



Ugradna pećnica

Korisnički priručnik

Horno empotrado

Manual del usuario

Vestavná trouba

Návod k použití



BIM22301X

SB / ES / CZ

285.4438.61/R.AK/11.08.2021/6-5

7768286705

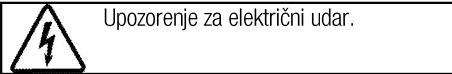
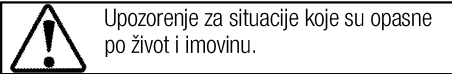
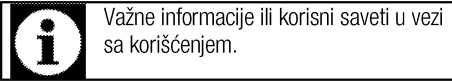
Molimo da prvo pročitate ovo uputstvo!

Poštovani korisniče,
zahvaljujemo na izboru Beko proizvoda. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti Vaš proizvod, koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Stoga, molimo da pročitate ovo celo korisničko uputstvo i sva prateća dokumenta pažljivo pre korišćenja proizvoda i čuvajte ih kao podsetnik za buduću upotrebu. Ako ovaj proizvod predate trećem licu, priložite i ovo korisničko uputstvo. Pratite sva upozorenja i informacije iz korisničkog uputstva.

Imajte na umu da ovo korisničko uputstvo može da se primeni i na nekoliko drugih modela. Razlike između modela će biti naznačene u priručniku.

Objašnjenje simbola

U ovom korisničkom uputstvu su korišćeni sledeći simboli:



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

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje 4

Opšta bezbednost	4
Bezbednost električnih proizvoda	4
Bezbednost proizvoda	5
Namena	7
Bezbednost dece	7
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	8
Odlaganje ambalažnog materijala	8

2 Opšte informacije 9

Pregled	9
Sadržaji pakovanja	10
Tehničke specifikacije	11

3 Instalacija 12

Pre instalacije	12
Instalacija i povezivanje	14
Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad	15

4 Pripreme 17

Saveti za uštedu energije	17
Prva upotreba	17
Podешavanje vremena	17
Prvo čišćenje proizvoda	17
Prvo zagrevanje	17

5 Kako rukovati rernom 19

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju	19
Kako koristiti električnu rernu	19
Režimi rada	20
Korišćenje sata rerne	21
Tabela vremena kuvanja	23
Kako rukovati roštiljem	25
Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja	25

6 Održavanje i nega 26

Opšte informacije	26
Čišćenje komandne table	26
Čišćenje rerne	26
Skidanje vrata rerne	27
Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima	27
Zamena sijalice u rerni	28

7 Otklanjanje kvarova 30

1 Važna uputstva i upozorenja za bezbednost i okruženje

Ovaj odeljak sadrži sigurnosna uputstva koja će vam pomoći da se zaštitite od opasnosti povreda i oštećenja imovine. Neuspešno praćenje ovih uputstava će poništiti garanciju.

Opšta bezbednost

- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili kojima nedostaju iskustvo i znanje, ako su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i razumeju uključene opasnosti. Deca se ne smeju igrati sa uređajem. Deca ne smeju čistiti ili održavati uređaj bez nadzora.
- Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako su pod nadzorom ili su im data uputstva. Deca koja su pod nadzorom ne smeju se igrati uređajem.
- Ako se proizvod ustupi drugoj osobi za ličnu upotrebu ili kao polovan proizvod, potrebno je takođe proslediti korisnički priručnik, etikete proizvoda i

druge relevantne dokumente i delove.

- Instalaciju i popravke smeju da vrše samo ovlašćeni serviseri. Proizvođač neće snositi odgovornost za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe, što takođe može poništiti garanciju. Pre instalacije, pažljivo pročitajte uputstva.
- Ne uključujte proizvod ako je u kvaru ili ima vidljivo oštećenje.
- Prekontrolišite da li su funkcijski tasteri na proizvodu isključeni nakon svake upotrebe.

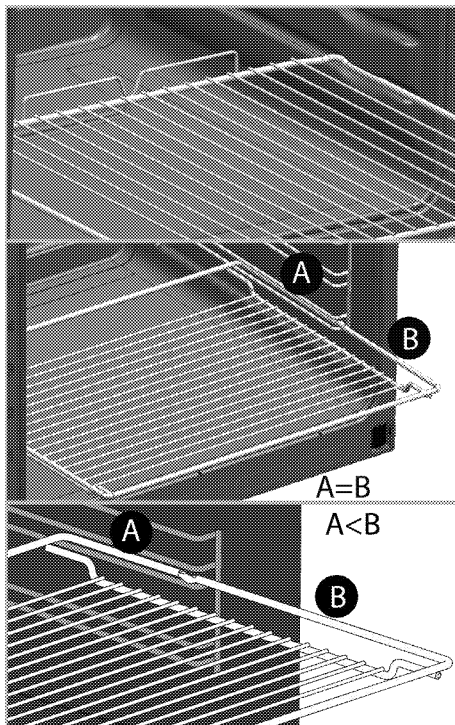
Bezbednost električnih proizvoda

- Ako je proizvod neispravan, ne treba da se koristi dok ga ne popravi ovlašćeni serviser. Postoji opasnost od električnog udara!
- Proizvod povežite samo na uzemljenu utičnicu/vod sa naponom i zaštitom navedenim u „Tehničkim specifikacijama“. Uzemljenje instalacije mora da obavi kvalifikovani električar u slučaju da se proizvod koristi sa ili bez transformatora. Naša kompanija neće biti odgovorna ni za kakve probleme koji nastanu zbog korišćenja proizvoda sa neuzemljenom instalacijom u skladu sa lokalnim propisima.

- Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji opasnost od električnog udara!
 - Nikad dodirujte utikač vlažnim rukama! Nikad ne isključujte povlačenjem kabla, kabl uvek izvucite držeći utikač.
 - Proizvod mora da bude isključen za vreme instalacije, održavanja, čišćenja i popravke.
 - Ako je priključni kabl za napajanje proizvoda oštećen, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili odgovarajuće kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.
 - Aparat mora da se instalira tako da može potpuno da se isključi sa mreže. Razdvajanje mora da bude obezbeđeno ili putem mrežnog utikača ili putem prekidača ugrađenog u fiksnu električnu instalaciju u skladu sa građevinskim propisima.
 - Zadnja strana rerne se jako zagreva za vreme upotrebe. Pobrinite se da električni priključak ne dodiruje zadnju površinu, jer se može oštetiti.
 - Ne prignječujte kabl za napajanje između vrata rerne i okvira i ne vodite ga preko vrućih površina. U suprotnom može doći do topljenja izolacije kabla i do požara zbog kratkog spoja.
 - Sve radove na električnoj opremi i sistemima treba da vrše samo ovlašćena kvalifikovana lica.
 - U slučaju oštećenja, isključite proizvod i odvojite od električne mreže. Da biste to uradili, isključite osigurač u domaćinstvu.
 - Uverite se da je jačina osigurača kompatibilna sa ovim proizvodom.
- Bezbednost proizvoda**
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupačni delovi se zagrevaju tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste izbegli dodirivanje vrućih elemenata. Decu mlađu od 8 godina treba udaljiti osim u slučaju da ih neprekidno nadgledate.
 - Nikad ne koristite proizvod u slučaju oslabljenog rasuđivanja ili koordinacije pod uticajem konzumiranja alkohola i/ili lekova.
 - Budite pažljivi kada koristite alkoholna pića u vašem posuđu. Alkohol na visokim temperaturama isparava i može da prouzrokuje požar jer se može upaliti ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
 - Ne stavljajte nikakav zapaljivi materijal blizu proizvoda, jer njegove stranice mogu da se zagrevaju u toku upotrebe.
 - Uređaj se zagreva tokom upotrebe. Budite pažljivi da biste

izbegli dodirivanje vrućih elemenata u unutrašnjosti rerne.

- Održavajte čistoću svih ventilacionih otvora.
- Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle u rerni. Pritisak koji se može stvoriti u plehu/tegli može da izazove njihovo pucanje.
- Plehove za pečenje, posuđe ili aluminijumsku foliju ne stavljajte direktno na dno rerne. Akumulirana toplota bi mogla da ošteti dno rerne.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne jer mogu izgubiti površinu, što može dovesti do razbijanja stakla
- Ne koristite paročištače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.
- (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)
Pravilno postavljanje žičane police i pleha na žičane police
Važno je da se žičana policica i/ili pleh pravilno postave na policu. Žičanu policu ili pleh gurnite između 2 šine i proverite stabilnost pre postavljanja jela na njih (vidi sledeću sliku).



- Ne koristite proizvod ako je staklo na prednjim vratima skinuto ili napuklo.
- Ručica rerne ne služi za sušenje peškira. Ne kačite peškir, rukavice ili slične proizvode od tekstila dok roštilj radi sa otvorenim vratima rerne.
- Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.
- Postavite papir za pečenje u šerpu ili na dodatak za rernu (pleh, gril itd.) zajedno sa hranom, a zatim ubacite sve u prethodno zagrejanu rernu. Uklonite višak delova papira za pečenje koji prelazi dodatak ili šerpu da biste

sprečili rizik od dodirivanja grejnih elemenata u rerni. Nikada nemojte da koristite papir za pečenje na temperaturi koja je veća od naznačene temperature za papir za pečenje. Nemojte da stavljate papir za pečenje direktno na dno rerne.

- UPOZORENJE: Pobrinite se da kabl za napajanje aparata bude iskopčan ili automatski prekidač kola isključen pre zamene lampe da biste izbegli mogućnost strujnog udara.
- Uređaj ne sme da se instalira iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

Za pouzdanost proizvoda od požara:

- Uverite se da je utikač dobro umetnut u utičnicu kako ne bi izazvao varnice.
- Ne koristite oštećen, isečen ili produžni kabl, osim originalnog kabla.
- Pobrinite se da na utičnici na koju je priključen proizvod nema ni vlage ni tečnosti.

Namena

- Ovaj proizvod je namenjen za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
- PAŽNJA: Ovaj aparat služi samo za kuvanje. On ne sme da se koristi za druge svrhe, na primer za grejanje prostorije."

- Ovaj proizvod ne sme se koristiti za zagrevanje tanjira ispod rešetke roštilja, vešanje peškira, kuhinjskih krpa itd. na ručici, niti u druge svrhe zagrevanja.
- Proizvođač neće biti odgovoran ni za kakve štete koje su nastale kao posledica nenamenske upotrebe ili pogrešnog rukovanja.
- Rerna može da se koristi za odmrzavanje, pečenje i pečenje hrane na roštilju.

Bezbednost dece

- UPOZORENJE: Pristupačni delovi mogu da se zagreju za vreme upotrebe. Decu treba udaljiti.
- Materijali za pakovanje su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece. Molimo da sve delove ambalaže odložite u otpad u skladu sa ekološkim standardima.
- Električni proizvodi su opasni za decu. Udaljite decu od proizvoda kada je uključen i nemojte im dozvoliti da se igraju sa proizvodom.
- Iznad uređaja ne stavljajte predmete koje bi deca mogla da dohvate.
- Kada su vrata otvorena, ne stavljajte teške predmete na njih i ne dozvolite da deca sede na njima. To može da dovede do prevrtanja i mogu da se oštete šarke vrata.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:



Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske Unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi znak klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE). Ovaj proizvod je proizveden od visoko kvalitetnih delova i materijala koji se mogu ponovo koristiti i pogodni su za reciklažu. Nemojte odlagati proizvod u otpad sa običnim kućnim otpadom i drugim otpadima na kraju veka trajanja. Odložite ga u centar za sakupljanje i reciklažu električnog i elektronskog otpada. Konsultujte se sa svojim lokalnim vlastima da biste saznali o ovim centrima za sakupljanje otpada.

Usaglašenost sa RoHS direktivom:

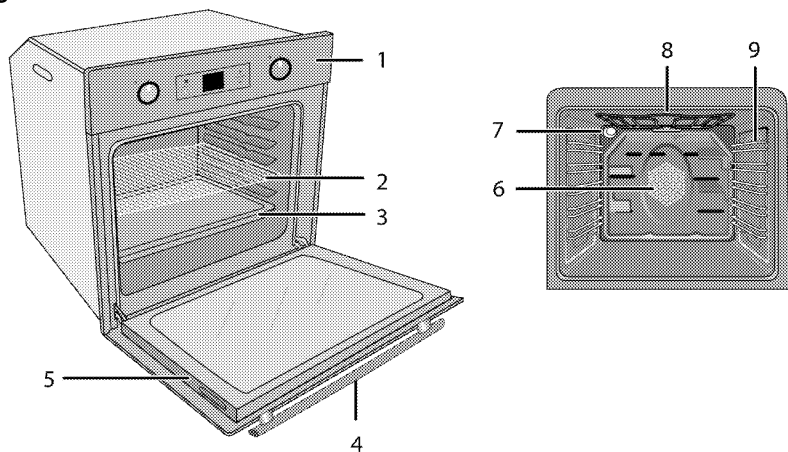
Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS direktivom Evropske Unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u direktivi.

Odlaganje ambalažnog materijala

- Ambalažni materijali su opasni po decu. Ambalažni materijal čuvajte na bezbednom mestu, van domašaja dece. Ambalažni materijali za ovaj proizvod su proizvedeni od materijala koji se mogu reciklirati. Odložite ih pravilno i sortirajte u skladu sa uputstvima za recikliranje otpada. Ne odlažite ih sa običnim kućnim otpadom.

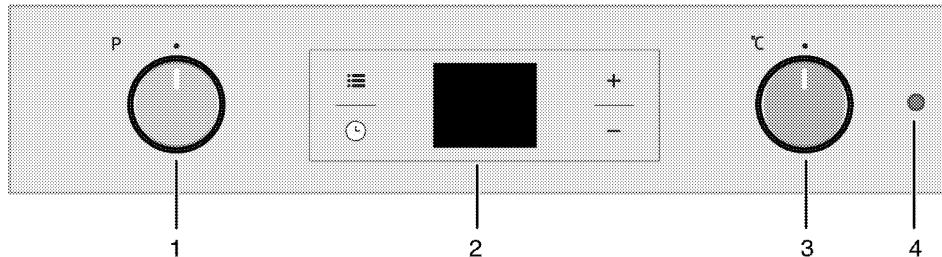
2 Opšte informacije

Pregled



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Žičana polica
- 3 Pleh
- 4 Ručka
- 5 Vrata

- 6 Motor ventilatora (iza čelične ploče)
- 7 Lampa
- 8 Gornji grejač
- 9 Položaji police



- 1 Obrtno dugme za izbor funkcije
- 2 Digitalni vremenski programator
- 3 Obrtno dugme termostata
- 4 Lampica termostata

Sadržaji pakovanja

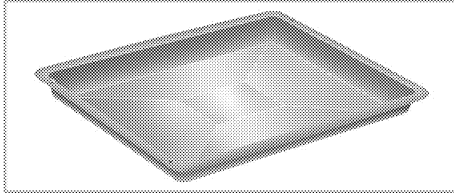


Isporučeni pribor može da se razlikuje u zavisnosti od modela uređaja. Sav pribor, koji je opisan u ovom korisničkom priručniku, možda neće postojati kod vašeg proizvođača.

1. **Korisnički priručnik**

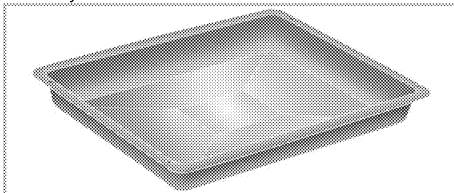
2. **Standardni pleh**

Koristi se za peciva, smrznutu hranu ili pečenje velikih komada mesa.



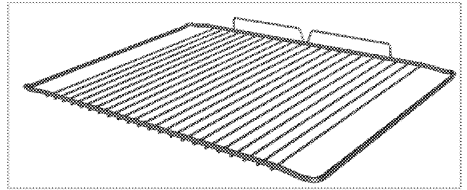
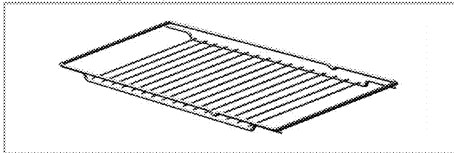
3. **Duboki pleh**

Koristi se za peciva, velike komade mesa, veoma sočna jela i sakupljanje masnoće tokom pečenja na roštilju.



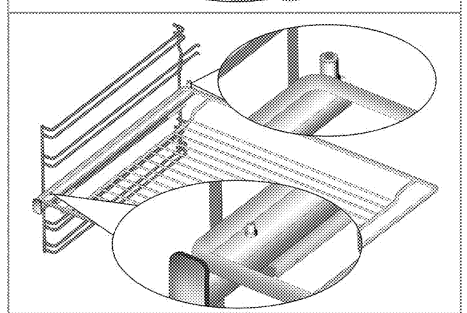
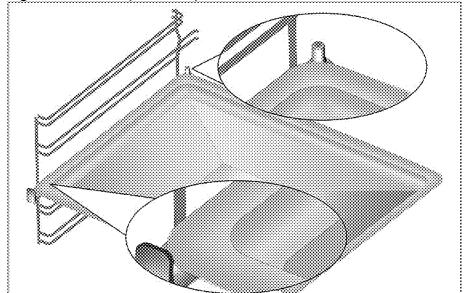
4. **Žičani roštilj**

Koristi se za pečenje i za stavljanje šerpe sa hranom koja treba da bude pečena, pržena ili kuvana na željenu policu.



5. **Pravilno postavljanje žičane police i pleha na teleskopske police**
(Ova funkcija je opcionalna. Možda neće postojati kod vašeg proizvođača.)

Teleskopske police vam omogućavaju da lako postavljate i uklanjate plehove i žičanu policu. Kada koristite pleh i žičanu policu sa teleskopskim policama uverite se da trnovi na zadnjem delu teleskopske police stoje naspram uglova žičane police i pleha.



Tehničke specifikacije

Napon/frekvencija	220-240 V ~ 50 Hz
Ukupna potrošnja energije	2.5 kW
Tip kabla / poprečni presek	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/594 mm/567 mm
Ugradne dimenzije (visina/širina/dubina)	**590 ili 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna rerna	Rerna sa više funkcija
Unutrašnja lampa	15/25 W
Potrošnja roštilja	2.2 kW

Osnovi: Informacije na nalepnici energetskog rejtinga električnih rerni navedene su u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardom. Ove vrednosti su određene pod standardnim opterećenjem sa gornjim i donjim grejačem ili sa funkcijama koje uključuju ventilator (ako postoje).

Klasa energetske efikasnosti je određena u skladu sa sledećim prioriteto u zavisnosti od toga da li relevantne funkcije postoje kod proizvoda ili ne. 1-Kuvanje sa eko ventilatorom, 2- Turbo sporo kuvanje, 3- Turbo kuvanje, 4- Zagrevanje odozdo/odozgo uz pomoć ventilatora, 5-Zagrevanje odozgo i odozdo.

** Pogledajte . *Instalacija, strana 12.*



Tehničke specifikacije se mogu izmeniti bez prethodnog obaveštenja da bi se poboljšao kvalitet proizvoda.



Slike koje su date u ovom uputstvu za upotrebu su samo ilustrativne i možda se neće u potpunosti poklapati sa vašim proizvodom.



Vrednosti, koje su navedene na oznakama proizvoda ili u drugoj dokumentaciji koju ste dobili uz proizvod, dobijene su pod laboratorijskim uslovima u skladu sa odgovarajućim standardima. U zavisnosti od radnih uslova i uslova okruženja proizvoda, ove vrednosti se mogu razlikovati.

3 Instalacija

Proizvod mora da instalira kvalifikovano lice u skladu sa važećim propisima. U suprotnom, garancija neće važiti. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe i može da poništi garanciju.



Priprema lokacije i električne instalacije za proizvod su odgovornost kupca.



OPASNOST:

Ovaj proizvod mora da se instalira u skladu sa svim lokalnim propisima za gasne i/ili električne instalacije.



OPASNOST:

Pre instalacije vizuelno proverite da li na proizvodu postoje bilo kakva oštećenja. Ako ustanovite oštećenja, nemojte ga instalirati. Oštećeni proizvodi predstavljaju opasnost po vašu bezbednost.

- Površine, sintetički laminati i lepкови moraju da budu otporni na toplotu (minimalno 100 °C).
- Kuhinjski ormarići moraju da budu nivelisani i učvršćeni.
- Ako se ispod rerne nalazi fioka, mora da se instalira polica između rerne i fioke.
- Aparat moraju da nose najmanje dve osobe.



Ne instalirajte proizvod pored frižidera ili zamrzivača. Toplota koju emituje proizvod može da prouzrokuje povećanu potrošnju energije rashladnih aparata.



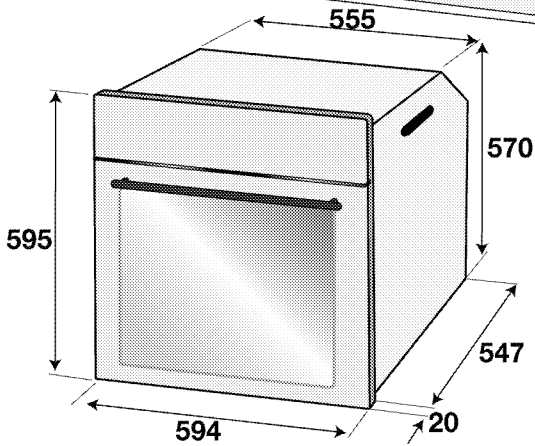
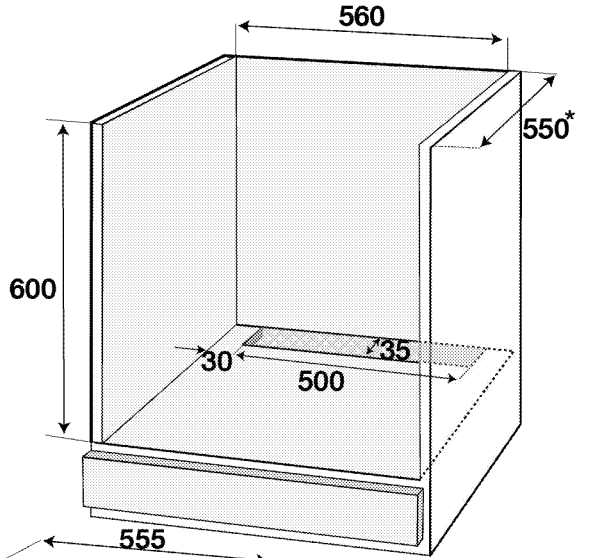
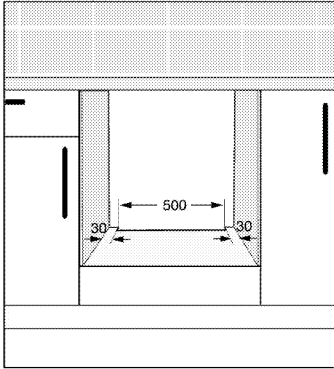
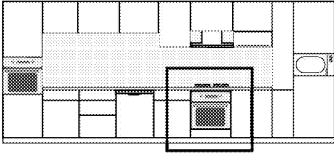
Ne koristite vrata i/ili ručicu za nošenje ili pomeranje ovog proizvoda.



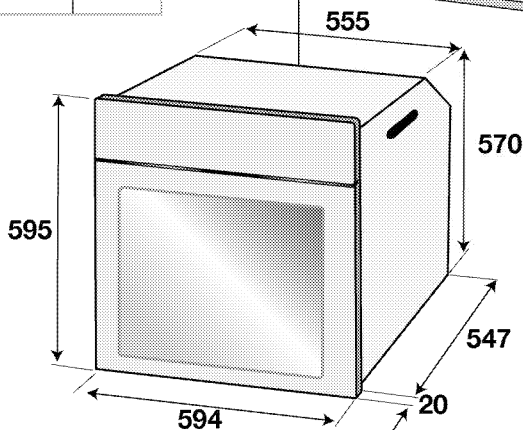
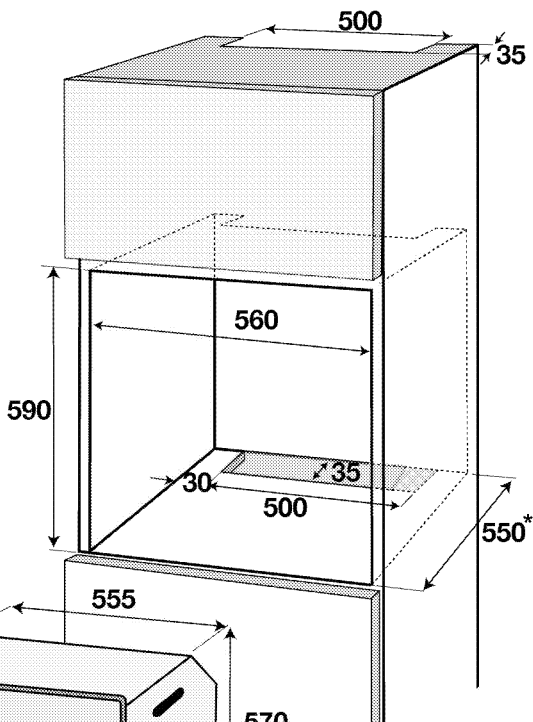
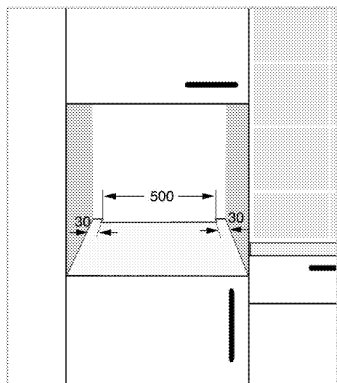
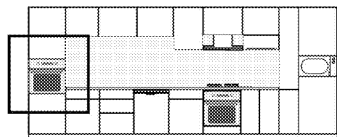
Ako proizvod ima žičane ručke, vratite ručke na bočne zidove kada pomerite uređaj.

Pre instalacije

Ovaj aparat je namenjen za ugradnju u kuhinjske ormariće koji se mogu kupiti u prodavnicama. Između aparata i zidova kućišta i nameštaja mora da se ostavi bezbedan ramak. Pogledajte sliku (vrednosti su u mm).



* min.



* min.

Instalacija i povezivanje

- Uređaj se može instalirati i povezati samo u skladu sa propisanim pravilima za instalaciju.

Električno povezivanje

Povežite proizvod sa uzemljenom utičnicom koja je zaštićena minijaturnim prekidačem odgovarajućeg kapaciteta kao što je navedeno u tabeli „Tehničke specifikacije“. Angažujte kvalifikovanog električara da obavi povezivanje sa uzemljenom instalacijom dok koristite proizvod sa ili bez transformatora. Naša kompanija nije odgovorna ni za kakvu štetu koja će

proisteći zbog korišćenja proizvoda bez uzemljene instalacije u skladu sa lokalnim propisima.



OPASNOST:

Na gasnu mrežu proizvod sme da priključi samo ovlašćeno kvalifikovano lice. Garanti rok za proizvod počinje samo nakon pravilne instalacije. Proizvođač neće biti odgovoran za štete koje nastanu zbog postupaka koje su obavile neovlašćene osobe.

**OPASNOST:**

Električni kabl za napajanje ne sme da se priklešti, savije ili prignječi ili da dođe u dodir sa vrućim delovima proizvoda.

Oštećeni kabl za napajanje mora da zameni kvalifikovani električar. U suprotnom, postoji opasnost od električnog udara, kratkog spoja ili požara!

- Povezivanje mora da se izvede u skladu sa nacionalnim propisima.
- Podaci o mrežnom napajanju moraju da odgovaraju podacima koji su navedeni na tipskoj pločici proizvoda. Otvorite prednja vrata da biste videli tipsku pločicu.
- Kabl za napajanje vašeg proizvoda mora da bude u skladu sa vrednostima u tabeli „Tehničke specifikacije“.

**OPASNOST:**

Pre radova na električnoj instalaciji isključite proizvod iz struje. Postoji opasnost od električnog udara!



Utikač kabla za napajanje mora biti lako dostupan nakon instalacije (ne postavljajte ga iza ploče za kuvanje).

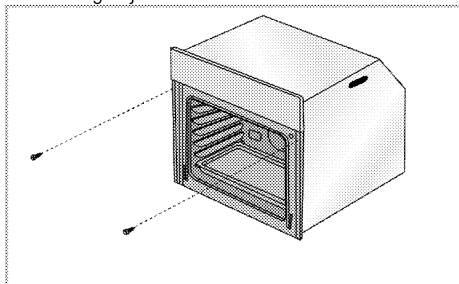


Tokom povezivanja žica morate da poštujuete nacionalne/lokalne propise o struji i morate da koristite odgovarajuću utičnicu i utikač za rernu. U slučaju da ograničenja napajanja uređaja premašuju nominalne vrednosti struje za utikač i utičnicu, proizvod mora da se poveže preko fiksne električne instalacije direktno bez korišćenja utikača i utičnice.

Priključite kabl za napajanje u utičnicu.

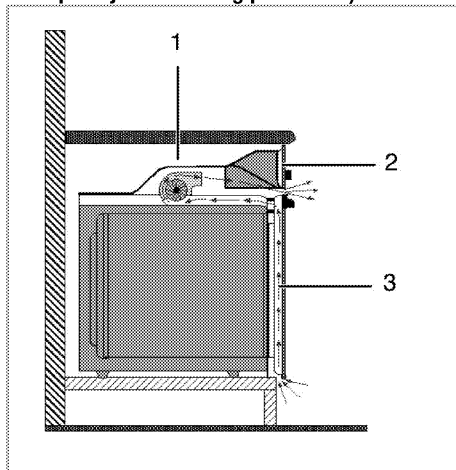
Instalacija proizvoda**Instalacija proizvoda**

1. Umetnite rernu u ormarić, poravnajte je i učvrstite vodeći računa da kabl za napajanje nije prekinut i/ili zaglavljn.



Učvrstite rernu pomoću 2 zavrtnja kao što je prikazano na slici.

Nakon postavljanja postarajte se da su zavrtnji dovoljno zategnuti i da se rerna ne pomera. Rerna može da se prevrne tokom korišćenja ako se ne postavi u skladu sa uputstvima i ako zavrtnji nisu dovoljno zategnuti.

Za uređaje sa rashladnim ventilatorom (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

- 1 Cooling fan (Rashladni ventilator)
- 2 Kontrolna tabla
- 3 Vrata

Ugrađeni rashladni ventilator hladi i ugradni modul i prednji deo uređaja.



Rashladni ventilator nastavlja da radi još 20-30 minuta nakon što je rerna isključena.

Ako ste kuvali sa programiranim tajmerom rerne, rashladni ventilator će se takođe isključiti na kraju vremena kuvanja, zajedno sa svim funkcijama.

Finalna provera

1. Rukujte proizvodom.
2. Proverite sve električne funkcije.

Odlaganje dotrajalog proizvoda u otpad

- Sačuvajte originalnu ambalažnu kutiju ovog proizvoda i transportujte proizvod u njoj. Pratite uputstva na kutiji. Ako nemate originalnu ambalažnu kutiju, proizvod upakujte u foliju za pakovanje sa vazдушnim mehurićima ili deblji karton i dobro zalepite.
- Da biste sprečili da rešetka za roštilj i pleh u rerni oštete vrata rerne, postavite komad kartona na unutrašnju stranu vrata rerne prema položaju plehova. Vrata rerne zalepite trakom za bočne stranice.

- Ne koristite vrata ili ručicu za podizanje ili pomeranje ovog proizvoda.



Ne stavljajte nikakve predmete na proizvod i premeštajte ga u uspravnom položaju.



Proverite opšti izgled svog proizvoda da biste pronašli eventualna oštećenja koja su mogla nastati za vreme transporta.

4 Pripreme

Saveti za uštedu energije

Sledeće informacije će vam pomoći da vaš uređaj koristite na ekološki način i štedite energiju:

- U rerni koristite emajlirane poklopce ili poklopce tamne boje jer će prenos toplote biti bolji.
- Dok kuvate jela, obavite predzagrevanje ako se to savetuje u korisničkom uputstvu ili receptu.
- U toku pečenja ne otvarajte često vrata rerne.
- Kad god je moguće, kuvajte više jela u rerni istovremeno. Možete da kuvate dva jela u dve šerpe koje se mogu staviti na žičanu rešetku za roštilj.
- Kuvajte više jela jedno za drugim. Jer će rerna već biti zagrejana.
- Možete da uštedite energiju tako što ćete električnu rernu isključiti nekoliko minuta pre kraja vremena kuvanja. Ne otvarajte vrata rerne.
- Odmrznite smrznuta jela pre pečenja.

Prva upotreba


Podešavanje vremena




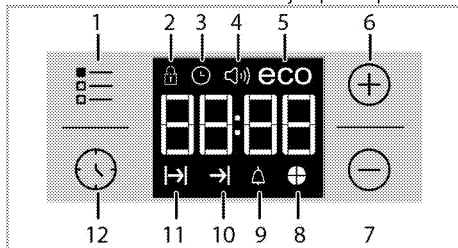
Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja.

Pritisnite tastere **+**/**-** da biste podesili vreme nakon što je rerna uključena prvi put.



Za modele sa upravljanjem na dodir najpre dodirnite , a zatim koristite **+** / **-** da biste podesili vreme u toku dana.


Potvrdite postavku tako što ćete dodirnuti simbol  i sačekati 4 sekunde bez dodirivanja tipki da potvrdite.



- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program



Ako početno vreme nije podešeno, sat će se pokrenuti od **12:00** a simbol  će biti prikazan. Ovaj simbol nestaje kada se tačno vreme podesi.



Podešavanje tačnog vremena se poništava u slučaju nestanka struje. Ono se mora ponovo podesiti.

Prvo čišćenje proizvoda



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.

1. Uklonite sve ambalažne materijale.
2. Obrišite površine proizvoda vlažnom krpom ili sunderom i osušite ga krpom.

Prvo zagrevanje

Uključite proizvod da bi se zagrejavao i ostavite ga tako oko 30 minuta, a zatim ga isključite. Tako će da sagore bilo kakvi ostaci ili slojevi iz proizvodnje.



UPOZORENJE

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gornionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.

Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.

Električna rerna

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.
3. Izaberite statičan položaj.
4. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*.
5. Uključite na oko 30 minuta.
6. Isključite rernu; pogledajte *Kako koristiti električnu rernu, strana 19*

Rerna za roštilj

1. Izvadite sve plehove za pečenje i žičanu rešetku roštilja iz rerne.
2. Zatvorite vrata rerne.


3. Izaberite najveću jačinu za roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 25*.
4. Uključite na oko 30 minuta.
5. Isključite roštilj; pogledajte *Kako rukovati roštiljem, strana 25*




Tokom prvog uključivanja se par sati može javiti dim i osetiti neobičan miris. To je potpuno normalno. Pobrinite se da soba ima dobru ventilaciju radi uklanjanja dima i neobičnog mirisa. Izbegavajte direktno udisanje dima i mirisa koji se osećaju.

5 Kako rukovati rernom

Opšte informacije o pečenju, pečenju mesa i pečenju na roštilju



UPOZORENJE
Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!
Uređaj može da bude vruć za vreme upotrebe. Nikada ne dodirujte vruće gorionike, unutrašnje delove rerne, grejače itd. Udaljite decu.
Uvek koristite termootporne rukavice za rernu kada posude stavljate ili vadite iz vruće rerne.



OPASNOST:
Vodite računa kada otvarate vrata rerne, jer može da izađe para.
Para koja izlazi može da opeče vaše ruke, lice i/ili oči.

Saveti za pečenje

- Koristite odgovarajuće metalne tepsije ili aluminijumske posude ili termootporne silikonske kalupe.
- Prostor na polici iskoristite što je moguće bolje.
- Stavite kalup za pečenje na sredinu police.
- Izaberite pravilan položaj police pre nego što uključite rernu ili roštilj. Ne menjajte položaj police dok je rerna vruća.
- Vrata rerne držite zatvorena.

Saveti za pečenje mesa

- Prelivanje celog pileta, ćurke i velikih komada mesa sa prelivima kao što su sok od limuna i crni biber pre kuvanja će povećati efikasnost kuvanja.
- Pečenje mesa sa kostima traje 15 do 30 minuta duže u poređenju sa pečenjem iste količine mesa bez kostiju.
- Svaki centimetar debljine mesa zahteva približno 4 do 5 minuta kuvanja.
- Pustite da meso ostane u rerni oko 10 minuta po završetku vremena kuvanja (cooking time). Sokovi se bolje raspodeljuju po celom pečenju i ne ističu kada se meso seče.
- Riba se može staviti na srednju ili donju policu u termootpornu posudu.

Saveti za pečenje na roštilju

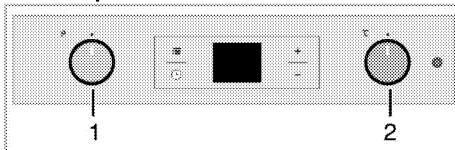
Ako se meso, riba i piletina peku na roštilju, oni brzo dobijaju braonkastu boju, imaju lepu koru i ne suše se. Ravni komadi, raznjići i kobasice su naročito pogodni za pečenje na roštilju, kao i povrće sa visokim sadržajem vode kao što su paradajz i crni luk.

- Rasporedite komade koje treba peći na žičanoj rešetki roštilja ili u plehu za pečenje sa rešetkom za roštilj tako da oni ne prelaze veličinu grejača.
- Namestite rešetku za roštilj ili pleh za pečenje sa rešetkom za roštilj na odgovarajući nivo u rerni. Ako pečete na rešetki za roštilj, namestite pleh za pečenje na donju policu radi sakupljanja masnoće. U pleh za pečenje dodajte malo vode radi lakšeg čišćenja.



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja.
Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

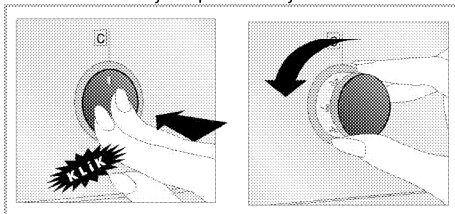
Kako koristiti električnu rernu izbor temperature i način rada



- 1 Obrtno dugme za izbor funkcije
- 2 Obrtno dugme termostata

Na vašoj rerni postoje iskačuća dugmad koja iskaču kada ih pritisnete.

1. Pritisnite dugme da bi iskočilo, a zatim ga okrenite da izvršite željena podešavanja.



2. Kada se proces kuvanja završi, pritisnite dugme ka unutra.
 1. Podesite dugme za temperaturu na željenu temperaturu.
 2. Podesite dugme za izbor funkcije na željeni režim rada.

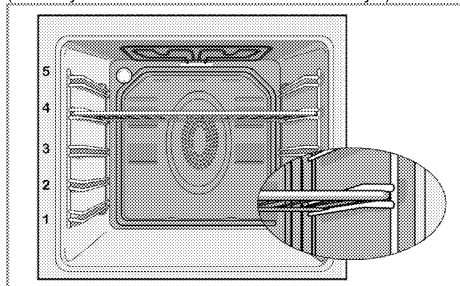
» Rerna se zagreva na podešenu temperaturu i održava je. Za vreme zagrevanja, kontrolna lamica za temperaturu je uključena.

Isključivanje električne rerne

Okrenite dugme za izbor funkcije i dugme termostata u položaj „Isključeno“ (gore).

Važno je da se rešetka za roštilj pravilno postavi na žičanu policu. Rešetka za roštilj mora biti ubačena između žičanih policica kao što je prikazano na slici. Ne dozvolite da se rešetka za roštilj oslanja na zadnji zid rerne. Namestite rešetku za roštilj na prednji deo police i uglavite je uz pomoć vrata kako bi se postigla veća efikasnost pečenja na roštilju.

(Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)



Režimi rada

Redosled radnih režima je prikazan tamo gde bi mogao da odstupa od konfiguracije vašeg proizvoda.

Gornji i donji grejač



Gornji i donji grejač su uključeni. Jelo se istovremeno zagreva i od vrha i od dna. Na primer, pogodno je za torte, peciva, ili kolače i musaku u kalupima za pečenje. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Donji grejač



Uključen je samo donji grejač. Pogodan je za picu i da naknadno zapečete jelo odozdo.



Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

Donji/gornji grejač sa ventilatorom



Gornji grejač, donji grejač i ventilator (u zadnjem zidu) su uključeni. Pomoću ventilatora se vruć vazduh ravnomerno i brzo distribuira po celoj remi. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Rad sa ventilatorom



Rerna se ne zagreva. Uključen je samo ventilator (u zadnjem zidu). Pogodno za odmrzavanje smrznute hrane na sobnoj temperaturi i hlađenje kuvane hrane.

Zagrevanje ventilatorom



Topao vazduh, koji se zagreva zadnjim grejačem, se pomoću ventilatora ravnomerno i brzo širi kroz remu.



To je pogodno za kuvanje jela na različitim nivoima policica, a u većini slučajeva nije potrebno predzagrevanje. Pogodno za kuvanje sa više plehova.

Ova funkcija se mora koristiti i za lako čišćenje parom.

"3D" funkcija



Gornji grejač, donji grejač i zagrevanje ventilatorom (u zadnjem zidu) su uključeni. Jelo se kuva ravnomerno i brzo sa svih strana. Kuvajte samo sa jednim plehom.

Full grill (Veliki roštilj)



Uključen je veliki roštilj ispod gornjeg dela rerne. To je pogodno za pečenje velikog komada mesa na roštilju.

- Da biste ispekli roštilj, stavite velike ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite temperaturu na maksimalni nivo.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

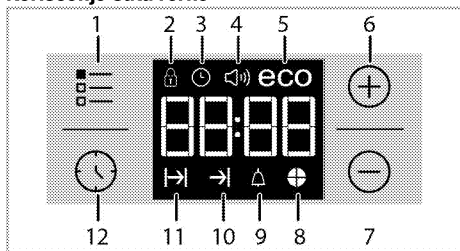
Grill+Fan (Roštilj+Ventilator)







Efekat roštilja nije tako jak kao za Full Grill (Veliki roštilj)

- Da biste ispekli roštilj, stavite male ili srednje porcije na odgovarajuću policu ispod grejača za roštilj.
- Podesite željenu temperaturu.
- Okrenite hranu nakon polovine vremena pečenja roštilja.

Korišćenje sata rerne






- 1 Taster za podešavanje
- 2 Simbol blokade tastera
- 3 Simbol sata
- 4 Simbol jačine zvuka alarma (Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)
- 5 Simbol Eko režima
- 6 Taster plus
- 7 Taster minus
- 8 Simbol vremenskog indikatora
- 9 Simbol alarma
- 10 Simbol za kraj vremena kuvanja
- 11 Simbol vremena kuvanja
- 12 Taster za program

	Maksimalno vreme koje se može podesiti za kraj kuvanja je 5 sati 59 minuta. Program se poništava u slučaju nestanka struje. Morate reprogramirati rernu.
	Odgovarajući simboli trepću na ekranu za vreme podešavanja. Morate malo da sačekate da postavke postanu važeće.
	Ako nijedno podešavanje kuvanja nije izvršeno, tačno vreme se ne može podesiti.
	Preostalo vreme kuvanja će biti prikazano ako je vreme kuvanja podešeno kada kuvanje počne.

Kuvanje pomoću podešavanja vremena kuvanja;






Možete da podesite rernu tako da se isključi na kraju zadatog vremena podešavanjem vremena kuvanja na vremenskom programatoru.




1. Izaberite funkciju za kuvanje.
 2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
 3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potencijometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.

Podešavanje kraja vremena kuvanja na kasnije vreme:

Nakon podešavanja vremena kuvanja na vremenskom programatoru, kraj vremena kuvanja možete podesiti kasnije.

1. Izaberite funkciju za kuvanje.
 2. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu vremena kuvanja.
 3. Podesite vreme kuvanja koristeći tastere **+** / **-**.
- » » Kada se podesi vreme kuvanja, simbol  će se trajno pojaviti na ekranu.
4. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu za kraj vremena kuvanja.
 5. Pritisnite tastere **+** / **-** da biste podesili kraj vremena kuvanja.

» Nakon podešavanja vremena kuvanja, simbol  plus simbol  i indikator vremena će se trajno pojaviti na ekranu. Kada kuvanje počne, simbol  će nestati.

6. Stavite jelo u rernu i podesite temperaturu pomoću potencijometra za temperaturu. Kuvanje će početi.

» **Oven timer (Vremenski programator rerne) proračunava vreme početka kuvanja na osnovu vremena kraja kuvanja koje ste podesili.** Izabrani režim rada se aktivira kad dođe vreme za početak kuvanja i rerna je zagrejana do podešene temperature. Ta temperatura se održava do kraja vremena kuvanja.

» Vreme kuvanja počinje sa odbrojavanjem na ekranu kada kuvanje počne i kada su svi delovi indikatora vremena uključeni. Podešeno vreme kuvanja je podeljeno na 4 jednaka dela i kada se vreme svakog dela završi, simbol tog dela se isključuje. Na taj način možete jednostavno da razumete odnos preostalog vremena kuvanja u odnosu na ukupno vreme kuvanja.




7. Kad se proces kuvanja završi, na ekranu se pojavljuje "End" i oglašava se alarm.
8. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku. Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.



Ako pritisnete bilo koji taster na kraju zvučnog upozorenja, rena će ponovo početi da radi. Okrenite dugme za temperaturu i funkciju u položaj "0" (isključeno) da biste isključili renu u cilju sprečavanja ponovnog uključivanja rene na kraju upozorenja.

Aktiviranje zaključavanja tipke



Aktiviranjem funkcije zaključavanja tipke možete sprečiti da neko dira renu.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
» „END” će se pojaviti na ekranu.
2. Pritisnite **+** da aktivirate zaključavanje tipke.
» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol  ostaje da svetli.



Tipke rene ne funkcionišu kad je aktivirano zaključavanje tipke. Zaključavanje tipke se neće otkazati u slučaju da nestane električne energije.



Da deaktivirate zaključavanje tipke

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
» "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Isključite zaključavanje tipke pritiskom na tipku **-**.
» "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje budilnika

Vremenski programator rene možete koristiti za bilo kakva upozorenja ili kao podsetnik odvojeno od programa kuvanja.

Budilnik nema uticaja na funkcije rene. Koristi se samo za upozorenja. Na primer, ovo je korisno kad želite da okrenete hranu u reni posle određenog vremena. Vremenski programator će se zvučno oglasiti na kraju podešenog vremena.

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.





Maksimalno vreme alarma može da bude 23 sati i 59 minuta.

2. Podesite trajanje alarma sa tipkama **+** / **-**.



Tasteri za funkcije za ton alarma, sat, osvetljenost ekrana i tasteri za temperaturu treba da budu na poziciji 0 (isključeno).



- » Posle podešavanja vremena alarma, simbol  će ostati da svetli i vreme alarma će se pojaviti na ekranu.
3. Na kraju vremena alarma, simbol  će početi da trepće i oglasiće se zvučno upozorenje.

Isključivanje alarma

1. Zvučno upozorenje se oglašava na 2 minute. Da prekinete zvučno upozorenje, samo pritisnite bilo koju tipku.

» Zvučno upozorenje će se prekinuti i pokazaće se trenutno vreme.



Otkazivanje alarma;

1. Da otkazete alarm, dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Pritisnite i zadržite tipku **-** dok se ne pokaže "00:00".





Pokazaće se vreme alarma. Ako su uporedno podešeni vreme alarma i vreme kuvanja, pokazaće se ono vreme koje je kraće.

Promena tona alarma

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite željeni zvuk upozorenja pomoću tastera **+** / **-**.
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.
» Izabrani ton alarma će biti prikazan kao "b-01", "b-02" ili "b-03" na ekranu.

Menjanje vremena u danu


Da biste promenili prethodno podešeno tačno vreme:

1. Dodirnite  dok se simbol  ne pojavi na ekranu.
2. Podesite vreme pomoću tastera **+** / **-**.
3. Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.


Režim štednje

Možete da uštedite energiju u režimu štednje dok kuvate tako što ćete da podesite vreme kuvanja u reni. Ovaj režim dovršava kuvanje pomoću unutrašnje temperature rene isključivanjem grejača pre kraja vremena kuvanja.

Podešavanje režima štednje

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.
» "OFF" će se pojaviti na ekranu.
2. Omogućite režim štednje dodirivanjem tastera **+**.
» Kad je zaključavanje tipke aktivirano, "On" se pojavljuje na ekranu i simbol **eco** ostaje da svetli.


Onemogućavanje režima štednje

1. Dodirnite simbol  dok se simbol **eco** ne pojavi na ekranu.
» "On" će se pojaviti na ekranu.
2. Onemogućite režim štednje dodirivanjem tastera **-**.

» "END" je prikazano kada se isključi funkcija ključa.

Podešavanje osvetljenosti ekrana

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

1. Dodirnite  dok se na ekranu ne pojavi **d-01** ili **d-02** ili **d-03** za podešavanje osvetljenosti.
2. Podesite željenu osvetljenost pomoću tastera **+** / **-**.

» Zvuk koji ste podesili će se ubrzo aktivirati.

Tabela vremena kuvanja










Vremena navedena u tabeli su orijentaciona. Ona mogu da budu različita u zavisnosti od vrste hrane, debljine, tipa i vašeg načina kuvanja.

Pečenje jela i pečenje mesa



Prva polica rečne je donja polica.

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Kolači u plehu	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	180	25 ... 30
Kolač u kalupu	Jedan pleh	Kalup za kolač na žičanom roštilju**		2	180	40 ... 50
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Kolači	Jedan pleh	Pleh za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pecivo od kvasnog testa	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 5-Standardni pleh*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Obogaćena peciva	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	25 ... 35
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasac	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200	35 ... 45
Lazanje	Jedan pleh	Staklena/metalna pravougaona posuda na žičanom roštilju**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	200 ... 220	15 ... 20
Govede šnicе (cele) / Pečene	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	100 ... 120
Jagnjeći but (musaka)	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	70 ... 90

	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	25 min. 250/max, zatim 190	60 ... 80
Pečeno pile (1,8-2 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
	Jedan pleh	Standardni pleh*		2	15 min. 250/max, zatim 180 ... 190	60 ... 80
Čuretina (5.5 kg)	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
	Jedan pleh	Standardni pleh*		1	25 min. 250/max, zatim 180 ... 190	150 ... 210
Riba	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	200	20 ... 30















Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Tabela kuvanja za testiranje jela

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju produkte

Jelo	Broj plehova	Dodatak za upotrebu	Režim rada	Položaj polce	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Shortbread	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	140	20 ... 30
	2 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Sitni kolači	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Standardni pleh*		3	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Pleh za pecivo* 3-Standardni pleh*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pleha	1-Standardni pleh* 3-Pleh za pecivo* 5-Duboki pleh*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koh	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		3	160	25 ... 35
	Jedan pleh	Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju**		2	150	30 ... 40
	2 pleha	1-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na žičanom roštilju** 4-Okrugli kalup sa oprugom prečnika 26 cm na plehu za peciva**		1 - 4	150	35 ... 45
Pita od jabuke	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	180	50 ... 60
	Jedan pleh	Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju**		2	170	50 ... 60
	2 pleha	1-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na žičanom roštilju** 4-Okruglu crnu metalnu posudu sa oprugom prečnika 20 cm na plehu za peciva**		1 - 4	170	50 ... 60

Za sve vrste jela predlažemo da prethodno zagrejete rernu.

* Ovi dodaci se možda ne isporučuju sa proizvodom.

** Ti dodaci se ne isporučuju sa proizvodom. To su komercijalno dostupni dodaci.

Saveti za pečenje kolača

- Ako je kolač previše suv, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja.
- Ako je kolač vlažan, koristite manje tečnosti ili smanjite temperaturu za 10°C.
- Ako je kolač previše taman na površini, stavite ga na donju policu, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.
- Ako je dobro ispečen iznutra ali je lepljiv spolja koristite manje tečnosti, smanjite temperaturu i produžite vreme pečenja.

Saveti za pečenje testenine

- Ako je testenina previše suva, povećajte temperaturu za nekih 10 i skratite vreme pečenja. Naprskajte slojeve testa sosom od mleka, ulja, jaja i jogurta.
- Ako je testenini potrebno puno vremena da se ispeče, povedite računa da debljina testenine koju ste pripremili ne premašuje dubinu pleha.
- Ako gornji sloj testenine dobije braon boju, ali donji deo nije ispečen, postarajte se da se prevelika količina sosa koji ste upotrebili za testeninu ne nalazi na dnu testenine. Pokušajte da sos ravnomerno raspodelite na sve slojeve testa i na površinski sloj radi podjednako pečenja.



Testeninu pecite u skladu sa režimom i temperaturom, koji su navedeni u tablici kuvanja. Ako donji deo još uvek nije dovoljno ispečen, sledeći put pleh postavite za jedan nivo niže.

Saveti za kuvanje povrća

- Ako jelo sa povrćem izgubi tečnost i postane previše suvo, kuvajte ga u šerpi sa poklopcem radije nego u plehu. Zatvorene posude će zadržati sokove jela.
- Ako se jelo od povrća ne skuva, obarite povrće pre samog kuvanja ili ga pripremite kao konzerviranu hranu i stavite u rernu.

Kako rukovati roštiljem



UPOZORENJE

Zatvorite vrata rerne za vreme pečenja na roštilju.

Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

Switching on the grill (Paljenje roštilja)

1. Okrenite dugme za izbor funkcija na željeni simbol roštilja.
2. Zatim izaberite željenu temperaturu roštilja.
3. Ako je potrebno, izvršite predzagrevanje oko 5 minuta.

» Lampica temperature se pali.

Gašenje roštilja

1. Okrenite dugme za izbor funkcije u položaj "isključeno" (gore).



Hrana koja nije podesna za pečenje na roštilju može da prouzrokuje požar. Za pečenje na roštilju koristite samo hranu koja je prikladna za intenzivnu toplotu roštilja. Ne stavljajte hranu u zadnji deo rešetke za roštilj. To je najtoplija oblast, pa bi masna hrana mogla da se upali.

Tabela vremena kuvanja za pečenje roštilja

Pečenje na električnom roštilju

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Preporučena temperatura (°C)**	Vreme pečenja na roštilju (približno)
Riba	Žičani roštilj	4..5	250/max	20...25 min. #
Pieći fileti	Žičani roštilj	4..5	250/max	25...35 min.
Jagnjeći kotleti	Žičani roštilj	4..5	250/max	20...25 min.
Goveđe kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250/max	25...30 min. #
Teleće kremenadle	Žičani roštilj	4..5	250/max	25...30 min. #
Tost-hleb*	Žičani roštilj	4	250/max	1...3 min.

zavisno od debljine

*Prethodno zagrevajte 5 minuta

**Ako temperatura roštilja na vašem proizvodu ne može da se podesi, roštilj će raditi na maksimalnoj temperaturi.

Jela u ovoj tabeli kuvanja su pripremljena u suglasnosti sa EN 60350-1 kako bi se olakšalo kontrolne institucije da testiraju proizvode

Hrana	Dodatak za upotrebu	Položaj police	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (približ. u min.)
Tost hleb	Žičani roštilj	4	250/max	1...3 min.
Čufte (govedina) - 12 komadi	Žičani roštilj	4	250/max	25...35 min.

Okrenite hranu nakon 2/3 ukupnog vremena roštiljanja.

Predlažemo da obavite predzagrevanje 5–6 minuta za celokupnu hranu koja se peče na roštilju.

6 Održavanje i nega

Opšte informacije

Servisni vek trajanja ovog proizvoda će se produžiti i učestalí problemi će se smanjiti ako se uređaj redovno čistí.



OPASNOST:

Isključite proizvod iz struje pre nego što započnete radove održavanja i čišćenje. Postoji opasnost od električnog udara!



OPASNOST:

Pre čišćenja sačekajte da se proizvod ohladi. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!

- Temeljno očistite uređaj posle svake upotrebe. Na taj način će biti moguće lakše ukloniti ostatak od kuvanja i izbeći njihovo obgorevanje pri sledećoj upotrebi uređaja.
- Za čišćenje nisu potrebna specijalna sredstva za čišćenje. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.
- Uvek se pobrinite da višak tečnosti nakon čišćenja bude temeljno obrisani i prosipana tečnost odmah uklonjena brisanjem.
- Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu ili hlorid za čišćenje nerđajućih ili inox površina i ručice. Koristite mekanu tkaninu sa tečnim deterdžentom (ne abrazivnim) za brisanje tih delova, vodeći računa da brišete u jednom smeru.



Prilikom upotrebe nekih deterdženata ili sredstava za čišćenje mogla bi da se ošteti površina.

Ne koristite agresivne deterdžente, praškove/tečnosti za čišćenje ili oštre predmete tokom čišćenja.



Ne koristite paročistače za čišćenje uređaja da ne biste izazvali električni udar.

Čišćenje komandne table

Komandnu tablu i obrtnu dugmad očistite vlažnom krpom i osušite brisanjem.



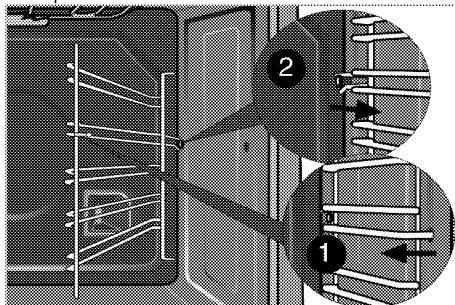
Ako je vaš proizvod opremljen tasterima/dugmadí, ne uklanjajte kontrolnu dugmad radi čišćenja komandne table. Komandna tabla može da se ošteti!

Čišćenje rerne

Za čišćenje bočnog zida (Razlikuje se u zavisnosti od modela uređaja.)

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

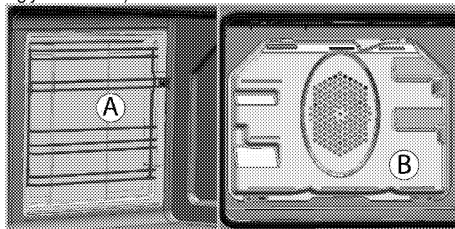
1. Uklonite prednji deo bočne police tako što ćete ga povući od bočnog zida.
2. Uklonite potpuno bočnu policu povlačeći je prema sebi.



Katalitički zidovi

(Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvoda.)

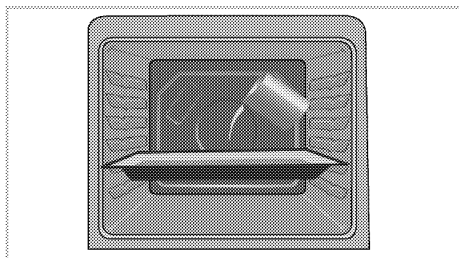
Unutrašnji bočni zidovi (A) i/ili zadnji zid (B) vašeg proizvoda mogu biti obloženi katalitičkim emajlom. Katalitički zidovi imaju svetlu mat boju i poroznu površinu. Katalitičke zidove rerne ne treba čistiti. Porozne površine katalitičkih zidova se automatski čiste upijanjem i konverzijom prolinenog ulja (para i ugljen-dioksid).



Lako čišćenje parom

Omogućava lako čišćenje zato što je prljavština (koja nije mnogo stara) omekšana parom koja se stvara u unutrašnjosti rerne i kapima vode kondenzovanim na unutrašnjim površinama rerne.

1. Uklonite sav pribor i dodatne delove iz unutrašnjosti rerne.
2. Sipajte 500 ml vode u pleh rerne i postavite pleh na drugu policu rerne.



3. Podesite rernu da radi 25 minuta u režimu lako čišćenje parom na 100°C.
4. Otvorite vrata i obrišite unutrašnje površine rerne pomoću vlažnog sundera ili krpe.
5. Koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uporne prljavštine i obrišite suvom tkaninom.



U režimu lakog čišćenja parom, voda koja se stavlja u posudu za omekšavanje ostataka / prljavštine u unutrašnjosti pećnice će ispariti i kondenzovati u šupljini pećnice i unutrašnjem staklu vrata pećnice, tako da voda može kapati kada vrata rerne kapaju. je otvoren. Obrišite kondenzaciju čim se otvore vrata rerne.

Čišćenje vrata rerne

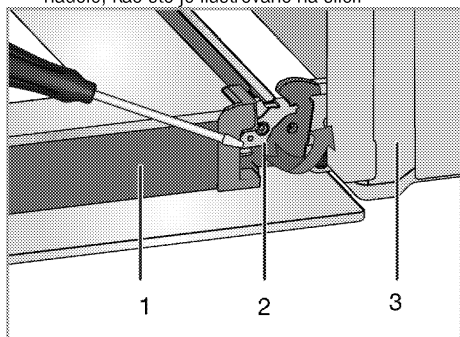
Za čišćenje vrata rerne, koristite toplu vodu i tečnost za pranje, meku tkaninu ili sunder za čišćenje uređaja i obrišite ga suvom tkaninom.



Ne koristite oštra sredstva za čišćenje ili tvrde metalne strugače za čišćenje vrata rerne. Oni mogu da izgremu površinu i unište staklo.

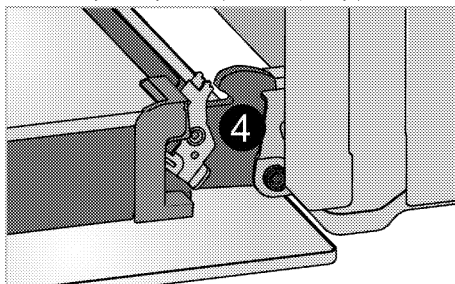
Skidanje vrata rerne

1. Otvorite prednja vrata (1).
2. Otvorite stezaljke na kućištu šarke (2) sa desne i leve strane prednjih vrata tako što ćete ih pritisnuti nadole, kao što je ilustrovano na slici.

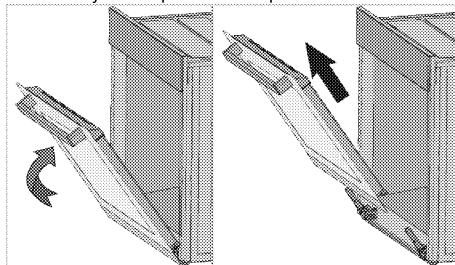


1 Vrata

- 2 Zaključavanje šarke(zatvorena pozicija)
- 3 Rerna
- 4 Zaključavanje šarke(otvorena pozicija)



3. Prednja vrata pomerite do pola.



4. Skinite prednja vrata tako što ćete ih povući prema napred kako bi se oslobodila iz leve i desne šarke.

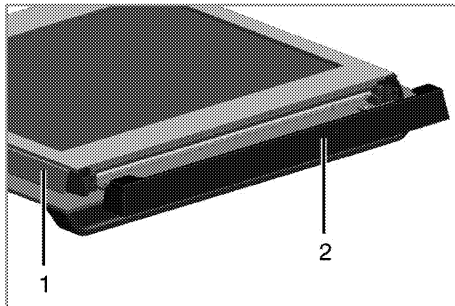


Korake načinjene prilikom procesa skidanja treba ponoviti obrnutim redosledom da bi se instalirala vrata. Ne zaboravite da zatvorite stezaljke na kućištu šarke kada ponovo nameštate vrata.

Skidanje unutrašnjeg stakla na vratima (Ova funkcija je opciona. Možda neće postojati kod vašeg proizvođača.)

Unutrašnja staklena ploča u vratima rerne može da se izvaditi radi čišćenja.

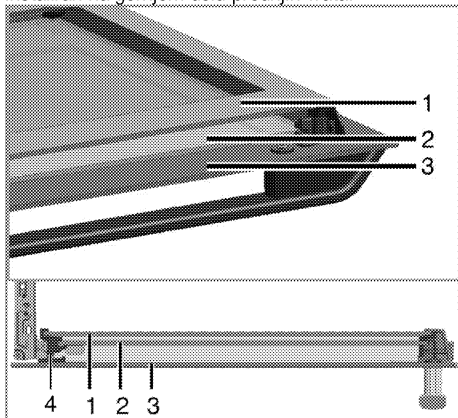
Otvorite vrata rerne.



1 Okvir

2 Plastičan deo

Povucite prema sebi i skinite plastični deo koji je instaliran na gornjem delu prednjih vrata.

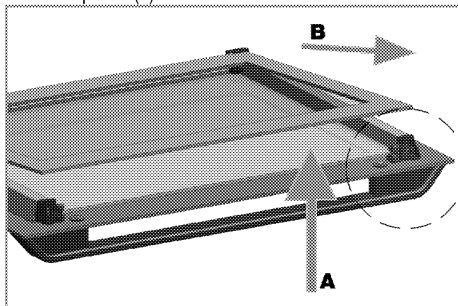


- 1 Najdublja staklena ploča
- 2 Unutrašnja staklena ploča

- 3 Spoljna staklena ploča
- 4 Plastični žleb za staklenu ploču-donji

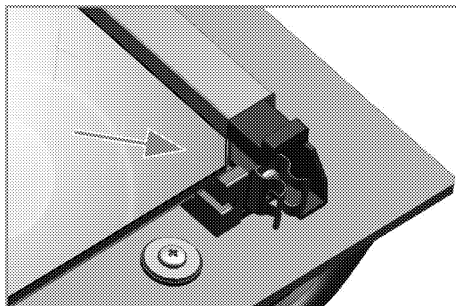
Kao što je prikazano na slici, lagano podignite najdublju staklenu ploču (1) u pravcu **A** i izvucite je u pravcu **B**.

Ovaj postupak ponovite za uklanjanje unutrašnje staklene ploče (2).



Prvi korak u montiranju vrata je reinstaliranje unutrašnje staklene ploče (2).

Kao što je prikazano na slici, stavite ožlebljeni ugao staklene ploče tako da se osloni na ožlebljeni ugao plastičnog žleba.



Unutrašnja staklena ploča (2) mora biti instalirana u plastični žleb uz najdublju staklenu ploču (1). Prilikom instaliranja najdublje staklene ploče (1), uverite se da je štampana strana ploče okrenuta prema unutrašnjoj staklenoj ploči.

Važno je da uglavite donji ugao unutrašnje staklene ploče u donji plastični žleb.

Gurajte plastični deo prema okviru dok ne čujete "klik".

Zamena sijalice u rerni



OPASNOST:

Pre zamene sijalice u rerni uverite se da je proizvod isključen iz struje i ohlađen radi izbegavanja opasnosti od električnog udara. Vruće površine mogu da prouzrokuju opekotine!



Položaj sijalice može da se razlikuje od položaja na slici.



Lampa koja se koristi u ovom uređaju nije prikladna za osvetljavanje prostorije u domaćinstvu. Namena ove lampe je da pomogne korisniku da vidi hranu.



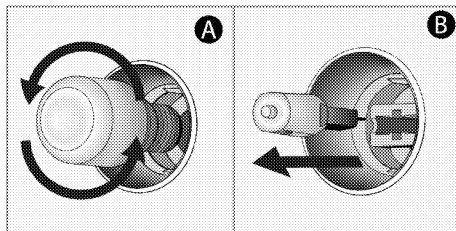
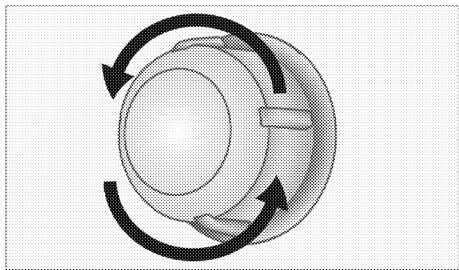
Lampe u ovom uređaju moraju da izdržavaju ekstremne fizičke uslove, kao što su temperature preko 50 °C.

Ako vaša rerna ima okruglu sijaliku:

1. Isključite proizvod iz struje.
2. Stakleni poklopac okrećite suprotno smeru kazaljke na satu da biste je uklonili.



U ovoj pećnici se koristi žarulja sa žarnom niti snage manje od 40 V, visine manje od 60 mm, prečnika manje od 30 mm ili halogena lampa sa utičnicom tipa G9, snage manje od 60 V. Lampe su pogodne za rad na temperaturama iznad 300 °C. Lampe za pećnicu možete nabaviti od ovlašćenog servisera ili tehničara sa licencom.



4. Namestite stakleni poklopac.

3. Ako je tip lampe u vašoj rezni tip (A) kao što je prikazano na slici u nastavku, uklonite je tako što ćete je rotirati kao što je prikazano i zamenite je. Ako je u pitanju tip lampe (B), povucite je i uklonite je kao što je prikazano na slici i zamenite je.

7 Otklanjanje kvarova

Rerna može da ispušta paru za vreme upotrebe.

- Normalno je da se u toku rada javlja para. >>> *To nije kvar.*

Proizvod emituje metalni zvuk (buka) tokom grejanja i hlađenja.

- Kada se zagrevaju metalni delovi, može doći do njihovog širenja i izvešnog šuma. >>> *To nije kvar.*

Proizvod ne radi.

- Osigurač napajanja je pregoreo ili je reagovao. >>> *Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*
- Proizvod nije priključen na (uzemljenu) utičnicu. >>> *Proverite utikač.*

Sijalica u rerni ne radi.

- Sijalica u rerni je u kvaru. >>> *Zamenite sijalicu u rerni.*
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

Rerna ne greje.

- Funkcija i/ili temperatura nisu podešeni. >>> *Podesite funkciju i temperaturu pomoću obrtnog dugmeta/tastera za izbor funkcije i/ili temperature.*
- Kod modela opremljenim tajmerom, tajmer nije podešen. >>> *Podesite vreme.* (Kod proizvoda sa mikrotalasnom rernom, tajmer kontroliše samo mikrotalasnu rernu.)
- Nema struje. >>> *Proverite da li ima struje. Proverite osigurače u kutiji sa osiguračima. Ako je potrebno, zamenite ih ili ih resetujte.*

(Kod modela sa tajmerom) Displej sata trepće ili prikazuje simbol sata.

- Nestajala je struja. >>> *Podesite vreme / isključite i ponovo uključite proizvod.*

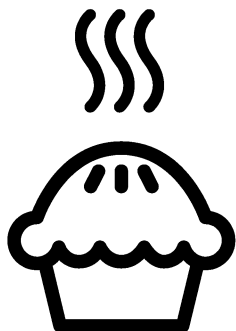


Posavetujte se sa ovlašćenim serviserom ili distributerom na mestu kupovine proizvoda ukoliko ne možete da rešite problem i pored primene navedenih uputstava. Nikad ne pokušavajte sami da popravite neispravan proizvod.



Horno empotrado

Manual del usuario



ES

Lea este manual en primer lugar.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de este producto fabricado con materiales de alta calidad y la más avanzada tecnología. Por lo tanto, le rogamos que lea detenidamente el manual de usuario y la documentación que lo acompaña antes de utilizar el producto y los guarde para futuras consultas. Si cede el aparato a un tercero, entréguele también el manual del usuario. Cumpla con todas las advertencias e información del manual de usuario. Recuerde que este manual del usuario puede ser también aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Explicación de los símbolos

A lo largo del manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante y consejos de utilidad acerca de su uso.



Advertencias sobre situaciones de riesgo para la salud o la propiedad.



Peligro de descarga eléctrica.



Peligro de incendio.



Advertencia sobre superficies calientes.



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

TABLA DE CONTENIDOS

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente **4**

Seguridad general	4
Seguridad eléctrica.....	5
Seguridad del producto	6
Uso previsto	8
Seguridad de los niños	8
Eliminación del aparato.....	9
Eliminación del material de embalaje.....	9

2 Información general **10**

Resumen.....	10
Contenidos del paquete.....	11
Especificaciones técnicas	12

3 Instalación **13**

Antes de la instalación	13
Instalación y conexión.....	15
Eliminación del aparato.....	17

4 Preparaciones **18**

Consejos para ahorrar energía	18
Uso por primera vez	18

Ajuste de la hora	18
Primera limpieza de la unidad	19
Primer calentamiento	19

5 Cómo usar el horno **20**

Información general sobre horneado, asado y gratinado	20
Cómo utilizar el horno eléctrico.....	21
Modos de funcionamiento	21
Uso del reloj del horno	23
Tabla de tiempos de cocción.....	26
Cómo utilizar el gratinador.....	31
Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla.....	32

6 Mantenimiento y cuidados **33**

Información general	33
Limpieza del panel de control	33
Limpieza del horno	33
Retirada de la puerta del horno.....	35
Retirada del vidrio interior de la puerta.....	35
Sustitución de la lámpara del horno	36

7 Resolución de problemas **38**

1 Instrucciones y advertencias importantes para la seguridad y el medio ambiente

En esta sección se indican instrucciones sobre la seguridad que le ayudarán a evitar riesgos de lesiones y daños materiales. El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.

Seguridad general

- Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años o adultos con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les haya dado instrucciones acerca de su uso, y que sean conscientes de los riesgos.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben acometer las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario sin supervisión.

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con minusvalía física, sensorial o mental, o por falta de expe-

riencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso por una persona responsable de su seguridad.

Los niños bajo supervisión no deben jugar con el aparato.

- Si da el aparato a otra persona para uso personal o de segunda mano, dele también el manual de instrucciones, las etiquetas del producto y el resto de documentos y piezas correspondientes.
- Deje los procedimientos de instalación y reparación siempre en manos de agentes de servicio autorizados. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía. Antes de la instalación, lea la instrucciones detenidamente.
- No utilice el producto si presenta algún defecto o daño visible.

- Asegúrese de apagar los mandos de función del producto después de cada uso.

Seguridad eléctrica

- Si el aparato tiene una anomalía, no lo use hasta que no lo repare un agente de servicio autorizado. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente o línea provista de toma de tierra y con el voltaje y las medidas de protección que se indican en la tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin conexión a tierra en conformidad con la normativa local.
- Nunca lave el aparato rociando o vertiendo agua sobre él. Existe el riesgo de descarga eléctrica.
- Jamás toque el enchufe con las manos mojadas. Jamás desenchufe el aparato tirando del cable; para ello tire del enchufe.
- Es preciso desenchufar el aparato durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- En caso de que el cable de alimentación del aparato esté dañado, deberá solicitar su sustitución al fabricante, su agente de servicio técnico o personal cualificado similar con el fin de evitar riesgos.
- El aparato debe instalarse de manera que pueda desconectarse completamente de la red. Ello debe ser posible por medio de un enchufe de alimentación o de un interruptor integrado en la instalación eléctrica fija, de acuerdo con las normativas de construcción.
- La superficie trasera del horno se calienta durante su uso. Asegúrese de que ni la conexión eléctrica en contacto con la superficie trasera; de lo contrario, las conexiones podrían resultar dañadas.
- No permita que el cable de alimentación quede atrapado entre la puerta y el bastidor del horno, ni que pase por

encima de superficies calientes. De lo contrario, el aislante del cable podría fundirse y causar un incendio como consecuencia de un cortocircuito.

- Deje en manos de personal autorizado y cualificado cualquier operación que deba realizarse sobre sistemas y equipos eléctricos.
- En caso de daños, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Para ello, desconecte el fusible de su hogar.
- Asegúrese de que la corriente del fusible sea compatible con el aparato.

Seguridad del producto

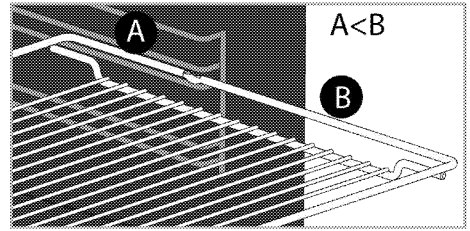
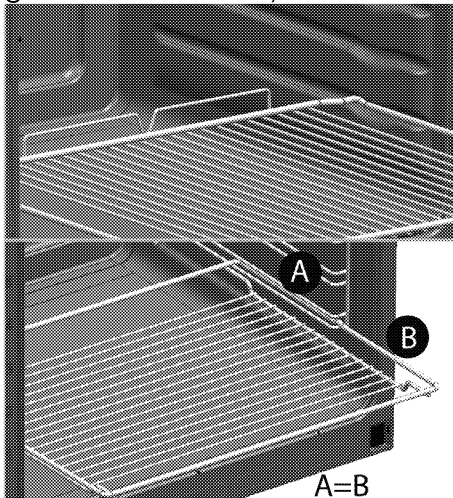
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles alcanzan temperaturas elevadas durante el uso. Procure no tocar las partes calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años a no ser que los someta a vigilancia continua.
- Nunca use el aparato con las facultades de coordinación o discernimiento alteradas por el consumo de alcohol o drogas.

- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede ocasionar un incendio, ya que puede prender al entrar en contacto con superficies calientes.
- No coloque materiales inflamables junto al aparato, ya que sus laterales pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso.
- Durante el uso, el aparato alcanza temperaturas elevadas. Procure no tocar los elementos calentadores del interior del horno.
- Mantenga todas las ranuras de ventilación libres de obstáculos.
- No caliente latas cerradas ni recipientes de cristal en el horno. La presión que se generaría en el interior del recipiente podría hacerlo explotar.
- No deposite bandejas de horneado, platos o papel de aluminio directamente sobre la parte inferior del horno, ya que esta podría sufrir daños debido a la acumulación de calor.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados

de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno, pues podrían rayar la superficie y romper el cristal.

- No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- (Varía en función del modelo del producto.) Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes

Es importante colocar la rejilla y/o la bandeja correctamente sobre el estante. Deslice la rejilla de alambre o la bandeja entre los dos rieles y asegúrese de que esté equilibrada antes de depositar alimentos en ella (vea la siguiente ilustración).



- No use el horno si el vidrio de la puerta frontal se ha retirado o presenta grietas.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.
- Coloque el papel para hornear en la olla de cocina o en el accesorio del horno (bandeja, parrilla, etc.) junto con los alimentos y luego introduzca ambos en el horno precalentado. Retire el papel para hornear restante que sobresalga del accesorio o de la olla de cocina para evitar el riesgo de tocar los elementos calefactores del horno. Nunca use el papel para hornear a una temperatura superior al valor indicado del papel para hornear. No coloque el papel para hornear directamente en la base del horno.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el cable de alimentación del aparato esté desen-

chufado o de que el disyuntor esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de sufrir una descarga.

- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar un sobrecalentamiento.

Para evitar riesgos de incendio:

- Asegúrese de que el enchufe encaje bien en la toma, así como de que no se produzcan chispas.
- No use el cable original si presenta daños o está cortado, ni use cables de extensión.
- Asegúrese de que el enchufe no esté mojado ni húmedo.

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico. No está permitido su uso comercial.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico está destinado únicamente a la cocción de alimentos. No debe utilizarse para ningún otro propósito, por ejemplo para caldear una estancia
- No utilice este aparato como calefacción, para calentar

platos con el gratinador ni para secar toallas, paños de cocina u objetos similares colgándolos de las asas.

- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de daños derivados de un uso o manejo inadecuados.
- El horno puede utilizarse para descongelar, asar, hornear, gratinar y asar a la parrilla alimentos.

Seguridad de los niños

- **ADVERTENCIA:** Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. Deshágase de estas piezas del embalaje en conformidad con las normativas en materia medioambiental.
- Los aparatos eléctricos son peligrosos para los niños. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en funcionamiento y no les permita jugar con él.
- No deposite encima del aparato artículos que puedan

quedar al alcance de los niños.

- Cuando la puerta esté abierta, no deposite sobre ella ningún objeto pesado y no permita que los niños se sienten en ella. El aparato podría volcar o las bisagras de las puertas resultar dañadas.

Eliminación del aparato

Conformidad con la normativa WEEE y eliminación del aparato al final de su vida útil:



Este producto es conforme con la directiva de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE) (2012/19/UE). Este producto incorpora el símbolo de la clasificación selectiva para los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).

Este aparato se ha fabricado con piezas y materiales de primera calidad, que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclado. No se deshaga del produc-

to junto con sus residuos domésticos normales y de otros tipos al final de su vida útil. Llévelo a un centro de reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. Solicite a las autoridades locales información acerca de dichos centros de recogida.

Cumplimiento de la directiva RoHS:

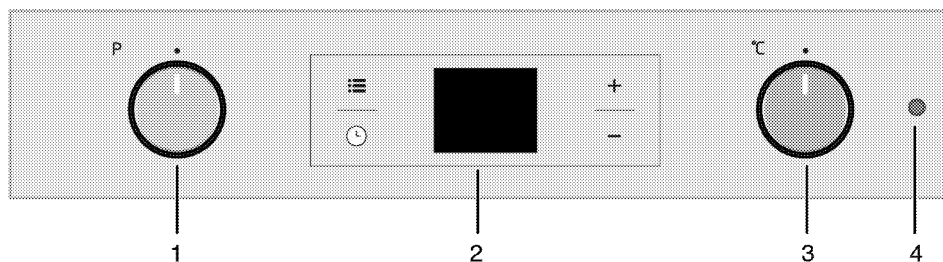
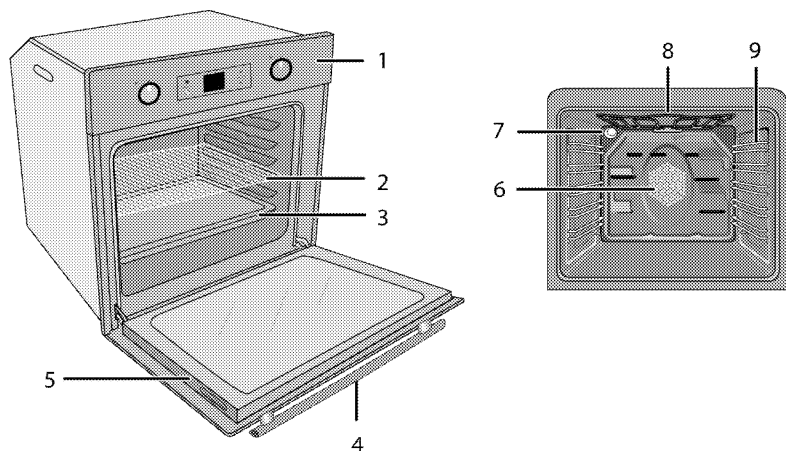
El producto que ha adquirido es conforme con la directiva de la UE sobre la restricción de sustancias peligrosas (RoHS) (2011/65/UE). No contiene ninguno de los materiales nocivos o prohibidos especificados en la directiva.

Eliminación del material de embalaje

- Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Guarde los materiales de embalaje en un lugar seguro y lejos del alcance de los niños. Los materiales de embalaje del aparato se han fabricado con materiales reciclables. Deshágase de ellos de forma adecuada y clasifíquelos según las instrucciones para el reciclaje de residuos. No los arroje a la basura junto con los residuos domésticos normales.

2 Información general

Resumen



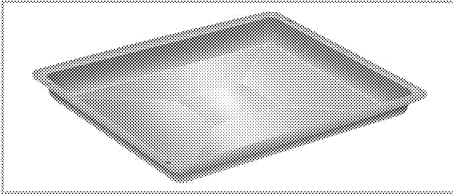
Contenidos del paquete

i Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Puede que alguno de los accesorios descritos en el manual del usuario no esté presente en su producto.

1. Manual del usuario

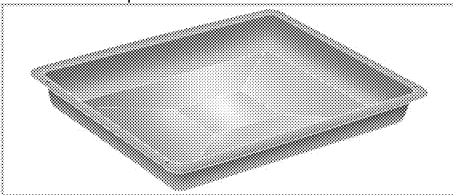
2. Bandeja estándar

Se utiliza para preparar pasteles, alimentos congelados y asados de gran tamaño.



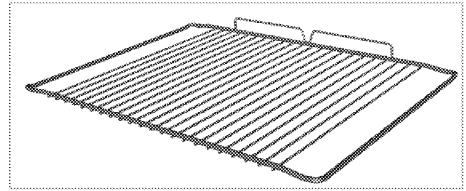
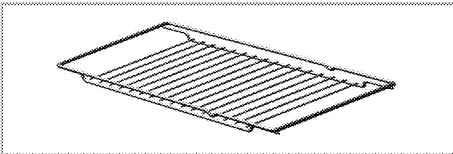
3. Bandeja profunda

Se utiliza para preparar pasteles, asados de gran tamaño y platos jugosos, y para recoger la grasa resultante del asado a la parrilla.



4. Parrilla de alambre

Se utilizar para asar y para colocar en el estante deseado los alimentos que se van a hornear, asar o cocer en cacerola.

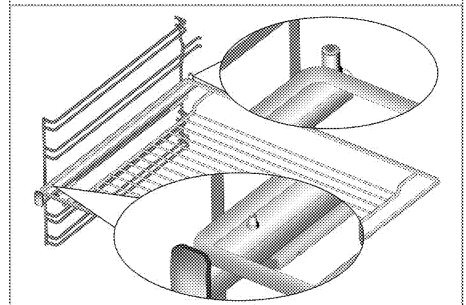
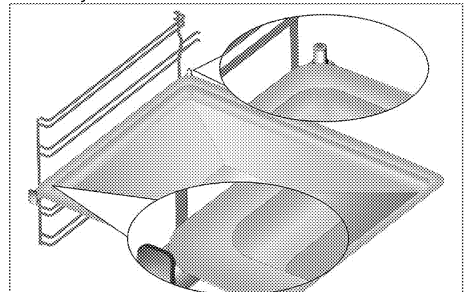


5. Colocación correcta de la rejilla de alambre y la bandeja en los estantes telescópicos

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Los estantes telescópicos le permiten colocar y retirar con facilidad las bandejas y la rejilla de alambre.

Cuando utilice la bandeja y la rejilla de alambre junto con los estantes telescópicos, asegúrese de que las clavijas situadas en la parte posterior del estante telescópico se oponen a los bordes de la rejilla de alambre y la bandeja.



Especificaciones técnicas

Voltaje/frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energético total	2.5 kW
Tipo de cable / sección	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dimensiones externas (altura/anchura/profundidad)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad)	**590 o bien la tecla 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Horno principal	Horno multifunción
Lámpara interna	15/25 W
Consumo energético del gratinador	2.2 kW

Información básica: los valores presentes en las etiquetas energéticas de los hornos eléctricos se proporcionan en conformidad con la norma EN 60350-1 / IEC 60350-1. Esos valores se determinan bajo condiciones de carga estándar y con las funciones de calentamiento inferior-superior o calentamiento con ventilador (si están disponibles).

La clase de eficiencia energética se determina según la siguiente priorización, en función de si las funciones pertinentes están disponibles en el aparato o no. 1: Cocción con ventilador "eco", 2: Cocción turbo lenta, 3: Cocción turbo, 4: Calentamiento inferior/superior con ventilador, 5: Calentamiento inferior y superior.

** Vea *Instalación*, pág. 13.


i Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso con el fin de mejorar la calidad del producto.


i Las ilustraciones presentes en el manual son esquemáticas y es posible que no se correspondan exactamente con su producto.


i Los valores que se indican en las etiquetas de los productos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normativas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones de funcionamiento y entorno del aparato.

3 Instalación

La instalación del aparato debe correr a cargo de una persona cualificada, en conformidad con las normativas vigentes. De lo contrario, la garantía quedará anulada. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas, pudiendo declarar nula la garantía.

 La preparación de la ubicación y de las instalaciones de electricidad son responsabilidad del cliente.

 La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.


 Antes de proceder a la instalación, compruebe visualmente si el aparato presenta alguna anomalía. Si fuese el caso, no lo instale.
Los productos con anomalías suponen un riesgo para la seguridad.


Antes de la instalación


El aparato ha sido diseñado para su instalación en los armarios de cocina

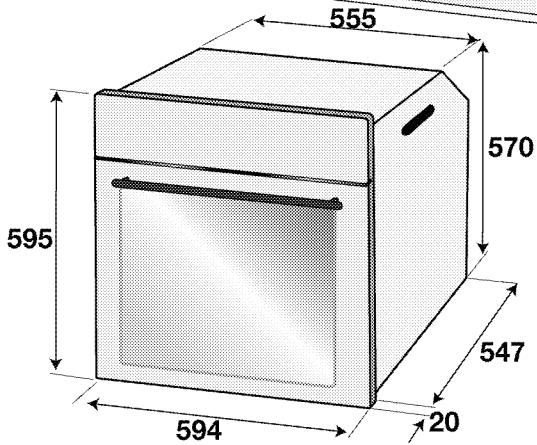
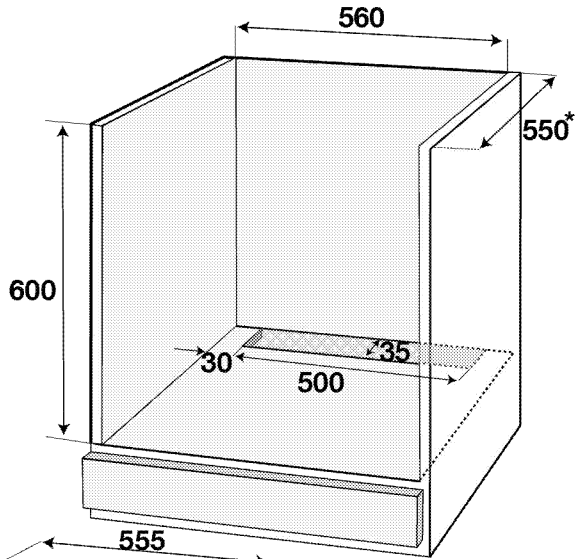
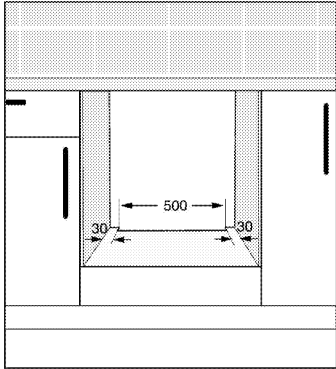
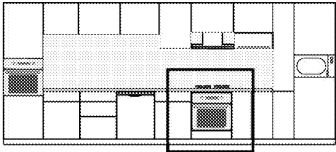
disponibles en el mercado. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C como mínimo).
- Los armarios de cocina deben colocarse nivelados y fijarse.
- Si hay un cajón bajo el horno, es preciso instalar un estante entre el horno y el cajón.
- El transporte del aparato debe llevarse a cabo entre dos personas como mínimo.

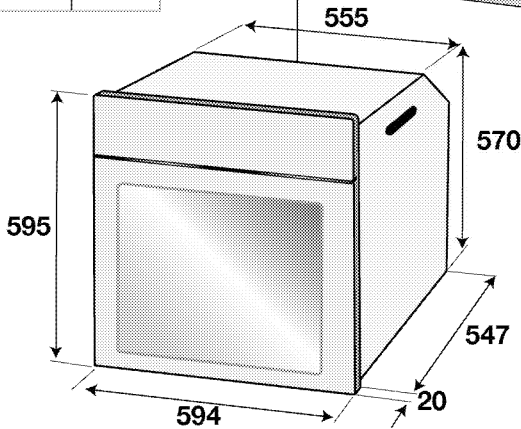
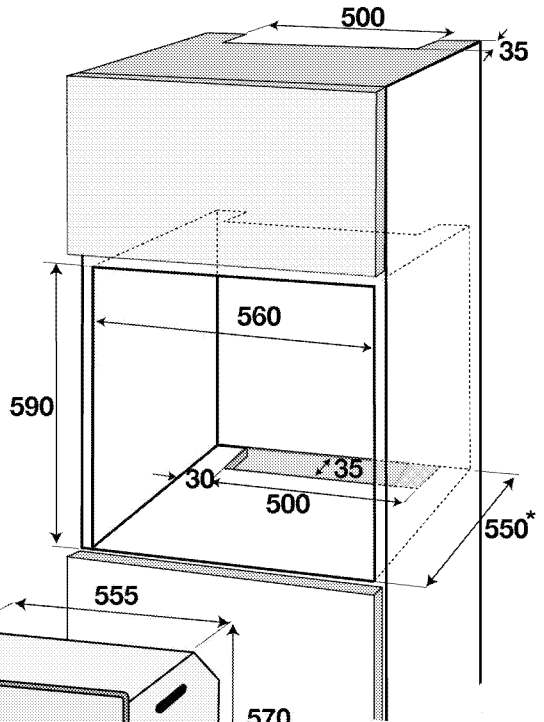
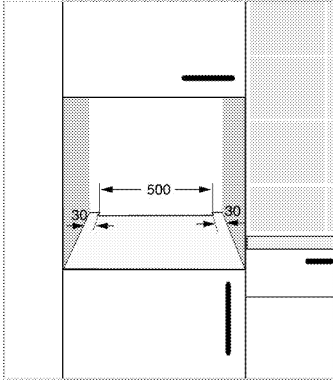
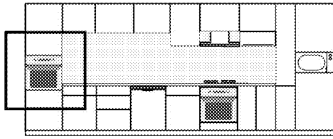
 No instale el aparato en las proximidades de neveras o congeladores. El calor emitido por el aparato incrementará el consumo de energía de los aparatos de cocina.

 No utilice la puerta ni el asa para transportar o mover el aparato.

 Si su aparato dispone de asas de alambre, empújelas a su posición contra las paredes laterales una vez lo haya movido.



* min.



* min.

Instalación y conexión

- La instalación del electrodoméstico debe llevarse a cabo en conformidad con todas las normativas locales sobre gas y electricidad.

Conexión eléctrica

Conecte el aparato a una toma o línea provista de toma de tierra y protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, según se indica en la

tabla "Especificaciones técnicas". Solicite a un electricista cualificado la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin un transformador. Nuestra compañía no se hará responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso del aparato sin una instalación de toma de tierra en conformidad con la normativa local.

! La conexión del producto a la red eléctrica será realizada exclusivamente por un técnico cualificado. El periodo de garantía del producto comienza sólo tras la correcta instalación.

El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños derivados de la realización de los citados procedimientos por parte de personas no autorizadas.

! El cable de alimentación no debe estar aprisionado, doblado o entrar en contacto con piezas calientes del producto.

Si el cable está dañado, deberá sustituirlo un electricista cualificado. En caso contrario existe riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio.

- La conexión debe cumplir con las normativas nacionales.
- Los datos de la red de suministro de electricidad deben corresponderse con los de la placa de tipo del aparato. Abra la puerta frontal para ver la placa de tipo.
- El cable de corriente de su aparato debe cumplir con los valores recogidos en la "Tabla de especificaciones".

! Antes de iniciar cualquier trabajo sobre la instalación eléctrica, desconecte el producto de la red de alimentación eléctrica. Existe el riesgo de descarga eléctrica.

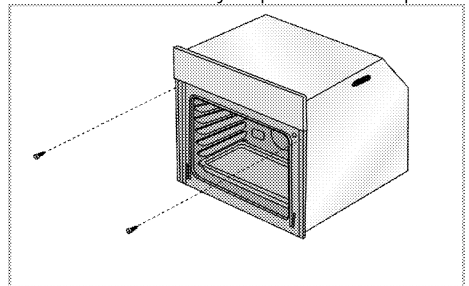
i El enchufe del cable de corriente debe quedar al alcance de la mano tras la instalación (no disponga el cable por debajo de la placa).

i Al realizar el cableado, debe respetar las regulaciones eléctricas locales/nacionales y debe utilizar la línea/salida de enchufe apropiada y el conector para hornos. En el caso de que los límites de potencia del electrodoméstico estén fuera de la capacidad de conducir corriente de la línea/salida de enchufe, el electrodoméstico debe conectarse a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar un enchufe y una línea/salida de enchufe.

Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente.

Instalación del producto

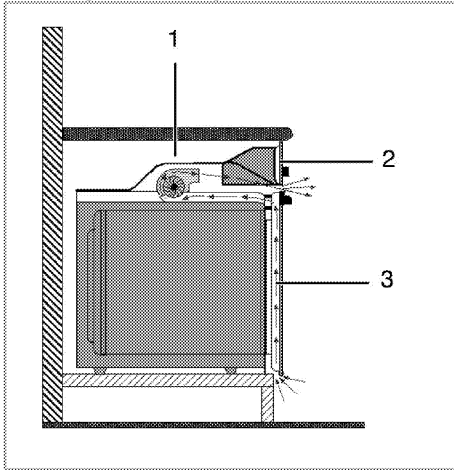
1. Introduzca al horno en el armario, alinéelo y fíjelo, asegurándose de que el cable de alimentación no haya sufrido daños ni haya quedado atrapado.



Fije el horno con 2 tornillos de la forma que se indica en la ilustración. Después de la instalación, asegúrese de que los tornillos estén suficientemente apretados y de que el horno no se mueva. El horno puede volcarse durante el uso si no se instala según las instruccio-

nes y si los tornillos no están suficientemente apretados.

Para aparatos dotados de ventilador (Puede que no esté presente en su producto.)



- 1 Ventilador
- 2 Panel de control
- 3 Puerta

El ventilador integrado refrigera tanto el interior del armario empotrado como la parte frontal del aparato.

i El ventilador sigue en funcionamiento durante 20 o 30 minutos una vez apagado el horno.

Si ha utilizado el temporizador del horno para cocinar, el ventilador se desactivará al final de tiempo de cocción junto con todas las demás funciones.

Comprobación final

1. Utilizar el producto.
2. Compruebe las funciones.

Eliminación del aparato

- Guarde la caja de cartón original del aparato y transporte en ella el producto. Siga las instrucciones indicadas en la caja. Si no dispone de la caja de cartón original, envuelva el aparato en plástico de burbujas o cartón grueso y sujételo con cinta adhesiva.
- Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del mismo, coloque una tira de cartulina en el interior de la puerta del horno de manera que quede alineada con la posición de las bandejas. Sujete con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.
- No utilice la puerta ni el asa para elevar o mover el aparato.
- i** No coloque ningún objeto sobre el aparato y desplácelo en posición vertical.
- i** Compruebe el aspecto general del aparato con el fin de identificar posibles daños producidos durante el transporte.

4 Preparaciones

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su aparato de manera respetuosa con el medio ambiente y a ahorrar energía.

- Utilice utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia del calor será mejor.
- Antes de cocinar sus platos, precaliente el horno si así se recomienda en el manual del usuario o en la receta.
- No abra con frecuencia la puerta del horno durante el proceso de cocción.
- Siempre que le sea posible, trate de preparar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocina sobre la parrilla de alambre.
- Prepare más de un plato consecutivo, ya que así aprovechará que el horno estará ya caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos pocos minutos antes de la finalización del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Uso por primera vez

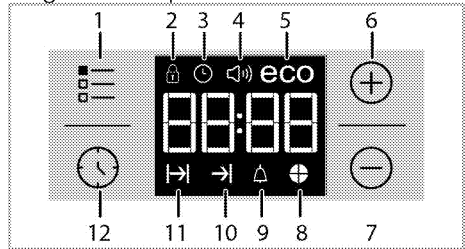
Ajuste de la hora

i Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor.

Puse las teclas **+** **-** **o** **+** (5/6) para fijar la hora del día en que el horno se ha energizado por primera vez.

i Para los modelos con control táctil, toque **≡** primero y luego use **+** / **-** para ajustar la hora del día.

Confirmar el ajuste presionando **⏸** el símbolo y esperar 4 segundos sin tocar ninguna tecla para confirmar.



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo de bloqueo de teclas
- 3 Símbolo del reloj
- 4 Símbolo del volumen de la alarma (Puede que no esté presente en su producto.)
- 5 Símbolo del modo Eco
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo temporal pi
- 9 símbolo de alarma
- 10 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 11 Símbolo de tiempo de cocción
- 12 Tecla de programa

i Si la hora inicial no está fijada, el reloj funcionará empezando desde las **12:00** y se mostrará el símbolo **⏸**. El símbolo desaparecerá una vez la hora esté establecida.

i En caso de corte del suministro eléctrico los ajustes actuales de la hora son cancelados. Necesita ser reajustado

Primera limpieza de la unidad

i La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.

1. Retire todos los materiales de empaque.
2. Pase un paño humedecido o una esponja por todas las superficies de la unidad y seque con un trapo.

Primer calentamiento

Caliente el aparato durante unos 30 minutos y a continuación apáguelo. De esta manera eliminará cualquier residuo o capa que pueda quedar del proceso de fabricación.



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.

Horno eléctrico

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la posición Static (Estático).
4. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 21.
5. Deje el horno en funcionamiento durante 30 minutos.
6. Apague el horno; vea *Cómo utilizar el horno eléctrico*, pág. 21

Horno gratinador

1. Saque del horno todas las bandejas de horneado y la parrilla de alambre.
2. Cierre la puerta del horno.
3. Seleccione la potencia máxima del gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 31.
4. Deje el horno en funcionamiento durante 15 minutos.
5. Apague el gratinador; vea *Cómo utilizar el gratinador*, pág. 31



Es posible que el horno emita humo y olores durante un par de horas la primera vez que se calienta. Esto es bastante normal. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada para permitir la salida del humo y olores. Evite inhalar directamente los humos y olores que el aparato emite.

5 Cómo usar el horno

Información general sobre horneado, asado y gratinado



Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

El aparato podría alcanzar temperaturas elevadas durante su uso. Nunca toque quemadores, secciones interiores del horno, calentadores, etc., cuando estén calientes. Mantenga alejados a los niños.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al colocar platos en el horno caliente o retirarlos de él.



Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

El vapor puede escaldar sus manos, cara y/u ojos.

Consejos sobre el horneado

- Utilice bandejas metálicas adecuadas y vistas de recubrimiento antiadherente, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- Optimice el uso del espacio en la bandeja.
- Coloque el molde de horneado en el centro del estante.
- Seleccione la posición de estante adecuada antes de encender el horno o el gratinador. No cambie la posición de estante cuando el horno esté caliente.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos sobre el asado

- Aderezar antes de la cocción los pollos enteros y las grandes piezas de carne, por ejemplo con zumo de limón o pimienta negra, mejorará los resultados de la cocción.

- Una pieza de carne con huesos tarda entre 15:30 minutos más en asarse que una pieza de las mismas características deshuesada.
- Por cada centímetro de grosor de la carne se requieren entre 4 y 5 minutos más de cocción.
- Deje reposar la carne dentro del horno unos 10 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción. El jugo se distribuye mejor por todo el asado y no se derrama al cortar la carne.
- Los pescados deben depositarse en una bandeja resistente al calor que se depositará en el estante central o inferior.

Consejos para el asado a la parrilla

Al asar a la parrilla carnes, pescados o aves, éstas se doran rápidamente, cobran una agradable costra y no se secan. Las piezas planas, las brochetas y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido en agua (p. ej. tomates y cebollas) son particularmente adecuadas para el asado a la parrilla.

- Distribuya las piezas que vaya a gratinar sobre la parrilla de alambre o bien en la bandeja de armado con la parrilla de alambre de manera que el espacio cubierto no exceda las dimensiones del calentador.
- Introduzca la parrilla de alambre o la bandeja de horneado con la parrilla dentro en el nivel deseado del horno. Si va utilizar la parrilla de alambre, coloque la bandeja de horneado en el estante inferior para recoger la grasa. Ponga un poco de agua en la bandeja de horneado para facilitar su posterior limpieza.

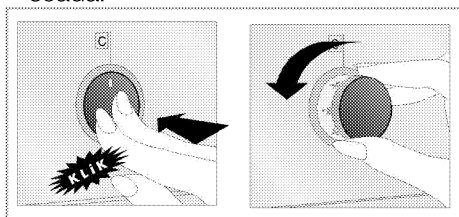


Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Cómo utilizar el horno eléctrico

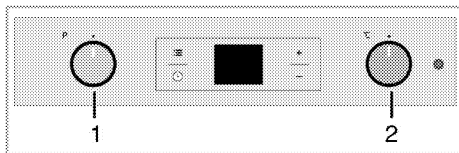
Su horno dispone de mandos emergentes que sobresalen al pulsarlos.

1. Pulse el mando hacia adentro para que este salga hacia fuera, y a continuación gírelo hasta la posición deseada.



2. Una vez finalizado el proceso de cocción, empuje el mando hacia dentro.

Selección de temperatura y del modo de funcionamiento



- 1 Mando de función
 - 2 Mando del termostato
1. Sitúe el mando de función en el modo de funcionamiento deseado.
 2. Fije el mando de temperatura a la temperatura deseada.
- » El horno se calienta hasta alcanzar la temperatura ajustada y la mantiene.

Durante el calentamiento, el piloto de la temperatura permanece encendido.

Apagado del horno eléctrico

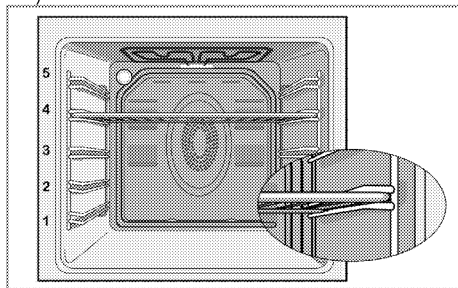
Ponga los mandos de función y de temperatura en la posición de apagado (posición superior).

Posiciones de los estantes (para modelos con parrilla de alambre)

Es importante colocar correctamente la parrilla de alambre sobre la rejilla de alambre. La parrilla de alambre debe insertarse entre las rejillas de alambre, tal y como se muestra la figura.

No permita que la parrilla de alambre entre en contacto con la pared trasera del horno. Deslice la parrilla de alambre hacia la parte delantera del estante y acabe de colocarla con ayuda de la puerta, con el fin de gozar de un buen rendimiento de gratinado.

(Varía en función del modelo del producto.)



Modos de funcionamiento

El orden de los modos de funcionamiento que aquí se muestra puede variar con respecto a su aparato.

Calentamiento superior e inferior



El calentamiento superior e inferior está en funcionamiento. Los alimentos se calientan simultáneamente desde arriba y desde abajo. Por ejemplo, este modo de calentamiento es adecuado para bizcochos, piezas de repostería, o bizcochos y guisos en moldes de horno. Cocine con una sola bandeja.

Calentamiento inferior



Solo el calentamiento inferior está en funcionamiento. Es adecuado p.ej. para pizzas y para el posterior dorado de los alimentos desde la parte inferior. Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor también.



Calentamiento superior/ inferior con ventilador



Las fuentes de calor superior e inferior más el ventilador (en la pared posterior) están activados. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. Cocine con una sola bandeja.

Funcionando con ventilador



El horno no está caliente. Sólo el ventilador de la pared posterior está en funcionamiento. Los alimentos en grano congelados se descongelan lentamente a temperatura ambiente y los alimentos cocinados se enfrían.

Calentamiento con ventilador



El calentamiento con ventilador (en la pared posterior) está en funcionamiento. El ventilador distribuye el aire caliente de forma uniforme y rápida a través del horno. En la mayoría de casos no es necesario el precalentamiento. Adecuado para la cocción de alimentos en diferentes estantes. Apto para la cocción con varias bandejas. Esta función debe usarse también para facilitar la limpieza al vapor también.



Función '3D'



El calentamiento superior e inferior más el calentamiento con ventilador (en la pared posterior) están activados. Los alimentos se cocinan de manera uniforme y rápida. Cocine con una sola bandeja.

Gratinador grande



El gratinador grande situado en el techo del horno está en funcionamiento. Es adecuado para asar a la parrilla una gran cantidad de carne.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de tamaño grande o mediano en el estante adecuado debajo del gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

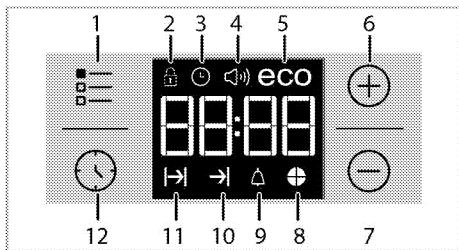
Gratinador+ventilador



El efecto de gratinado no es tan fuerte como con el gratinador grande.

- Para asar a la parrilla, coloque porciones de pequeño o mediano tamaño en la posición correcta en la bandeja bajo el gratinador.
- Dé la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de asado.

Uso del reloj del horno



- 1 Tecla de ajuste
- 2 Símbolo de bloqueo de teclas
- 3 Símbolo del reloj

- 4 Símbolo del volumen de la alarma (Puede que no esté presente en su producto.)
- 5 Símbolo del modo Eco
- 6 Tecla más
- 7 Tecla menos
- 8 Símbolo temporal pi
- 9 símbolo de alarma
- 10 Símbolo de hora de finalización de la cocción
- 11 Símbolo de tiempo de cocción
- 12 Tecla de programa

i El tiempo máximo que puede fijarse para la finalización del proceso de cocción es de 5 horas y 59 minutos.

El programa no se cancelará en caso de corte del fluido eléctrico. Debe reprogramar el horno.






i Cuando esté haciendo cualquier ajuste, los símbolos relacionados aparecerán en el visor. Debe esperar unos instantes a que los ajustes se hagan efectivos.

i Si no se realiza ningún ajuste de cocción, no es posible ajustar la hora del día.












i El tiempo de cocción se mostrará una vez se inicie la cocción.


Cocción ajustando el tiempo de cocción:

Puede ajustar el horno de forma que se detenga al final del tiempo de cocción especificado ajustando el tiempo de cocción en el reloj.

1. Seleccione la función para la cocción
2. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.
3. Ajuste la hora de cocción con las teclas  / 
- » » Una vez que se establece el tiempo de cocción, el símbolo  aparecerá en la pantalla continuamente.
4. Introduzca el plato en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de la temperatura. Inicio de la cocción
- » El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás en el visor cuando empieza la cocción y todas las partes del símbolo de porción de tiempo están encendidos. La hora de cocción ajustada está dividida en 4 partes iguales y cuando la hora de cada parte termina, el símbolo de esa parte de apaga. Así usted puede entender la relación entre el tiempo de cocción restante y el tiempo de cocción total fácilmente.

Ajuste la hora de finalización de la cocción para más tarde:



- Una vez haya ajustado el tiempo de cocción en el reloj, podrá retrasar la hora de finalización de la cocción.
1. Seleccione la función para la cocción
 2. Toque  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el tiempo de cocción.
 3. Ajuste la hora de cocción con las teclas  / 
 - » » Una vez la Hora de Cocción está ajustada, el símbolo  aparecerá en el visor continuamente.
 4. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla para el final del tiempo de cocción.
 5. Pulse las teclas  /  para ajustar la finalización de la hora de cocción.
 - » » Una vez que se establezca el tiempo de cocción, el símbolo  y el símbolo  aparecerá en la pantalla continua-

- mente. En cuanto comience la cocción, el símbolo  desaparecerá.
6. Introduzca el plato en el horno y ajuste la temperatura con la perilla de la temperatura. Inicio de la cocción
 - » **El temporizador del horno calcula automáticamente la hora de inicio restando el tiempo de cocción de la hora de finalización de la cocción que haya fijado.** A la hora de inicio del periodo de cocción, el modo de funcionamiento seleccionado se activa y el horno se calienta hasta alcanzar la temperatura establecida. Esta temperatura se mantiene hasta la finalización del tiempo de cocción.
 - » El tiempo de cocción empieza la cuenta atrás en el visor cuando empieza la cocción y todas las partes del símbolo de porción de tiempo están encendidos. La hora de cocción ajustada está dividida en 4 partes iguales y cuando la hora de cada parte termina, el símbolo de esa parte de apaga. Así usted puede entender la relación entre el tiempo de cocción restante y el tiempo de cocción total fácilmente.
 7. Después de completar el proceso de cocción, «Fin» aparecerá en el visor y el temporizador emitirá un aviso auditivo.
 8. La advertencia acústica sonará durante 2 minutos. Para desactivar la advertencia acústica, pulse cualquier tecla. La advertencia acústica dejará de sonar y la pantalla mostrará la hora actual.


i Si pulsa cualquier tecla una vez la alarma deje de sonar, el horno reanudará su funcionamiento. Gire la manecilla de la temperatura y la manecilla de la función hasta la posición "0" (apagado) para apagar el horno para evitar la reoperación del horno al final del aviso.


Activación del bloqueo de teclas

Puede evitar que el horno sea manipulado activando la función de bloqueo de teclas.

1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.



» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (desactivado).

2. Pulse  para activar el bloqueo de teclas.

» Una vez activado el bloqueo de teclas, la pantalla mostrará el mensaje "On" (activado) y el símbolo  permanecerá iluminado.

i Las teclas del horno no están operativas cuando el bloqueo de teclas está activo. El bloqueo de teclas no se cancelará en caso de fallo del suministro eléctrico.

Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse

1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

» «Encendido» aparecerá en el visor.



2. Inhabilite el bloqueo de teclas pulsando la tecla .

» La pantalla mostrará el mensaje "OFF" (desactivado) una vez se haya desactivado el bloqueo de teclas.



Ajuste del reloj alarma

Puede utilizar el temporizador del aparato como alarma o recordatorio, además del programa de cocción.


El reloj alarma no tiene ninguna influencia sobre las funciones del horno. Se utiliza únicamente como un aviso. Por ejemplo, resulta útil cuando desee dar la vuelta a los alimentos que están en el horno una vez transcurrido cierto tiempo. El temporizador le dará una advertencia de audio al final del tiempo programado.


1. Tocar  hasta que aparezca el símbolo  en la pantalla.

i El tiempo máximo de alarma es de 23 horas y 59 minutos.

2. Establecer la duración de la alarma mediante las teclas  / .

i Las teclas de función para tono de alarma, hora del día, mostrar brillo y las teclas de temperatura deberían estar en la posición 0 (APAGADO).

» El símbolo  permanecerá encendida y el tiempo de alarma aparecerá en la pantalla una vez que se establece la hora de alarma.



3. Al final del tiempo de alarma, el símbolo  empezará a parpadear y la alarma acústica sonará.

Apagado de la alarma

1. La advertencia acústica sonará durante 2 minutos. Para desactivar la advertencia acústica, pulse cualquier tecla.

» La advertencia acústica dejará de sonar y la pantalla mostrará la hora actual.

Cancelar la alarma;

1. Toque  hasta que el símbolo  aparezca en el visor para cancelar la alarma.

2. Pulse y mantenga la tecla  hasta que se muestre "00:00".

i Aparecerá el tiempo de alarma. Si el tiempo de alarma y el tiempo de cocción se ajustan simultáneamente, la pantalla mostrará el tiempo más breve de los dos.

Cambio del tono de la alarma

1. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
2. Ajuste el tono de alarma deseado con las teclas **+** / **-**.
3. El tono que ha seleccionado se activará en poco tiempo.
 - » El tono de alarma seleccionado aparecerá en la pantalla como "b-01", "b-02" o "b-03".

Cambio de la hora del día

Para cambiar la hora del día previamente fijada:

1. Toque hasta que aparezca el símbolo en la pantalla.
2. Ajuste la hora del día con las teclas **+** / **-**.
3. El tono que ha seleccionado se activará en poco tiempo.

Modo económico

Puede ahorrar energía con el modo económico mientras cocine ajustando una hora de cocción en el horno. Este modo completa la cocción con la temperatura interna del horno apagando los calentadores del horno antes del fin de la hora de cocción.

Ajustar el modo económico

1. Toque hasta que aparezca el símbolo **eco** en la pantalla.
 - » La pantalla mostrará el mensaje "OFF".

2. Habilite el modo económico tocando la tecla **+**.
 - » Una vez activado el bloqueo de teclas, la pantalla mostrará el mensaje "ON" (activado) y el símbolo permanecerá iluminado.

Deshabilitar el modo económico

1. Toque hasta que aparezca el símbolo **eco** en la pantalla.
 - » "ON" aparecerá en el visor.
2. Deshabilite el modo económico tocando la tecla **-**.
 - » La pantalla mostrará el mensaje "OFF" una vez se haya desactivado el bloqueo de teclas.

Ajustar el brillo de la pantalla.

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

1. Toque hasta que d-01 o d-02 or d-03 aparezca en el visor para mostrar el brillo.
2. Fije el brillo deseado con las teclas **+** / **-**.
 - » El tono que ha seleccionado se activará en poco tiempo.













Tabla de tiempos de cocción

















i Los tiempos que se indican en esta tabla son una simple guía, ya que pueden variar debido a la temperatura, el grosor y el tipo de alimento, así como a sus propias preferencias culinarias.

Horneado y asado

i El primer estante del horno es el estante inferior.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos en bandeja	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	180	25 ... 30
Bizcochos en molde	Una bandeja	Molde de pastel sobre parrilla de alambre**		2	180	40 ... 50

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Galletas	Una bandeja	Bandeja para pasteles*		3	180	25 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Masa de repostería	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja estándar*		1 - 5	200	45 ... 55

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Masa fuerte	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	25 ... 35
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levadura	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200	35 ... 45
Lasaña	Una bandeja	Bandeja rectangular de vidrio/metal sobre rejilla de alambre**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	200 ... 220	15 ... 20
Filete de ternera (entero) / Asado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	100 ... 120
Pierna de cordero (cocido)	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuación: 190	70 ... 90
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	25 mín. 250/max, A continuación: 190	60 ... 80
Pollo asado (1,8-2 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
	Una bandeja	Bandeja estándar*		2	15 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	60 ... 80
Pavo (5.5 kg)	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
	Una bandeja	Bandeja estándar*		1	25 mín. 250/max, A continuación: 180 ... 190	150 ... 210
Pescado	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	200	20 ... 30











Se recomienda precalentar siempre el horno.





* Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto.

** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.

Tabla de cocción para comprobar las comidas

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Mantecada	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	140	20 ... 30
	2 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Bizcochos pequeños	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja estándar*		3	150	30 ... 40
	2 bandejas	1-Bandeja para pasteles* 3-Bandeja estándar*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 bandejas	1-Bandeja estándar* 3-Bandeja para pasteles* 5-Bandeja profunda*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Bizcocho esponjoso	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		3	160	25 ... 35
	Una bandeja	Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre**		2	150	30 ... 40

Plato	Número de bandeja	Accesorio a utilizar	Modo de funcionamiento	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
	2 bandejas	1-Bandeja redonda con forma de resorte con un diámetro de 26 cm en la parrilla de alambre** 4-Bandeja redonda con forma de resorte de 26 cm de diámetro sobre bandeja para pasteles**		1 - 4	150	35 ... 45
Tarta de manzana	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	180	50 ... 60
	Una bandeja	Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre**		2	170	50 ... 60
	2 bandejas	1-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la parrilla de alambre** 4-Plato redondo de metal negro con un diámetro de 20 cm en la bandeja para pasteles**		1 - 4	170	50 ... 60
Se recomienda precalentar siempre el horno. * Es posible que estos accesorios no se suministren con el producto. ** Estos accesorios no se suministran con el producto. Son accesorios disponibles en el mercado.						

Consejos para el horneado de bizcochos

- Si el bizcocho está demasiado seco, incremente la temperatura en unos 10 °C y reduzca el tiempo de cocción.
- Si el bizcocho está húmedo, utilice menos líquido o reduzca la temperatura en unos 10 °C.
- Si la parte superior del bizcocho está demasiado dorada, colóquelo en un

estante más bajo, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.


- Si el bizcocho está bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera utilice menos líquido, reduzca la temperatura e incremente el tiempo de cocción.

Consejos sobre el horneado de masa

- Si la masa está demasiado seca, incremente la temperatura en unos 10

°C y reduzca el tiempo de cocción. Aplique a las capas de masa una salsa a base de leche, aceite, huevo y yogur.

- Si la masa tarda demasiado en hacerse, compruebe que su grosor no exceda la profundidad de la bandeja.
- Si la parte superior de la masa se dora pero la parte inferior no está hecha, asegúrese de que la salsa utilizada para la masa no esté concentrada en su mayor parte en la zona inferior. Procure esparcir la salsa por igual entre las capas de masa y por la parte superior para obtener un dorado uniforme.

 Hornee la masa en el modo y la temperatura indicados en la tabla de cocción. Si la parte inferior sigue sin hacerse lo suficiente, la próxima vez colóquelo en el estante del nivel inmediatamente inferior.

Consejos para la cocción de verduras

- Si el plato de verduras consume todo el jugo y queda demasiado seco, prepárelo en una cazuela con tapa en lugar de en una bandeja. Los recipientes cerrados preservarán los jugos del plato.
- Si las verduras quedan sin hacer, hiérvalas previamente o prepárelas

como si fueran alimentos enlatados y deposítelas en el horno.

Cómo utilizar el gratinador



Cierre la puerta del horno cuando utilice el gratinador.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

Encendido del gratinador

1. Gire el mando de función hasta el símbolo de gratinado que desee.
 2. A continuación, fije la temperatura que desee para el gratinador.
 3. En caso necesario, precaliente durante unos 5 minutos.
- » La luz de la temperatura se enciende.

Apagado del gratinador

1. Gire el mando de función hasta la posición de apagado (posición superior).



Los alimentos no adecuados para el asado a la parrilla suponen un riesgo de incendio. Sólo deben asarse a la parrilla alimentos adecuados para el calor intenso de este proceso. No coloque los alimentos demasiado cerca de la parte trasera de la parrilla. Ese es el lugar más caliente y los alimentos con grasa podrían prenderse.

Tabla de tiempos de cocción para el asado a la parrilla

Asado a la parrilla con gratinador eléctrico

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura recomendada (°C)**	Tiempo de asado (aprox.)
Pescado	Parrilla de alambre	4...5	250	20...25 min. #
Pollo fileteado	Parrilla de alambre	4...5	250	25...35 min.
Chuletas de cordero	Parrilla de alambre	4...5	250	20...25 min.
Ternera asada	Parrilla de alambre	4...5	250	25...30 min. #
Chuletas de ternera	Parrilla de alambre	4...5	250	25...30 min. #
Pan tostado *	Parrilla de alambre	4	250	1...3 min.

en función del grosor

*Precaliente durante 5 minutos

**Si no se puede ajustar la temperatura de la parrilla de su producto, la parrilla funcionará a la temperatura recomendada.

Las comidas de esta tabla de cocción se preparan según la norma EN 60350-1 para facilitar a los institutos de control la comprobación del producto.

Alimento	Accesorio a utilizar	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción aproximado (min.)
Pan tostado	Parrilla de alambre	4	250	1...3 min.
Albóndigas de carne (ternera) - 12 piezas	Parrilla de alambre	4	250	25...35 min.

Voltee la comida después de 2/3 del tiempo total de asado.

Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos siempre que vaya a asar a la parrilla cualquier alimento.

6 Mantenimiento y cuidados

Información general

La limpieza a intervalos regulares del aparato prolongará su vida útil y reducirá la frecuencia de aparición de los problemas más frecuentes.



Desconecte el producto de la red de alimentación antes de iniciar las tareas de mantenimiento y limpieza.

Existe el riesgo de descarga eléctrica.



Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

- Limpie el producto concienzudamente después de cada uso. De esta manera eliminará los residuos de alimentos con mayor facilidad, evitando que se quemen la próxima vez que utilice el aparato.
- No es necesario utilizar agentes limpiadores especiales para limpiar el aparato. Limpie el aparato con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y séquelo con un paño suave.
- Asegúrese de secar bien la placa tras la limpieza y de enjuagar inmediatamente cualquier líquido derramado.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies inoxidables y el asa. Utilice un paño suave con un detergente líquido no abrasivo para la limpieza de esas partes, procurando pasar el paño siempre la misma dirección.



La superficie podría resultar dañada por la acción de algunos detergentes o agentes de limpieza.

No utilice detergentes agresivos, polvos/cremas limpiadoras, ni tampoco ningún objeto afilado.



No use limpiadores al vapor para limpiar el aparato, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.

Limpieza del panel de control

Limpie el panel y los mandos de control con un paño húmedo y a continuación séquelos.



Si su aparato viene equipado con botones/mandos no retire los mandos de control para limpiar el panel de control.

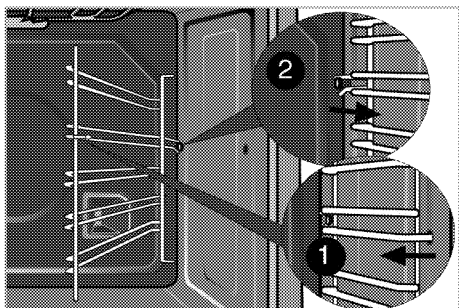
Puede dañarse el panel de control.

Limpieza del horno

Limpieza de las paredes laterales (Varía en función del modelo del producto.)

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

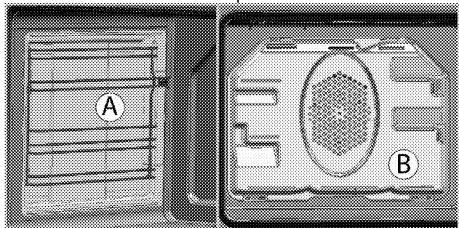
1. Retire la sección frontal de la rejilla lateral tirando de ella en dirección opuesta a la pared lateral.
2. Extraiga completamente la rejilla lateral tirando de ella hacia usted.



Paredes catalíticas

(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

Es posible que las paredes laterales internas (A) y/o la pared trasera (B) de su electrodoméstico estén recubiertas de un esmalte catalítico. Las paredes catalíticas presentan un color claro mate y una textura porosa. Las paredes catalíticas del horno no deben limpiarse. Gracias a su estructura porosa, las superficies catalíticas absorben la grasa y una vez se llenen, comienzan a brillar. En caso de que esto suceda, se recomienda cambiar las partes.

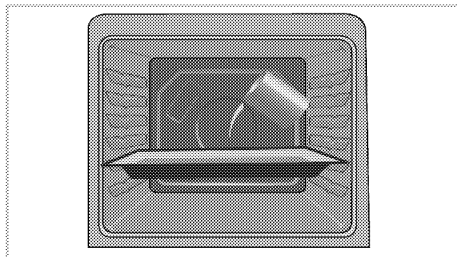


Limpieza al vapor fácil

La función facilita la limpieza porque la suciedad se ablanda por medio del vapor que se forma en el interior del horno y las gotas de agua que se condensan en sus superficies interiores (siempre y cuando no se espere demasiado tiempo a aplicarla).

1. Retire todos los accesorios del interior del horno.

2. Vierta 500 ml de agua en la bandeja del horno y coloque la bandeja en el 2º estante del horno.



3. Ajuste el horno a modo de limpieza a vapor fácil y correr a 100 ° C durante 25 minutos.
4. Abra la puerta y pase una esponja o un paño húmedo por las superficies interiores.
5. Elimine la suciedad persistente con un paño suave o esponja humedecido en agua caliente con un producto limpiador y pase a continuación un paño seco.

i Durante el modo de limpieza fácil con vapor, el agua que se coloca en la bandeja para ablandar la suciedad/residuos presentes en la cavidad del horno se evaporará y condensará en la cavidad del horno y en el cristal interior de la puerta del horno, por lo que el agua podrá gotear cuando se abra la puerta del horno. Limpie la condensación tan pronto como se abra la puerta del horno.

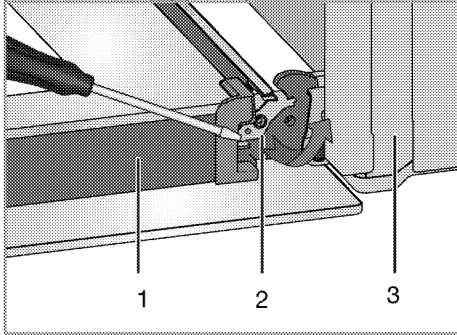
Limpieza de la puerta del horno

Limpie la puerta del horno con un paño suave o una esponja humedecidos en agua caliente con un producto limpiador y séquela con un paño suave.

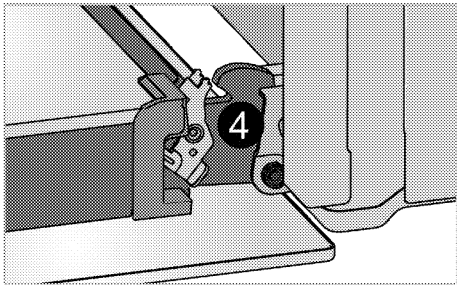
i No use limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores afilados de metal para limpiar la puerta del horno. Podría rayar la superficie y romper el cristal.

Retirada de la puerta del horno

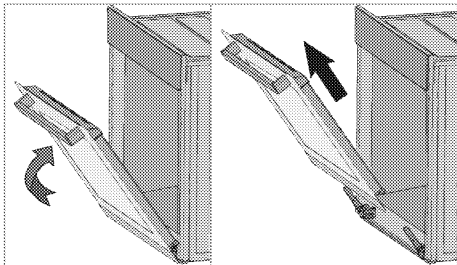
1. Abra la puerta frontal (1).
2. Abra las abrazaderas del alojamiento de la bisagra (2) ubicadas a derecha e izquierda de la puerta frontal haciendo presión sobre ellas hacia abajo tal y como se ilustra en la figura.



- 1 Puerta
- 2 Bloqueo de la bisagra (posición cerrada)
- 3 Horno
- 4 Bloqueo de la bisagra (posición abierta)



3. Abra la puerta frontal hasta la mitad de su recorrido.



4. Retire la puerta frontal tirando de ella hacia arriba para liberarla de las bisagras derecha e izquierda.

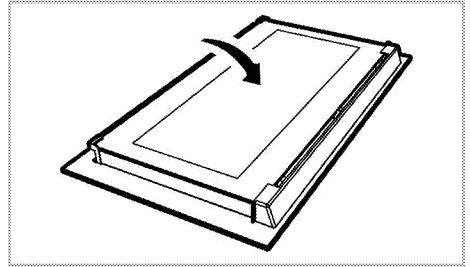
i Para volver a colocar la puerta, es preciso aplicar en orden inverso los pasos del procedimiento de retirada. No olvide cerrar las abrazaderas del alojamiento de las bisagras una vez vuelva a colocar la puerta.

Retirada del vidrio interior de la puerta

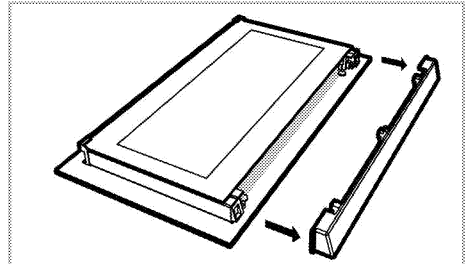
(Esta característica es opcional. Puede que no esté presente en su producto.)

El panel de vidrio interior de la puerta del horno puede retirarse para su limpieza.

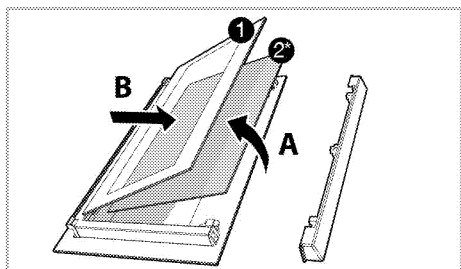
1. Abra la puerta del horno.



2. Tire hacia usted y retire la pieza de plástico instalada en la sección superior de la puerta frontal.



3. Levante ligeramente el panel de vidrio más interno (1) en la dirección **A** y extráigalo tirando de él en la dirección **B**, tal y como se muestra en la ilustración.



Sustitución de la lámpara del horno

! Antes de sustituir la bombilla del horno, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación y se haya enfriado con el fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica. Las superficies calientes pueden causar quemaduras.

i En este horno se utiliza una lámpara incandescente con una potencia inferior a 40 W, una altura inferior a 60 mm, un diámetro inferior a 30 mm o una lámpara halógena con casquillo tipo G9, una potencia inferior a 60 W. Las lámparas son adecuadas para funcionar a temperaturas superiores a 300 ° C. Las lámparas del horno se pueden obtener de los agentes de servicio autorizados o de un técnico con licencia.

i La posición de la lámpara puede variar con respecto a la ilustración.

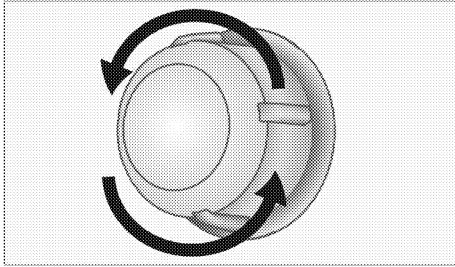
i La luz utilizada en este electrodoméstico está pensada para la iluminación de una estancia doméstica. La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a ver los productos alimenticios.

i Las lámparas utilizadas en este electrodoméstico tienen que soportar condiciones físicas extremas como temperaturas superiores a 50 ° C.

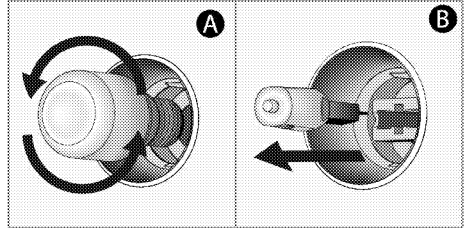
- 1 Panel de vidrio más interno
- 2* Panel de vidrio interior (Puede que no esté presente en su producto.)
4. Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior (2); repita la operación para retirar el panel de vidrio interior (2).
5. El primer paso para volver a montar la puerta consiste en volver a colocar el panel de vidrio interior (2). Coloque la esquina biselada del panel de vidrio de forma que descansen en la esquina biselada de la ranura de plástico. (Si su producto está equipado con un panel de vidrio interior). El panel de vidrio interior (2) debe instalarse en la ranura de plástico cercana al panel de vidrio más interno (1).
6. Al instalar el panel de vidrio más interno (1), asegúrese de que el lado impreso del panel mira hacia el panel de vidrio interior. Es importante asentar la esquina inferior del panel de vidrio más interior (1) en la ranura de plástico inferior.
7. Empuje la pieza de plástico hacia el marco hasta que escuche un clic.

Si su horno dispone de una lámpara redonda:

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Gire la cubierta de vidrio en la dirección contraria a las agujas del reloj para retirarla.



3. Si la lámpara del horno es de tipo (A) como la mostrada en la figura siguiente, quítela girándola como se muestra y reemplácela. Si la lámpara es de tipo (B), tire y quítela como se muestra en la figura y reemplácela.



4. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio.

7 Resolución de problemas

El horno emite vapor cuando está en funcionamiento.

- La formación de vapor durante el funcionamiento es normal. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato emite ruidos metálicos durante el calentamiento y el enfriamiento.

- Las piezas metálicas se calientan y pueden expandirse y causar ruido. >>> *Esto no constituye ninguna anomalía.*

El aparato no funciona.

- El fusible de red es defectuoso o se ha disparado. >>> *Compruebe los fusibles contenidos en la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*
- El producto no está conectada a la toma (con conexión a tierra). >>> *Compruebe la conexión del enchufe.*

La luz del horno no funciona.

- La lámpara del horno está defectuosa. >>> *Sustituya la lámpara del horno.*
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*

El horno no se calienta.

- Es posible que no esté configurada a una determinada función de cocción y/o temperatura. >>> *Configure el horno a una determinada función de cocción y/o temperatura.*
- En modelos equipados con temporizador, éste no se ha ajustado. >>> *Ajuste la hora.*
(En aparatos provistos de horno microondas, el temporizador controla únicamente le horno microondas.)
- Hay un corte en el suministro de fluido eléctrico. >>> *Compruebe si hay corriente eléctrica. Compruebe los fusibles de la caja de fusibles. En caso necesario, sustitúyalos o reinícelos.*

(En los modelos con temporizador) El reloj parpadea o el símbolo del reloj está encendido.

- Se ha producido un corte de suministro eléctrico anterior. >>> *Ajuste la hora / Apague el producto y vuelva a encenderlo.*



Consulte a un servicio técnico autorizado o al comercio donde haya adquirido el producto si no puede solucionar el problema después de seguir las instrucciones de esta sección. No intente reparar usted mismo un producto defectuoso.



Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

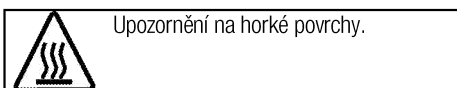
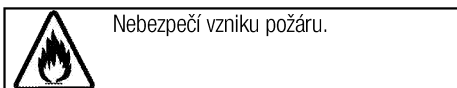
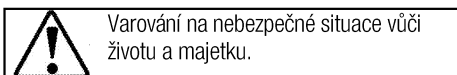
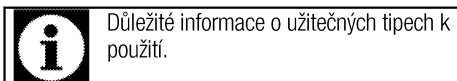
Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

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

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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.....	7
Bezpečnost dětí.....	7
Likvidace starého výrobku.....	7
Likvidace obalových materiálů.....	8

2 Obecné informace 9

Přehled.....	9
Obsah balení.....	10
Technické parametry.....	11

3 Montáž 12

Před montáží.....	12
Instalace a připojení.....	14
Likvidace starého výrobku.....	15

4 Příprava 16

Tipy pro úsporu energie.....	16
Úvodní použití.....	16
Nastavení času.....	16
První čištění produktu.....	16
Výchozí ohřev.....	16

5 Obsluha trouby 18

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	18
Používání elektrické trouby.....	18
Provozní režimy.....	19
Používání hodin trouby.....	19
Tabulka časů vaření.....	21
Ovládání grilu.....	24
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 29

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- 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

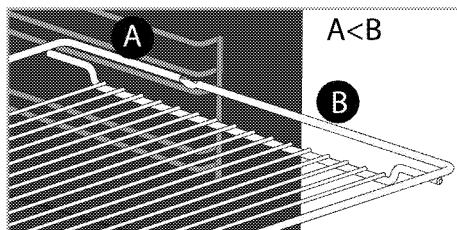
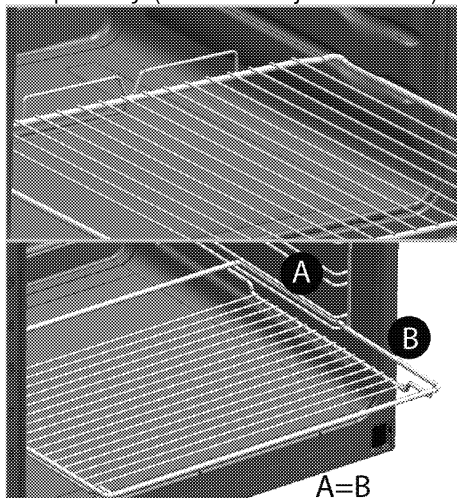
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

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

- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce. Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěste 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.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přečnávající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut,

abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

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

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, 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:

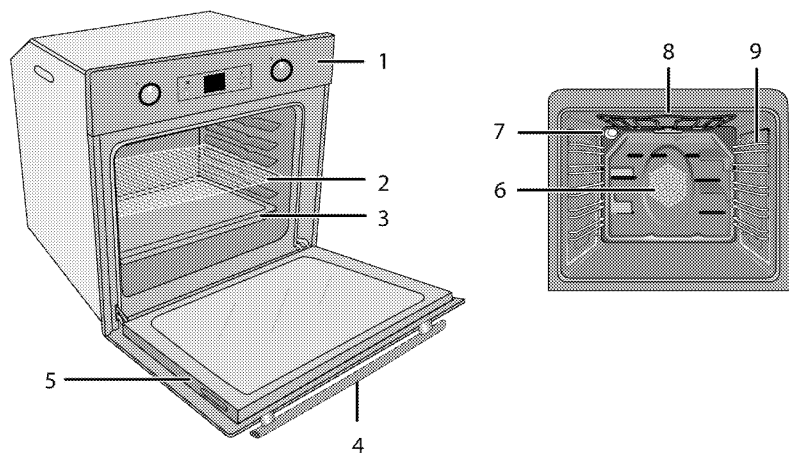
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

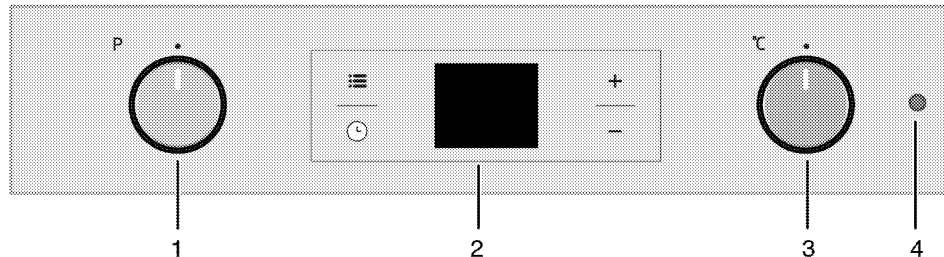
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím 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 | Funkční spínač |
| 2 | Digitální časovač |
| 3 | Spínač termostatu |
| 4 | Světlo termostatu |

Obsah balení

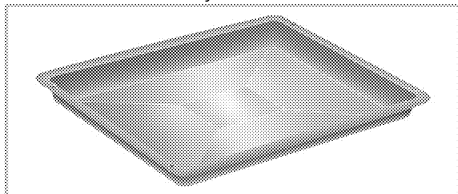


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

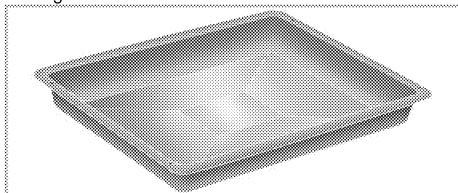
2. Standardní plech

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



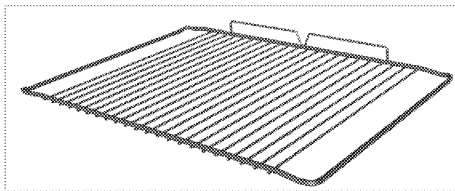
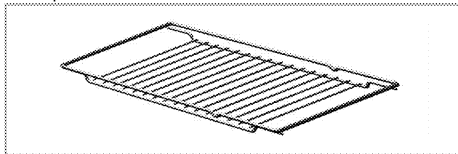
3. Hluboký plech

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



4. Drátěná police

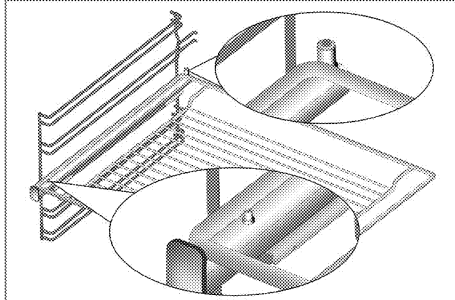
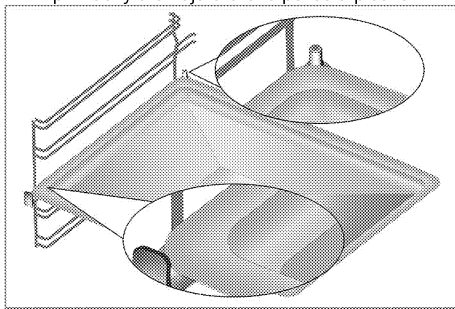
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

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 přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.5 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
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	Multifunkční trouba
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 12.*



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



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.



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

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.



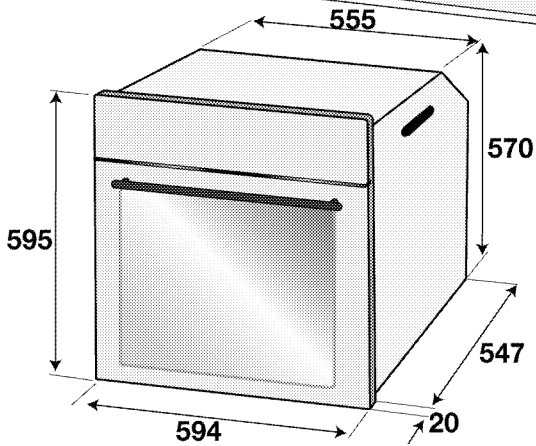
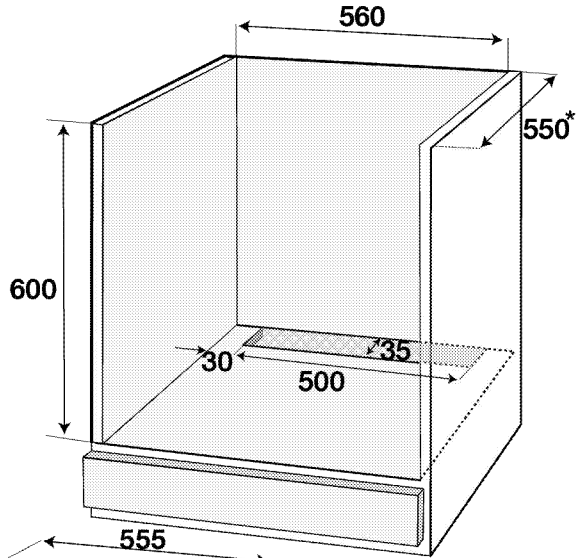
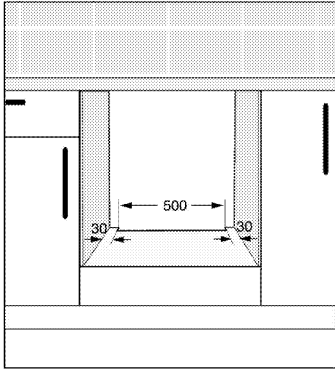
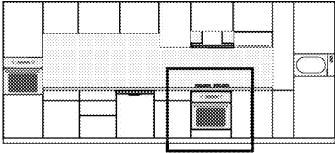
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



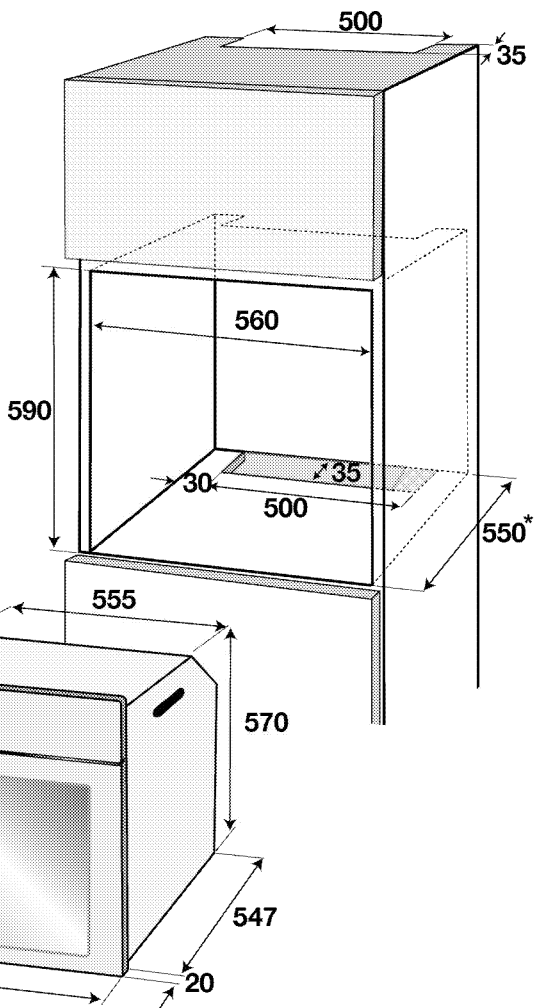
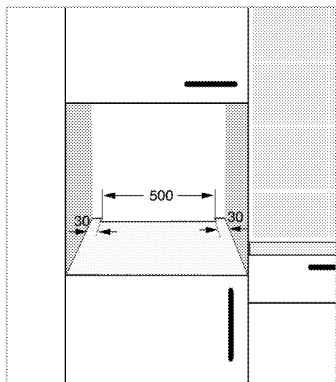
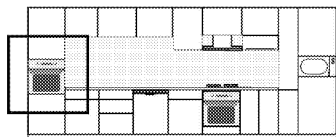
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



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



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“.

Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj.

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



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 deskou).

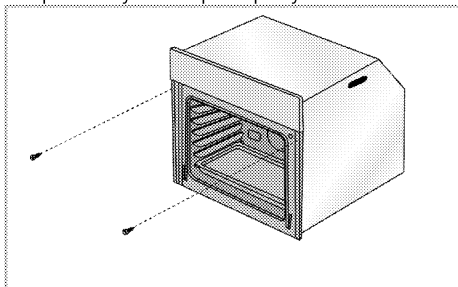


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

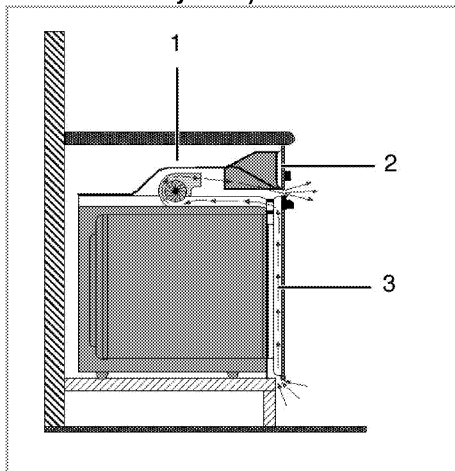
Instalace výrobku

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.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

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

- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skřín' i přední stranu zařízení.



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

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

Poslední kontrola

1. Obsluha 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 nepoškodily 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 posouvajte 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 přehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

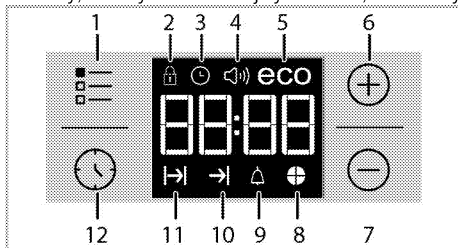
Nastavení času

 Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

Stisknutím kláves **+/-** nastavte čas, poté co troubu poprvé zapojíte.

 Denní dobu nastavte pomocí , potom stlačte **+/-** a nastavte čas.


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




- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol zámku
- 3 Symbol hodiny
- 4 Symbol hlasitosti alarmu (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
- 5 Symbol eko režimu
- 6 Tlačítko plus
- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol časového koláče
- 9 Symbol Alarm

- 10 Symbol konce času pečení
- 11 Symbol doby pečení
- 12 Tlačítko programu

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

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


První čištění produktu

 Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo 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 tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 18*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 18*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 24*



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. Neměřte 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, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby klad'te na střední nebo dolní přihrádku do žárovzdorného 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.

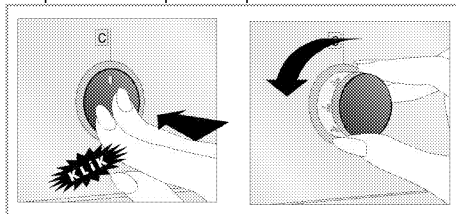


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.
Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

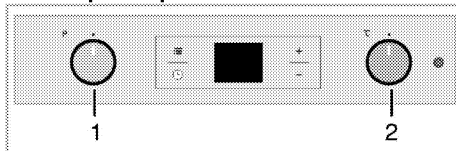
Vaše trouba je vybavena zasouvacími tlačítky, která vystoupí, když je stisknete.

1. Tiskněte směrem dovnitř, aby tlačítko vystoupilo, a pak otočením proveďte požadované nastavení.



2. Po dokončení vaření, stiskněte knoflík dovnitř.

Zvolte teplotu a provozní režim



- 1 Funkční spínač

- 2 Spínač termostatu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.
2. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.
»

Vypněte elektrickou troubu

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

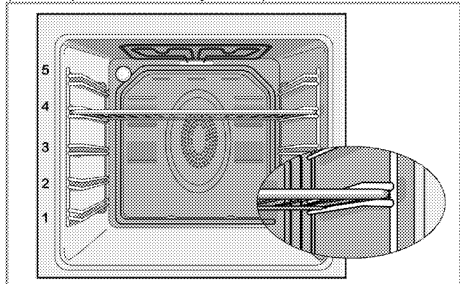
Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

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

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police

a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



Provozní režimy

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

Horní a dolní ohřev



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

Dolní ohřev



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



Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.



Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



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

Funkce s ventilátorem



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

Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně).



Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních přihrádek. Vhodné pro použití více plechů.

Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.

Funkce "3D"



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

Plný gril



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

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

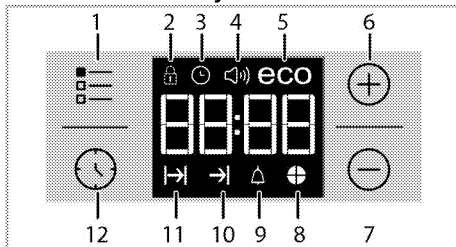
Gril + ventilátor



Grilování není tak výkonné jako u plného grilu





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

Používání hodin trouby






1 Tlačítko nastavení

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

	Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
	Během provádění nastavení na se displeji zobrazí související symboly. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.
	Není-li nastaveno žádné pečení, nelze nastavit aktuální čas.
	Zobrazí se zbývající čas je-li čas vaření nastaven jakmile vaření začne.



Pečení s určením doby pečení:


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



1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
3. Nastavte čas vaření pomocí kláves **+** / **-**.
» » Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol  a čas se odpočítává.
4. Do trouby vložte nádobí a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.
» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne. Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.




Nastavení konce doby vaření na pozdější čas:

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

1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
3. Čas vaření nastavte pomocí kláves **+** / **-**.

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

4. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
5. Stiskněte klávesy **+** / **-** a nastavte konec času vaření.

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


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

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

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




» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne. Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.


7. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí "End" a časovač vydá zvukové upozornění.
8. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu. Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

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



Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji se zobrazí "OFF".
2. Pro aktivaci zámku stiskněte **+**.
» Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol  zůstane rozsvícený.

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

Chcete-li zámek deaktivovat



1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
- » Na displeji se zobrazí "On".
2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy **-**.


» "VYPNOUT" se zobrazí po vypnutí zámku.

Nastavení budíku


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


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


1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves **+** / **-**.

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

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



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


Vypínání alarmu

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



» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

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

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



Změna tónu budíku

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesami **+** / **-**.
3. Tón, který nastavíte, se aktivuje během krátké chvílky.

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

Změna denní doby

Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:


1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocí kláves **+** / **-**.
3. Čas, který nastavíte, se za chvíli aktivuje.

Úsporný režim


Můžete šetřit energii v úsporném režimu, budete-li vařit s nastavením času vaření.

Tento režim dokončí vaření při vnitřní teplotě trouby a vypnutých topných prvcích před koncem času vaření.

Nastavení úsporného režimu


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

Deaktivace úsporného režimu.


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

Nastavení jasu obrazovky


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

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

Tabulka časů vaření

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

Pečení a rožnění

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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Polooha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50

	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*	☐	3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*	☉	3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*	☉	1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*	☉	1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	☐	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*	☉	3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*	☉	1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*	☉	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**	☐	3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**	☉	2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**	☉	1 - 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**	☐	2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**	☉	2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**	☉	1 - 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět předehívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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

- Pokud je povrch pečiva tmavé, 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 popáleniny!

Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
3. Podle potřeby předehevte asi 5 minut.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

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

[#] podle tloušťky

*Troubu předehevte po dobu 5 minut.

**Nelze-li nastavit teplota grilu vašeho spotřebiče, gril bude fungovat na maximální teplotu.

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

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

Obratle jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5-6 min ohřev všech potravin ke grilování.

» Kontrolka teploty se rozsvítí.

Vypínání grilu

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





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


6 Údržba a péče


Obecné informace

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

	NEBEZPEČÍ: Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
	NEBEZPEČÍ: 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 otřete je do sucha.

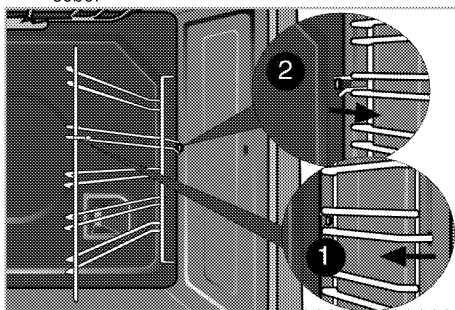
	Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.
--	--

Čištění trouby

Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

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

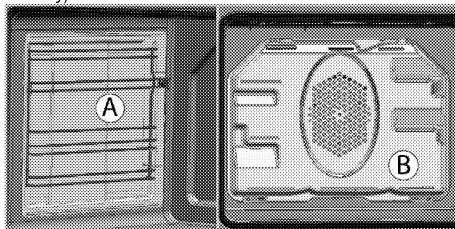
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

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

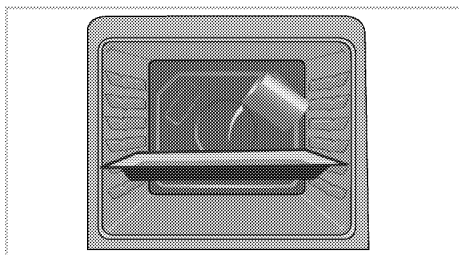
Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).



Snadné parní čištění

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

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 500 ml vody a umístěte plech na druhý regál v troubě.



3. Nastavte troubu do režimu snadné čištění parou a běh na 100 ° C po dobu 25 minut.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.

i V režimu snadného čištění parou se voda, která byla nalita do zásobníku ke změkčení zbytků jídla/špíny uvnitř trouby, bude vypařovat a kondenzovat se na vnitřních površích trouby a skla dvířek trouby, takže při otevření dvířek trouby může docházet ke stékání vody. Utřete kondenzát hned po otevření dvířek.

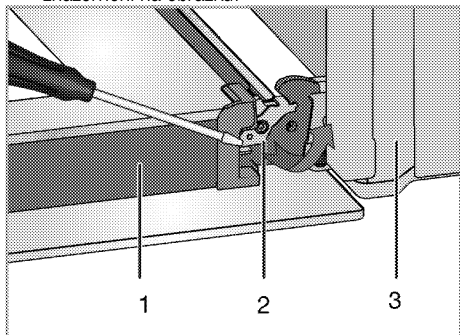
Čištění dvířek trouby

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

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

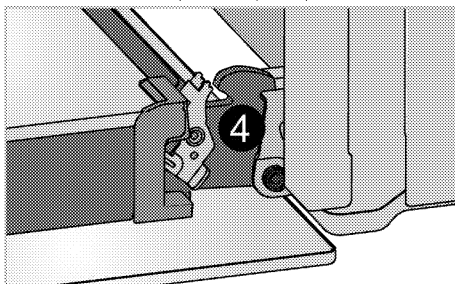
Odstranění dvířka trouby.

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

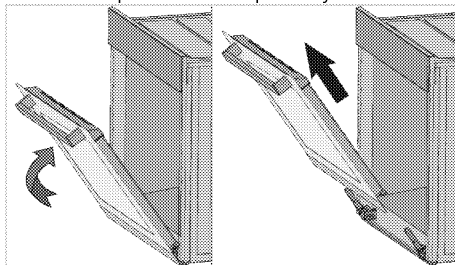


1 Dveře

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



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.



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

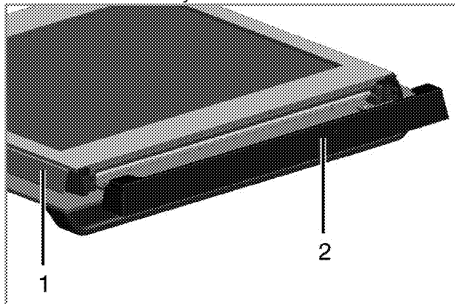
i Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

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

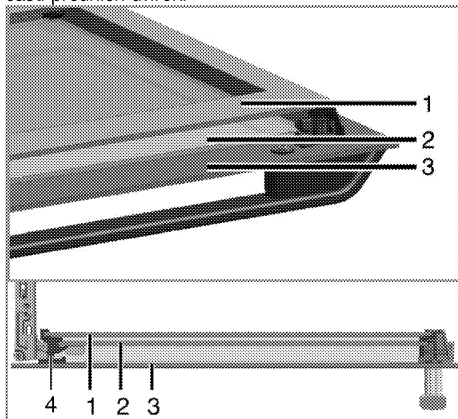
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



- 1 Rám
- 2 Plastový díl

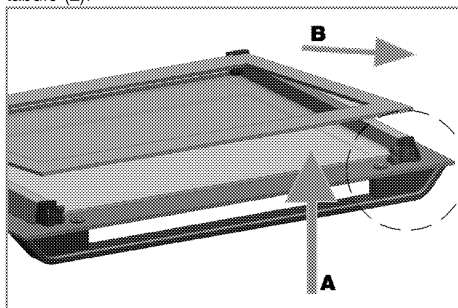
Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

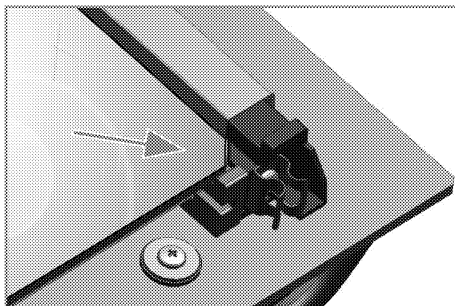
Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.

Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2).

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



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejnižší skleněné tabule (1). Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejnižší skleněné tabuli.

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

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

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!



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



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



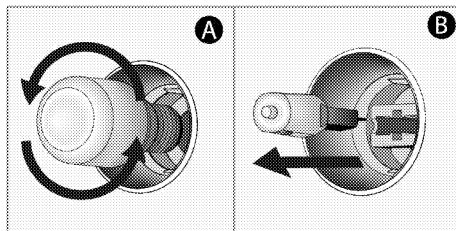
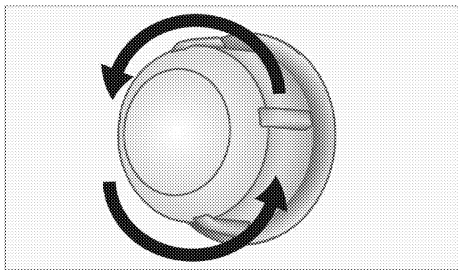
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 °C. Lamps do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencí.



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

4. Nainstalujte skleněný kryt.

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.

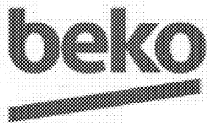
- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas. (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte,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

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

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



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



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo 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 nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

