápníku (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

Čištění příslušenství

Pokud není v uživatelské příručce uvedeno jinak, nemyjte příslušenství k výrobku v myčce na nádobí.

Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typů povrchů v troubě.

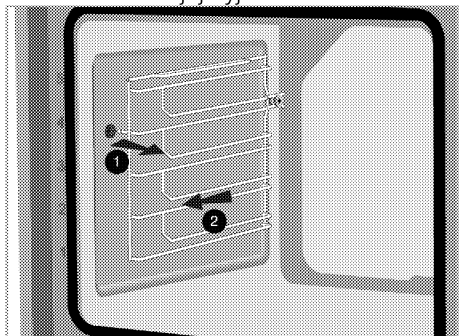
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu. Pokud jsou v troubě katalytické stěny, naleznete informace v části „Katalytické stěny“.

Pokud je váš výrobek modelem s drátěnými rošty, vyjměte před čištěním bočních stěn drátěné rošty. Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ pro typ povrchu boční stěny.

Postup vyjmutí bočních drátěných roštů:

1. Vyjměte přední část drátěného roštu zatažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Vytáhněte drátěný rošt směrem k sobě a zcela jej vyjměte.



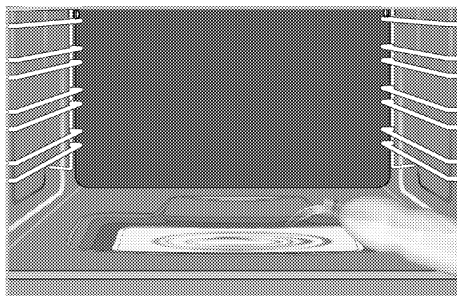
3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

Čištění nádrže s vodou na dně trouby

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

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

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



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

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

Aby se zvýšila účinnost čištění vodního kamene, ke kterému může dojít v nádobách s vodou na dně trouby, po každých 10 použitích kromě výše uvedených kroků odvápnění:

Vyberte provozní funkci, při které je aktivní spodní ohříváč, a nechte troubu běžet 2 až 3 minuty na 100 °C. Poté troubu vypněte a použijte čistič na grily a vnitřek trouby, který se doporučuje na webových stránkách značky vašeho produktu, do nádoby s vodou na dně trouby a nechejte 5 minut odstát. Po 5 minutách otřete vodní bazén na dně trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákna a osušte.

Pyrolytické samočištění



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.

Trouba je vybavena pyrolytickým samočištěním. Trouba je vyhřátá na cca. 420-480 °C a stávající nečistoty se spalují na popel. Může se vyskytnout silný kouř. Zajistěte důkladné větrání. Pyrolýza by měla být použita po cca. každém 10. použití trouby.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z trouby. V modelech s bočními držáky; nezapomeňte vybrat boční držáky.

Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolný proti samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat.

2. Před čistícím cyklem odstraňte nečistoty z vnějších povrchů a vnitřních částí trouby jemným hadříkem.



Nečistěte těsnění dveří.

Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit.

V případě poškození těsnění dvířek trouby je vyměňte za nové, které koupíte u autorizovaného servisu.




Před zahájením pyrolytického samočištění vyčistěte nádržku na vodu. Jelikož vnitřek trouby během čištění dosáhne vysoké teploty, může do ní během této doby vniknout voda, což může způsobit hlasitý zvuk a poškození vnitřního povrchu trouby.

3. Vyberte funkci "Pyrolýza" (samočištění). Na displeji bude blikat **P2:00**.


4. Nastavte knoflík teploty na nejvyšší "**max**" (**maximální**) teplotu.

5. Po spuštění funkce pyrolýzy se **P2:00** neustále rozsvítí a začne odpočítávat. Na displeji se zobrazí čas samočištění. Toto trvání nelze upravit.

6. Když trouba dosáhne určité teploty po spuštění procesu samočištění, na displeji času se objeví symbol  zámku a dvířka trouby nebude možné otevřít. Po ukončení funkce pyrolýzy zůstanou jistý čas uzamčené. netlačte klikou silně na zámek dveří, dokud symbol zámku nezmizí.

7. Po dokončení procesu čištění se na obrazovce zobrazí "**End**".

8. Po zobrazení "**End**" ukončete proces nastavením tlačítek funkcí a teploty do polohy 0 (OFF).

9. Jakmile symbol  na displeji zmizí, odstraňte usazeniny pudy octovou vodou.

10. Stisknutím libovolné klávesy ztišíte zvukový alarm.



Po dokončení funkce pyrolýzy bude zámek dveří aktivní, dokud trouba nevychladne na vhodnou teplotu. Chcete-li během tohoto procesu něco upéct, zobrazí se "**H**" a pečení nebude povoleno.

Čištění dvířek trouby



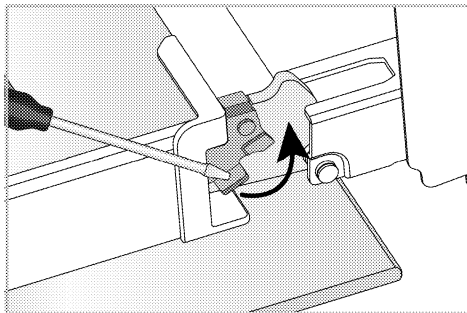
K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistěte pomocí prostředku

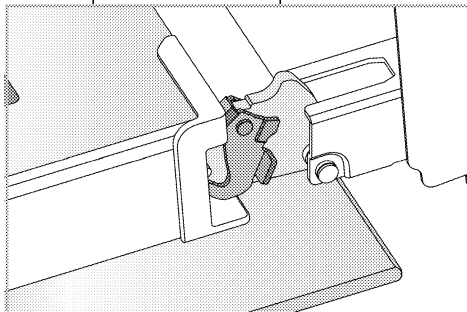
na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

Vyjmutí dvířek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete přichytky v objímce závěsu předních dvířek vpravo a vlevo zatlačením dolů, jak je znázorněno na obrázku.

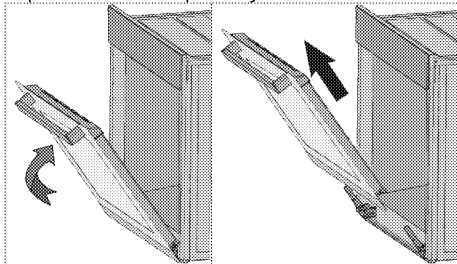


Zámek pantu - zavřená poloha



Zámek pantu - otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



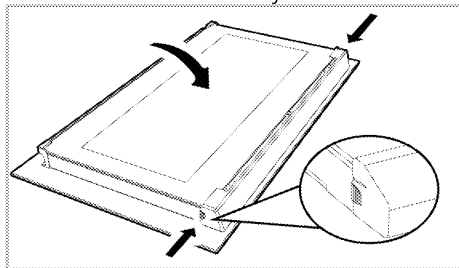
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

i Při opětovném nasazení dvířek je nutné postupovat v opačném pořadí. Při nasazení dvířek nezapomeňte zavřít přichytky na objímce závěsu.

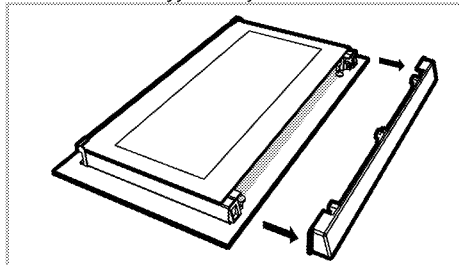
Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

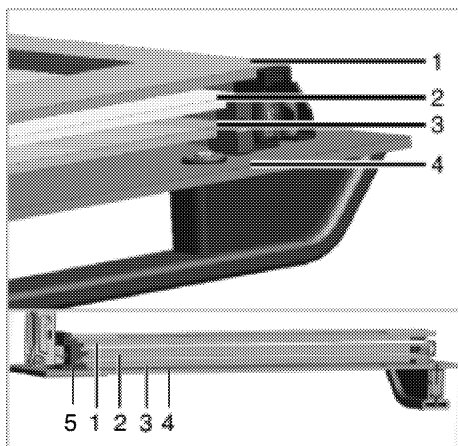
1. Otevřete dvířka trouby.



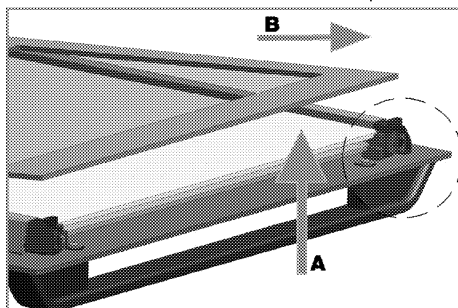
2. Táhněte součást z plastu připevněnou k horní části předních dvířek směrem k sobě se současným stisknutím tlakových bodů na obou stranách součásti a vyjměte ji.



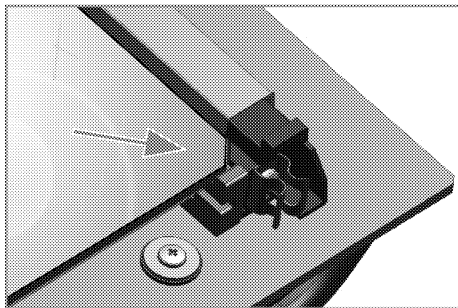
3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



- 1 Zcela vnitřní sklo
- 2 Druhé vnitřní sklo
- 3 Třetí vnitřní sklo
- 4 Vnější sklo
- 5 Plastová štěrбина ve skle – spodní



4. Opakujte stejný postup při vyjmutí druhého a třetího skla.



Prvním krokem přeskupení dvířek je výměna druhého a třetího skla (2, 3). Jak je znázorněno na obrázku, umístěte zkosenou hranu skla tak, aby

odpovídala zkosené hraně plastové štěrbině.

Pořadí upevnění druhého a třetího vnitřního skla není důležité, protože jsou zaměnitelná.

Při připevňování zcela vnitřního skla (1) věnujte pozornost umístění potříštěné strany skla na druhé vnitřní sklo.

Je důležité umístit spodní rohy všech vnitřních skel tak, aby odpovídaly spodním plastovým štěrbinám (5).

Tlačte součást z plastu směrem k rámu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

i Po vyčištění je nutné všechna skla znovu sestavit.

Čištění světla trouby

Pokud dojde ke znečištění skleněných dvířek světla v oblasti pečení, vyčistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. V případě poruchy žárovky světla trouby je můžete vyměnit následujícím postupem.

Výměna žárovky světla trouby

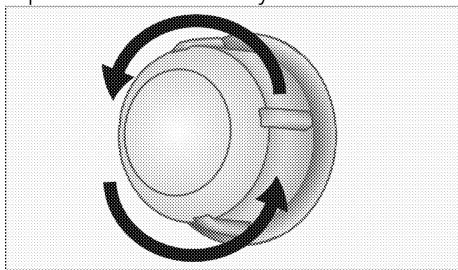
⚠ Obecná varování

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamps do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.

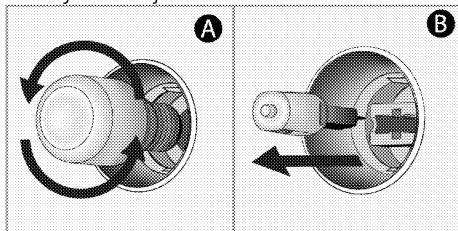
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte skleněný kryt jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.



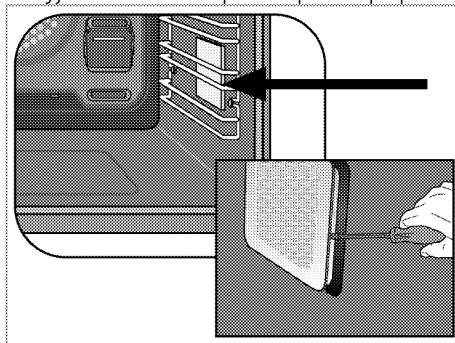
3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



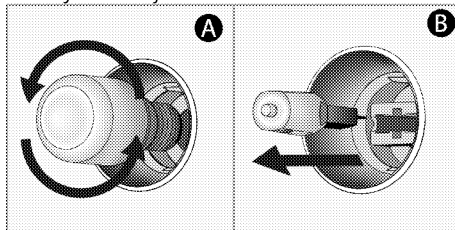
4. Nasadte zpět skleněný kryt.

Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte drátěné police podle popisu.



3. Pomocí šroubováku zvedněte ochranný skleněný kryt žárovky.
4. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



5. Nasadte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

Z trouby při používání uniká pára.

- Je normální, že během používání uniká pára. >>> *Nejedná se o závadu.*

Během pečení se objevují kapky vody.

- Pára, která vzniká během pečení, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na chladné povrchy výrobku. >>> *Nejedná se o závadu.*

Při ohřevu a ochlazování trouba vydává kovové zvuky.

- Při ohřevu se mohou kovové části roztahovat a způsobit zvuky. >>> *Nejedná se o závadu.*

Výrobek nefunguje.

- Síťová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proveďte jeho deaktivaci.*

Světlo trouby nefunguje.

- Žárovka světla trouby je vadná. >>> *Vyměňte žárovku světla trouby.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

Trouba nehřeje.

- Není nastavena na určitou funkci pečení a/nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení a/nebo teplotu.*
- U modelů vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte časovač.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Dveře trouby mohou být otevřeny. >>> *Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřené. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než cca. 5 minut, nastavení doby vaření se zruší, ohřivače nebudou fungovat a lampa trouby se nerozsvítí.*

(U modelů s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo předtím k výpadku napájení. >>> *Nastavte časovač / vypněte výrobek a znovu jej zapněte.*

Chybové kódy/důvody a možná řešení

Chybové kódy	Důvody chyby	Možné řešení
Er 5	Chyba komunikace sondy na maso	Požádejte autorizovaný servis o opětovné vaření pomocí sondy na maso. Abyste mohli vařit bez sondy na maso, vyjměte sondu na maso a otočte knoflík pro výběr funkcí do polohy vypnuto (0).
Er 1 - Er 7	Chyby v komunikaci	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 8 - Er 27	Chyby senzoru	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 28 - Er 31	Chyby sondy na maso	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 32 - Er 41	Chyby ohřevu trouby	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 42 - Er 58	Chyby součástí trouby	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 59 - Er 64	Chyby dveří trouby	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 65 - Er 71	Chyby související s párou (v troubách s funkcí páry)	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 72 - Er 80	Chyby hardwaru	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 81 - Er 85	Bezpečnostní chyby trouby	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 86 - Er 88	Chyby připojení k internetu (v troubách s funkcí Homewhiz)	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 89 - Er 92	Chyby mikrovln (v troubách s mikrovlnnou funkcí)	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.
Er 93 - Er 99	Chyby elektronické desky a časovače	Pro odstranění chyby kontaktujte autorizovaný servis.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
Opravní list slouží k prokázání 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 vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz
O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat Zákaznické centrum Beko 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 reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO 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.

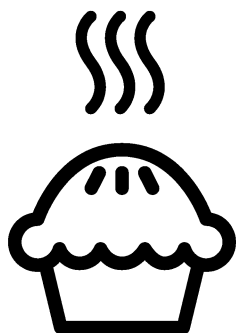
Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- 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 opotřebením 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.



Vgrajena pečica

Navodila za uporabo



SL

Spoštovani kupec,

Pred uporabo izdelka preberite ta priročnik.

Beko Hvala, ker ste izbrali ta izdelek. Upamo, da vam bo ta aparat, izdelan z visoko kakovostjo in moderno tehnologijo, nudil najboljšo učinkovitost. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso ostalo priloženo dokumentacijo ter shranite dokumentacijo za kasnejšo uporabo. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila. Upoštevajte vsa navodila, informacije in opozorila, ki jih vsebuje uporabniški priročnik.

Upoštevajte vsa opozorila in opozorila v uporabniškem priročniku. Na ta način boste zaščitili sebe in izdelek pred morebitnimi nevarnostmi.

Shranite uporabniški priročnik. Če izdelek izročite nekemu drugemu, priložite tudi navodila.

Uporabniški priročnik uporablja naslednje simbole:



Nevarnost, ki lahko privede do poškodb ali celo smrti.

OPOMBA Nevarnost, ki lahko privede do stvarne škode na izdelku ali okoljske škode.



Nevarnost, ki lahko privede do opeklin zaradi stika z vročimi površinami.



Pomembne informacije in koristni nasveti za uporabo.



Preberite uporabniški priročnik.



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

1 Varnostna navodila	4	4 Pri prvi uporabi	21
Namen uporabe	4	Nastavitev pri prvi uporabi	21
Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali	4	Prvo čiščenje.....	21
Varnost pri uporabi elektrike.....	5	5 Uporaba pečice	23
Varnost pri transportu.....	6	Splošne informacije o uporabi pečice	23
Varnost pri namestitvi	7	Uporaba upravljalne plošče pečice.....	23
Varnost pri uporabi.....	7	Uporaba parne funkcije	26
Opozorila glede temperature	8	Nastavitve	27
Uporaba dodatkov	8	Kako uporabiti sondo za meso	29
Varnost pri peki	8	6 Splošne informacije o peki	31
Parni sistem.....	9	Splošna opozorila glede peke.....	31
Varnost pri vzdrževanju in čiščenju.....	10	Pekovski izdelki in pečene jedi	31
Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza).....	11	Meso, ribe in perutnina.....	34
2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja	12	Žar35	
Uredba glede odpadkov	12	Kuhanje s pomočjo pare	36
Skladnost z direktivo OEEQ in odstranjevanjem odpadnih izdelkov	12	Jedi za preizkus	37
Odstranjevanje embalaže	12	7 Vzdrževanje in čiščenje	38
Priporočila za varčevanje z energijo.....	12	Splošne informacije o čiščenju	38
3 Vaša naprava	13	Čiščenje dodatkov in pripomočkov	39
Predstavitev izdelka.....	13	Čiščenje upravljalne plošče.....	39
Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba	14	Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko).....	39
Upravljanje pečice.....	14	Samodejno čiščenje s pirolizo.....	41
Funkcije delovanja pečice	15	Čiščenje vratc pečice.....	41
Dodatki k napravi	16	Demontaža notranjega stekla vratc pečice	42
Uporaba dodatkov k napravi	17	Čiščenje luči v pečici.....	43
Tehnični podatki.....	20	8 Odpravljanje težav	45

1 Varnostna navodila

- Ta razdelek vsebuje varnostna navodila, ki vas varujejo pred nevarnostjo nastanka telesnih poškodb in materialne škode.
- Če napravo predate drugi osebi ali če kupite rabljeno napravo, morajo biti napravi priloženi uporabniški priročnik, nalepke na napravi, druga pomembna dokumentacija in pribor.
- Naše podjetje ne bo odgovorno za morebitno škodo, ki lahko nastane kot posledica neupoštevanja teh navodil.
- Neupoštevanje teh navodil povzroči prenehanje garancije.
- ⚠ Namestitev in popravila naj vedno izvaja proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik.
- ⚠ Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor.
- ⚠ Ne izvajajte popravil ali zamenjave nobenega dela aparata, razen če je to izrecno navedeno v navodilih za uporabo.
- ⚠ Ne izvajajte tehničnih sprememb aparata.

⚠ Namen uporabe

- Ta aparat je namenjen za domačo uporabo. Ni primeren za komercialno uporabo.
- Te naprave ne uporabljajte v vrtovih, na balkonih ali drugih okoljih na prostem. Naprava je namenjena uporabi v kuhinjskih prostorih gospodinjstev in osebja v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih.
- **OPOZORILO:** Ta naprava se sme uporabljati le za kuhanje. Uporaba v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov, ni dovoljena.
- Pečica se lahko uporablja za odmrzovanje, peko, cvrtje in pečenje na žaru.
- Ta naprava se ne sme uporabljati za ogrevanje, segrevanje krožnikov, obešanje brisač na ročaj ali sušenje perila.

⚠ Varnost otrok, ranljivih oseb in domačih živali

- Napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi

- sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom oziroma so dobili navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, razen če so pod nadzorom odrasle osebe.
 - Te naprave naj ne uporabljajo osebe (tudi otroci) z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi, razen če so pod nadzorom ali pa so jim bili dani napotki glede varne uporabe.
 - Otroci naj bodo pod nadzorom, da se z napravo ne bi igrali.
 - Električni aparati so nevarni za otroke in domače živali. Otroci in domače živali se z napravo ne smejo igrati, plezati nanjo ali vstopati vanjo.
 - Na aparat ne postavljajte predmetov, ki jih lahko dosežejo otroci.
 - **OPOZORILO:** Med uporabo so površine, dosegljive na dotik, lahko vroče. Otroci naj se ne zadržujejo v bližini naprave.

- Embalažo hranite izven dosega otrok. Obstaja nevarnost poškodb in zadužitve.
- Ko so vratca odprta, ne postavljajte težkih predmetov nanje in ne dovolite otrokom, da sedijo na njih. Pečica se lahko prevrne ali pa se poškodujejo tečaji.
- Preden napravo zavržete, zaradi varnosti otrok odklopite vtič in poskrbite, da naprava ne bo več delovala.



Varnost pri uporabi elektrike

- Napravo priključite v ozemljeno vtičnico, zaščiteno z varovalko z vrednostjo, ki je navedena na tipski nalepki. Ozemljitev naj izvede kvalificirani električar. Naprave ne uporabljajte brez ozemljitve v skladu z lokalnimi/nacionalnimi predpisi.
- Vtič ali električni priključek naprave mora biti na dobro dostopnem mestu (kjer ne bo učinka vročine iz pečice). Če to ni mogoče, mora biti v električno inštalacijo vgrajen odklopnik (varovalka, stikalo ipd.) za izklop naprave v

skladu s predpisi za električno napeljavo.

Odklopnik mora prekiniti vse pole od omrežja.

- Med nameščanjem, popravili ali prenašanjem naprava ne sme biti priključena na električno omrežje.
- Naprave ne priključujte v razrahljano, demontirano, polomljeno, umazano, mastno vtičnico ali vtičnico, ki lahko pride v stik z vodo (npr. če voda kaplja z delovne površine).
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi rokami! Ko izvlečete vtič iz vtičnice, vedno primite za vtič in ne za kabel.
- Vtič mora biti trdno vstavljen v vtičnico, da ne pride do iskrenja.
- Vtič priklopite v vtičnico, ki ima enako napetost in frekvenco, kot je navedeno na tipski ploščici.
- Električni kabel ne sme biti stisnjen pod aparatom ali med aparatom in steno. Na kabel ne postavljajte težkih predmetov. Kabla ne prepogibajte, stiskajte in naj ne bo v stiku z vročimi površinami.

- Med uporabo se hrbtna stran pečice močno segreje. Kabel se ne sme dotikati hrbtne površine, saj se lahko poškoduje.
- Kabel se ne sme zagostiti med vratci pečice in ne sme biti napeljan prek vročih površin. Če se izolacija kabla stali, lahko pride do kratkega stika in celo požara.
- Uporabljajte samo originalen kabel. Ne uporabljajte poškodovanih kablov in kabelskih podaljškov.
- Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servis ali oseba, ki jo določi uvoznik, da se preprečijo morebitne nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo žarnice v pečic odklopite napravo od električnega napajanja, da preprečite nevarnost električnega udara. Odklopite napravo ali izključite varovalko.



Varnost pri transportu

- Pred transportiranjem aparata ga odklopite od električnega omrežja.

- Izdelek je težak, zato naj ga prenašata najmanj dve osebi.
- Za prenašanje ali premikanje aparata ne uporabljajte vrat in/ali ročaja.
- Med prenašanjem ne postavljajte drugih predmetov na aparat in prenašajte aparat v pokončni legi. Aparata ne prenašajte, če je v njem še voda. Prenašate ga lahko le, ko ste izpustili vso vodo.
- Pred prenašanjem aparata ga ovijte s penasto folijo ali debelejšo lepenko ter ga ovijte z lepilnim trakom. Aparat tesno ovijte z lepilnim trakom, da zaščitite premične dele aparata pred poškodbami.
- Vse dele aparata pregledjte glede poškodb, nastalih med transportom.

Varnost pri namestitvi

- Pred namestitvijo aparata preverite, ali je nepoškodovan. Če je aparat poškodovan, ga ne nameščajte.
- Aparata ne postavljajte poleg virov toplote (radiatorjev, peči itd.).

- Vse odprtine za prezračevanje morajo ostati odprte.
- Aparat ne sme biti nameščen za okrasnimi vrati, saj se lahko v nasprotnem pregreje.

Varnost pri uporabi

- Po vsaki uporabi izključite napravo.
- Če naprave dalj časa ne boste uporabljali, izvlecite vtič iz vtičnice ali odstranite varovalko iz podnožja.
- Ne uporabljajte okvarjene ali poškodovane naprave. V primeru okvare ali poškodbe naprave odklopite električne in plinske povezave in pokličite pooblaščen servis.
- Če so steklena vratca odstranjena ali zlomljena, naprave ne uporabljajte.
- Ne stopajte na napravo z namenom, da bi dosegli višje postavljene predmete.
- Naprave ne uporabljajte v primerih neprisebnosti, npr. pod vplivom alkohola in mamil.
- V kuhinji ne hranite vnetljivih snovi, saj lahko pride do požara. V kuhinji ne shranjujte vnetljivih snovi.

- Ročaj pečice ni sušilnik za brisače. Pri uporabi naprave na ročaj ne obešajte brisač, rokavic in podobnih tekstilnih izdelkov.
- Tečajji vratc naprave se premikajo in pritrdijo vratca v odprtem in zaprtem položaju. Pri odpiranju in zapiranju vratc ne segajte v področje tečajev.

Opozorila glede temperature

- **OPOZORILO:** Med delovanjem aparata so izpostavljeni deli vroči. Ne dotikajte se aparata in grelcev. Otroci, mlajši od 8 let, naj se ne zadržujejo ob aparatu brez prisotnosti odrasle osebe.
- V bližini naprave ne shranjujte vnetljivih ali eksplozivnih snovi, saj so površine aparata med delovanjem vroče.
- Ker se pri odpiranju vratc sprošča vroča para, se držite stran. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči.
- Aparat je med uporabo lahko vroč. Ne dotikajte se vročih delov, delov v notranjosti pečice, grelcev itd.
- Ko postavljate hrano v pečico ali odstranjujete hrano iz

pečice, vedno uporabljajte na toploto odporne rokavice.

Uporaba dodatkov

- Pomembno je, da žično rešetko in pekače pravilno postavite na police. Za podrobne informacije glejte razdelek Uporaba dodatkov.
- Dodatki lahko med zapiranjem vratc poškodujejo steklena vratca. Dodatke vedno potisnite v pečico do konca.
- Uporabite samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.

Varnost pri peki

- Bodite previdni pri uporabi alkohola v jedeh. Alkohol pri višjih temperaturah izhlapeva in se ob stiku z vročimi površinami lahko vname.
- V kuhinji ne hranite ostankov hrane, rabljenega olja itd., saj lahko pride do požara. Pred peko odstranite vso grobo umazanijo.
- Nevarnost zastrupitve s hrano Ne hranite v pečici več kot eno uro pred in po peki. V nasprotnem lahko pride do zastrupitve s hrano ali bolezni.

- Ne segrevajte zaprtih konzerv in steklenih kozarcev. Ustvarjeni tlak lahko povzroči, da posoda eksplodira.
- Položite papir za peko v posodo ali v dodatek k pečici (pekač, žična rešetka itd.) z naloženimi jedmi v pečico. Odrežite odvečni papir za peko, ki visi čez robove pekača ali posode, da se ne more dotikati sten pečice in grelcev. Ne uporabljajte papirja za peko, če pečete pri višji temperaturi, kot je predpisana najvišja temperatura papirja za peko. Papirja za peko nikoli ne polagajte na dno pečice.
- Ne polagajte pekačev, krožnikov ali aluminijaste folije neposredno na dno pečice. Nakopičena toplota lahko poškoduje dno pečice.
- Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za

žaru. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.



Parni sistem

- Pri peki s pomočjo pare bo pri odpiranju vratc pečice uhajala para, ki lahko povzroči opekline. Pri odpiranju vratc bodite zelo previdni.
- Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabljajte samo za ta namen pripravljeno vodo. Namesto vode ne uporabljajte vnetljivih tekočin ali tekočin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.
- Če po peki s pomočjo pare vlaga ostane v pečici, lahko povzroči korozijo. Po peki se naj pečica posuši. V pečici ne shranjujte mokre hrane za dalj časa.
- Med peko ne uporabljajte pripomočkov, ki bi zaradi pare lahko začeli rjaveti.
- Pri vstavljanju posode za vodo, pazite, da vode ne polijete po pečici in drugih delih.
- Bodite previdni pri odvzemanju jedi iz pečice po peki s pomočjo pare.

Pripomočki lahko vsebujejo vročo tekočino.

- Pri peki s pomočjo pare dodajte toliko vode, kot to predpisuje tabela za peko.



Varnost pri vzdrževanju in čiščenju

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Naprave ne čistite z razprševanjem ali polivanjem vode nanj. Obstaja nevarnost električnega udara!
- Naprave ne čistite s parnimi čistilniki, saj lahko to povzroči električni udar.
- Za čiščenje sprednjega oz. zgornjega stekla vratc pečice (če obstaja) ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil. Ti materiali lahko na steklu pustijo praske in razpoke.
- Pri vsaki peki s pomočjo pare je treba preostalo vodo v posodi izpustiti in očistiti posodo za vodo. Če preostalo vodo v komori uporabite pri naslednji peki, lahko to privede do higienskih težav.

- Posode za vodo ne pomivajte v pomivalnem stroju. Posodo za vodo obrišite s čisto, vlažno krpo, jo obrišite še s suho krpo in jo shranite suho. Posode za vodo nikoli ne dajajte v pečico prazne.
- Da odstranite vodni kamen v posodi za vodo, vanj nalijte 200 ml vode in eno čajno žličko limonske kisline ter pustite delovati 1 uro. Nato izperite z veliko vode in posušite. Ta postopek je priporočljivo izvajati po vsakih 4 do 5 uporabah.
- Za čiščenje posode za vodo na dnu pečice ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kisline ali kloride. Vodnega kamna, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice, ne čistite s strganjem. Lahko poškodujete dno izdelka.
- Če želite odstraniti vodni kamen, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice po postopku peke s pomočjo pare ali parnega čiščenja, vlijte 350 ml belega kisa (kislost kisa ne sme presegati 6 %) v posodo za vodo na dnu pečice pri sobni temperaturi po vsakih 2 ali 3 zgoraj navedenih postopkih in

počakajte 30 minut. Po 30 minutah očistite to območje z mehko vlažno krpo in ga posušite s suho krpo.

- Na dnu pečice se lahko pojavijo madeži zaradi vodnega kamna, odvisno od pogostosti peke s pomočjo pare in parnega čiščenja ter trdote uporabljene vode.



Samodejno čiščenje pri visoki temperaturi (piroliza)

- Med samodejnim čiščenjem so površine pečice bolj vroče kot običajno. Otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu.
- Vroče površine lahko povzročijo opekline! Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte aparata in otroci naj se ne zadržujejo ob aparatu. Pred

odstranjevanjem ostankov počakajte najmanj 30 minut.

- Med samodejnim čiščenjem nastaja dim zaradi zgorevanja ostankov hrane. Med čiščenjem naj bo kuhinja dobro prezračena.
- Pred pričetkom čiščenja očistite zunanje površine pečice in ostanke hrane v pečici s krpo, namočeno z milnico. Iz pečice odstranite ves pribor in vse dodatke. Če uporabljate pribor in dodatke, odporne na pirolizo (odporne na visoko temperaturo pri samodejnem čiščenju), jih lahko pustite v pečici.
- Če je na vaši pečici kuhalna plošča, kuhalne plošče ne uporabljajte med samočiščenjem.

2 Navodila v zvezi z varovanjem okolja

Uredba glede odpadkov Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0).

Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

Ustrezno odstranjevanje uporabljenega aparata pomaga preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.

Skladnost z direktivo RoHS:

Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjevanje embalaže

- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za

odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

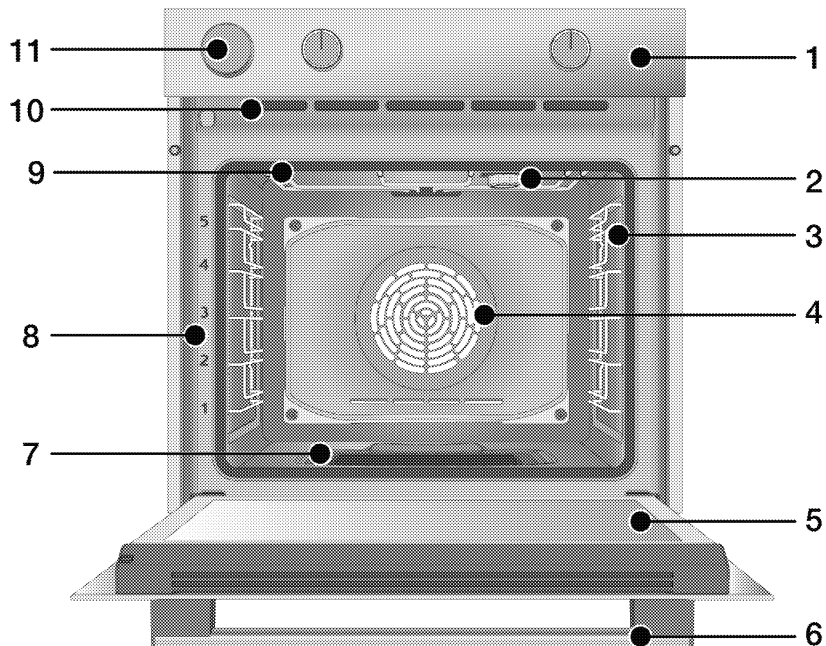
Priporočila za varčevanje z energijo

Naslednji predlogi vam bodo v pomoč pri uporabi izdelka na ekološki in energijsko učinkovit način.

- Zamrznjeno hrano pred peko odmrznite.
- V pečici uporabljajte temno ali emajlirano posodo, ki bolje prevaja toploto.
- 5 do 10 minut pred koncem peke izključite aparat. Lahko prihranite do 20 % električne energije, če uporabite preostalo toploto.
- Če recept ali uporabniški priročnik svetujeta predgrevanje, to vedno upoštevajte. Med peko ne odpirajte vrat pečice prepogosto.
- Pri peki v načinu »Grelec ventilatorja Eko« ne odpirajte vrat pečice. Če vrata ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo v načinu delovanja »Grelec ventilatorja Eko« in ta temperatura se lahko razlikuje od temperature, prikazane na zaslonu.
- Poskušajte pripravljati več jedi hkrati v pečici. Hkrati lahko pečete tako, da na rešetko postavite dve posodi. Lahko tudi pečete dve jedi drugo za drugo, s tem boste prihranili energijo, ker bo pečica še vroča.

3 Vaša naprava

Predstavitev izdelka



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Lučka*
- 3 Žične police**
- 4 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo)
- 5 Vratca
- 6 Ročaj
- 7 Vodna kad za pripravo jedi s paro
- 8 Položaji polic
- 9 Zgornji grelnik
- 10 Luknjice ventilatorja
- 11 Posoda za vodo

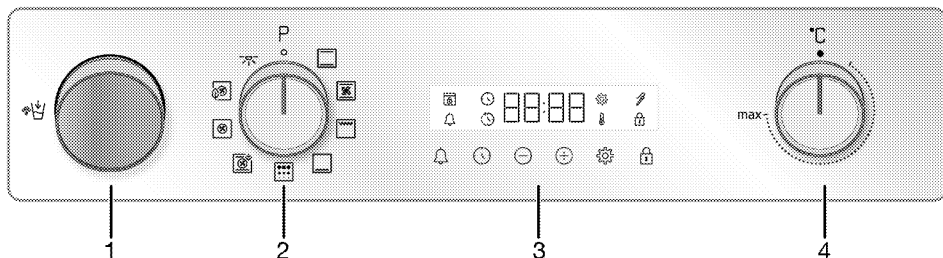
* Odvisno od modela. Vaš aparat morda nima lučke, ali pa se tip in mesto lučke razlikujeta od slike.

** Odvisno od modela. Vaš aparat je morda brez žičnih polic. Na sliki so prikazane žične police kot primer.

Uvod v upravljalno ploščo naprave in njena uporaba

Ta razdelek vsebuje opis upravljalne plošče in osnovne načine njene uporabe. V odvisnosti od tipa naprave se nekatere slike lahko razlikujejo od dejanskega izdelka.

Upravljanje pečice



- 1 Posoda za vodo
- 2 Gumb za izbiro funkcije
- 3 Časovnik
- 4 Gumb za nastavitev temperature

Pri nekaterih modelih so upravljalni gumbi spuščeni v upravljalno ploščo in se prikažejo iz upravljalne plošče, ko pritisnete na tipko. Pri teh modelih najprej pritisnite na ustrezno tipko, da boste lahko upravljali pečico. Ko izvedete nastavitve, znova pritisnite na tipko, da se gumbi umaknejo.

Gumb za izbiro funkcije

Z gumbom za izbiro funkcije izberete način delovanja pečice (funkcijo). Za izbiro funkcije zavrtite gumb v levo ali desno od ničelnega položaja (navzgor).

Gumb za nastavitev temperature

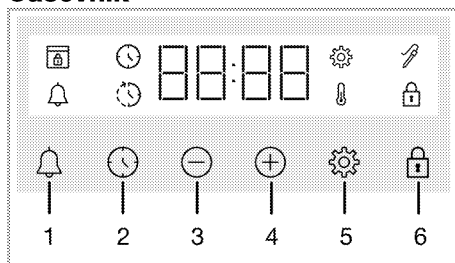
Z gumbom za nastavitev temperature lahko nastavite temperaturo. Za izbiro temperature zavrtite gumb v smeri urinega kazalca od ničelnega položaja (navzgor).

Indikator temperature

Temperatura v notranjosti pečice je prikazana na zaslonu programske ure. Pečica se segreva, dokler ne doseže nastavljene temperature. Nato ohranja to temperaturo in prikaz gretja s 3 vrsticami na desni utripa. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno vrednost, se ta









prikaz spremeni in poleg vrednosti temperature je prikazan simbol »C«.

Časovnik



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavitev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitve
- 6 Tipka za zaklepanje




Simbol na zaslonu

-  : Simbol za čas peke
-  : Simbol za konec časa peke*
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za sondo za meso*
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo
-  : Simbol za nastavitve
-  : Simbol za zaklepanje vrat*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Funkcije delovanja pečice

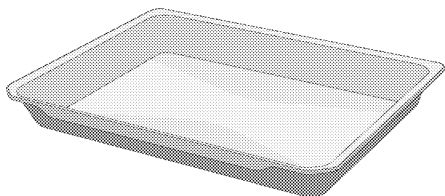
V tabeli funkcij pečice najdete načine uporabe, ki jih lahko uporabite pri vaši pečici, in najvišje in najnižje temperature, ki jih lahko proizvede vaša pečica. Vsi tukaj prikazani načini delovanja morda ne veljajo za vaš aparat.

Simbol funkcije	Opis funkcije	Temperaturno območje (°C)	Opis in uporaba
	Lučka v pečici	-	V pečici ne deluje noben grelec. Samo lučka v pečici sveti.
	Zgornji in spodnji grelec	40-280	Hrana se hkrati segreva od spodaj in od zgoraj. Primerno za torte in obare v modelih za torte ali piškote in pecivo. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Spodnji grelec	40-220	Vključen je samo spodnji grelec. Primerno in hrano, ki se jo zapeče po vrhu.
	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segrevata zgornji in spodnji grelec, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Peka se izvaja v samo enem pekaču.
	Grelec ventilatorja	40-280	Vroč zrak, ki ga segreva grelec ventilatorja, se s pomočjo ventilatorja enakomerno porazdeli po vsej pečici. Primerno za peko z več pekači na policah na različnih višinah.
	Grelec ventilatorja Eko	160-220	Da bi prihranili energijo, uporabite to funkcijo namesto "Grelec ventilatorja" v območju 160-220 °C. Vendar pa bo čas peke malce daljši.
	Funkcija »3d«	40-280	Delujejo zgornji grelec, spodnji grelec in grelec ventilatorja. Vsi deli hrane se segrevajo hitro in enakomerno. Peka se izvaja v samo enem pekaču. Tudi ta funkcija se mora uporabljati pri pripravi jedi s pomočjo pare.
	Poln žar	40-280	Deluje večji žar grelec na zgornji površini pečice. Primerno za peko na žaru večjih količin hrane.
	Piroliza	-	Uporablja se za samodejno čiščenje pečice pri visoki temperaturi. Preberite navodila za to funkcijo v razdelku za vzdrževanje in čiščenje.

Dodatki k napravi

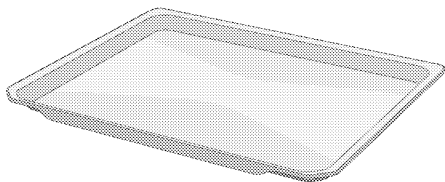
Vaša naprava ima lahko različne dodatke. V tem razdelku bodo opisani dodatki in njihova pravilna uporaba. Obseg dodatkov je odvisen od modela naprave. Vsi dodatki, opisani v tem uporabniškem priročniku, morda za vašo napravo niso na voljo.

OPOMBA : Zaradi temperature se pekači lahko v napravi zvijejo. Vendar pa to ne vpliva na njihovo uporabo. Ko se pekač ohladi, se vrne v osnovno obliko.



Globoki pekač

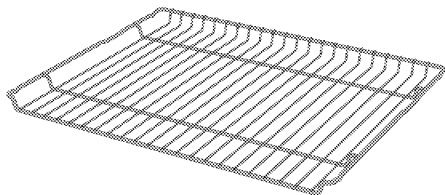
Uporablja se za pecivo, peko večjih kosov, sočno hrano ali za prestrezanje maščobe pri peki na žaru.



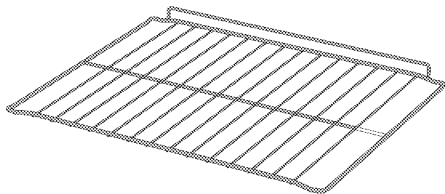
Pekač za pecivo

Uporablja se za pecivo, kot so keksi in kolački.

Modeli z žičnimi policami:

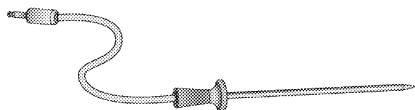


Modeli brez žičnih polic:



Žična rešetka

Uporablja se za peko ali postavljanje posode za peko ali kuhanje na želeno višino rešetke.



Sonda za meso

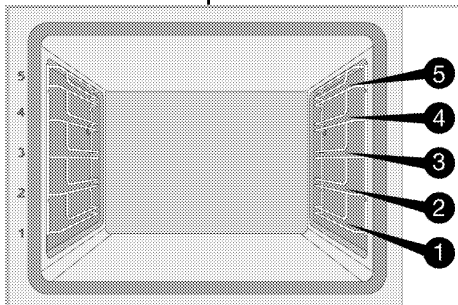
Pri pripravi mesnih jedi se tanek dolgi konec natakne na meso, drugi konec pa se vtakne v podnožje na stranski steni.

Uporaba dodatkov k napravi

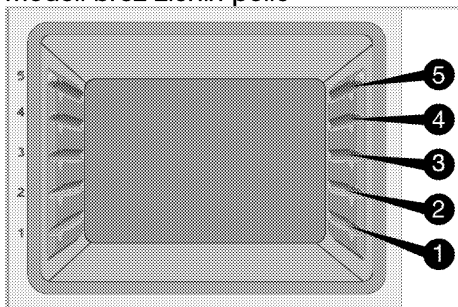
Police za pekače

V pečici lahko postavite police na 5 različnih viščin. Oznake polic lahko vidite tudi po številkah na sprednjem okviru pečice.

Modeli z žičnimi policami



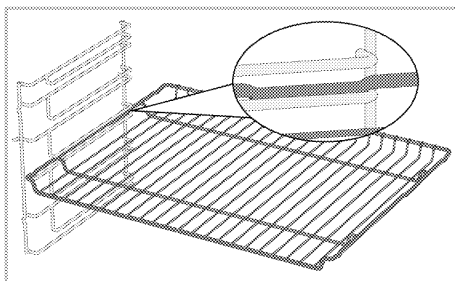
Modeli brez žičnih polic



Postavitev žične rešetke na police

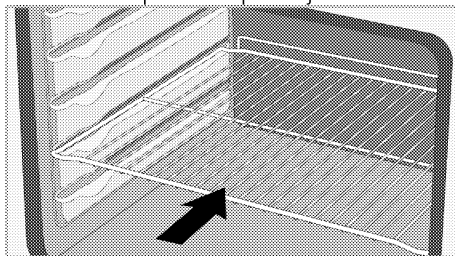
Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj. Rešetka mora biti pritrjena z zaustavjalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Modeli brez žičnih polic:

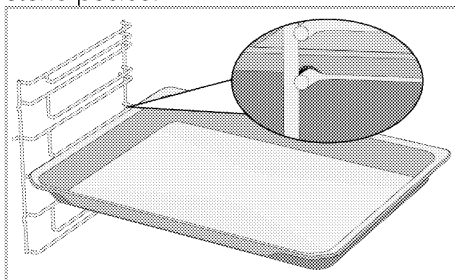
Pomembno je, da rešetko pravilno namestite v pečico. Pri vstavljanju rešetke pazite na njeno orientacijo. Ko postavljate rešetko na želeno polico, mora biti odprti del spredaj.



Postavitev pekača na police

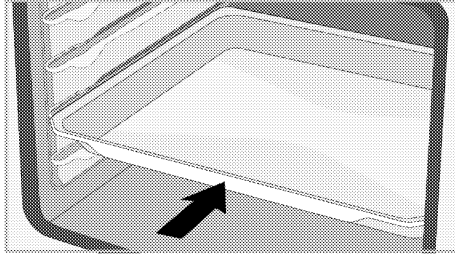
Modeli z žičnimi policami:

Pomembno je, da pekač pravilno položite v pečico. Ko postavljate pekač na želeno polico, mora biti del z ročajem spredaj. Pekač mora biti pritrjen z zaustavjalom na žično polico. Ne sme se premakniti čez zaustavljalo in priti v stik s hrbtno steno pečice.



Modeli brez žičnih polic:

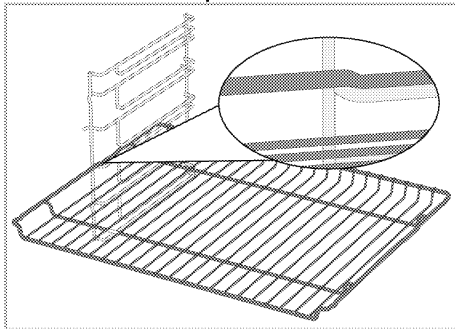
Pomembno je, da pekač pravilno položite na stransko polico. Pri vstavljanju pekača pazite na njegovo orientacijo. Ko postavljate pekač na zeleno polico, mora biti del z ročajem spredaj.



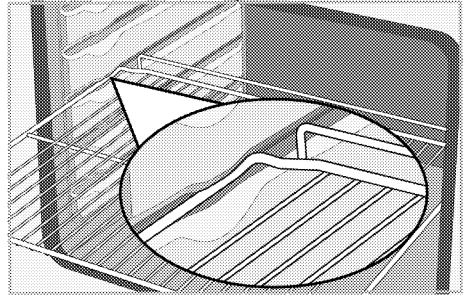
Delovanje zaustavljala žične rešetke

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi žična rešetka zdrsnila z žične police. S to funkcijo je odzemanje jedi iz pečice lažje in varnejše. Ko odstranjujete žično rešetko, jo potegnite naprej, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalno.

Modeli z žičnimi policami

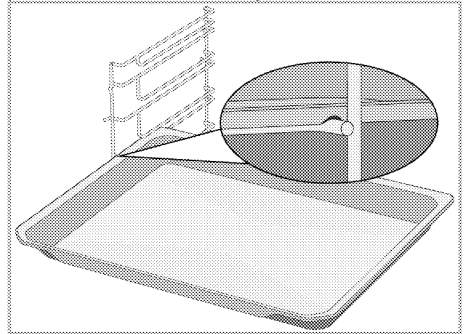


Modeli brez žičnih polic



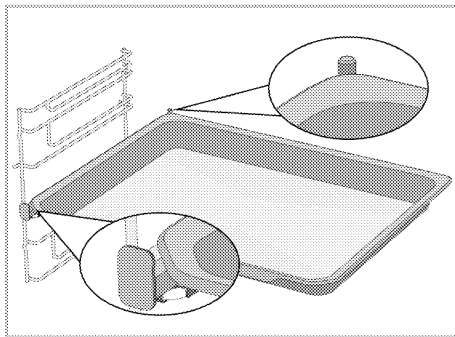
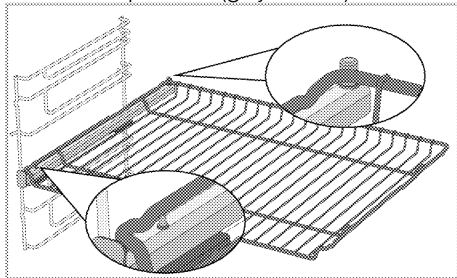
Delovanje zaustavljala žične rešetke - Modeli z žičnimi policami

Predvidena je funkcija zaustavljala, ki preprečuje, da bi pekač zdrsnil z žične police. Ko odstranjujete pekač, ga sprostite z zadnjega zaustavljala in povlecite proti sebi, dokler ne doseže zaustavljala. Da ga v celoti odstranite, jo povlecite čez zaustavljalno.



Pravilna postavitve žične rešetke in pekača na teleskopska vodila - Modeli z žičnimi policami in teleskopskimi vodili

S teleskopskimi vodili lahko preprosto namestite in odstranite pekače ali žične rešetke. Ko uporabljate pekače ali žične rešetke s teleskopskimi vodili, pazite, da zatiči na sprednjem in zadnjem delu teleskopskih vodil ležijo ob robovih rešetke ali pekača (glejte sliko).






Tehnični podatki

Splošni podatki

Zunanje mere aparata (višina x širina x globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Vgradne mere aparata (višina x širina x globina)	590 ali 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Napetost in frekvenca	220-240 V~; 50 Hz
Vrste in preseki uporabljenih kablov, primernih za uporabo z aparatom	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Skupna poraba energije	3.4 kW
Vrsta pečice	Večfunkcijska pečica

Osnove: Podatki o energijski nalepki za električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Te vrednosti so določene pri standardni obremenitvi s spodnjim in zgornjim grelcem ali z gretjem s podporo ventilatorja (če je funkcija vgrajena).
Energijski razred učinkovitosti je določen glede na to, ali je določena funkcija vgrajena v izdelek ali ne: 1-Grelec ventilatorja Eko, 2-Grelec ventilatorja 3- Delni žar s podporo ventilatorja, 4-Zgornji in spodnji grelec.

-  Tehnični podatki izdelka se lahko spremenijo brez poprejšnjega obvestila zaradi izboljšanja kakovosti izdelka.
-  Slike v tem priročniku so shematske in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.
-  Vrednosti, navedene na nalepkah na izdelku ali v priloženi dokumentaciji, so pridobljene v laboratorijskih pogojih v skladu z zadevnimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje lahko te vrednosti odstopajo.

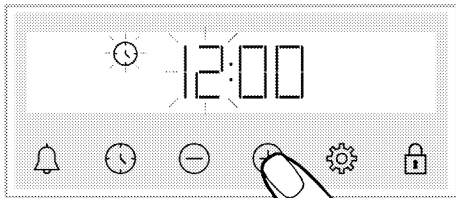
4 Pri prvi uporabi

Pred prvo uporabo vašega aparata priporočamo, da izvedete postopke, opisane v naslednjih razdelkih.

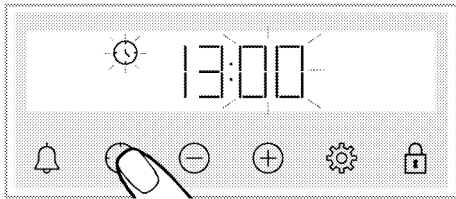
Nastavitev pri prvi uporabi

i Pred uporabo pečice vedno nastavite čas dneva. Če ga ne nastavite, v nekaterih modelih pečic ne morete kuhati.

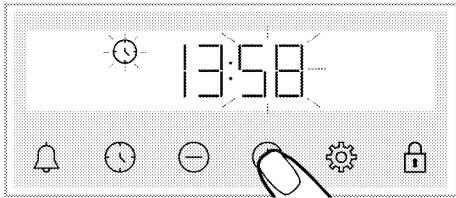
1. Po prvem vklopu pečice bosta na zaslonu utripala prikaz časa »12:00« in simbol ☹.
2. Nastavite čas z dotikom na ⊕/⊖.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite ☹ ali ⚙.



4. Nastavite minute z dotikom na ⊕/⊖.



5. Potrdite nastavev z dotikom na ☹.
» Zdaj je čas nastavljen in simbol ☹ na zaslonu izgine.

i Če časa ne nastavite, bosta prikaz časa »12:00« in simbol ☹ utripala in pečice ne bo mogoče uporabljati. Če želite pričeti uporabljati pečico, nastavite čas ali se dotaknite tipke ☹, ko je prikazani čas »12:00«. Čas lahko nastavite tudi kasneje, kot je opisano v razdelku »Nastavitve«.

i Če pride do izpada elektrike, se nastavev časa izbriše. Čas je treba znova nastaviti.

Prvo čiščenje

1. Odstranite vso embalažo.
2. Iz pečice odstranite vse priložene dodatke.
3. Vključite aparat za 30 minut in ga nato izključite. Pri tem vsi ostanki in sloji, ki so v pečici ostali po proizvodnji zgorijo in se pečica očisti.
4. Ko vključite aparat, nastavite najvišjo možno temperaturo in način delovanja, pri katerem so vključeni vsi grelci vašega aparata. Glejte razdelek »Funkcije delovanja pečice«. V naslednjem razdelku boste izvedeli, kako lahko upravljate pečico.
5. Počakajte, da se pečica ohladi.
6. Obrišite površine aparata z vlažno krpo ali gobico in jih nato obrišite s suho krpo.

Pred uporabo dodatkov:

Očistite dodatke, ki ste jih vzeli iz pečice, z raztopino vode in čistila ter mehko gobico.

OPOMBA Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

OPOMBA Med prvim delovanjem lahko oddajanje vonja in dima traja nekaj ur. To je povsem običajno. Prostor naj bo dobro prezračen, da odstranite dim in vonj. Izognite se neposrednemu vdihovanju dima in vonja, ki ga oddaja naprava.

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o uporabi pečice

Ventilator za hlajenje (Morda ne obstaja pri vašem aparatu.)


Vaš aparat je opremljen z ventilatorjem za hlajenje. Ventilator za hlajenje se vključi samodejno in po potrebi ter hladi sprednji del aparata in pohoštvo. Po izvedenem hlajenju se ventilator samodejno izključi. Vroč zrak izstopa nad vratci pečice. Teh odprtih za prezračevanje ne prekrivajte. V nasprotnem se pečica lahko pregreje. Ventilator za hlajenje deluje med uporabo pečice in po tem, ko pečico izključite (približno 20–30 minut po izklopu). Če uporabljate programsko uro pečice, se ventilator za hlajenje izključi ob koncu peke skupaj z ostalimi funkcijami. Uporabnik ne more nastavljati časa delovanja ventilatorja za hlajenje. Ta se izključi samodejno. To ni napaka.

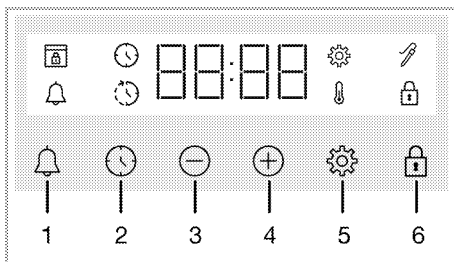
Lučka v pečici

Lučka v pečici se vključi, ko vključite grelce pečice. Pri nekaterih modelih lučka med peko ves čas sveti, pri drugih pa po določenem času ugasne. Pri nekaterih delovnih funkcijah lučka zaradi varčevanja z energijo ne sveti. Če želite, da lučka ves čas sveti, z gumbom za izbiranje funkcij izberite način delovanja »Lučka v pečici«.

Uporaba upravljalne plošče pečice









Splošna opozorila za upravljalno ploščo pečice

- i** Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite za konec pečenja je 5 ur in 59 minut. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
- i** Med prilagajanjem nastavitvev ustrezni simboli na zaslonu utripajo. Počakajte nekaj časa, da se nastavitve shranijo.
- i** Če ste izvedli katero od nastavitvev, ure ne bo mogoče nastavljati.
- i** Če je ob začetku peke nastavljen čas peke, bo na zaslonu prikazan preostali čas.
- i** V primerih, ko je čas kuhanja določen; lahko samodejno prekličete tako, da se dalj časa dotaknete tipke .



- 1 Tipka za alarm
- 2 Tipka za nastavev časa
- 3 Tipka za zmanjševanje
- 4 Tipka za povečevanje
- 5 Tipka za nastavitve
- 6 Tipka za zaklepanje

Simbol na zaslonu

-  : Simbol za čas peke
-  : Simbol za konec časa peke*
-  : Simbol za alarm
-  : Simbol za sondo za meso*
-  : Simbol za zaklepanje
-  : Simbol za temperaturo
-  : Simbol za nastavitve
-  : Simbol za zaklepanje vrat*

* Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.

Vklop pečice

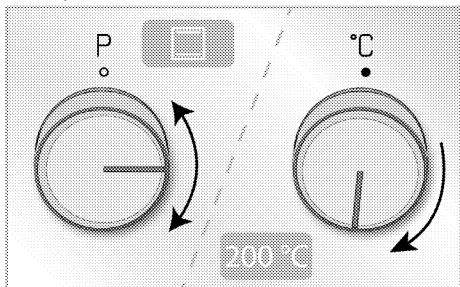
Ko z gumbom za izbiranje funkcije izberete želeno funkcijo in nastavite temperaturo, se pečica začne segreti.


Izklop pečice


Gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Ročna nastavitve temperature in načina delovanja pečice

Pečico lahko upravljate ročno, tako da izberete temperaturo in način delovanja (funkcijo), ki bosta primerna za vašo jed, in pri tem ne uporabite programske ure. Primer:





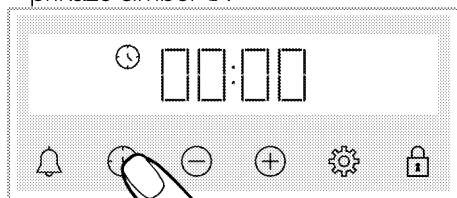
1. Z gumbom za izbiro funkcije izberite želeni način delovanja.
2. Z gumbom za nastavitve temperature nastavite želeno temperaturo.
» Vaša pečica bo takoj začela delovati pri izbrani funkciji in na zaslonu se prikazeta temperatura in . Na zaslonu se prikažejo nastavljena temperatura in animacija v 3 vrsticah. Nato se zaporedno prikaže čas, ki je potekel od



začetka kuhanja. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno temperaturo, simbol  izgine, ko časovnik zapiska. Animacija v 3 vrsticah na zaslonu se ustavi in poleg vrednosti temperature se neprekinjeno prikazuje simbol C. Pečica se ne izkluči samodejno, saj pri ročni nastavitvi ne vnesete časa peke. Po končani peki jo morate izklučiti sami. Ko je hrana pečena, gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (navzgor).

Uporaba pečice z nastavitvijo časa peke

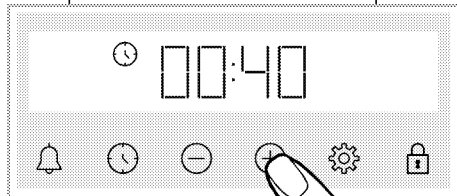
Izberite temperaturo, način delovanja in na programski uri nastavite čas peke. Pečica se bo po iztečenem času peke samodejno izklučila.

1. Izberite želeni način delovanja.
2. Pritiskajte na , dokler se za nastavitve časa peke na zaslonu ne prikaže simbol .



- i** Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko  nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama  natančneje nastavite čas peke.

3. S tipkama  nastavite čas peke.



- i** V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.

4. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavev temperature nastavite želeno temperaturo.

» Takoj ko nastavite način delovanja in temperaturo, se pečica prične segrevati. Nastavljeni čas peke se prične odšteti in na zaslonu je prikazan simbol ⌚.

Odštevalni čas kuhanja in nastavljena vrednost temperature se zaporedoma prikazeta skupaj z animacijami v treh vrsticah. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno temperaturo, simbol ⌚ izgine, ko časovnik zapiska. Animacija v 3 vrsticah na zaslonu se ustavi in poleg vrednosti temperature se neprekinjeno prikazuje simbol C.

5. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol ⌚ utripa in oglasi se zvok programske ure.

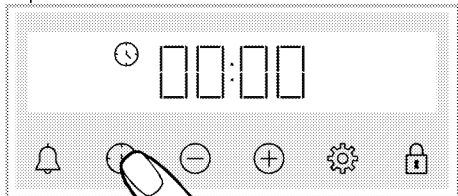
6. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

Nastavev končnega časa peke (Odvisno od modela naprave. Morda ni na voljo pri vašem aparatu.)

Ko izberete za vašo jed primerno temperaturo in način delovanja pečice, lahko nastavite čas peke in končni čas peke, tako da se bo pečica vključila kasneje in tudi samodejno izkjučila.

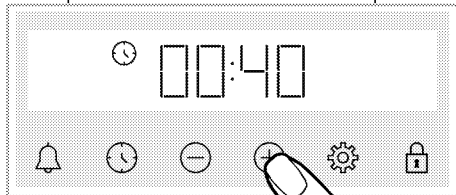
1. Izberite želeni način delovanja.

2. Pritiskajte na ⌚, dokler se za nastavev časa peke na zaslonu ne prikaže simbol ⌚.



i Ko ste nastavili način delovanja in temperaturo, lahko s pritiskom na tipko ⊕ nastavite čas peke na 30 minut, nato pa s tipkama ⊕/⊖ natančneje nastavite čas peke.

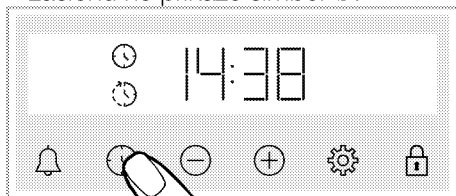
3. S tipkama ⊕/⊖ nastavite čas peke.



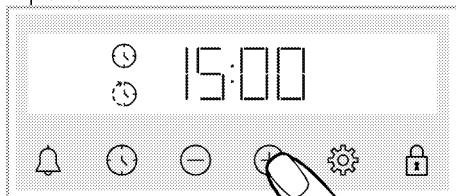
i V prvih 15 minutah čas peke narašča v korakih po 1 minuto, po 15 minutah pa v korakih po 5 minut.

» Ko je čas peke nastavljen, je na zaslonu stalno prikazan simbol ⌚.

4. Pritiskajte na ⌚, dokler se za nastavev končnega časa peke na zaslonu ne prikaže simbol ⌚.



5. S tipkama ⊕/⊖ nastavite končni čas peke.






» Ko je nastavljen končni čas peke, so na zaslonu prikazani simbol ⌚, simbol ⌚ in simbol z nastavljenim časom. Ko pečica prične peči, simbol ⌚ izgine.

6. Vstavite hrano v pečico in z gumbom za nastavev temperature nastavite želeno temperaturo.


» Programska ura samodejno izračuna začetni čas peke, tako da čas peke

odšteje od nastavljenega končnega časa.

Ko je dosežen začetni čas peke, se aktivira izbrani način delovanja in pečica se segreje na nastavljeno temperaturo. Nastavljeni čas peke se prične odštevati in na zaslonu je prikazan simbol . Odštevalni čas kuhanja in nastavljena vrednost temperature se zaporedoma prikažeta skupaj z animacijami v treh vrsticah. Ko temperatura v pečici doseže nastavljeno temperaturo, simbol  izgine, ko časovnik zapiska. Animacija v 3 vrsticah na zaslonu se ustavi in poleg vrednosti temperature se neprekinjeno prikazuje simbol C.


7. Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže »End«, simbol  utripa in oglasi se zvok programske ure.


8. Opozorilni zvok se oddaja dve minuti. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko. Opozorilni zvok se utiša in na zaslonu se prikaže trenutni čas.

 Če ob koncu opozorilnega zvoka pritisnete katero koli tipko, bo pečica spet pričela delovati. Da preprečite ponovno delovanje pečice ob koncu opozorila, prestavite gumb za temperaturo in gumb za izbiro funkcije v položaj »0« (izključeno) in izključite pečico.

Uporaba parne funkcije

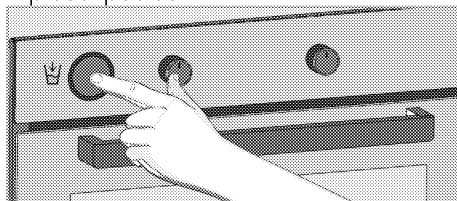
Vaša pečica ima funkcijo kuhanja s pomočjo pare. Med kuhanjem se voda s spodnjo ploščo pečice hlapi s pomočjo toplote in ta para bo zagotovila boljše rezultate kuhanja. Para zagotavlja, da je površina peciva svetlejša, skorjica bolj hrustljava in velikost peciva večja. Poleg tega pare pomagajo zmanjšati izgubo vlage v mesu, kar zagotavlja, da je bolj sočno in okusno.

 Kuhanje na pari se lahko izvaja samo v funkcijah kuhanja na pari, ki so navedene v priročniku za uporabo.

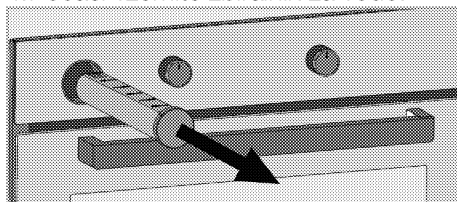
 Prostornina zbiralnika za vodo je 250 ml. Pri kuhanju ne dodajte več kot 250 ml vode v zbiralnik za vodo.

Za kuhanje s paro:

1. Glejte tabelo za kuhanje s pomočjo pare, da nastavite funkcijo, temperaturo in čas, primeren za ustrezen obrok, in začnete postopek kuhanja. Za obroke, ki niso navedeni v tabeli, lahko določite količino vode, temperaturo, funkcijo kuhanja in čas.
2. Obrok postavite na priporočeno polico.
3. Ko je čas za dodajanje vode v skladu s kuhalno tabelo, pritisnite rezervoar za vodo, ki ga najdete na nadzorni plošči pečice.

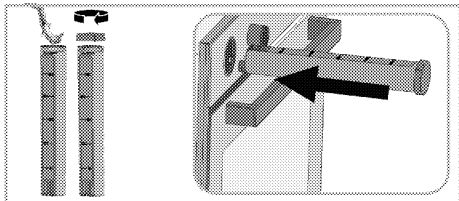


4. Počasi vzemite zbiralnik za vodo.



5. Odprite pokrov zbiralnika za vodo in ga napolnite z vodo v količini, navedeni v kuhalni tabeli.

- i** Ne uporabljajte destilirane ali filtrirane vode. Uporabite le ustekleničeno vodo. V rezervoar za vodo ne dodajajte vnetljivih raztopin, ki vsebujejo alkohol ali trdne delce.



- Zaprte pokrov posode za vodo in ga postavite na svoj sedež. Potisnite posodo za vodo do konca.
 - » Voda v zbiralniku za vodo se bo začela počasi izliviati na dno pečice, da bi zagotovila podporo pare vaši hrani.
- Na koncu postopka kuhanja funkcijske in temperaturne gumbes izklopite v položaj, da pečico izklopite.

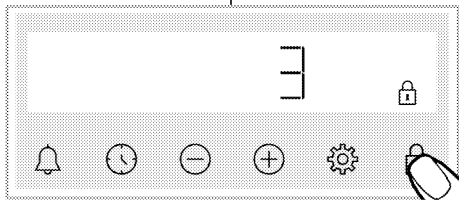
- i** Po vsakem ciklu pečenju s pomočjo pare preverite, ali je na podstavku pečice voda. Če je tako, s suho krpo obrišite vodo, ko se pečica ohladi. V nasprotnem primeru lahko voda, ki je ostala na osnovi pečice, povzroči vodni kamen.

Nastavitve


Aktiviranje varovala tipk


Upravljanje aparata lahko preprečite, tako da aktivirate varovalo tipk.

- Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .






- » Prikaže se simbol  in na zaslonu poteka odštevanje 3-2-1. Po

pretečenem odštevanju so tipke zaklenjene. Če se dotaknete katere koli tipke, ko je varovalo tipk aktivno, se zasliši zvočni signal in simbol  utripa.

- i** Če spustite tipko  preden poteče odštevanje, varovalo tipk ne bo aktivirano. Če se dotaknete tipke, varovalo tipk ne bo aktivirano.

- i** Ko je varovalo tipk vključeno, tipk programske ure ni mogoče upravljati. Če pride do izpada elektrike, se nastavev varovala tipk ne prekliče.

Deaktiviranje varovala tipk

- Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
 - » Simbol  izgine in varovalo tipk je onemogočeno.

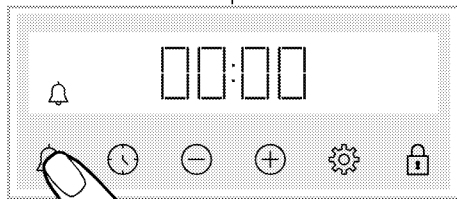
Nastavev alarma

Programsko uro aparata lahko uporabite tudi za nastavev opomnikov in ne le za peko.

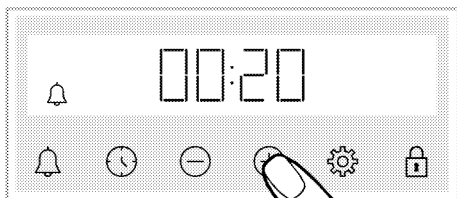
Programska ura nima vpliva na delovanje pečice. Uporablja se za nastavev opozoril. Na primer, lahko nastavite opomnik, da je treba po določenem času obrniti meso v pečici. Ko nastavljeni čas poteče, se oglasi zvočno opozorilo.


- i** Najdaljši čas do vklopa alarma je 23 ur in 59 minut.

- Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .



- ⊕ S tipkama /⊖ nastavite čas opozorila.



» Ko ste nastavili alarm, bo simbol  osvetljen in na zaslону bo prikazano odštevanje časa opozorila. Če hkrati nastavite čas opozorila in čas peke, bo na zaslону prikazan čas, ki je krajši.




3. Ko nastavljeni čas opozorila poteče, prične simbol  utripati in oglasi se zvočni signal.


Izklop opozorila

1. Ko se čas opozorila izteče, se zasliši zvočni signal. Za izklop opozorilnega zvoka pritisnite katerokoli tipko.



» Opozorilni zvok se utiša in na zaslону se prikaže trenutni čas.

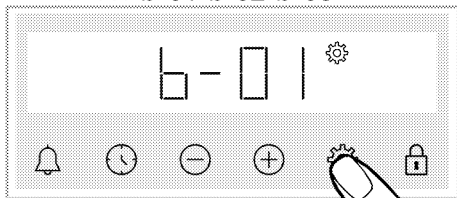
Preključ opozorila


1. Pritiskajte na , dokler se za ponastavitev časa opozorila na zaslону ne prikaže simbol . Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler zaslon ne kaže »00:00«.

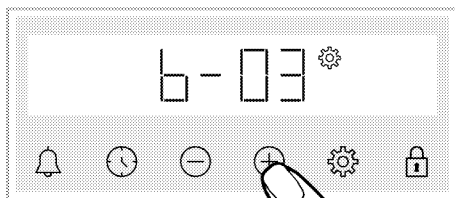
2.  Alarm lahko preključete tudi z dolgim pritiskom na tipko.


Nastavitev glasnosti

1. Dotaknite se tipke , dokler se na zaslону ne prikaže simbol  in ena od vrednosti **b-01-b-02-b-03**.





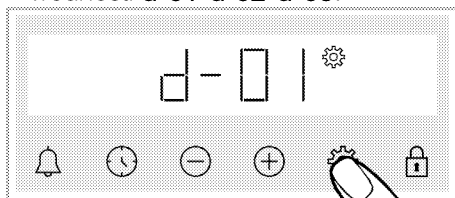
2. S tipkama / nastavite glasnost. (**b-01-b-02-b-03**)





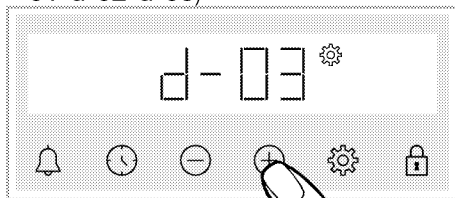
3. Za potrditev se dotaknite tipke  ali pa se nastavev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.


Nastavitev svetlosti zaslona

1. Dotaknite se tipke , dokler se na zaslону ne prikaže simbol  in ena od vrednosti **d-01-d-02-d-03**.





2. S tipkama / nastavite svetlost. (**d-01-d-02-d-03**)



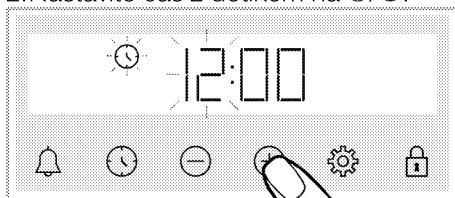
» Za potrditev se dotaknite tipke  ali pa se nastavev aktivira v kratkem času brez dotika tipke.

Nastavitev časa

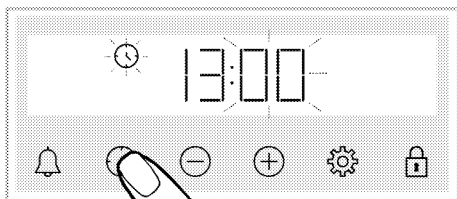
Prilagoditev nastavljenе ure na pečici

1. Dotaknite se tipke  in jo držite, dokler se na zaslону ne prikaže simbol .

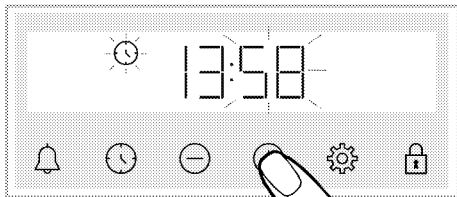
2. Nastavite čas z dotikom na /.



3. Da aktivirate polje za minute, se dotaknite  ali .



4. Nastavite minute z dotikom na +/-.









5. Potrdite nastavev z dotikom na  ali .


» Zdaj je čas nastavljen in simbol  na zaslonu izgine.


Kako uporabiti sondo za meso

Splošna opozorila in informacije

-  Da bi sonda za meso delovala, mora biti pečica nastavljena na določeno funkcijo delovanja in določeno temperaturo.
-  Sonda za meso deluje med delovanjem funkcij, pri katerih je simbol sonde za meso neprekinjeno prikazan.
-  Če ste pred uporabo sonde za meso časovnik pečice nastavili na določen čas pečenja, se ta nastavev samodejno prekliče, ko pritrđite sondo za meso.
-  Pri pečenju s sondo za meso ni mogoče uporabljati polic nad vtičnico za sondo za meso.
-  Sondo za meso po vsaki uporabi očistite z vlažno krpo in posušite s suho krpo.

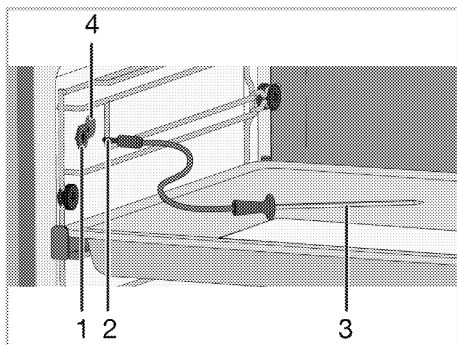
 Če se v polju indikator temperature ne prikaže **75C**, se prepričajte, da je priključek sonde za meso dobro nameščen v njeno vtičnico.

 Če uporabljate sondo za meso, ne da bi konico senzorja vstavili v meso, konica senzorja zazna temperaturo v pečici in zaključi postopek pečenja na nastavljeni temperaturi. Če sondo za meso izpostavite temperaturi 250 °C ali več, se senzor poškoduje.

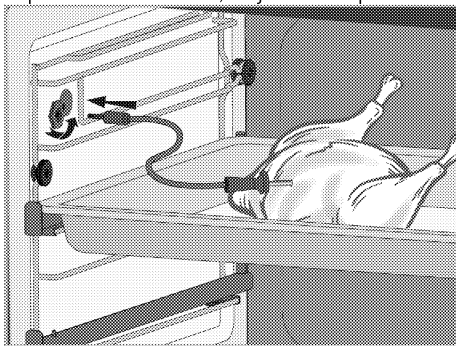
 * Zaradi varnosti živil je priporočljivo, da je sredica (najhladnejša točka) rdečega mesa najmanj 63°C.
* Zaradi varnosti živil je priporočljivo, da je sredica (najhladnejša točka) perutninskega mesa najmanj 74°C.



Stopnja kuhanja	Temperatura sredice mesa (°C)
Zelo redko	55-59
Redko	60-62
Srednje redko	63-70
Srednje	71-76
Dobro opravljeno	77-81
Zelo dobro opravljeno	≥82

1. Vtič sonde za meso **(2)** vstavite v njeno vtičnico **(1)** šele, ko odstranite pokrov vtičnice **(4)** na stranski steni pečice.




- 1 Vtičnica sonde za meso
 - 2 Vtič sonde za meso
 - 3 Konica senzorja sonde za meso
 - 4 Pokrov vtičnice sonde za meso
2. Konico senzorja sonde za meso potisnite v hrano, ki jo boste pekli.



3. Obrnite gumb za izbiro funkcije na izbrano funkcijo pečenja. Sonda za meso ne deluje pri vseh funkcijah, ampak samo pri funkcijah, pri katerih simbol sonde za meso  neprestano sveti. Prepričajte se, da se simbol  prikaže v izbrani funkciji.

i Ko je izbrana funkcija delovanja, pri kateri sonda za meso ne deluje, na zaslonu utripa simbol "- - - C".


4. Ko je izbrana funkcija delovanja, v kateri sonda za meso deluje, se v zaporedju prikažejo simbol  in priporočena vrednost temperature za sondo za meso 75 °C in trenutna temperatura senzorja za meso sondo.

i Priporočena temperatura sonde za meso je 75°C. Če želite, lahko spremenite temperaturo od 40 do 99°C.

5. Nastavitev temperature senzorja sonde za meso lahko spremenite s tipkama ⊕ / ⊖.
6. Z gumbom za temperaturo nastavite temperaturo pečenja.
- » Med pečenjem s sondo za meso se na zaslonu izmenično v približno 3 sekundah prikazujeta dejanska notranja temperatura hrane, v katero je pritrjena sonda za meso, in nastavljena temperatura sonde za meso. Ko se prikaže nastavljena temperatura sonde za meso, se ob prikazani temperaturi prikaže animacija s tremi vrsticami.
- » Senzor sonde za meso samodejno zazna kdaj temperatura v mesu doseže nastavljeno temperaturo sonde za meso, in konča pečenje. Če sondo za meso odstranite pred koncem pečenja, pečica še naprej deluje pri nastavljeni funkciji in temperaturi.

i Pred koncem pečenja ali na koncu bo sonda za meso vroča zaradi notranje temperature pečice. Pri odstranjevanju sonde za meso vedno nosite rokavice, odporne na vročino. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost opeklin!

7. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže "End(Konec)" in sliši se zvočno opozorilo. Dotaknite se katere koli tipke, da utišate zvočno opozorilo.
8. Ko je pečenje končano, pečico izklopite tako, da gumb za izbiro funkcije in gumb za temperaturo zavrtite v položaj za izklop (zgoraj).

i Če na koncu pečenja ne odstranite sonde za meso in če ne zavrtite gumba za izbiro funkcij in gumba za temperaturo v položaj za izklop (zgoraj), se bo simbol  neprekinjeno prikazoval na zaslonu.

6 Splošne informacije o peki

Ta razdelek vsebuje koristne namige za pripravo in peko jedi.

Obenem lahko tukaj najdete jedi, ki jih je preizkusil proizvajalec, in najprimernejše nastavitve zanje. Predstavljene so tudi primerne nastavitve pečice za te jedi.

Splošna opozorila glede peke

- Ko odprete vratca pečice med ali po peki, iz nje uhaja vroča para. Para lahko povzroči opekline dlani, obraza in oči. Ko odpirate vratca pečice, se držite stran.
- Intenzivna para, ki se ustvarja med peko, lahko v notranjosti in izven pečice ter na delih pohišva nad pečico kondenzira zaradi temperaturne razlike. To je običajen fizikalni pojav.
- Temperatura in čas peke sta odvisna od vrste jedi, recepta in količine hrane. Zato so te vrednosti navedene zgolj kot priporočena območja.
- Pred pričetkom peke iz pečice vedno odstranite dodatke, ki jih ne potrebujete. Če v pečici pustite dodatke, jed morda ne bo pripravljena pravilno.
- Za jedi, ki jih boste pripravili po lastnih receptih, lahko upoštevate vrednosti v tabeli za podobne jedi.
- Z uporabo priloženih dodatkov si boste znatno olajšali pripravo jedi. Vedno upoštevajte opozorila in informacije, ki jih podaja proizvajalec posode.
- Papir za peko odrežite na primerno velikost glede na velikost posode, v kateri ga boste uporabili. Papir za peko, ki visi čez rob posode, se lahko vname in poslabša kakovost pripravljenih jedi. Papir za peko

uporabljajte samo v zanj določenem temperaturnem območju.

- Za pravilno pripravo jedi položite posodo na priporočeno višino police. Med peko ne spreminjajte višine police.

Pekovski izdelki in pečene jedi Splošne informacije

- Za najboljše rezultate peke priporočamo uporabo aparatu priloženih dodatkov. Če boste uporabljali drugo posodo, izberite temno posodo, odporno na sprijemanje in na visoko temperaturo.
- Če je za pripravo jedi v tabeli predvideno predgrevanje, vstavite jed v pečico, ko je ta segreta.
- Če boste uporabili posodo na žični rešetki, položite posodo na sredino rešetke in ne preblizu zadnje stene.
- Za pripravo pekovskih izdelkov naj bodo vse sestavine sveže in pri sobni temperaturi.
- Postopek peke je odvisen od količine hrane in velikosti posode.
- Kovinski, keramični in stekleni kalupi podaljšajo čas kuhanja in spodnja površina peciva ne porjavi enakomerno.
- Če med kuhanjem uporabljate kuhalni papir, lahko na spodnji površini hrane opazite malo porjavenja. V tem primeru boste morda morali čas kuhanja podaljšati za približno 10 minut.
- Vrednosti, navedene v tabeli peke, so določene na podlagi preizkusov, izvedenih v našem laboratoriju. Vrednosti, primerne za vas, lahko odstopajo od teh vrednosti.
- Postavite vašo jed na polico, ki jo priporoča tabela za peko. Spodnja polica v pečici je označena kot polica 1.

Nasveti za peko tort

- Če je torta presuha, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas peke.
- Če je torta premokra, uporabite manjšo količino tekočine ali znižajte temperaturo za 10 °C.
- Če je zgornja površina torte zažgana, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.
- Če je notranjost torte pečena, zunanja površina pa lepljiva, uporabite manj tekočine v testu, znižajte temperaturo in podaljšajte čas peke.

Namigi za pripravo pekovskih izdelkov

- Če pecivo presuho, povišajte temperaturo za 10 °C in skrajšajte čas

peke. Testo navlažite s prelivom iz mleka, olja, jajc in jogurta.

- Če se pekovski izdelki pečejo počasi, pazite, da pripravljeno testo ne prekipi iz pekača.
- Če je zgornja površina jedi zapečena, spodnja pa še ni pečena, ste morda na dno posode nanесли preveč namaza. Za enakomerno porjavelost pekovskih izdelkov nanesite namaz na testo enakomerno.
- Pekovske izdelke pecite v položaju in pri temperaturi, navedeni v tabeli za peko. Če spodnja površina peciva še ni dovolj zapečena, naslednjic pred koncem peke postavite pekač za nekaj časa na spodnjo polico.

Tabela za pripravo testenin in peke v pečici

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
torta v pekaču	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	180	30 ... 40
torta v modelu	Enojni pekač	Model za torto na žični polici**	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
drobno pecivo	2 pekača	2 – Standardni pekač* 4 – Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 35 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 40
	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 38
biskvit	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	155	30 ... 40
	Enojni pekač	Pekač za pecivo*	Zgornji in spodnji grelec	3	170	25 ... 35
piškoti	Enojni pekač	Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	3	170	20 ... 30

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
pecivo iz listnatega testa	2 pekača	2 – Standardni pekač* 4 – Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	170	25 ... 35
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200	35 ... 45
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	2	180	30 ... 40
	2 pekača	1 – Standardni pekač* 4 – Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	1 – 4	180	35 ... 45
pecivo iz krhkega testa	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200	20 ... 30
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	180	20 ... 30
	2 pekača	2 – Standardni pekač* 4 – Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 – 4	180	20 ... 30
Cel kruh	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	200	30 ... 40
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	3	200	30 ... 40
lazanja	Enojni pekač	Steklen/kovinski pravokoten model na žični polici**	Zgornji in spodnji grelec	2 ali 3	200	30 ... 40
jabolčna pita	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65
pica	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	2	200 ... 220	10 ... 20

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Tabela za način delovanje Grelec ventilatorja Eko

- Ne spreminjajte temperature, potem ko se je priprava jedi pričela z načinom delovanja Grelec ventilatorja Eko.
- Pri pripravi jedi v načinu Grelec ventilatorja Eko ne odpirajte vrat pečice. Če vrat ne odpirate, je temperatura v notranjosti optimizirana za varčevanje z energijo in lahko odstopa od prikaza na zaslonu.

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
drobno pecivo	Enojni pekač	Standardni pekač*	3	160	25 ... 35
piškoti	Enojni pekač	Standardni pekač*	3	180	25 ... 35
pecivo iz listnatega testa	Enojni pekač	Standardni pekač*	3	200	45 ... 55
pecivo iz krhkega testa	Enojni pekač	Standardni pekač*	3	200	35 ... 45

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

Meso, ribe in perutnina

Ključne točke pri praženju

- Če piščanca, purana ali večje kose mesa pred peko začinite z limoninim sokom in poprom, bo rezultat peke boljši.
- Kosi mesa s kostmi se pečejo 15 do 30 minut dlje kot kosi mesa v obliki filejev.
- Računajte s približno 4 do 5 minutami peke na centimeter debeline mesa.
- Po končani peki pustite meso v pečici za približno 10 minut. Meso je enakomerneje sočno in pri rezanju sok ne izteka iz mesa.
- RIBE položite na sredinsko ali spodnjo polico na pladenj, odporen na toploto.

Tabela za pripravo mesa, rib in perutnine

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribli.)
pečenka (1 kg)	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	15 minut 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
jagnječja krača (1.5 - 2.0 kg)	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	170	85 ... 110
pečen piščanec (1.8-2 kg)	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	2	15 minut 250/max, nato 190	60 ... 80
puran (5.5 kg)	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	1	25 minut 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
ribe	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Zgornji in spodnji grelec s podporo ventilatorja	3	200	20 ... 30
	Enojni pekač	Žična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	3	200	20 ... 30

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Pri peki na žaru se rdeče meso, ribe in perutnina hitro spečejo, imajo hrustljivo skorjo in se ne izsušijo. Posebej primerne za peko so jedi, ki vsebujejo meso v obliki filejev, nabodala, klobase in sočna zelenjava (paradižnik, čebula itd.).

Splošna opozorila

- Jedi, ki niso primerne za peko na žaru, predstavljajo nevarnost požara. Na žaru pecite le jedi, ki so za visoko temperaturo žara primerne. Hrane prav tako ne postavljajte preblizu grelca za žar. To je najbolj vroče področje v pečici in maščobe se lahko vnamejo.
- **Med peko na žaru morajo biti vratca pečice zaprta. Nikoli ne pecite na**

žaru z odprtimi vratci pečice Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Pomembno glede peke na žaru

- Pripravite kose jedi s podobno debelino in težo.
- Kose jedi, ki jih želite peči na žaru, položite na žično rešetko ali pladenj z žično rešetko ter jih porazdelite tako, da bodo v območju velikosti grelca za žar.
- Čas peke na žaru je odvisen od debeline kosov hrane.
- Položite rešetko ali pladenj z rešetko na zeleno višino police. Če pečete na rešetki, na najnižjo polico položite pekač za zbiranje maščob. Pekač naj pokriva celotno območje grelca za žar. Ta pekač vaši napravi morda ni priložen. Za lažje čiščenje v pekač nalijte nekaj vode.

Tabela peke na žaru

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
ribe	Žična rešetka	4 - 5	250/max	20 ... 25
piščančji kosi	Žična rešetka	4 - 5	250/max	25 ... 35
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250/max	20 ... 30
jagnječje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250/max	20 ... 25
zrezki - (narezan)	Žična rešetka	4 - 5	250/max	25 ... 30
telečje zarebrnice	Žična rešetka	4 - 5	250/max	25 ... 30
pečena zelenjava	Žična rešetka	4 - 5	220	20 ... 30
toast	Žična rešetka	4	250/max	1 ... 3

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja. Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite kose hrane.

Kuhanje s pomočjo pare

Splošne informacije

- Kuhanje s pomočjo pare je mogoče izvajati samo s funkcijami kuhanja s paro, določenimi v priročniku. Za funkcije kuhanja s pomočjo pare glejte poglavje "Funkcije delovanja pečice".
- Če je v mizi za kuhanje predogrevanje, hrano po predhodnem segrevanju položite v pečico. Časi, določeni v času zalivanja, kažejo čas, ki je potekel po predhodnem ogrevanju.
- Tabela za kuhanje vsebuje priporočila za kuhanje, ki jih je preizkusil proizvajalec. Določite lahko količino vode, temperaturo, funkcijo kuhanja s pomočjo pare in čas kuhanja, ki ni naveden v tabeli.
- Kuhajte s pomočjo pare z enim pladnjem.

Tabela za kuhanje s paro

Hrana	Uporabljene pripor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Količina vode, ki jo je treba uporabiti (ml)	Čas namakanja (v minutah)**	Čas priprave (minut, pribl.)	Približna teža (v gramih)
Cel kruh	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	2	200	200	po predgrevanju	30 ... 40	820
pečen piščanec (1.8-2 kg)	Zična rešetka* Postavite pekač na spodnjo polico.	Funkcija »3d«	2	25 minut 250/max, nato 190	250	25	60 ... 70	2000
Rebra(En kos)	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	3	180	250	15	40 ... 55	1000
Jagnječji krak z zelenjavo	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	3	170	250+250**	po predgrevanju	90 ... 110	2000
Krofi iz kvašenega testa	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	3	180	100	po predgrevanju	25 ... 35	1200
Cheesecake	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	3	120	150	pred predgrevanjem	50 ... 60	1450
Piščancja bedrca	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	3	200	150	po predgrevanju	25 ... 35	800
Pečen krompir	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	3	190	150	25	45 ... 55	500
Hamburger kruh	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	3	180	150	po predgrevanju	20 ... 30	800
Losos z zelenjavo	Standardni pekač*	Funkcija »3d«	3	180	100	po predgrevanju	25 ... 35	500

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Prikazuje čas, ki je potekel po pregrevanju.

*** Po pol časa priprave dodajte še 250 ml vode.

Jedi za preizkus

Jedi iz te tabele za peko so bile pripravljene v skladu s standardom EN

60350-1, ki določa pogoje preizkušanja aparatov v testnih laboratorijih.

Tabela za pripravo preizkusnih jedi

Hrana	Število pekačev	Uporabljen pribor	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	140	20 ... 30
piškoti shortbread	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	140	15 ... 25
	2 pekača	2-Standardni pekač* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	140	15 ... 25
	Enojni pekač	Standardni pekač*	Zgornji in spodnji grelec	3	160	25 ... 35
drobno pecivo	Enojni pekač	Standardni pekač*	Grelec ventilatorja	Modeli z žičnimi policami: 3 Modeli brez žičnih polic: 2	150	25 ... 35
	2 pekača	2-Standardni pekač* 4-Pekač za pecivo*	Grelec ventilatorja	2 - 4	Modeli z žičnimi policami: 150 Modeli brez žičnih polic: 140	Modeli z žičnimi policami: 25 ... 35 Modeli brez žičnih polic: 30 ... 40
biskvit	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	160	30 ... 38
	Enojni pekač	Okrogli model za torto, premera 26 cm, s sponko za žično polico**	Grelec ventilatorja	2	155	30 ... 40
jabolčna pita	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Zgornji in spodnji grelec	2	180	50 ... 65
	Enojni pekač	Črni kovinski model, premera 20 cm, za na žično polico**	Grelec ventilatorja	3	170	50 ... 65

Za vse vrste hrane je priporočljivo predgrevanje.

* Ti dodatki vaši napravi morda niso priloženi.

** Ti dodatki vaši napravi niso priloženi. Na voljo so v trgovinah.

Žar

Hrana	Uporabljen pribor	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas priprave (minut, pribl.)
toast	Žična rešetka	4	250/max	1 ... 3
mesne kroglice (govedina) - 12 kosi	Žična rešetka	4	250/max	20 ... 30

Po 1/2 skupnega časa peke na žaru obrnite hrano.

Za pripravo hrane na žaru priporočamo 5 minut predgrevanja.

7 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije o čiščenju

⚠ Splošna opozorila

- Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- Detergentov ne nanašajte neposredno na vroče površine. To lahko povzroči trajne madeže.
- Aparat po vsaki uporabi temeljito očistite in posušite. Tako ostanke hrane enostavno očistite in preprečite, da bi se ti ostanki sežgali, ko aparat pozneje ponovno uporabite. Tako se življenjska doba aparata podaljša in težave, s katerimi se pogosto srečujemo, se zmanjšajo.
- Za čiščenje aparata ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Nekateri detergenti ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino. Med čiščenjem ne uporabljajte abrazivnih detergentov, čistilnih praškov, čistilnih krem, sredstev za odstranjevanje vodnega kamna ali ostrih predmetov.
- Po vsaki uporabi ni potrebno posebno čistilno sredstvo za čiščenje plošč. Aparat očistite z milom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter posušite s suho krpo iz mikrovlaknen.
- Po čiščenju temeljito obrišite preostalo tekočino in tudi takoj očistite morebitno pršenje, ki nastaja med kuhanjem.
- Nobenega dela aparata ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Površine iz nerjavečega jekla

- Za čiščenje površin in ročajev iz nerjavečega jekla ne uporabljajte kislin ali čistil, ki vsebujejo klor.
- Nerjaveča ali inox površina lahko sčasoma spremeni barvo. To je

običajno. Po vsaki uporabi očistite z detergentom, primernim za nerjavečo ali inox površino.

- Očistite z mehko krpo in tekočim detergentom (ki med čiščenjem ne povzroča prask), primernim za inox površine, pri čemer pazite, da čistite v eno smer.
- Takoj odstranite madeže apna, olja, škroba, mleka in beljakovin z nerjaveče inox in steklene površine. Madeži lahko čez dalj časa povzročijo rjavenje.

Emajlirane površine

- Po vsaki uporabi emajlirane površine očistite z detergentom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobo ter jih posušite s suho krpo.
- Če ima vaš aparat vgrajeno funkcijo enostavnega čiščenja s paro, lahko to funkcijo uporabite za enostavno čiščenje svežih madežev. (Glejte razdelek »Enostavno čiščenje s paro«.)
- Za trdovratne madeže lahko uporabite čistilo za pečico in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, in čistilno gobico, ki ne povzroča prask. Ne uporabljajte zunanjih čistilnikov.
- Pred čiščenjem se mora pečica v celoti ohladiti. Čiščenje vročih površin povzroča nevarnost požara in poškodbe emajlirane površine.

Katalitične površine

- Stranske stene pečice so lahko emajlirane ali katalitične. To je odvisno od modela.
- Katalitične površine imajo rahlo motno in porozno površino. Teh površin ni treba čistiti.
- Zahvaljujoč svoji porozni strukturi lahko katalitične površine vpijajo olja in

se pričnejo svetiti, ko so nasičene. V tem primeru je treba te dele zamenjati.

Steklene površine

- Pri čiščenju steklenih površin ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. Ta lahko poškodujejo steklene površine.
- Aparat očistite z detergentom za posodo, toplo vodo in krpo za steklene površine iz mikrovlaken ter posušite s suho krpo iz mikrovlaken.
- Če po čiščenju ostane detergent, ga obrišite s hladno vodo in posušite s čisto in suho krpo iz mikrovlaken. Ostanki čistila lahko poškodujejo steklene površine.
- Izsušenih ostankov na stekleni površini nikakor ne smete očistiti z noži z nazobčanimi rezili, jekleno volno ali podobnimi orodji, ki povzročajo praske.
- Madeže kalcija (vodnega kamna) na steklenih površinah lahko odstranite z običajnimi sredstvi za odstranjevanje vodnega kamna, kot sta na primer kis in limonin sok.
- Če je površina močno umazana, z gobico nanosite čistilno sredstvo na madež in počakajte tako dolgo, da deluje. Nato očistite stekleno površino z mokro krpo.
- Razbarvanje in madeži na steklenih površinah so običajni in ne pomenijo okvare.

Plastični deli in barvane površine

- Po uporabi očistite plastične dele in barvane površine aparata z običajnim čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo.
- Ne uporabljajte trdih kovinskih strgal in abrazivnih čistil. S tem lahko poškodujete površine.
- Pazite, da spoji komponent aparata ne ostanejo vlažni in z detergentom. V

nasprotnem primeru lahko na teh spojih nastane korozija.

Čiščenje dodatkov in pripomočkov

Razen če je v uporabniškem priročniku navedeno drugače, dodatkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Čiščenje upravljalne plošče

- Ko čistite plošče z gumbi, jih obrišite plošče in gube z vlažno, mehko krpo in osušite s suho krpo. Za čiščenje upravljalne plošče ne odstranjujte gumbov in tesnil spodaj. Upravljalna plošča in gumbi se lahko poškodujejo.
- Med čiščenjem inox plošč z upravljalnimi gumbi, okoli gumbov ne uporabljajte čistilnih sredstev za inox. Indikatorji okoli gumbov so lahko izbrisani.
- Upravljalno ploščo očistite z mehko, vlažno krpo, nato pa jo posušite s suho krpo. Če ima vaš aparat funkcijo varovala tipk, jo aktivirajte pred čiščenjem upravljalne plošče. V nasprotnem primeru lahko pride do sproženja katere od tipk.

Čiščenje notranjosti pečice (območja za peko)

Upoštevajte korake čiščenja, opisane v razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Čiščenje stranskih sten pečice

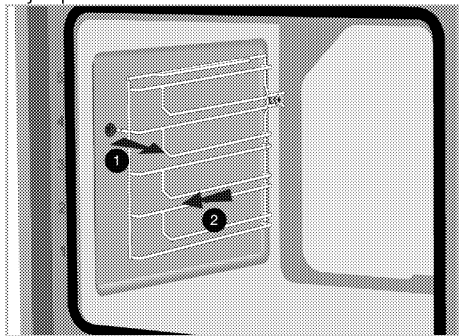
Stranske stene pečice so lahko zaščitene z emajlom ali elektroforetičnim lakom. To je odvisno od modela. Če so stene pečice zaščitene z elektroforetičnim lakom, si oglejte razdelek Elektroforetično zaščitene stene.

Če ima vaš model žične police, jih pred čiščenjem sten odstranite. Nato dokončajte čiščenje, kot je opisano v

razdelku »Splošne informacije o čiščenju« glede na vrste površin, ki so v vaši pečici.

Odstranjevanje stranskih žičnih polic

1. Odstranite sprednji nosilec polic, tako da ga potegnete stran od stene pečice.
2. Odstranite nosilce žičnih polic, tako da jih povlečete k sebi.



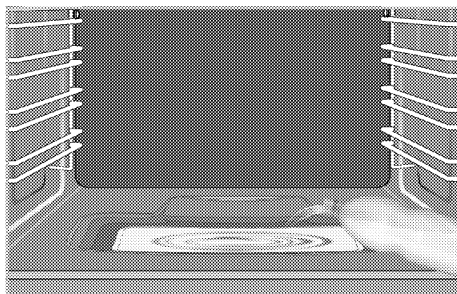
3. Da znova namestite nosilce polic, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu.

Čiščenje posode za vodo na dnu pečice

V posodi za vodo na dnu pečice se lahko pojavijo madeži zaradi vodnega kamna, odvisno od pogostosti peke s pomočjo pare in parnega čiščenja ter trdote uporabljene vode.

Če želite odstraniti vodni kamen, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice po postopku peke s pomočjo pare ali parnega čiščenja, po vsakih 2 ali 3 takšnih postopkih:

1. Vlijte 350 ml belega kisa (kislost kisa ne sme presegati 6 %) v posodo za vodo na dnu pečice.



2. Počakajte vsaj 30 minut, da kis razgradi ostanke vodnega kamna pri sobni temperaturi.
3. Očistite posodo za vodo z mehko vlažno krpo in suho krpo.

i Za čiščenje posode za vodo na dnu pečice ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kisline ali kloride. Vodnega kamna, ki se lahko pojavi v posodi za vodo na dnu pečice, ne čistite s strganjem. Lahko poškodujete dno izdelka.

Da bi povečali učinkovitost čiščenja vodnega kamna, ki se lahko pojavi v vodnem rezervoarju na dnu pečice, po vsakih 10 uporabah poleg zgornjih korakov za odstranjevanje vodnega kamna:

Izberite funkcijo delovanja, pri kateri je aktiven spodnji grelec, in zaženite pečico 2-3 minute pri 100 ° C. Zatim izklopite pečico in stisnite čistilo za notranjost in žar, ki ga priporoča spletna stran vaše blagovne znamke, v rezervoar za vodo na dnu pečice in pustite stati 5 minut. Po 5 minutah obrišite rezervoar za vodo na dnu pečice z vlažno krpo iz mikrovlaknen in osušite.

Samodejno čiščenje s pirolizo



Vroče površine povzročijo opekline!

Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili preostanke.

Pečica je opremljena s samodejnim čiščenjem s pirolizo. Pečica se segreje na približno 420-480 °C in obstoječa umazanija se upepeli. Lahko nastane močan dim. Poskrbite za dobro prezračevanje. Pirolizo je treba uporabiti po približno vsaki 10. uporabi pečice.

1. Iz pečice odstranite ves pribor. Pri modelih z nosilci stranskih vodil; ne pozabite odstraniti nosilcev.

Če je vaš izdelek opremljen z dodatno opremo odporno na pirolizo (odporno proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam dodatne opreme ni treba odstraniti iz pečice.

2. Pred čiščenjem z vlažno krpo odstranite umazanijo z zunanjih površin pečice in iz notranjosti pečice.



Tesnila vratc ne čistite.

Tesnila iz vlaken so zelo občutljiva in se zlahka poškodujejo. Če poškodujete tesnilo vrat pečice, ga zamenjajte z novim iz pooblaščenega servisa.




Preden začnete s samodejnim čiščenjem s pirolizo, izpraznite rezervoar za vodo. Ker bo notranjost pečice med čiščenjem dosegla visoko temperaturo, lahko, če v tem času v pečico postavimo vodo, pride do močnega hrupa in poškodbe notranje površine pečice.

3. Izberite funkcijo "Piroliza" (samodejno čiščenje).

Na zaslonu bo utripalo **P2:00**.


4. Gumb za temperaturo nastavite na najvišjo temperaturo **"max" (najvišjo)**.

5. Ko se začne funkcija pirolize, bo **P2:00** nenehno svetil in začel odšteti. Na zaslonu se prikaže čas samodejnega čiščenja. Tega trajanja ni mogoče prilagoditi.

6. Ko pečica, po začetku postopka samodejnega čiščenja, doseže določeno temperaturo, se na prikazovalniku časa prikaže simbol  in vrat pečice ni več mogoče odpreti. In ostanejo zaklenjena še nekaj časa po končani funkciji pirolize. Dokler simbol za zaklepanje ne izgine, ne odpirajte vrat na silo.

7. Ko je samodejno čiščenje končano, se na zaslonu prikaže **"End" (Konec)**.

8. Kose prikaže **"End" (Konec)**, postopek zaključite tako, da funkcijske in temperaturne gumb nastavite v položaj 0 (IZKLOP).

9. Ko na zaslonu izgine simbol , odstranite pepel z mešanico vode in kisa.

10. Dotaknite se katere koli tipke, da utišate zvočni alarm.



Ko je funkcija pirolize končana, bodo vrata pečice zaklenjena dokler se pečica ne ohladi na primerno temperaturo. Če želite med tem postopkom nekaj speči, se prikaže **"H"** in pečenje ni dovoljeno.

Čiščenje vratc pečice

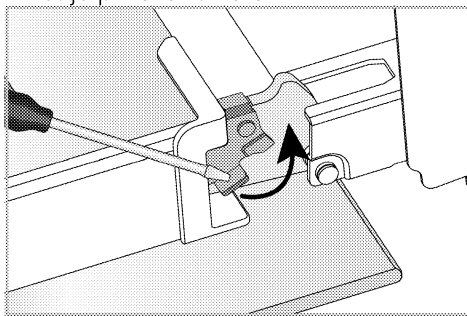


Za čiščenje vratc in stekla pečice ne uporabljajte grobih abrazivnih čistil, kovinskih strgal, jeklene volne ali belil.

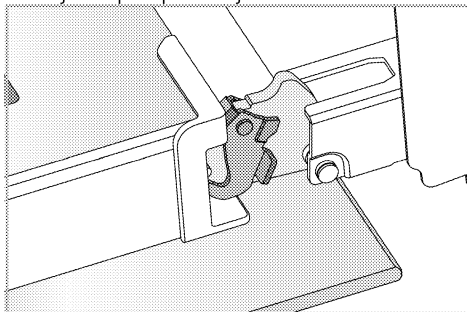
Za čiščenje lahko vrata pečice in stekla vratc tudi demontirate. Demontaža vratc pečice je opisana v razdelkih »Demontaža vratc pečice« in »Demontaža notranjega stekla vratc«. Ko odstranite notranja stekla vratc, jih očistite s čistilom za pomivanje posode, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato pa jih obrišite s suho krpo. Steklo očistite s kisom in nato sperite, da s stekla pečice odstranite možne ostanke vodnega kamna.

Demontaža vratc pečice

1. Odprite vrata pečice.
2. Odprite sponke na sprednjem podnožju tečaja vratc na levi in desni strani, tako da jih pritisnete navzdol, kot je prikazano na sliki.

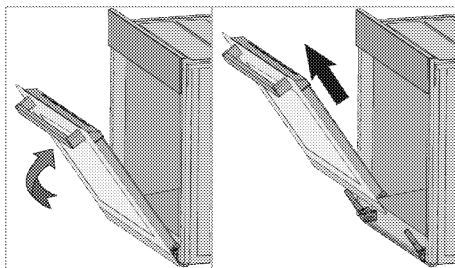


Tečaj - zaprti položaj



Tečaj - odprti položaj

3. Odprite vratca v polodprti položaj.



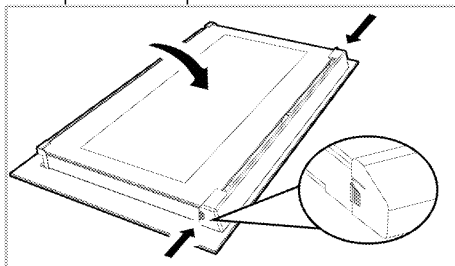
4. Vratca povlecite navzgor, da jih sprostite od levega in desnega tečaja, ter jih odstranite.

i Da znova namestite vratca, izvedite postopek v obratnem vrstnem redu. Pri montaži vratc ne pozabite zapreti sponk na podnožjih tečajev.

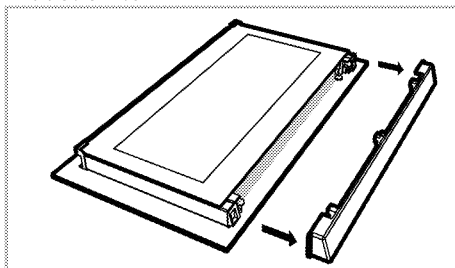
Demontaža notranjega stekla vratc pečice

Za čiščenje lahko demontirate celotno notranje steklo vratc aparata.

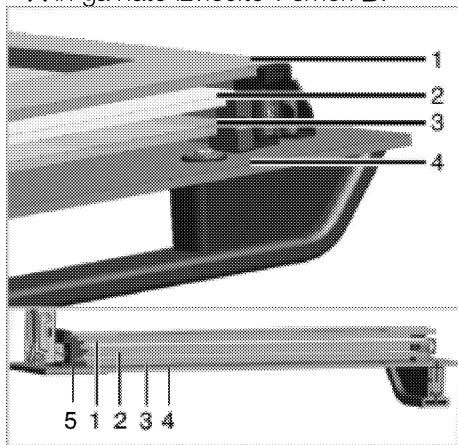
1. Odprite vrata pečice.



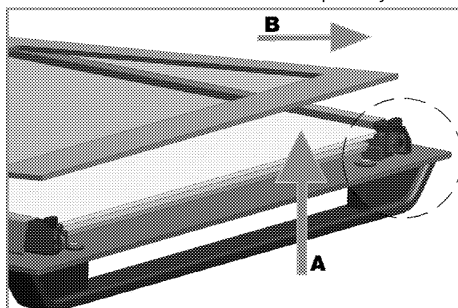
2. Povlecite plastični del, pritrjen na zgornji del vratc, proti sebi, tako da istočasno pritisnete na pritisne točke na obeh straneh dela, in ga nato odstranite.



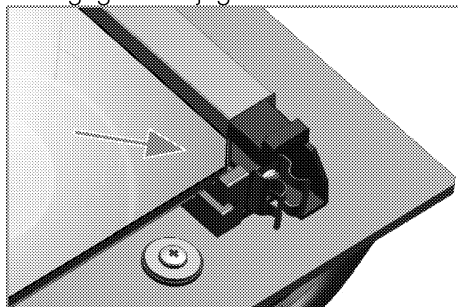
3. Kot je prikazano na sliki, nežno privzdignite prvo notranje steklo proti **A** in ga nato izvlecite v smeri **B**.



- 1 Prva notranja steklena plošča
- 2 Druga notranja steklena plošča
- 3 Tretja notranja steklena plošča
- 4 Zunanja steklena plošča
- 5 Plastični utor za steklo spodaj



4. Ponovite isti postopek za demontažo drugega in tretjega stekla.



Prvi korak demontaže je menjava drugega in tretjega stekla (2, 3). Kot je prikazano na sliki, postavite poševni rob stekla na poševni rob plastičnega utora.

Mesto vgradnje drugega in tretjega stekla ni pomembno, saj sta stekli izmenljivi.

Ko pritrjujete prvo notranje steklo (1), pazite na smer tiskane strani na drugem notranjem steklu.

Pomembno je, da so vsi spodnji vogali vseh notranjih stekel v spodnjih plastičnih utorih (5).

Potisnite plastični del proti okvirju, da se zasliši »klik«.

i Po čiščenju je treba vsa stekla znova vgraditi.

Čiščenje luči v pečici

Če se stekelce luči v pečici umaže, ga očistite s čistilom za posodo, toplo vodo in mehko krpo ali gobico, nato ga obrišite s suho krpo. Če je treba zamenjati žarnico, sledite korakom v naslednjem razdelku.

Zamenjava žarnice v pečici

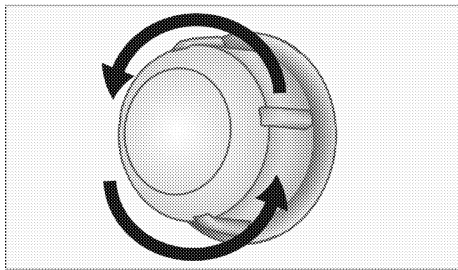
⚠ Splošna opozorila

- Da preprečite električni udar pri menjavi žarnice, odklopite pečico od električnega omrežja in počakajte, da se ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!
- V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.
- Položaj žarnice se pri vašem aparatu lahko razlikuje od slike.

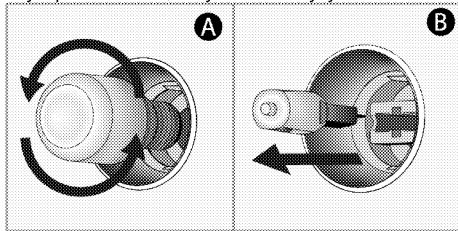
- Žarnica za pečico ni primerna za uporabo v stanovanjskih prostorih. Namen te žarnice je osvetljevati prostor v pečici.
- Žarnica za pečico mora zdržati ekstremne pogoje, kot je na primer temperatura nad 50 °C.

Če ima vaša pečica okroglo lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite zaščitno steklo, tako da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.



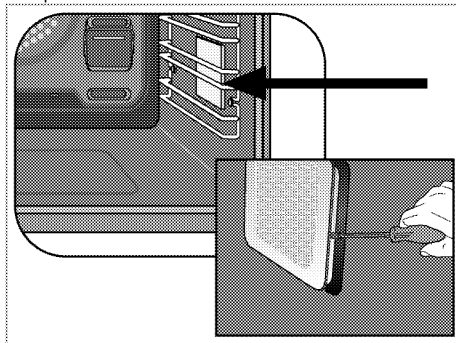
3. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlcite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



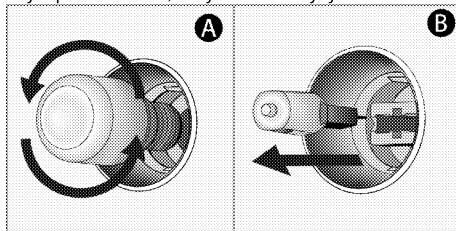
4. Znova namestite stekleni pokrov.

Če ima vaša pečica kvadratno lučko

1. Odklopite aparat iz električnega napajanja.
2. Odstranite žične rešetke v skladu z opisom.



3. Z izvijačem privzdignite zaščitno stekelce.
4. Če vaša žarnica ustreza tipu A na spodnji sliki, jo zavrtite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo. Če je vaša žarnica tipa B, jo izvlcite, kot je prikazano, in jo zamenjajte z novo.



5. Znova namestite zaščitno stekelce in žične rešetke.

8 Odpravljanje težav

Če težav ne morete odpraviti po navodilih v tem razdelku, se posvetujte s pooblaščenim serviserjem ali tehnikom iz podjetja, kjer ste izdelek kupili. Nikoli ne poskušajte sami popravljati okvarjenega aparata.

Pečica med delovanjem proizvaja paro.

- Para med delovanjem uhaja, kar je normalen pojav. >>> *To ni napaka.*

Med peko nastajajo vodne kapljice.

- Para, ki nastaja med peko, lahko kondenzira in ob dotiku s hladnimi površinami aparata tvori vodne kapljice. >>> *To ni napaka.*

Izdelek med segrevanjem in ohlajanjem proizvaja kovinske zvoke.

- Ko se kovinski deli segrevajo in ohlajajo, se širijo in krčijo ter proizvajajo zvoke. >>> *To ni napaka.*

Aparat ne deluje.

- Varovalka je pregorela ali izključila. >>> *Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Aparat ni priključen v (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite priključitev napajanja.*
- Gumbi/tipke na upravljalni plošči ne delujejo. >>> *Če je vaš aparat opremljen s funkcijo varovala tipk, je ta funkcija morda omogočena. Onemogočite funkcijo.*

Lučka v pečici ne deluje.

- Žarnica v pečici je okvarjena. >>> *Zamenjajte žarnico v pečici.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*

Pečica ne greje.

- Morda način delovanja in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite ustrezen način delovanja in/ali temperaturo.*
- Pri modelih s programsko uro, morda ura ni nastavljena. >>> *Nastavite uro.*
- Izpad električnega napajanja. >>> *Preverite, ali je prisotno električno napajanje. Preverite varovalke v omarici varovalk. Po potrebi jih zamenjajte ali ponastavite.*
- Vrata pečice so morda odprta. >>> *Prepričajte se, da so vrata pečice zaprta. Če ostanejo vrata pečice odprta več kot približno 5 minut, se nastavitve časa kuhanja prekličejo, grelci ne bodo delovali in lučka v pečici ne bo svetila.*

(Pri modelih s programsko uro) Prikaz ure utripa ali pa je prikazan simbol za uro.

- Prišlo je do izpada elektrike. >>> *Nastavite čas / Izključite aparat in ga znova vključite.*

Kode/razlogi za napake in možne rešitve

Kode napak	Razlogi za napako	Možne rešitve
Er 5	Napaka pri komunikaciji s sondo za meso	Za ponovno kuhanje s sondo za meso se obrnite na pooblaščen servis. Če želite kuhati brez sonde za meso, odstranite sondo za meso in gumb za izbiro funkcije obrnite v položaj za izklop (0).
Er 1 - Er 7	Komunikacijske napake	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 8 - Er 27	Napake senzorja	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 28 - Er 31	Napaka sonde za meso	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 32 - Er 41	Napake ogrevanja pečice	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 42 - Er 58	Napake komponent pečice	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 59 - Er 64	Napake vrat pečice	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 65 - Er 71	Napake, povezane s paro (v pečicah s funkcijo pare)	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 72 - Er 80	Napake strojne opreme	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 81 - Er 85	Napake varnosti pečice	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 86 - Er 88	Napake internetne povezave (v pečicah s funkcijo Homewhiz)	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 89 - Er 92	Napake mikrovalovne pečice (v pečicah z mikrovalovno funkcijo)	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.
Er 93 - Er 99	Napake elektronske plošče in časovnika	Za odpravo napake se obrnite na pooblaščen servis.

