

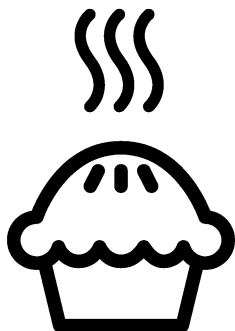


## **Vgrajena pečica**

Navodila za uporabo

## **Vestavná trouba**

Návod k použití



BIM25400XPS

**SL / CZ**

285.4455.41/R.AJ/21.05.2020/5-4

7757888410

# Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

Spoštovani kupec,

Hvala, da ste se odločili za izdelek znamke Beko. Upamo, da boste z izdelkom, ki je bil proizveden z najsodobnejšo tehnologijo visoke kakovosti, dosegli najboljše rezultate. Zato pred uporabo izdelka pozorno preberite celoten priročnik za uporabo in vse ostale priložene dokumente ter jih shranite za uporabo v prihodnje. V primeru, da napravo posredujete naprej, priložite tudi priročnik za uporabo. Upošteвайте vsa opozorila in informacije v priročniku za uporabo.

Priročnik za uporabo se lahko nanaša tudi na druge modele. Razlike med modeli so navedene v priročniku.

## Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



Pomembne informacije in napotki o uporabi.



Opozorila na nevarne situacije, ki lahko ogrozijo vaše življenje in lastnino.



Opozorilo na električni udar.



Opozorilo na nevarnost požara.



Opozorilo na vroče površine.



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

**1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4**

Splošna varnost.....	4
Električna varnost .....	4
Varnost izdelka .....	5
Namen uporabe .....	8
Varnost otrok.....	8
Ostranjevanje stare naprave .....	9
Odstranjevanje embalaže .....	9

**2 Splošne informacije 10**

Pregled .....	10
Vsebnost embalaže .....	11
Tehnične specifikacije .....	12

**3 Inštalacija 13**

Pred namestitvijo .....	13
Namestitvev in priključitev .....	15
Odstranjevanje stare naprave .....	17

**4 Priprave 18**

Nasveti za varčevanje z električno energijo .....	18
---	----

Prva uporaba.....	18
Nastavitev ure.....	18
Prvo čiščenje izdelka.....	19
Prvo segrevanje .....	19

**5 Uporaba pečice 20**

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru .....	20
Uporaba električne pečice .....	21
Načini delovanja.....	21
Uporaba kontrolne enote pečice.....	24
Tabela časov kuhanja.....	29
Uporaba žara.....	32
Tabela časov kuhanja z žarom.....	33

**6 Vzdrževanje in čiščenje 34**

Splošne informacije.....	34
Čiščenje upravljalne plošče.....	34
Čiščenje pečice .....	34
Odstranjevanje vratc pečice.....	36
Odstranjevanje notranjega stekla vratc.....	37
Zamenjava luči v pečici.....	38

**7 Odpravljanje težav 40**

# **1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje**

To poglavje vsebuje varnostna navodila, s katerimi boste preprečili nevarnosti telesnih poškodb in poškodb lastnine. Neupoštevanje teh navodil bo razveljavilo vse garancije.

## **Splošna varnost**

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.
- Te naprave naj ne uporabljajo osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja, razen če so pod nadzorom ali pa so prejele navodila za uporabo.

Da preprečite igranje otrok z napravo, naj bodo ti pod nadzorom.

- Če izdelek predate drugi osebi za namene osebne uporabe ali uporabe iz druge roke, ji predajte tudi priročnik za uporabo, oznake izdelka in drugo ustrezno dokumentacijo ter dele.
- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

## **Električna varnost**

- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!

- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ni odgovorno za kakršne koli težave, nastale zaradi izdelka, ki ni ozemljen v skladu z lokalnimi predpisi.
- Izdelka nikoli ne perite tako, da bi po njem pršili ali polivali vodo! Nevarnost električnega udara!
- Nikoli se ne dotikajte vtiča z mokrimi rokami! Nikoli ne izvlecite kabla tako, da bi držali za kabel, vedno držite za vtič.
- Izdelek je treba med nameščanjem, vzdrževanjem, čiščenjem in popravilom odklopiti.
- Če je napajalni kabel izdelka poškodovan, ga mora proizvajalec, serviser ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da ne pride do nevarnosti.
- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti

z električnega omrežja.

Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.

- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.

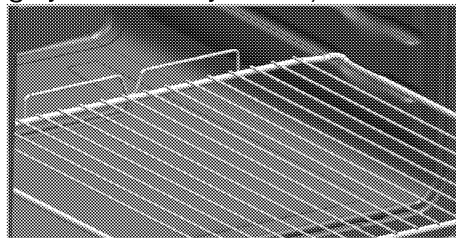
### **Varnost izdelka**

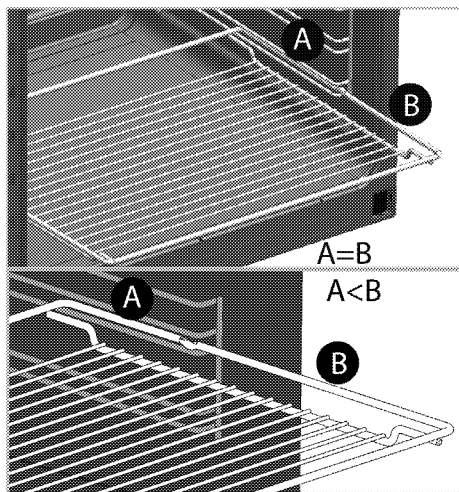
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno,

- ne dotikajte se segrelih elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
  - Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
  - V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
  - Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segrelih elementov v notranjosti pečice.
  - Ne blokirajte zračnih odprtin.
  - V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
  - Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije.

Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.

- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovin, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.
- **(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)**  
Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police  
Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).





- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Papir za peko položite v lonec ali na dodatek za pečico (pekač, rešetka itd.) skupaj s hrano in nato vse skupaj vstavite v predhodno segreto pečico. Odstranite odvečne dele papirja za peko, ki segajo čez pekač ali lonec, ter tako preprečite nevarnost dotikanja grelnih elementov pečice. Papirja za peko nikoli ne uporabljajte pri temperaturi, ki je višja od označene vrednosti za papir za peko. Papirja za peko ne

polagajte neposredno na dno pečice.

- **OPOZORILO:** Pred zamenjavo luči se prepričajte, da je napajalni kabel naprave izključen oziroma da je odklopnik izklopljen, da se izognete morebitnemu električnemu udaru.
- Pred čiščenjem umazanijo z zunanjih površin in notranjosti pečice odstranite z vlažno krpo. Iz pečice odstranite vse pripomočke. Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice. glejte *Vsebnost embalaže, stran 11*.
- Vroče površine povzročijo opekline! Ne dotikajte se naprave med samodejnim čiščenjem in poskrbite, da se ji otroci ne približujejo. Počakajte vsaj 30 minut preden boste odstranili ostanke.
- Med pirolitičnim čiščenjem, se lahko površine bolj segrejejo kot pri standardni uporabi. Otroci naj se ne nahajajo v bližini naprave.

- Naprave ne smete namestiti za dekorativnimi vrati, ker se lahko preveč segreje.

Za požarno zanesljivost naprave;

- Prepričajte se, da je vtič priključen v vtičnico, da ne pride do nastanka isker.
- Ne uporabljajte poškodovanega ali prerezanega kabla ali podaljševalnih kablov, temveč uporabljajte samo originalni kabel.
- Prepričajte se, da na vtičnici, na katero je priključena naprava, ni tekočine ali vlage.

### **Namen uporabe**

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- **POZOR:** Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi

neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.

- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

### **Varnost otrok**

- **OPOZORILO:** Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.
- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.



## **Ostranjevanje stare naprave**

### **Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjevanjem odpadnih izdelkov:**



Izdelek je v skladu z direktivo EU OEE0 (2012/19/EU). Izdelek vsebuje simbol za razvrstitev odpadne električne in elektronske opreme (OEE0). Izdelek je bil izdelan z visokokakovostnimi sestavnimi deli in materiali, ki jih je mogoče ponovno uporabiti in so primerni za recikliranje. Odsluženega odpadnega izdelka ne odlagajte z običajnimi gospodinjskimi in drugimi odpadki. Odnosite ga na center za zbiranje in recikliranje električne in elektronske opreme. Za informacije o

teh centrih za zbiranje se obrnite na lokalne oblasti.

### **Skladnost z direktivo RoHS:**

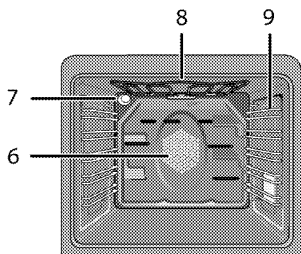
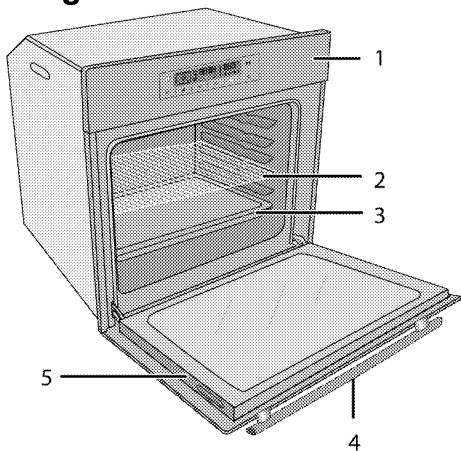
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

### **Odstranjevanje embalaže**

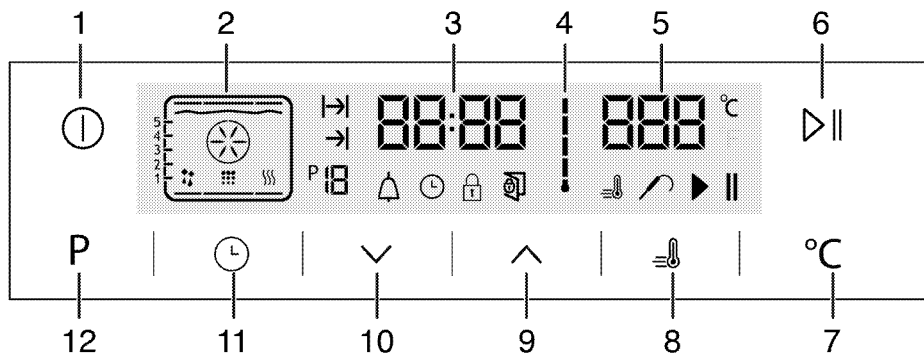
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjevanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

## 2 Splošne informacije

### Pregled



- |                   |  |
|-------------------|--|
| 1 Nadzorna plošča | 6 Motor ventilatorja (za jekleno ploščo) |
| 2 Mrežna polica   | 7 Lučka                                  |
| 3 Pekač           | 8 Zgornji grelni element                 |
| 4 Ročaj           | 9 Položaji polic                         |
| 5 Vratca          |  |



- |   |  |
|---|--|
| 1 Gumb VKLOP/IZKLOP                                 | 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje) |
| 2 Zaslonski prikaz funkcij                          | 9 Gumb za plus                                 |
| 3 Indikator tekočega časa                           | 10 Gumb za minus                               |
| 4 Simbol notranje temperature pečice                | 11 Gumb za nastavitve                          |
| 5 Indikator temperature                             | 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami     |
| 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja) |  |
| 7 Tipka za nastavitve temperature                   |  |

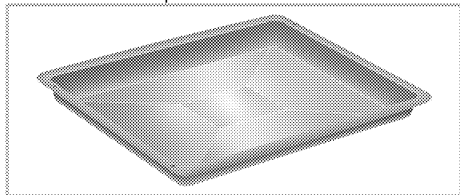
## Vsebnost embalaže

**i** Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

### 1. Navodila za uporabo

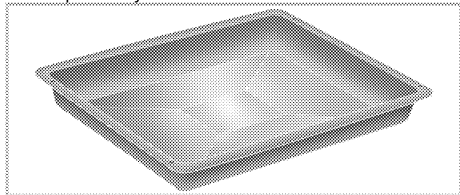
### 2. Standarden pekač

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



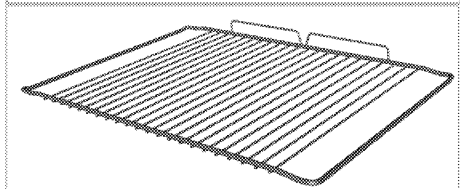
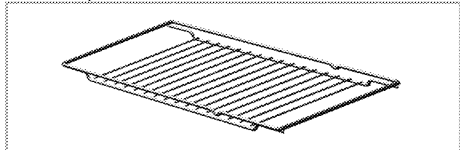
### 3. Globok pekač

Uporablja se za pecivo, velike pečenke, sočne jedi in za zbiranje maščobe med pečenjem.



### 4. Mrežni žar

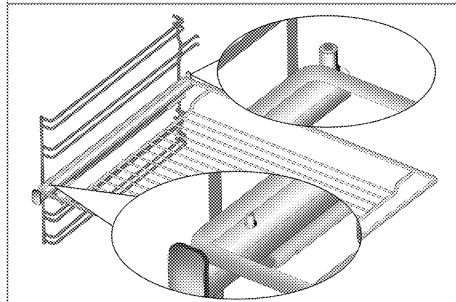
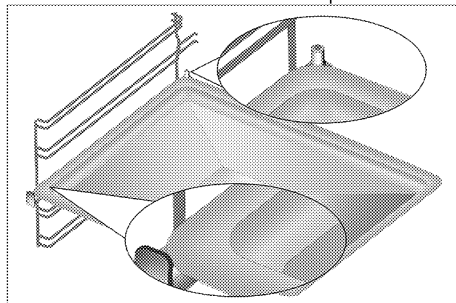
Uporablja se za praženje, z njim pa tudi lahko postavite jed, ki jo boste pekli, pražili ali kuhali v narastkih na želeno polico.



### 5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

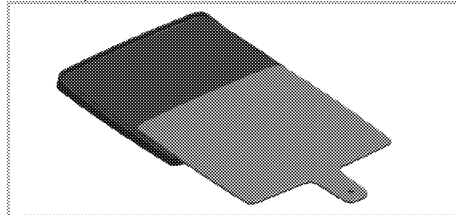
S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko.

Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



### 6. Kamen za peko pice - greblja

Uporablja se za peko peciva kot so pica, kruh in lahmajoun, ki se pečejo v krušni peči.



## Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	3.1 kW
Tip kabla / prerez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	<b>Večnamenska pečica</b>
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.2 kW

# Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo). Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

\*\* Glejte. *Inštalacija, stran 13.*



Tehnične specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila v namene izboljšave kakovosti izdelka.



Podatki navedeni v tem priročniku so demonstrativni in morda popolnoma ne ustrezajo vašemu izdelku.





Vrednosti navedene na oznakah izdelka ali v drugih priloženih dokumentih so pridobljeni v laboratorijskih pogojih pod ustreznimi standardi. Glede na pogoje delovanja in okoljske pogoje naprave, se te vrednosti lahko razlikujejo.

### 3 Inštalacija

Napravo lahko namesti le usposobljen strokovnjak v skladu z veljavnimi predpisi. V nasprotnem primeru garancija ni veljavna. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavi garancijo.



 Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.

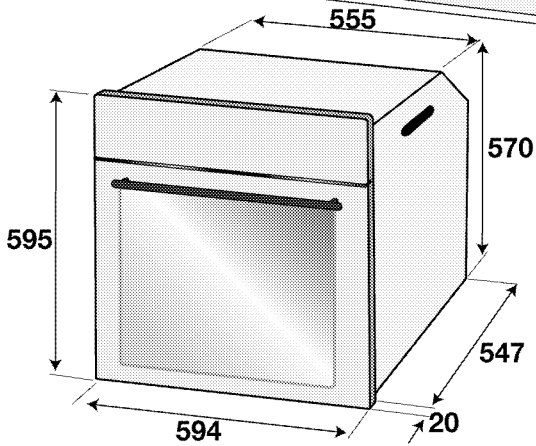
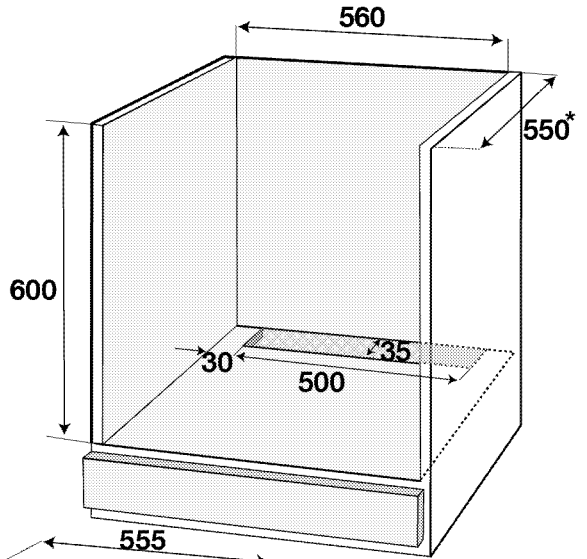
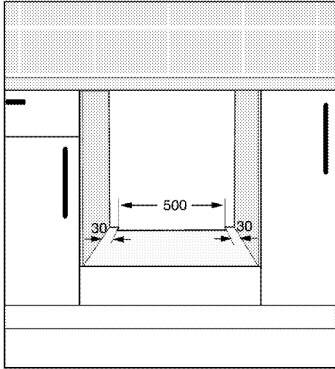
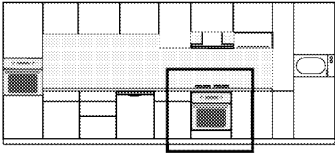
 Naprava naj bo priključena v skladu z vsemi lokalnimi plinskimi in/ali električnimi predpisi.

 Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte. Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

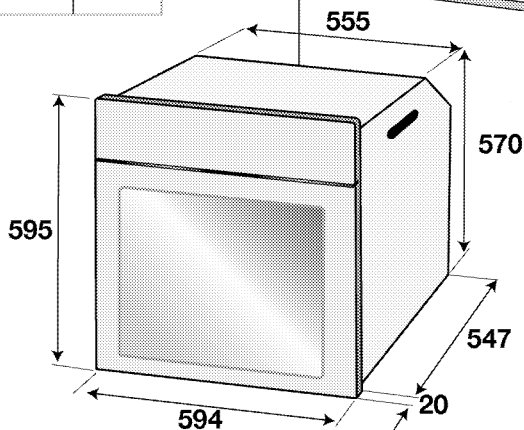
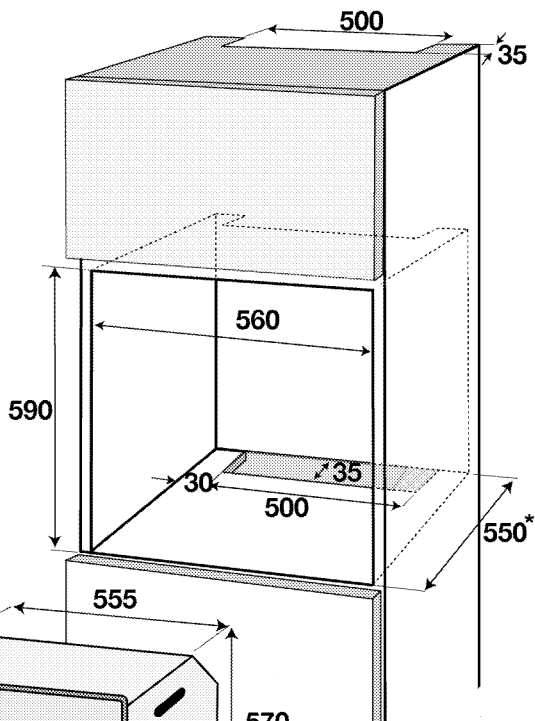
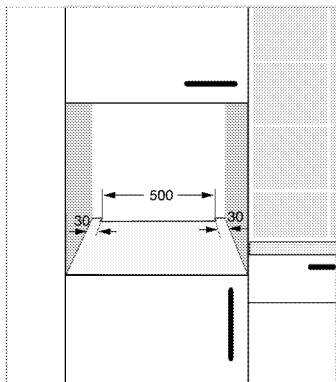
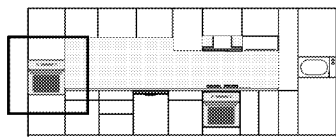
#### **Pred namestitvijo**

Naprava je namenjena namestitvi v tovarniško proizvedenih kuhinjskih omaricah. Med napravo in kuhinjskimi stenami ali pohištvom mora biti zadostna varnostna razdalja. Glejte sliko (vrednosti v mm).

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.
- Pri premikanju držite pečico v reži za ravnanje z izdelkom na obeh straneh.
- Pred namestitvijo izdelka iz notranjosti odstranite vse materiale in dokumente.
- Kuhinjsko pohištvo mora biti skladno z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju. Za zagotavljanje zadostnega prezračevanja morate na zadnji strani kuhinjskega pohištva izrezati odprtino z merami, navedenimi na sliki v nadaljevanju.
-  Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.
-  Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



\* min.



\* min.

## **Namestitev in priključitev**

- Napravo je dovoljeno namestiti in priključiti samo v skladu z zakonskimi določili o namestitvi.

## **Električna povezava**

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščiten z ustreznim miniaturnim prekinjevalcem električnega tokokroga, kot je določeno v tabeli »Tehnične specifikacije«. Ozemljitev naj

namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemljitve v skladu z lokalnimi predpisi.

**!** Priklučitev naprave na električno omrežje lahko opravi samo pooblaščen in usposobljena oseba. Garancijska doba naprave se prične po pravilni nastavitvi. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb.

**!** Napajalni kabel ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga lahko zamenja le usposobljen električar. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara!

- Priklučitev mora ustrezati nacionalnim predpisom.
- Vrednosti napajanja morajo ustrezati podatkom navedenih na tipski etiketi naprave. Odprite sprednja vratca, da vidite tipsko etiketo.
- Napajalni kabel naprave mora ustrezati vrednostim, navedenim v tabeli "Tehnične specifikacije".

**!** Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja. Nevarnost električnega udara!

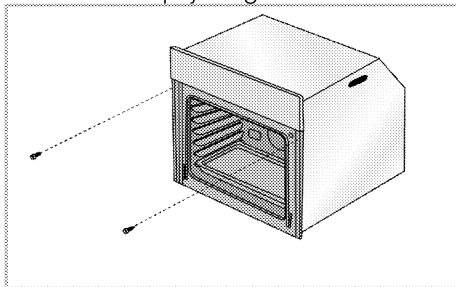
**i** Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

**i** Pri izvajanju ožičenja morate upoštevati državne/lokalne električne predpise in uporabiti ustrezno vtičnico/linijo ter vtič za pečico. Če so močnostne omejitve izdelka izven trenutne nosilne zmogljivosti vtiča in vtičnice/linije, morate izdelek priklučiti neposredno prek fiksne električne napeljave brez uporabe vtiča in vtičnice/linije.

Napajalni kabel priklučite v vtičnico.

### **Namestitev naprave**

1. Pečico potisnite v odprtino, jo poravnajte in zavarujte, pri tem pa bodite pazljivi, da ne boste prepognili ali stisnili napajalnega kabla.

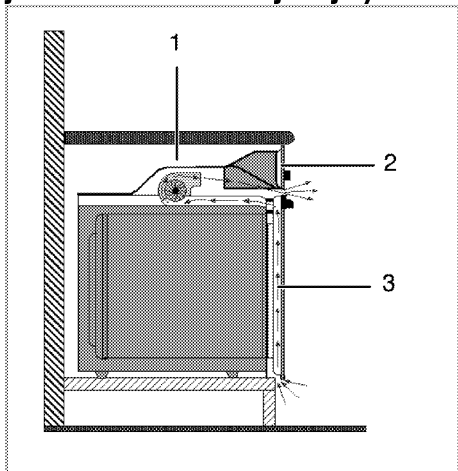


Pečico pritrdite s 2 vijaki, kot je prikazano.

Po namestitvi se prepričajte, da so vijaki dovolj priti in da se pečica ne premika. Če ni nameščena skladno z navodili in če vijaki niso dovolj priti, se lahko pečica med uporabo prevrne.



## Za naprave z ventilatorjem (Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

Vgrajen ventilator hladi tako vgradno omarico, kot tudi sprednjo stran naprave.

- i** Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.  
Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

## Zadnji preizkus

1. Uporaba izdelka.
2. Preverite funkcije.

## Odstranjevanje stare naprave

- Obdržite originalen karton naprave in jo vedno transportirajte v njem. Sledite navodilom na kartonu. Če nimate originalnega kartona, zapakirajte napravo v zračno folijo ali debel karton in jo polepite.
- V notranjost pečice v položaj pekačev vstavite kos kartona, saj boste tako preprečili, da bi mrežni žar in pekač v notranjosti pečice poškodovala pečico. Vrata pečice zalepite na stranske stene.
- Vratca ali ročaja ne uporabljajte za premikanje naprave.

**i** Na napravo ne nameščajte nobenih predmetov in jo postavite v pokončen položaj.

**i** Preverite splošni izgled naprave, da bi opazili morebitne poškodbe, ki so nastale med transportom.

## 4 Priprave

### Nasveti za varčevanje z električno energijo

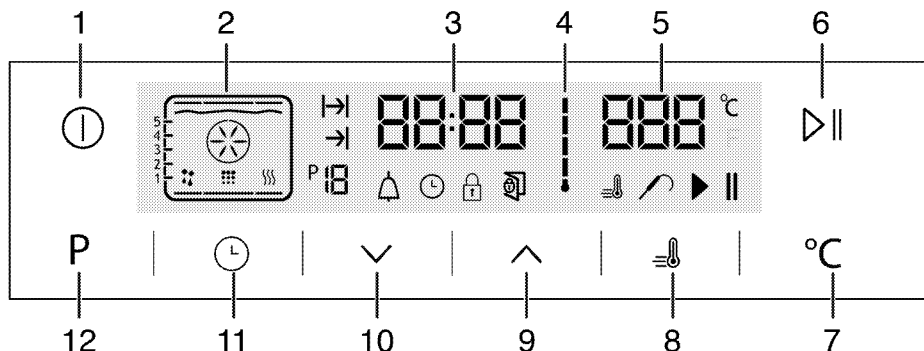
Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.
- Med kuhanjem se izognite pogostemu odpiranju vrat pečice.
- Če vratca niso odprta, je notranja temperatura optimizirana, da varčuje z energijo v načinu EKO


VENTILACIJSKEM SEGREVANJU in se lahko razlikuje od tiste na zaslonu.

- Ko je mogoče, v pečici skušajte peči več kot eno jed. Na mrežni žar lahko postavite dve posodi za kuhanje.
- Več jedi pečite eno za drugo. Pečica bo že segreta.
- Energijo prav tako prihranite, če izklopite pečico nekaj minut pred koncem pečenja. Ne odprite vrat pečice.
- Zamrznjena živila odtajajte pred pečenjem.

### Prva uporaba Nastavitev ure



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
  - 2 Zaslon funkcij
  - 3 Indikator tekočega časa
  - 4 Simbol notranje temperature pečice
  - 5 Indikator temperature
  - 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
  - 7 Tipka za nastavitev temperature
  - 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
  - 9 Gumb za plus
  - 10 Gumb za minus
  - 11 Gumb za nastavitev
  - 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami
1. Ob prvi uporabi pečice zasveti simbol ☹️, dotaknite se tipk ^ / v in nastavite uro.
  2. Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola ⌚ in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

- i** Če niste nastavili tekočega časa, se bo indikator časa pričel z 12:00. Vklopil se bo simbol , ki vas bo opozoril, da tekoči čas ni nastavljen. Simbol bo ugasnil, ko boste nastavili čas.

### Prvo čiščenje izdelka

- i** Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

Za čiščenje ne uporabljajte agresivnih čistil, čistilnih praškov/krem ali ostrih predmetov.

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Z vlažno krpo ali gobo ter s suho krpo obrišite vse površine izdelka.

### Prvo segrevanje

Napravo segrevajte približno 30 minut, nato pa jo izklopite. Tako boste izgoreli in odstranili vsakršne ostanke izdelave ali plasti.

- !** Vroče površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.

### Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.
4. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 21.
5. Pečica naj deluje približno 30 minut.
6. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 21

### Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 32.
4. Pečica naj deluje približno 15 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 32

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

## 5 Uporaba pečice

### Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



Vroče površine povzročijo opekline!

Izdelek se med uporabo morda segreje. Vročih gorilnikov, notranjosti pečice, grelnikov itd. se ne dotikajte. Otroci naj se ne približujejo napravi.

Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.



Med odpiranjem vratc pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Para lahko opeče vaše roke, obraz in/ali oči.

### Nasveti za pečenje

- Uporabite pekače z ustreznim premazom proti sprijemanju ali posode iz aluminija oz. silikonske modele, ki so odporni na toploto.
- Površino police izkoristite čim bolje.
- Postavite pekač na sredino police.
- Izberite pravilen položaj police, preden vklopite pečico ali žar. Položaja police ne spreminjajte, ko je pečica vroča.
- Vrata pečice naj bodo zaprta.

### Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.
- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako

bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.

- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

### Nasveti za pečenje na žaru

Meso, ribe ali perutnina med pečenjem hitro porjavi, dobi lepo skorjo in se ne izsuši. Zrezki, nabodala, klobase, kakor tudi zelenjava z veliko vsebnostjo vode, kot so paradižniki in čebula, so posebej primerni za pečenje na žaru.

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečici. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Pekač mora biti take velikosti, da pokriva celotno območje pečenja na žaru. Ta pekač morda ni priložen izdelku. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.

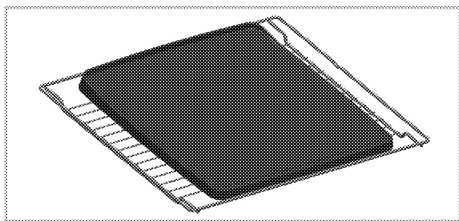


Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

### Nasveti za pečenje na kamnu za peko pice

1. Pred uporabo pečice postavite kamen za pico na žično polico, tako da je dvignjen odsek zadaj.



2. Izberite funkcijo "Pizza" (pica).
3. Temperaturo nastavite na najvišjo stopnjo. Počakajte 30-35 minut, da se kamen segreje.
4. Ko se predhodno segrevanje konča, nastavite temperaturo na 200°C/310°C in z grebljo za pice na kamen za peko pice namestite žvila, ki jih boste spekli (žvila naj ne bodo zamrznjena). Pečite 10-15 (200°C) / 4-7 (310°C) minut.
5. Žvila vzemite iz pečice z grebljo za pice nemudoma, ko je pečenje končano. Kamen za peko pice pustite v pečici, da se ohladi.

**i** Kamna za peko pice ne postavljajte v predhodno segreto pečico.

Na kamen za peko pice, ki se je segrel v pečici, ne postavljajte zamrznjenih pic.

Ko je pečenje končano, kamna za peko pice ne vzemite ven in ga ne postavljajte na mokro ali hladno površino, ko je vroč. **Saj lahko poč!**

**i** Kamna za peko pice ne izpostavlajte vlagi!

## Uporaba električne pečice

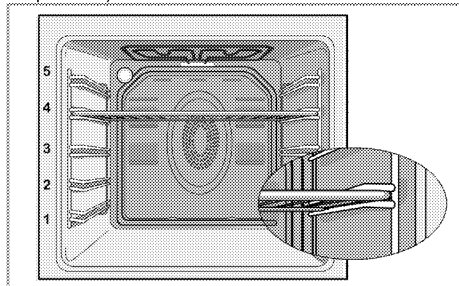
### Izklop električne pečice

#### Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

Pomembna je pravilna namestitvev mrežnega žara na mrežno polico. Mrežni žar vstavite med mrežne police kot je prikazano na sliki.

Mrežni žar naj ne bo nameščen proti zadnji steni pečice. Potisnite mrežni žar na sprednji del police in ga namestite s pomočjo vratc, da boste dosegli dobro učinkovitost žara.

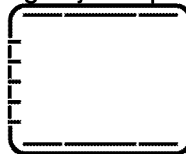
(Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)



## Načini delovanja

Tukaj prikazano zaporedje načinov delovanja se morda razlikuje od prikaza na vaši napravi.

### 1. Zgornje in spodnje segrevanje



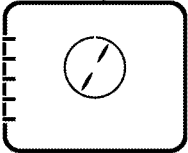
Žvila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je na primer primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite le z enim pekačem. Na zaslonu se bo prikazal primeren položaj pečice.

### 2. Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje



Vroč zrak iz spodnjega in zgornjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Pecite z enim pekačem.

### 3. Ventilacijsko segrevanje



Vroč zrak iz ventilacijskega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici.

Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.

**i** Ko so vratca pečice odprta, motor ventilatorja ne deluje, da zadrži vroč zrak v notranjosti.

### 4. "3D"-funkcija



Vklopljeni so zgornje in spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Jedi bodo pečene enakomerno in hitro. Pecite le z enim pekačem.

### 5. Funkcija pizza



Vklopljena sta spodnje segrevanje ter ventilacijsko segrevanje. Primerno za pečenje pizze.

### 6. Full grill+fan (močan žar + ventilator)

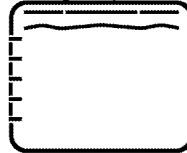


Vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v

pečici. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

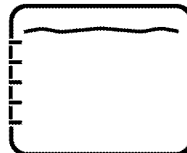
### 7. Full grill (močan žar)



Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.

- Za pečenje vstavite velike ali srednje velike porcije na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

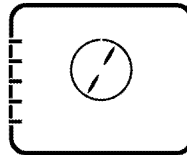
### 8. Žar



Vklopljen je majhen žar na stropu pečice. Primerno za pečenje in gratiniranje jedi.

- Za pečenje vstavite majhne ali srednje velike porcije v na ustrezne police pod grelnik žara.
- Živila na polovici časa kuhanja obrnite.

### 9. Varčno ventilacijsko segrevanje

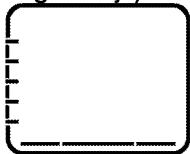


Z električno energijo boste privarčevali če boste namesto programa za ventilacijsko pečenje pri temperaturnem razponu 160-220 °C,

uporabili to funkcijo. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal.

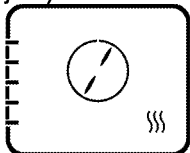
Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli 'Varčno ventilacijsko segrevanje'.

#### 10. Bottom heating (spodnje segrevanje)



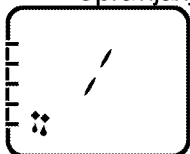
Deluje samo spodnje segrevanje. Primerno je za pice in enakomerno popečene jedi s spodnje strani.

#### 11. Keep warm (ohranjanje toplote jedi)



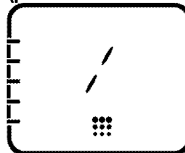
Namenjena je ohranjanju jedi za dlje časa ob primerni temperaturi za serviranje.

#### 12. Upravljanje z ventilatorjem



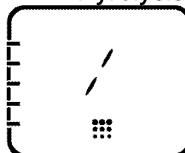
Pečica ni segreti. Vklapljen je samo ventilator (na zadnji steni). Zamrznjena hrana v zrnih se odtaja počasi pri sobni temperaturi, kuhana hrana pa se ohladi.

#### 13. Pyrolysis - economy mode (piroliza - varčen način)



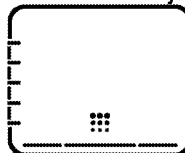
Ta funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice pri visokih temperaturah. Priporočljivo je za rahlo umazane pečice. Pred uporabo te funkcije preberite opis v poglavju o čiščenju. Glejte. stran 35.

#### 14. Pyrolysis (piroliza)



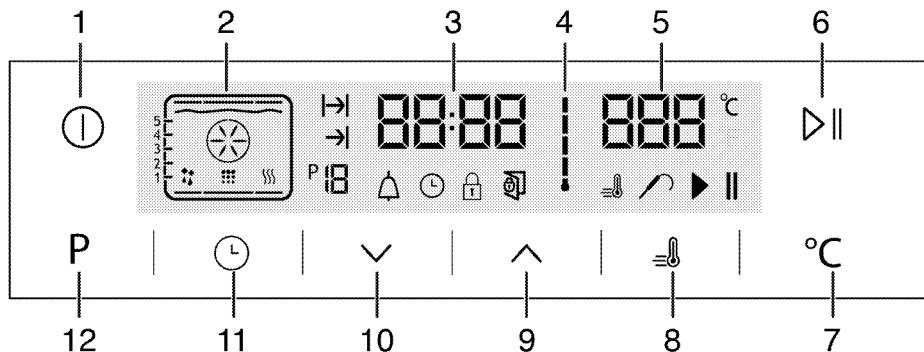
Ta funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice pri visokih temperaturah. Pred uporabo te funkcije preberite opis v poglavju o čiščenju. Glejte. stran 35.

#### 15. Enostavno parno čiščenje (Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)



Ta funkcija zmehča umazanijo (brez dolgega čakanja) v pečici in omogoča enostavno čiščenje. Za enostavno parno čiščenje glejte poglavje »Čiščenje - enostavno parno čiščenje«.

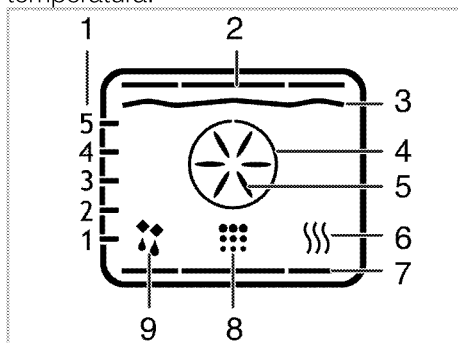
## Uporaba kontrolne enote pečice



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Zaslonski prikaz funkcij
- 3 Indikator tekočega časa
- 4 Simbol notranje temperature pečice
- 5 Indikator temperature
- 6 Gumb »Start/Stop Cooking« (začetek/konec pečenja)
- 7 Tipka za nastavitve temperature
- 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
- 9 Gumb za plus
- 10 Gumb za minus
- 11 Gumb za nastavitve
- 12 Tipka za vrnitev na zaslon s funkcijami

### Tabela funkcij:

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature. Pri izbiri funkcije se prikaže priporočena temperatura.



- 1 Položaji polic
- 2 Zgornji grelnik
- 3 Grelnik žara
- 4 Grelnik ojačevalnika
- 5 Ventilator ojačevalnika
- 6 Keep warm (ohranjanje toplote jedi)
- 7 Spodnji grelnik
- 8 Položaj čiščenja
- 9 Upravljanje s položajem ventilatorja

- : Simbol časa pečenja
- : Simbol časa konca pečenja
- : Številka funkcije
- : Simbol alarma
- : Simbol ure
- : Simbol zaklepa
- : Simbol za odprta vratca
- : Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
- : Simbol sonde za meso
- : Simbol za premor pečenja
- : Simbol za začetek pečenja

Funkcije se razlikujejo glede na model naprave!



Tabela funkcij	Temperaturni razpon (°C)
Zgornje in spodnje segrevanje	40-310
Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje	40-280
Ventilacijsko pečenje	40-280
»3D«-funkcija	40-280
Funkcija pizza	40-310
Velik žar z ventilatorjem	40-280
Full grill (močan žar)	40-280
Spodnji žar	40-280
Varčno ventilacijsko segrevanje	160-220
Bottom heating (spodnje segrevanje)	40-220
Ohranjanje toplote živil	40-100

**i** Pri temperaturi 280 °C in višje pečica deluje največ 2 uri.


**i** Najdaljši nastavljeni čas pečenja v vseh načinih, razen pri ohranjanju toplote, je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur. Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.

**i** Med nastavljanjem bodo na uri utripali pripadajoči simboli.

**i** Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polsamodejno ali samodejno programiranje.

**i** Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.

## Uporaba pečice

1. Približno 2 sekundi pritisnite tipko , da odprete pečico.












» Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko vklopite pečico. Ko je zaslon v tem načinu, lahko nastavite

čas pečenja, čas konca pečenja in ojačevalac (hitro segrevanje).

**i** Pečica se bo v 20 sekundah samodejno izklopila, če na zaslonu ne izberete nobenih nastavitev.

## Ročno pečenje z izbiro temperature in funkcije delovanja

Pečete lahko tako, da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter ročno nadzirate brez nastavitve trajanja pečenja.

1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.
2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.
3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.
  - » Simbol  utripa.
4. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom tipk  .
5. Potrdite temperaturno nastavitve z dotikom tipke .
6. Jed postavite v pečico.
7. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke  , da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .
  - » Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.
8. Pečica se ne izklopi samodejno zaradi ročnega pečenja brez nastavitve časa

pečenja. Pečenje lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke ►||.

» Pečica zaključi pečenje in na zaslonu se prikaže simbol ||.


9. Približno 2 sekundi pritisnite gumb ①, da zaprete pečico.


### **Pečenje z nastavitvijo časa pečenja;**

Zagotovite lahko, da se pečica izklopi, tako da izberete temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.


1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba ① in vklopite pečico.

2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.




3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.


» Simbol  utripa.

4. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom tipk  .

5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .

6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.

7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdite nastavev z dotikom tipke .

» Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

8. Jed postavite v pečico.

9. Če so temperatura, funkcija delovanja in čas pečenja primerni, se dotaknite tipke ►||, da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol ►.

» Pečica se bo segrela na nastavljeni temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja.

» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo

temperaturo na nastavljeni temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeni temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

10. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (konec) in zaslišali boste alarm.

11. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.


» Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.

### **Nastavev časa konca pečenja na poznejši čas;**

Zagotovite lahko, da pečica samodejno deluje in se izklopi, tako da nastavite temperaturo in funkcijo delovanja specifično za vaš obrok ter nastavite čas pečenja in konec pečenja na kasnejši čas, pri tem pa ročno nadzirate brez nastavitve trajanje pečenja.


1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu po tem, ko se dotaknete gumba ① in vklopite pečico.

2. Dotaknite se tipk  , da izberete funkcijo delovanja.




3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.


» Simbol  utripa.

4. Nastavite zeleno temperaturo z dotikom tipk  .




5. Potrdite temperaturno nastavev z dotikom tipke .


6. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za čas pečenja.

7. Čas pečenja nastavite z dotikom tipk   in potrdite nastavev z dotikom tipke .



» Ko nastavite čas pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

8. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za konec pečenja.

9. Čas pečenja nastavite z dotikom gumbov   in potrdite nastavitve z dotikom tipke .

» Ko nastavite čas konca pečenja, bo simbol  nenehno svetil na zaslonu.

10. Jed postavite v pečico.


11. Če so temperatura, funkcija delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja primerni, se dotaknite tipke , da se pečenje začne. Na zaslonu se prikaže simbol .

» Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da odšteje nastavljen čas pečenja in časa konca pečenja. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja in je pečica segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca nastavljenega časa pečenja. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

12. Ko je pečenje končano, se na zaslonu prikaže oznaka »End« (konec) in zaslišali boste alarm.


13. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.


» Alarm se izklopi in pečica samodejno preneha delovati.


 Če želite preklicati čas pečenja ali čas pečenja in čas konca pečenja po tem, ko ste ju nastavili, ponovno nastavite čas pečenja.

### **Nastavitev ojačevalnika (hitro predsegrevanje)**

Če želite, da pečica hitreje doseže zeleno temperaturo, uporabite funkcijo »Booster« (ojačevalnik) (hitro predsegrevanje).


 Ojačevalnika ne morete nastaviti med odtajanjem, Varčno ventilacijsko segrevanje, ohranjanjem toplote živil ali čiščenjem. Nastavitve ojačevalnika se bodo ob morebitnem izpadu električnega toka preklicale.

1. Dotaknite se tipke , po tem ko ste nastavili temperaturo, funkcijo delovanja, čas pečenja in čas konec pečenja.

» Simbol  nenehno sveti in nastavitve ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je vklopljena.

» Simbol ojačevalnika ugasne, ko pečica doseže zeleno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo »Booster« (ojačevalnik).

2. Ponovno se dotaknite tipke , da prekličete funkcijo ojačevalnika.

» Simbol  se ugasne in nastavitve ojačevalnika (hitro predsegrevanje) je izklopljena.

### **Izklop električne pečice**

Dotaknite se tipke , da izklopite pečico.



### **Vklop zaklepa**


Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .





» Na zaslonu se prikaže »OFF« (izklop).


2. Za vklop zaklepa pritisnite .

» Ko je zaklep vklopljen, se na zaslonu prikaže »On« (vklop) in simbol  za zaklep sveti naprej. Potrdite z dotikom tipke .

 Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

## Za izklop zaklepa pritisnite gumb

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
- » Na zaslonu se prikaže »On« (vklop).
2. Zaklep izklopite, če pritisnete gumb .
- » Ko izklopite zaklep se prikaže »OFF« (izklop). Potrdite z dotikom tipke .

 Ko vklopite funkcijo zaklepa, gumbi na pečici ne delujejo. Zaklep se ob morebitnem izpadu električnega toka ne bo preklical.

## Nastavitev alarma


Časovnik naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja.



Alarm ne vpliva na funkcije pečice.


Uporablja se samo kot opozorilo.


Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ob koncu nastavljenega časa boste zaslišali zvočno opozorilo.

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .

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

2. Trajanje alarma nastavite z uporabo tipk  / .




» Simbol  bo svetil naprej in ko nastavite čas alarma, se bo ta prikazal na zaslonu.


3. Ob koncu časa alarma bo pričel utripati simbol  in zaslišali boste zvočno opozorilo.

## Izklop alarma






1. Zvočno opozorilo bo zvonilo 2 minuti. Za izklop zvočnega opozorila pritisnite kateri koli gumb.
- » Zvočno opozorilo bo ugasnilo in prikazal se bo tekoči čas.


## Preklic alarma;

1. Držite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol  za preklic alarma.
2. Pritisnite in držite tipko  dokler se ne prikaže »00:00«.





 Prikazal se bo čas alarma. Če sta čas alarma in čas pečenja nastavljeni istočasno, bo prikazan krajši čas.

## Spremenite čas dneva





1. V kratkih presledkih pritisnite tipko , dokler se na zaslonu ne prikaže simbol .
2. Pritisnite gumba  / , da nastavite uro.
3. Nastavitev potrdite tako, da se dotaknete simbola  in nato počakate 4 sekunde, brez da bi se dotaknili katere koli tipke.

 V primeru električnega izpada, se nastavitve tekočega časa prekličejo. Potrebno jih je ponovno nastaviti. Tekočega časa ne morete spremeniti, kadar pečica deluje v kateri koli funkciji.


## Nastavitev jakosti

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


## Nastavitev Eco lučke

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

5. Ko je pečica nastavljena na EKO; medtem ko so vrata pečice odprta v stanju pripravljenosti in med delovanje, lučka sveti in se po 15 sekundah ugasne.


















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

















## Tabela časov kuhanja

 Navedeni časi v tej tabeli so le vodilo. Časi se lahko razlikujejo glede na temperaturo živil, debelino, vrsto in želje pri pečenju.

## Pečenje in praženje

 1. polica pečice je **spodnja** polica.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču	En pladenj	Standarden pekač*		3	180	25 ... 30
Torte v posodi	En pladenj	Model za torto na mrežnem žaru**		2	180	40 ... 50
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Keksi	En pladenj	Pekač za pecivo*		3	180	25 ... 30
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 5-Standarden pekač*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	25 ... 35
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	200	35 ... 45

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
	3 pladnji	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvas	En pladenj	Standarden pekač*		2	200	35 ... 45
Lazanja	En pladenj	Steklen/kovinski pravokoten pekač na mrežnem žaru**		2 - 3	200	30 ... 40
Pica	En pladenj	Standarden pekač*		2	200 ... 220	15 ... 20
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	10 ... 15
Pica***	En pladenj	Kamen za peko pice*		1 - 2	310	4 ... 7
	En pladenj	Kamen za peko pice*		3	310	4 ... 7
Goveji zrezek (celi) / pečenka	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	70 ... 90
	En pladenj	Standarden pekač*		3	25 min. 250/max, nato 190	60 ... 80
Pečen piščanec (1,8-2 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
	En pladenj	Standarden pekač*		2	15 min. 250/max, nato 180 ... 190	60 ... 80
Puranje meso (6.5 kg)	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
	En pladenj	Standarden pekač*		1	25 min. 250/max, nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	200	20 ... 30

Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.















\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

\*\* Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.

\*\*\* (310 °C) Ko uporabljate kamen za peko pice

## Tabela kuhanja za testne obroke

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljeni v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Način delovanja	Položaj police	Temperatura (°C)	Cas kuhanja (pribl. v min.)
Krhki kruh	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	En pladenj	Standarden pekač*		3	140	20 ... 30
	2 pladnja	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Standarden pekač*		3	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Pekač za pecivo* 3-Standarden pekač*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 pladnji	1-Standarden pekač* 3-Pekač za pecivo* 5-Globok pekač*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Biskvit	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		3	160	25 ... 35
	En pladenj	Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru**		2	150	30 ... 40
	2 pladnja	1-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogel pekač s snemljivim obodom in premerom 26 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	150	35 ... 45
Jabolčna pita	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	180	50 ... 60
	En pladenj	Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru**		2	170	50 ... 60
	2 pladnja	1-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na mrežnem žaru** 4-Okrogla črna kovinska posoda in premerom 20 cm na pekaču za pecivo**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.  * Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.  ** Ti dodatki niso priloženi izdelku. Gre za dodatke, ki jih je mogoče kupiti posebej.</p>						

## Varčno ventilacijsko segrevanje

**i** Ko se kuhanje prične v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.

**i** Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Varčno ventilacijsko segrevanje. Če vratca niso odprta, je notranja temperatura optimizirana, da varčuje z energijo in se lahko razlikuje od tiste na zaslonu.

Posoda	Število pladnjev	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Majhne torte	En pladenj	Standarden pekač*	3	160	25 ... 35
Keksi	En pladenj	Standarden pekač*	3	180	25 ... 35
Listnato pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	45 ... 55
Polnjeno pecivo	En pladenj	Standarden pekač*	3	200	35 ... 45

\* Ti dodatki morda niso priloženi izdelku.

### Nasveti za pečenje torte

- Če je torta preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja.
- Če je torta vlažna, uporabite manj tekočine ali zmanjšajte temperaturo za 10 °C.
- Če je torta na vrhu preveč temna, jo postavite na nižjo polico, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.
- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

### Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.
- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljenega peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.

**i** Pecivo specite v načinu in pri temperaturi navedeni v tabeli pečenja. Če spodnji del peciva še vedno ni dovolj zapečen, ga naslednjič postavite eno polico nižje.

### Nasveti za kuhanje zelenjave

- Če zelenjavni jedi zmanjka soka in postane presuha, jo skuhajte v ponvi s pokrovom namesto v pekaču. Pokrite posode bodo obdržale jedi sočne.
- Če se zelenjavna jed ne skuha, zelenjavo skuhajte vnaprej ali jo pripravite kot konzervirana živila in jo postavite v pečico.




## Uporaba žara



Med pečenjem zaprite vratca pečice.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

### Vklop žara



1. Prva funkcija delovanja se pojavi na zaslonu potem, ko se dotaknete gumba  in vklopite pečico.
2. Dotaknite gumbov , da izberete želeno funkcijo žara.
3. Če želite spremeniti temperaturo, ki je priporočena za funkcijo delovanja, se dotaknite gumba  in omogočite polje za temperaturo.




» Simbol °C utripa.

4. Nastavite želeno temperaturo z dotikom tipk  .

5. Potrdite temperaturno nastavitve z dotikom tipke °C.

6. Če sta temperatura in funkcija delovanja primerni, se dotaknite tipke  || za začetek funkcije žara. Na zaslonu se prikaže simbol .


» Pečica bo takoj pričela delovati v izbrani funkciji in bo povečala notranjo temperaturo na nastavljeno temperaturo. Vsaka stopnja simbola za notranjo temperaturo zasveti, ko notranja temperatura doseže nastavljeno temperaturo. Na zaslonu funkcij se prikažejo dodatni delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.

7. Funkcijo žara lahko zaključite s ponovnim dotikom tipke  ||.

## Pečenje z električnim žarom

» Pečica zaključi funkcijo žara in na zaslonu se prikaže simbol ||.

### Izklop žara

1. Približno 2 sekundi pritisnite gumb , da zaprete pečico.



Živila, ki niso primerna za pečenje, lahko povzročijo požar. Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah.

Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

### Tabela časov kuhanja z žarom

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Priporočena temperatura (°C)**	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min. #
Kosi piščanca	Mrežni žar	4...5	250	25...35 min.
Jagnjetina	Mrežni žar	4...5	250	20...25 min.
Goveja pečenka	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Telečji kotlet	Mrežni žar	4...5	250	25...30 min. #
Popečen kruh *	Mrežni žar	4	250	1...3 min.

# glede na debelino  
\*Predhodno segrevajte 5 minut  
\*\*Če temperature vašega izdelka ni mogoče nastaviti, bo žar deloval na priporočeni temperaturi.

Obroki v tej kuhalni mizi so pripravljene v skladu z EN 60350-1, da lahko nadzorni inštituti lažje preizkusijo izdelek

Živila	Dodatek za uporabo	Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Popečen kruh	Mrežni žar	4	250	1...3 min.
Mesne kroglice (govedina) - 12 kosov	Mrežni žar	4	250	25...35 min.

Hrano obrnite po 2/3 časa pečenja.  
Priporočamo pribl. 5 minutno predsegrevanje za vsa živila za pečenje na žaru.

## 6 Vzdrževanje in čiščenje

### Splošne informacije

Ob rednem čiščenju naprave se bo servisna življenjska doba podaljšala in težave bodo manj pogoste.

**!** Napravo izključite iz električnega omrežja preden pričnete z vzdrževanjem in čiščenjem. Nevarnost električnega udara!

**!** Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

- Po vsaki uporabi napravo temeljito očistite. Tako boste ostanke kuhanja lažje odstranili ter preprečili, da bi se le-ti ob naslednji uporabi zažgali.
- Za čiščenje naprave ne potrebujete posebnih čistil. Napravo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jo obrišite s suho krpo.
- Po čiščenju vedno obrišite vsakršne presežke tekočine in vsa razlitja nemudoma osušite.
- Površin iz nerjavečega jekla in ročaja ne čistite s čistili, ki vsebujejo kisline ali klor. Te dele očistite z mehko krpo s tekočim čistilom (ne abrazivnim), bodite pozorni, da brišete v eno smer.

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

**i** Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

### Čiščenje kamna in loparja za peko pico

- Kamna in loparja za peko pice ne čistite v pomivalnem stroju, pod vodo iz pipe ali ju potopite v vodo.
- Očistite le z vlažno krpo.

### Čiščenje upravljalne plošče

Upravljalno ploščo in gumbе očistite z vlažno krpo in jih obrišite.

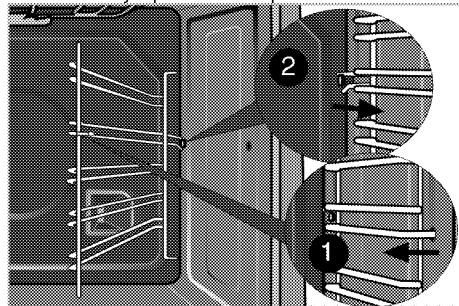
**i** Če je vaš izdelek opremljen z upravljalnimi gumbi/tipkami, jih za čiščenje nadzorne plošče ne odstranjujte. saj lahko poškodujete nadzorno ploščo!

### Čiščenje pečice

#### Za čiščenje stranske stene (Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.)

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

1. Sprednji del stranske police odstranite, tako da ga povlečete v nasprotno smer stranske stene.
2. Celotno stransko polico odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.

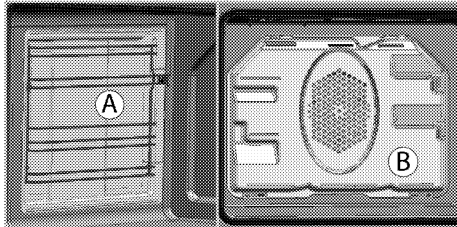


#### Katalitične stene

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

Notranji stranski steni (A) in/ali zadnja stena (B) vašega izdelka je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom.

Katalitične stene so svetle mat barve in imajo porozno površino. Katalitičnih sten pečice ne smete čistiti. Zahvaljujoč svoji preluknjani strukturi katalitične površine absorbirajo maščobo in ko se površina napolni z maščobo, začnejo sijati. V tem primeru je priporočljivo zamenjati dele.

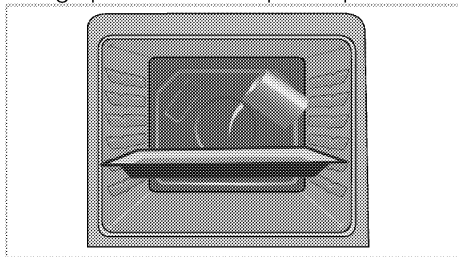


### **Enostavno parno čiščenje**

**(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)**

Zagotavlja enostavno čiščenje, saj para, ki se ustvari v pečici, in vodne kapljice, ki se kondenzirajo v pečici, omehčajo umazanijo (ki je ne smemo pustiti preveč časa).

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke.
2. V pekač za pečico nalijte 500 ml vode in ga postavite na 2. polico pečice.



3. Izberite funkcijo enostavnega parnega čiščenja. Na zaslonu se bo prikazal čas čiščenja, ki ga ni mogoče spremeniti. Nastavite lahko končni čas te funkcije čiščenja.

4. Odprite vrata in obrišite notranjo površino pečice z vlažno gobo ali krpo.
5. Trdovratno umazanijo očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo ali gobo ter jo obrišite s suho krpo.

**i** Med načinom lahkega parnega čiščenja, voda v predalčku za mehčanje rahlo oblikovanih ostankov/umazanije bo izparila in kondenzirala v votlini pečice in na notranjem steklu vrat pečice, zato lahko kaplje, ko so vrata pečice odprta. Kondenzacijo obrišite ob odprtih vratih pečice.

### **Pirolitično samodejno čiščenje**



Vroče površine povzročijo opekline!

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

Pečica je opremljena s pirolitičnim samodejnim čiščenjem. Pečica se segreje na pribl. 430-480 °C in obstoječa umazanija zgori v prah. Pojavi se lahko močan dim. Zagotovite dobro prezračevanje. Pirolitično čiščenje je potrebno pri pribl. vsaki 10 uporabi pečice.

1. Iz pečice odstranite vse pripomočke.

Pri modelih s stranskimi policami ne pozabite odstraniti le teh.

Če je vaš izdelek opremljen z dodatkom, ki je odporen proti pirolizi (odporen proti samodejnemu čiščenju pri visokih temperaturah), vam teh dodatkov ni treba odstraniti iz pečice.

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






Tesnila vratc ne čistite.



Tesnila iz vlaken so zelo občutljiva in se zlahka poškodujejo.

Če poškodujete tesnilo vrat pečice, ga zamenjajte z novim iz pooblaščenega servisa.

3. "Pyrolysis" (piroliza)  Izberite pirolitično funkcijo (samodejno čiščenje).

4.  Če pečica ni preveč umazana, uporabite funkcijo varčnega čiščenja. Če uporabite to funkcijo za močno umazanijo, ne bo dovolj očiščeno. V takih primerih uporabite pirolitično funkcijo  po končanem varčnem čiščenju .


Na zaslonu se prikaže čas samodejnega čiščenja. Trajanja ni mogoče nastaviti. Čas konca samodejnega čiščenja lahko nastavite.

5. Med samodejnim čiščenjem ne morete odpreti vratc pečice,  na zaslonu časa pa se prikaže simbol zaklepa. Zaklenjena so še nekaj časa po koncu pirolitične funkcije. Vrat ne odpirajte na silo z ročajem, dokler simbol zaklepa  ne ugasne.

6. Po čiščenju s kisom odstranite ostanke umazanije.

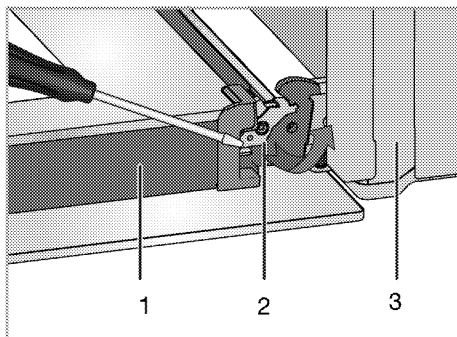
### Čiščenje vrat pečice

Vratca pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.

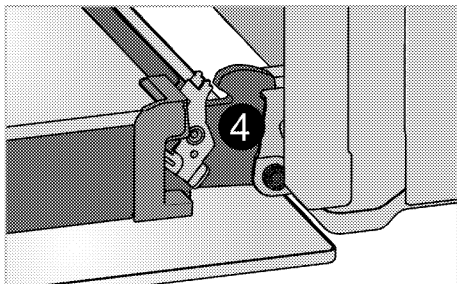
 Za čiščenje vratc pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in uničijo steklo.

### Odstranjevanje vratc pečice

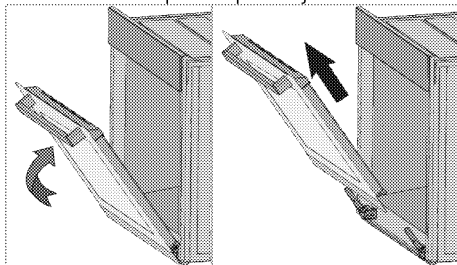
1. Odprite sprednja vratca (1).
2. Odprite sponki na ohišju tečajev (2) na desni in levi strani sprednjih vratc, tako da ju potisnete navzdol, kot kaže slika.




- 1 Vratca
- 2 Zaklepanje šarnirja (zaprta pozicija)
- 3 Pečica
- 4 Zaklepanje šarnirja (odprt položaj)



3. Nekoliko odprite sprednja vratca.



4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.

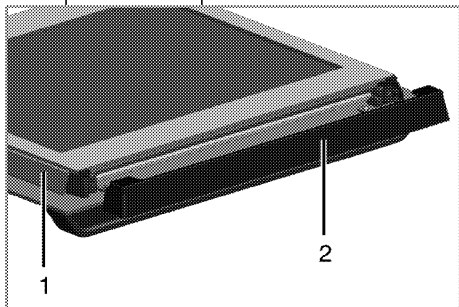
 Za namestitve vratc v obratnem vrstnem redu ponovite postopek za odstranjevanje. Ne pozabite zapreti spojke na ohišju tečajev, ko boste vratca znova namestili.

## Odstranjevanje notranjega stekla vratc

(Ta funkcija je izbirna. Morda je vaš izdelek ne vključuje.)

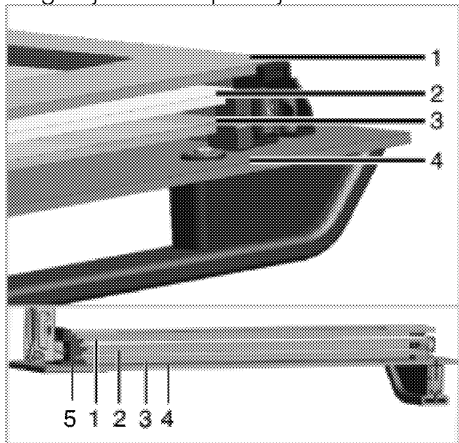
Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

1. Odprite vratca pečice.



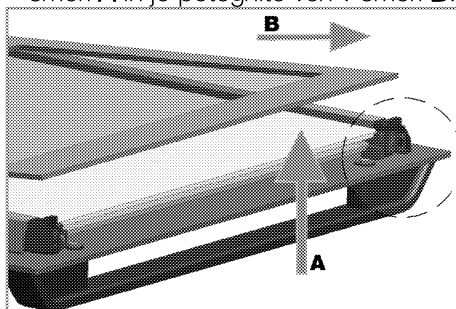
- 1 Okvir
- 2 Plastični del

2. Potegnite proti sebi in odstranite plastični del, ki je nameščen na zgornjem delu sprednjih vratc.

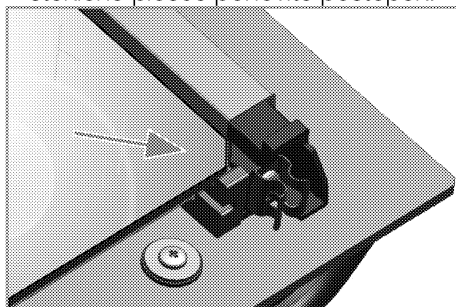


- 1 Najbolj notranja steklena plošča
- 2 Druga notranja steklena plošča
- 3 Tretja notranja steklena plošča
- 4 Zunanja steklena plošča
- 5 Plastična reža steklene plošče-spodaj

3. Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**.



4. Za odstranjevanje druge in tretje steklene plošče ponovite postopek.



Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite drugo in tretjo notranjo stekleno ploščo (2, 3).

Kot prikazuje slika, namestite posneti rob steklene plošče v posneti rob plastične reže.

Druga in tretja notranja steklena plošča sta izmenljivi, zato vrstni red njune namestitve ni pomemben.

Ko nameščate najbolj notranjo stekleno ploščo (1), se prepričajte, da bo stran z napisom obrnjena proti drugi stekleni plošči.

Pomembno je, da namestite spodnje robove vseh notranjih steklenih plošč v spodnje plastične reže (5).

Plastični del potisnite proti okvirju, dokler ne zaslišite kratkega zvoka.

**i** Po čiščenju ponovno namestite vse steklene plošče.

## Zamenjava luči v pečici

**!** Preden zamenjate lučko pečice, se prepričajte, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara.

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

**i** V tej pečici se uporablja žarnica z žarilno nitko z močjo manj kot 40 W, višino manj kot 60 mm, premerom manj kot 30 mm ali halogensko svetilko z vtičnico tipa G9, moč manj kot 60 W. Svetilke so primerne za delovanje pri temperaturah nad 300 ° C. Svetilke za pečico lahko dobite pri pooblaščenem serviserju ali tehniku z licenco.

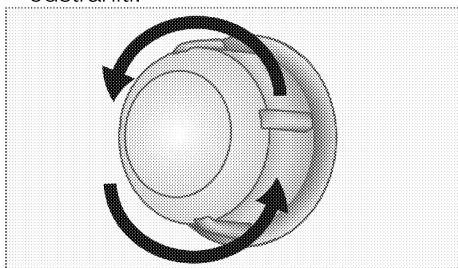
**i** Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.

**i** Luč, uporabljena v tej napravi, ni primerna za osvetlitev gospodinjskih prostorov. Predviden namen te luči je, da uporabnik lažje vidi živila.

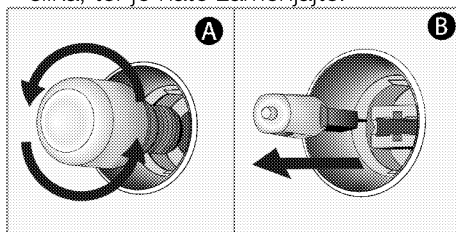
**i** Luči, uporabljene v tej napravi, morajo zdržati ekstremne fizične pogoje, kot so temperature nad 50°C.

### Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



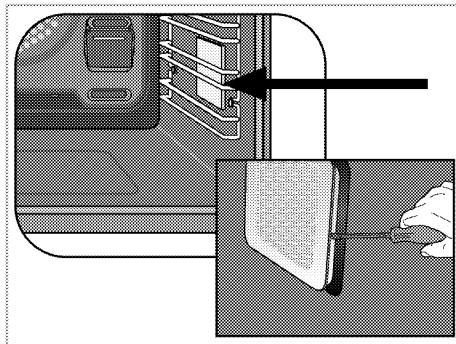
3. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



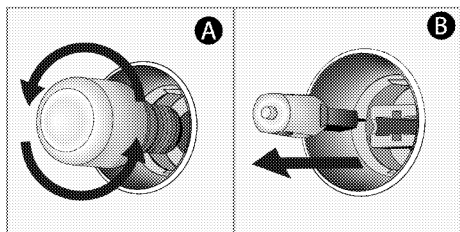
4. Namestite stekleni pokrov.

### Če je pečica opremljena s kvadratno lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Odstranite mrežne police, kot je opisano. Glejte *Čiščenje pečice, stran 34*.



3. Z izvijačem odstranite zaščitni stekleni pokrov.
4. Če je luč vaše pečice tipa (A), ki je prikazan na spodnji sliki, jo odstranite tako, da jo zavrtite, kot prikazuje slika, nato pa jo zamenjajte. Če je tipa (B), jo povlecite in odstranite, kot prikazuje slika, ter jo nato zamenjajte.



5. Namestite stekleni pokrov nato pa e mrežne police.

## 7 Odpravljanje težav

### **Pečica med delovanjem oddaja paro.**

- Uhajanje dima ni nič nenavadnega. >>> *To ni napaka.*

### **Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.**

- Ko se kovinski deli segrejejo, se lahko razširijo in slišen je zvok raztezanja. >>> *To ni napaka.*

### **Naprava ne deluje.**

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*

### **Lučka pečice ne deluje.**

- Lučka pečice je okvarjena. >>> *Zamenjajte lučko pečice.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*

### **Pečica se ne segreva.**

- Morda ni nastavljena na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja. >>> *Nastavite pečico na določeno funkcijo in/ali temperaturo pečenja.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*



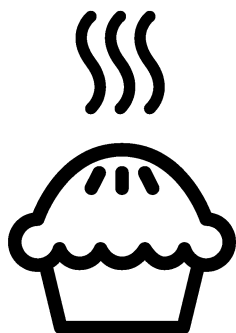
V kolikor težave ne morete odpraviti, kljub temu da ste upoštevali navodila v tem poglavju, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali prodajalca, pri katerem ste kupili napravo. Okvarjene naprave nikoli ne poskušajte popraviti sami.





## 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 jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

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

## Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



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

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

Obecná bezpečnost .....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu .....	5
Určené použití .....	8
Bezpečnost dětí .....	8
Likvidace starého výrobku.....	8
Likvidace obalových materiálů .....	9

## **2 Obecné informace 10**

Přehled .....	10
Obsah balení .....	11
Technické parametry .....	12

## **3 Montáž 13**

Před montáží.....	13
Instalace a připojení .....	15
Likvidace starého výrobku.....	17

## **4 Příprava 18**

Tipy pro úsporu energie .....	18
Úvodní použití.....	18

Nastavení času .....	18
První čištění produktu.....	19
Výchozí ohřev .....	19

## **5 Obsluha trouby 20**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.....	20
Používání elektrické trouby .....	21
Provozní režimy .....	21
Ovládání řídicí jednotky trouby .....	24
Tabulka časů vaření .....	29
Ovládání grilu.....	32
Tabulka časů pečení pro grilování .....	33

## **6 Údržba a péče 34**

Obecné informace .....	34
Čištění ovládacího panelu .....	34
Čištění trouby .....	34
Odstranění dvířka trouby. ....	36
Odstranění vnitřního skla dvířek .....	37
Výměna vnitřní žárovky .....	38

## **7 Odstraňování potíží 39**

# **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 přečtete 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 směnicemi.
  - Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
  - Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
  - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
  - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
  - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směnicemi.
  - 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.

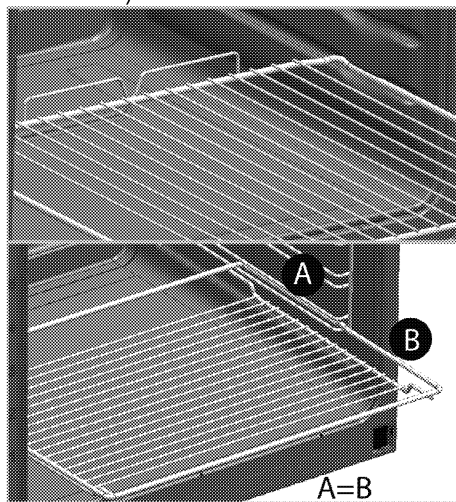
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné 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.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré

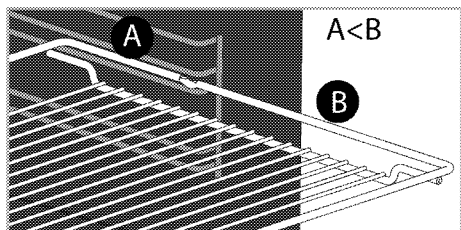
kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.

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

- **(Liší se podle modelu výrobku.)** Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky

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





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

- Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolitické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat. viz *Obsah balení, strana 11*.
  - Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.
  - Během pyrolitického čištění se mohou povrchy zahřát více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
  - 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, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

### Likvidace starého výrobku

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



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. 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).

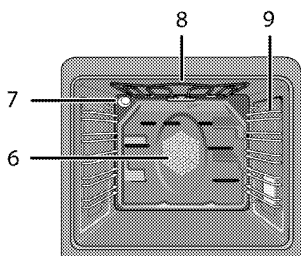
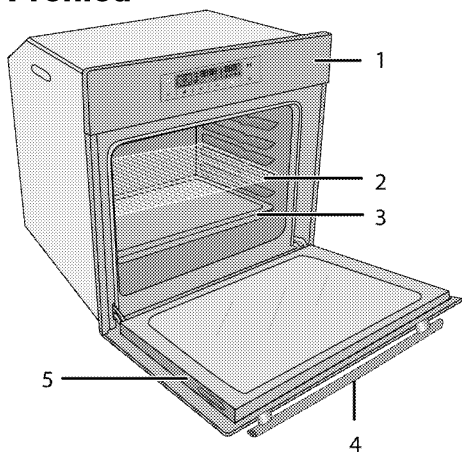
Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směnicí zakázané.

**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.

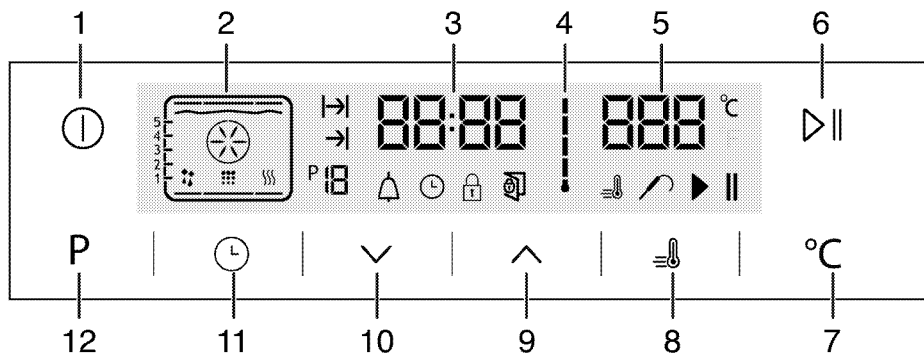
## 2 Obecné informace

### Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Drátěná police
- 3 Plech
- 4 Madlo
- 5 Dveře

- 6 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)
- 7 Světlo
- 8 Horní topný prvek
- 9 Polohy polic



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)

- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

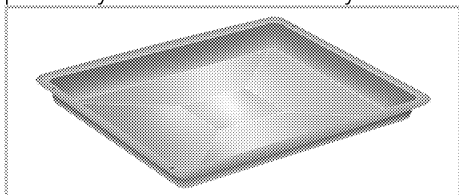
## Obsah balení

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

### 1. Návod k použití

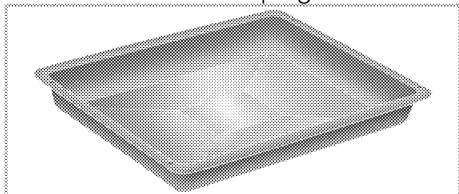
### 2. Standardní plech

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



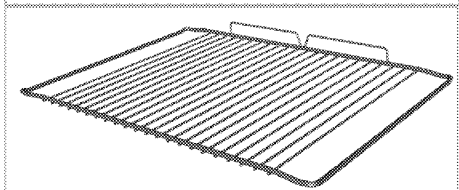
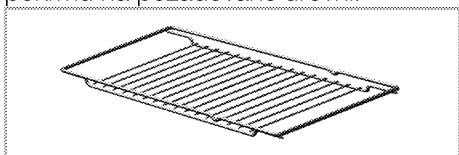
### 3. Hluboký plech

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



### 4. Drátěná police

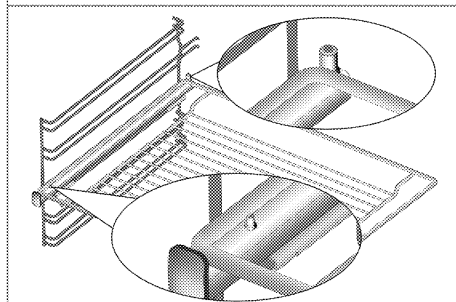
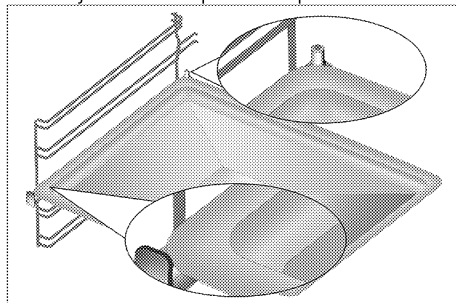
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

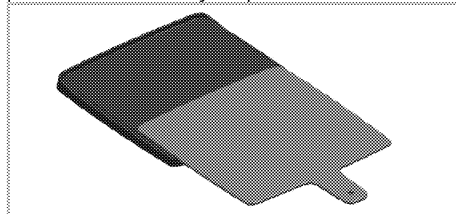
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

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



### 6. Pečící kámen na pizzu

Používá se na pečení pokrmů, jako je pizza, chléb a lahmajoun, které se pečou v kamenných pecích.



## Technické parametry

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

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

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

\*\* Viz . *Montáž, strana 13.*


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


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


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

## 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.

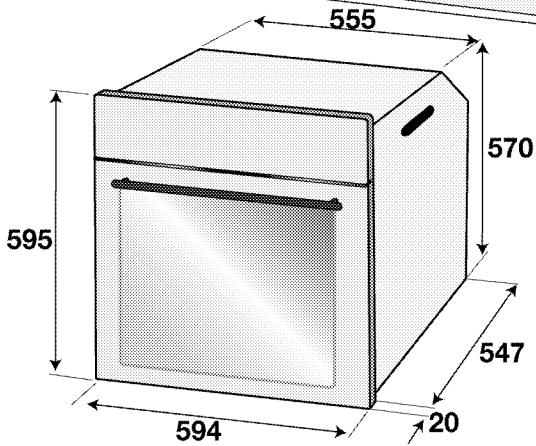
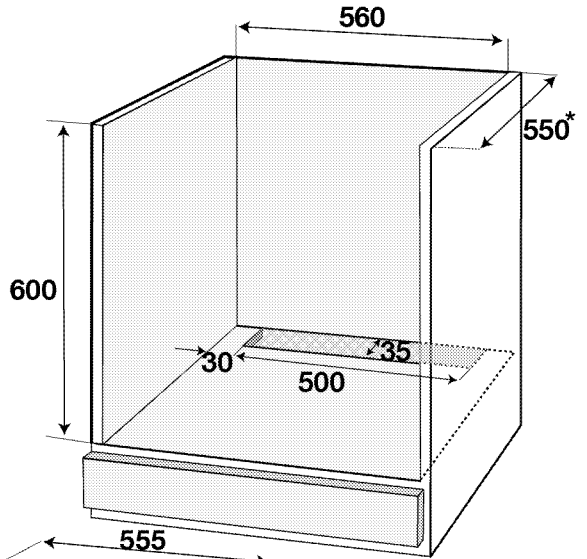
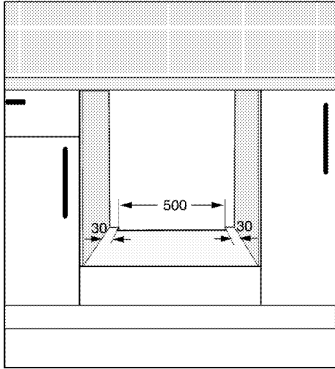
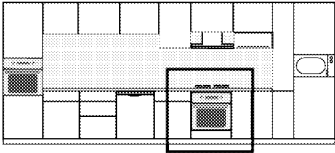
 Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

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

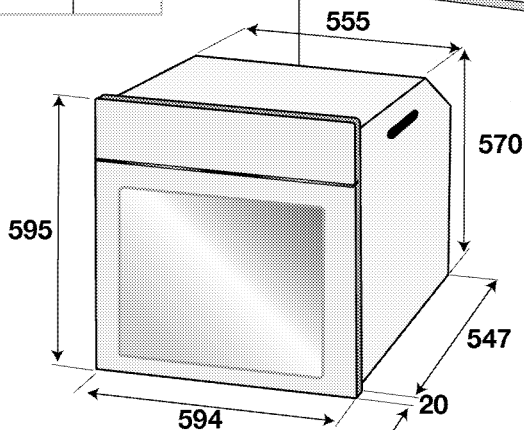
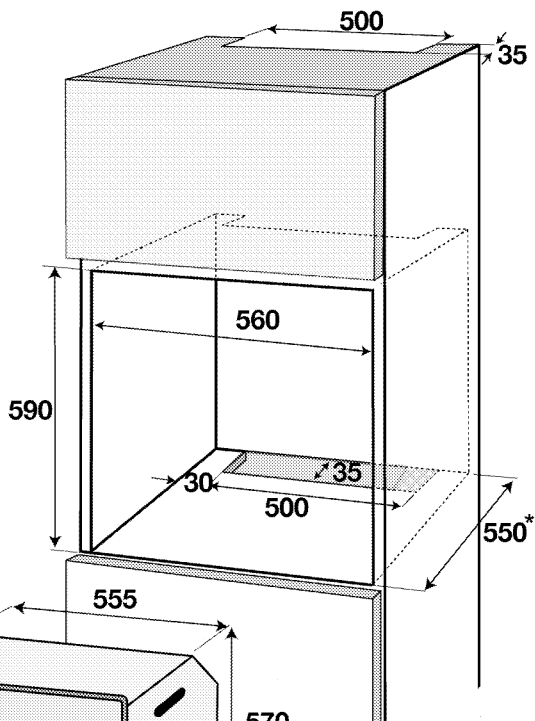
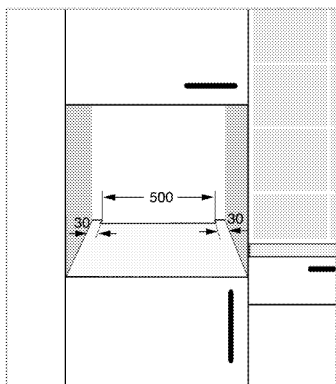
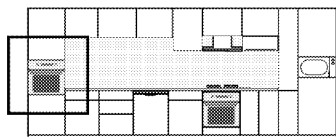
### Před montáží

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.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.
-  Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.
-  Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



\* min.



\* min.

## Instalace a připojení

- Příklad 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.

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

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

- 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".

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

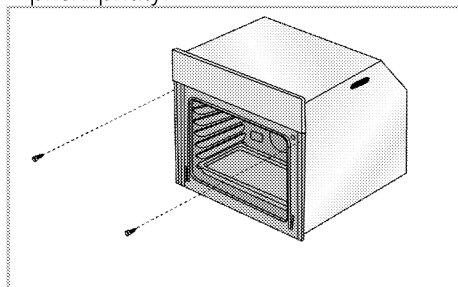
**i** Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

**i** 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

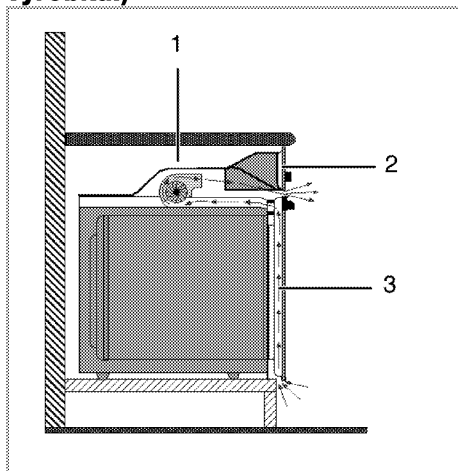
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



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 skříň i přední stranu zařízení.

- i** Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá. Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

## Poslední kontrola

1. 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.

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

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

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

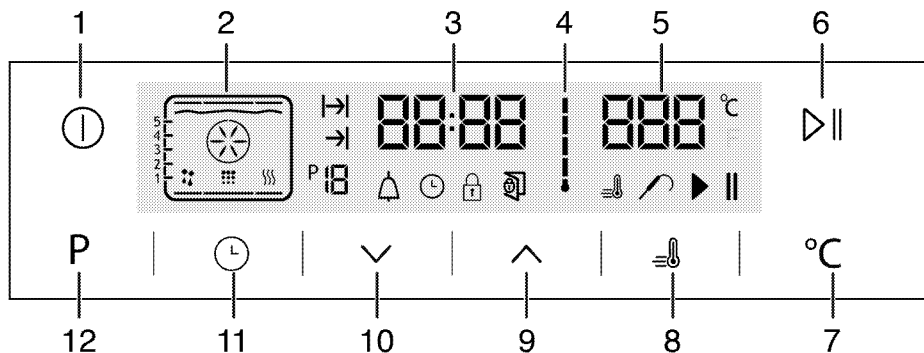
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeřhívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena na TOPNÝ REŽIM ECO a

může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

- 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



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

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

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

## První čištění produktu

**i** 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.

**!** 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 pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 21*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 21*

## Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 32*.
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 32*

**i** 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



Horké povrchy způsobují popáleniny!

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

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



Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

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

#### Tipy pro pečení

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

#### Tipy na rožnění

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

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

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

#### Tipy na grilování

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

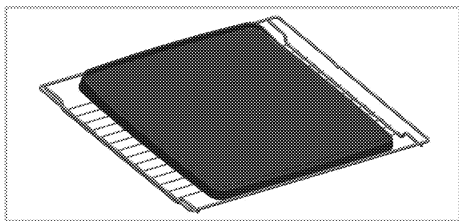
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání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



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

#### Tipy pro pečení na pečícím kameni

1. Před uvedením trouby do provozu položte pizzový kámen na drátěnou polici a ujistěte se, že vyvýšená část je vzadu.



2. Zvolte funkci Pizza.
3. Nastavte teplotu na nejvyšší úroveň. Počkejte 30-35 minut, než se kámen zahřeje.
4. Po dokončení času na předehřívání nastavte teplotu na 200°C/310°C a umístěte pokrm, který chcete péct, na kámen, pomocí lopatky (nevkládejte mražené potraviny). Pečte 10-15 (200°C) / 4-7 (310°C) minut.
5. Pokrm vyjměte pomocí lopatky, jakmile bude pečení skončeno. Nechte kámen v troubě, dokud nevychladne.

**i** Neumísťujte kámen do předehřáté trouby.

Nevkládejte pizzu na kámen, který je zahříván v troubě.

Po konci pečení nevyndávejte kámen na pizzu ven a nestavte jej na vlhké nebo studené plochy, když je horký. **Jinak by mohl prasknout.**

**i** Nevystavujte kámen na pizzu vlhku!

## Používání elektrické trouby

### Vypněte elektrickou troubu

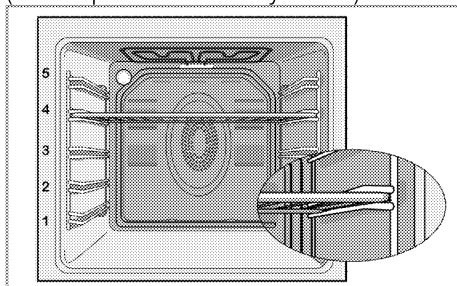
### Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

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 vybavy vašeho přístroje.

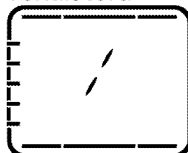
### 1. Horní a dolní ohřev



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

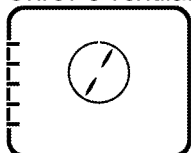
Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

### 2. Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



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

### 3. Ohřev s ventilátorem

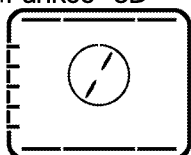


Horký vzduch zahříváný prvkem s ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru.

Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu přehřívat. Vhodné pro použití více plechů.

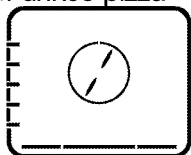
**i** Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

### 4. Funkce "3D"



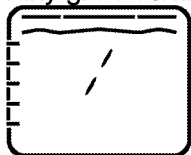
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

### 5. Funkce pizza



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

### 6. Plný gril + ventilátor

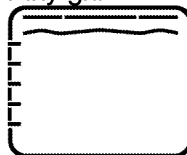


Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi

rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.

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

### 7. Plný gril



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

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

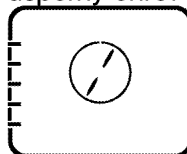
### 8. Gril



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

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

### 9. Úsporný ohřev s ventilátorem



Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160–220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

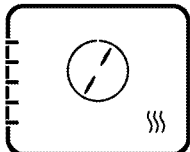
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "úsporný ohřev s ventilátorem".

10. **Dolní ohřev**



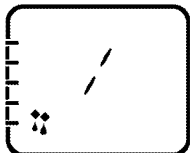
Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

11. **Udržování teploty**



Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

12. **Funkce s ventilátorem**



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

13. **Pyrolýza - úsporný režim**



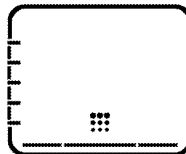
Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Doporučuje se pro lehce znečištěné trouby. Přečtěte si popis v oddíle čištění; viz *strana 35*.

14. **Pyrolýza**



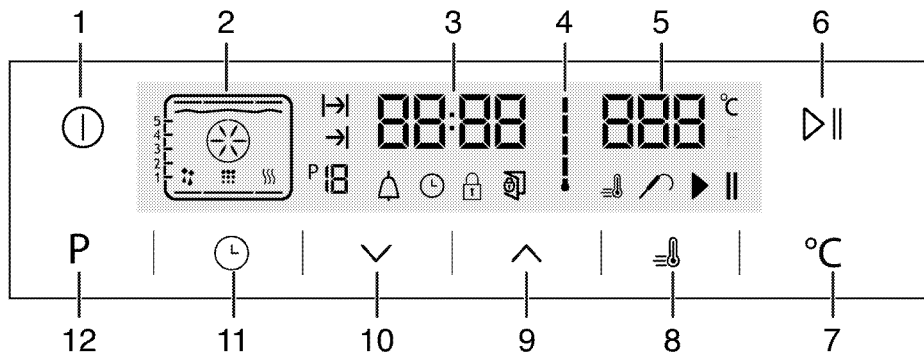
Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si popis v oddíle čištění viz *strana 35*.

15. **Snadné parní čištění**  
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



Tato funkce umožňuje, aby se nečistota v troubě (která tam není příliš dlouho) zjemnila a snadno vyčistila. Podrobnosti naleznete v části "Čištění - snadné parní čištění" pro snadné čištění pomocí páry.

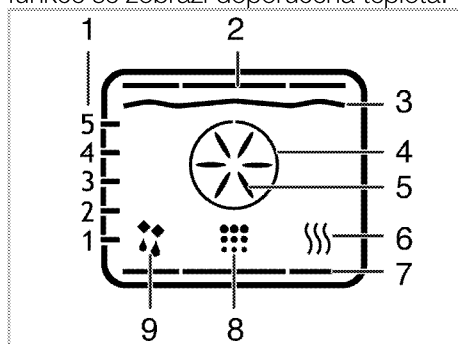
## Ovládání řídicí jednotky trouby



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

### Tabulka funkcí.

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty. Po zvolení funkce se zobrazí doporučená teplota.



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

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

Funkce se liší podle modelu výrobku



Tabulka funkcí	Rozsah teplot (°C)
Horní a dolní ohřev	40-310
Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280
Pečení s ventilátorem	40-280
Funkce "3D"	40-280
Funkce pizza	40-310
Velký gril s horkovzduchem	40-280
Plný gril	40-280
Dolní gril	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	160-220
Dolní ohřev	40-220
Udržování teploty	40-100

**i** Při teplotách od 280°C a výše, pracuje trouba maximálně 2 hodiny.


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

**i** Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.

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

**i** I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.















## Ovládání trouby

1. Stiskněte klávesu  zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.  
 » Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).

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

## Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

















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

- Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
- Funkci vyberte stisknutím kláves  .
- Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .  
 » Rozbliká se symbol .
- Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  .
- Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
- Do trouby vložte pokrm.
- Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu  . Na displeji se zobrazí symbol .  
 » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
- Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka  .  
 » Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol .

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

### **Pečení s určením doby pečení:**

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





















1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves  / .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .  
» Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  / .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  /  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .  
» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol .
8. Do trouby vložte pokrm.
9. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu  || . Na displeji se zobrazí symbol .
- » Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.  
» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.




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

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

### **Natavení konce doby vaření na pozdější čas:**

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

1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves  / .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .  
» Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  / .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  /  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .  
» Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol .
8. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
9. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  /  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .  
» Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol .
10. Do trouby vložte pokrm.
11. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a


konečná doba vaření, stiskněte klávesu   . Na displeji se zobrazí symbol  .

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

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


13. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.


» Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.


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

### **Nastavení zrychlení (rychlé předehřívání)**


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


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

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

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

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

2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu  .



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

### **Vypnutí elektrické trouby**


Troubu vypnete stisknutím tlačítka  .



### **Aktivace zámku**


Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  .

» Na displeji se zobrazí "OFF" .

2. Pro aktivaci zámku stiskněte  .


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

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


### **Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu**

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  .

» Na displeji se zobrazí "On" .

2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy  .

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


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

### **Nastavení budíku**

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


Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to


může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

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

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .

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

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


### Vypínání alarmu

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

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.



### Zrušení budíku:



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


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

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

### Změna denní doby


1. Stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy  / .


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

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


### Nastavení hlasitosti



1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí 'VOL'.


2. Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy  / .

3. Stiskněte klávesu  nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

### Nastavení úsporného světla



1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko  dokud se na displeji nezobrazí 'LP'.

2. Stiskněte klávesy  /  a nastavte možnost Zap. nebo ECO.

3. Stiskněte  klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

4. Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.

5. Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.

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

## Tabulka časů vaření

**i** 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

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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Položka příhrádky	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
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Pizza***	Jeden zásobník	Kámen na pizzu*		1 - 2	310	4 ... 7
	Jeden zásobník	Kámen na pizzu*		3	310	4 ... 7
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.  
\*\*\* (310 °C) V případě použití kamene nebo lopatky na pizzu

## Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

zkoušky produktu pro kontrolní instituce  
zjednodušují

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se

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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
	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 předehřívání u všech potravin.

\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

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

## úsporný ohřev s ventilátorem



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



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem. Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	180	25 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	45 ... 55
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	35 ... 45

\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

## Tipy pro pečení

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

## Tipy pro pečení pečiva

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

**i** 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

- !** Zavírejte dvířka trouby během grilování.  
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

## Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci grilu.
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .  
» Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu . Na displeji se zobrazí symbol .  
» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka .  
» Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol .

## Vypínání grilu

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





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

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

## Tabulka časů pečení pro grilování

### Grilování s elektrickým grilem

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

# podle tloušťky

\*Troubu předehřívajte po dobu 5 minut.

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

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

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

Obraťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

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

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

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

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

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

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

### Čištění pečicího kamene na pizzu

- Nemyjte lopatku na pizzu a kámen v myčce, pod tekoucí vodou ani je neponořujte do vody.
- Čištěte pouze vlhkou utěrkou.

### Čištění ovládacího panelu

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

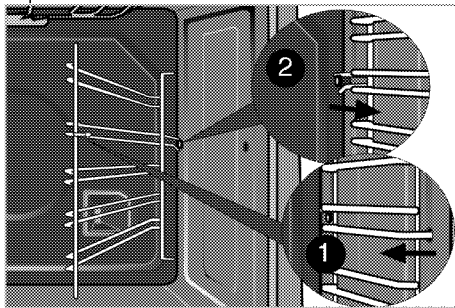
**i** Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.

### Čištění trouby

#### Čištění boční stěny(Liší se podle modelu výrobku.)

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

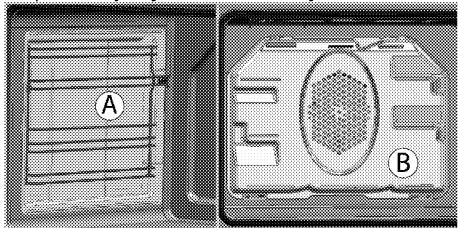
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



#### Katalytické stěny

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

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

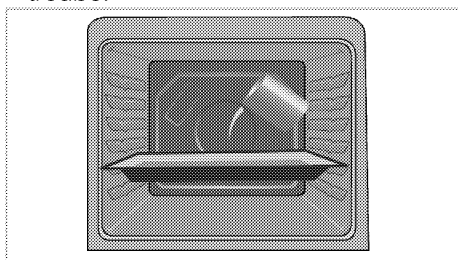


### **Snadné parní čištění**

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

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a zkonduzované 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. Zvolte funkci snadného parního čištění. Na obrazovce se objeví doba čištění, kterou nelze změnit. U této funkce můžete nastavit čas ukončení.
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 párou 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.

### **Pyrolytické samočištění**



Horké povrchy způsobují popáleniny!


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

Trouba je vybavena pyrolytickým samočištěním. Trouba se zahřeje asi na 430-480 °C a stávající nečistota se spálí na popel. Může se uvolnit silný kouř. Zajistěte vhodné odvětrání. Pyrolýzu použijte přibližně každé 10. použití.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. U modelů s bočním rámem; nezapomeňte vyjmout boční rámy. Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolytické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat.
2. Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem.

**i** Nečistěte těsnění dveří. Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit. V případě poškození těsnění dvířek trouby je vyměňte za nové, které koupíte u autorizovaného servisu.

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


4. eco Doporučujeme používat úspornou funkci čištění, pokud trouba není příliš znečištěná.


Pokud tuto funkci použijete na silné znečištění, neprovede se dostatečné vyčištění. V těchto případech použijte funkci pyrolýzy  po skončení cyklu úsporného čištění .

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

Konec cyklu samočištění lze nastavit.

5. Dveře trouby nelze otevřít a na displeji času se během vlastního čištění

zobrazí symbol  zámku. Zůstanou zavřené chvíli po skončení funkce pyrolýzy. Netlačte zámek dveří s

pákou, dokud symbol  zámku nezmizí.

6. Po čisticím cyklu sejměte usazené nečistoty octovou vodou.

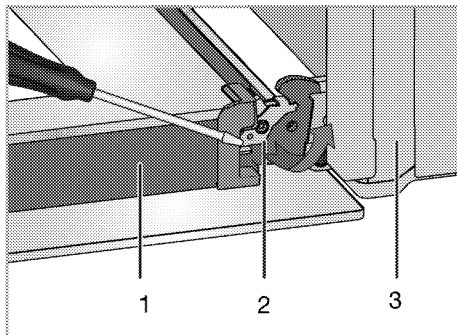
### Čištění dvířek trouby

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

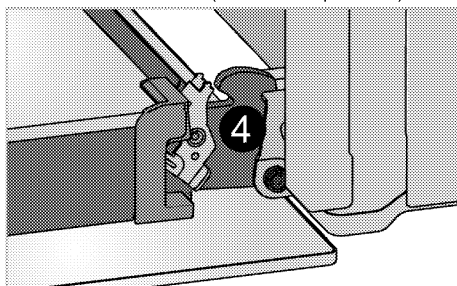
**i** K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticí prostředky ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

### Odstranění dvířka trouby.

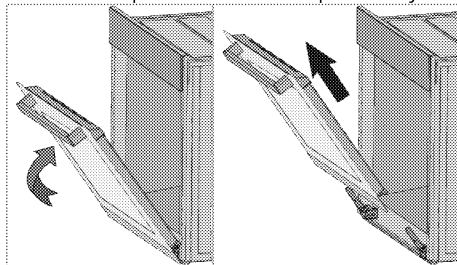
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 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.

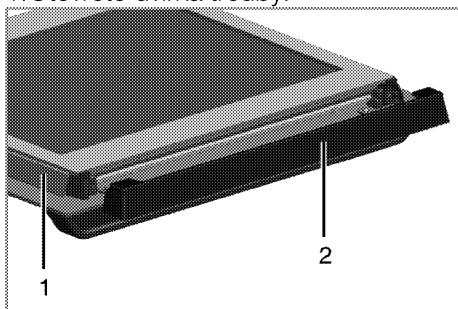
**i** Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

## Odstranění vnitřního skla dvířek

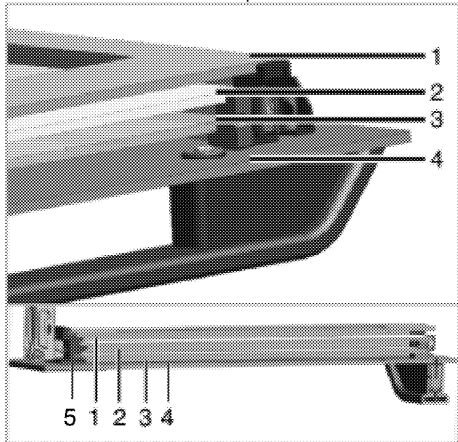
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

1. Otevřete dvířka trouby.

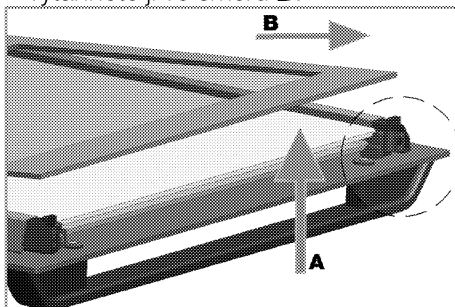


- 1 Rám
  - 2 Plastový díl
2. Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.

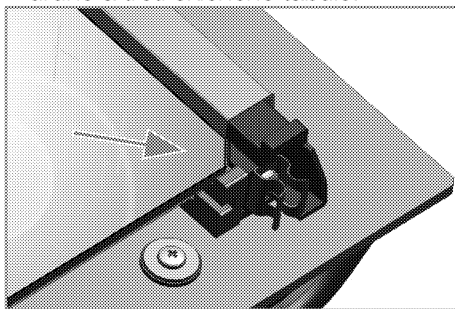


- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Druhá vnitřní skleněná tabule
- 3 Třetí vnitřní skleněná tabule

- 4 Vnější skleněná tabule
  - 5 Plastový otvor skleněné tabule - dolní
3. Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.



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



První krok pro montáž dvířek je instalace druhé a třetí vnitřní skleněné tabule (2,3). Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru. Jelikož druhá a třetí vnitřní skleněná tabule jsou zaměnitelné, není nezbytné dodržet pořadí jejich montáže. Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k druhé skleněné tabuli. Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů (5). Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

**i** Po čištění je nutno znovu smontovat všechna skla.

## Výměna vnitřní žárovky

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

**i** 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. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licencií.

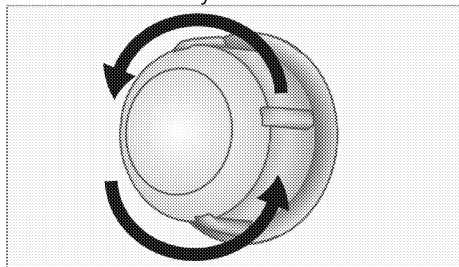
**i** Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

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

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

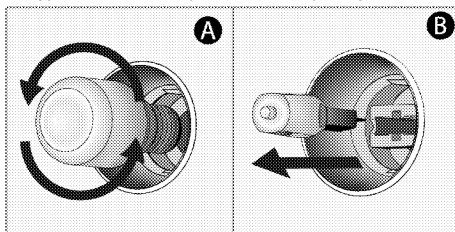
### Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A),

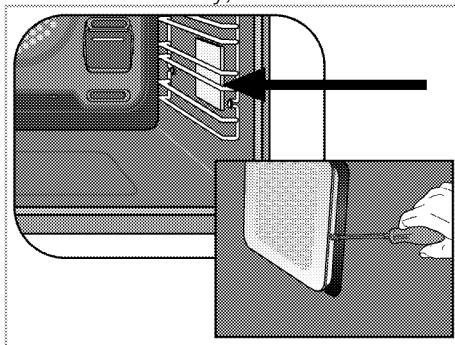
který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

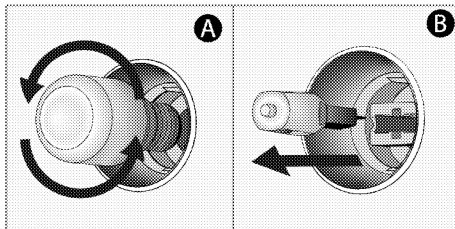
### Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz Čištění trouby, strana 34.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.

4. 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.



5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

## 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.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. 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.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



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



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

**7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00**

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- 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 kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

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

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



- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocv.cz](http://www.bekocv.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.bekocv.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 [reklamace@bekocv.cz](mailto:reklamace@bekocv.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

**Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

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





