

## **Kuchenkozabudowy**

Instrukcja użytkowania

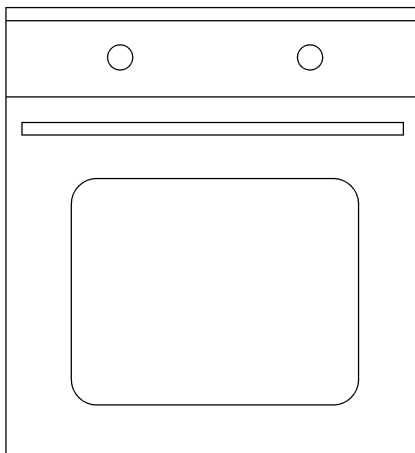
## **Zabudovaná rúra**

Používateľská príručka

BIM35400XPS

## **BI-Trouba**

Návod k použití



## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

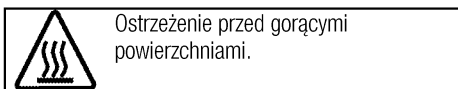
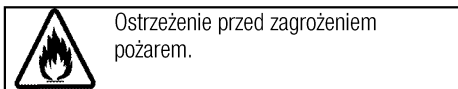
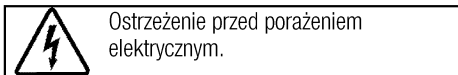
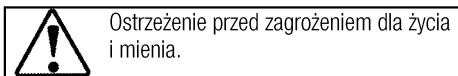
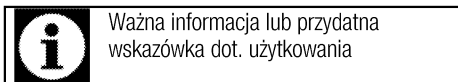
Drogi Kliencie,

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

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

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi  
Dyrektywami Unii Europejskiej:  
- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)  
- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*  
**Importer: Beko S.A.**  
**ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa**



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

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia** **dotyczące bezpieczeństwa i ochrony** **środowiska 4**

Ogólne zasady bezpieczeństwa .....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu .....	5
Zamierzone przeznaczenie.....	7
Bezpieczeństwo dzieci.....	7
Stare urządzenia .....	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych .....	8

## **2 Informacje ogólne 9**

Opis urządzenia .....	9
Zawartość opakowania.....	10
Dane techniczne .....	11

## **3 Instalacja 12**

Przed zainstalowaniem .....	12
Instalacja i przyłączenie .....	13
Przyszły transport.....	14

## **4 Przygotowanie 15**

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

## **5 Jak obsługiwać piekarnik 17**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu. ....	17
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	17
Tryby pracy .....	17
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....	20
Tabela czasów pieczenia .....	24
Jak obsługiwać grill .....	26
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	26

## **6 Czyszczenie i konserwacja 27**

Informacje ogólne.....	27
Czyszczenie panelu sterowania .....	27
Czyszczenie piekarnika .....	27
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	28
Wymywanie szyby w drzwiczkach .....	28
Wymiana lampki w piekarniku.....	29

## **7 Rozwiązywanie problemów 31**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.

Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.

- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno

wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.

- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych

wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.

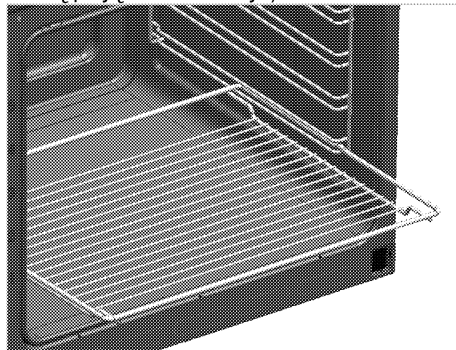
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

### **Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu**

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

- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach  
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na

ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz

- wnętrze piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
- Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej, niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

### **Zamierzone przeznaczenie**

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."

- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytych, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać

dzieciom siadać na nich.  
Piekarnik może się przewrócić,  
lub mogą się uszkodzić zawiasy  
drzwiczek.

## Stare urządzenia

### Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



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

### Zgodność z dyrektywą RoHS:

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

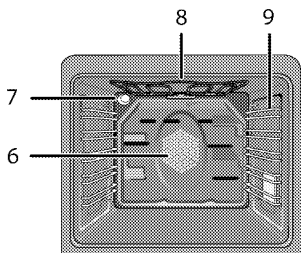
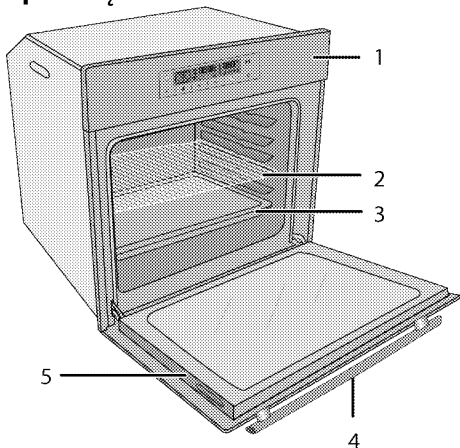
## Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

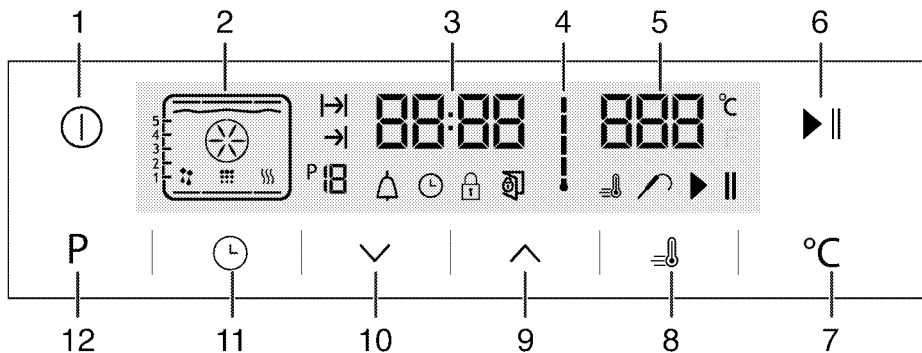


## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- |   |                  |   |                                       |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 2 | Półka druciana   | 7 | Lampka                                |
| 3 | Tacka            | 8 | Górny element grzewczy                |
| 4 | Uchwyt           | 9 | Pozycje półki                         |
| 5 | Drzwiczki        |   |                                       |



- |   |  |    |  |
|---|--|----|--|
| 1 | Klawisz ZAL./WYL.                      | 7  | Przyciska nastawiania temperatury        |
| 2 | Wyświetlacz funkcji                    | 8  | Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)   |
| 3 | Pole wskaźnika czasu bieżącego         | 9  | Klawisz plus                             |
| 4 | Symbol temperatury wewnątrz piekarnika | 10 | Klawisz minus                            |
| 5 | Pole wskaźnika temperatury             | 11 | Klawisz regulacji                        |
| 6 | Przycisk start/stop gotowania          | 12 | Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji |

## Zawartość opakowania

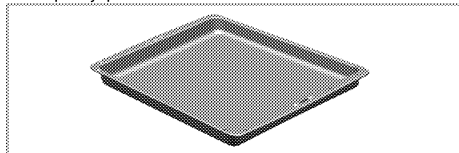


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

### 1. Instrukcja użytkownika

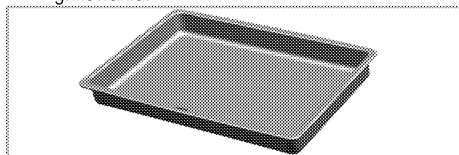
### 2. Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



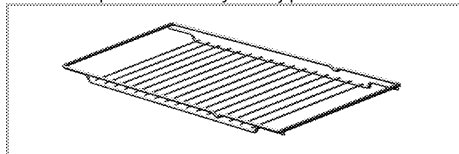
### 3. Foremka głęboka

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



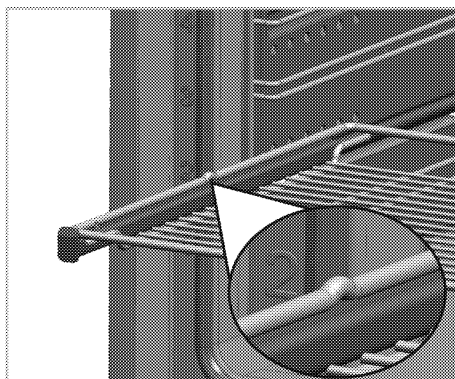
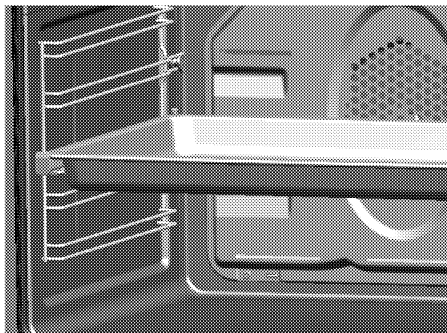
### 4. Półka druciana

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



### 5. Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kolki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



## Dane techniczne

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

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

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

\* Patrz: *Instalacja, strona 12.*

\*



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



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



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

### 3 Instalacja

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



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



#### ZAGROŻENIE:

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



#### ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

### Przed zainstalowaniem

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

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



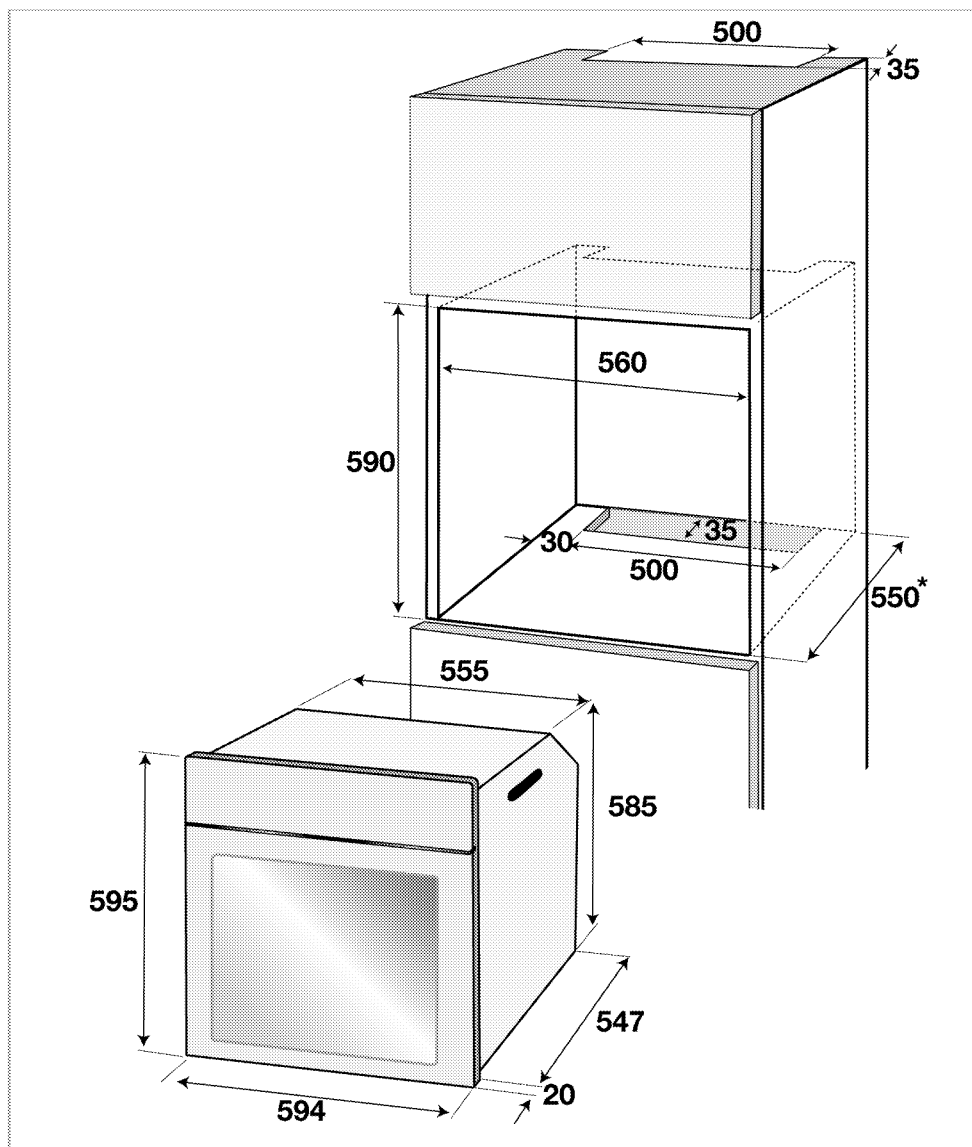
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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



\* min.

## Instalacja i przyłączenie

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

### Przyłączenie elektryczne

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

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

**ZAGROŻENIE:**

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.

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

**ZAGROŻENIE:**

Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.

Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".

**ZAGROŻENIE:**

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.

Grozi to porażeniem elektrycznym!

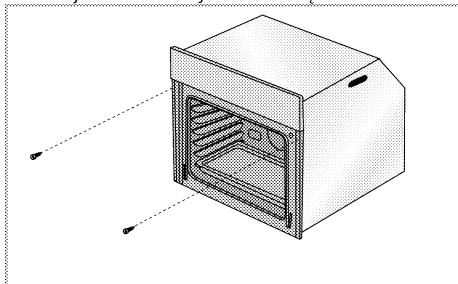


Wtyczka przewodu zasilającego musi być łatwo dostępna po zainstalowaniu (nie prowadzić przewodu ponad płytą kuchenną).

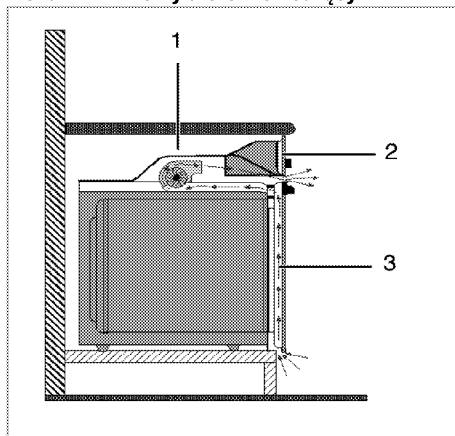
Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.

**Instalowanie wyrobu**

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

**Piekarniki z wentylatorem chłodzącym**

1 Wentylator chłodzący

2 Panel sterowania

3 Drzwiczki

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



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

Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

**Ostateczne sprawdzenie**

1. Włóż wtyczkę do gniazdka i załącz bezpiecznik piekarnika.
2. Sprawdź funkcje

**Przysyły transport**

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



Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.



Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

### Jak oszczędzać energię

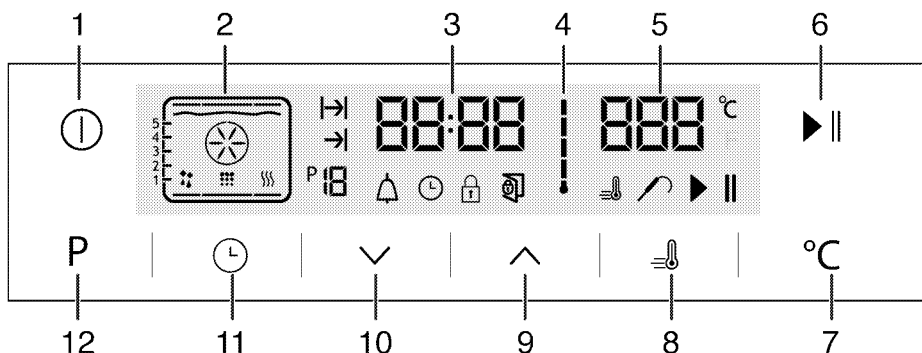
Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.

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

### Pierwszy raz

#### Ustawianie czasu



- 1 Klawisz ZAC./WYŁ.
  - 2 Wyświetlacz funkcji
  - 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
  - 4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
  - 5 Pole wskaźnika temperatury
  - 6 Przycisk start/stop gotowania
  - 7 Przyciska nastawienia temperatury
  - 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
  - 9 Klawisz plus
  - 10 Klawisz minus
  - 11 Klawisz regulacji
  - 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika zapala się symbol ☹️; dotknij klawiszy ▲ / ▼, aby ustawić godzinę.
  2. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu ⌚ i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

**i** Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się symbol ☹️. Zniknie dopiero po ustawieniu godziny.

#### Pierwsze czyszczenie

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

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

#### Podgrzewanie wstępne

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



### OSTRZEŻENIE

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

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

### Piekarnik elektryczny

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

### Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 26.*
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 26*



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



## 5 Jak obsługiwać piekarnik

### Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



#### OSTRZEŻENIE

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



#### ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dłonie, twarz i oczy.

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

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

#### Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także

warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

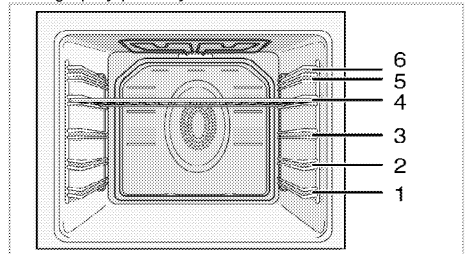
- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kąpiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

### Jak obsługiwać piekarnik elektryczny Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

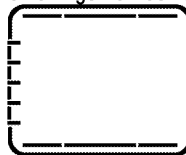
Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesunąć ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustalić go przy pomocy drzwiczek.



#### Tryby pracy

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

#### 1. Grzałki górna i dolna



Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta,

ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

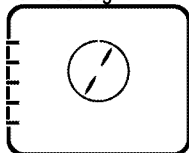
Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

## 2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



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

## 3. Termoobieg

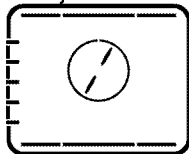


Gołące powietrze nagrzane grzałką tylną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Jest to przydatne do gotowania potraw na różnych poziomach półek i w większości przypadków nie potrzeba wstępnego podgrzewania. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.



Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, silnik wentylatora nie będzie działać, aby gołące powietrze pozostało we wnętrzu.

## 4. Funkcja "3D"



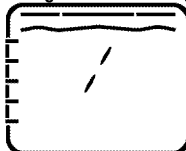
Działają grzałki dolna i górną oraz nagrzewanie z termoobiegiem. Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze.

## 5. Funkcja pizza



Działają grzałka dolna i nagrzewanie z termoobiegiem. Nadaje się do pieczenia pizzy.

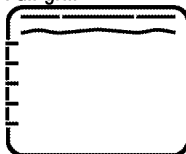
## 6. Full grill+termoobieg



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

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

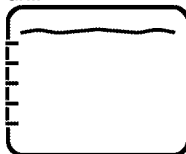
## 7. Full grill



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

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

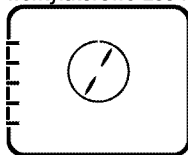
## 8. Grill



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

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

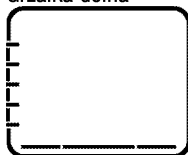
9. **Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**



Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania.

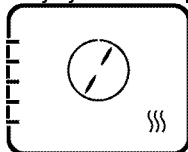
Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

10. **Grzałka dolna**



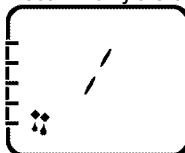
Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.

11. **Utrzymywanie w ciepłe**



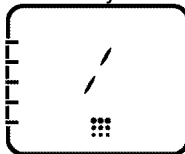
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

12. **Praca z wentylatorem.**



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

13. **Piroliza - tryb oszczędny**



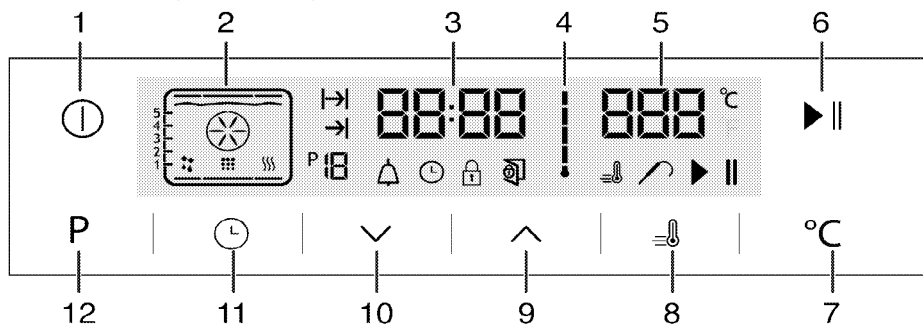
Funkcja ta umożliwia somocyszczenie piekarnika w wysokiej temperaturze. Zaleca się ją dla lekko zabrudzonych piekarników. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dot. czyszczenia. Patrz. *strona 27*.

14. **Piroliza**



Funkcja ta umożliwia somocyszczenie piekarnika w wysokiej temperaturze. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dot. czyszczenia. Patrz. *strona 27*.

## Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika



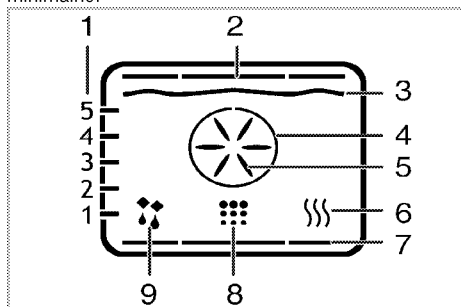
- |   |  |
|---|--|
| <p>1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.<br/>2 Wyświetlacz funkcji<br/>3 Pole wskaźnika czasu bieżącego<br/>4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika<br/>5 Pole wskaźnika temperatury<br/>6 Przycisk start/stop gotowania<br/>7 Przyciska nastawiania temperatury<br/>8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)<br/>9 Klawisz plus<br/>10 Klawisz minus<br/>11 Klawisz regulacji<br/>12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji</p> | <p>2 Grzałka górna<br/>3 Grzałka grilla<br/>4 Grzejnik boostera<br/>5 Nawiew boostera<br/>6 Utrzymywanie w ciepłe<br/>7 Grzejnik dolny<br/>8 Pozycja czyszczenia<br/>9 Praca z wentylatorem.</p> |
|---|--|

**i** Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

- |  |  |
|--|--|
|  | : Symbol czasu gotowania                 |
|  | : Symbol końca gotowania                 |
|  | : Numer funkcji                          |
|  | : Symbol alarmu                          |
|  | : Symbol zegara                          |
|  | : Symbol blokady klawiszy                |
|  | : Symbol otwartych drzwiczek             |
|  | : Symbol boostera (szybkie podgrzewanie) |
|  | : Symbol sondy do pieczenia mięsa        |
|  | : Symbol przerwy w gotowaniu             |
|  | : Symbol rozpoczęcia gotowania           |

### Tabela funkcji:




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




1 Pozycje półki


Tabela funkcji	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Grzałki górna i dolna	200	40-260
Grzanie dolne/górne z termoobiegami	175	40-280
Pieczenie z termoobiegami	180	40-280
Funkcja „3D”	205	40-280
Funkcja pizza	210	40-280
Duży grill z termoobiegami	200	40-280
Pełny grill	260	40-280
Dolny grill	280	40-280
Nagrzewanie z termoobiegami Eco Fan	180	160-220
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w ciepłe	60	40-100

**i** Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w ciepłe ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

	Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.
	Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.
	Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.










### Jak obsługiwać piekarnik

1. Aby zablokować sterowanie dotykowe, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.  
» Po włączeniu piekarnika pojawia się pierwsza dostępna funkcja. Gdy wyświetlacz jest w tym trybie, można nastawić czas pieczenia, godzinę zakończenia, oraz funkcję Booster (szybkie nagrzewanie).





	Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach, jeśli na tym wyświetlaczu nie wybierze się żadnych jego ustawień.
--	--

### Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

Możesz piec, wybierając temperaturę i funkcję odpowiednią do dania, ręcznie kontrolując czas pieczenia bez ustawiania go.















1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
- » Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawiszy .
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości.

Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

8. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie w przypadku pieczenia ręcznego bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz  .
- » Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .
9. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.

### Pieczenie o nastawionej godzinie:




Piekarnik może się wyłączyć, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.


1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
- » Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawiszy .
6. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy  i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz .
- » Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.
8. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
9. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.
- » Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.







10. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwie alarm.
11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.
  - » Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.


### Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:





Piekarnik włączy i wyłączy się automatycznie, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia oraz koniec pieczenia na późniejszą godzinę, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.


1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .

» Zamiga symbol .




4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawiszy .
6. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy  i potwierdź ustawienie, dotykając klawiszy .

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

8. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.
9. Ustaw czas pieczenia, dotykając przycisków  i potwierdź ustawienie, dotykając klawiszy .

» Po ustawieniu końca czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.

11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawiszy  i , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej

wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grałki i zalecana pozycja tacki.

12. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwie alarm.

13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.
  - » Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.





Jeśli po ustawieniu chcesz anulować tylko czas pieczenia lub czas pieczenia i koniec czasu pieczenia, musisz zresetować czas pieczenia.


### Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)

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



Funkcji Booster nie można wybrać w pozycjach rozmrażania, utrzymywania w ciepłe i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster kasują się.

1. Po ustawieniu temperatury, funkcji, czasu pieczenia i jego końca dotknij klawiszy .
  - » Symbol  będzie wyświetlał się przez cały czas. Włączona jest funkcja Booster (szybkie nagrzewanie).
  - » Symbol Booster znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, i piekarnika wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.

2. Ponownie dotknij klawiszy , aby anulować funkcję Booster.






» Symbol  znika. Funkcja Booster (szybkie nagrzewanie) jest wyłączona.

### Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawiszy , aby wyłączyć piekarnik.

### Aktywacja blokady przycisków


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



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




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

### W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].
- Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .
- » Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF”. Potwierdź, dotykając .

 Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia blokady przycisków nie kasują się.





### Ustawianie alarmu czasowego

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

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

- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .




 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.


- Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .
- » Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.
- Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

### Wyłączanie alarmu






- Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.
- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.


### Anulowanie alarmu

- Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.





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

### Zmiana bieżącej godziny





- Raz po raz dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- Dotknij klawiszy  / , aby ustawić godzinę.
- Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu  i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.



 W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakkolwiek funkcja piekarnika.

### Regulacja głośności

- Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się 'VOL'.
- Naciskając klawisze  /  ustaw jeden z dźwięków L0, L1 lub L2.
- Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.

### Nastawianie lampki Eco.

- Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się 'LP'.
- Naciskając klawisze  /  wybierz opcję On (Zał.) lub ECO.
- Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.
- Przy ustawieniu na ON (Zał.); gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka pali się (ON) ciągle.
- Przy ustawieniu na ECO; gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

Jeśli w trakcie pracy dotknie się któregoś klawisza (z wyjątkiem klawiszy  oraz ) lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

## Tabela czasów pieczenia



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

## Pieczenie ciast i mięs



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Liczba blach		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		3	175	25 ... 35
Ciasto w foremce*	Jedna blacha		2	180	50 ... 60
Ciasto w papierze*	Jedna blacha		3	165	20 ... 30
	2 blachy		1 - 3	165	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Ciasto biszkoptowe*	Jedna blacha		3	200	8 ... 12
	2 blachy		1 - 5	200	15 ... 20
	3 blachy		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Ciasteczka*	Jedna blacha		3	175	25 ... 30
	2 blachy		1 - 3	165	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Ciasto*	Jedna blacha		2	200	30 ... 40
	2 blachy		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Ciasto zdobne*	Jedna blacha		2	200	25 ... 35
	2 blachy		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Ciasto na zaczynie*	Jedna blacha		2	200	35 ... 45
Lazania*	Jedna blacha		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna blacha		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna blacha		3	200	10 ... 15
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha		3	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha		3	25 min. 250/max następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha		3	25 min. 250/max następnie 190	60 ... 80
Pieczone kurczęta	Jedna blacha		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	60 ... 70
	Jedna blacha		2	15 min. 250/max następnie 180 ... 190	55 ... 65
Indyk (5-5 kg)	Jedna blacha		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha		1	25 min. 250/max następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha		3	200	20 ... 30

Przy pieczeniu równocześnie w dwóch blachach, głębszą blachę stawia się na półce górnej, a blachę płytszą na dolnej.

\* Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.



## Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Po rozpoczęciu pieczenia w trybie Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan nie należy zmieniać temperatury pieczenia.



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Gotowanie powolne/Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Zapiekanka mięsna	Jeden poziom		3	160	100 ... 120
Zapiekanka z kurczaka	Jeden poziom		3	160	70 ... 100
Fasola z wyciążną	Jeden poziom		3	160	130 ... 150
Zapiekanka z oserzyny	Jeden poziom		3	160	130 ... 150
Befszyk	Jeden poziom		3	160	110 ... 130
Rostbef	Jeden poziom		3	160	100 ... 120
Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	185	35 ... 40
Ciasteczko	Jeden poziom		3	185	30 ... 35
Ciasto	Jeden poziom		3	200	40 ... 45
Ciasto zdobne	Jeden poziom		3	200	40 ... 45

- Podgrzewaj przez 6-7 minut
- Białe/czerwone mięso trzeba obracać na patelni przed pieczeniem aż się zagotuje.
- Fasolę przed pieczeniem należy gotować przez 30 minut. Można bezpośrednio użyć fasoli z puszki.
- Przykrycie patelni pokrywką poprawia wydajność smażenia.

### Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

### Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



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

### Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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











## Jak obsługiwać grill



### OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.  
Można się poparzyć od gorących powierzchni!

### Włączanie grilla

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Dotknij klawiszy  , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .  
» Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  , aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .


» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy


### Grillowanie na grillu elektrycznym

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


# zależnie od grubości

temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

7. Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz .

» Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

### Wyłączanie grilla

1. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.



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


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


### Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

## 6 Czyszczenie i konserwacja


### Informacje ogólne


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

 **ZAGROŻENIE:**  
Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.  
Grozi to porażeniem elektrycznym!

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

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

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

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

### Czyszczenie panelu sterowania

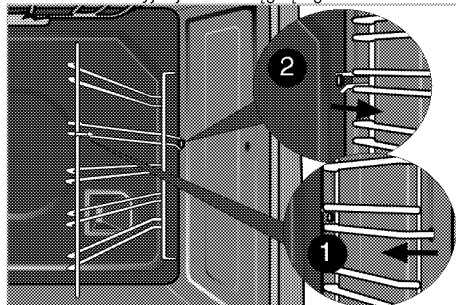
Panel sterowania i pokrętał czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

 Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania.  
Możesz uszkodzić panel sterowania!


### Czyszczenie piekarnika

#### Aby oczyścić ścianę boczną

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





#### Samoczyszczenie się pyrolityczne


 **ZAGROŻENIE:**  
Można się poparzyć od gorących powierzchni!  
Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia.  
Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.



Piekarnik ten wyposażony jest w pyrolityczne samoczyszczenie się. Piekarnik rozgrzewa się do ok. 480 °C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnić dobre wietrzenie. Pyrolizę taką należy stosować po każdym ok. 10 razach użycia kuchenki.


1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. W modelach ze stelażem bocznym nie zapomnij wyjąć bocznych stelaży.
2. Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika.



 Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach.  
Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić.  
W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.

3. "Pyrolysis"  Wybierz funkcję pirolityczną (samoczyszczenie)

 **eco** Jeśli piekarnik nie jest bardzo zabrudzony, zaleca się korzystanie z funkcji czyszczenia oszczędnego.


Jesli funkcji tej używa się do czyszczenia ze znacznego brudu, rezultat nie będzie zadowolający. W takich przypadkach należy zastosować funkcję pirolizy  po ukończeniu cyklu  czyszczenia oszczędnego. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Tego czasu trwania nie można nastawiać. Koniec cyklu samoczyszczenia można nastawiać.

 Pewne ptaki są niezwykle wrażliwe na wyziewy wydzielające się w cyklu samoczyszczenia. Należy przenosić ptaki do innych zamkniętych i dobrze wietrzonych pomieszczeń. Kuchnia musi być dobrze wietrzona w trakcie cyklu samoczyszczenia.

4. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać drzwiczek piekarnika,  a na wyświetlaczu czasu pojawia się symbol blokady. Drzwiczki pozostają zamknięte przez chwilę po zakończeniu działania funkcji pirolizy. Nie próbujcie otwierać drzwiczek siłą,  dopóki nie zniknie symbol blokady.
5. Po zakończeniu cyklu czyszczenia należy usunąć osady wodą z octem.

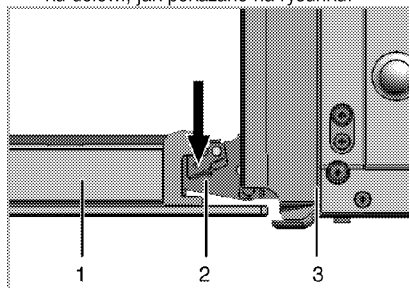
### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

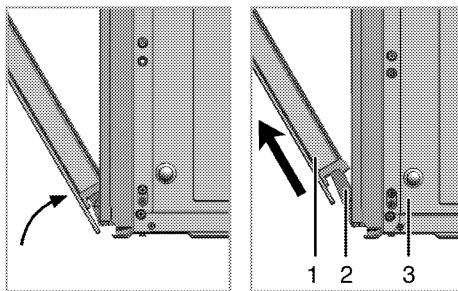
 Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

### Przenoszenie drzwiczek piekarnika.


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



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



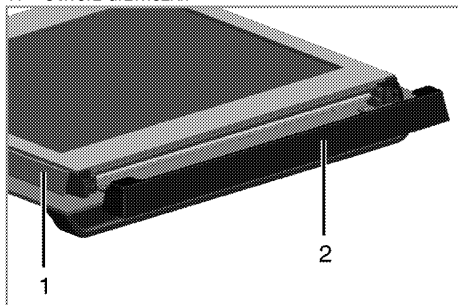
3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

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

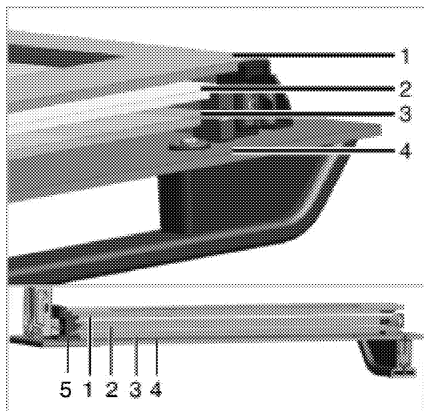
### Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

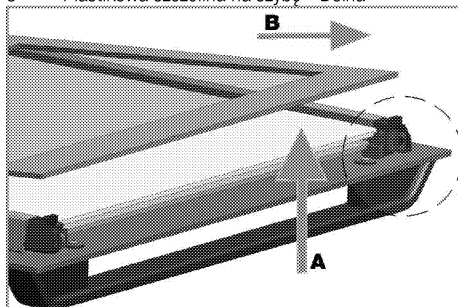
1. Otwórz drzwiczki.



- 1 Część plastikowa
- 2 Rama
2. Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek (1).

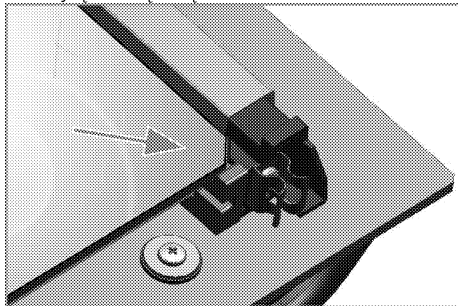


- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Drugie szyba wewnętrzna
- 3 Trzecia szyba wewnętrzna
- 4 Szyba zewnętrzna
- 5 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna



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

4. Powtórz tę czynność, aby wyjąć drugą i trzecią szybę wewnętrzną.



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej drugiej i trzeciej (2, 3).

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

Ponieważ szyby wewnętrzne drugą i trzecią można zamieniać miejscami, kolejność ich zakładania nie jest ważna.

Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe (9). Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.



Po czyszczeniu należy ponownie założyć wszystkie szyby.

## Wymiana lampki w piekarniku



### ZAGROŻENIE:

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



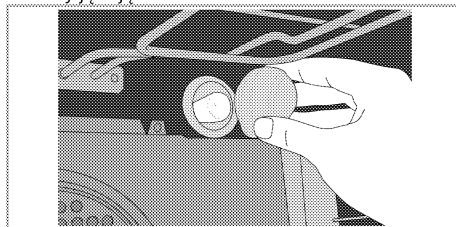
Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 11*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

### Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

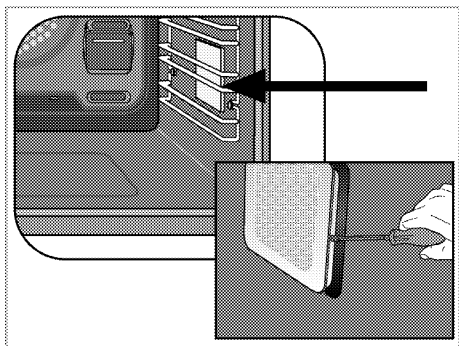
1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją złożyć.



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

### Jeśli w piekarniku jest lampka kwadratowa:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Wyjmij stelaże druciane, zgodnie z opisem. Patrz *Czyszczenie piekarnika, strona 27*.



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

## 7 Rozwiązywanie problemów

### **W czasie pracy piekarnik wydziela parę.**

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

### **Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.**

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

### **Produkt nie działa.**

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

### **Nie świeci lampka w piekarniku.**

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

### **Piecyk nie grzeje.**

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



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

## **INFOLINIA 222 50 14 14**



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnień) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

**Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową [www.beko.pl](http://www.beko.pl) i wybrać zakładkę serwis.**

**Proszę zarejestrować swoje urządzenie na [www.beko.pl](http://www.beko.pl), a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)**

### **WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.**

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-677), przy ulicy Cybernetyki 7b, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „**BEKO**”) udziela gwarancji jakości (dalej: „**Gwarancja**”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „**Urządzenia**”) osobom, które nabyły te produkty („**Użytkownik**”) na następujących warunkach:

#### **I. ZAKRES OCHRONY.**

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „**Wada**”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „**Okres Gwarancyjny**”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium **Rzeczypospolitej Polskiej**.

#### **II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.**

1. Okres Gwarancyjny wynosi **24 miesiące** licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.
- 3.

#### **III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.**

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji ( model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne), realizacja uprawnień z Gwarancji



uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.

3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „**Serwis**”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na infolinii BEKO pod numerem telefonu: 222 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO [www.beko.pl](http://www.beko.pl)
4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.
5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.
6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. O każdorazowym przekroczeniu terminu usunięcia Wady ponad terminy określone w punkcie 5 powyżej, Użytkownik zostanie poinformowany przez BEKO.
7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

#### IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
  - a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
  - b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego;
  - c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
  - d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
  - e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.
2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:
  - a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
  - b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instalacja rurkowania dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacja oraz regulacja urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
  - c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbała obsługa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
  - d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
  - e. elementów ze szkła oraz plastiku;
  - f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
  - g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
  - h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

#### V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. oświadczam, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

**Gwarant**  
**dy**

## Túto príručku si prečítajte ako prvú!

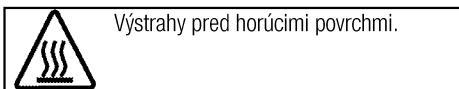
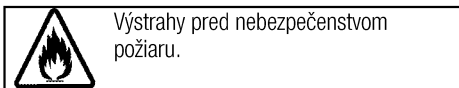
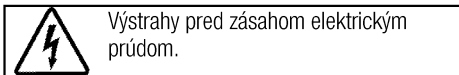
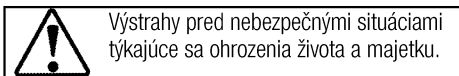
Vážení zákazníci,

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

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

### Vysvetlivky k symbolom

V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:



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

**1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.4**

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

**2 Všeobecné informácie 8**

Prehľad .....	8
Obsah balenia .....	9
Technické parametre .....	10

**3 Montáž 11**

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

**4 Prípravy 14**

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

Prvé zahriatie .....	14
----------------------	----

**5 Práca s rúrou 16**

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní 16	
Práca s elektrickou rúrou .....	16
Prevádzkové režimy .....	16
Obsluha riadiacej jednotky rúry .....	19
Harmonogramy varenia .....	23
Prevádzka grilu .....	25
Varné harmonogramy pre grilovanie .....	25

**6 Údržba a starostlivosť 26**

Všeobecné informácie .....	26
Čistenie ovládacieho panela .....	26
Čistenie rúry .....	26
Odstránenie dvierok rúry .....	27
Odstránenie vnútorného skla dvierok .....	27
Výmena žiarovky v rúre .....	28

**7 Riešenie problémov 30**

## **1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.**

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

### **Všeobecná bezpečnosť**

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

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

### **Elektrická bezpečnosť**

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

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

Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.

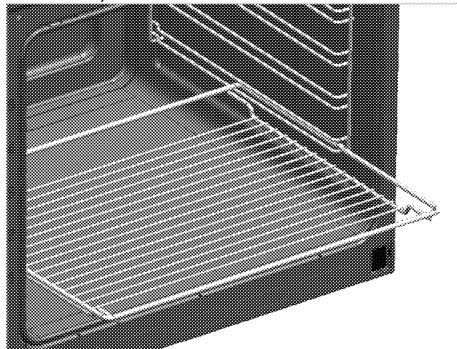
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

### **Bezpečnosť produktu**

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

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

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



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.
- Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a interiéru rúry pomocou vlhkej tkaniny. Z vnútra rúry vyberte všetko príslušenstvo.
- Horúce povrchy spôsobujú popáleniny! Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.
- Počas pyrolytického čistenia, sa povrchy môžu oproti bežnému použitiu zohriať silnejšie. Držte výrobok mimo dosahu detí.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.

- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

### Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.
- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

### Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.

- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nekladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

### Likvidácia starého výrobku

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



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

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

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

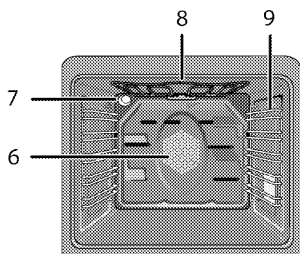
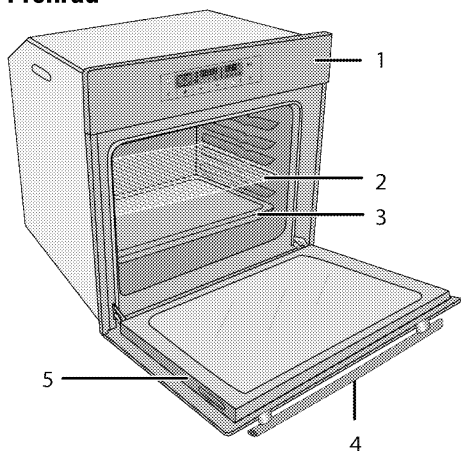
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

### Likvidácia obalového materiálu

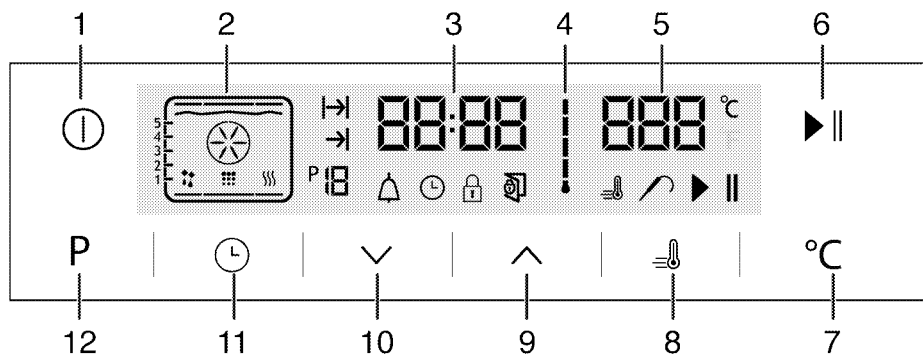
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály uchovávajte na bezpečnom mieste, mimo dosahu detí. Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov. Riadne ich zlikvidujte a roztriedte v súlade s pokynmi na recykláciu odpadu. Nelikvidujte ich spolu s bežným odpadom z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

## 2 Všeobecné informácie

### Prehľad



- |   |                 |   |   |
|---|-----------------|---|---|
| 1 | Ovládací panel  | 6 | Motor ventilátora (za oceľovou platňou) |
| 2 | Drôtená polička | 7 | Svetlo                                  |
| 3 | Plech           | 8 | Horný ohrevný prvok                     |
| 4 | Rúčka           | 9 | Polohy políc                            |
| 5 | Dvierka         |   |   |



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | Tlačidlo ZAP./VYP.                                | 7  | Tipka za nastavenie temperature           |
| 2 | Zobrazenie funkcií                                | 8  | Symbol posilňovača (rychle ohrievanie)    |
| 3 | Políčko indikátora aktuálneho času                | 9  | Tlačidlo plus                             |
| 4 | Symbol vnútornej teploty rúry                     | 10 | Tlačidlo mínus                            |
| 5 | Pole indikátora teploty                           | 11 | Tlačidlo nastavenia                       |
| 6 | Gumb »Start/Stop Cooking« (začatek/konec pečenja) | 12 | Tipka za vrtnutie na zaslone s funkcijami |



## Obsah balenia

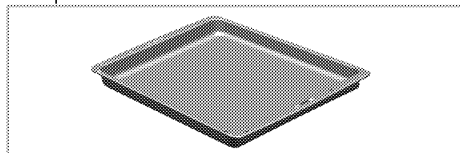


Dodané príslušenstvo sa môže odlišovať v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo popísané v používateľskej príručke sa s vaším produktom nemusí dodávať.

1. **Používateľská príručka**

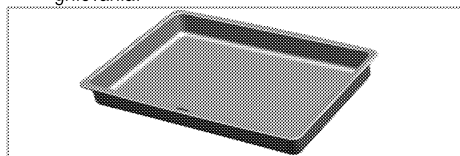
2. **Plech do rúry**

Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



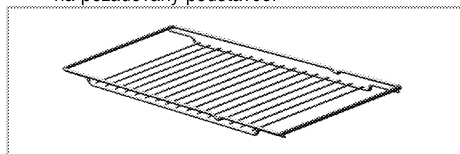
3. **Hlboký plech**

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



4. **Drôtená polička**

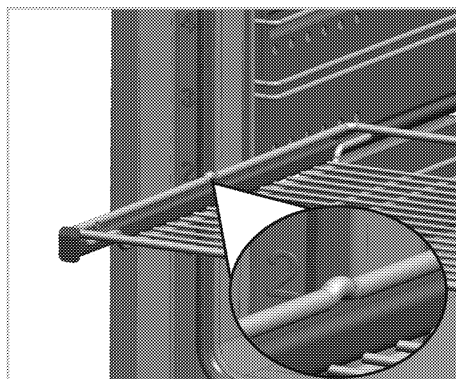
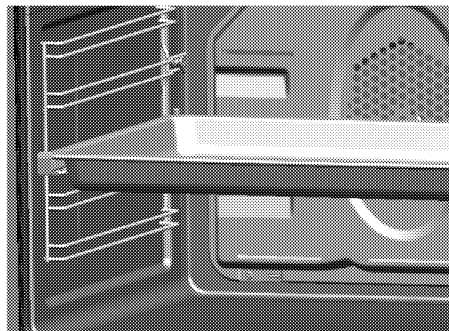
Používa sa na opekanie a na polozenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



5. **Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na teleskopické podstavce**

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

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



## Technické parametre

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

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

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

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



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



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



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

## 3 Montáž

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



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



### NEBEZPEČENSTVO:

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



### NEBEZPEČENSTVO:

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

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

### Pred montážou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými

stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

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



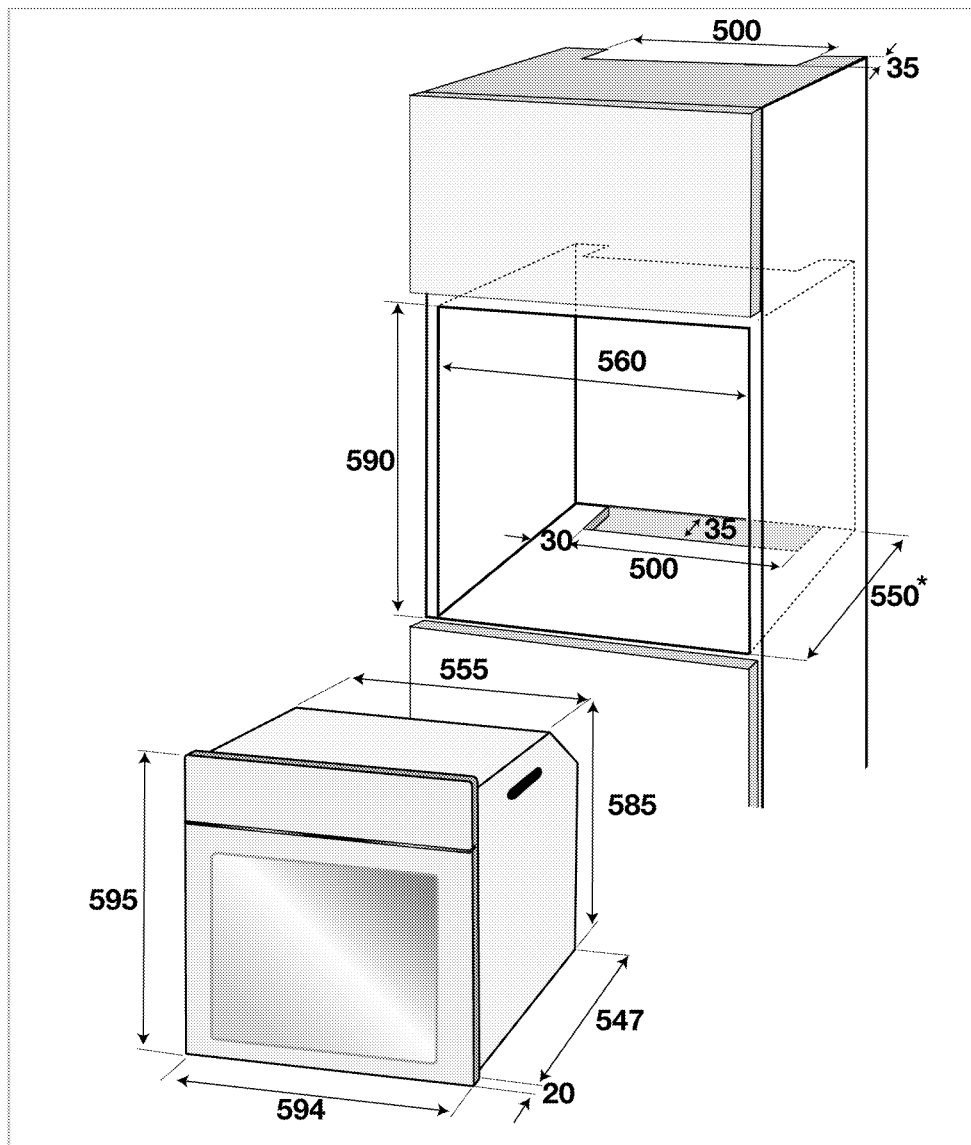
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.



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



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



\* min.

## Montáž a pripojenie

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

## Elektrické pripojenie

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

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.

Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.

Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

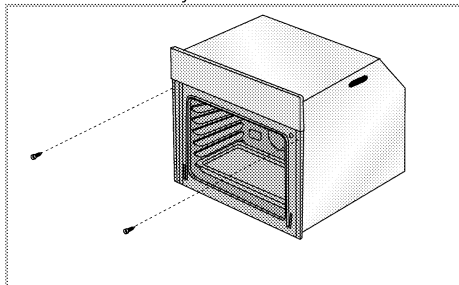


Zástrčka sieťového kábla musí byť po montáži ľahko dostupná (nenasmerujte ju ponad platňu).

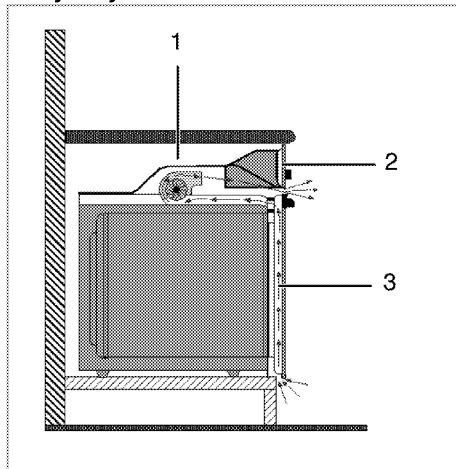
Zasuňte sieťový kábel do zásuvky.

**Inštalácia produktu**

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



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

**Per výrobky s chladiacim ventilátorom**

1 Chladiaci ventilátor

2 Ovládaci panel

3 Dvierka

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



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

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

**Záverčná kontrola**

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

**Budúca preprava**

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



Na výrobok nekladte žiadne predmety a presúvajte ho vo vzpriamenej polohe.



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

## 4 Prípravy

### Tipy na šetrenie energiou

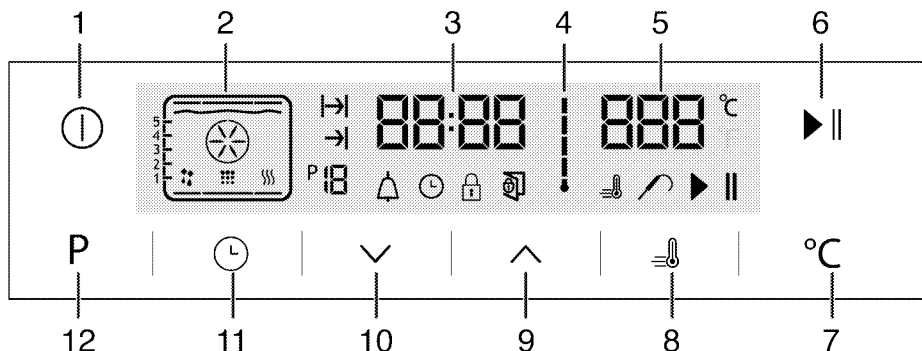
Nasledujúce informácie vám pomôžu používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiou:

- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.





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



### Prvé použitie

#### Nastavenie času




- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Symbol vnútornej teploty rúry
- 5 Pole indikátora teploty
- 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začatek/konec pečenia)
- 7 Tipka za nastavenie temperature
- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 9 Tlačidlo plus
- 10 Tlačidlo mínus
- 11 Tlačidlo nastavenia
- 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami

1. Pri úvodnej prevádzke rúry sa rozsvieti symbol , dotknite sa tlačidiel  , aby ste nastavili hodiny.
2. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu  a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.

 Ak nie je nastavený aktuálny čas, ukazovateľ času začne rásť/hýbať sa smerom nahor od 12:00. Aktivuje sa symbol , ktorý označuje že ste nenastavili aktuálny čas. Zmizne hneď po nastavení času.

#### Prvé čistenie výrobku

 Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety. Na čistenie skla na dvierkach rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

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

#### Prvé zahriatie

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



### VAROVANIE

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!

Výrobok môže byť počas používania horúci.

Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.

Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

### Elektrická rúra

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

6. Vypnite rúru; pozrite si časť *Práca s elektrickou rúrou, strana 16*.

### Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dverka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 25*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 25*



Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky. Toto je úplne normálne. Zaisťte, aby bola miestnosť dobre vetraná, aby ste odstránili dym a zápach. Zabráňte priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktorý sa vytvára.

## 5 Práca s rúrou

### Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní

 **VAROVANIE**  
Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!  
Výrobok môže byť počas používania horúci.  
Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, ohrievačov atď. Držte mimo dosahu detí.  
Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.

 **NEBEZPEČENSTVO:**  
Dávajte pozor pri otváraní dvierok rúry, pretože môže unikať para.  
Unikajúca para vám môže obariť ruky, tvár a/alebo oči.

#### Tipy na pečenie

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

#### Tipy na opekanie

- Spracovanie celého kurata, moriaka a veľkých kusov mäsa pomocou dresingov, ako napríklad citrónovej šťavy a čierneho korenia pred varením zvýši výkon varenia.
- Mäso s kosťami opekajte o približne 15 až 30 minút dlhšie, ako rovnakú porciu mäsa bez kostí.
- Každý centimeter hrúbky mäsa si vyžaduje dobu varenia približne 4 až 5 minút.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Štava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäse a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Ryby by ste mali položiť na stredný alebo dolný podstavec do teplovzdorného plechu.

#### Tipy na grilovanie

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

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou

mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.

- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.



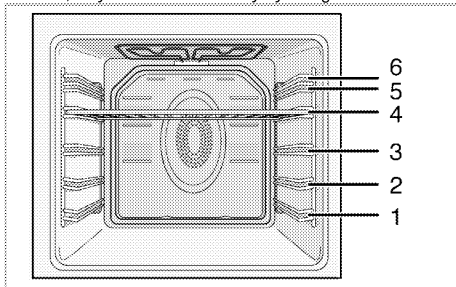
Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masť sa môže vznietiť.

### Práca s elektrickou rúrou

#### Polohy podstavca (pre modely s drôtenou mriežkou)

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

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



#### Prevádzkové režimy

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

##### 1. Horné a spodné ohrievanie



Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo



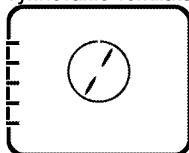
koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom. Vhodná poloha podstavca sa zobrazí na obrazovke.

## 2. Spodné/horné ohrevanie podporené ventilátorom



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

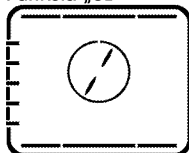
## 3. Vyhrievanie ventilátorom



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

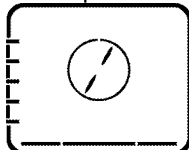
**i** Keď sú dvierka rúry otvorené, motor ventilátora sa nespustí, aby sa udržal teplý vzduch v rúre.

## 4. Funkcia „3D“



V prevádzke je horné ohrevanie, dolné ohrevanie a ohrevania s asistenciou ventilátora. Jedlo sa rovnomerne a rýchlo varí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

## 5. Funkcia pizza



V prevádzke je spodné ohrevanie a ohrevania s asistenciou ventilátora. Vhodné na pečenie pizze.

## 6. Úplné grilovanie + ventilátor



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

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

## 7. Úplné grilovanie



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

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

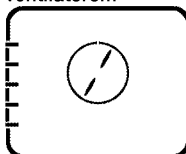
## 8. Gril



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

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

## 9. Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



Na šetrenie energie môžete použiť túto funkciu namiesto varení, ktoré by ste vykonali s pomocou

ohrievania s ventilátorom pri teplotnom rozsahu 160 - 220 °C. Predlíži sa však o trochu čas varenia.

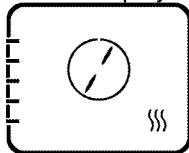
Časy varenia, ktoré súvisia s touto funkciou, sú uvedené v tabuľke „**Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom**“.

#### 10. Spodné ohrievanie



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

#### 11. Uchovanie teploty



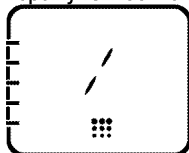
Používa sa na uchovanie jedla v teplote určenej na servírovanie na dlhé časové obdobie.

#### 12. Prevádzka s ventilátorom



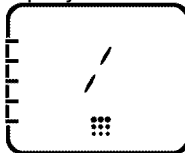
Rúra sa neheje. V prevádzke je len ventilátor (v zadnej stene). Mrazené granulované jedlo sa roztápa pomaly pri izbovej teplote a varené jedlo sa ochladzuje.

#### 13. Tepelný rozklad - ekonomický režim



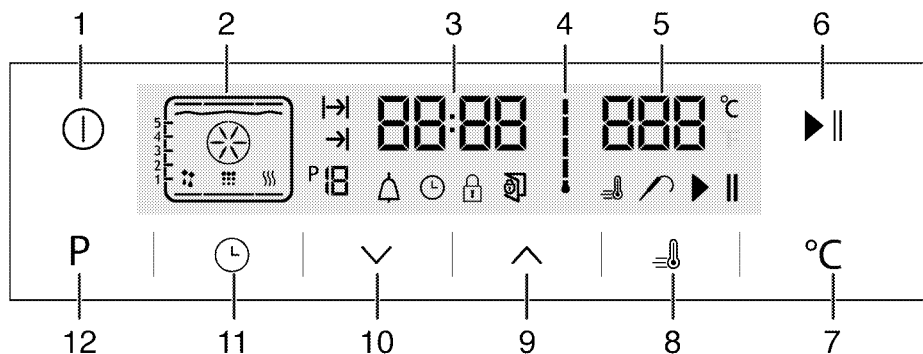
Táto funkcia umožňuje rúre, aby sa sama vyčistila pri vysokej teplote. Odporúča sa pre ľahšie znečistené rúry. Pre používanie tejto funkcie si prečítajte popis v časti čistenie. Pozrite strana 26.

#### 14. Tepelný rozklad

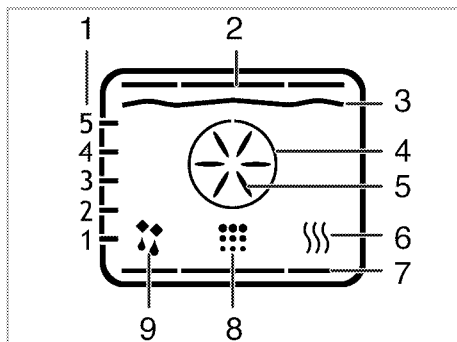


Táto funkcia umožňuje rúre, aby sa sama vyčistila pri vysokej teplote. Pre používanie tejto funkcie si prečítajte popis v časti čistenie. Pozrite strana 26.

## Obsluha riadiacej jednotky rúry



- 1 Tlačidlo ZAP./VYP.
- 2 Zobrazenie funkcií
- 3 Políčko indikátora aktuálneho času
- 4 Symbol vnútornej teploty rúry
- 5 Pole indikátora teploty
- 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
- 7 Tipka za nastavitev temperature
- 8 Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- 9 Tlačidlo plus
- 10 Tlačidlo mínus
- 11 Tlačidlo nastavenia
- 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami



- 1 Polohy políc
- 2 Horný ohrievač
- 3 Grilový ohrievač
- 4 Posilňovač ohrievača
- 5 Ventilátor posilňovača
- 6 Uchovanie teploty
- 7 Spodný ohrevný prvok
- 8 Poloha čistenia
- 9 Prevádzka s polohou ventilátora

- : Symbol doby varenia
- : Symbol skončenia doby varenia
- : Číslo funkcie
- : Symbol Alarm
- : Symbol hodín
- : Symbol uzamknutia tlačidiel
- : Symbol za odprta vratka
- : Symbol posilňovača (rýchle ohrievanie)
- : Symbol sondy mäsa
- : Symbol za premor pečenja
- : Symbol za začetek pečenja

Funkcie sa líšia v závislosti od modelu výrobu.

### Tabuľka funkcií:

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

Tabuľka funkcií	Odporúčaná teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Horné a spodné ohrievanie	200	40 - 280
Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom	175	40 - 280
Varenie s asistenciou ventilátora	180	40 - 280

Funkcia „3D“	205	40 - 280
Funkcia pizza	210	40 - 280
Veľký gril s asistenciou ventilátora	200	40 - 280
Úplné grilovanie	280	40 - 280
Nízky gril	280	40 - 280
Ekonomické vyhrievanie ventilátorom	180	160 - 220
Spodné ohrievanie	180	40 - 220
Uchovanie teploty	60	40 - 100



Maximálny nastaviteľný čas varenia v režimoch, okrem zachovávania teploty, je z bezpečnostných dôvodov obmedzený na 6 hodín. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.



Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly.



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



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

## Práca s rúrou

- Dotknite sa tlačidla na približne 2 sekundy, aby ste otvorili rúru.
  - » Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia. Keď je displej v tomto režime, môžete nastaviť čas varenia, čas skončenia varenia a funkciu posilňovača (rýchle ohrievanie).



Rúra sa automaticky vypne v priebehu 20 sekúnd, ak ste nezvolili na tejto obrazovke žiadne nastavenie.

## Manuálne varenie výberom teploty a funkcie prevádzky

Varenie môžete uskutočniť vybratím teploty a prevádzkovej funkcie špecifickej pre vaše jedlo, pričom ju môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

- Po dotknutí sa tlačidla na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
- Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .

- Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .

» Bude blikať symbol .

- Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .

- Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .

- Vložte jedlo do rúry.

- Dotknutím sa tlačidla || spustíte varenie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

- Rúra sa automaticky nezapne, a to z dôvodu manuálneho varenia bez nastavenia času varenia. Varenie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla ||.

» Rúra dokončí varenie a na displeji sa zobrazí symbol ||.

- Dotknite sa tlačidla na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.

## Varenie pomocou nastavenia času varenia:

Môžete sa uistiť, že sa rúra vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastaviť čas varenia, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.

- Po dotknutí sa tlačidla na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.

- Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .

- Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .


» Bude blikať symbol .

- Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .

- Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .

- Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol pre čas varenia.

- Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel a potvrdte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Vložte jedlo do rúry.

9. Dotknutím sa tlačidla  || spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia a čas varenia.

Na displeji sa zobrazí symbol .

» Rúra sa predhreje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvoleného času varenia.

» Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu.

Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

10. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí

hlásenie "End" a zaznie alarm.


11. Alarm stíšite stlačením ktoréhokolvek tlačidla.


» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.

### **Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:**


Môžete sa uistiť, že je rúra v prevádzke a automaticky sa vypne tak, že vyberiete teplotu a prevádzkovú funkciu špecifickú pre vaše jedlo a nastavíte čas varenia a koniec varenia na neskoršiu dobu, pričom ho môžete manuálne ovládať bez toho, aby ste nastavili dobu varenia.


1. Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.

2. Vyberte prevádzkovú funkciu tak, že sa dotknete tlačidiel .



3. Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .


» Bude blikať symbol .



4. Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .



5. Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .


6. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre čas varenia.

7. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .



» Po nastavení času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

8. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol  pre koniec času varenia.

9. Nastavte čas varenia tak, že sa dotknete tlačidiel  a potvrďte nastavenie tak, že sa dotknete tlačidla .

» Po nastavení konca času varenia sa bude na displeji neprerušovane zobrazovať symbol .

10. Vložte jedlo do rúry.

11. Dotknutím sa tlačidla  || spustíte varenie, ak je vhodná teplota, prevádzková funkcia, čas varenia a koniec času varenia. Na displeji sa zobrazí symbol .

» Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia varenia tak, že odpočíta čas varenia od času skončenia varenia, ktorý ste nastavili. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia nastaveného času varenia. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

12. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí

hlásenie "End" a zaznie alarm.

13. Alarm stíšite stlačením ktoréhokolvek tlačidla.

» Alarm sa zastaví a rúra automaticky dokončí prevádzku.




Ak chcete zrušiť len čas varenia alebo čas varenia a koniec času varenia potom, čo ste ich nastavili, musíte vynulovať čas varenia.


### **Nastavenie posilňovača (rýchle predhrievanie)**

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





Posilňovač nie je možné vybrať v polohách rozmrazovania, ohrievania a čistenia. Nastavenia posilňovača sa zrušia v prípade výpadku prúdu.

1. Dotknite sa tlačidla  potom, čo nastavíte teplotu, prevádzkovú funkciu, čas varenia a koniec času varenia.

» Nepretržite sa zobrazí symbol  a zapne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

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

2. Opätovne sa dotknite tlačidla , aby ste zrušili funkciu zosilnenia.

» Prestane sa zobrazovať symbol  a vypne sa nastavenie zosilňovača (rýchle predhrievanie).

## Vypnutie elektrickej rúry

Dotknutím sa tlačidla  rúru vypnete.



## Zapnutie zámky tlačidiel

Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.

2. Stlačením tlačidla  aktivujete zámku tlačidiel.
- » Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí

hlásenie „On“ a symbol  zostane svietiť. Potvrďte to stlačením tlačidla .




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

## Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.

2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla .



» Po deaktivovaní zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie „OFF“. Potvrďte to stlačením tlačidla .



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


## Nastavenie budíka


Časovač produktu môžete používať na akékoľvek výstrahy alebo pripomienky, mimo programov varenia. Budík nemá žiaden vplyv na funkcie rúry. Používa sa iba ako forma varovania. Toto je napríklad užitočné vtedy, keď chcete jedlo v rúre otočiť v určenom časovom bode. Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukové upozornenie časovača.


1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .



Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel  nastavte trvanie alarmu.

» Po nastavení času alarmu zostane symbol alarmu  svietiť a na displeji sa zobrazí čas alarmu.




3. Na konci času alarmu začne blikať symbol  a zaznie zvukové upozornenie.

## Vypnutie alarmu

1. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.

» Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.



## Zrušenie alarmu:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol , aby ste zrušili alarm.
2. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo , kým sa nezobrazí „00:00“.



Zobrazí sa čas budíka. Ak súčasne nastavíte čas alarmu a čas varenia, zobrazí sa kratší z časov.





## Zmena denného času

1. Dotknite sa tlačidla  v krátkych intervaloch, kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Dotknutím sa tlačidiel  nastavíte hodiny.
3. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu  a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.









Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia. Bude ich potrebné nastaviť znovu. Aktuálny čas sa nedá zmeniť, keď sa používa ktorákkoľvek z funkcií rúry.

## Nastavítev jakosti

1. Medtem ko je pečica v stani pripravlenosti, v kratkih presledkih pritiskajte tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže 'VOL'.
2. Pritisnite tipko  /  in nastavite enega izmed tonov L0, L1 ali L2.
3. Nastavitev potrdite tako, da pritisnete tipko  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

## Nastavítev Eco lučke

1. Medtem ko je pečica v stani pripravlenosti, v kratkih presledkih pritiskajte tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže 'LP'.
2. Pritisnite tipko  / , da vklopite ali nastavite možnost Eko.
3. Nastavitev potrdite tako, da pritisnete tipko  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.
4. Ko je pečica vklopljena; medtem ko so vrata pečice odprta v stanju pripravlenosti in med delovanje, lučka nenehno sveti.
5. Ko je pečica nastavljen na EKO; medtem ko so vrata pečice odprta v stanju pripravlenosti in med delovanje, lučka sveti in se po 15 sekundah ugasne.

Če se med delovanjem dotaknete katere koli tipke (razen tipk  in , lučka gori in se po 15 sekundah ugasne.

## Harmonogramy varenia



Časy uvedené v tejto tabuľke sú myslené ako usmernenie. Časy sa môžu odlišovať v závislosti od teploty jedla, hrúbky, typu a vašich vlastných preferencií varenia.

## Pečenie a opekanie



1. podstavec rúry je **spodný** podstavec.

Jedlo	Števílo pladnjev (tepsi adeti)		Pozícia stojana	Teplota (°C)	Čas varenia (približne v min.)
Koláče na ptechu*	En pladenj		3	175	25 ... 35
Koláče vo forme*	En pladenj		2	180	50 ... 60
Koláče v papieri na pečenie*	En pladenj		3	165	20 ... 30
	2 pladnja		1 - 3	165	35 ... 45
	3 pladnji		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Piškovéty koláč*	En pladenj		3	200	8 ... 12
	2 pladnja		1 - 5	200	15 ... 20
	3 pladnji		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Koláčiky*	En pladenj		3	175	25 ... 30
	2 pladnja		1 - 3	165	35 ... 45
	3 pladnji		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Kysnuté cesto*	En pladenj		2	200	30 ... 40
	2 pladnja		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Bohaté pečivo*	En pladenj		2	200	25 ... 35
	2 pladnja		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pladnji		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Droždzie*	En pladenj		2	200	35 ... 45
Lazane*	En pladenj		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	En pladenj		2	200 ... 220	15 ... 20
	En pladenj		3	200	10 ... 15
Hovädzi stejk (celý)/opekané mäso	En pladenj		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jahnäcäe stehno (v kaströle)	En pladenj		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	En pladenj		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Pečené kura	En pladenj		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 70
	En pladenj		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	55 ... 65
Moriak (6,5 kg)	En pladenj		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	En pladenj		3	200	20 ... 30
	En pladenj		3	200	20 ... 30

Pöas súčasného pečenia s 2 plechmi umiestnite hlbši plech na horný podstavec a ten druhý plech na spodný podstavec.

\* Odporüča sa, aby ste všetky potraviny predhriali.

## Pomalé varenie/Ekonomické vyhrievanie ventilátorom



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



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

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

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

### Tipy na pečenie koláčov

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

### Tipy na pečenie pečiva

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

rovnomerne medzi vrstvami cesta a na hornej strane pečiva, aby pečivo rovnomerne zhnedlo.



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

### Tipy pre varenie zeleniny

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











## Prevádzka grilu



### VAROVANIE

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

### Zapnutie grilu


- Po dotknutí sa tlačidla  na otvorenie rúry sa na displeji zobrazí prvá prevádzková funkcia.
  - Dotknutím sa tlačidiel  vyberte požadovanú funkciu grilu.
  - Ak si želáte zmeniť teplotu, ktorá je odporúčaná pre prevádzkovú funkciu, aktivujte teplotné pole dotknutím sa tlačidla .  
» Bude blikať symbol .
  - Nastavte požadovanú teplotu tak, že sa dotknete tlačidiel .
  - Potvrďte nastavenie teploty dotknutím sa tlačidla .
  - Dotknutím sa tlačidla  || spustíte grilovanie, ak je vhodná teplota a prevádzková funkcia. Na displeji sa zobrazí symbol .
- » Vaša rúra ihneď spustí prevádzku vo zvolenej funkcii a zvýši vnútornú teplotu na nastavenú teplotu. Každý stupeň symbolu vnútornej teploty sa rozsvieti, keď


### Grilovanie na elektrickom grile

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

# v závislosti od hrúbky

vnútorná teplota dosiahne nastavenú teplotu. Na funkčnom displeji sa zobrazia dodatočné aktívne ohrevné prvky a odporúčaná poloha plechu.

- Grilovanie môžete dokončiť opätovným stlačením tlačidla  ||.

» Rúra dokončí grilovanie a na displeji sa zobrazí symbol .

### Vypnutie grilu

- Dotknite sa tlačidla  na približne 2 sekundy, aby ste zatvorili rúru.



Potraviny, ktoré nie sú vhodné na grilovanie, predstavujú riziko požiaru. Grilujte iba jedlo, ktoré je vhodné na intenzívne teplo pri grilovaní. Jedlo neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Toto je najhorúcejšie miesto a masné jedlo sa môže vznietiť.

### Varné harmonogramy pre grilovanie

## 6 Údržba a starostlivosť

### Všeobecné informácie

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



#### NEBEZPEČENSTVO:

Pred začatím údržby a čistenia odpojte výrobok od zdroja napájania.  
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!



#### NEBEZPEČENSTVO:

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

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



Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Počas čistenia nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/krémy, ani žiadne ostré predmety.

Na čistenie skla na dverkách rúry nepoužívajte hrubé drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.



Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

### Čistenie ovládacieho panela

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

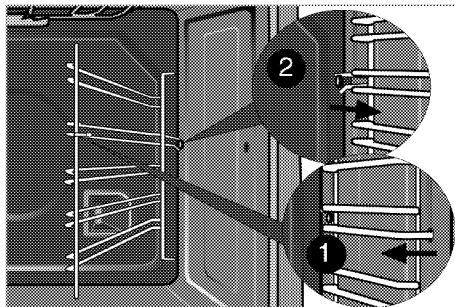


Pri čistení ovládacieho panelu neodstraňujte ovládacie tlačidlá/gombíky.  
Ovládací panel by sa mohol poškodiť!

### Čistenie rúry

#### Ak chcete vyčistiť bočnú stenu

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



#### Pyrolytické samočistenie



#### NEBEZPEČENSTVO:

Horúce povrchy spôsobujú popáleniny!  
Počas kroku samočistenia sa výrobku nedotýkajte a deti udržiavajte mimo jeho dosah. Pred odstraňovaním zvyškov počkajte aspoň 30 minút.

Rúra je vybavená pyrolytických samočistením. Rúra sa vyhreje na približne 480 °C a prítomné nečistoty sa spália na popol. Môže dôjsť k tvorbe silného dymu. Zabezpečte dobré vetranie. Pyrolyza by sa mala používať približne po každom 10. použití rúry.


1. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo. U modelov s bočným podstavcom nezabudnite vybrať postranné podstavce.
2. Pred čistiacim cyklom odstráňte nečistoty z vonkajších povrchov a interiéru rúry pomocou vlhkej tkaniny.





Nečistite tesnenie dverí.  
Sklolaminátové tesnenie je veľmi citlivé a ľahko sa môže poškodiť.

V prípade poškodenia tesnenia dverí rúry ho vymeňte za nové, ktoré vám dodal autorizovaný servis.

3. „Teplý rozklad“  Zvoľte funkciu teplého rozkladu (samočistenie).

 **eco** Odporúča sa používať funkciu hospodárneho čistenia, ak rúra nie je veľmi špinavá.

Ak sa táto funkcia používa pre silné znečistenie, neprebekne dostatočné čistenie. V takýchto prípadoch

požítie funkciu tepelného rozkladu  po dokončení cyklu ekonomického čistenia  .


Čas samočistenia sa zobrazí na displeji. Jeho trvanie nemožno nastaviť.

Koniec samočistiaceho cyklu sa dá nastaviť.




Zdravie niektorých vtákov je výnimočne citlivé na plyny unikajúce z rúry počas samočistiaceho cyklu. Vtáky vždy presuňte do inej a dobre odvetranej izby. Počas samočistiaceho procesu kuchyňa dobre vetrajte.

4. Počas samočistenia sa dvere rúry nedajú otvoriť

a na displeji sa zobrazí symbol zámku  . Po skončení funkcie tepelného rozkladu zostanú chvíľu uzamknuté. Nasilu neotvárajte zámok

pomocou rukoväte, kým sa neprestane zobrazovať

symbol zámku  .

5. Po čistiacom cykle odstráňte zvyšky nečistôt pomocou vody s obsahom octu.

### Čistenie dvierok rúry

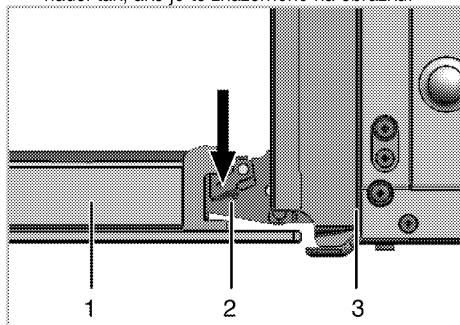
Ak chcete očistiť dvierka rúry, produkt očistíte pomocou teplej vody s čistiacim prostriedkom, jemnej látky alebo špongie a utriete ho suchou látkou.



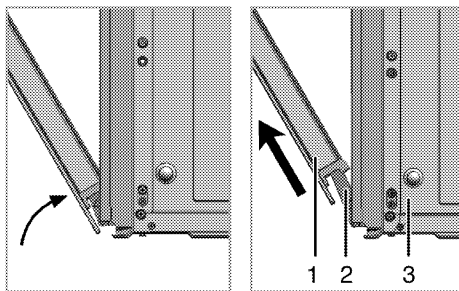
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

### Odstránenie dvierok rúry

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



- 1 Predné dvierka
- 2 Pánt
- 3 Rúra



3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľavého pántu.

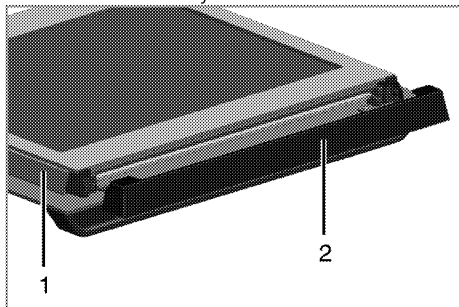


Kroky vykonané počas procesu odstránenia dvierok vykonajte pri montáži dvierok v opačnom poradí. Nezapomnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znovu nasadzujete dvierka.

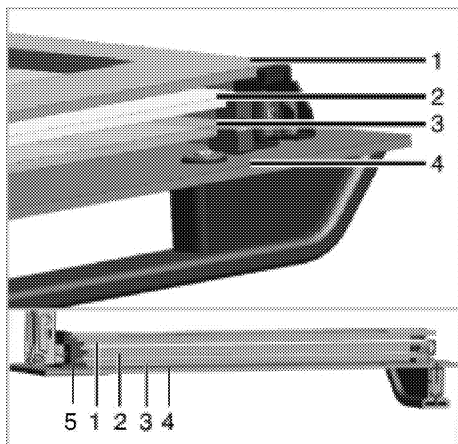
### Odstránenie vnútorného skla dvierok

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

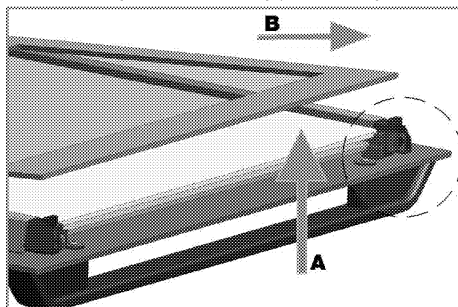
1. Otvorte dvierka rúry.



- 1 Plastový diel
- 2 Rám
2. Ťahajte smerom k vám a vyberte plastovú časť prímontovanú k hornej časti predných dvierok (1).

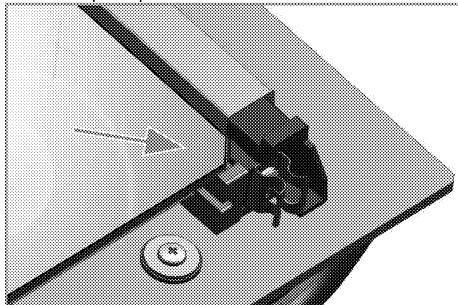


- 1 Najvnútornejší sklenený panel
- 2 Druhý vnútorný sklenený panel
- 3 Tretí vnútorný sklenený panel
- 4 Vonkajší sklenený panel
- 5 Plastový otvor na sklenený panel - dolný



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

4. Druhý a tretí sklenený panel vyberte zopakovaním tohto postupu.



Prvým krokom pri preskupení dvierok je opätovné vloženie druhého a tretieho vnútorného skleneného panelu (2, 3).

Podľa zobrazenia na obrázku umiestnite skosený okraj skleneného panelu tak, aby bol na skosenom okraji plastového otvoru.

Vzhľadom na to, že druhý a tretí vnútorný sklenený panel môžete navzájom vymeniť, poradie ich montáže nie je dôležité.

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

Je dôležité, aby ste dolné okraje všetkých vnútorných sklenených panelov umiestnili do dolných plastových otvorov (5).

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



Po umytí musíte všetky sklenené panely znovu namontovať.

## Výmena žiarovky v rúre



### NEBEZPEČENSTVO:

Pred výmenou žiarovky v rúre sa uistite, že výrobok je odpojený zo siete a že je vychladnutý, aby ste predišli riziku zásahu elektrickým prúdom. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!



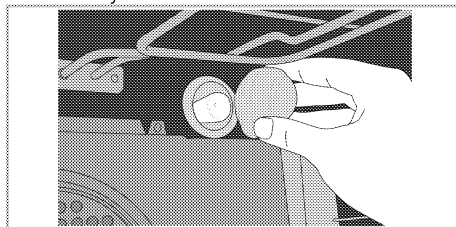
Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 10*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.



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

### Ak je vaša rúra vybavená okrúhlym svetlom:

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

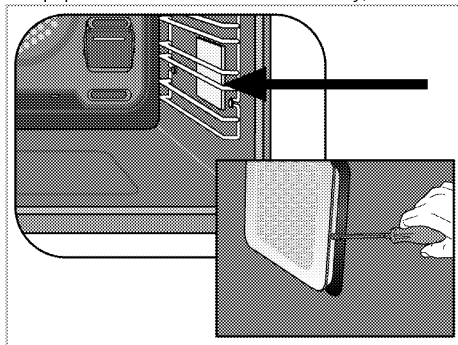


3. Svetlo rúry vytiahnite z jeho zásuvky a vymeňte ho za nové.

4. Namontujte sklený kryt.

**Ak je vaša rúra vybavená štvorcovým svetlom:**

1. Výrobok odpojte zo siete.
2. Odstráňte drôtené podstavce tak, ako je to popísané. Pozrite si časť *Čistenie rúry, strana 26*.



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

## 7 Riešenie problémov

### **Rúra emituje počas používania paru.**

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

### **Počas ohrievania a chladenia vydáva produkt kovové zvuky.**

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

### **Produkt nepracuje.**

- Sieťová poistka je chybná alebo sa prepálila. >>> *Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo ich prepnite.*
- Výrobok nie je zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> *Skontrolujte pripojenie zástrčky.*

### **Osvetlenie rúry nefunguje.**

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

### **Rúra sa nezohrieva.**

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



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



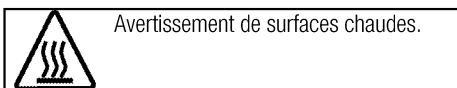
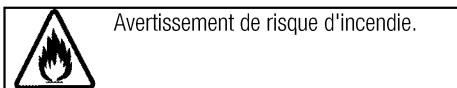
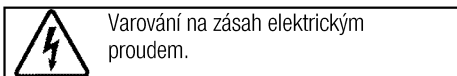
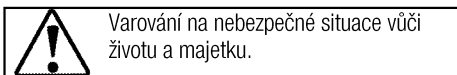
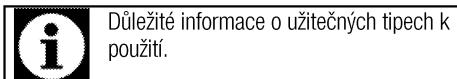
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Cher client,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

### Signification des symboles

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



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



## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

**4**

Obecná bezpečnost .....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu .....	5
Určené použití.....	6
Mises en garde pour les enfants .....	7
Likvidace starého výrobku .....	7
Likvidace obalových materiálů .....	7

## **2 Obecné informace**

**8**

Přehled .....	8
Obsah balení .....	9
Obsah balení .....	9
Technické parametry.....	10

## **3 Montáž**

**11**

Před montáží .....	11
Instalace a připojení .....	12
Likvidace starého výrobku .....	13

## **4 Příprava**

**14**

Tipy pro úsporu energie.....	14
Úvodní použití .....	14
Nastavení času .....	14

První čištění produktu .....	14
Výchozí ohřev.....	14

## **5 Obsluha trouby**

**16**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	16
Používání elektrické trouby.....	16
Provozní režimy .....	16
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	18
Tabulka časů vaření .....	22
Ovládání grilu.....	23
Tabulka časů pečení pro grilování.....	24

## **6 Údržba a péče**

**25**

Obecné informace.....	25
Čištění ovládacího panelu .....	25
Čištění trouby.....	25
Odstranění dvířka trouby.....	26
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	26
Výměna vnitřní žárovky .....	27

## **7 Odstraňování potíží**

**28**

## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.  
Děti si nesmí se zařízením hrát.  
Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

### **Elektrická bezpečnost**

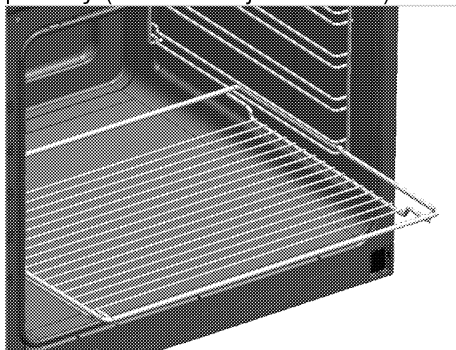
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně

- kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alcool se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

### **Bezpečnost produktu**

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

- Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky  
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmu (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým

hadříkem. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.

- Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.
- Během pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.

Pro spolehlivost ohně:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

### Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.

- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

### Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

### Likvidace starého výrobku

#### Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



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

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

#### Dodržování směrnice RoHS:

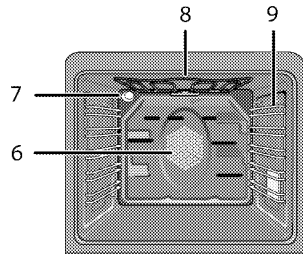
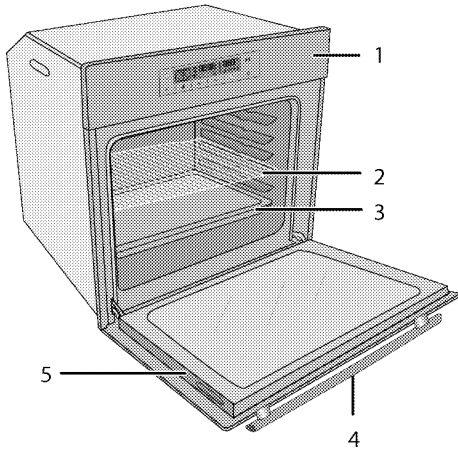
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

#### Likvidace obalových materiálů

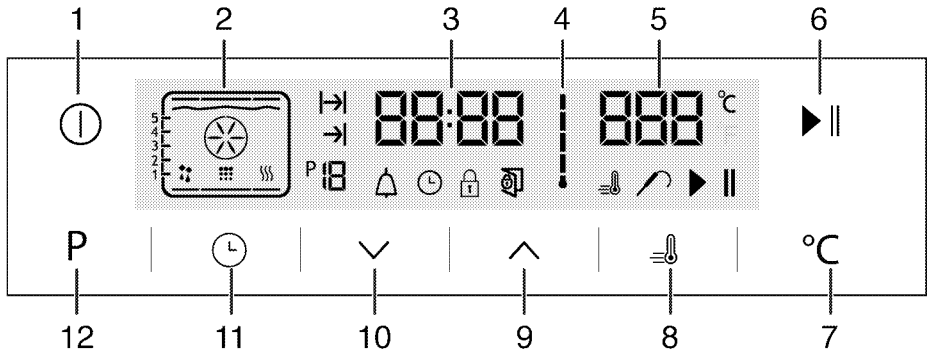
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

## 2 Obecné informace

### Přehled



- |   |                |   |  |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 2 | Drátěná police | 7 | Světlo                                 |
| 3 | Plech          | 8 | Horní topný prvek                      |
| 4 | Madlo          | 9 | Polohy polic                           |
| 5 | Dveře          |   |  |



- |   |                                       |    |                                    |
|---|---------------------------------------|----|------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout              | 7  | Klávesa pro nastavení teploty      |
| 2 | Zobrazení funkce                      | 8  | Symbol posílení (rychlé předhřátí) |
| 3 | Pole ukazatele aktuálního času        | 9  | Tlačítko plus                      |
| 4 | Symbol vnitřní teploty v troubě       | 10 | Tlačítko minus                     |
| 5 | Pole ukazatele teploty                | 11 | Tlačítko nastavení                 |
| 6 | Klávesa pro spuštění/zastavení vaření | 12 | Klávesa návratu na funkční displej |

## Obsah balení

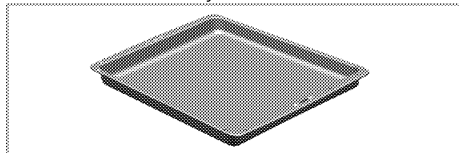


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

### 1. Manuel d'utilisation

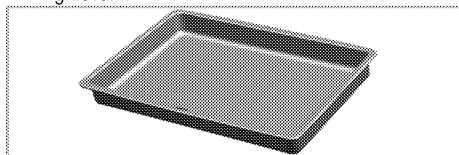
### 2. Plech do trouby

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



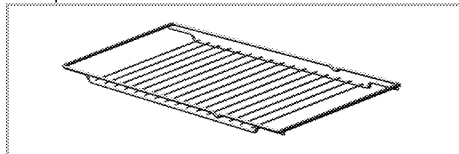
### 3. Hluboký plech

Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



### 4. Drátěná police

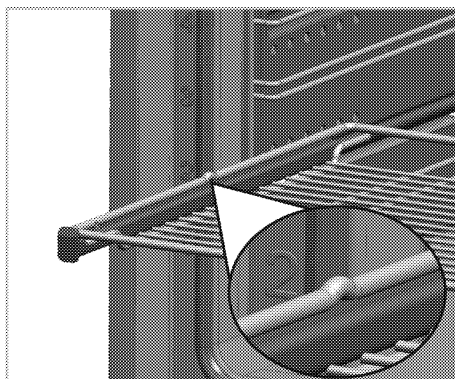
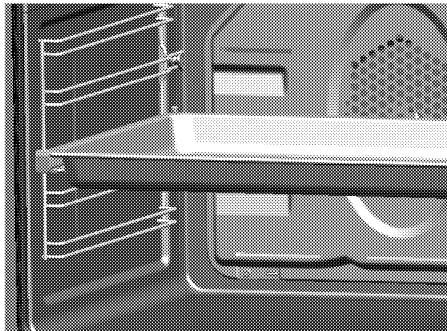
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



### 5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

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

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



## Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	<b>Multifunkční trouba</b>
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

# Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

\*\* Viz . *Montáž, strana 11.*



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



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



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



## 3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



### NEBEZPEČÍ:

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



### NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

## Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.



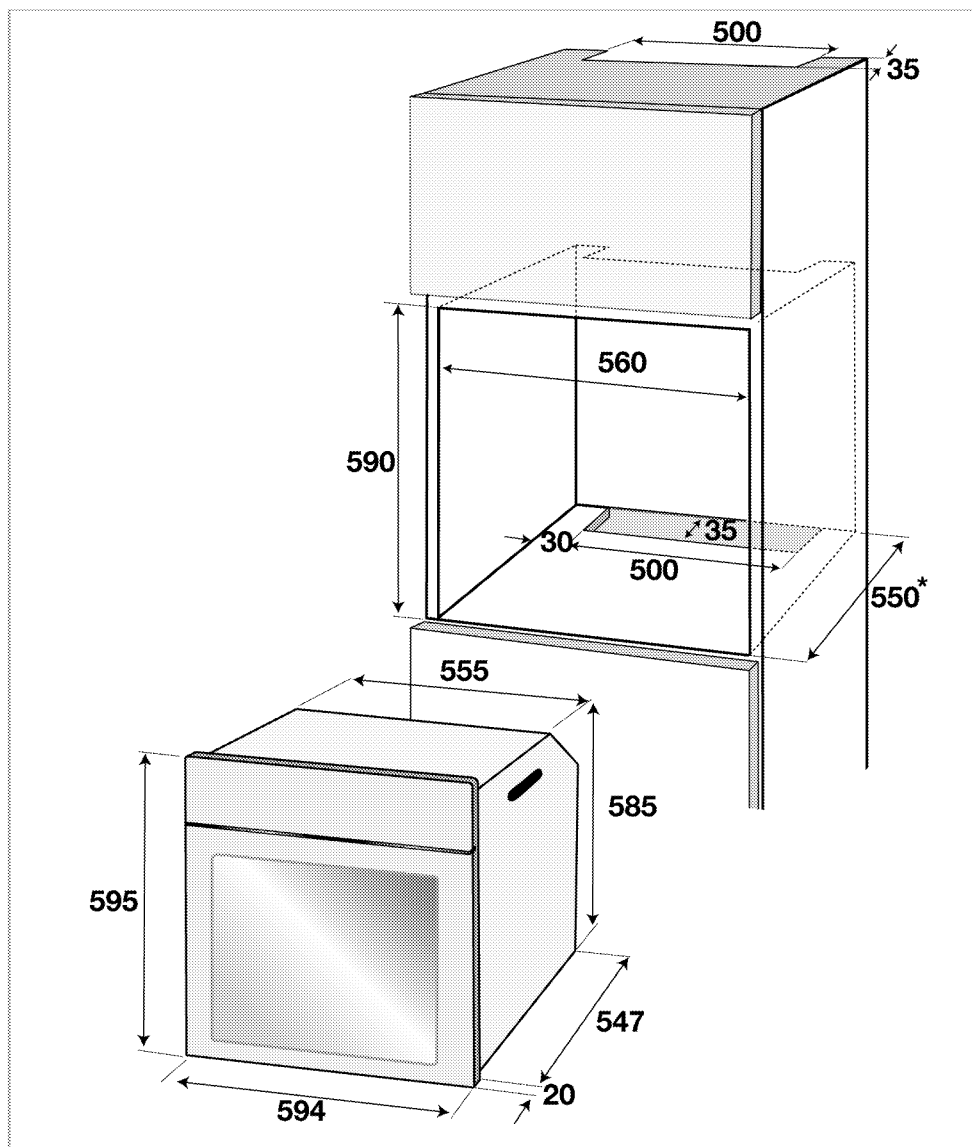
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



\* min.

### Instalace a připojení

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

### Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s

transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

**NEBEZPEČÍ:**

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

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

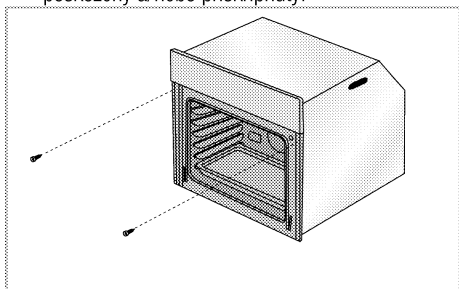


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku).

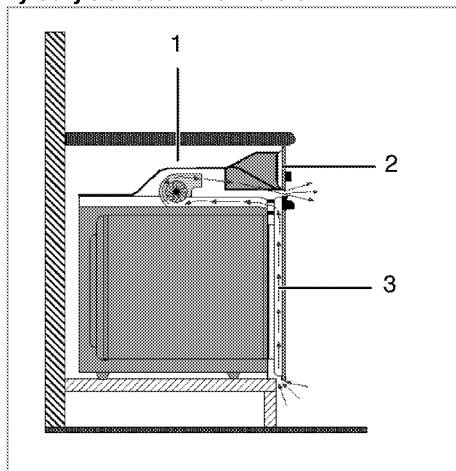
Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

**Instalace výrobku**

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

**Výrobky s chladicím ventilátorem.**

1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



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

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

**Poslední kontrola**

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

**Likvidace starého výrobku**

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



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



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

## 4 Příprava

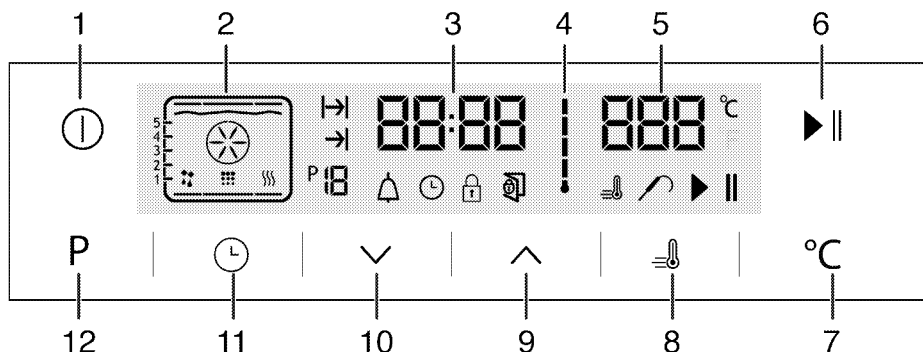
### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.

### Úvodní použití

#### Nastavení času



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

1. Na začátku spuštění trouby se rozsvítí symbol ☹️, pro nastavení hodin stiskněte klávesy ^ / v .
2. Nastavení potvrdíte stisknutím symbolu ⏸️ a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



Není-li nastaven aktuální čas, kontrolka času se začne pohybovat/posunovat od 12:00. Symbol ☹️ se aktivuje a označí, že aktuální čas nebyl nastaven. Zmizí, jakmile čas nastavíte.

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

#### První čištění produktu



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

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

#### Výchozí ohřev

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



#### VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdušné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

### **Elektrická trouba**

1. Vyměňte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*

### **Trouba s grilem**

1. Vyměňte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 23*.

4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 23*



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

## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



#### VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!  
Výrobek může být během používání horký.  
Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.  
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



#### NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.  
Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

#### Tipy pro pečení

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

#### Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby klad'te na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

#### Tipy na grilování

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

- Pokrmy ke grilování rozmístíte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na

drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



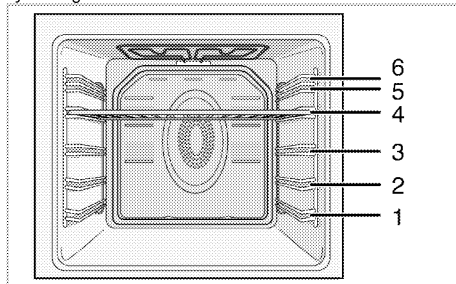
Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.  
Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

### Používání elektrické trouby

#### Pohyby přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

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

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



#### Provozní režimy

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

##### 1. Horní a dolní ohřev



Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendliky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

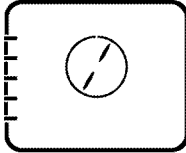
Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

## 2. Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



Horký vzduch zahříváný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.

## 3. Ohřev s ventilátorem



Horký vzduch zahříváný prvkem s ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívat. Vhodné pro použití více plechů.



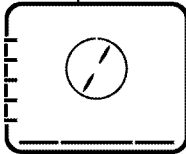
Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

## 4. Funkce "3D"



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

## 5. Funkce pizza



Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

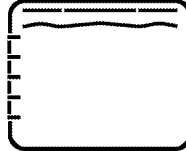
## 6. Plný gril + ventilátor



Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.

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

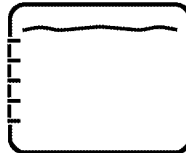
## 7. Plný gril



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

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

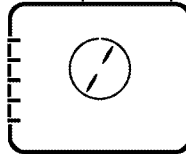
## 8. Gril



Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování a zapékání.

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

## 9. Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem



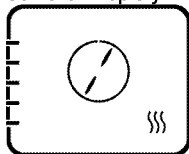
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem".

### 10. Dolní ohřev



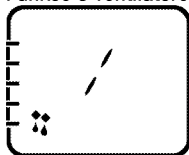
Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

### 11. Udržování teploty



Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

### 12. Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje

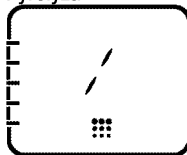
pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

### 13. Pyrolýza - úsporný režim



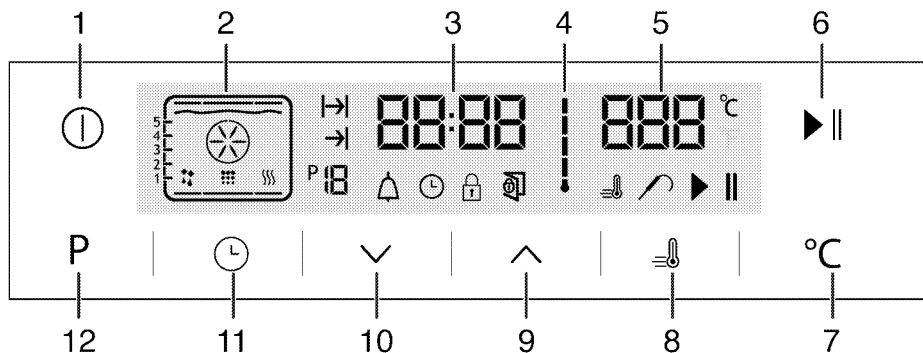
Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Doporučuje se pro lehké znečištěné trouby. Přečtěte si popis v oddíle čištění; viz *strana 25*.

### 14. Pyrolýza



Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si popis v oddíle čištění viz *strana 25*.

## Ovládání řídicí jednotky trouby



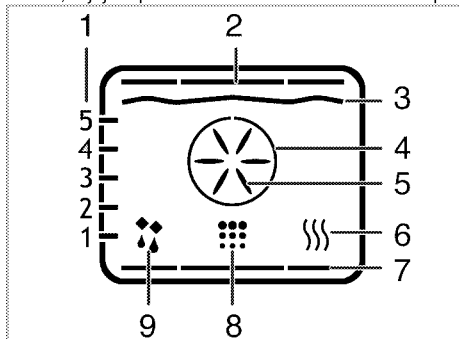
- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

- : Symbol doby pečení
- : Symbol konce času pečení
- : Číslo funkce
- : Symbol Alarm
- : Symbol hodin
- : Symbol zámku
- : Symbol otevřených dveří
- : Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- : Symbol sondy do masa
- : Symbol pozastavení vaření
- : Symbol spuštění vaření



## Tabulka funkcí.

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.



- 1 Polohy polic
- 2 Horní ohřev
- 3 Ohřev grilu
- 4 Ohřev urychlení
- 5 Ventilátor urychlení
- 6 Udržování teploty
- 7 Dolní ohřev
- 8 Poloha čištění
- 9 Poloha funkce s ventilátorem



Funkce se liší podle modelu výrobku

Tabulka funkcí	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Horní a dolní ohřev	200	40-280
Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	175	40-280
Pečení s ventilátorem	180	40-280
Funkce "3D"	205	40-280
Funkce pizza	210	40-280
Velký gril s horkovzduchem	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Ušporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100



Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.



Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.



Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.



Když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

## Ovládání trouby

1. Stiskněte klávesu zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.

» Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).




Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.


## Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce


Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

- Po stisknutí tlačítka pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
- Funkci vyberte stisknutím kláves .
- Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
- » Rozbliká se symbol .
- Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .
- Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
- Do trouby vložte pokrm.
- Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu . Na displeji se zobrazí symbol .

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

8. Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka .


» Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol .


9. Stiskněte klávesu  zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.


### Pečení s určením doby pečení:


Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.



2. Funkci vyberte stisknutím kláves .



3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .


» Rozbliká se symbol .

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .



5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .

6. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .

» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol .

8. Do trouby vložte pokrm.

9. Pro spuštění vaření, pokud jsou natanené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu . Na displeji se zobrazí symbol .

» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

10. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End" (Konec) a ozve se zvuk budíku.


11. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.  
» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.


### Natavení konce doby vaření na pozdější čas:

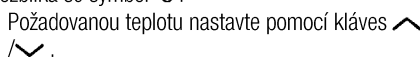
Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření, aniž byste museli provádět nastavené délky vaření.

1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.



2. Funkci vyberte stisknutím kláves .



3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .


» Rozbliká se symbol .



4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .



5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .


6. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .



» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol .

8. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

9. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .

» Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol .

10. Do trouby vložte pokrm.

11. Pro spuštění vaření, pokud jsou natanené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu . Na displeji se zobrazí symbol .

» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

12. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End" (Konec) a ozve se zvuk budíku.

13. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.




Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.


### Nastavení zrychlení (rychlé předehřívání)

Používejte funkci posilovače (rychlé předehřívání), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.





Zrychlení nelze zvolit v poloze odmrazování, ohřívání a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu .

» Zobrazí se symbol  a zrychlovač (rychlé předeheřtí) je aktivovaný.

» Symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu .



» Symbol  zmizí a zrychlovač (rychlé předeheřtí) je deaktivovaný.

### Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka .



### Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "OFF".



2. Pro aktivaci zámku stiskněte .

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





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

### Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "On".

2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy .

» Jakmile je zámek deaktivovaný, zobrazí se "OFF". Potvrďte stisknutím .





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

### Nastavení budíku



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


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


1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .

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




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

### Vypínání alarmu

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

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.






### Zrušení budíku:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zrušte.
2. Stiskněte a přidržte klávesu  dokud se nezobrazí "00:00".



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





### Změna denní doby

1. Stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy  / .
3. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu  a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.









Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

### Nastavení hlasitosti

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí 'VOL'.
2. Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy  / .
3. Stiskněte klávesu  nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

### Nastavení úsporného světla

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko  dokud se na displeji nezobrazí 'LP'.
2. Stiskněte klávesy  /  a nastavte možnost Zap. nebo ECO.
3. Stiskněte  klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.
4. Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.
5. Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.

Dojde-li během provozu ke stisknutí některé z kláves (vyjma kláves  a ) světlo se zapne a po 15 sekundách se vypne.

## Tabulka časů vaření



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

## Pečení a rožnění



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

Nádoba	Počet zásobníků		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	180	50 ... 60
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	165	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Koláč*	Jeden zásobník		3	200	8 ... 12
	2 zásobníky		1 - 5	200	15 ... 20
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Pečivo*	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kvasnice*	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Jeden zásobník		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kyta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

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

\* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

## Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem



Po zahájení pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		3	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Steak - celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Čajové pečivo	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

- Přehřejte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi převrátit, než je uvaříte doměkka.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

### Tipy pro pečení

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

### Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



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

### Tipy na pečení zeleniny

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

### Ovládání grilu



#### VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování. Horké povrchy mohou způsobovat popálení!

### Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Stisknete a zvolíte požadovanou funkci grilu.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .  
» Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu || . Na displeji se zobrazí symbol .

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka ► II.

» Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol II.

### Vypínání grilu

1. Stiskněte klávesu ⓘ zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

## Tabulka časů pečení pro grilování

### Grilování s elektrickým grilem



Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibliž.)
Ryba	4..5	20..25 min. #
Krájené kuře	4..5	25..35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min. #
Kousky telecího	4..5	25..30 min. #
Toastový chléb	4	1..2 min.

# podle tloušťky


## 6 Údržba a péče


### Obecné informace

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

	<b>NEBEZPEČÍ:</b> Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
	<b>NEBEZPEČÍ:</b> Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!


- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

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

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

### Čištění ovládacího panelu

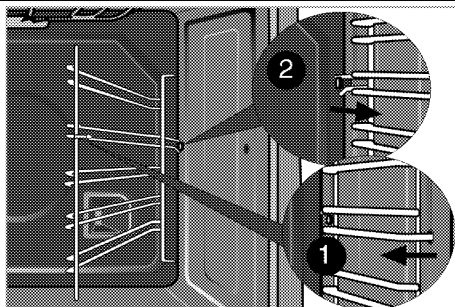
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a oťete je do sucha.

	Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače. Ovládací panel by se mohl poškodit.
--	--


### Čištění trouby

#### Čištění boční stěny

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





### Pyrolytické samočištění




	<b>NEBEZPEČÍ:</b> 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 se zahřeje asi na 480 °C a stávající nečistota se spálí na popel. Může se uvolnit silný kouř. Zajistěte vhodné odvětrání. Pyrolyzu používejte přibližně každé 10. použití.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. U modelů s bočním rámem; nezapomeňte vyjmout boční rámy.
2. Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým 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.
--	--



3. "Pyrolýza"  (Pyrolysis) Zvolte pyrolytickou funkci (samočištění).

 Doporučujeme používat úspornou funkci čištění, pokud trouba není příliš znečištěná. Pokud tuto funkci použijete na silně znečištění, neprovede se dostatečně vyčištění. V těchto případech použijte funkci pyrolýzy  po skončení cyklu úsporného čištění .

Doba samočištění se zobrazí na displeji. Tuto délku trvání nelze nastavit.

Konec cyklu samočištění lze nastavit.

**i** Některé druhy ptáků jsou extrémně citlivé na výpary uvolňované během cyklu samočištění. Vždy přeneste ptáky do jiné uzavřené a dobře větrané místnosti. Kuchyň během samočisticího cyklu udržujte dobře větranou.

4. Dveře trouby nelze otevřít a na displeji času se během vlastního čištění zobrazí symbol  zámku. Zůstanou zavřené chvíli po skončení funkce pyrolýzy. Netlačte zámek dveří s pákou, dokud symbol  zámku nezmizí.
5. Po čisticím cyklu sejměte usazené nečistoty octovou vodou.

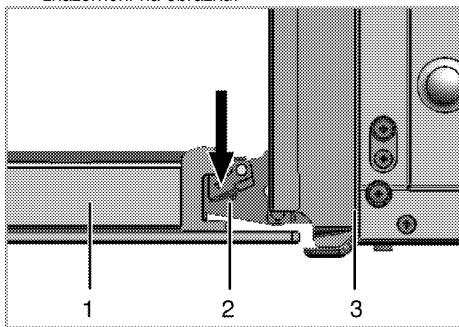
### Čištění dvířek trouby

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

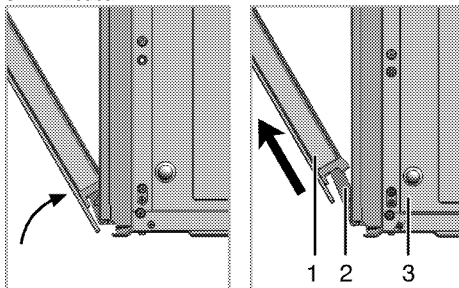
**i** K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticíidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

### Odstranění dvířka trouby.

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



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



- 1
- 2
- 3

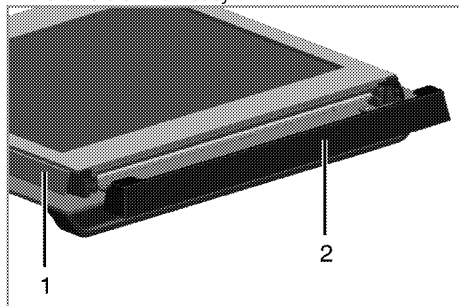
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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

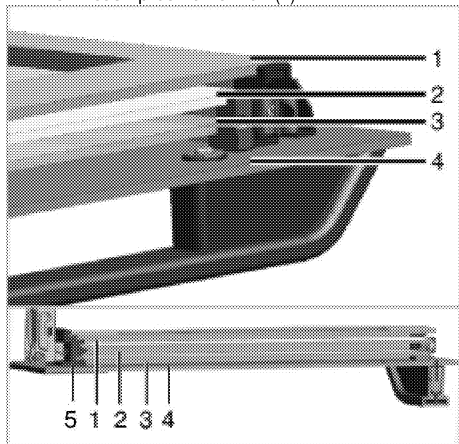
### Odstranění vnitřního skla dvířek

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

1. Otevřete dvířka trouby.

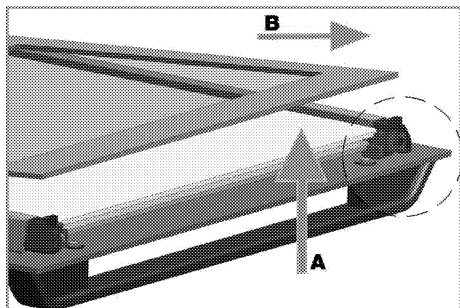


- 1 Plastový díl
- 2 Rám
2. Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek (1).



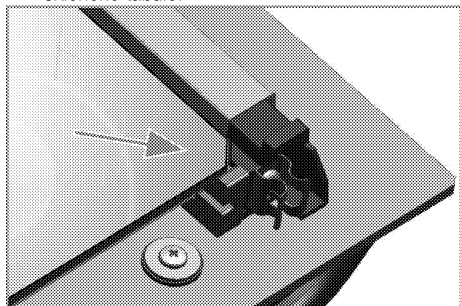
- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Druhá vnitřní skleněná tabule
- 3 Třetí vnitřní skleněná tabule
- 4 Vnější skleněná tabule
- 5 Plastový otvor skleněné tabule - dolní





Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.

4. Tentýž postup zopakujte pro vyjmutí druhé a třetí skleněné tabule.



První krok pro montáž dvířek je instalace druhé a třetí vnitřní skleněné tabule (2,3).

Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.

Jelikož druhá a třetí vnitřní skleněná tabule jsou zaměnitelné, není nezbytné dodržet pořadí jejich montáže.

Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k druhé skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů (5).

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.



Po čištění je nutno znovu smontovat všechna skla.

## Výměna vnitřní žárovky



### NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



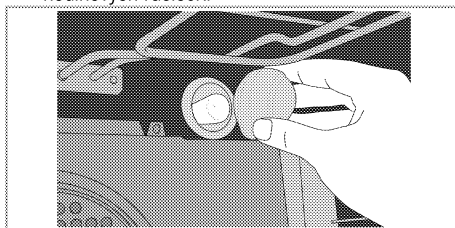
Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

## Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

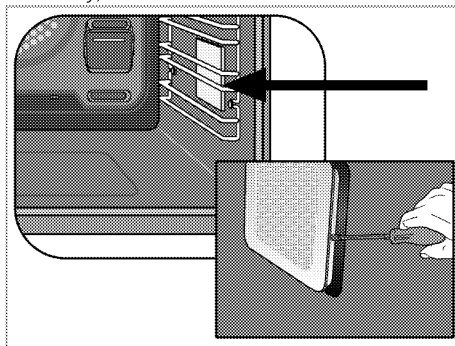
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Vytáhněte světlo trouby ze zdířky a vyměňte je za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

## Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 25*.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Vytáhněte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné příhrádky.

## 7 Odstraňování potíží

### Z trouby za provozu vychází pára.

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

### Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

### Výrobek nehřeje.

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

### Světlo trouby nefunguje.

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

### Trouba nehřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



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

# ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

## 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. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybnou instalací a 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 Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová a restaurační zařízení, školská 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 tel: 220 105 371 (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava\\_spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice).

f) Zákazník musí při objednání opravy nahlásit datum prodeje, 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 opravního 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 jiných 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 Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice 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](http://www.bekocr.cz). O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

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

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie 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: [reklamacie@bekosa.cz](mailto:reklamacie@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

#### Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- není výrobek používán v souladu s návodem
- došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek
- byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou
- plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou
- došlo k mechanickému poškození při přepravě
- je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem
- je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů
- kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nesplňuje technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebením vzniklé běžným používáním, 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 otírání dveří chladniček







