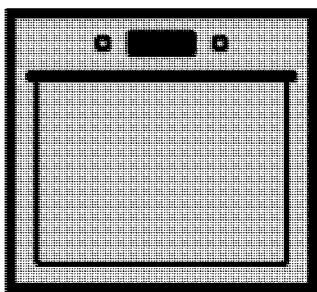


# Built-in Oven

User manual



BIS14300BPS

**EN | PL | CZ**

285.4484.57/R.AA/03.09.2019/3-1  
7724086707

## Please read this user manual first!

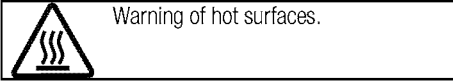
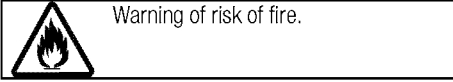
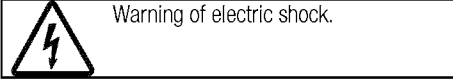
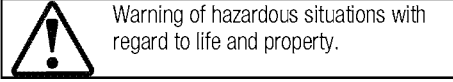
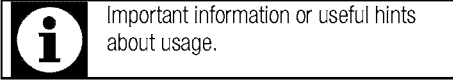
Dear Customer,

Thank you for purchasing this Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

### Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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



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

## TABLE OF CONTENTS

### **1 Important instructions and warnings for safety and environment 4**

General safety .....	4
Electrical safety .....	4
Product safety .....	5
Intended use .....	8
Safety for children.....	9
Disposing of the old product .....	9
Package information .....	9

### **2 General information 10**

Overview .....	10
Package contents .....	11
Technical specifications .....	12

### **3 Installation 13**

Before installation .....	13
Installation and connection .....	15
Future Transportation.....	16

### **4 Preparation 17**

Tips for saving energy .....	17
Initial use.....	17
Time setting .....	17
First cleaning of the appliance .....	17
Initial heating.....	17

### **5 How to operate the oven 19**

General information on baking, roasting and grilling.....	19
How to operate the electric oven .....	19
Using the steam function .....	20
Operating modes.....	21
Using the oven clock .....	22
Cooking times table.....	24
How to operate the grill.....	28
Cooking times table for grilling.....	28

### **6 Maintenance and care 29**

General information.....	29
Cleaning the control panel .....	29
Cleaning the oven .....	29
Removing the oven door .....	31
Removing the door inner glass.....	32
Replacing the oven lamp.....	33

### **7 Troubleshooting 34**

## **1 Important instructions and warnings for safety and environment**

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

### **General safety**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the

user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.

- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

### **Electrical safety**

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a

transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by holding the plug.
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.

- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

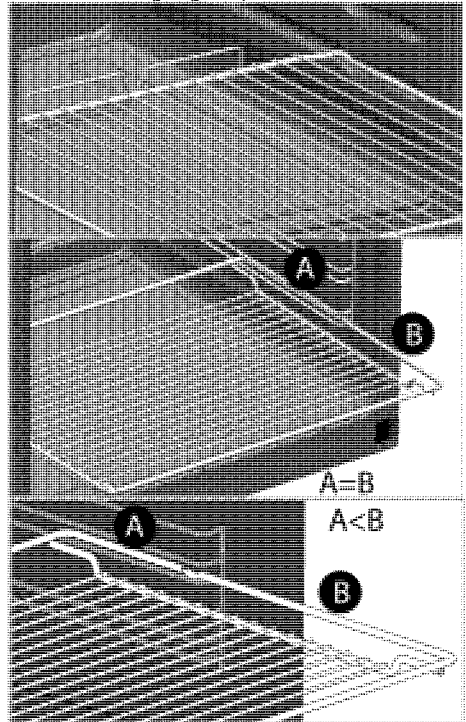
### **Product safety**

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1

hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)  
Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
  - **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
  - Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth. Remove all accessories inside of oven.  
If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven. see *Package contents, page 11*.
  - Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Wait at least 30 minutes before removing the remnants.
  - During pyrolytic cleaning, surfaces may become hotter than with standard use. Keep children away.
  - The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- For the steam system:
- When steam-assisted cooking, steam may come out if you open the door of the product. This may result in risk of burning. Be careful when opening the door.
  - Humidity remaining inside the oven after steam-assisted cooking may lead to corrosion. After cooking, wait for the inside of the oven to dry. Do not preserve wet foods inside the oven for a long time.
  - Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.
  - When steam-assisted cooking, do not use utensils that may become rusty.
  - Never dry the water tank in the oven.
  - After each steam-assisted cooking, discharge the remaining

water in the water tank and clean the tank. Using the water remained in the water tank for the next cooking cycle will lead to problems in terms of hygiene.

- Do not wash the water tank in the dishwasher. Wipe it with a clean and damp cloth, and then dry it with a dry cloth.
- Water tank must be dried after use and stored this way.
- For limescale in the water tank, add 200 cc water and 1 teaspoon of citric acid into the tank and wait for an hour. Then rinse with plenty of water and dry. It is recommended to do this after each 4 or 5 use.
- Do not scrape the limescale that may form on the bottom of the oven. Otherwise, the product's bottom plate will be damaged.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the oven base.
- To remove limescale that may form on the bottom of the oven, after each 2-3 uses, place 250 cc of white vinegar (make sure that the acid rate in the vinegar does not exceed 6%) on the heated bottom of chassis and wait. After 30 minutes, clean this area with a soft and wet cloth.
- Permanent limescale might form on the oven base depending on

the frequency of steam-assisted cooking/easy steam cleaning and the hardness of the water used.

- During steam-assisted cooking, it is recommended to add water in the amount stated in the cooking table.
- When removing or installing the water tank, pay attention not to spill the water onto the oven surface or other unwanted surfaces.

Prevention against possible fire risk!

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

### **Intended use**

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.



- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

### Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do

not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

### Disposing of the old product

#### Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

#### Compliance with RoHS Directive:

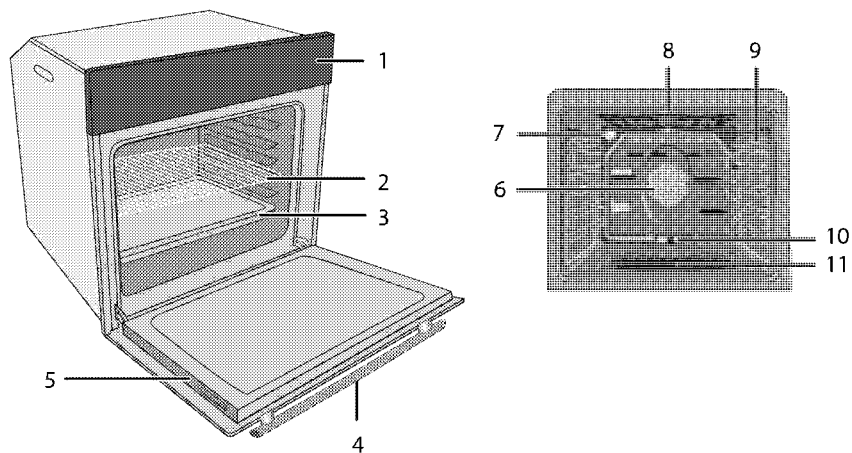
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### Package information

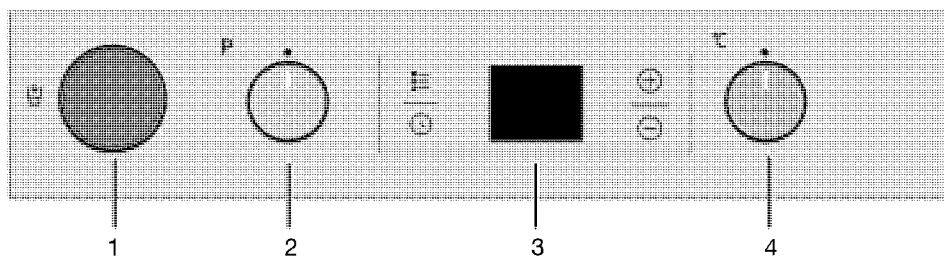
- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## 2 General information

### Overview



- |   |                                |    |                      |
|---|--------------------------------|----|----------------------|
| 1 | Control panel                  | 7  | Lamp                 |
| 2 | Wire shelf                     | 8  | Top heating element  |
| 3 | Tray                           | 9  | Shelf positions      |
| 4 | Handle                         | 10 | Water discharge pipe |
| 5 | Door                           | 11 | Water pool           |
| 6 | Fan motor (behind steel plate) |    |                      |



- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1 | Water container |
| 2 | Function knob   |
| 3 | Digital timer   |
| 4 | Thermostat knob |

## Package contents

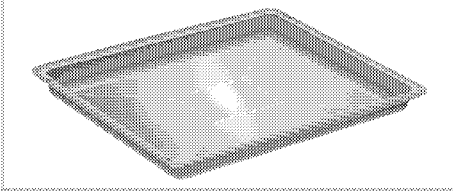


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. **User manual**

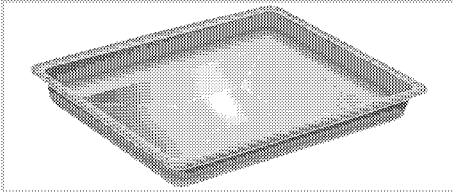
2. **Standard tray**

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



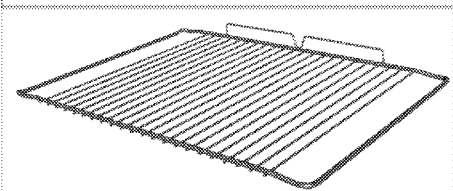
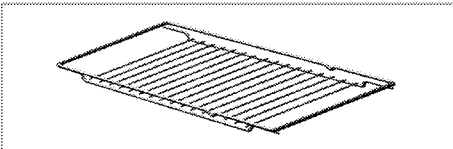
3. **Deep tray**

Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



4. **Wire grill**

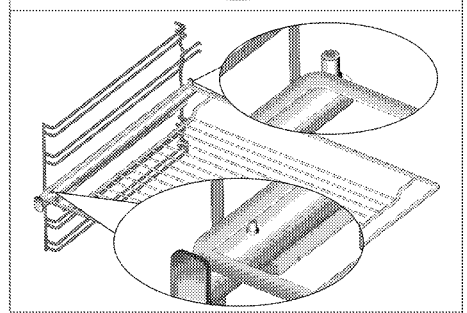
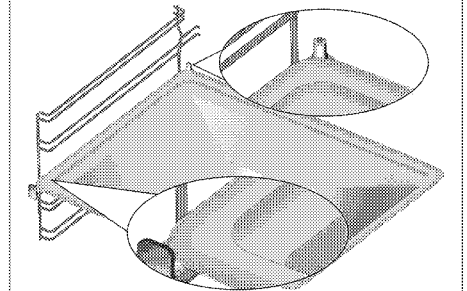
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**  
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

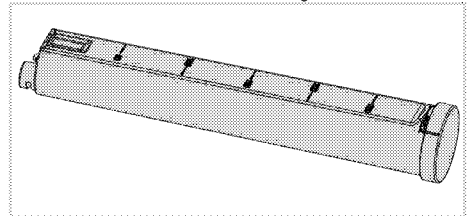
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.

When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



6. **Water container**

It is the container where the water to be used when steam-assisted cooking is stored.



## Technical specifications

Voltage / frequency	220-240 V~; 50 Hz
Total power consumption	2.5 kW
Cable type / section	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
External dimensions (height / width / depth)	595 mm/594 mm/567 mm
Installation dimensions (height / width / depth)	**590 or 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Main oven	<b>Multifunction oven</b>
Inner lamp	15/25 W
Grill power consumption	2.2 kW

# Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.

\*\* See. *Installation, page 13.*



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### 3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.



**DANGER:**

The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.



**DANGER:**

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.  
Damaged products cause risks for your safety.

#### Before installation

The appliances must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. The appliance is intended for installation in commercially available kitchen cabinets. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

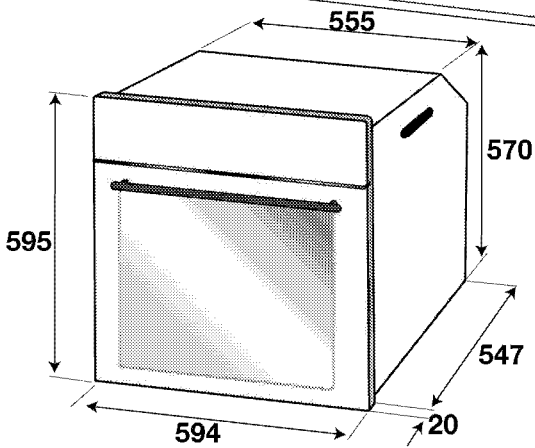
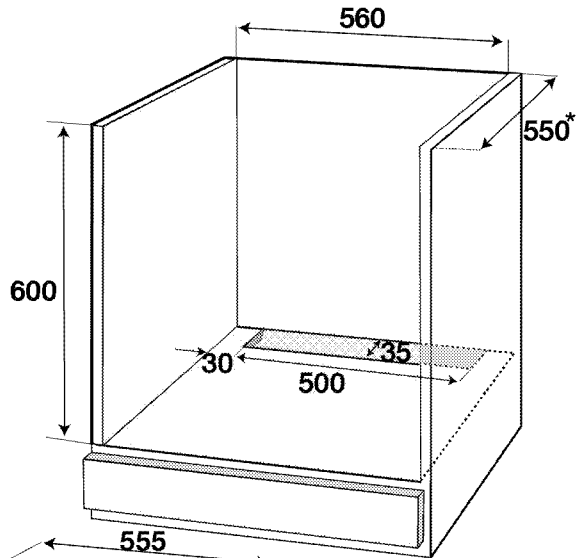
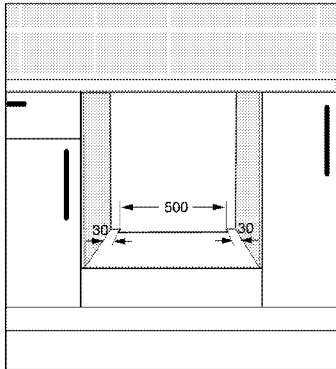
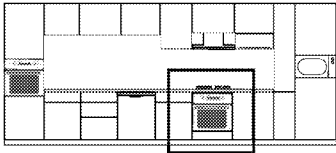
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Hold the oven from the slots for handling on both sides to move it.
- Before installing the product, remove all materials and documents inside.
- Kitchen furniture must be in compliance with the dimensions given in the figure below. At the rear section of the kitchen furniture, an opening must be cut out with the dimensions given in the figure below to ensure sufficient ventilation.



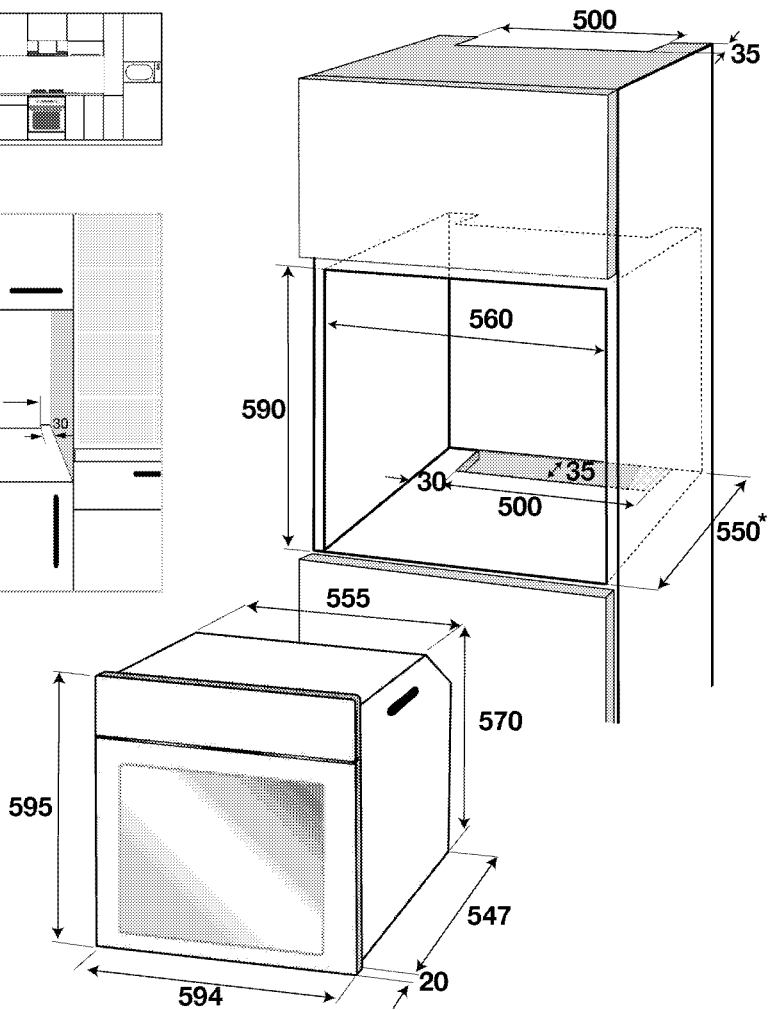
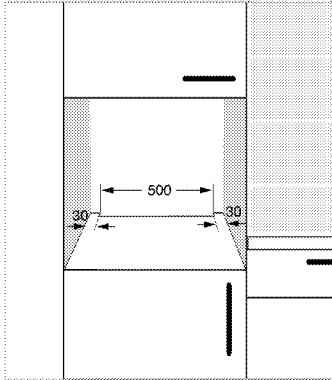
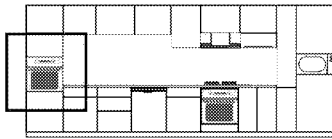
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.



\* min.



\* min.


**Installation and connection**

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.


**Electrical connection**

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the


product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



**DANGER:**  
 The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

**DANGER:**  
 The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.  
 A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Open the front door to see the type label.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

**DANGER:**  
 Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.  
 There is the risk of electric shock!

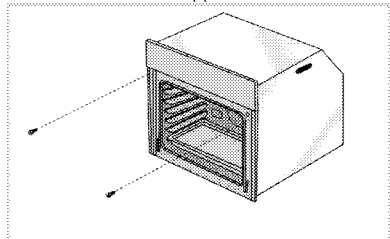
**i** Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).

**i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

Plug the power cable into the socket.

### Installing the product

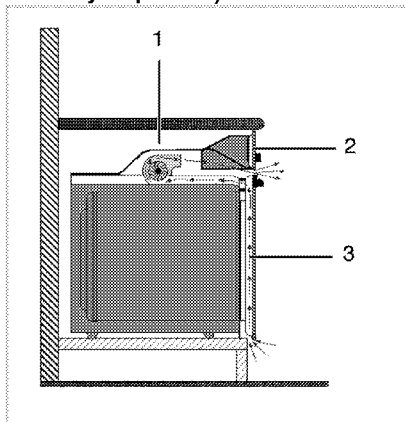
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

After the installation, make sure that the screws are sufficiently tightened and the oven does not move. Oven may tip over during use if it is not installed as per the instructions and if the screws are not sufficiently tightened.

### For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

The built-in cooling fan cools both the built-in cabinet and the front of the product.

**i** Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.  
 If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

### Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

### Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

**i** Do not place any objects onto the product and move it in upright position.

**i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.



## 4 Preparation

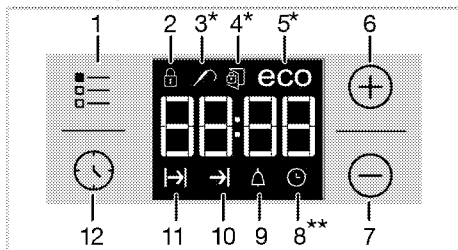
### Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

### Initial use

#### Time setting




- 1 Adjustment key
- 2 Child lock symbol
- 3 Meat Probe symbol
- 4 Door Lock symbol
- 5 Eco cooking symbol
- 6 Plus key
- 7 Minus key
- 8 Clock symbol
- 9 Alarm symbol
- 10 End of Cooking Time symbol
- 11 Cooking Time symbol
- 12 Program key

\* (This feature is optional. It may not exist on your product.)


\*\* Its location on the display may vary depending on the product model.



While making any adjustment, related symbols will flash on the display.

Press (+)/(-) keys to set the time of the day after the oven is energized for the first time. Confirm the setting by touching  symbol.



If the initial time is not set, clock will run starting from **12:00** and  symbol will be displayed. The symbol will disappear once the time is set.



Current time settings are canceled in case of power failure. It needs to be readjusted.

#### First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

#### Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

#### Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.

4. Select the highest grill power; See *How to operate the electric oven, page 19.*
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See *How to operate the electric oven, page 19*

#### **Grill oven**

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.

3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 28.*
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 28*



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

## 5 How to operate the oven

### General information on baking, roasting and grilling



#### WARNING

Hot surfaces cause burns!  
Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



#### DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.  
Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

#### Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

#### Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

#### Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly

suitable for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. The baking tray to be slid must be of a size that covers the whole grilling area. This tray might not be provided with the product. Add some water in the baking tray for easy cleaning.



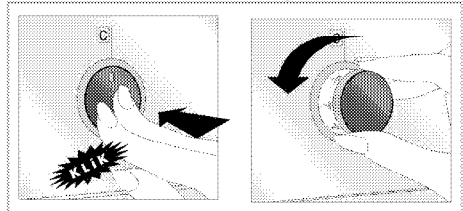
Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

### How to operate the electric oven

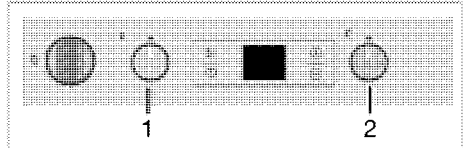
Your oven is equipped with pop-out knobs that protrude when you press them.

1. Press inwards to protrude the knob and then turn it to make the desired setting.



2. When the cooking process is finished, press the knob inwards.

### Select temperature and operating mode



1 Function knob

2 Thermostat knob

1. Set the Function knob to the desired operating mode.

- Set the Temperature knob to the desired temperature.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will stop and the "C" symbol is displayed steadily next to the set temperature value.

### Switching off the electric oven

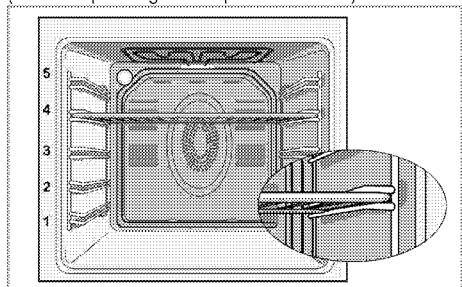
Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

### Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

(Varies depending on the product model.)



### Using the steam function

Your oven has a steam-assisted cooking function. During cooking, the water supplied to the bottom plate of the oven will get vaporised with the help of heat, and this steam will ensure better cooking results. Steam ensures that the surface of pastries are brighter, the crust is more crispy and the size is bigger. Moreover, steam assist reduces loss of moisture in meat, ensuring that it is juicier and more delicious.

**i** Steam assisted cooking can only be done in the steam assisted cooking functions stated in the user manual.

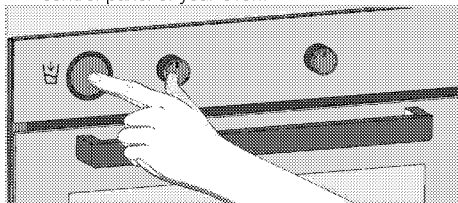
**i** The capacity of the water tank is 300 ml. When cooking, do not add more than 300 ml of water into the water tank.

### For steam assisted cooking:

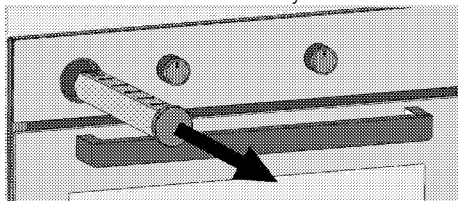
- Refer to the steam-assisted cooking table to set the function, temperature and time suitable for the relevant meal and start the cooking process. For

meals not stated in the table, you can determine the amount of water, the temperature, the cooking function and the time.

- Place the meal on the recommended shelf.
- When it is time to add water according to the cooking table, press the water tank found on the control panel of your oven.

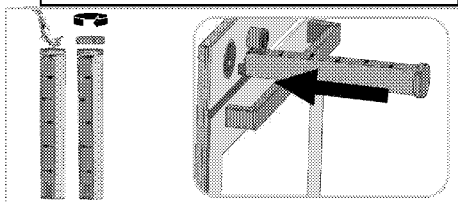


- Take out the water tank slowly.



- Open the lid of the water tank and fill it with water in the amount stated in the cooking table.

**i** Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.



- Close the lid of the water tank and place it back into its seat. When placing the water tank, stop when you reach the 1st level. If you push the tank further, it will reach the 2nd level and start to supply water.

**i** There are two levels on the housing of the water tank. In the 1st level, the water tank fits into place and does not supply water to the oven. In the 2nd level, the water tank fits in place to supply water to the oven.

- When you want to supply water, keep pushing the water tank to reach the 2nd level.

» The water in the water tank will start to slowly pour onto the base of the oven to provide steam support for your food.

- At the end of the cooking process, turn the function and temperature buttons to off position to switch off the oven.

**i** After each cycle of steam assisted cooking, check if there is water on the oven base. If so, use a dry cloth to wipe the water once the oven has cooled down. Otherwise, water remained on the oven base might cause limescale.

### Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

### Oven lamp



The oven is not heated. Only the oven lamp is turned on. Possibly, the external cooling fan will also operate to avoid heating of the compartments.

### Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

### Bottom heating



Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

### Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

### Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

### Eco Fan Heating



To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220°C temperature range. But, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in 'Eco Fan Heating' table.

### "3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray only.

This function must be used for steam-assisted cooking, too.

### Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

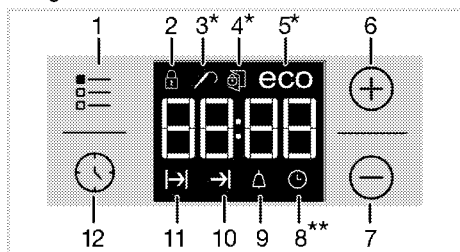
- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

### Pyrolysis



Used for allowing the oven to clean itself at a high temperature. Read the description in the "Cleaning and care" section to use this function.

## Using the oven clock



- 1 Adjustment key
  - 2 Child lock symbol
  - 3 Meat Probe symbol
  - 4 Door Lock symbol
  - 5 Eco cooking symbol
  - 6 Plus key
  - 7 Minus key
  - 8 Clock symbol
  - 9 Alarm symbol
  - 10 End of Cooking Time symbol
  - 11 Cooking Time symbol
  - 12 Program key
- \* (This feature is optional. It may not exist on your product.)
- \*\* Its location on the display may vary depending on the product model.

	Maximum time that can be set for end of cooking is 5 hours 59 minutes. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.
	While making any setting, related symbols will flash on the display. You must wait for a short time for the settings to take effect.
	If no cooking setting is made, time of the day cannot be set.
	Remaining time will be displayed if cooking time is set when the cooking starts.

### Function table:

Function table indicates the operating functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures.

Functions vary depending on the product model!

Function table	Temperature range (°C)
Top and bottom heating	40-280
Fan supported bottom/top heating	40-280
Fan Heating	40-280
"3D" function	40-280
Full grill	40-280
Eco Fan Heating	160-220
Bottom heating	40-220

### Cooking by setting the cooking time;

You can set the oven so that it will stop at the end of the specified time by setting the cooking time on the timer.

1. Select the function for cooking.
2. Touch until appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with / keys.  
» » After the cooking time is set, will appear on display.
4. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.  
» » Cooking time starts to count down on display when cooking starts.

### Setting the the end of cooking time to a later time;

After setting the cooking time on the timer, you can set the end of cooking time to a later time.

This adjusted duration should be bigger than 1 minute.


1. Select the function for cooking.
2. Touch until appears on display for cooking time.
3. Set the cooking time with / keys.  
» » Once the Cooking Time is set, will appear on display continuously.
4. Touch until appears on display for the end of cooking time.
5. Press / keys to set the end of cooking time.  
» » After the cooking time is set, plus symbol will appear on display. Once the cooking starts, symbol disappears.
6. Place the dish into the oven and set the temperature with temperature knob. Cooking will start.

» » Oven timer calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of

**cooking time you have set.** Selected operating mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of cooking time.



» Cooking time starts to count down on display when cooking starts.

7. After the cooking process is completed, "End" appears on the displayed and the timer gives an audio warning.
8. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key. Audio warning will be silenced and the preset temperature value will be displayed.


 If you press any key at the end of the audio warning, the oven will restart operating. Turn the temperature knob and function knob to "0" (off) position to switch off the oven in order to prevent re-operation of the oven at the end of warning.



### Activating the child lock


You can use the child lock function to make sure that the product is not used outside your control.

1. Touch  until  symbol appears on display.



» "OFF" will appear on the display.

2. Press  to activate the child lock.

» Once the child lock is activated, "On" appears on the display and the  symbol remains lit. While the function button is in position 0,  will appear on the display. When the function button is turned, "STOP" will appear on the display. Product will not cook.

 While child lock is enabled, digital clock keys cannot be used and the product does not cook. Child lock will not be cancelled in case of power failure.

### Deactivating the child lock

1. Touch  until  symbol appears on display.

» "On" will appear on the display.



2. Disable the child lock by touching .


» "OFF" will be displayed once the child lock is deactivated.

### Setting the alarm clock


You can use the timer of the product for any warning or reminder apart from the cooking program.


The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Timer will give an audio warning at the end of the set time.


1. Touch  until  symbol appears on display.

 Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Set the alarm duration by using  /  keys.

 Function keys for alarm tone, time of day, display brightness and temperature keys should be at 0 (OFF) position.

»  symbol will remain lit and the alarm time will appear on the display once the alarm time is set.




3. At the end of the alarm time,  symbol starts flashing and the audio warning is heard.


### Turning off the alarm

1. Audio warning sounds for 2 minutes. To stop the audio warning, just press any key.





» Audio warning will be silenced and current time will be displayed.

### Canceling the alarm;

1. Touch  until  symbol appears on display in order to cancel the alarm.
2. Press and hold  key until "00:00" is displayed.





 Alarm time will be displayed. If the alarm time and cooking time are set concurrently, shortest time will be displayed.

### Changing alarm tone

1. Touch  until "b-1" or "b-2" or "b-3" is displayed.
2. Adjust the desired alarm tone with  /  keys.
3. Confirm with  or the time you have set will be activated in a short time.




### Changing the time of the day

To change the time of the day you have previously set:

1. Touch  until  symbol appears on display.
2. Set the time of the day with  /  keys.
3. The time you have set will be activated in a short time.

### Setting the screen brightness

(This feature is optional. It may not exist on your product.)


1. Touch  until d-01 or d-02 or d-03 appears on display for display brightness.
  2. Set the desired brightness with  /  keys.
- » The time you have set will be activated in a short time.

### Economy mode


You can save energy with economy mode while cooking by setting cooking time in the oven.

This mode completes the cooking with the inner temperature of the oven by switching off the heaters before the end of cooking time.

### Setting the economy mode


1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.

» "OFF" will appear on the display.


2. Enable economy mode by touching  key.

» Once the economy mode is activated, "On" appears on the display and the eco symbol remains lit.

### Disabling economy mode

1. Touch  symbol until **eco** symbol appears on display.

» "On" will appear on the display.

2. Disable economy mode by touching  key.

» "Off" will be displayed once the eco mode is deactivated.



In the economical fan mode (if any), the oven lamp will not turn on to save energy.

### Cooking times table






















The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.












### Baking and roasting



1st rack of the oven is the **bottom** rack.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Cakes in tray	One level	Standard tray*		3	180	25 ... 30
Cakes in mould	One level	Cake mold on wire grill**		2	180	40 ... 50
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3-Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		1 - 4	150	35 ... 45
		4-Round springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**				
Cookies	One level	Pastry tray*		3	180	25 ... 30
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Dough pastry	One level	Standard tray*		2	200	30 ... 40
	2 levels	1-Pastry tray* 5-Standard tray*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry	One level	Standard tray*		2	200	25 ... 35
	2 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 levels	1-Pastry tray* 3-Standard tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45














Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30

It is suggested to perform preheating for all foods.  
\* These accessories may not be supplied with the product.  
\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Cooking table for test meals

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Shortbread	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	140	20 ... 30
	2 levels	1-Standard tray* 3- Pastry tray*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 levels	1-Standard tray* 3- Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Small cakes	One level	Standard tray*		3	160	25 ... 35
	One level	Standard tray*		3	150	30 ... 40
	2 levels	1- Pastry tray* 3-Standard tray*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 levels	1-Standard tray* 3- Pastry tray* 5-Deep tray*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Sponge cake	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		3	160	25 ... 35
	One level	Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill**		2	150	30 ... 40
	2 levels	1-Round springform pan with a diameter of 26 cm on wire grill** 4-Round		1 - 4	150	35 ... 45

		springform pan with a diameter of 26 cm on pastry tray**				
Apple pie	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	180	50 ... 60
	One level	Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill**		2	170	50 ... 60
	2 levels	1-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on wire grill** 4-Round black metal dish with a diameter of 20 cm on pastry tray**		1 - 4	170	50 ... 60

It is suggested to perform preheating for all foods.

\* These accessories may not be supplied with the product.

\*\* These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.

### Eco Fan Heating

Do not change the cooking temperature after cooking starts in Eco Fan Heating mode.

Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode. If door is not opened, inner temperature is optimized to save energy and may differ from the display.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	35 ... 45
Cookies	One level	Standard tray*	3	180	25 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	45 ... 55
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	35 ... 45

\* These accessories may not be supplied with the product.

### Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.

### Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.














- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

### Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

### Steam-assisted cooking table

Dish	Accessory to use	Operating mode	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Time to add water (min.) **	Cooking time (approx. in min.)	Weight (approx. food weight, in grams)
Bread	Standard tray*		3	200	100	after preheating	35 ... 45	820
Chicken with vegetables	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 190	200	25	60 ... 70	2000
Rib steak	Standard tray*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Baked potato	Standard tray*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Lamb shank	Standard tray*		3	170	250+250***	after preheating	110 ... 120	1900
Steak with vegetables	Standard tray*		3	170	250+250***	after preheating	90 ... 100	1000
Salmon with vegetables	Standard tray*		3	180	150	after preheating	25 ... 35	500
Coconut cookies	Standard tray*		3	170	150	after preheating	25 ... 35	500
Leavened bun	Standard tray*		3	180	150	after preheating	25 ... 35	500
Chicken dumplings	Standard tray*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Baked vegetable casserole	Standard tray*		3	200	400	15	65 ... 75	1500
Macaroni cheese	Standard tray*		3	200	200	after preheating	25 ... 35	1500
Chicken drumsticks	Standard tray*		3	200	250	after preheating	25 ... 35	800

\* These accessories may not be supplied with the product.  
\*\*It indicates the time elapsed after preheating  
\*\*\*When half of the cooking process is done, add another 250 ml of water.

## How to operate the grill



### WARNING

Close oven door during grilling.  
Hot surfaces may cause burns!

### Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
2. Then, select the desired grilling temperature.
3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it and the right most 3-lined heating animation will flash. When the internal oven temperature reaches the target value animation will

stop and the "C" symbol is displayed steadily next to the set temperature value.

### Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

## Cooking times table for grilling

### Grilling with electric grill

Food	Accessory to use	Rack position	Recommended temperature (°C)**	Cooking time (approx. in min.)
Fish	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min. #
Sliced chicken	Wire grill	4...5	250/max	25...35 min.
Lamb chops	Wire grill	4...5	250/max	20...25 min.
Roast beef	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Veal chops	Wire grill	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast bread*	Wire grill	4	250/max	1...3 min.

# depending on thickness  
\*Preheat for 5 minutes  
\*\*If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the maximum temperature.

Meals in this cooking table are prepared according to EN 60350-1 to make it easier for control institutes to test the product

Food	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Toast bread	Wire grill	4	250/max	1...3 min.
Meatballs (beef) - 12 pieces	Wire grill	4	250/max	25...35 min.

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.  
It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

## 6 Maintenance and care

### General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.



#### DANGER:

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!



#### DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.



Permanent limescale might form on the oven base depending on the frequency of steam-assisted cooking/easy steam cleaning and the hardness of the water used.

### Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.



If your product is equipped with buttons/knobs do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel.

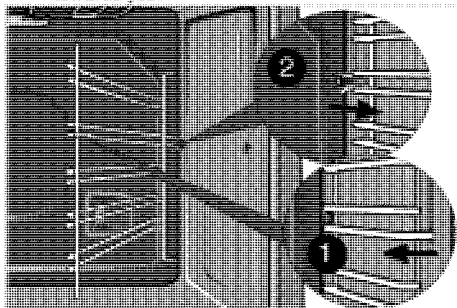
Control panel may get damaged!

### Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

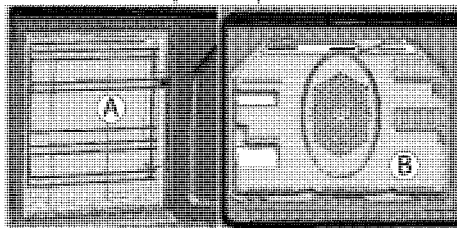
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



### Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

The inner side walls (A) and/or the rear wall (B) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light matte colour and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Thanks to their perforated structure, catalytic surfaces absorb grease and once the surface is filled with grease, they start to shine. In this case, it is recommended to replace the parts.

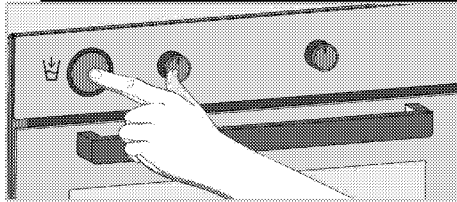


## Easy Steam Cleaning

It ensures easy cleaning because the dirt (having waited not for too long) is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Press the water tank found on the control panel of your oven to remove the tank. Fill 200 ml water in the tank.

**i** Do not use distilled or filtered water. Use bottled water only. Do not add solutions that are inflammable, contain alcohol or solid particles into the water tank.



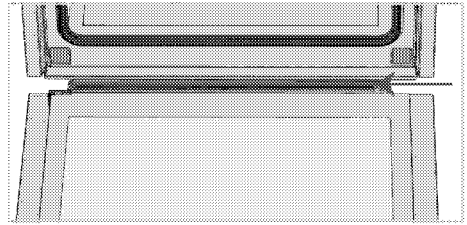
3. Slowly fit the tank in place and push until it reaches the 2nd level. Water will start to fill into the pool on the base of the oven.

**i** There are two levels on the housing of the water tank. In the 1st level, the water tank fits into place and does not supply water to the oven. In the 2nd level, the water tank fits in place to supply water to the oven.

4. Set the oven to easy steam cleaning mode and run it at 100°C for 25 minutes.
5. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.
6. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

**i** In the easy steam cleaning function, the water in the oven base is expected to evaporate and condense on the inside and door of the oven so that the light dirt on the oven is softened. Condensation on the oven door might cause dripping when opening the door. Wipe the condensation the moment you open the door.

7. After condensation in the oven, there might be water or moisture in the pool channel under the oven. After use, clean this pool channel with a damp cloth and then dry it to prevent limescale.



## Pyrolytic self-cleaning



### DANGER:

Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self cleaning step and keep children away from it. Keep at least 30 minutes before removing the remnants.

The oven is equipped with pyrolytic self-cleaning. The oven is heated to approx. 430-480 °C and existing dirt is burned to ashes. A strong smoke development may arise. Provide for good ventilation. The pyrolysis should be used after approx. every 10th oven usage.

1. Remove all accessories from the oven. In models with side rack; do not forget to take out the side racks.

If your product is equipped with a pyro proof accessory (Resilient against self-cleaning at high temperatures), you do not need to remove these accessories from the oven.


2. Before the cleaning cycle, remove dirt from exterior surfaces and oven interior with a damp cloth.



Do not clean the door gasket.

Fiberglass gasket is highly sensitive and can get damaged easily.

In case of a damage on the oven door gasket, replace with the new one from the authorised service.

3. "Pyrolysis"  Select the pyrolytic function (self-cleaning).



P2:00 will flash on the display.

4. Set the temperature knob to the highest "max" (maximum) temperature.
5. Once the pyrolysis function starts, P2:00 will light up constantly and start to count down.
6. Economical pyrolysis function is shorter than regular pyrolysis. You can use the economical pyrolysis function in your lightly soiled oven.

**i** Enabling the economical pyrolysis function: If Eco mode is enabled in the Settings, Economical pyrolysis will already be enabled. **P1:30** will appear on the display. If Eco function is not enabled in the Settings, you can select **⋮** function and then enable it with **⊕/⊖** keys.

**i** Pyrolytic self-cleaning will not start if the temperature knob is not set to maximum value.

7. The self-cleaning time appears in the display. This duration can not be adjusted.  
The end of self cleaning cycle can be adjusted.

8. Oven door cannot be opened and lock symbol  appears on the time display during self cleaning. It remains locked for a while after the pyrolysis function ends. Do not force the door lock with handle until lock symbol  disappears.

9. After a clean cycle, remove soil deposits with vinegar water.

10. The oven will give an audio warning with the completion of the cleaning process and End is displayed on the screen.

11. After End is displayed end the process by setting the function and temperature buttons to 0 (OFF) position.

**i** After "End" disappear if you haven't set the function and temperature buttons to 0 (OFF) position pyrolysis function starts working again.

**i** Once the pyrolysis function is complete, the door lock will be active until the oven cools down to a suitable temperature. If you want to cook something during this process, "Hot" will be displayed and cooking will not be allowed.

### Clean oven door

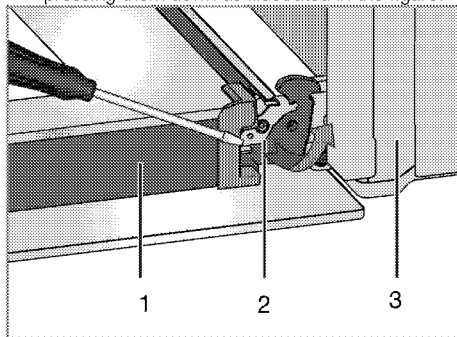
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.

**i** Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

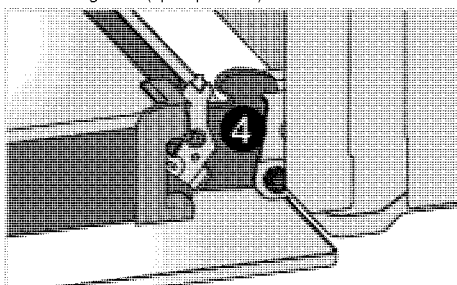
### Removing the oven door

1. Open the front door (1).

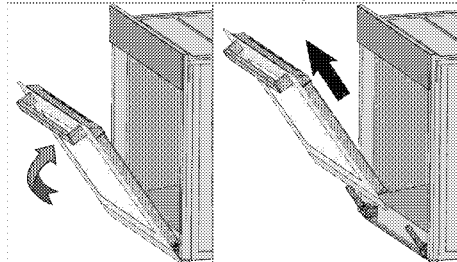
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



- 1 Door
- 2 Hinge lock(closed position)
- 3 Oven
- 4 Hinge lock(open position)



3. Move the front door to half-way.



4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.

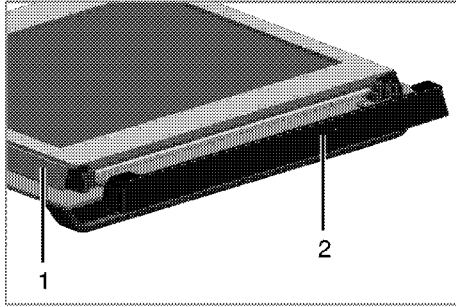
**i** Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

## Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

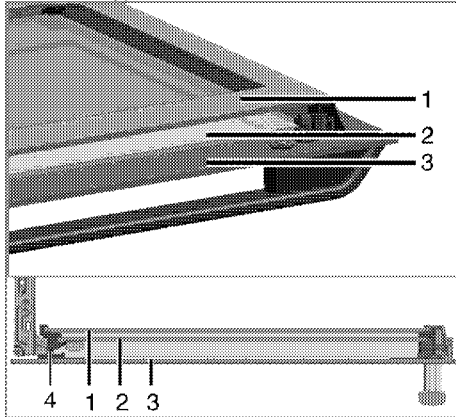
The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.

Open the oven door.



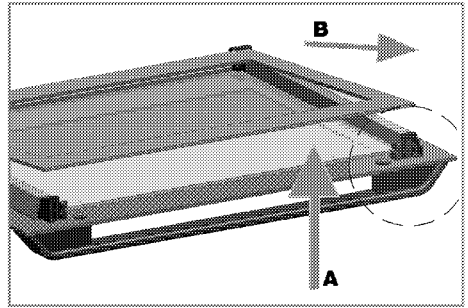
- 1 Frame
- 2 Plastic part

Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



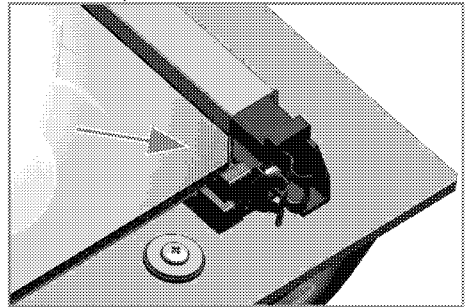
- 1 Innermost glass panel
- 2 Inner glass panel
- 3 Outer glass panel
- 4 Plastic glass panel slot-Lower

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**. Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.

It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.

Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".



## Replacing the oven lamp



### DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.

Hot surfaces may cause burns!



The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See *Technical specifications, page 12* for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



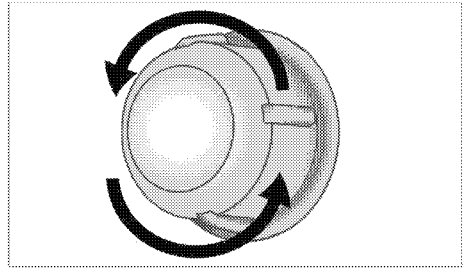
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



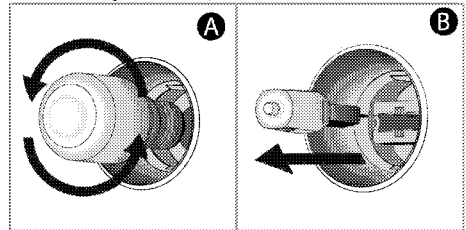
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

### If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

## 7 Troubleshooting

### **Oven emits steam when it is in use.**

- It is normal that steam escapes during operation. >>> *This is not a fault.*

### **Product emits metal noises while heating and cooling.**

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

### **Product does not operate.**

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*

### **Oven light does not work.**

- Oven lamp is defective. >>> *Replace oven lamp.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **Oven does not heat.**

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> *Adjust the time.*  
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

### **(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.**

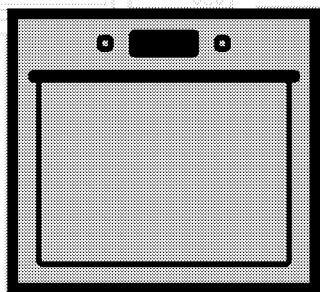
- A previous power outage has occurred. >>> *Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.*



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

# Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkownika



PL

**beko**

## Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

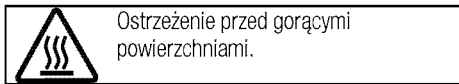
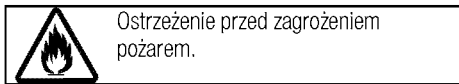
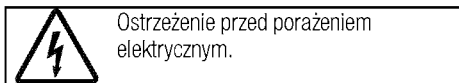
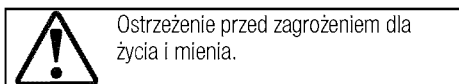
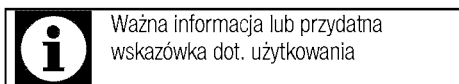
Drogi Kliencie,

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

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

### Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



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



**Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, [www.beko.pl](http://www.beko.pl)**

## **1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia**

### **dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska**

Ogólne zasady bezpieczeństwa .....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	6
Zamierzone przeznaczenie.....	9
Bezpieczeństwo dzieci.....	9
Stare urządzenia.....	10
Porzucanie się materiałów opakowaniowych.....	10

## **2 Informacje ogólne**

Opis urządzenia .....	11
Zawartość opakowania.....	12
Dane techniczne.....	13

## **3 Instalacja**

Przed zainstalowaniem.....	14
Instalacja i przyłączenie .....	16
Przyszły transport.....	17

## **4 Przygotowanie**

Jak oszczędzać energię.....	19
Pierwszy raz .....	19
Ustawianie czasu .....	19
Pierwsze czyszczenie .....	19
Podgrzewanie wstępne.....	19

## **5 Jak obsługiwać piekarnik**

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu .....	21
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	21
Korzystanie z funkcji pary.....	22
Tryby pracy.....	23
Korzystanie z zegara piekarnika.....	24
Tabela czasów pieczenia .....	26
Jak obsługiwać grill .....	30
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	30

## **6 Czyszczenie i konserwacja**

Informacje ogólne.....	31
Czyszczenie panelu sterowania .....	31
Czyszczenie piekarnika .....	31
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.....	33
Wycinanie szyby w drzwiczkach.....	33
Wymiana lampki w piekarniku.....	35

## **7 Rozwiązywanie problemów**

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

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

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### **Ogólne zasady bezpieczeństwa**

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

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

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

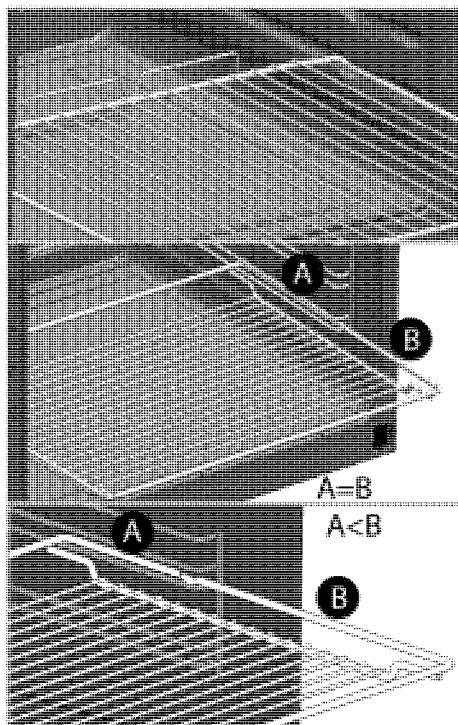
serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

- To urządzenie można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego urządzenia zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć urządzenia rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi dłońmi. Nie wolno wyciągać wtyczki ciągnąc za przewód, należy ją wyciągnij chwytając za nią samą.
- Urządzenie to trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenie należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia urządzenianagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

## Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)  
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach  
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszac na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę

i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika. Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy się upewnić, że wyjęto przewód zasilający z gniazdka lub wyłączono bezpiecznik, tak aby uniknąć potencjalnego porażenia prądem elektrycznym.
- Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika. patrz *Zawartość opakowania, strona 12*.
- Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej

30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.

- Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej, niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.

Dotyczy układu parowego:

- Podczas gotowania na parze para może się wydostać na zewnątrz, jeśli drzwi urządzenia zostaną otwarte. Może to spowodować zagrożenie poparzeniem. Przy otwieraniu drzwi piekarnika należy zachować ostrożność.
- Wilgoć pozostała w piekarniku po gotowaniu na parze może powodować korozję. Po gotowaniu należy poczekać aż wewnątrz piekarnika wyschnie. Nie wolno przez dłuższy czas przechowywać wilgotnej żywności w piekarniku.
- Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.
- Podczas gotowania na parze nie wolno używać przyborów ani naczyń, które mogą zardzewieć.

- Nie wolno suszyć zbiornika na wodę w piekarniku.
- Po każdym gotowaniu na parze należy wylać pozostałą wodę ze zbiornika na wodę i wyczyścić go. Użycie wody pozostałej w zbiorniku na wodę w następnym cyklu gotowania może spowodować problemy natury higienicznej.
- Zbiornika na wodę nie wolno myć w zmywarce. Należy go wytrzeć czystą, wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć suchą ściereczką.
- Zbiornik na wodę należy wysuszyć po użyciu i przechowywać w suchym miejscu.
- W razie osadzenia się kamienia w zbiorniku na wodę należy dodać 200 cm sześciennych wody i jedną łyżeczkę kwasu cytrynowego do zbiornika, po czym odczekać godzinę. Następnie należy spłukać zbiornik dużą ilością wody i osuszyć. Zaleca się wykonywanie tych czynności po użyciu zbiornika 4–5 razy.
- Nie należy zdrapywać kamienia, który może się osadzać na dnie piekarnika. W innym wypadku dolna płyta piekarnika zostanie uszkodzona.
- Do czyszczenia podstawy piekarnika nie używać środków

czyszczących zawierających kwas lub chlorek.

- Aby usunąć kamień, który może się osadzać na dnie piekarnika, po każdym 2–3 użyciach na podgrzany spód wylać 250 cm sześciennych białego octu (upewnić się, że kwasowość octu nie przekracza 6%) i poczekać. Po 30 minutach oczyścić ten obszar za pomocą miękkiej i mokrej ściereczki.
- Kamień może osadzać się w podstawie piekarnika w zależności od częstotliwości korzystania z funkcji gotowania na parze / czyszczenia parowego oraz twardości używanej wody.
- W trakcie gotowania na parze zaleca się dodać wodę w ilości określonej w tabeli gotowania.
- W razie usuwania lub montowania zbiornika na wodę należy zwrócić uwagę, aby nie rozlać jej na powierzchnię piekarnika lub na innych niepożądanych powierzchniach.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

### **Zamierzone przeznaczenie**

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- **UWAGA:** Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenia, pieczenia i grillowania potraw.

### **Bezpieczeństwo dzieci**

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć

się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

### **Stare urządzenia**

**Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie**

**odpadów:**



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

### **Zgodność z dyrektywą RoHS:**

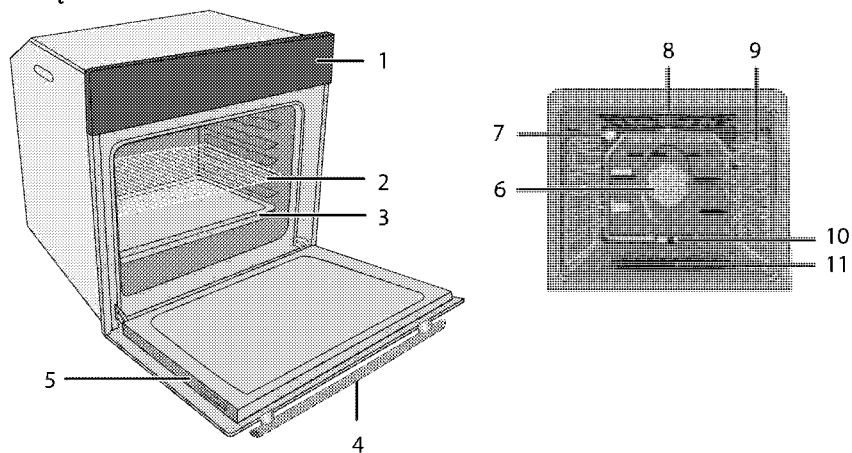
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

### **Pozbywanie się materiałów opakowaniowych**

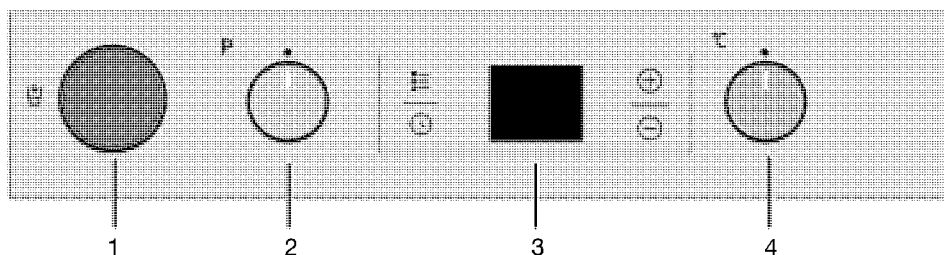
- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać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

## 2 Informacje ogólne

### Opis urządzenia



- |   |                                       |    |                        |
|---|---------------------------------------|----|------------------------|
| 1 | Panel sterowania                      | 7  | Lampka                 |
| 2 | Półka druciana                        | 8  | Górny element grzewczy |
| 3 | Tacka                                 | 9  | Pozycje półki          |
| 4 | Uchwyt                                | 10 | Rurka spustowa wody    |
| 5 | Drzwiczki                             | 11 | Zasobnik wody          |
| 6 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |    |                        |



- |   |                         |
|---|-------------------------|
| 1 | Pojemnik na wodę        |
| 2 | Pokrętko wyboru funkcji |
| 3 | Czasomierz cyfrowy      |
| 4 | Pokrętko termostatu     |

## Zawartość opakowania

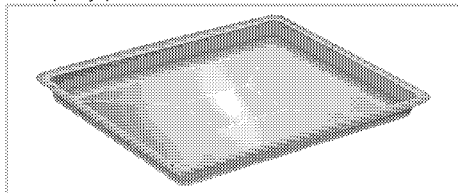


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

### 1. Instrukcja użytkowania

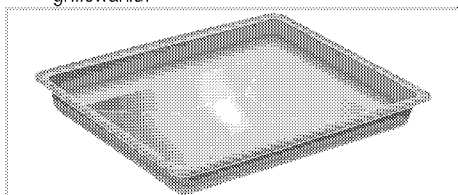
### 2. Standardowa tacka

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



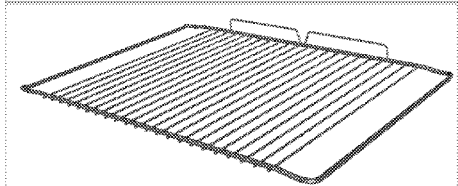
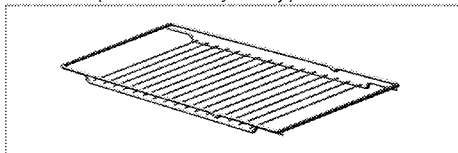
### 3. Foremka głęboka

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



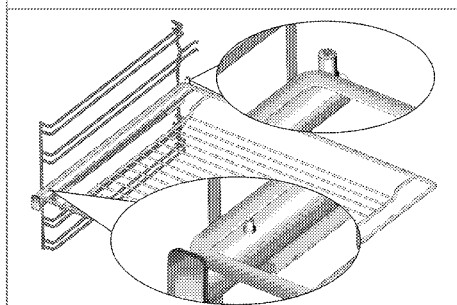
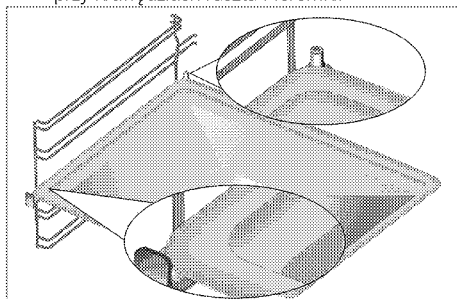
### 4. Ruszt druciany

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



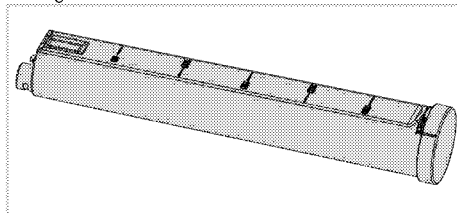
### 5. Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

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



### 6. Pojemnik na wodę

Jest to pojemnik, w którym znajduje się woda, która ma zostać wykorzystana podczas procesu gotowania.





## Dane techniczne


Napięcie/częstotliwość	220-240 V~; 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2.5 kW
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	<b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2.2 kW

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

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

\*\* Patrz: *Instalacja, strona 14.*

 Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.
 Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.

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

### 3 Instalacja

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



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



#### ZAGROŻENIE:

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



#### ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.  
Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

#### Przed zainstalowaniem

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

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszycy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.
- Piekarnik należy przenosić, trzymając za wycięcia do noszenia po obu stronach.
- Przed montażem produktu należy wyjąć z jego wnętrza wszystkie materiały i dokumenty.
- Meble kuchenne muszą mieć wymiary zgodne z poniższym rysunkiem. Aby zapewnić odpowiednią wentylację, z tyłu mebli kuchennych należy wyciąć otwór o wymiarach podanych na poniższym rysunku.

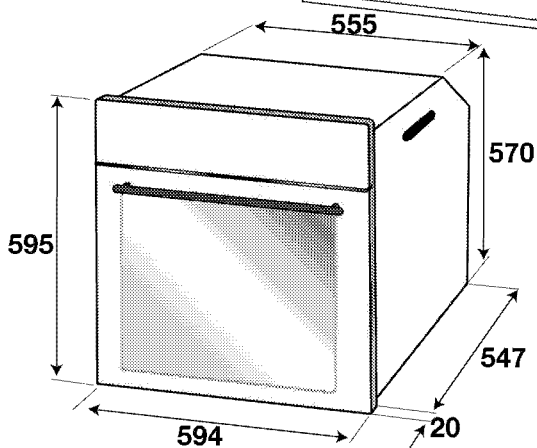
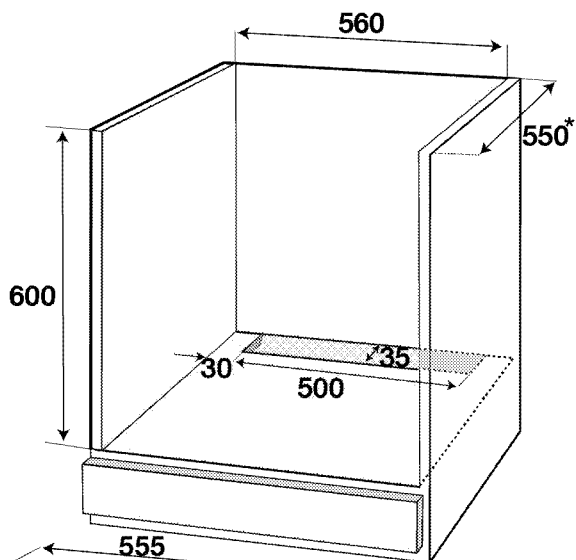
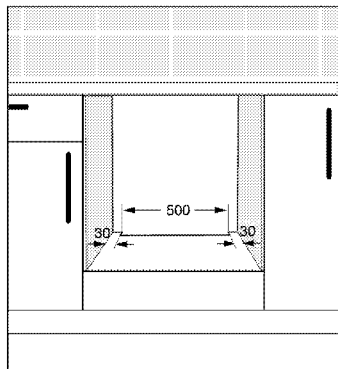
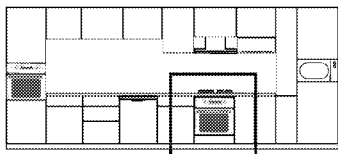


Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.

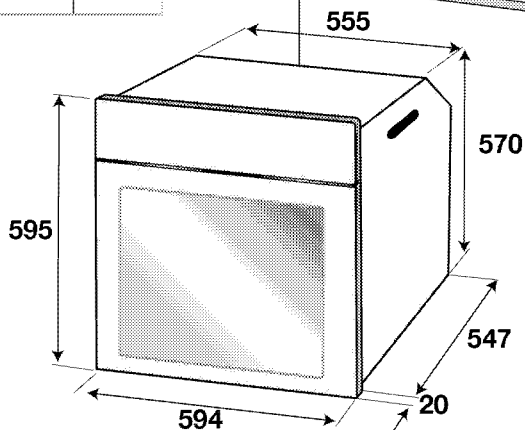
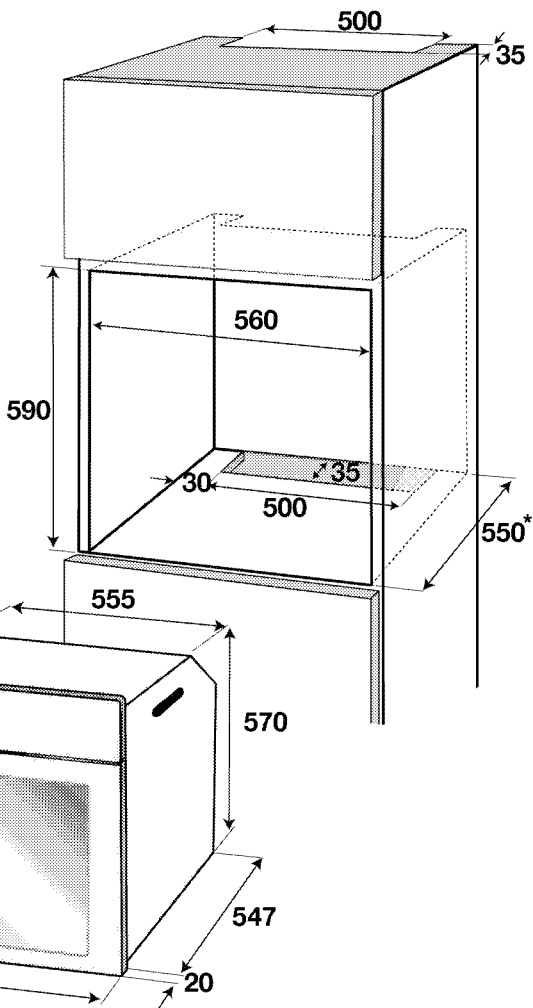
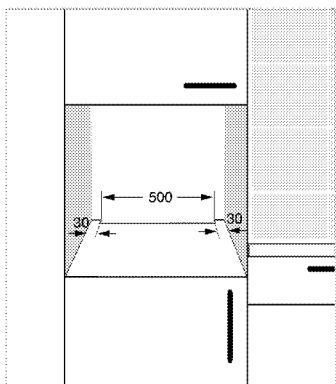
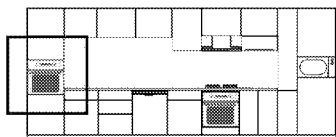


Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.





\* min.



\* min.

## Instalacja i przyłączenie

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

### Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody

wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



### ZAGROŻENIE:

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

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

**ZAGROŻENIE:**

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

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

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

**ZAGROŻENIE:**

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

Grozi to porażeniem elektrycznym!



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

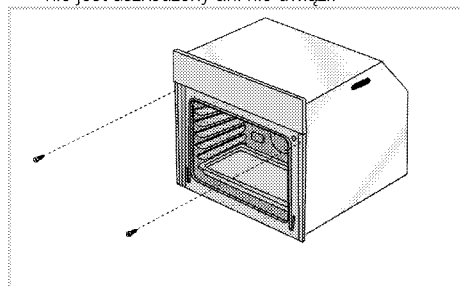


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla urządzenia gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

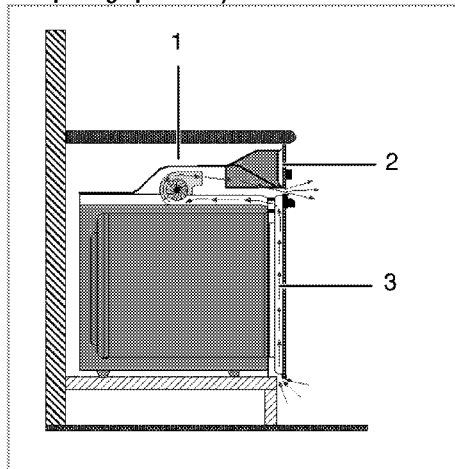
Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda.

**Instalowanie wyrobu**

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku. Po montażu należy się upewnić, że śruby są wystarczająco dokręcone, a piekarnik się nie rusza. Piekarnik zamontowany niezgodnie z instrukcjami lub zamocowany niedostatecznie dokręconymi śrubami może się przewrócić podczas użytkowania.

**Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może on nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).**

- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

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



Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

**Ostateczne sprawdzenie**

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

**Przysły transport**

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na urządzenie i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj urządzenie w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druczany i tackę z wnętrza urządzenia włóż do

jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek.  
Drzwiczki urządzenia zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.

- Nie podnoś urządzenia za drzwiczki ani za klamkę.



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



Sprawdzaj, czy urządzenie nie uległo w transporcie widocznym uszkodzeniom.

## 4 Przygotowanie

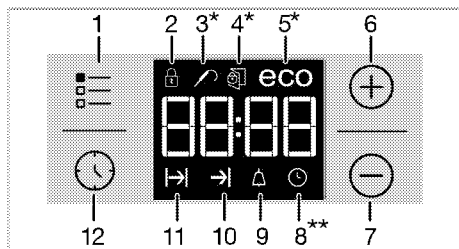
### Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkownikowi urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

### Pierwszy raz


#### Ustawianie czasu




- 1 Klawisz regulacji
- 2 Symbol blokady dostępu dzieci
- 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa
- 4 Symbol zamknięcia drzwi
- 5 Symbol pieczenia ekonomicznego
- 6 Klawisz plus
- 7 Klawisz minus
- 8 Symbol zegara
- 9 Symbol alarmu
- 10 Symbol końca gotowania
- 11 Symbol czasu gotowania
- 12 Klawisz programu


\* (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

\*\* Położenie na wyświetlaczu może się różnić w zależności od modelu produktu.


 Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski  $\oplus/\ominus$  w celu nastawienia godziny, o której piekarnik zostanie włączony po raz pierwszy. Dotknij symbolu  $\odot$  w celu potwierdzenia ustawienia.

 Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać począwszy od godziny **12:00** i wyświetli się symbol  $\odot$ . Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

 W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo.


#### Pierwsze czyszczenie

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

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

#### Podgrzewanie wstępne

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

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

#### Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statycznie)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 21.*

5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 21*

### **Piekarnik z grillem**

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 30*.

4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 30*



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

## 5 Jak obsługiwać piekarnik

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



#### OSTRZEŻENIE

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



#### ZAGROŻENIE:

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

#### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

#### Wskazówki do pieczenia mięsa

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

#### Wskazówki do grillowania

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

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

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń tę półkę drucianą lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na półce drucianej, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Wsuwana foremka do pieczenia musi mieć rozmiar zakrywający cały obszar grillowania. Foremka może nie być dostarczana z produktem. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu, wlej do niego trochę wody.

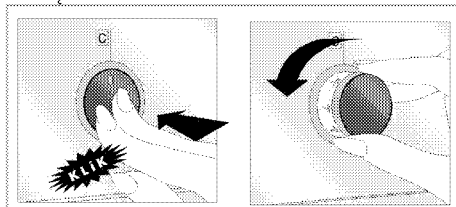


Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tusta żywność może się zapalić.

### Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

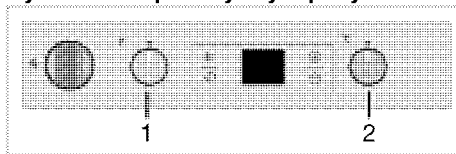
Piekcyk ten wyposażony jest w "wyskakujące" pokrętki, które po naciśnięciu wysuwają się.

1. Aby wysunąć pokrętko wciśnij je, a potem obróć w żądane nastawienie.



2. Po zakończeniu procesu gotowania należy wsunąć pokrętko do wewnątrz.

### Wybieranie temperatury i trybu pracy



- 1 Pokrętko wyboru funkcji
  - 2 Pokrętko termostatu
1. Nastaw pokrętko Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.

2. Nastaw pokrętkę Temperature na wybraną temperaturę.

» Piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury i utrzymuje ją, a 3-liniowa animacja najdalej po prawej stronie będzie migać. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga wartość docelową, animacja zatrzyma się, a obok ustawionej temperatury na stałe zapali się symbol "C".

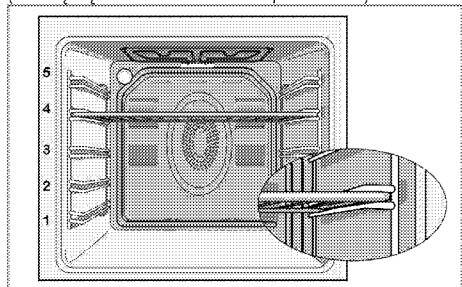
### Wyłączenie piekarnika elektrycznego

Przekręć pokrętkę funkcji i temperatury w górne pozycje „off” („wyl.).

### Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

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

(Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)



### Korzystanie z funkcji pary

Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję gotowania na parze. W trakcie gotowania woda znajdująca się w podstawie piekarnika dzięki podgrzewaniu będzie parowała, a powstała w ten sposób para zapewni lepsze efekty gotowania. Para sprawia, że powierzchnia ciast jest jaśniejsza, skórka bardziej chrupka, a same ciasta są lepiej wyrośnięte. Ponadto wspomaganie parowe zmniejsza utratę wilgoci w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i smaczniejsze.



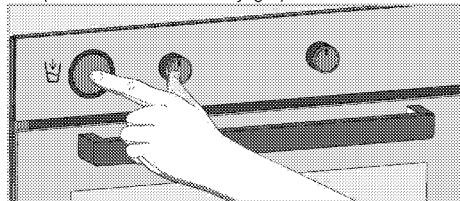
Gotowanie na parze może być realizowane jedynie po uruchomieniu funkcji gotowania na parze opisanej w instrukcji użytkownika.



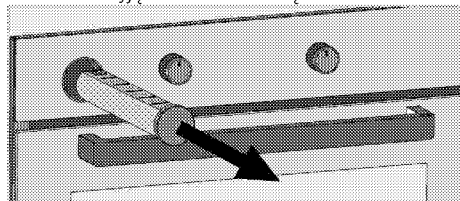
Pojemność zbiornika na wodę wynosi 300 ml. W trakcie gotowania do zbiornika nie należy dodawać więcej niż 300 ml wody.

### W przypadku gotowania na parze:

1. Zapoznać się z tabelą gotowania na parze, aby ustawić funkcję, temperaturę oraz czas odpowiedni dla danej potrawy i rozpocząć proces gotowania. W przypadku potraw, które nie zostały ujęte w tabeli, można określić ilość wody, temperaturę, funkcję gotowania oraz czas.
2. Umieścić posiłek na zalecanej półce piekarnika.
3. Kiedy zgodnie z tabelą gotowania przyjdzie czas na dodanie wody, nacisnąć zbiornik na wodę na panelu sterowania swojego piekarnika.



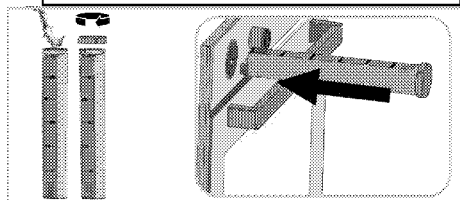
4. Powoli wyjąć zbiornik na wodę.



5. Otworzyć pokrywę zbiornika na wodę i wypełnić go wodą w ilości określonej w tabeli gotowania.



Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody roztworów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



6. Zamknąć pokrywę zbiornika na wodę i umieścić go ponownie na swoim miejscu. W trakcie umieszczania zbiornika zatrzymać się, kiedy osiągnie on 1. poziom. Jeśli zbiornik zostanie wciśnięty dalej, osiągnie 2. poziom i zacznie dostarczać wodę.





W przypadku zbiornika na wodę możemy wyróżnić 2 poziomy. Przy 1. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że nie dostarcza wody do piekarnika. Przy 2. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że dostarcza wodę do piekarnika.

7. Aby dostarczyć wodę, należy kontynuować wciskanie zbiornika aż do poziomu 2.  
» Woda w zbiorniku zacznie powoli parować z podstawy piekarnika, zapewniając parę, która pomaga w przygotowaniu jedzenia.
8. Na koniec procesu gotowania należy ustawić przyciski funkcji oraz temperatury w pozycji wył. i wyłączyć piekarnik.



Po każdym cyklu gotowania na parze należy sprawdzić, czy w podstawie piekarnika znajduje się woda. Jeśli tak, po schłodzeniu piekarnika należy użyć suchej ściereczki, aby wytrzeć wodę. W innym przypadku woda pozostawiona w podstawie piekarnika może być przyczyną osadzania się kamienia.

### Tryby pracy

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

### Lampka w piekarniku



Piekarnik nie jest nagrzewany. Tylko pali się lampka w piekarniku. Może działać też będzie wentylator zewnętrzny zapobiegając przegrzaniu się komór.

### Grzałki górna i dolna



Grzałki górna i dolna działają. Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekanek w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

### Grzałka dolna



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



Funkcja tej trzeba także używać do łatwego czyszczenia parą.

### Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Działają grzałki górna i dolna plus wentylator (w ścianie tylnej). Wentylator szybko równomiernie rozprowadza gorące powietrze po całym piekarniku. Piecz w jednej tylko blasze.

### Termoobieg



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

### Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



Aby oszczędzić energię el. można użyć tej funkcji zamiast pieczenia, które wykonałoby się stosując termoobieg w temperaturze z zakresu 160-220°C. Ale nieco przedłuży się czas gotowania. Czasy trwania pieczenia w odniesieniu do tej funkcji przedstawiono w tabeli **Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan**.

### Funkcja "3D"



Działają grzałki górna i dolna i nagrzewanie z termoobiegiem (w ścianie tylnej). Potrawy pieką się równomiernie i szybko rumienią. Piecz w jednej tylko blasze. Ta funkcja musi być używana również do gotowania na parze.

## Full grill



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

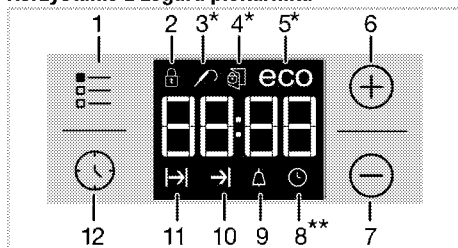
- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

## Piroliza



Służy do somocyszczenia piekarnika w wysokiej temperaturze. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

## Korzystanie z zegara piekarnika



- 1 Klawisz regulacji
  - 2 Symbol blokady dostępu dzieci
  - 3 Symbol sondy do pieczenia mięsa
  - 4 Symbol zamknięcia drzwi
  - 5 Symbol pieczenia ekonomicznego
  - 6 Klawisz plus
  - 7 Klawisz minus
  - 8 Symbol zegara
  - 9 Symbol alarmu
  - 10 Symbol końca gotowania
  - 11 Symbol czasu gotowania
  - 12 Klawisz programu
- \* (Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

\*\* Położenie na wyświetlaczu może się różnić w zależności od modelu produktu.



Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut.

W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.



Przy ustawianiu każdej wartości na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole. Trzeba odczekać chwilę, aż ustawienia zaczną działać.



Jeśli nie nastawi się żadnych ustawień pieczenia, nie można ustawić godziny.



Jeśli na początku pieczenia ustawiono czas jego trwania, wyświetli się czas pozostały.

## Tabela funkcji:

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



Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Tabela funkcji	Zakres temperatur (°C)
Grzałki górna i dolna	40-280
Grzanie dolne/górne z termoobieganiem	40-280
Termoobieg	40-280
Funkcja „3D”	40-280
Full grill	40-280
Nagrzewanie z termoobieganiem Eco Fan	160-220
Nagrzewanie dolne	40-220

## Pieczenie o nastawionej godzinie:

Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.

1. Wybierz funkcję do pieczenia.
2. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
3. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami / .

» Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .

4. Wstaw naczynie do piekarnika i pokrętełtem temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie .



» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem.


## Ustawianie zakończenia pieczenia na późniejszą godzinę:



Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić późniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

Ten skorygowany czas trwania powinien być dłuższy niż 1 minuta.




1. Wybierz funkcję do pieczenia.

- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
- Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami  $\oplus / \ominus$ .

» Po ustawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol .

4. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.


- Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami  $\oplus / \ominus$ .

» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawiają się symbole  oraz . Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol .

- Wstaw naczynie do piekarnika i pokręćm temperatury nastaw temperaturę. Rozpocznie się pieczenie.



» **Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.**

- Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.
- » Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem.
- Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się "End", a czasomierz wydaje dźwiękowy sygnał ostrzegawczy.
  - Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się nastawiona godzina.

 Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętkę temperatury i pokrętkę funkcji w pozycję "0" (wyl.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na koniec sygnału ostrzegawczego.



### Wyłączenie blokady dostępu dzieci

Aby upewnić się, że produkt nie zostanie użyty bez twojej wiedzy, możesz skorzystać z funkcji blokady dostępu dzieci.


- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF”.



- Naciśnij  $\oplus$ , aby włączyć blokadę dostępu dzieci.

» Po włączeniu blokady dostępu dzieci na wyświetlaczu pojawi się „On”, a symbol  będzie świecił się nadal. Jeżeli przycisk funkcji znajduje się w pozycji 0, na wyświetlaczu pojawi się . Jeżeli

przycisk funkcji jest obrócony, na wyświetlaczu pojawi się „STOP”. Urządzenie nie piecze.

 Przy włączonej blokadzie dostępu dzieci nie można używać klawiszy zegara cyfrowego i urządzenie nie piecze. W razie przerwy w zasilaniu blokada dostępu dzieci nie zostaje anulowana.

### Wyłączanie blokady dostępu dzieci

- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Na wyświetlaczu pojawi się „On”.



- Wyłącz blokadę dostępu dzieci, dotykając  $\ominus$ .


» Po wyłączeniu blokady dostępu dzieci wyświetli się „OFF”.

### Ustawianie alarmu czasowego


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


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


- Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .

 Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

- Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  $\oplus / \ominus$ .

 Przyciski funkcyjne dźwięku alarmu, godziny dnia, jasności wyświetlacza i temperatury powinny być ustawione na 0 (OFF) (WYL.).

» Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.



- Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.


### Wyłączanie alarmu

- Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.



» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

### Anulowanie alarmu

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



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

## Zmiana dźwięku alarmu

1. Dotykaj  aż wyświetli się "b-1", "b-2" lub "b-3".
2. Ustaw głośność alarmu przyciskami  $\oplus$  /  $\ominus$ .
3. Potwierdź przyciskiem  lub nastawiony czas zostanie wkrótce aktywowany.


## Zmiana bieżącej godziny

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Godzinę nastawia się przyciskami  $\oplus$  /  $\ominus$ .
3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

## Ustawianie jasności ekranu


(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

1. Dotykaj  aż na wyświetlaczu pojawi się d-01, d-02 lub d-03 jako miara jasności wyświetlacza.
  2. Nastaw jasność przyciskami  $\oplus$  /  $\ominus$ .
- » Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.


## Tryb oszczędny

W trybie ekonomicznym można oszczędzać energię przy pieczeniu przez czas ustawiony w piekarniku. W trybie tym pieczenie kończy się przy utrzymaniu temperatury wewnątrz piekarnika przez wyłączenie grzałek przed końcem pieczenia.

## Nastawienie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
- » Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [Wył].
2. Załącz tryb ekonomiczny dotykając przycisku  $\oplus$ .
- » Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się "On", a symbol eco pali się nadal.

## Wyłączanie trybu ekonomicznego.

1. Dotykaj symbolu , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol **eco**.
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał].
2. Tryb ekonomiczny wyłącza się dotknięciem przycisku  $\ominus$ .
- » Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się "Off" [Wył.].



W celu oszczędzania energii lampka piekarnika nie zapali się w trybie ekonomicznej wentylacji (jeżeli jest).

## Tabela czasów pieczenia














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

## Pieczenie ciast i mięs



Pierwsza półka w piekarniku to półka **dolna**.

Potrawa	Liczba blach	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	180	25 ... 30
Ciasto w foremce	Jedna blacha	Formy do ciast na ruszt druciany**		2	180	40 ... 50
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1- Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biskoptywe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1- Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4- Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremce do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Foremka do ciasta*		3	180	25 ... 30
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	180	30 ... 40














	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 5-Standardowa tacka*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ciasto zdobne	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	25 ... 35
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Ciasto na zaczynie	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200	35 ... 45
Lazania	Jedna blacha	Szklana/metalowa forma prostokątna na ruszt drucziany**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	200 ... 220	15 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	70 ... 90
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	25 min. 250/max, następnie 190	60 ... 80
Pieczone kuroczęta (1,8- 2 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 180 ... 190	60 ... 80
Indyk (5.5 kg)	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		1	25 min. 250/max, następnie 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	200	20 ... 30

Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.  
\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.  
\*\* Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.

### Tabela gotowania do sprawdzania posiłków

Posiłki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Liczba blach	Akcesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Bułka masłana	Jedna blacha	Standardowa		3	140	20 ... 30

		tacka*				
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	140	20 ... 30
	2 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Standardowa tacka*		3	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Foremka do ciasta* 3-Standardowa tacka*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 blachy	1-Standardowa tacka* 3-Foremka do ciasta* 5-Foremka głęboka*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Ciasto biskoptowe	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		3	160	25 ... 35
	Jedna blacha	Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany**		2	150	30 ... 40
	2 blachy	1-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na ruszt druciany** 4-Okrągła tortownica o średnicy 26 cm na foremkę do ciasta**		1 - 4	150	35 ... 45
Placek z jabłkami	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	180	50 ... 60
	Jedna blacha	Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla**		2	170	50 ... 60
	2 blachy	1-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na ruszt grilla** 4-Okrągła czarna metalowa forma do pieczenia o średnicy 20 cm na blachę do pieczenia**		1 - 4	170	50 ... 60
<p>Sugeruje się, aby wstępne nagrzewanie stosować przy wszystkich potrawach.  * Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.  ** Te akcesoria nie są dostarczane z produktem. Są to akcesoria dostępne komercyjnie.</p>						

## Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan



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



Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie Nagrzewanie wentylatorowe Eco Fan. Jeżeli drzwi nie są otwarte, wewnętrzna temperatura jest optymalizowana w celu zapewnienia oszczędności energii i może się różnić od wskazań na wyświetlaczu.

Potrawa	Liczba blach	Aksesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Ciastka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	160	35 ... 45
Ciasteczka	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	180	25 ... 35
Ciasto	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	45 ... 55
Ciasto zдобne	Jedna blacha	Standardowa tacka*	3	200	35 ... 45

\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

### Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.

- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górką ciasta.









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

### Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

### Tabela gotowania na parze

Potrawa	Aksesoria do zastosowania	Symbole menu ustawień	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Ilość wody do wykorzystania (ml)	Czas dodania wody (min.) **	Czas pieczenia (ok., w min.)	Masa (szacunkowa masa potrawy w gramach)
Chleb	Standardowa tacka*		3	200	100	po wstępnym podgrzaniu	35 ... 45	820
Kurczak z warzywami	Standardowa tacka*		2	15 min. 250/max, następnie 190	200		60 ... 70	2000
Antrykot	Standardowa tacka*		3	160	250		65 ... 75	1000
Pieczone ziemniaki	Standardowa tacka*		3	190	250		45 ... 55	500
Podudzie jagnięce	Standardowa tacka*		3	170	250+250***	po wstępnym podgrzaniu	110 ... 120	1900
Stek z warzywami	Standardowa tacka*		3	170	250+250***	po wstępnym podgrzaniu	90 ... 100	1000
Łosoś z warzywami	Standardowa tacka*		3	160	150	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500

Ciałka kokosowe	Standardowa tacka*		3	170	150	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Buleczka drożdżowa	Standardowa tacka*		3	180	150	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	500
Pierogi z kurczakiem	Standardowa tacka*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Zapiekanka warzywna	Standardowa tacka*		3	200	400	15	65 ... 75	1500
Makaron z serem	Standardowa tacka*		3	200	200	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	1500
Udka kurczące	Standardowa tacka*		3	200	250	po wstępnym podgrzaniu	25 ... 35	800

\* Te akcesoria mogą nie być dostarczane z produktem.

\*\*Wskazuje na czas po wstępnym podgrzaniu

\*\*\*Po ukończeniu połowy procesu gotowania należy dodać następne 250 ml wody.

## Jak obsługiwać grill



### OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

### Załączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.  
» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją, a 3-liniowa animacja najdalej po prawej stronie będzie migać. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika osiąga wartość docelową, animacja

### Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Zalecana temperatura (°C)**	Czas grillowania
Ryby	Ruszt druciany	4...5	250/max	20...25 min. #
Sznyce z kurczaka	Ruszt druciany	4...5	250/max	25...35 min.
Kotlety jaginiące	Ruszt druciany	4...5	250/max	20...25 min.
Pieczeń wołowa	Ruszt druciany	4...5	250/max	25...30 min. #
Kotlety cielejące	Ruszt druciany	4...5	250/max	25...30 min. #
Opiekanie chleba *	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.

# zależnie od grubości

\*Nagrzewać przez 5 minut

\*\*Jeśli Twój produkt nie oferuje możliwości regulowania temperatury grilla, będzie on działał przy maksymalnej temperaturze.

Pośliki w tej tabeli gotowania są przygotowane według EN 60350-1, aby ułatwić instytucjom kontrolnym sprawdzanie produktu

Potrawa	Akcesoria do zastosowania	Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
Pieczywo tostowe	Ruszt druciany	4	250/max	1...3 min.
Klopsiki (wołowina) - 12 kawałki	Ruszt druciany	4	250/max	25...35 min.

Obrócić potrawę po upływie 2/3 całkowitego czasu grillowania.

Zaleca się, aby wszystkie potrawy poddawać wstępnemu ogrzewaniu przez ok. 5 minut przed opiekaniem.

zatrzyma się, a obok nastawionej temperatury na stałe zapali się symbol "C".

### Wyłączanie grilla

1. Obróć pokrętko Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wyl.").



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

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



## 6 Czyszczenie i konserwacja

### Informacje ogólne

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



#### ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz urządzenie od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



#### ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenie odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

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



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



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



Kamień może osadzać się w podstawie piekarnika w zależności od częstotliwości korzystania z funkcji gotowania na parze / czyszczenia parowego oraz twardości używanej wody.

### Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokrętła czyszczy się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



Jeśli na produkcie znajdują się przyciski/pokrętła, nie należy ich zdejmować do czyszczenia panelu sterowania.

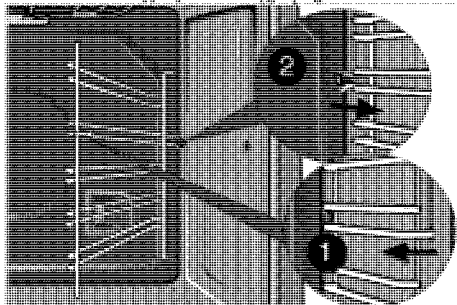
Możesz uszkodzić panel sterowania!

### Czyszczenie piekarnika

#### Aby oczyścić ścianę boczną (Różni się zależnie od modelu piekarnika.)

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

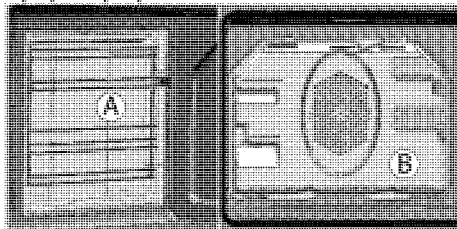
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



#### Ściany katalityczne

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzne ściany boczne (A) i/lub ściana tylna (B) urządzenia mogą być pokryte emalią katalityczną. Ściany katalityczne mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Dzięki perforowanej strukturze powierzchnie katalityczne wchłaniają smar, a po napełnieniu powierzchni smarem zaczynają świecić. W takim przypadku zaleca się wymianę części.



#### Łatwe czyszczenie parowe

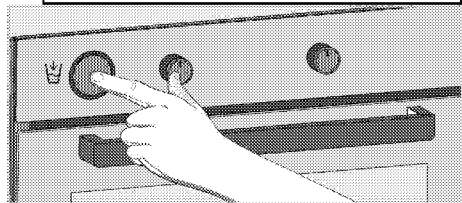
Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie był osadzony zbyt długo) mięknie pod wpływem

wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria.
2. Naciśnąć zbiornik na wodę na panelu sterowania piekarnika, aby go usunąć. Wlać 200 ml wody do zbiornika.



Nie używać wody destylowanej ani filtrowanej. Stosować wyłącznie wodę butelkowaną. Nie dodawać do zbiornika wody rozтворów, które są palne, zawierają alkohol lub cząstki stałe.



3. Powoli umieścić zbiornik na miejscu i wciskać go, aż osiągnie 2. poziom. Woda zacznie wypełniać zasobnik w podstawie piekarnika.



W przypadku zbiornika na wodę możemy wyróżnić 2 poziomy. Przy 1. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że nie dostarcza wody do piekarnika. Przy 2. poziomie zbiornik jest umieszczony w taki sposób, że dostarcza wodę do piekarnika.

4. Ustawić piekarnik na tryb łatwego czyszczenia parowego i uruchomić przy temperaturze 100°C na 25 min.
5. Otworzyć drzwi i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzeć wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
6. Uporczywie zabrudzenia zczyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z płynem do naczyń, a następnie wyciera się suchą ściereczką.



W przypadku funkcji prostego czyszczenia parowego woda w podstawie piekarnika będzie parować i kondensować się we wnętrzu i na drzwiach piekarnika, dzięki czemu brud w piekarniku będzie zmiękczyć. Skroplona para w piekarniku może kapać po otwarciu drzwi. Wytrzeć skroploną parę po otwarciu drzwi.

7. Po skropleniu w piecu, w kanale zasobnika pod piekarnikiem może znajdować się woda lub wilgoć. Po użyciu należy oczyścić kanał zasobnika wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć go, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.

## Samoczyszczenie się pyrolityczne



### ZAGROŻENIE:

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

Piekarnik ten wyposażony jest w pyrolityczne samoczyszczenie się. Piekarnik rozgrzewa się do ok. 430-480 °C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnić dobre wentrowanie. Pyrolizę taką należy stosować po każdym ok. 10 razach użycia kucharki.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. W modelach ze stelażem bocznym nie zapomnij wyjąć bocznych stelaży.


Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pyrolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika.

2. Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika.



Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach.




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

3. "Pyrolysis"  Wybierz funkcję pirolityczną (samoczyszczenie)

Na wyświetlaczu będzie migać **P2:00**.

4. Ustaw pokrętko temperatury na najwyższą (**maksymalną – „max”**) temperaturę.
5. Po rozpoczęciu funkcji pirolizy **P2:00** zacznie świecić ciągle i rozpocznie się odliczanie wstecz.
6. Funkcja pirolizy ekonomicznej jest krótsza niż zwykła piroliza. W przypadku lekko zabrudzonych piekarników można skorzystać z funkcji ekonomicznej pirolizy.



Włączanie funkcji ekonomicznej pirolizy: Jeżeli w ustawieniach włączony jest tryb Eco, ekonomiczna piroliza jest już włączona. Na wyświetlaczu pojawi się **P1:30**. Jeżeli w ustawieniach nie jest włączona funkcja Eco, można wybrać funkcję  i włączyć ją za pomocą klawiszy  .




Samoczyszczenie pirolityczne nie rozpocznie się, jeżeli pokrętko temperatury nie zostanie ustawione na wartość maksymalną.

7. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Tego czasu trwania nie można nastawiać.

Koniec cyklu samooczyszczenia można nastawiać.

8. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać

drzwiczek piekarnika,  a na wyświetlaczu czasu pojawia się symbol blokady. Drzwiczki pozostają zamknięte przez chwilę po zakończeniu działania funkcji pirolizy. Nie próbujcie otwierać

drzwiczek siłą,  dopóki nie zniknie symbol blokady.

9. Po zakończeniu cyklu czyszczenia należy usunąć osady wodą z octem.  
10. Na koniec procesu czyszczenia odezwie się sygnał ostrzegawczy, a na ekranie wyświetli się End (Koniec).  
11. Po wyświetleniu End (Koniec) zakończ ten proces poprzez ustawienie przycisków funkcji i temperatury na 0 (OFF) (WYŁ.).



Gdy "End" (Koniec) zniknie, a przycisków funkcji i temperatury nie ustawiono na 0 (OFF), funkcja pirolizy zacznie działać ponownie.



Po zakończeniu funkcji pirolizy blokada drzwi będzie aktywna, dopóki piekarnik nie schłodzi się do odpowiedniej temperatury. Jeżeli chcesz coś upiec podczas tego procesu, zostanie wyświetlony symbol „Hot” i pieczenie nie będzie dozwolone.

### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

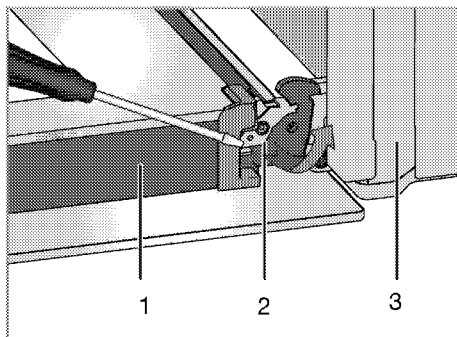
Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



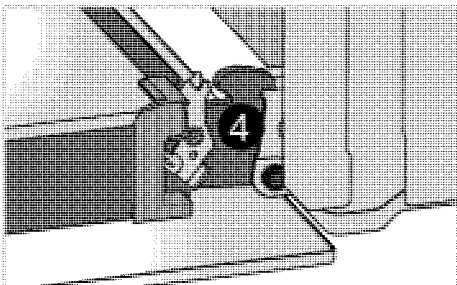
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

### Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

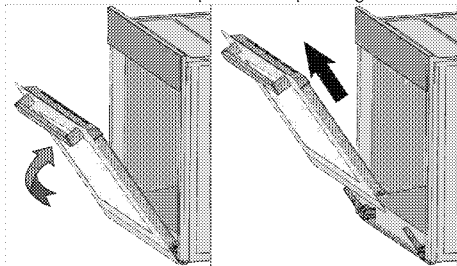
- Otwórz drzwiczki przednie (1).
- Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- Drzwiczki
- Blokada zawiasu (pozycja zamknięta)
- Piekarnik
- Blokada zawiasu (otwarta pozycja)



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.



4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



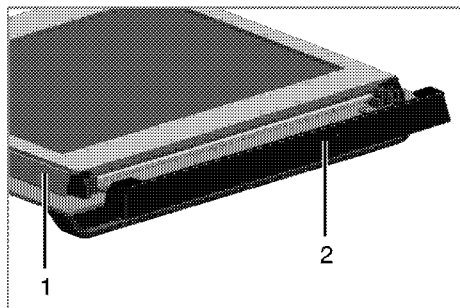
Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

### Wymywanie szyby w drzwiczkach

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

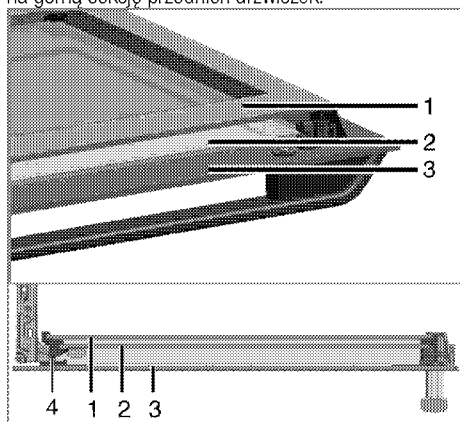
Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



- 1 Rama
- 2 Część plastikowa

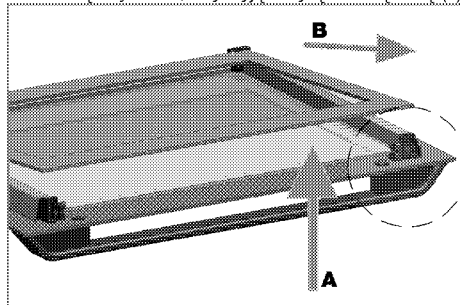
Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



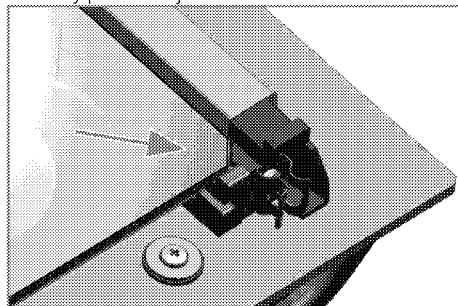
- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba wewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku **A** i wyciągnij ją w kierunku **B**.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2). Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazywanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1). Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie.

## Wymiana lampki w piekarniku



### ZAGROŻENIE:

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

Można się poparzyć od gorących powierzchni!



Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 13*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



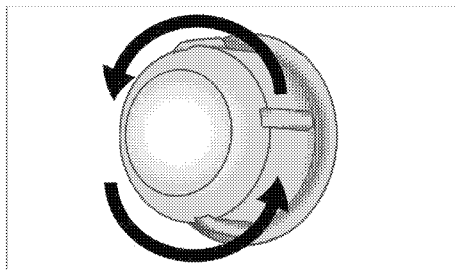
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.



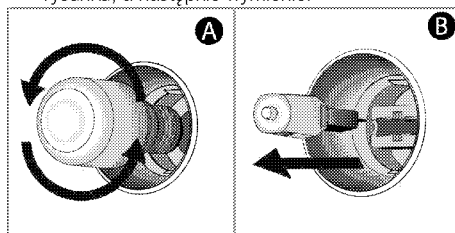
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

### Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

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



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.

## 7 Rozwiązywanie problemów

### W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

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

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

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

### Produkt nie działa.

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

### Nie świeci lampka w piekarniku.

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

### Pieczyk nie grzeje.

- Urządzenie może nie być ustawiony na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury. >>> *Ustawić urządzenie na pewne funkcje gotowania i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie ustawiono programatora >>> *Nastaw zegar.* (W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

### (W modelach z programatorem czasowym) Wyświetlacz zegara miga lub pali się symbol zegara.

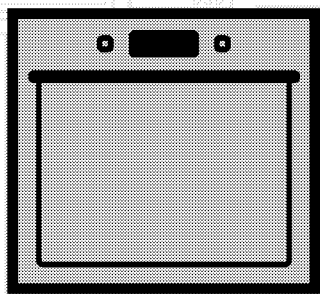
- Poprzednio nastąpił zanik zasilania. >>> *Nastaw zegar/ Wyłącz urządzenie i ponownie załącz go.*



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

# Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

**beko**

**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

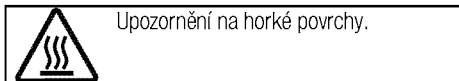
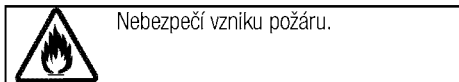
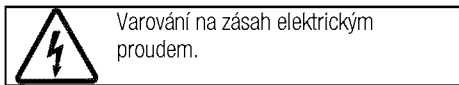
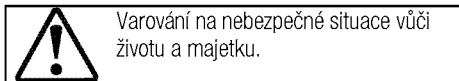
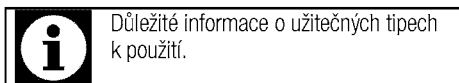
Vážený zákazníku,

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:



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



<b>1</b>	<b>Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí</b>	<b>4</b>
	Obecná bezpečnost.....	4
	Elektrická bezpečnost.....	4
	Bezpečnost produktu.....	5
	Určené použití.....	8
	Bezpečnost dětí.....	8
	Likvidace starého výrobku.....	9
	Likvidace obalových materiálů.....	9
<b>2</b>	<b>Obecné informace</b>	<b>10</b>
	Přehled.....	10
	Obsah balení.....	11
	Technické parametry.....	12
<b>3</b>	<b>Montáž</b>	<b>13</b>
	Před montáží.....	13
	Instalace a připojení.....	15
	Likvidace starého výrobku.....	16
<b>4</b>	<b>Příprava</b>	<b>17</b>
	Typy pro úsporu energie.....	17
	Úvodní použití.....	17
	Nastavení času.....	17
	První čištění produktu.....	17
	Výchozí ohřev.....	17
<b>5</b>	<b>Obsluha trouby</b>	<b>19</b>
	Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	19
	Používání elektrické trouby.....	19
	Použití funkce páry.....	20
	Provozní režimy.....	21
	Používání hodin trouby.....	22
	Tabulka časů vaření.....	24
	Ovládání grilu.....	28
	Tabulka časů pečení pro grilování.....	28
<b>6</b>	<b>Údržba a péče</b>	<b>29</b>
	Obecné informace.....	29
	Čištění ovládacího panelu.....	29
	Čištění trouby.....	29
	Odstranění dvířka trouby.....	31
	Odstranění vnitřního skla dvířek.....	31
	Výměna vnitřní žárovky.....	32
<b>7</b>	<b>Odstraňování potíží</b>	<b>34</b>

## **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, senzorickými 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**

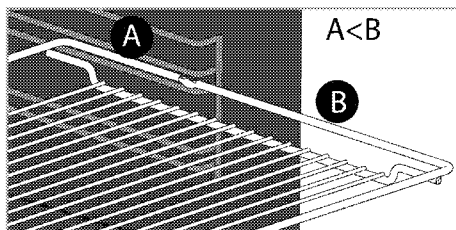
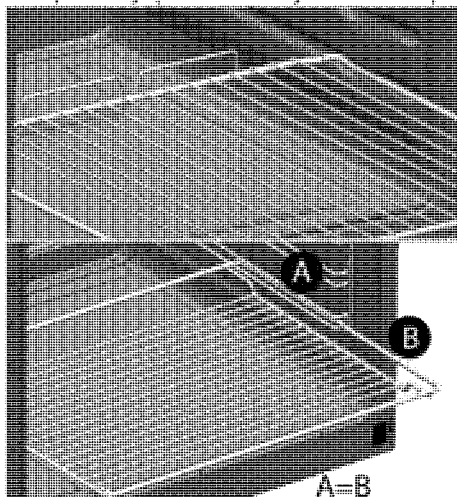
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud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

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

### **Bezpečnost produktu**

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- 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 přihrádce  
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrm (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšete na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut,

abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- 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.

Pokud jde o parní systém:

- Pokud otevřete dvířka spotřebiče, při vaření v páře může dojít k úniku páry. Hrozí nebezpečí popálení. Při otevírání dvířek buďte opatrní.
- Vlhkost zůstávající v troubě po vaření párou může vést ke vzniku

koroze. Po vaření nechte vnitřek trouby uschnout. Mokrý potraviny neuchovávejte v troubě dlouho.

- Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.
- Při vaření párou nepoužívejte kuchyňské pomůcky, které by mohly zrezivět.
- Nádržku na vodu nikdy nesaňte v troubě.
- Po každém vaření párou vypusťte z nádržky na vodu zbývající vodu a nádržku vyčistěte. Z hygienických důvodů není vhodné k dalšímu vaření opět použít vodu, která zbyla v nádržce na vodu.
- Nádržku na vodu nikdy nemyjte v myčce nádobí. Otřete ji čistým a vlhkým hadříkem a následně ji osušte suchým hadříkem.
- Po použití musí být nádržka na vodu vysušena a uložena tímto způsobem.
- Pokud je v nádržce na vodu vodní kámen, přidejte do nádržky 200 ml vody a 1 čajovou lžičku kyseliny citronové a počkejte jednu hodinu. Poté opláchněte dostatečným množstvím vody a osušte. Doporučuje se to po každém 4. nebo 5. použití.

- Neškrábejte vodní kámen, který se může vytvořit na dně trouby. V opačném případě dojde k poškození spodní desky produktu.
- K čištění dna trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlorid.
- Pro odstranění vodního kamene, který se může vytvořit na dně trouby, nalijte po každých 2 – 3 použitích 250 ml bílého octa (ujistěte se, že obsah kyseliny v octě nepřesahuje 6 %) na zahřáté dno trouby a počkejte. Po 30 minutách očistěte tuto oblast měkkým a vlhkým hadříkem.
- Na dně trouby se může vytvořit stálý vodní kámen v závislosti na frekvenci vaření s párou/snadného parního čištění a tvrdosti použité vody.
- Během vaření pomocí páry se doporučuje přidat vodu v množství uvedeném v tabulce vaření.
- Při demontáži nebo instalaci nádržky na vodu dávejte pozor, abyste vodu nevylili na povrch trouby nebo na jiné nežádoucí povrchy.

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 nedovoďte 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:

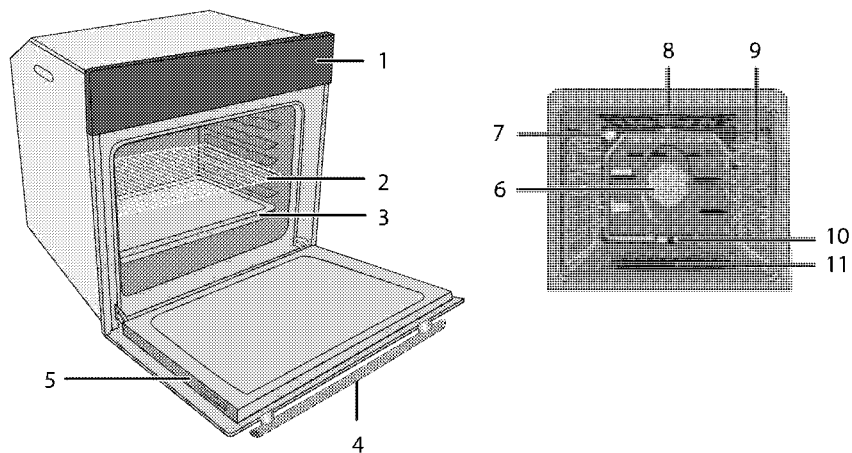
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrníci zakázané.

#### Likvidace obalových materiálů

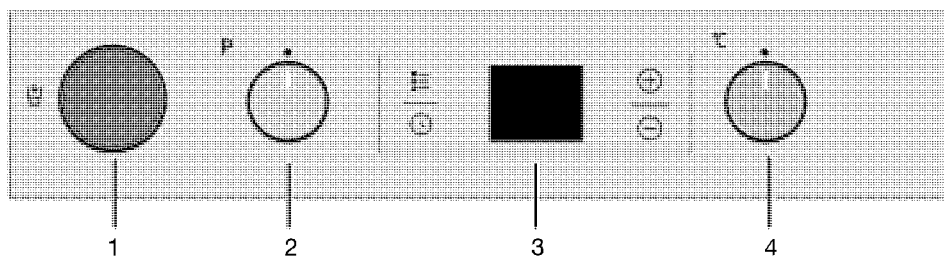
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

## 2 Obecné informace

### Přehled



- |   |  |    |                   |
|---|--|----|-------------------|
| 1 | Ovládací panel                         | 7  | Světlo            |
| 2 | Drátěná police                         | 8  | Horní topný prvek |
| 3 | Plech                                  | 9  | Polohy polic      |
| 4 | Madlo                                  | 10 | Odtoková trubka   |
| 5 | Dveře                                  | 11 | Nádržka na vodu   |
| 6 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |    |                   |



- |   |                   |
|---|-------------------|
| 1 | Nádržka na vodu   |
| 2 | Funkční spínač    |
| 3 | Digitální časovač |
| 4 | Spínač termostatu |



## Obsah balení

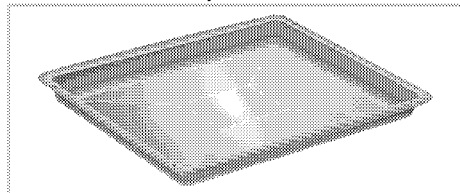


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. **Návod k použití**

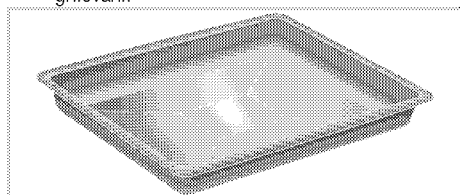
2. **Standardní plech**

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



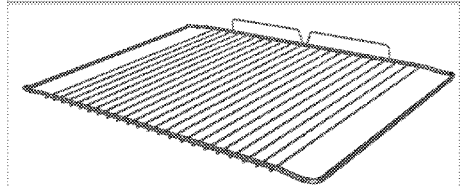
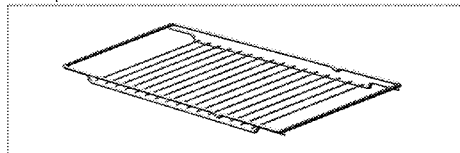
3. **Hluboký plech**

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



4. **Drátěná police**

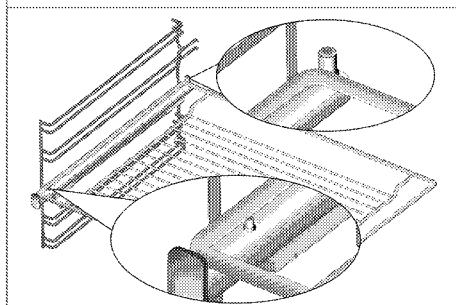
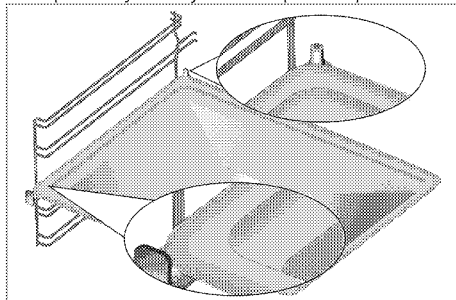
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

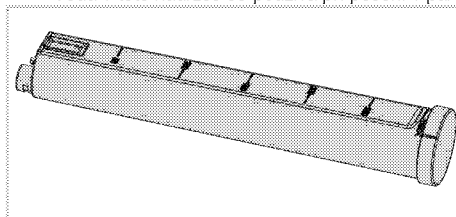
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

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



6. **Nádržka na vodu**

Voda v této nádrže se používá při pečení v páře.



## Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V~; 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.5 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.*



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



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



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

## 3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



### NEBEZPEČÍ:

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



### NEBEZPEČÍ:

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

### Před montáží

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

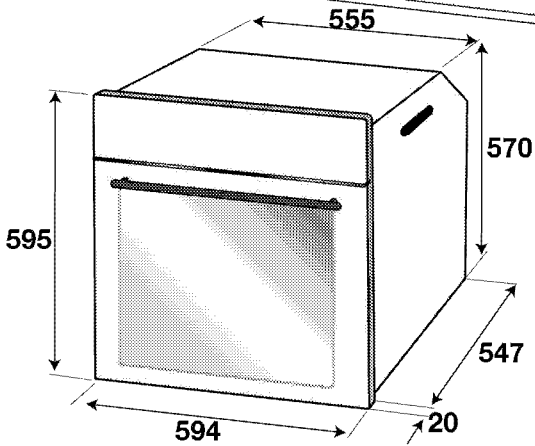
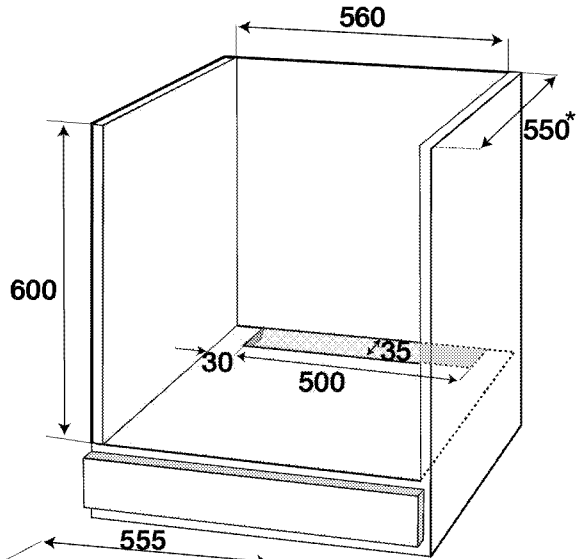
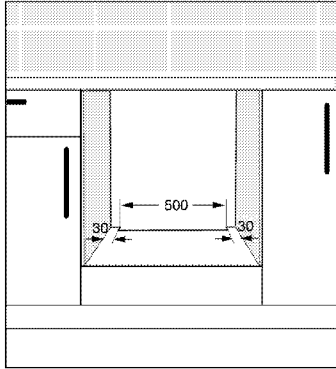
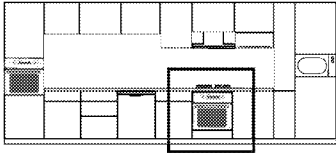
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační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



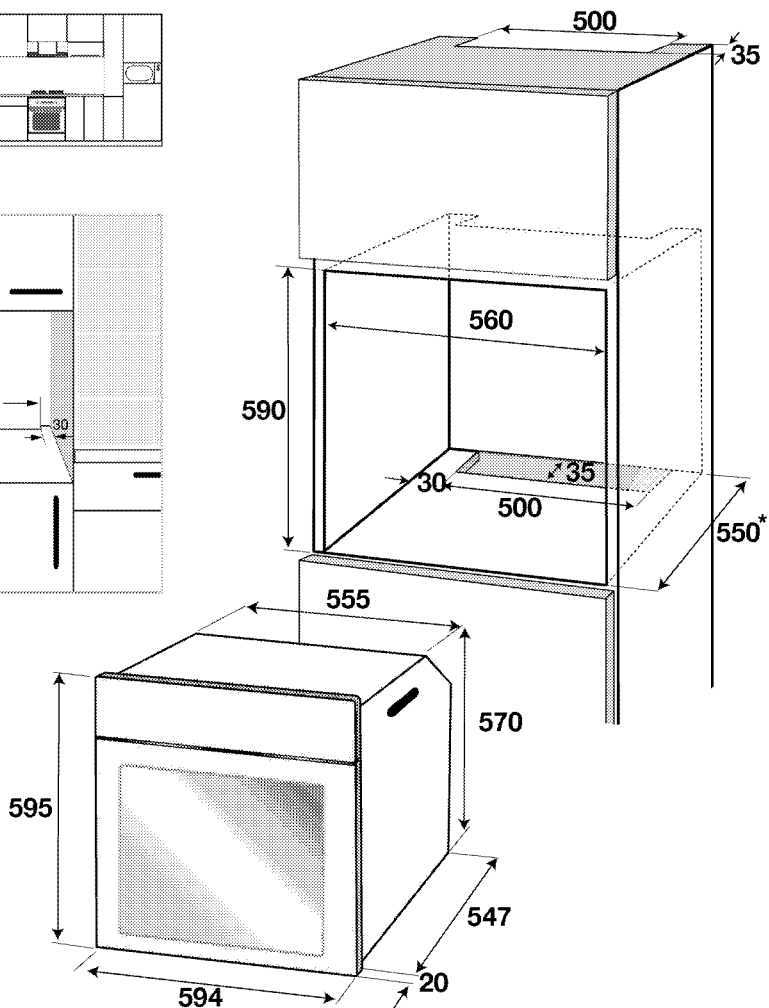
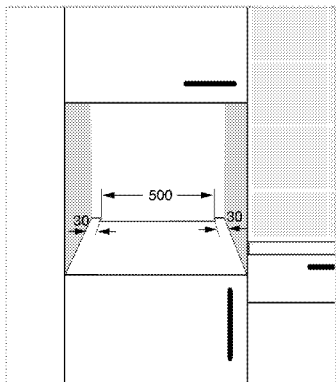
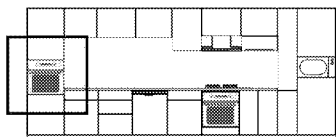
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



\* min.



\* min.

## Instalace a připojení

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

## Elektrické zapojení

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

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

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



### NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

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

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

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

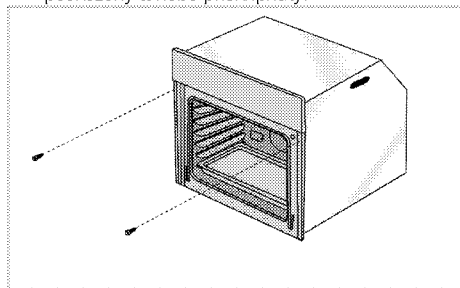
**i** Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku).

**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 zásuvky 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

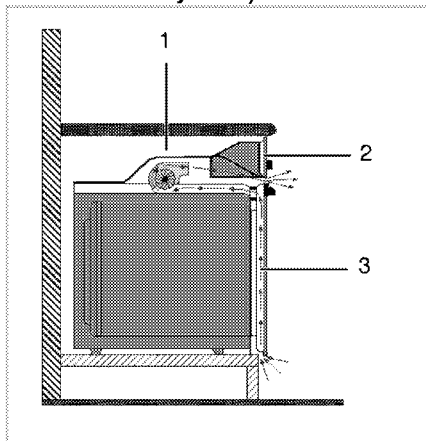
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



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 chladícím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



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

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 peklí 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 posouvajte jej ve svislé poloze.

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

## 4 Příprava

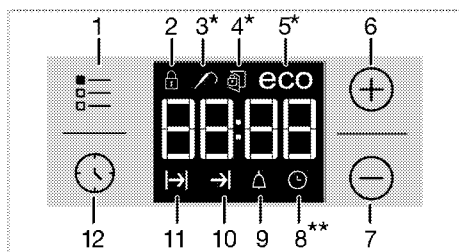
### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

### Úvodní použití

#### Nastavení času



- 1 Tlačítko nastavení
- 2 Symbol dětského zámku
- 3 Symbol sondy do masa
- 4 Symbol zámku dveří
- 5 Symbol režimu ekonomického pečení
- 6 Tlačítko plus
- 7 Tlačítko minus
- 8 Symbol hodin
- 9 Symbol Alarm
- 10 Symbol konce času pečení
- 11 Symbol doby pečení
- 12 Tlačítko programu

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

\*\* Jeho umístění na displeji se může lišit v závislosti na modelu výrobku.



Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

Stiskněte  $\oplus/\ominus$  tlačítko pro nastavení času, poté co jste poprvé zapojili troubu. Nastavení potvrďte stisknutím  $\odot$  symbolu.



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



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

#### První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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

#### Výchozí ohřev

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



#### VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký.

Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

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

#### Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny 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 19*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 19*

#### 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 28*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 28*



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



## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



#### VAROVÁNÍ!

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



#### NEBEZPEČÍ:

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

#### Tipy pro pečení

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

#### Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při 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 grílem 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 pečicího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

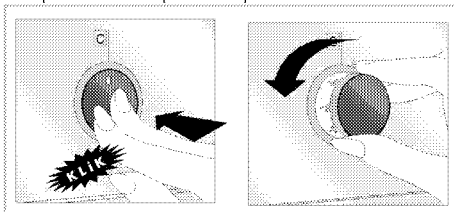


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grílu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grílu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

### Používání elektrické trouby

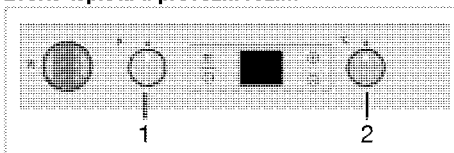
Vaše trouba je vybavena zasouvacími tlačítky, která vystoupí, když je stisknete.

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



2. Po dokončení vaření, stiskněte knoflík dovnitř.

#### Zvolte teplotu a provozní režim



1 Funkční spínač

2 Spínač termostatu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.

2. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.

» Trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu a poté se po pravé straně rozblíká animace ohřevu tvořená 3 řadami. Když vnitřní teplota trouby dosáhne cílové hodnoty, animace se ukončí a vedle nastavené hodnoty teploty se rozsvítí symbol "C".

»

## Vypněte elektrickou troubu

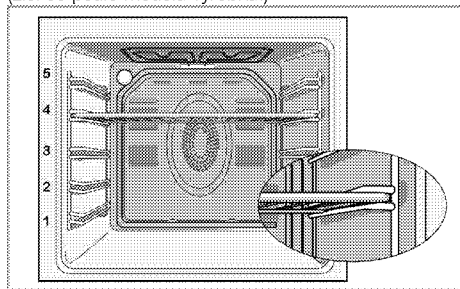
Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahore).

## 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 opřenu o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnajte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



## Použití funkce páry

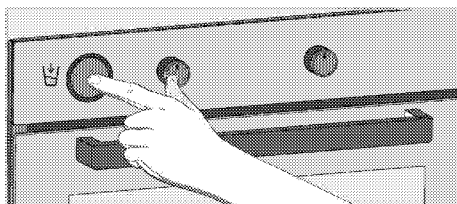
Vaše trouba je vybavena funkcí vaření pomocí páry. Během vaření je voda dodávána do spodní desky trouby, kde se odpařuje pomocí tepla, a vzniklá pára zajistí lepší výsledek vaření. Pára zajistí, že povrch moučniku či pečiva bude světlejší, kůrka křupavější a velikost větší. Navíc pára sníží ztráty vlhkosti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

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

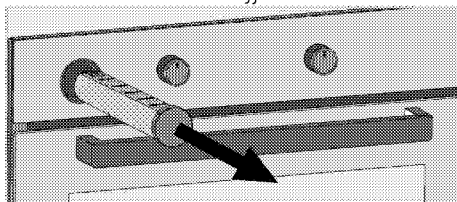
**i** Objem vodní nádržky je 300 ml. Při vaření nepřidávejte do nádržky na vodu více než 300 ml vody.

## Pro vaření pomocí páry:

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



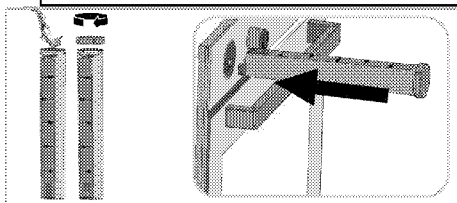
4. Pomalu vodní nádržku vyjměte.



5. Otevřete víko nádržky na vodu a napiňte ji vodou v množství uvedeném v tabulce vaření.



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



6. Zavřete víko nádržky na vodu a vložte ji zpět na své místo. Při vkládání vodní nádržky se zastavte, jakmile dosáhnete 1. úrovně. Pokud nádržku zatlačíte dále, dosáhne 2. úrovně a začne dodávat vodu.



Na krytu vodní nádržky jsou vyznačeny dvě úrovně. V 1. úrovni se nádržka na vodu nasadí na místo a nepřivádí do trouby vodu. V 2. úrovni se nádržka na vodu nasadí na místo a přivádí do trouby vodu.

7. Pokud chcete dodávat vodu, tlačte na vodní nádržku tak, aby dosáhla 2. úrovně.  
» Voda v nádržce na vodu se začne pomalu nalévat na dno trouby, aby poskytla při vaření páru.
8. Na konci procesu vaření otočte tlačítka funkce a teploty do polohy vypnuto a troubu vypněte.



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

### Provozní režimy

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

### Světlo v troubě



Trouba se nezahřívá. Svítí jen osvětlení trouby. Je možné, že se spustí i externí ventilátor, který předejde zahřívání prostorů.

### Horní a dolní ohřev



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

### Dolní ohřev



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



Tato funkce musí být použita rovněž pro snadné parní čištění.



### Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



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

### Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně).

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

### 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**".

### Funkce "3D"



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



Používejte vždy jen jeden plech.

Tato funkce musí být použita také pro vaření pomocí páry.

### Plný gril



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

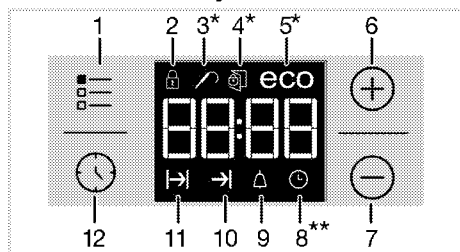
- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

### Pyrolýza







Slouží k automatickému vyčištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si popis v oddíle "Čištění a péče".

## Používání hodin trouby




- 1 Tlačítko nastavení
  - 2 Symbol dětského zámku
  - 3 Symbol sondy do masa
  - 4 Symbol zámku dveří
  - 5 Symbol režimu ekonomického pečení
  - 6 Tlačítko plus
  - 7 Tlačítko minus
  - 8 Symbol hodin
  - 9 Symbol Alarm
  - 10 Symbol konce času pečení
  - 11 Symbol doby pečení
  - 12 Tlačítko programu
- \* (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
- \*\* Jeho umístění na displeji se může lišit v závislosti na modelu výrobku.

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

### Tabulka funkcí.




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

	Funkce se liší podle modelu výrobku
--	-------------------------------------

Tabulka funkcí	Rozsah teplot (°C)
Horní a dolní ohřev	40-280
Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280
Ohřev s ventilátorem	40-280
Funkce "3D"	40-280
Plný gril	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	160-220
Dolní ohřev	40-220

### Pečení s určením doby pečení:









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

1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
3. Nastavte čas vaření pomocí kláves  $\oplus$  /  $\ominus$ .  
» » Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol .
4. Do trouby vložte nádoby a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.  
» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření.

### Nastavení konce doby vaření na pozdější čas:


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

Tato nastavená délka trvání musí být delší než 1 minuta.

1. Vyberte funkci vaření.
2. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
3. Čas vaření nastavte pomocí kláves  $\oplus$  /  $\ominus$ .  
» » Jakmile je čas vaření nastavený, na displeji se rozsvítí symbol .
4. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
5. Stiskněte klávesy  $\oplus$  /  $\ominus$  a nastavte konec času vaření.  
» Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol  a symbol . Jakmile vaření začne, symbol  zmizí.
6. Do trouby vložte nádoby a teplotu nastavte pomocí tlačítka nastavení teploty. Spustí se vaření.  
» **Časovač trouby vypočte čas spuštění odečtem času vaření od konce času, který jste nastavili.**  
Vybraný provozní režim se aktivuje, když nadejde čas spuštění vaření a trouba se rozežehje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.



» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření.

7. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí "End" a časovač vydá zvukové upozornění.
8. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu. Zvukové upozornění se vypne a zobrazí se hodnota přednastavené teploty.


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



### Zapnutí dětského zámku

Abyste zajistili, že se produkt nepoužívá mimo vaši kontrolu, můžete použít funkci dětského zámku.


1. Stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí „OFF“.



2. Stiskněte  pro aktivaci dětského zámku:

» Jakmile se dětský zámek aktivuje, na displeji se zobrazí „On“ a symbol  zůstane rozsvícen. Když je tlačítko funkce v pozici 0, na displeji se zobrazí .


Když je tlačítko funkce zapnuto, na displeji se zobrazí „STOP“. Výrobek nebude péct.

 Když je dětský zámek zapnut, tlačítka digitálních hodin nelze použít a výrobek nebude péct. Dětský zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

### Vypnutí dětského zámku

1. Stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí „On“.



2. Vypněte dětský zámek klepnutím na .


» „Off“ se zobrazí, jakmile se dětský zámek deaktivuje.



### Nastavení budíku


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


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


1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .

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

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




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


### Vypínání alarmu

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





» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

### Zrušení budíku:

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





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

### Změna tónu budíku

1. Stiskněte  dokud se nezobrazí "b-1" nebo "b-2" nebo "b-3".
2. Požadovaný tón alarmu nastavte klávesami  / .
3. Potvrďte pomocí  nebo se čas, který nastavíte, neaktivuje.




### Změna denní doby

Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:

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

### Nastavení jasu obrazovky

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



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

### Úsporný režim

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

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


### Nastavení úsporného režimu

1. Stiskněte symbol  dokud se na displeji nezobrazí symbol  úsporného režimu.

» Na displeji se zobrazí "OFF" .

2. Aktivujte úsporný režim stisknutím klávesy ⊕.
- » Jakmile se zámek aktivuje, na displeji se zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zůstane rozsvícený.

### Deaktivace úsporného režimu.

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



V ekonomickém režimu ventilátoru (pokud nějaký existuje) se osvětlení v troubě nezapne za účelem úspory energie.

### Tabulka časů vaření

































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

### Pečení a rožnění



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










Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	180	25 ... 30
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1-3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1-3-5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1-4	150	35 ... 45
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	180	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1-3	180	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1-3-5	180	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1-5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1-3-5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1-3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1-3-5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2-3	200	30 ... 40

Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kyta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.  
\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.  
\*\* Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

### Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

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

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

	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	170	50 ... 60

Doporučujeme provádět 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 neměřte 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	35 ... 45
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 zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

### Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.

- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



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

### Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v páni 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.

### Tabulka vaření pomocí páry

Nádoba	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Čas, kdy přidat vodu (min.) **	Čas pečení (cca min.)	Hmotnost (přibližná hmotnost potravin, v gramech)
Chléb	Standardní plech*		3	200	100	po předehřívání	35 ... 45	820
Kuře se zeleninou	Standardní plech*		2	15 min. 250/max. potom 190	200	25	60 ... 70	2000
Počtená	Standardní plech*		3	180	250	30	65 ... 75	1000
Pečené brambory	Standardní plech*		3	190	250	25	45 ... 55	500
Jehněčí kolínko	Standardní plech*		3	170	250+250***	po předehřívání	110 ... 120	1900
Steak se zeleninou	Standardní plech*		3	170	250+250***	po předehřívání	90 ... 100	1000
Losos se zeleninou	Standardní plech*		3	180	150	po předehřívání	25 ... 35	500
Kokosové sušenky	Standardní plech*		3	170	150	po předehřívání	25 ... 35	500
Kynuté koláčky	Standardní plech*		3	180	150	po předehřívání	25 ... 35	500
Kuřecí knedlíčky	Standardní plech*		3	200	100	15	25 ... 35	1000
Zapekaná zelenina	Standardní plech*		3	200	400	15	65 ... 75	1500
Makarony se sýrem	Standardní plech*		3	200	200	po předehřívání	25 ... 35	1500
Kuřecí pačičky	Standardní plech*		3	200	250	po předehřívání	25 ... 35	800

\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.  
 \*\* Označuje čas, který uplynul po předehřívání  
 \*\*\* V polovině vaření přidejte dalších 250 ml vody.

## Ovládání grilu



### VAROVÁNÍ!

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

### Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
3. Podle potřeby předehřívejte asi 5 minut.  
» Trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu a poté se po pravé straně rozbliká animace ohřevu tvořená 3 řadami. Když vnitřní teplota trouby dosáhne cílové

hodnoty, animace se ukončí a vedle nastavené hodnoty teploty se rozsvítí symbol "C".

### Vypínání grilu

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



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

Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a masité potraviny se mohou vznítit.

## Tabulka časů pečení pro grilování

### Grilování s elektrickým grilem

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

\* podle tloušťky

\* Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.

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

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

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



#### NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



#### NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticí prostředky. 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 očištěna a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



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



Na dně trouby se může vytvořit stálý vodní kámen v závislosti na frekvenci vaření s párou/snadného parního čištění a tvrdosti použité vody.

### Čištění ovládacího panelu

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



Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.

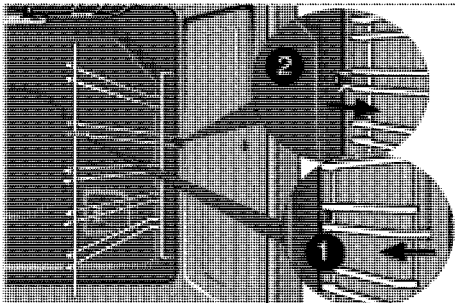
Ovládací panel by se mohl poškodit.

### Čištění trouby

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

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

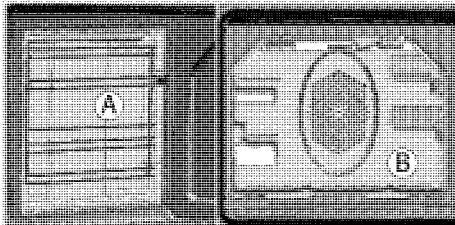
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



### Katalytické stěny

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

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být 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.



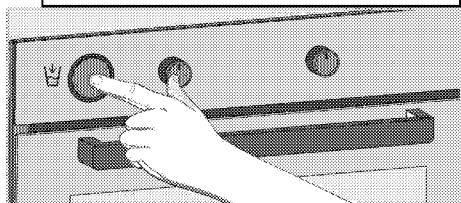
### Snadné parní čištění

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

1. Vyjměte všechna příslušenství v troubě.
2. Stisknutím nádržky na vodu na ovládacím panelu trouby nádržku vyjměte. Naplňte nádržku 200 ml vody.



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



3. Pomalu nádržku nasadte zpět na místo a zatlačte, dokud nedosáhne 2. úrovně. Voda začne téct do zásobníku na dně trouby.



Na krytu vodní nádržky jsou vyznačeny dvě úrovně. V 1. úrovni se nádržka na vodu nasadí na místo a nepřivádí do trouby vodu. V 2. úrovni se nádržka na vodu nasadí na místo a přivádí do trouby vodu.

4. Nastavte troubu do režimu snadné parní čištění a nechte ji běžet při 100 °C po dobu 25 minut.
5. Otevřete dvířka a otřete vnitřní povrch trouby vlhkou houbou nebo hadrem.
6. Trvalé nečistoty omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte povrch suchým hadrem.



Při zapnutí funkci snadné parní čištění se očekává, že se voda v základně trouby bude vypařovat a kondenzovat uvnitř a na dvířkách trouby, takže se lehké nečistoty v troubě změkčí. Kondenzace na dvířkách trouby může při otevírání dvířek způsobit odkapávání. Okamžitě jakmile dvířka otevřete, kondenzaci otřete.

7. Pokud v troubě došlo ke kondenzaci, v drážce na vodu pod troubou se může hromadit voda nebo vlhkost. Po použití tuto drážku otřete vlhkým hadříkem a pak ji osušte, abyste zabránili tvoreni vodního kamene.

### Pyrolytické samočištění



#### NEBEZPEČÍ:

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 větrání. Pyrolyzu používejte 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 čistící cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem.





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

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

Na displeji se rozblíká **P2:00**.


4. Nastavte tlačítko teploty na nejvyšší „max“ (maximální) teplotu.
5. Když se spustí pyrolyza, stále bude svítit **P2:00** a začne odpočítávání.
6. Funkce ekonomické pyrolyzy trvá méně než obyčejná pyrolyza. Funkci ekonomické pyrolyzy můžete použít, když je trouba lehce znečištěna.



Zapnutí funkce ekonomické pyrolyzy:  
Pokud je v Nastaveních zapnut režim Eco, funkce ekonomické pyrolyzy už bude zapnuta. Na displeji se zobrazí **P1:30**.  
Pokud funkce Eco není v nastaveních zapnuta, můžete vybrat funkci  a pak ji zapnout tlačítky .



Pyrolytické samočištění se nespustí, dokud tlačítko teploty nebude nastaveno na maximální hodnotu.

7. Doba samočištění se zobrazí na displeji. Tuto délku trvání nelze nastavit.
8. Konec cyklu samočištění lze nastavit.
9. Dveře trouby nelze otevřít a na displeji se zobrazí symbol  během vlastního čištění.

Zůstanou zavřené chvíli po skončení funkce pyrolyzy. Netlačte zámek dveří s pákou,

dokud symbol  zámku nezmizí.

9. Po čistícím cyklu sejměte usazené nečistoty octovou vodou.

10. Trouba vydá po dokončení procesu čištění zvukové upozornění a na displeji se zobrazí End (Konec).
11. Po zobrazení End (Konec) ukončíte proces nastavením funkce a tlačítkem nastavení teploty na pozici 0 (OFF).

**i** Poté, co "End" zmizí, pokud jste nenastavili tlačítka funkci a teploty do pozice 0 (OFF), funkce pyrolýzy se znovu spustí.

**i** Když bude pyrolýza dokončena, zámek dvířek zůstane aktivní, dokud trouba nezchladne do vhodné teploty. Pokud během této doby budete chtít troubu použít, zobrazí se nápis „Hot“ („Horké“) a vaření nebude možné.

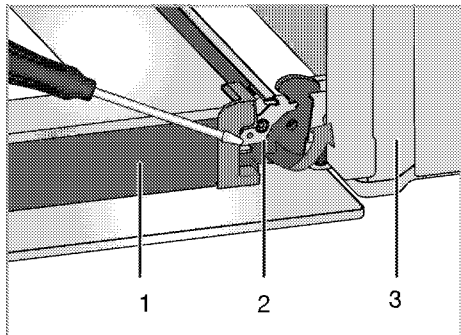
### Čištění dvířek trouby

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

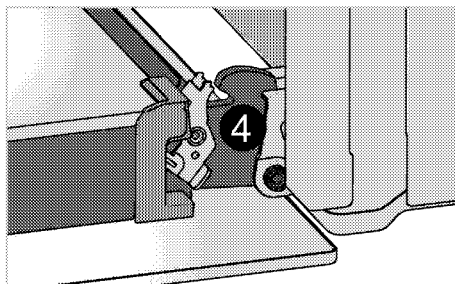
**i** K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticí prostředky ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

### Odstranění dvířka trouby.

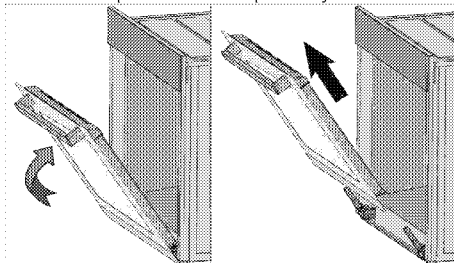
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 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.

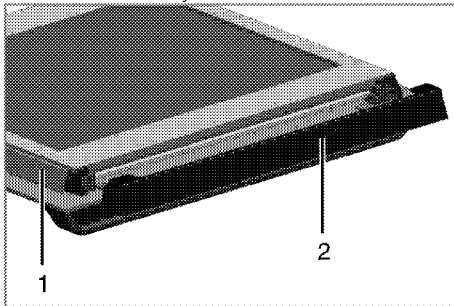
**i** Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

### Odstranění vnitřního skla dvířek

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

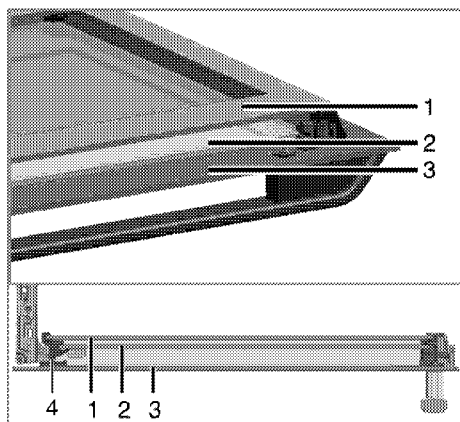
Vnitřní tabulí skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



- 1 Rám
- 2 Plastový díl

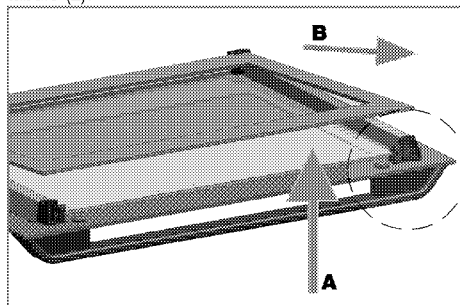
Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



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

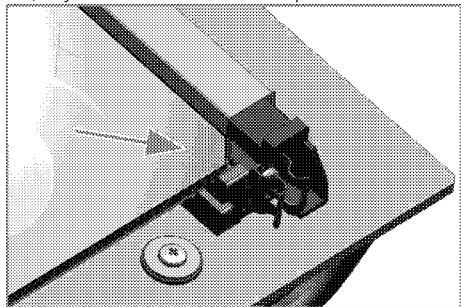
Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**.

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



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

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



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

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

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

## Výměna vnitřní žárovky



### NEBEZPEČÍ:

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

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 12*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



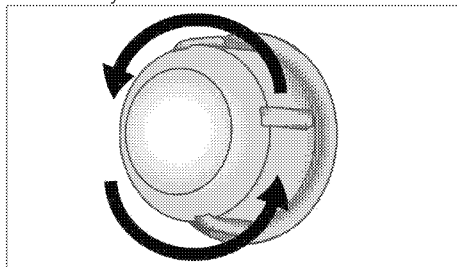
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



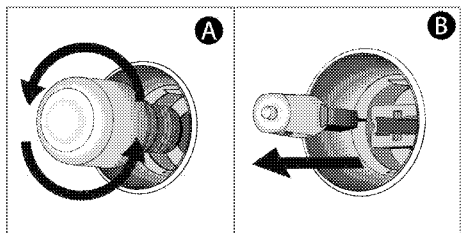
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

## Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



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



4. Nainstalujte skleněný kryt.

## 7 Odstraňování potíží

### Z trouby za provozu vychází pára.

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

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

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

### Výrobek nehřeje.

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

### Světlo trouby nefunguje.

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

### Trouba nehřeje.

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

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

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



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



## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

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

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím výjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

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

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice>.

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

g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky BEKO. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jiných kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.

i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://www.bekocr.cz). O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel: **220 105 371** (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice).

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

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: [reklamace@bekosa.cz](mailto:reklamace@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

#### Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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



