

**VESTAVNÁ TROUBA**

**OIM 25300**

**PIERKARNIK DO ZABUDOWY**

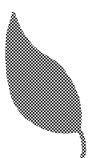
**BEKO**



**Před instalací nebo použitím spotřebiče si přečtěte tyto pokyny!**

Vážený zákazníku,

Tento zvolený přístroj je zařízení vybavené pokročilou technologií a špičkovou kvalitou.



Přístroj byl vyroben v moderních závodech v souladu s normami na ochranu životního prostředí.

Pokyny vám pomohou rychle a bezpečně zařízení obsluhovat.

- Po dodání zkontrolujte, zda přístroj není poškozen. Pokud si všimnete poškození při přepravě, okamžitě kontaktujte prodejce a neuvádějte přístroj do provozu!
- Než zařízení připojíte a začnete používat, přečtěte si tuto příručku a všechny přiložené dokumenty. Prostudujte si zejména bezpečnostní pokyny.
- Všechny dokumenty uschovejte, abyste mohli informace později znova použít. Uschovejte si doklad o zakoupení kvůli případným reklamacím.
- Když předáte zařízení jiné osobě, poskytněte jí i všechny dokumenty.



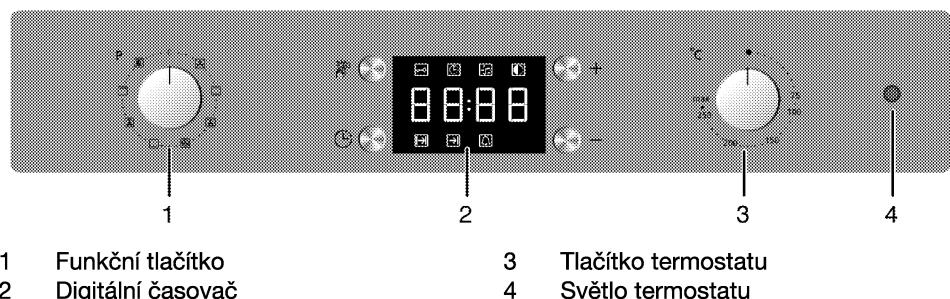
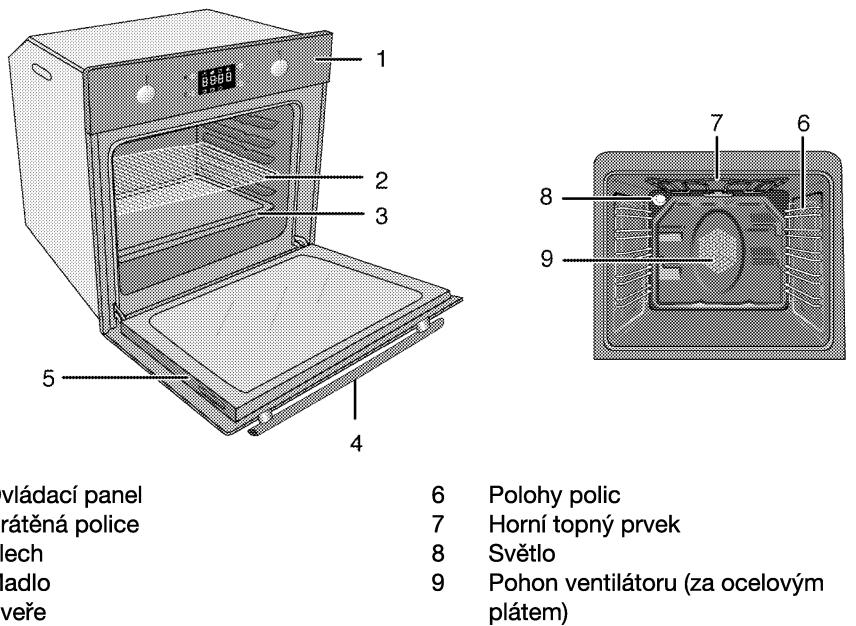
## **Obsah**

---

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 OBECNÉ INFORMACE .....</b>          | <b>4</b>  | První čištění produktu .....                              | 15        |
| Přehled.....                             | 4         | Výchozí ohřev.....  | 15        |
| Technická data .....                     | 5         |   |           |
| Příslušenství dodávané s přístrojem..... | 6         |   |           |
| <b>2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>       | <b>7</b>  | <b>5 OBSLUHA TROUBY.....</b>                              | <b>16</b> |
| Vysvětlivky k bezpečnostním pokynům....  | 7         | Obecné informace pro pečení, rožnění a<br>grilování ..... | 16        |
| Základní bezpečnostní pokyny .....       | 7         | Používání elektrické trouby.....                          | 16        |
| Bezpečnost dětí.....                     | 8         | Provozní režimy .....                                     | 17        |
| Bezpečnost při práci s elektřinou .....  | 8         | Ovládání časovače trouby .....                            | 18        |
| Určené použití.....                      | 8         | Používání zámku programu .....                            | 19        |
| Likvidace .....                          | 8         | Tabulka časů vaření .....                                 | 20        |
| Obalový materiál .....                   | 8         | Ovládání grilu .....                                      | 21        |
| Staré zařízení .....                     | 8         | Tabulka časů pečení pro grilování .....                   | 21        |
| Budoucí přeprava .....                   | 9         | Používání budíku.....                                     | 22        |
| <b>3 MONTÁŽ .....</b>                    | <b>10</b> | <b>6 ÚDRŽBA A PÉČE .....</b>                              | <b>23</b> |
| Před instalací .....                     | 10        | Obecné informace .....                                    | 23        |
| Instalace a připojení.....               | 11        | Čištění ovládacího panelu.....                            | 23        |
| <b>4 PŘÍPRAVA.....</b>                   | <b>14</b> | Čištění trouby.....                                       | 23        |
| Tipy pro úsporu energie.....             | 14        | Demontujte dveře trouby .....                             | 24        |
| Výchozí operace .....                    | 14        | Výměna žárovky v troubě .....                             | 24        |
| Nastavení času .....                     | 14        |   |           |
|  |           | <b>7 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ.....</b>                         | <b>25</b> |

## **1 OBECNÉ INFORMACE**

### **Přehled**



## **Technická data**

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| Napětí/frekvence                         | 220-240 V ~ 50 Hz                    |
| Celková spotřeba energie                 | 2.5 kW                               |
| Ochrana pojistek                         | min. 16 A                            |
| Typ kabelu / průřez                      | H05VV-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup>  |
| Délka kabelu                             | max. 2 m                             |
| Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)     | 595 mm/594 mm/567 mm                 |
| Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)  | **590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hlavní trouba                            | <b>Multifunkční trouba</b>           |
| Třída energetické účinnosti <sup>#</sup> | A                                    |
| Vnitřní osvětlení                        | 15/25 W                              |
| Spotřeba energie grilu                   | 2.2 kW                               |

<sup>#</sup> Základ: U elektrických trub jsou data na energetických štítcích v souladu s EN 50304. Hodnoty byly stanoveny za standardního zatížení a konvekčního/horkovzdušného ohřevu (je-li k dispozici).

Režim vyhřívání s hodnocením energetické účinnost specifikované podle EN 50304 se stanoví v souladu s níže uvedeným pořadím priorit v závislosti na funkcích (režimech) dostupných pro daný výrobek. 1-Úsporný ohřev s ventilátorem, 2-Pomalý chod, 3-Ohřev s ventilátorem (horký vzduch), 4-Horní a dolní ohřev s konvekčním vzduchem, 5-Horní a dolní ohřev.

<sup>\*\*</sup> viz *MONTÁŽ, strana 10.*

## Příslušenství dodávané s přístrojem

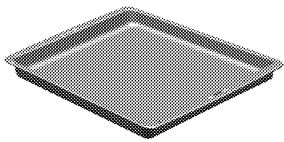


### Důležité upozornění

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

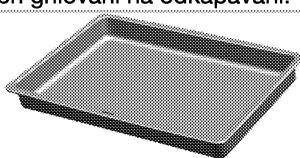
### Pečící plech

Lze používat na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



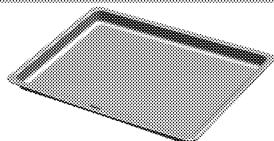
### Pleh na hloubkové rožnění

Lze používat pro cukroviny, vysoké kusy masa, potraviny s vysokým obsahem tekutiny a při grilování na odkapávání.



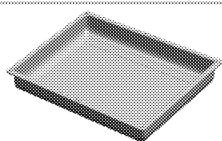
### Pleh na cukroviny

Doporučuje se pro koláčky a piškoty.



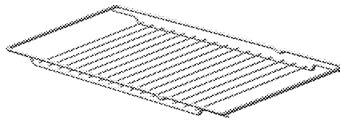
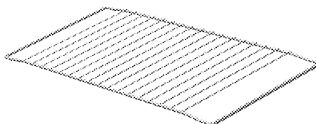
### Malý zapékací plech

Lze používat na malé porce. Tento zapékací plech umístěte na mřížku pro rožnění.



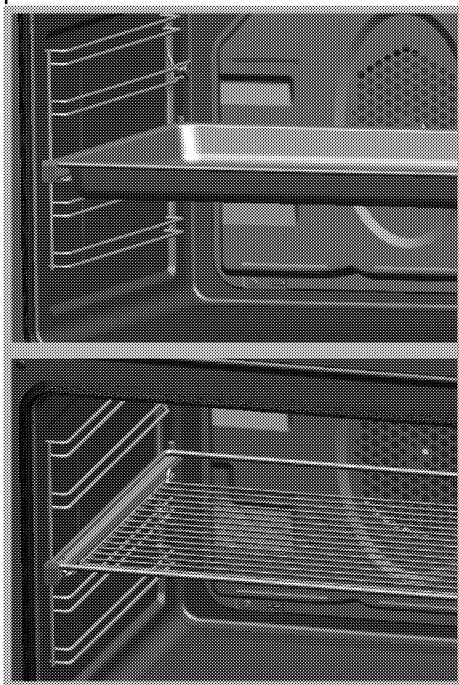
### Drátěná police

Lze používat na rožnění a odkládání při pečení, rožnění a pečení v hrnci.



### Správné umístění drátěných polic a plechu na posuvné police

Plechy a drátěné police používané společně s posuvnou polici je nutno umístit tak, aby příslušné strany zapadly do čepů na polici.



## 2 BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### Vysvětlivky k bezpečnostním pokynům

V této příručce jsou popsány následující typy bezpečnostních pokynů a informací. Lze je rozlišit podle symbolu a počátečního slova.



#### **NEBEZPEČÍ**

#### **Vysoké riziko zranění osob.**

Nedodržení pokynu může vést k vážnému zranění nebo usmrcení.



#### **UPOZORNĚNÍ**

#### **Riziko zranění osob.**

Nedodržení pokynu může vést k drobným nebo středním zraněním.



#### **POZNÁMKA**

#### **Riziko poškození materiálu.**

Nedodržení pokynu může vést k poškození přístroje nebo jiných předmětů.



#### **Důležité upozornění**

#### **Tip pro uživatele.**

Užitečné informace pro používání přístroje. Žádné informace o riziku zranění.

### Základní bezpečnostní pokyny

- Výrobce si vyhrazuje právo upravovat technické parametry s cílem zlepšit kvalitu výrobku bez předchozího upozornění. Obrázky uvedené v této příručce jsou pro schematické účely a nemusejí přesně odpovídat vašemu výrobku. Hodnoty na značeních výrobku nebo v jiných tištěných dokumentech dodávaných s výrobkem jsou došázeny v laboratorních podmínkách v

souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit podle použití výrobku a podmínek používání.

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzičkými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud nemají řádný dohled či pokyny týkající se použití spotřebiče od osob zodpovědných za jejich bezpečnost. Děti vyžadují dohled, aby se zajistilo, že si nebudou hrát se spotřebičem.
- Nespuštějte přístroj, pokud je porouchaný nebo vykazuje zjevné poškození.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Některé poruchy však můžete odstranit; viz **ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ, strana 25**.
- 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.
- Nezahřívejte uzavřené nádoby s pokrmy a sklenice. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Zajistěte, aby vedle produktu nebyly žádné hořlavé materiály, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Neumisťujte pečící plechy, nádoby či albal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- 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, když vkládáte nádobí do trouby nebo je z ní vyjmáte.

- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Plynové / elektrické spojení by se nemělo dotýkat zadní plochy, jinak může dojít k poškození spojů. Nedovolte přeskřpnutí spojovacích kabelů mezi horkými dvířky trouby a rámem. Nevedte spojovací kabely přes horkou varnou část. Jinak může dojít k roztažení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny ovládace spotřebiče po použití vypnuté.



### Důležité upozornění

Aby byla záruka platná, musí být výrobek instalován kvalifikovaným pracovníkem v souladu s aktuálními předpisy.

## Bezpečnost dětí

- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, **nevkládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovolte** dětem, aby na ně sedaly. Může dojít k převrácení nebo poškození závěsů dveří.

## Bezpečnost při práci s elektřinou

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- I když je trouba vypnutá, chladicí ventilátor funguje i chvíli po vypnutí trouby.

- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Z tohoto důvodu odpojte pojistku.
- Zajistěte, aby byla hodnota pojistky vhodná pro proud sporáku

## Určené použití

Tento přístroj je určen jen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.

Tento výrobek nepoužívejte pro vytápění.

Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo chybami manipulace.

## Likvidace

### Obalový materiál



#### NEBEZPEČÍ

**Obalové materiály hrozí rizikem udušení!**

Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.

Obalový materiál a přepravný zámky jsou z materiálů, které nejsou pro životní prostředí škodlivé. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí. Toto je přínosem pro životní prostředí a ušetří se vzácné suroviny.

## Staré zařízení



Tento výrobek je označen symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že výrobek je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno jej recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na

životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady.

Elektronické produkty nezahrnuté do procesu třídění odpadu jsou potenciálně nebezpečné pro životní prostředí i lidské zdraví kvůli přítomnosti nebezpečných látek.

## Budoucí přeprava



### POZNÁMKA

Na spotřebič nestavte další předměty. Spotřebič převážejte ve vzpřímené poloze.

Uschovejte originální obal spotřebiče a přepravujte spotřebič v původním obalu. Dodržujte značky vytisklé na obalu.



### Důležité upozornění

Ověřte vzhled zařízení a sledujte případné škody při přepravě.

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.

### Pokud nemáte původní obal

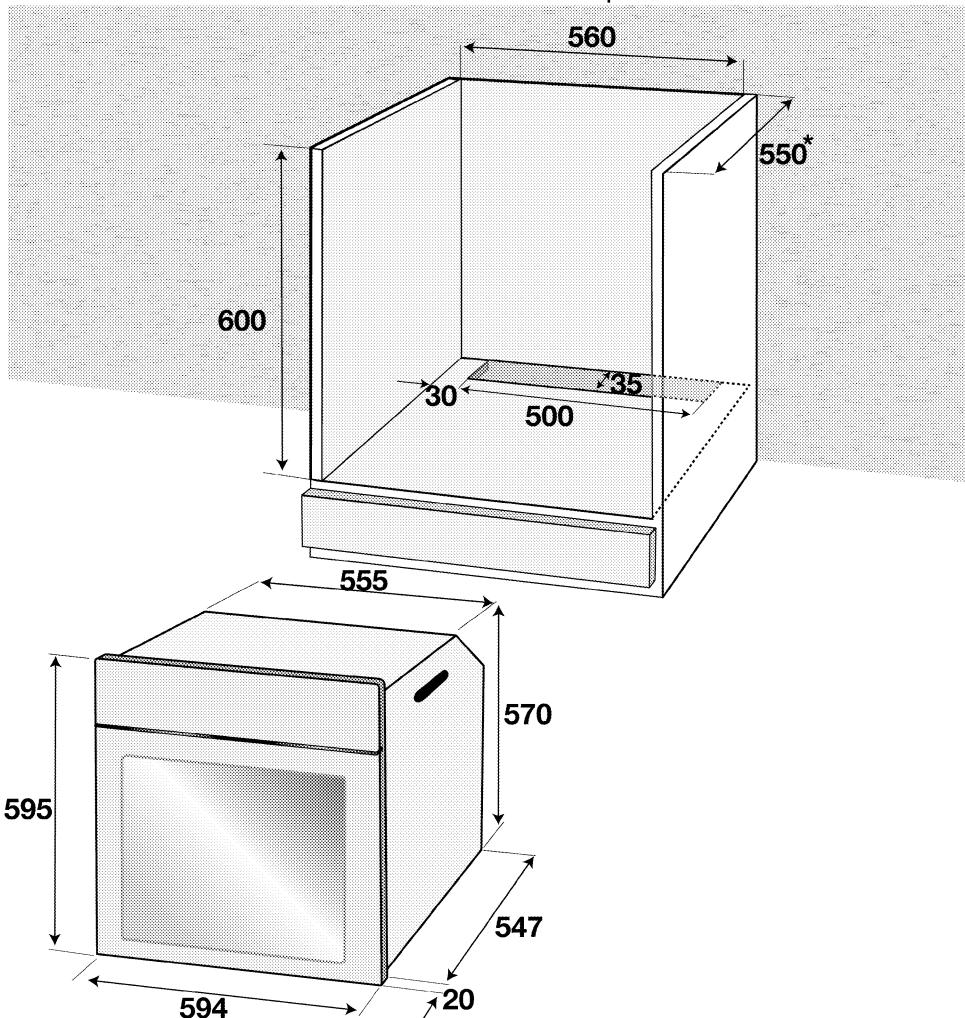
Zabalte spotřebič do bublinové fólie nebo silného kartonu a pevně jej přelepte páskou, aby se při přepravě nepoškodil.

### 3 MONTÁŽ

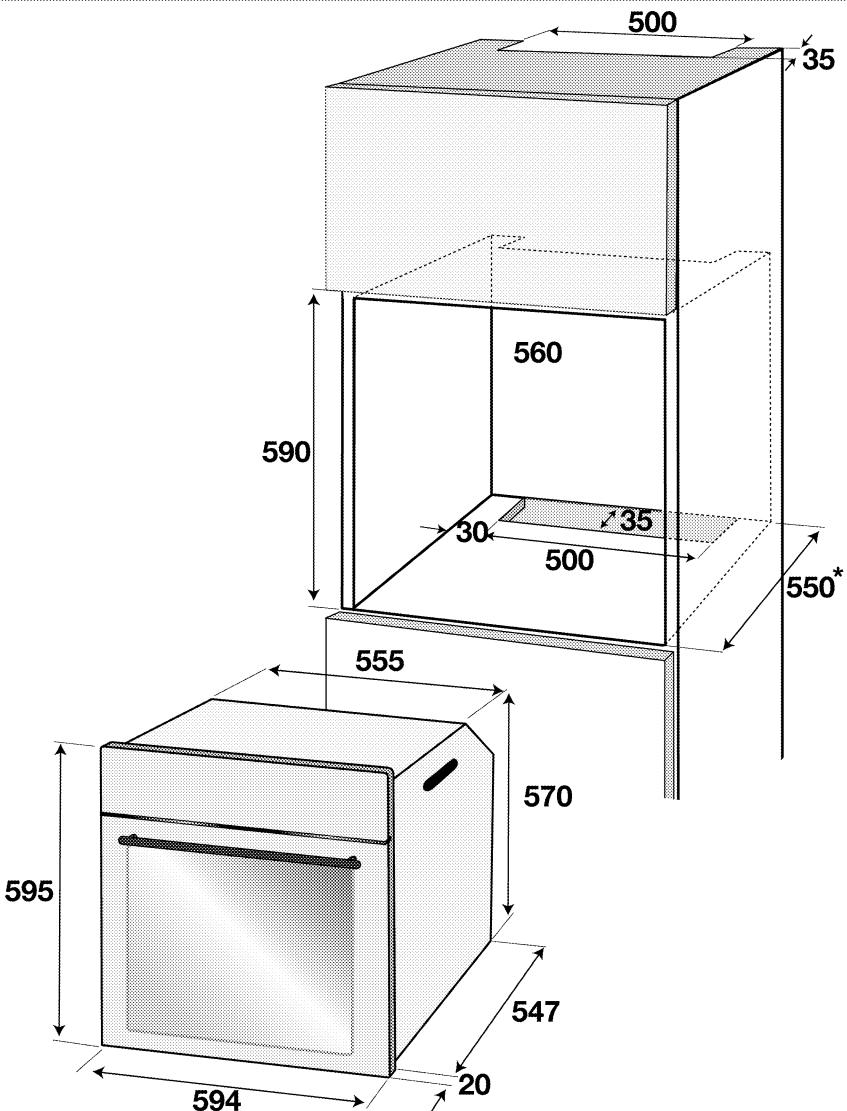
#### Před instalací

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.



\* min.



\* min.

## Instalace a připojení



### **POZNÁMKA**

Poškození materiálu!

Kliku dveří nepoužívejte pro zvedání nebo přesouvání přístroje.

- Pro instalaci musí být spotřebič připojen v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.
- Použijte otvory nebo drátěná držadla na obou stranách pro přesun výrobku.



## POZNÁMKA

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

## Připojení k elektrické sítí



### Důležité upozornění

#### Tento spotřebič je nutné uzemnit!

Naše společnost nemůže zodpovídat za jakékoli škody způsobené použitím trouby bez rádného uzemnění.



## NEBEZPEČÍ

### Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!

Přístroj může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.



## NEBEZPEČÍ

### Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!

Napájecí kabel je nutno nepřiskřpnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.  
Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je přístupný po otevření předních dveří.
- Propojovací kabel přístroje musí odpovídat parametry a spotřebě energie; viz *Technická data, strana 5*



## NEBEZPEČÍ

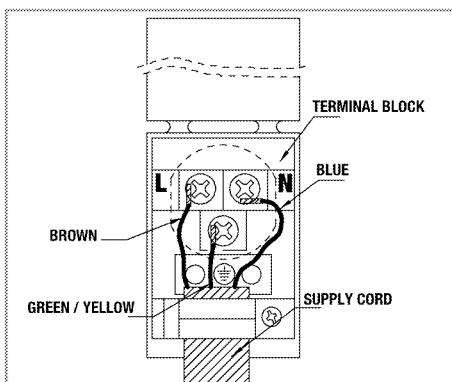
### Riziko zásahu elektrickým proudem!

Než zahájíte jakoukoliv činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

1. Pokud není možné provést odpojení všech pólů od sítě, musí být odpojovací zařízení připojeno se vzdáleností kontaktů min. 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače vedení, stykače) na všech pólech, které by měly být přilehlé ke sporáku (ne však nad ním) v souladu s nařízeními IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním potížím a neplatnosti záruky výrobku.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Pokud je s vašem výrobkem dodáván kabel bez zástrčky;

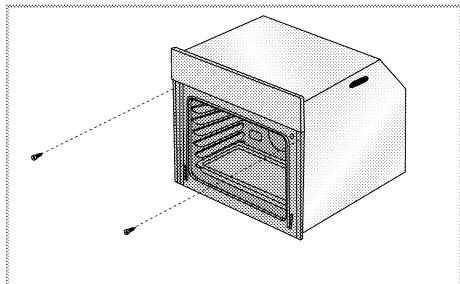


2. pro monofázové spojení Připojení provedte viz níže:

- Hnědý kabel = L (Fáze)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Žluto/zelený kabel je nutno upevnit k vedení uzemnění (E) 

## Montáž

1. Tím, že zabráníte přelomení a priskřípnutí napájecího kabelu, posuňte troubu otvorem skříně, zarovnejte ji a zajistěte.

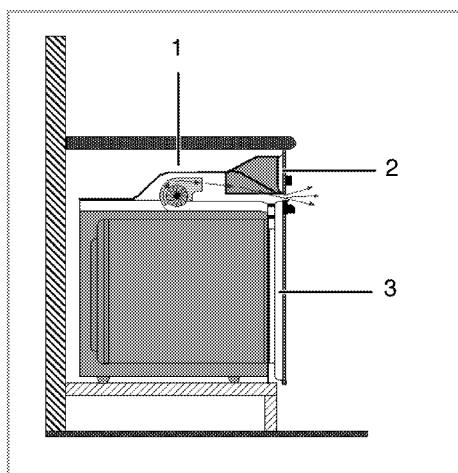


Upevněte troubu 2 šrouby dle obrázku.

## Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a aktivujte pojistku.
2. Zkontrolujte funkci.

## Pro zařízení s ochlazovacím ventilačorem



- 1 Dmychadlo
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

Chladící ventilátor běží ještě 20-30 minut (přibl.), i když je trouba vypnuta.

## 4 PŘÍPRAVA

### Tipy pro úsporu energie

Následující tipy 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.
- Při vaření neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste vařit více než jeden typ pokrmu v troubě najednou (můžete pečt dva různé pokrmy současně, když umístíte zapékací misy na stejnou polici grilu). Je to lepší než vařit více než jeden pokrm každý zvlášť. Trouba již bude horká.
- Zmrzlené potraviny rozmrazujte, než je uvaříte v troubě.
- Můžete ušetřit energii tím, že zavřete elektrickou troubu pár minut před koncem doby vaření (dvířka trouby neotevírejte).

### Výchozí operace

Před prvním použitím spotřebiče nezapomeňte odstranit nálepku z displeje digitálního časovače.

### Nastavení času



#### Důležité upozornění

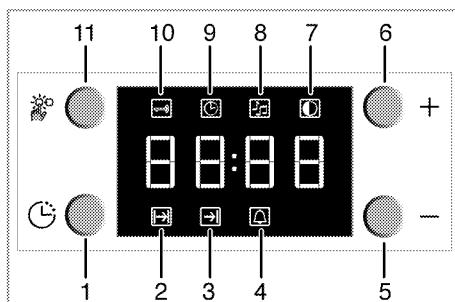
Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.



#### POZNÁMKA

Příslušné symboly na hodinách budou blíkat během nastavování.

Až zapnete troubu poprvé, upravte aktuální čas tlačítky „5“ a „6“.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Až nastavíte čas, můžete zahájit a ukončit vaření tím, že zvolíte požadovanou polohu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.



#### Důležité upozornění

Pokud není nastaven aktuální čas, nastavení času se začne zvyšovat/pohybovat nahoru od 12:00. Ikona hodin (9) se zobrazí na znamení toho, že není nastaven aktuální čas. Tato ikona zmizí, jakmile čas nastavíte.



## Důležité upozornění

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

### Změna času dne

Změna nastaveného času dne v troubě;

1. Stiskem tlačítka 11 aktivujte ikonu akutálního času (9).
2. Upravte hodinu dne tlačítky 5 a 6.

### Změna nastavení jasu displeje

1. Stiskem tlačítka 11 aktivujte symbol jasu displeje (7) pro nastavení jasu displeje.
2. Upravte požadovaný jas tlačítky 5 a 6.  
» Zvolená míra jasu se zobrazí jako **d-01**, **d-02** nebo **d-03** na displeji.

## První čištění produktu



### POZNÁMKA

Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

## Výchozí ohřev



### VAROVÁNÍ!

Horké povrhy mohou způsobovat popáleniny!

Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.



## Důležité upozornění

Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte rádné odvětrání.

Veškeré zbytky z výroby nebo konzervační vrstvy je nutno opálit před prvním použitím. Zahřívejte zařízení cca 30 minut, pak je vypněte.

### Elektrická trouba

1. Vyjměte z trouby všechny pečící plechy a police.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte horní a dolní ohřev funkčním tlačítkem.
4. Tlačítkem termostatu zvolte nejvyšší teplotu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zahřívejte asi 30 minut.
6. Vypínání trouby; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*

### Trouba s grilem

1. Vyjměte z trouby všechny pečící plechy a drátěné police.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 21*.
4. Zahřívejte asi 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 21*

## 5 OBSLUHA TROUBY

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



#### **NEBEZPEČÍ**

#### **Riziko opaření horkou párou!**

Dávajte pozor při otevírání dvírek trouby, může unikat pára.

#### **Tipy pro pečení**

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Doporučujeme umístit pečící formu do středu police.
- Udržujte dvírka trouby zavřená.

#### **Tipy na rožnění**

- Koření pomocí citrónové šťávy a černého pepře zlepší účinnost pečení, když pečete celé kuře, krocana nebo velké kusy masa.
- Maso s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než maso stejně velikosti bez kostí.
- Měli byste počítat cca 4 až 5 minut na centimetr výšky masa.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štavy se pak lépe rozmiští po celém kusu masa a nevytíkají při naříznutí.
- Ryby v ohnivzdorné nádobě umístěte na polici ve střední nebo nižší poloze.

#### **Tipy na grilování**

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysuší se. Ploché kusy, masové špízy a uzeniny, ale i zelenina s vysokým obsahem vody (např. rajčata a cibule) jsou pro grilování velmi vhodné.

- Rozmístěte kusy, které chcete grilovat, na grilovací mřížku nebo grilovací mřížku na plech tak, aby nepřekračovaly rozměry topného prvku.

- Nasuňte grilovací mřížku nebo plech do trouby v požadované úrovni. Pokud grilování provádíte na grilovací mřížce, umístěte plech na odkapávání dolů, abyste zachytili tuk.
- Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

### Používání elektrické trouby



#### **Důležité upozornění**

Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.

#### **Zvolte teplotu a provozní režim**



- 1 Funkční tlačítko
- 2 Tlačítko termostatu

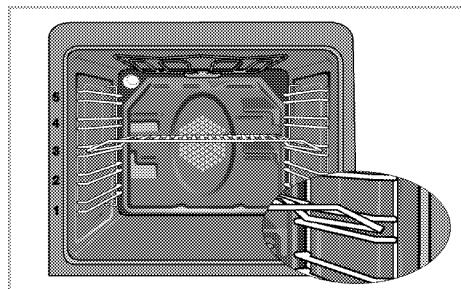
Provozní režimy elektrické trouby volíte funkčním tlačítkem. Teplotu nastavíte tlačítkem termostatu.

Všechny funkce trouby se vypnou stiskem příslušného tlačítka do polohy vypnout (nahoře).

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

#### **Vypněte elektrickou troubu**

Otočte funkční tlačítko a termostatu do polohy vypnuto (nahoře).



### Polohy polic

Je zásadní správně umístit drátěný gril na polici. Drátěný gril musí být umístěn tak, aby pasoval do otvoru na polici dle ilustrace.

### Provozní režimy

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

#### Horní a dolní ohřev



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

#### Dolní ohřev



Zapne se jen dolní ohřev. Vhodné zejména pro jídla, jako je pizza, které je nutno pečit zespodu.

#### Horní a dolní ohřev s konvekčním vzduchem



Horní a dolní ohřev plus ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuty. Horký vzduch proudí rovnoměrně a rychle po celé troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

#### Funkce s ventilátorem



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

#### Horký vzduch



Funguje topný kruh s ventilátorem (v zadní stěně). Horký vzduch proudí rovnoměrně a rychle po celé troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné, když se pro přípravu potravin používá několik úrovní. Vhodné pro použití více plechů.

#### Funkce "3D"



Horní, dolní ohřev plus kruhový ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuty. Pečený pokrm je rovnoměrně a rychle upečen po celém obvodu. Používejte vždy jen jeden plech.

#### Povrchový grill



Funguje velký gril (pod stropem trouby). Vhodné pro grilování většího množství.

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

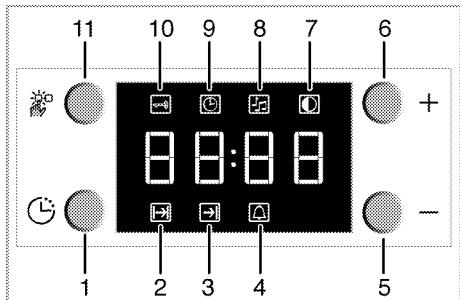
## Gril s konvekčním vzduchem



Grilovací efekt není tak silný jako při běžném grilování.

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

## Ovládání časovače trouby



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítka
- 11 Tlačítko nastavení



### Důležité upozornění

Maximální čas pro nastavení konce procesu vaření je 23 hodin a 59 minut. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.



### POZNÁMKA

Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.



### Důležité upozornění

V poloautomatickém či plně automatickém režimu nastaveném na hodinách nelze upravovat čas dne.



### POZNÁMKA

Čas pečení se zobrazí, jakmile se spustí pečení.

### Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit, jak dlouho bude trouba automaticky zapnutá (čas pečení) a kdy se automaticky vypne (čas konce pečení).

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujte symbol času pečení (**2**).
2. Upravte čas pečení tlačítky **5** a **6**.
  - » Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.
3. Pro čas konce pečení stiskněte tlačítko **1** pro aktivaci symbolu času konce pečení (**3**).
4. Upravte konec pečení tlačítky **5** a **6**.
  - » Jakmile je nastaven čas konce pečení, svítí symbol konce pečení a symbol pečení (zobrazují se současně). Symbol konce času vaření (**3**) zmizí, jakmile se zahájí vaření.
5. Vložte pokrm do trouby.
6. Zvolte teplotu a provozní režim.
  - » Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření pomocí času konce vaření, který jste nastavili, a délky vaření. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.
7. Po dokončení procesu pečení se zobrazí "**Konec**" a ozve se zvukový signál.

- Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.



#### Důležité upozornění

Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znova zapne.

Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znova zapne.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

- Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

#### Zapínání poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit čas, kdy bude trouba zapnuta (čas pečení).

- Stiskem tlačítka 1 aktivujte symbol času pečení (2).
- Upravte čas pečení tlačítky 5 a 6.
- Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.
- Vložte pokrm do trouby.
- Zvolte teplotu a provozní režim.
- Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.
- Po dokončení procesu pečení se zobrazí "Konec" a ozve se zvukový signál.
- Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

#### Důležité upozornění

Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znova zapne.

Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znova zapne.

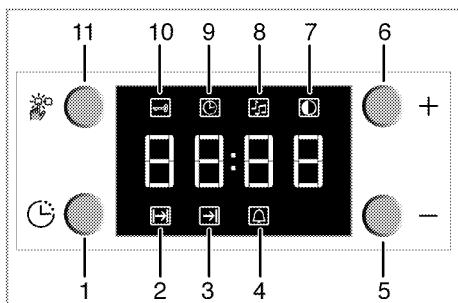
» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

- Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

## Používání zámku programu

### Aktivace zámku programu

Použití tlačítek hodin můžete zabránit aktivací funkce zámku.



- Tlačítko programu
- Doba pečení
- Doba konce pečení
- Období alarmu
- Tlačítko minus
- Tlačítko plus
- Nastavení jasu displeje
- Hlasitost budíku
- Aktuální čas
- Zámek tlačítek
- Tlačítko nastavení



#### POZNÁMKA

Když je aktivována funkce zámku, tlačítka hodin kromě 11 nelze použít.

- Stiskem tlačítka 11 aktivujte symbol zámku (10).
- Zobrazí se "OFF".
- Stiskem tlačítka 6 aktivujte zámek.
- Po nastavení zámku se zobrazí "ON" a symbol zámku zůstane svítit.

### Deaktivace zámku programu

- Stiskem tlačítka 11 aktivujte symbol zámku (10).
- Zobrazí se "ON".
- Stiskem tlačítka 5 deaktivujte zámek.
- "OFF" se zobrazí po vypnutí zámku.

## Tabulka časů vaření



### Důležité upozornění

Uvedené hodnoty byly dosaženy v laboratoři. Hodnoty, které pro vás mohou platit, se mohou od těchto hodnot lišit.

## Pečení a rožnění



### Důležité upozornění

Úroveň 1 je spodní úroveň v troubě.

| Potraviny                | Číslo úrovň pečení | Poloha příhrádky | Teplota (°C)               | Čas pečení (min.) (přibl.) |
|--------------------------|--------------------|------------------|----------------------------|----------------------------|
| Koláč na plechu          | Jedna úroveň       | 3                | 175                        | 25 ... 30                  |
| Koláč ve formě           | Jedna úroveň       | 2                | 180                        | 40 ... 50                  |
| Koláče v papíru          | Jedna úroveň       | 3                | 175                        | 25 ... 30                  |
|                          | 2 úrovně           | 1 - 5            | 175                        | 30 ... 40                  |
|                          | 3 úrovně           | 1 - 3 - 5        | 180                        | 45 ... 55                  |
| Koláč                    | Jedna úroveň       | 3                | 200                        | 5 ... 10                   |
|                          | 2 úrovně           | 1 - 5            | 175                        | 20 ... 30                  |
| Sušenky                  | Jedna úroveň       | 3                | 175                        | 25 ... 30                  |
|                          | 2 úrovně           | 1 - 5            | 170 ... 190                | 30 ... 40                  |
|                          | 3 úrovně           | 1 - 3 - 5        | 175                        | 35 ... 45                  |
| Pečivo                   | Jedna úroveň       | 2                | 200                        | 30 ... 40                  |
|                          | 2 úrovně           | 1 - 5            | 200                        | 45 ... 55                  |
|                          | 3 úrovně           | 1 - 3 - 5        | 200                        | 55 ... 65                  |
| Hutné pečivo             | Jedna úroveň       | 2                | 200                        | 25 ... 35                  |
|                          | 2 úrovně           | 1 - 5            | 200                        | 35 ... 45                  |
|                          | 3 úrovně           | 1 - 3 - 5        | 190                        | 45 ... 55                  |
| Kvasnice                 | Jedna úroveň       | 2                | 200                        | 35 ... 45                  |
|                          | 2 úrovně           | 1 - 3            | 190                        | 35 ... 45                  |
| Lasagne                  | Jedna úroveň       | 2 - 3            | 200                        | 30 ... 40                  |
| Pizza                    | Jedna úroveň       | 2                | 200 ... 220                | 15 ... 20                  |
| Biftek (celý) / roštěnka | Jedna úroveň       | 3                | 25 min. 250 po 180 ... 190 | 100 ... 120                |
| Jehněčí kýta (rendlík)   | Jedna úroveň       | 3                | 25 min. 250 po 190         | 70 ... 90                  |
| Grilované kuře           | Jedna úroveň       | 2                | 15 min. 250 po 180 ... 190 | 55 ... 65                  |
|                          | Jedna úroveň       | 2                | 15 min. 250 po 180 ... 190 | 55 ... 65                  |
| Krůta (5,5 kg)           | Jedna úroveň       | 1                | 25 min. 250 po 180 ... 190 | 150 ... 210                |
|                          | Jedna úroveň       | 1                | 25 min. 250 po 180 ... 190 | 150 ... 210                |
| Ryba                     | Jedna úroveň       | 3                | 200                        | 20 ... 30                  |
|                          | Jedna úroveň       | 3                | 200                        | 20 ... 30                  |

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte plech na horní polici a plech na pečivo na dolní polici.

>> Při pečení s nutným předehříváním předehřívejte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

#### **Tipy pro pečení**

1. Pokud je pečivo příliš suché,  
» Zvýšte teplotu o 10°C a zkraťte čas pečení.
2. Pokud pečivo nenakyne,  
» Použijte méně kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
3. Pokud je pečivo na vrchu moc tmavé,  
» Umístěte je na nižší polici, snižte teplotu a zvýšte čas pečení.
4. Pokud je dobře upečené uvnitř, ale zvenčí je lepkavé,  
» Použijte méně tekutiny, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.

#### **Tipy pro pečení pečiva**

1. Pokud je pečivo příliš suché,  
» Zvýšte teplotu asi o 10 °C a zkraťte dobu pečení.  
» Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
2. Pokud se pečivo upeče příliš pozdě,  
» Dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu a zůstala s ním v rovině.
3. Pokud horní strana pečiva zhnědne, ale spodek není upečený,  
» Zajistěte, aby množství omáčky nebylo 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

### **Tabulka časů pečení pro grilování**

#### **Grilování s elektrickým grilem**

zabarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

#### **Tipy na pečení zeleniny**

1. Pokud ze zeleninového pokrmu unikne šťáva a dojde k jeho vysušení,  
» Jelikož použití víka při pečení udrží šťávu pokrmu v hrnci, pečte zeleninové pokrmy v pární s víkem namísto plechu.
2. Pokud se zeleninový pokrm neupeče,  
» Nejprve zeleninu povařte nebo je připravte jako konzervované pokrmy a vložte do trouby.

### **Ovládání grilu**



#### **Důležité upozornění**

Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.



#### **VAROVÁNÍ!**

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

#### **Zapněte gril**

1. Nastavte tlačítko funkce na symbol grilu.
2. Předehřívejte cca 5 minut podle potřeby.  
» Kontrolka termostatu se rozsvítí.

#### **Vypněte gril**

1. Otočte ovladač grilu do polohy vypnuto (nahore).

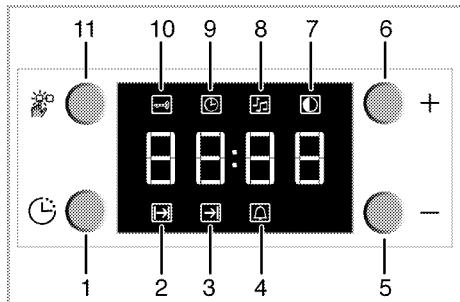
| Potraviny        | Úroveň zasunutí | Čas grilování (přibl.) |
|------------------|-----------------|------------------------|
| Ryba             | 4...5           | 20...25 min. #         |
| Krájené kuře     | 4...5           | 25...35 min.           |
| Kousky jehněčího | 4...5           | 20...25 min.           |
| Roastbeef        | 4...5           | 25...30 min. #         |
| Kousky telecího  | 4...5           | 25...30 min. #         |

# podle tloušťky

## Používání budíku

Kromě použití časovače na vaření jej lze použít i jako upozornění nebo budík.

Jakmile uplyne stanovená doba, budík vydá signál. Budík nemá žádný vliv na funkce trouby.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

### Nastavení budíku

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujte symbol budíku (**4**).



#### Důležité upozornění

Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.

2. Upravte čas budíku tlačítky **5** a **6**.

» Symbol budíku by měl svítit (bude zobrazen trvale) po nastavení času budíku a čas budíku se zobrazí.

3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.

### Vypínání budíku

1. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

### Pokud chcete nastavit čas:

1. Pro vynulování času budíku stiskněte tlačítko '**1**' pro aktivaci symbolu budíku **4**.
2. Stiskněte a přidržte tlačítko '**5**', dokud se nezobrazí "**0.00**".



#### Důležité upozornění

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

### Změna nastavení zvuku budíku

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujte symbol nastavení zvuku budíku (**8**) pro nastavení hlasitosti budíku.
2. Upravte požadovaný zvuk tlačítky **5** a **6**.  
» Zvolená hlasitost budíku se zobrazí jako "**b-01**", "**b-02**" nebo "**b-03**" na displeji.

## 6 ÚDRŽBA A PÉČE

### Obecné informace



#### NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!

Odpojte elektřinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.



#### NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.



#### POZNÁMKA

Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

Spotřebič důkladně vyčistěte po každém použití; tak bude možné snadněji odstranit zbytky a předejdete tím jejich připálení při příštím použití produktu.

Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čistidla. Doporučujeme používat teplovodu s tekutým čistidlem, měkký hadík nebo houbičku a na vysušení suchý hadík.

**Nepoužívejte žádné brusné čisticí materiály!**



#### Důležité upozornění

Na čištění nepoužívejte parní čističe.

### Čištění ovládacího panelu



#### POZNÁMKA

Poškození ovládacího panelu! Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

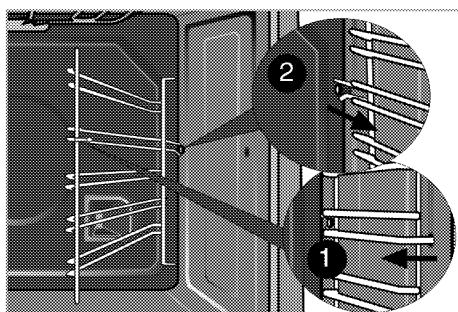
Vyčistěte ovládací panel a ovladače.

### Čištění trouby

Na čištění trouby není nezbytný žádný čistič na trouby ani jiný speciální čisticí prostředek. Doporučujeme otrít troubu vlhkým hadíkem, dokud je ještě teplá.

Čištění boční stěny,

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.

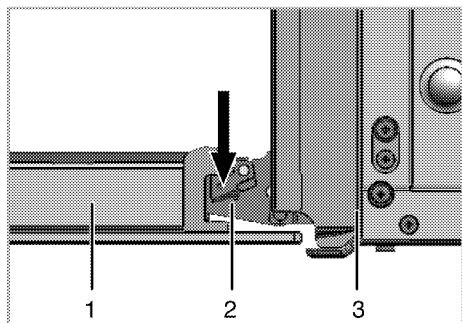


### Čištění dvířek trouby

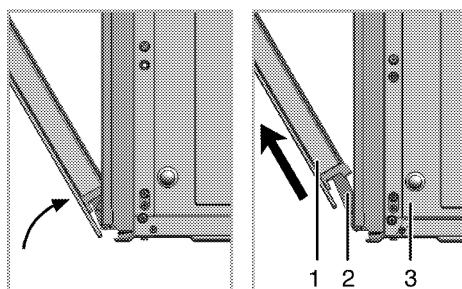
Nepoužívejte žádná brusná čistidla ani ostré kovové škrabky na čištění dvířek trouby; tato činidla mohou poškrábat povrch a zničit sklo.

## Demontujte dveře trouby

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



- 1 Přední dveře  
2 Závěs  
3 trouba



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.



Kroky provedené během demontaže provádějte v opačném pořadí (kroky 4, 3, 2 a 1) pro opětovné upevnění krytu. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

## Výměna žárovky v troubě



Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

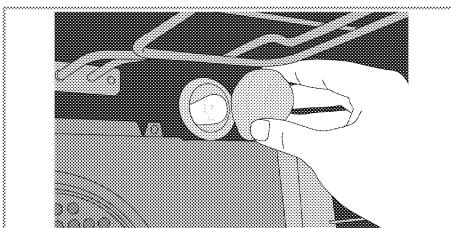
Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

Žárovka v troubě je zvláštní elektrická žárovka odolná teplu ( $T 300 {^{\circ}}C$ ); viz *Technická data, strana 5*. Žárovky v troubě získáte od servisního pracovníka.



Poloha světla se může lišit od schématu.

1. Vypněte přívod proudu.
2. Odšroubujte kryt skla proti směru hodinových ručiček.



3. Odšroubujte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Vraťte zpět skleněný kryt.

## 7 ODSTRAŇOVÁNÍ POTÍŽÍ



### NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionálních oprav!

Opravy spotřebiče smí provádět schválené servisní středisko.

### Normální provozní podmínky

- Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.
- Je normální, že při provozu uniká pára.
- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk.

**Než přivoláte technickou pomoc, zkontrolujte následující body.**

#### Elektrické vybavení

| Závada/problém         | Možná příčina   | Rada/náprava   |
|------------------------|---|--|
| Přístroj nefunguje.    | Pojistka je vadná nebo vypnutá.                       | Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znova aktivujte. |
|                        | Tlačítka hodin nefungují.                             | Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej. (viz Používání zámku programu, strana 19).       |
| Světlo trouby nesvítí. | Je vadná žárovka v troubě.                            | Vyměňte žárovku trouby.  |
|                        | Není proud.   | Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znova aktivujte. |
| Trouba nehřeje.        | Tlačítko funkce a/tlačítko termostatu není nastaveno. | Nastavte tlačítko funkce a termostatu.   |
|                        | Pokud má výrobek časovač, nelze časovač nastavit.     | Nastavte čas.  |
|                        | Není proud.   | Zkontrolujte napájení a pojistkovou skříň.   |

#### Časovač hodin (pokud má výrobek digitální časovač)

| Závada/problém                               | Možná příčina          | Rada/náprava   |
|--|------------------------|--|
| Display hodin bliká nebo svítí symbol hodin. | Napájení bylo vypnuto. | Nastavení času<br>Po vypnutí trouby funkčními tlačítky znova nastavte funkci trouby. |

Pokud nebyl problém vyřešen:

1. Odpojte přístroj od napájení (vypněte nebo odšroubujte pojistku).
2. Přivolajte technickou pomoc.



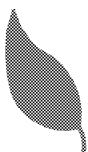
### Důležité upozornění

Nesnažte se opravit sporák sami. Uvnitř sporáku nejsou žádné uživatelem opravitelné části.

**Przed zainstalowaniem i uruchomieniem tego urządzenia prosimy przeczytać niniejszą instrukcję!**

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy wyboru urządzenia o zaawansowanej technologii i najwyższej jakości.



Wyprodukowano je w nowoczesnym zakładzie, zgodnie z obowiązującymi normami dotyczącymi ochrony środowiska.

Instrukcja ta jest integralną częścią urządzenia. Zawarte w niej informacje pomogą w sprawnym i bezpiecznym korzystaniu z piekarnika.

- Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, należy starannie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zawiera ona ważne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa instalacji, obsługi oraz konserwacji piekarnika.
- Instrukcję należy zachować na przyszłość. Musi być ona dołączona do urządzenia w przypadku sprzedaży, przekazywania innym osobom lub przeprowadzki.
- Przy odbiorze prosimy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Jeśli zauważysz jakieś uszkodzenie transportowe, nie instaluj urządzenia, tylko bezzwłocznie skontaktuj się z punktem sprzedaży.
- Wszelkie prace regulacyjne lub konserwacyjne należy przeprowadzać po odłączeniu piekarnika od zasilania.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:*

*- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)*

*- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*

*Importer: Beko S.A.*

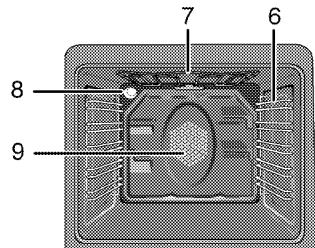
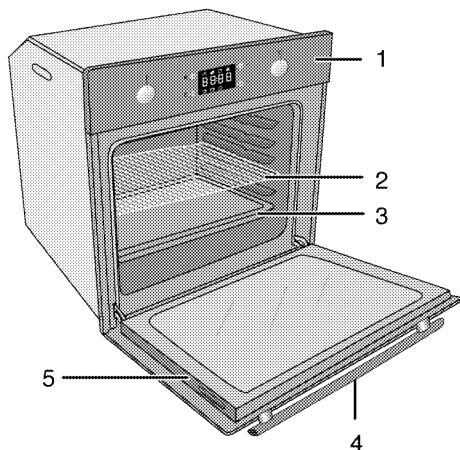
*ul. Cybernetyki 7, 02-677 Warszawa*



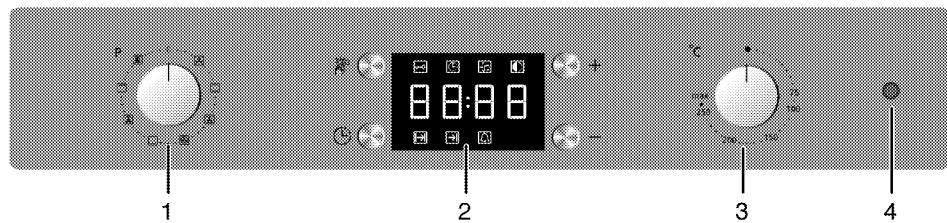
|          |  |           |   |           |
|----------|--|-----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>INFORMACJE OGÓLNE.....</b>                          | <b>4</b>  | Pierwsze uruchomienie.....  | 15        |
|          | Opis urządzenia .....                                  | 4         |   |           |
|          | Parametry techniczne .....                             | 5         |   |           |
|          | Wyposażenie piekarnika .....                           | 6         |   |           |
| <b>2</b> | <b>INSTRUKCJA ZACHOWANIA<br/>BEZPIECZEŃSTWA .....</b>  | <b>7</b>  | <b>5 JAK OBSŁUGIWAĆ PIEKARNIK</b>                                     | <b>16</b> |
|          | Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa               | 7         | Ogólne informacje o pieczeniu ciast,<br>rozmrzaniu i grillowaniu..... | 16        |
|          | Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa..                 | 7         | Jak używać piekarnik elektryczny .....                                | 16        |
|          | Bezpieczeństwo dzieci .....                            | 8         | Tryby pracy .....   | 17        |
|          | Bezpieczeństwo obsługi urządzeń<br>elektrycznych ..... | 8         | Jak używać czasomierza piekarnika .....                               | 18        |
|          | Zastosowanie piekarnika .....                          | 8         | Jak używać blokady przycisków .....                                   | 20        |
|          | Pozbywanie się odpadów .....                           | 8         | Tabela czasów pieczenia.....  | 21        |
|          | Opakowanie.....  | 8         | Jak obsługiwać grill .....  | 22        |
|          | Stare urządzenia .....                                 | 9         | Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu<br>.....                     | 22        |
|          | Planowanie transportu.....                             | 9         | Jak używa zegara z alarmem.....                                       | 23        |
| <b>3</b> | <b>INSTALACJA.....</b>                                 | <b>10</b> | <b>6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>                                    | <b>24</b> |
|          | Przed zainstalowaniem .....                            | 10        | Informacje ogólne .....   | 24        |
|          | Instalacja i przyłączenie .....                        | 11        | Czyszczenie panelu sterowania.....                                    | 24        |
| <b>4</b> | <b>PRZYGOTOWANIE .....</b>                             | <b>14</b> | Czyszczenie piekarnika.....   | 24        |
|          | Wskazówki, jak oszczędzać energię .....                | 14        | Demontaż drzwiczek piekarnika .....                                   | 25        |
|          | Działanie wstępne .....                                | 14        | Wymiana żarówki w piekarniku .....                                    | 25        |
|          | Nastawianie czasu .....                                | 14        |   |           |
|          | Pierwsze czyszczenie .....                             | 15        | <b>7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>                                      | <b>26</b> |

## **1** INFORMACJE OGÓLNE

### **Opis urządzenia**



- |   |                  |   |                                       |
|---|------------------|---|---------------------------------------|
| 1 | Panel sterowania | 6 | Prowadnice rusztu                     |
| 2 | Ruszt            | 7 | Górny element grzejny                 |
| 3 | Taca             | 8 | Oświetlenie                           |
| 4 | Uchwyty          | 9 | Silnik wentylatora (za płytą stalową) |
| 5 | Drzwiczki        |   |                                       |



- |   |                         |   |                      |
|---|-------------------------|---|----------------------|
| 1 | Pokrętło wyboru funkcji | 3 | Pokrętło termostatu  |
| 2 | Zegar cyfrowy           | 4 | Kontrolka termostatu |

## Parametry techniczne

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Napięcie/częstotliwość                        | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Maksymalna moc                                | 2.5 kW                              |
| Bezpiecznik ochronny                          | min. 16 A                           |
| Typ/ przekrój przewodu                        | H05VV-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Długość przewodu                              | maks. 2 m                           |
| Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)         | 595 mm/594 mm/567 mm                |
| Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)       | **590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Piekarnik główny                              | <b>Piekarnik wielofunkcyjny</b>     |
| Klasa efektywności energetycznej <sup>#</sup> | A                                   |
| Oświetlenie wnętrza                           | 15/25 W                             |
| Moc grzałki grilla                            | 2.2 kW                              |

# Podstawa: Dane na tabliczkach znamionowych piekarników elektrycznych podawane są zgodnie z normą EN 50304. Ich wartości określono przy standardowym wsadzie i trybie konwekcji naturalnej/z wymuszonym termoobiegiem (jeśli dostępny). Tryb nagrzewania przy wskaźniku wydajności energetycznej wyszczególnionym w normie EN 50304 określono zgodnie z poniższą kolejnością priorytetów zależnie od funkcji (trybów) dostępnych w danym wyrobie. 1-Termoobieg , 2-Tryb „Slow Cooking“, 3- Termoobieg z grzałką owalną (gorące powietrze), 4-Pieczenie statyczne z termoobiegiem, 5- Pieczenie statyczne.

\*\* patrz *INSTALACJA, strona 10.*

## **ETYKIETA ENERGETYCZNA**

|   |             |
|---|-------------|
| MODEL   | OIM 25300 X |
| PRODUCENT   | BEKO        |
| KLASA ENERGETYCZNA  | A           |
| ZUŻYCIE ENERGII (kWh)   |             |
| Funkcja grzewcza: - z konwencją naturalną / - z wymuszonym termoobiegiem  | 0,88/0,79   |
| POJEMNOŚĆ PIEKARNIKA (L)  | 65          |
| ROZMIAR KOMORY  |             |
| - Mały  | -           |
| - Średni  | -           |
| - Duży  | •           |
| CZAS POTRZEBNY NA PRZYPIECZENIE STANDARDOWEGO POSŁUKU<br>- z konwencją naturalną / - z wymuszonym termoobiegiem | 40 / -      |
| POZIOM HAŁASU (dB(A) re 1 pW)   | 46          |
| ZUŻYCIE ENERGII BEZ FUNKCJI GRZANIA   | 0,87 W      |
| POWIERZCHNIA TACY DO PIECZENIA (CM <sup>2</sup> )   | 1723        |
|   |             |

## **Wyposażenie piekarnika**

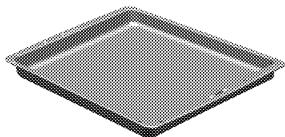


### **Uwaga!**

Wyposażenie piekarnika różni się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem piekarnika.

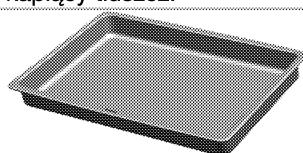
### **Taca do pieczenia**

Może służyć do pieczenia ciasta, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



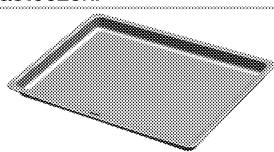
### **Głęboka taca do pieczenia**

Może służyć do pieczenia ciasta, dużych porcji pieczeni, potraw o znacznej zawartości płynu, a przy grillowaniu jako naczynie na kapiący tłuszcz.



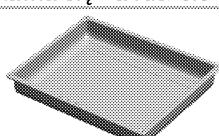
### **Foremka do ciasta**

Zalecana do pieczenia herbatników i kruchoch ciasteczek.



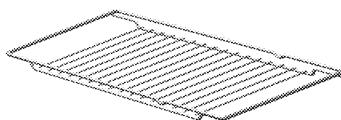
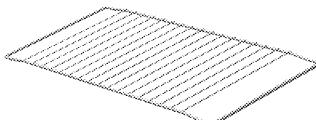
### **Mała foremka do pieczenia**

Może służyć do pieczenia niewielkich porcji. Foremkę stawia się na ruszcie do pieczenia.



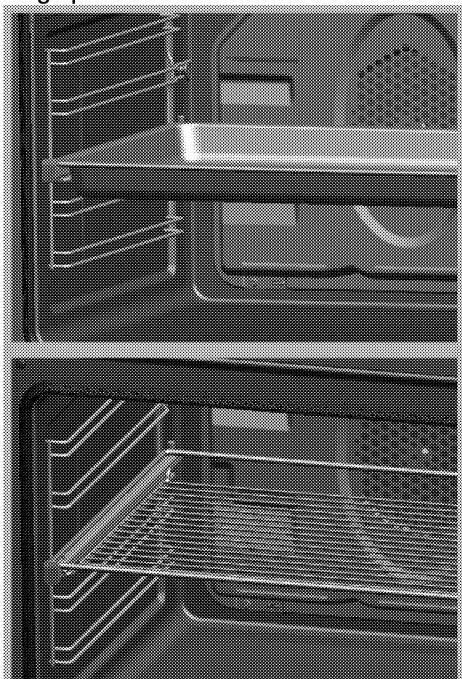
### **Ruszty**

Może służyć do pieczenia mięsa oraz jako półka na naczynia z ciastem, mięsem i zapiekankami.



### **Prawidłowe umieszczenie rusztu i tacy na prowadnicach teleskopowych**

Tace i ruszty używane razem z prowadnicami teleskopowymi muszą być umieszczone tak, aby ich odpowiadające sobie strony opierały się na kołkach z tego samego poziomu.



## **2 INSTRUKCJA ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA**

### **Objaśnienia do instrukcji bezpieczeństwa**

W instrukcji stosuje się następujące oznaczenia zachowania szczególnej uwagi.



#### **ZAGROŻENIE**

##### **Możliwość doznania znaczących obrażeń ciała.**

Nieprzestrzeganie może powodować poważne obrażenia lub śmierć.



#### **UWAGA**

##### **Możliwość doznania urazów i obrażeń ciała.**

Nieprzestrzeganie może powodować drobne lub średnie obrażenia.



#### **POWIADOMIENIE**

##### **Ryzyko szkody materialnej**

Nieprzestrzeganie może powodować uszkodzenie urządzenia i/lub otoczenia.



#### **Uwaga!**

##### **Wskazówka dla użytkowników.**

Przydatne informacje, jak użytkować urządzenie.

### **Podstawowe instrukcje bezpieczeństwa**

- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej w celu poprawy jakości tego wyrobu bez uprzedniego powiadomienia. Niektóre informacje podane w tej instrukcji służą wyłącznie celom poglądowym i mogą nie odnosić się wprost do danego modelu wyrobu.

Wartości podane na oznaczeniach wyrobu lub w innych dokumentach drukowanych dostarczanych wraz z nim uzyskano w warunkach laboratoryjnych z zachowaniem odnośnych norm. Wartości te mogą się różnić w zależności od użytkowania wyrobu i warunków otoczenia.

- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci), którym możliwości fizyczne, czuciowe lub psychiczne, lub brak doświadczenia i znajomości sprzętu nie pozwala używać bezpiecznie sprzętu bez nadzoru lub instrukcji. Uważaj, aby dzieci, nie bawiły się tym urządzeniem.
- Nie uruchamiaj tej jednostki, jeśli jest uszkodzona lub objawia widoczne uszkodzenia.
- Nie wykonuj żadnych napraw ani modyfikacji urządzenia. Możesz, jednakże, zaradzić niektórym usterkom; patrz **ROZWIĄZYwanie problemów, strona 26**.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie podgrzewaj zamkniętych pojemników z żywnością i szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takim słoiku, może go rozsadzić.
- Upewnij się, że z piekarnikiem nie stykają się żadne przedmioty łatwopalne, ponieważ jego boki bardzo się nagrzewają podczas pracy.
- Nie stawiaj naczyni, foremek do pieczenia ani folii aluminiowej bezpośrednio na spodzie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.

- Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych ścianek piekarnika, elementów grzejnych itp. Trzymaj dzieci z dala!
- Wkładając potrawy do piekarnika i wyjmując je z niego używaj termoodpornych rękawic.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Przyłącza gazowe/elektryczne nie powinny dotykać tylnej powierzchni, ponieważ mogą się od tego uszkodzić. Nie przeciskaj przewodów przyłączniowych pomiędzy drzwiczkami a ramą gorącego piekarnika. Nie prowadź przewodów przyłączniowych ponad płytą grzejną. W przeciwnym razie izolacja przewodów może się stropić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Po zakończeniu użytkowania, upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone.



### **Uwaga!**

Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika. Jest to warunek uzyskania gwarancji.

## **Bezpieczeństwo dzieci**

- Gdy urządzenie pracuje, jego dostępne części znacznie się nagrzewają, a więc do czasu jego ostygnięcia należy trzymać dzieci z dala od niego.
- Elementy opakowania mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymajcie materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Gdy drzwiczki są otwarte **nie** obciążaj ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i **nie** pozwalaj dzieciom siadać na nich.

Może to spowodować przewrócenie się urządzenia albo uszkodzenie zawiasów drzwiczek.

## **Bezpieczeństwo obsługi urządzeń elektrycznych**

- Wszelkie prace związane z instalacją i naprawą urządzenia mogą być wykonywane tylko przez wykwalifikowanego technika.
- Nawet po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik.
- Zastosowany bezpiecznik musi być dostosowany do maksymalnej wartości prądu pobieranego przez piekarnik.

## **Zastosowanie piekarnika**

Piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.

Wyrobu tego nie należy używać do ogrzewania pomieszczeń.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub błędną obsługą.

## **Pozbywanie się odpadów**

### **Opakowanie**



#### **ZAGROŻENIE**

**Zagrożenie uduszeniem materiałami opakowaniowymi!**

Trzymajcie dzieci z dala od materiałów opakowaniowych.

Opakowanie i blokady transportowe wykonane są z materiałów nieszkodliwych dla środowiska naturalnego. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.

## Stare urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużyciego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności

składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Planowanie transportu



### POWIADOMIENIE

Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych innych przedmiotów. Urządzenie to należy transportować w pozycji stojącej.

Zachowaj oryginalne pudło na to urządzenie i transportuj je w oryginalnym opakowaniu kartonowym. Postępuj według wskazówek wydrukowanych na opakowaniu.



### Uwaga!

Po rozpakowaniu urządzenie należy obejrzeć w celu wykluczenia wszelkich uszkodzeń transportowych.

Ruszt i tacę, znajdujące się wewnątrz piekarnika, na czas transportu należy zabezpieczyć kartonem, aby nie uszkodziły drzwiczki. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą.

### Jeśli nie masz oryginalnego opakowania kartonowego

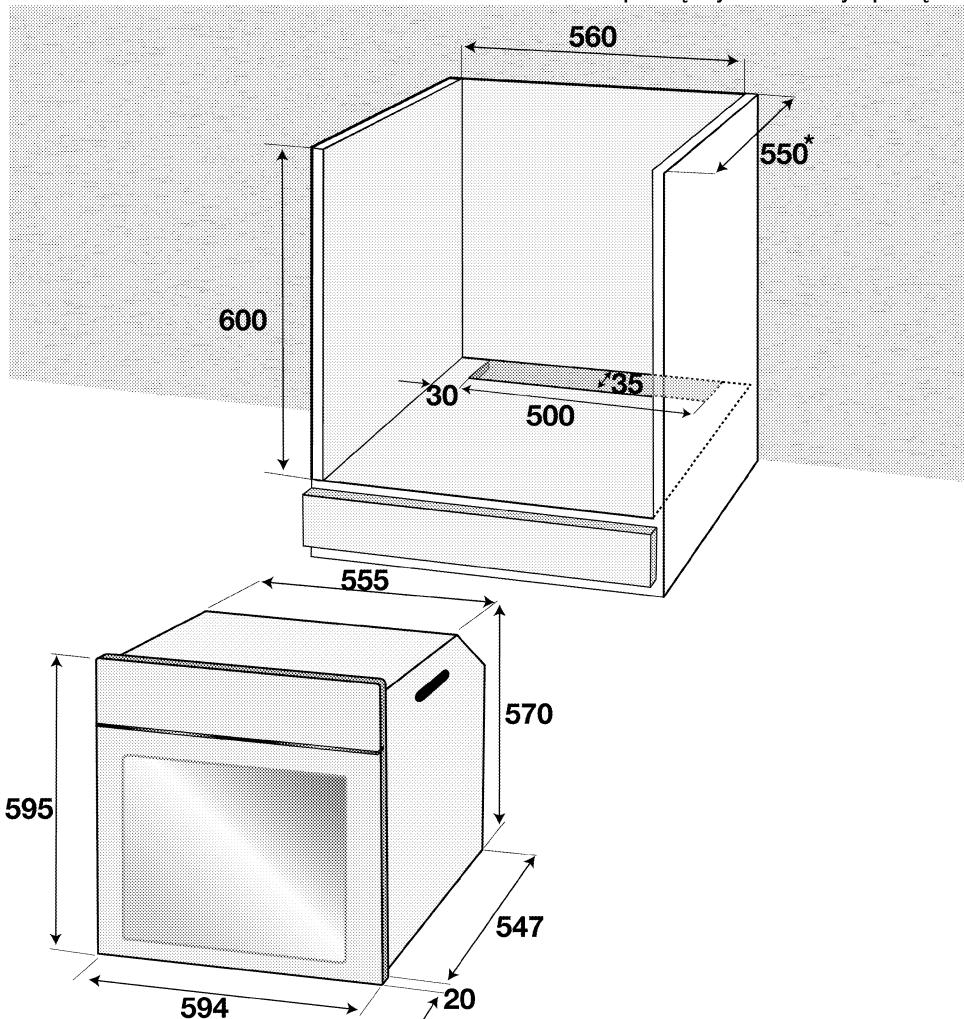
Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w trakcie transportu zawiń je w folię z bąbelkami lub gruby karton i zabezpiecz taśmą klejącą.

### 3 INSTALACJA

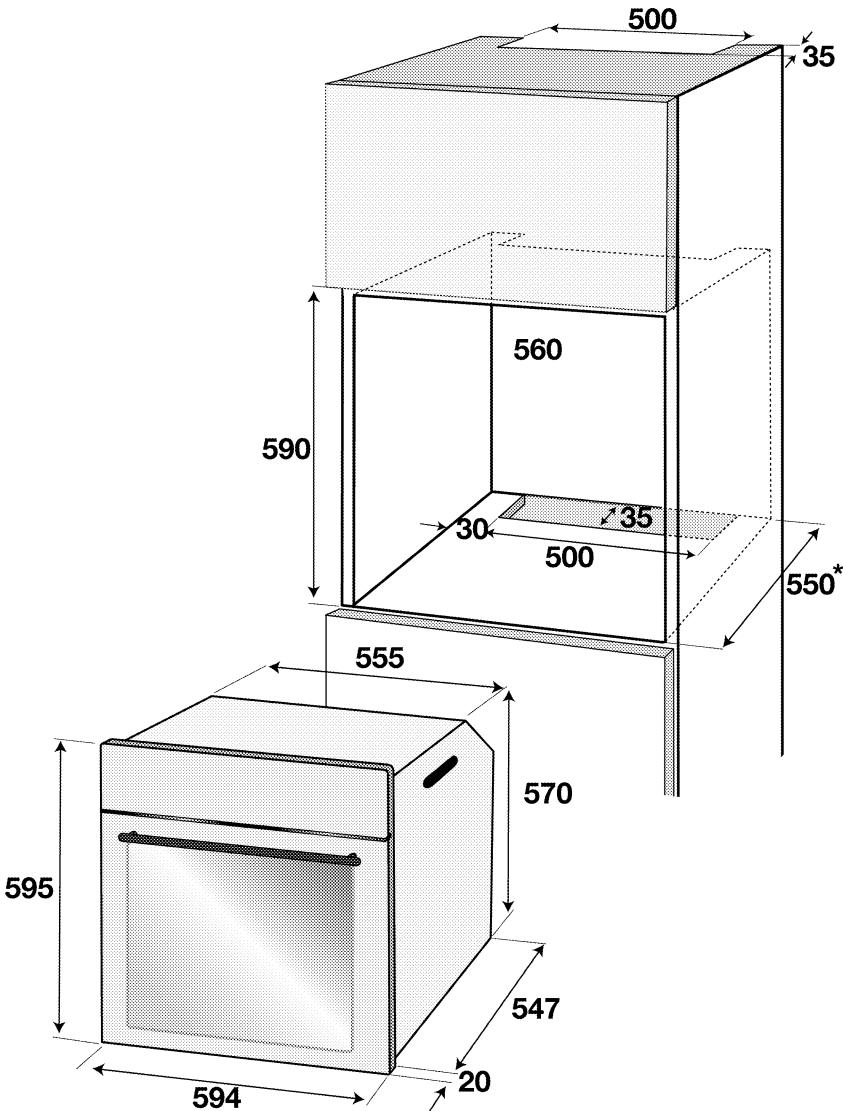
#### Przed zainstalowaniem

Urządzenia przeznaczone jest do zainstalowania w szafkach kuchennych. Pomiędzy urządzeniem, a ścianami lub meblami należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm).

- Materiały zastosowane w szafkach muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy przymocować po wypoziomowaniu.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.



\* min.



\* min.

## Instalacja i przyłączenie



### **POWIADOMIENIE**

Szkoda materialna!

Nie wolno podnosić ani przesuwać piekarnika ciągnąc za uchwyt.

- Przed zainstalowaniem urządzenia, należy przyłączyć je do źródeł zasilania zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi instalacji gazowych i elektrycznych.
- Urządzenie podnosić muszą przy najmniej dwie osoby.

- Do przenoszenia wyrobu użyj wnęk lub drucianych uchwytów usytuowanych po obu jego stronach.



### **POWIADOMIENIE**

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

### **Podłączenie urządzenia do prądu**



#### **Uwaga!**

**To urządzenie musi być uziemione!**

Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane użytkowaniem piekarnika bez sprawnego uziemienia.



### **ZAGROŻENIE**

**Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!**

Urządzenie powinno być zainstalowane przez wykwalifikowanego technika. Jest to warunek uzyskania gwarancji.



### **ZAGROŻENIE**

**Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem od uszkodzonego przewodu zasilającego!**

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

W przypadku uszkodzenia przewodu elektrycznego wymiany na nowy dokonuje jedynie wykwalifikowany elektryk.

- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce

znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową widać po otwarciu drzwiczek piekarnika.

- Przewód zasilający urządzenia musi odpowiadać podanym parametrom elektrycznym.; patrz *Parametry techniczne, strona 5*.



### **ZAGROŻENIE**

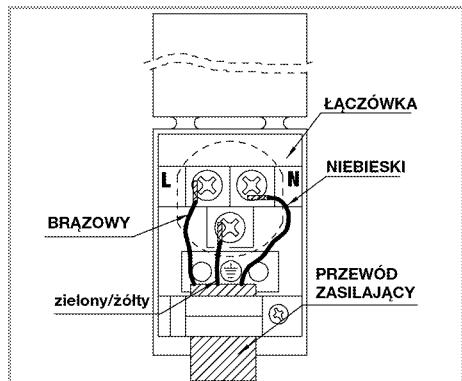
**Zagrożenie porażeniem elektrycznością!**

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

1. Urządzenie powinno zostać podłączone bezpośrednio do sieci, pomiędzy urządzeniem a siecią należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy o rozstawie styków, co najmniej 3 mm, dopasowany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi normami (uziemienie nie może być wyłączane przez wyłącznik). Kabel zasilający musi być tak umieszczony, by w żadnym miejscu nie rozgrzewał się do temperatury wyższej o 50°C od temperatury otoczenia. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploracyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowego zabezpieczenia wyłącznikiem różnicowym.

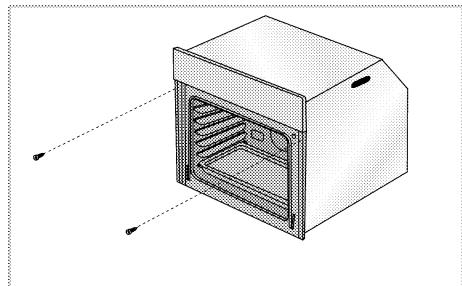
Jeśli wyrób dostarczono z przewodem bez wtyczki;



2. **przy przyłączeniu jednofazowym,**  
zwróć uwagę, aby przyłączyć, jak pokazano poniżej:
- Przewód brązowy = L (Faza)
  - Przewód niebieski = N (Zero)
  - Przewód żółto-zielony musi być połączony z zaciskiem uziemiającym (E) 

### Instalacja

1. Zwracając uwagę, aby nie uszkodzić ani nie przegnięć przewodu zasilającego, wsuń piekarnik przez otwór w szafce, wyrównaj i umocuj.

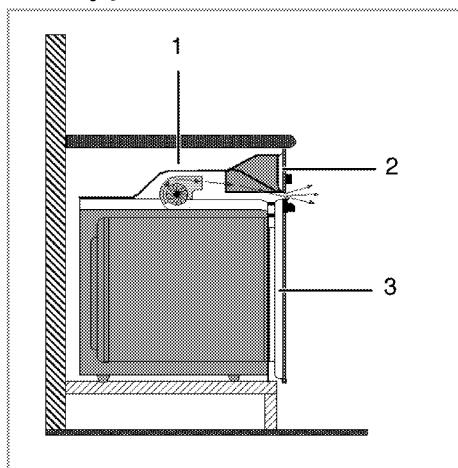


Umocuj piekarnik 2 wkrętami, jak pokazano na rysunku.

### Ostateczne sprawdzenie

1. Włącz do gniazdka wtyczkę z przewodem zasilającym i załącz bezpiecznik.
2. Sprawdź poprawność działania funkcji

### Przy urządzeniu z wentylatorem chłodzącym



- 1 Dmuchała  
2 Panel sterowania  
3 Drzwiczki

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

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

## 4 PRZYGOTOWANIE

### Wskazówki, jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować to urządzenie w sposób ekologiczny i ekonomiczny.

- Używaj emaliowanych naczyń w ciemnych barwach, co poprawi przepływ ciepła.
- Przygotowując potrawy wykonuj operację nagrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub w przepisie gotowania.
- W trakcie pieczenia nie otwieraj zbyt często drzwiczek.
- Staraj się piec w piekarniku więcej niż jeden rodzaj potrawy na raz (Można piec dwie różne potrawy na raz umieszczając naczynia z potrawami na tym samym ruszcie). Możliwe jest pieczenie kilku potraw jedna po drugiej. Piekarnik będzie już nagrzany.
- Rozmrażaj mrożonki przed pieczeniem.
- Można oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia (Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika).

### Działanie wstępne

Przed pierwszym użyciem tego urządzenia pamiętaj, aby usunąć nalepkę z wyświetlacza zegara cyfrowego.

### Nastawianie czasu



#### **Uwaga!**

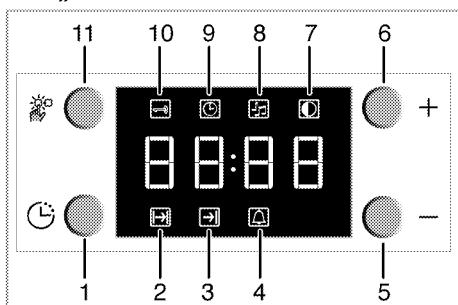
Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.



#### **POWIADOMIENIE**

W trakcie dokonywania nastawień na zegarze migać będą odpowiednie kontrolki.

Po pierwszym załączeniu piekarnika nastaw aktualną godziną przyciskami „5” oraz „6”.



- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia
- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu

Po nastawieniu godziny można nastawić czas rozpoczęcia i zakończenia pieczenia wybierając pożądaną pozycję pokrętlami temperatury i funkcji.



#### **Uwaga!**

Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, nastawienia czasu zaczną rosnąć/zmieniać się od **12:00**. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się kontrolka zegara (**9**). Kontrolka ta zniknie po ustawieniu godziny.

## Pierwsze uruchomienie



### Uwaga!

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



### OSTRZEŻENIE

**Można się poparzyć od gorących powierzchni!**

Nie dotykaj gorących powierzchni tego urządzenia. Trzymaj dzieci z dala od piekarnika i używaj rękawic kuchennych.

## Zmiana aktualnego czasu

Aby zmienić uprzednio nastawiony aktualny czas w piekarniku:

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolkę bieżącej godziny (**9**).
2. Bieżącą godzinę koryguje się przy ciskami **5** oraz **6**.

## Zmiana ustawienia jasności ekranu

1. Wciskając przycisk **11** uruchamia się kontrolkę jasności ekranu (**7**) w celu jego regulacji.
2. Pożądaną jasność nastawia się przy ciskami **5** oraz **6**.

» Wybrane poziomy jasności wyświetla się na ekranie jako **d-01**, **d-02** lub **d-03**.

## Pierwsze czyszczenie



### POWIADOMIENIE

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.



### Uwaga!

W trakcie pierwszego nagrzewania może się wydziełać nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić dobrą wentylację.

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

## Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremkie do pieczenia, ruszt i stelaże.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Pokrętłem funkcji wybierz grzałki górne i dolne.
4. Pokrętłem termostatu wybierz najwyższą temperaturę; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 16*.
5. Grzej przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak używać piekarnik elektryczny, strona 16*

## Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremkie do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grillu; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 22*.
4. Grzej przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 22*

## **5 JAK OBSŁUGIWAĆ PIEKARNIK**

### **Ogólne informacje o pieczeniu ciast, rozmrażaniu i grilowaniu.**



#### **ZAGROŻENIE**

#### **Zagrożenie oparzeniem gorącym powietrzem!**

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego gorące powietrze.

### **Wskazówki do pieczenia ciasta**

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Ruszt wsuń w prowadnice na poziomie wymaganym dla pieczonej potrawy.
- Zaleca się ustawianie foremkę do pieczenia na środkowym poziomie.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

### **Wskazówki do pieczenia mięsa**

- Przyprawienie sokiem z cytryny i czarnym pieprzem poprawi wydajność pieczenia przy pieczeniu całych kurcząt, indyków lub dużych porcji mięsa.
- Pieczenie mięsa z kością trwa o ok. 15 do 30 minut dłużej, niż pieczenie takiej samej sztuki bez kości.
- Należy liczyć po ok. 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości sztuki mięsa.
- 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 w naczyniach żaroodpornych należy ustawiać na środkowym lub dolnym poziomie.

### **Wskazówki do grilowania**

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchosć i nie wysychają. Do grilowania szczególnie nadają się płaskie kawałki i skrawki mięsa, kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody (np. pomidory i cebula).

- Kawałki do grilowania rozłoż na ruszcie, lub tacy, tak żeby były bezpośrednio pod grzałką.
- Wsuń ruszt lub foremkę do piekarnika na odpowiedniej wysokości. Jeśli grilluje się na ruszcie, na niższym poziomie ustawi tacę do zbierania kapiącego tłuszczu.
- Aby łatwiej oczyścić tacę z tłuszczu wlej do niej trochę wody.

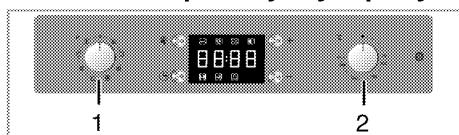
### **Jak używać piekarnik elektryczny**



#### **Uwaga!**

Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.

### **Ustawianie temperatury i trybu pracy**



1 Pokrętło wyboru funkcji

2 Pokrętło termostatu

Tryby pracy piekarnika elektrycznego wybiera się pokrętłem funkcji. Temperaturę nastawia się pokrętłem termostatu.

Wszystkie funkcje piekarnika wyłącza się ustawiając pokrętło wyboru funkcji w górnej pozycji „off” („wył.”).

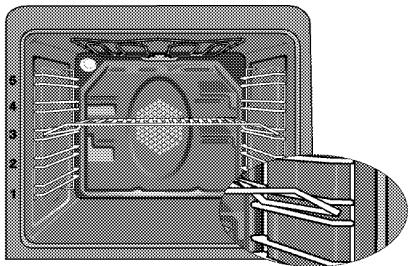
1. Ustaw pokrętło termostatu na pożądaną temperaturę.

2. Nastaw pokrętło funkcji na odpowiedni tryb pracy.

» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania kontrolka termostatu pozostaje zapalona

### **Wyłączanie piekarnika elektrycznego**

Obróć pokrętło funkcji i pokrętło termostatu do górnej pozycji "Off" ("wył.").



### **Poziomy pieczenia**

Ze względów bezpieczeństwa podczas pieczenia ruszt powinien być umieszczony w drabinkach bocznych. Rysunek powyżej pokazuje bezpieczne umiejscowienie ruszta – wewnętrzny danego poziomu drabinek.

### **Tryby pracy**

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu w urządzeniu.

#### **Pieczenie statyczne**



Grzałki górna i dolna są załączone. Potrawy nagrzewane są równocześnie od góry i od dołu. Nadaje się np. do ciasta, ciasteczek oraz zapiekanej w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

#### **Grzałka dolna**



Załączona jest tylko grzałka dolna. Szczególnie nadaje się do potraw, które trzeba piec od spodu, takich jak pizza.

#### **Pieczenie statyczne z termoobiegiem**



Załączone są grzałki górna i dolna plus wentylator (w tylnej ścianie). Wentylator równomiernie i szybko rozprowadza gorące powietrze. Piecz w jednej tylko blasze.

#### **Praca z wentylatorem**



Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Mrożonki granulowane rozmrzażą się powoli w temperaturze pokojowej, a potrawy gotowane się studzi.

#### **Gorące powietrze**



Pracuje tylko grzałka pieceniowa z wentylatorem (w ścianie tylnej). Wentylator równomiernie i szybko rozprowadza gorące powietrze. W większości przypadków podgrzewanie nie jest potrzebne. Nadaje się, gdy do przygotowania potraw korzysta się z kilku poziomów. Nadaje się do pieczenia w kilku blachach na raz.

## Funkcja "3D"



Załączone są grzałki górna i dolna plus grzałka pierścieniowa z wentylatorem (w ścianie tylnej). Gotowana potrawa jest równomiernie i szybko gotowana ze wszystkich stron. Piec w jednej tylko blasze.

## Grill



Uruchomiona zostaje górną grzałką grilla.

- Do grillowania położ duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionym ruszcie pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

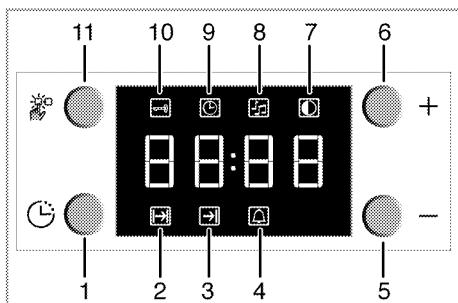
## Grill z termooobiegiem



Efekt grillu nie jest tak mocny jak przy normalnym grillowaniu.

- Do grillowania położ małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionym ruszcie pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

## Jak używać czasomierza piekarnika



- |    |                           |
|----|---------------------------|
| 1  | Przycisk programów        |
| 2  | Czas pieczenia            |
| 3  | Koniec czasu pieczenia    |
| 4  | Czas trwania alarmu       |
| 5  | Przycisk minus            |
| 6  | Przycisk plus             |
| 7  | Regulacja jasności ekranu |
| 8  | Głośność alarmu           |
| 9  | Bieżący czas              |
| 10 | Blokada przycisków        |
| 11 | Przycisk menu             |



### Uwaga!

Najpóźniejsza godzina, na którą można nastawić koniec procesu pieczenia, to 23:59. W razie przerwy w zasilaniu, program się skasuje. Należy go ponownie zaprogramować.



### POWIADOMIENIE

Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odpowiednie kontrolki. Trzeba odczekać chwilę, aż ustalenia zaczną działać.



### Uwaga!

Jeśli na zegarze nastawiono tryb pracy automatyczny lub półautomatyczny, nie można korygować bieżącej godziny.



## POWIADOMIENIE

Po rozpoczęciu pieczenia wyświetli się czas procesu.

### Ustawianie trybu automatycznego

W tym trybie pracy można nastawiać czas trwania automatycznego działania piekarnika (czas pieczenia) oraz godzinę, o której piekarnik wyłączy się automatycznie (czas końca pieczenia).

1. Wciskając przycisk **1** uruchamia się kontrolka czasu pieczenia (**2**).
2. Czas pieczenia nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.
  - » Kontrolka pieczenia będzie się świecić po nastawieniu czasu pieczenia.
  - 3. Aby wyzerować czas końca pieczenia, naciska się przycisk **1** aby uruchomić symbol końca czasu pieczenia (**3**).
  - 4. Czas końca pieczenia nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.
  - » Po nastawieniu czasu końca pieczenia zapalone będą (wyświetlane ciągle) kontrolka końca pieczenia i kontrolka pieczenia. Kontrolka końca czasu pieczenia (**3**) zniknie, gdy tylko rozpocznie się pieczenie.
  - 5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
  - 6. Wybierz tryb pracy i temperaturę.
    - » Zegar piekarnika automatycznie oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia na podstawie czasu końca pieczenia i czasu trwania okresu pieczenia. Gdy nadjejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, aktywuje się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje te temperaturę aż do końca czasu pieczenia.
    - 7. Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis "**End**" [**Koniec**] i rozlegnie się alarm.
    - 8. Alarm będzie działać przez 2 minuty, aby wyłączyć go, naciśnij dowolny przycisk.



## Uwaga!

Jeśli alarm zostanie wyłączony przez wciśnięcie dowolnego przycisku, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania. Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania.

- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

9. Wyłącz piekarnik pokrętłem temperatury i pokrętłem wyboru funkcji.

### Uruchomienie trybu półautomatycznego

W tym trybie pracy można nastawić czas, przez który piekarnik będzie działał (czas pieczenia).

1. Wciskając przycisk **1** uruchamia się kontrolka czasu pieczenia (**2**).
2. Czas pieczenia nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.
  - » Kontrolka pieczenia będzie się świecić po nastawieniu czasu pieczenia.
  - 3. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
  - 4. Wybierz tryb pracy i temperaturę.
    - » Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranego czasu końca pieczenia.
    - 5. Po zakończeniu procesu pieczenia wyświetli się napis "**End**" [**Koniec**] i rozlegnie się alarm
    - 6. Alarm będzie działać przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.



## Uwaga!

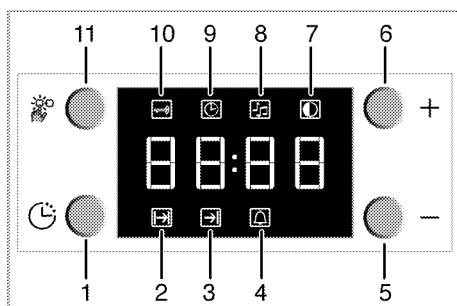
Jeśli alarm zostanie wyłączony przez wciśnięcie dowolnego przycisku, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania. Jeśli na koniec czasu alarmu przyciśnie się dowolny przycisk, piekarnik będzie gotowy do ponownego zaprogramowania.

- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.
- 7. Należy pamiętać o wyłączeniu piekarnika pokrętłem wyboru funkcji i pokrętłem termostatu.

## Jak używać blokady przycisków

### Włączanie blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków można zapobiec przypadkowemu użyciu przycisków zegara.



- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia
- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu



### POWIADOMIENIE

Przy włączonej funkcji blokady przycisków nie można użyć żadnego z przycisków zegara z wyjątkiem przycisku 11.

1. Wciskając przycisk 11 uruchamia się kontrolka blokady przycisków (10).
- » Wyświetli się "OFF".

2. Wciskając przycisk 6 uruchamia się blokadę przycisków.

» Po nastawieniu blokady przycisków wyświetli się "ON" i kontrolka blokady przycisków zostanie podświetlona.

### Wyłączanie blokady przycisków

1. Wciskając przycisk 11 uruchamia się kontrolka blokady przycisków (10).
- » Wyświetli się "ON".
2. Wciskając przycisk 5 wyłącza się blokadę przycisków.
- » Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się "OFF".

## Tabela czasów pieczenia



### Uwaga!

Podane tu wartości zostały określone w warunkach laboratoryjnych. Mogą się różnić od wartości właściwych dla Twojego urządzenia.

## Pieczenie ciast i mięs



### Uwaga!

Poziom 1 to **najniższy** poziom piekarnika.

| Potrawa                     | Ilość poziomów jednoczesnego pieczenia |  | Poziom    | Temperatura (°C)           | Czas pieczenia (min.) |
|-----------------------------|--|--|-----------|----------------------------|-----------------------|
| Ciasto na blasze            | Jeden poziom                           |  | 3         | 175                        | 25 ... 30             |
| Ciasto w foremce            | Jeden poziom                           |  | 2         | 180                        | 40 ... 50             |
| Ciasta w papierze           | Jeden poziom                           |  | 3         | 175                        | 25 ... 30             |
|                             | 2 poziomy                              |  | 1 - 5     | 175                        | 30 ... 40             |
|                             | 3 poziomy                              |  | 1 - 3 - 5 | 180                        | 45 ... 55             |
| Biszkopty                   | Jeden poziom                           |  | 3         | 200                        | 5 ... 10              |
|                             | 2 poziomy                              |  | 1 - 5     | 175                        | 20 ... 30             |
| Ciasteczka                  | Jeden poziom                           |  | 3         | 175                        | 25 ... 30             |
|                             | 2 poziomy                              |  | 1 - 5     | 170 ... 190                | 30 ... 40             |
|                             | 3 poziomy                              |  | 1 - 3 - 5 | 175                        | 35 ... 45             |
| Ciasto                      | Jeden poziom                           |  | 2         | 200                        | 30 ... 40             |
|                             | 2 poziomy                              |  | 1 - 5     | 200                        | 45 ... 55             |
|                             | 3 poziomy                              |  | 1 - 3 - 5 | 200                        | 55 ... 65             |
| Ciasto z owocami            | Jeden poziom                           |  | 2         | 200                        | 25 ... 35             |
|                             | 2 poziomy                              |  | 1 - 5     | 200                        | 35 ... 45             |
|                             | 3 poziomy                              |  | 1 - 3 - 5 | 190                        | 45 ... 55             |
| Ciasto drożdżowe            | Jeden poziom                           |  | 2         | 200                        | 35 ... 45             |
|                             | 2 poziomy                              |  | 1 - 3     | 190                        | 35 ... 45             |
| Lasagne                     | Jeden poziom                           |  | 2 - 3     | 200                        | 30 ... 40             |
| Pizza                       | Jeden poziom                           |  | 2         | 200 ... 220                | 15 ... 20             |
| Befsztyk (cały)/ Pieczęń    | Jeden poziom                           |  | 3         | 25 min. 250 po 180 ... 190 | 100 ... 120           |
| Udzic jagnięcy (zapiekanka) | Jeden poziom                           |  | 3         | 25 min. 250 po 190         | 70 ... 90             |
| Pieczony kurczak            | Jeden poziom                           |  | 2         | 15 min. 250 po 180 ... 190 | 55 ... 65             |
|                             | Jeden poziom                           |  | 2         | 15 min. 250 po 180 ... 190 | 55 ... 65             |
| Indyk (5,5 kg)              | Jeden poziom                           |  | 1         | 25 min. 250 po 180 ... 190 | 150 ... 210           |
|                             | Jeden poziom                           |  | 1         | 25 min. 250 po 180 ... 190 | 150 ... 210           |
| Ryby                        | Jeden poziom                           |  | 3         | 200                        | 20 ... 30             |
|                             | Jeden poziom                           |  | 3         | 200                        | 20 ... 30             |

Przy pieczeniu równocześnie na dwóch poziomach, ruszt z pieczeniem stawia się na górnym poziomie, a blaszka z ciastem na dolnym.

>> Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, rozgrzewaj piekar-

nik do momentu, aż zgaśnie kontrolka termostatu.

## **Wskazówki do pieczenia ciastek**

1. Jeśli ciasto jest zbyt suche,  
» Zwiększą temperaturę o 10 °C i skróć czas pieczenia.
2. Jeśli ciasto opadło,  
» Użyj mniej płynów lub zmniejsz temperaturę o 10 °C.
3. Jeśli ciasto jest zbyt ciemne u góry,  
» Położyć je na dolnym poziomie, zmniejsz temperaturę i zwiększa czas pieczenia.
4. Jeśli dobrze wypieczone wewnętrz, ale lepkie na zewnątrz.  
» Użyj mniej płynu, zmniejsz temperaturę i zwiększa czas pieczenia.

## **Wskazówki przy pieczeniu ciasta**

1. Jeśli ciasto jest zbyt suche,  
» Zwiększa temperaturę o ok. 10 °C i skróć czas pieczenia.
- » Nawilż warstwy ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.
2. Jeśli ciasto pieczy się zbyt późno,  
» Zwróć uwagę, aby grubość ciasta nie przekraczała głębokości foremki i ciasto nie wylewało się z niej.
3. Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dół nie jest upieczone,  
» Sprawdź, czy nadmiar sosu użytego do ciasta nie zbiera się w jego dole. Aby ciasto brązowało równomiernie, postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami ciasta i na nich.
- » Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli pieczenia. Jeśli dół nadal się nie dopiekt, następnym razem umieść go na poziomie o jeden szczebel niższym.

## **Wskazówki przy pieczeniu jarzyn**

1. Jeśli potrawa jarzynowa traci sok i wysysza,

## **Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu**

### **Grillowanie na grillu elektrycznym**

- » Ponieważ pieczenie pod przykryciem zatrzymuje sok z potrawy w rondlu, piecz jarzyny w rondlu z przykrywką a nie w foremce.
- 2. Jeśli potrawa jarzynowa nie daje się upiec,  
» Podgotuj wstępnie jarzyny lub przygotuj je jak potrawy do weków, a następnie wstawiaj do piekarnika.

## **Jak obsługiwać grill**



### **Uwaga!**

Przed użyciem piekarnika należy nastawić zegar. Piekarnik nie działa, jeśli nie nastawiono zegara.



### **OSTRZEŻENIE**

**Można się poparzyć od gorących powierzchni!**

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

### **Włączanie grillu**

1. Nastaw pokrętło funkcji na symbol grillu.
2. W razie potrzeby podgrzewaj przez ok. 5 minut.

» Kontrolka termostatu świeci się.

### **Wyłączanie grillu**

1. Obróć pokrętło sterowania grilem do górnej pozycji "Off" ("wył.").

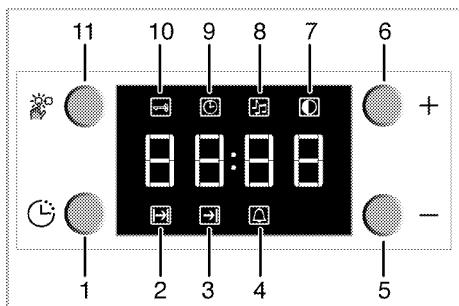
| Potrawa           | Poziom | Czas grillowania |
|-------------------|--------|------------------|
| Ryby              | 4..5   | 20...25 min. #   |
| Szynki z kurczaka | 4..5   | 25...35 min.     |
| Kotlety jagnięce  | 4..5   | 20...25 min.     |
| Pieczeń wołowa    | 4..5   | 25...30 min. #   |
| Kotlety cielesne  | 4..5   | 25...30 min. #   |

# zależnie od grubości

## Jak używać zegara z alarmem

Służy do mierzenia czasu pieczenia, ale można go także używać do nastawiania przypomnień lub alarmów czasowych.

Wraz z upływem nastawnionego czasu zegar z alarmem wyśle sygnał. Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika.



- 1 Przycisk programów
- 2 Czas pieczenia
- 3 Koniec czasu pieczenia
- 4 Czas trwania alarmu
- 5 Przycisk minus
- 6 Przycisk plus
- 7 Regulacja jasności ekranu
- 8 Głośność alarmu
- 9 Bieżący czas
- 10 Blokada przycisków
- 11 Przycisk menu

### **Ustawianie alarmu czasowego**

1. Wcisając przycisk **1** uruchamia się kontrolka ustalenia dźwięku alarmu (**8**) w celu nastawienia głośności alarmu.
2. Czas alarmu nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.



#### **Uwaga!**

Najdłuższy czas alarmu to 23 godzin i 59 minut.

» Po nastawieniu czasu alarmu ciągle wyświetlana będzie kontrolka alarmu oraz czas alarmu.

3. Po upływie czasu alarmu kontrolka alarmu zacznie migać i rozlegnie się sygnał alarmu.

### **Wyłączanie alarmu**

1. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk.
- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

### **Aby skasować nastawiony czas alarmu;**

1. Czas alarmu można wyzerować wciskając przycisk **1**, aby uruchomić kontrolkę alarmu czasowego (**4**).
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **5**, aż wyświetli się "0.00".



#### **Uwaga!**

Na wyświetlaczu pokazywany będzie czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawiono czas alarmu i czas pieczenia, wyświetlony będzie krótszy z nich.

### **Zmiana ustalenia dźwięku alarmu**

1. Wcisając przycisk **11** uruchamia się kontrolka ustalenia dźwięku alarmu (**8**) w celu nastawienia głośności alarmu.
2. Dźwięk alarmu nastawia się przyciskami **5** oraz **6**.
- » Wybrane poziomy głośności wyświetla się na ekranie jako "b-01", "b-02" lub "b-03".

## 6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### Informacje ogólne



#### ZAGROŻENIE

Zagrożenie porażeniem elektrycznością!

Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.



#### ZAGROŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.



#### POWIADOMIENIE

Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

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

Starannie czyść to urządzenie po każdym użyciu; w ten sposób łatwiej będzie usuwać resztki z pieczenia unikając tym samym zapalenia się ich przy następnym użyciu piekarnika.

Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Zaleca się używać ciepłej wody z mydłem w płynie, miękkiej ściereczki lub gąbki oraz suchej ściereczki do wycierania do sucha.

**Nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących!**



#### Uwaga!

Do czyszczenia nie używaj urządzeń czyszczących parą.

### Czyszczenie panelu sterowania



#### POWIADOMIENIE

Uszkodzenie panelu sterowania! Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmuj gałek pokręteł.

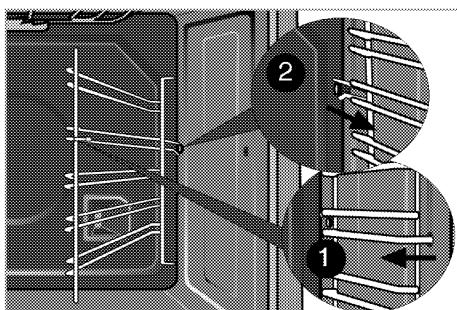
Należy czyścić panel sterowania i pokrętła sterowania.

### Czyszczenie piekarnika

Do czyszczenia piekarnika nie potrzeba żadnego specjalnego środka czyszczącego. Zaleca się wycieranie piekarnika wilgotną ściereczką zanim ostygnie.

Aby oczyścić ściany boczne,

1. Odczep przedni zaczep prowadnicy wyciągając go ze ścianki bocznej piekarnika.
2. Wyciągnij prowadnicę na zewnątrz.

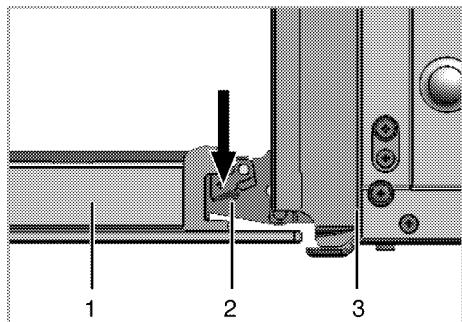


#### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

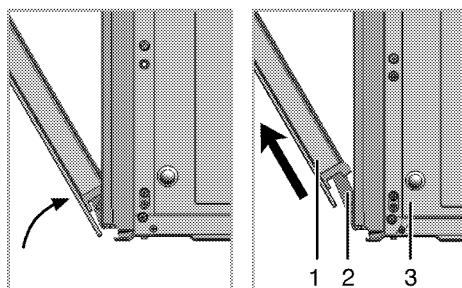
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie należy używać żadnych szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaczyek metalowych, środki te mogą rysować powierzchnie szklane i uszkodzić je.

## Demontaż drzwiczek piekarnika

1. Otwórz drzwiczki piekarnika.
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu po prawej i lewej stronie drzwiczek przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki piekarnika
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



3. Uchyl drzwiczki piekarnika do połowy.
4. Zdejmij drzwiczki ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z zawiasów.



### **POWIADOMIENIE**

Aby z powrotem założyć drzwiczki, należy w odwrotnej kolejności wykonać kroki procesu zdejmowania (kroki 4, 3, 2 oraz 1). Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zaciski w obudowach zawiasów.

## Wymiana żarówki w piekarniku



### **ZAGROŻENIE**

**Można się poparzyć od gorących powierzchni!**

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznością upewnij się, że urządzenie zostało wyłączone i ostygło.

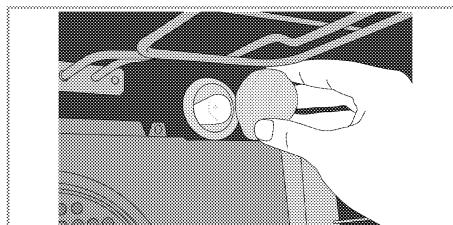
W piekarniku zastosowano specjalną żarówkę żaroodporną (T 300 °C); patrz *Parametry techniczne, strona 5*. Żarówki do piekarnika można nabyć w autoryzowanym serwisie.



### **POWIADOMIENIE**

Rzeczywiste umiejscowienie żarówki może różnić się od przedstawionego na schemacie.

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania.
2. Odkręć szklany klosz przekręcając go przeciwko ruchowi wskazówek zegara.
3. Wykręć żarówkę z piekarnika przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wymień ją na nową.
4. Załącz z powrotem szklany klosz.



## 7 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



### ZAGROŻENIE

**Zagrożenie porażeniem prądem, zwierciem lub pożarem z powodu niefachowej naprawy!**

Urządzenie to naprawiać może wyłącznie technik z autoryzowanej serwisu.

### Normalne warunki pracy

- W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin może się wydzielać dym i nieprzyjemny zapach.
- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem.
- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki.

**Zanim wezwiesz serwis techniczny, prosimy sprawdzić następujące punkty.**

#### Urządzenia elektryczne

| Niesprawność/problem                 | Możliwa przyczyna  | Rada/środek zaradczy   |
|--------------------------------------|--|--|
| Urządzenie nie działa.               | Uszkodzony lub wyłączony bezpiecznik.                          | Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz.   |
|                                      | Nie działają przyciski zegara.                                 | Sprawdź, czy blokada przycisków jest załączona, czy wyłączona. Wyłącz blokadę przycisków. (patrz <i>Jak używać blokady przycisków, strona 20</i> ) |
| Nie działa oświetlenie w piekarniku. | Żarówka w piekarniku jest uszkodzona.                          | Wymień żarówkę w piekarniku.   |
|                                      | Nie ma prądu.  | Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień go lub załącz.   |
| Piekarnik nie grzeje.                | Nie zostało nastawione pokrętło funkcji i pokrętło termostatu. | Nastaw pokrętło funkcji i pokrętło termostatu.   |
|                                      | Jeśli piekarnik ma zegar, nie nastawiono go.                   | Nastaw zegar.  |
|                                      | Nie ma prądu.  | Sprawdź sieć zasilającą i skrzynkę bezpiecznikową.   |

#### Zegar (jeśli wyrób ten ma cyfrowy zegar)

| Niesprawność/problem                                      | Możliwa przyczyna                                 | Rada/środek zaradczy  |
|---|---|---|
| Wyświetlacz zegara migła lub świeci się kontrolka zegara. | Wystąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej | Nastaw czas<br>Po wyłączeniu piekarnika pokrętlami funkcji, od nowa ustaw jego funkcje. |

Jeśli problem nie został rozwiążany:

1. Odłącz jednostkę od sieci zasilającej (wyłącz lub wykręć bezpiecznik).
2. Wezwij serwis techniczny.



### Uwaga!

Nie próbujcie sami naprawiać piekarnika. Wewnątrz piekarnika nie ma elementów do obsługi przez klientów.

**285.4401.93/R.AC/17.08.2009/8-8**

**INBOUWOVEN  
FORNO INCASSATO  
VSTAVANÁ RÚRA**

**OIM 25300**

**BEKO**

**Prečítajte si tieto pokyny pred inštaláciou alebo používaním  
vášho spotrebiča!**

Vážený zákazník,

S týmto prístrojom ste si zvolili zariadenie s pokrovou technológiou a špičkovou kvalitou.



Prístroj bol vyrobený v moderných podnikoch podľa predpisov na ochranu životného prostredia.

Pokyny vám pomôžu pracovať so spotrebičom rýchlo a bezpečne.

- Po dodaní skontrolujte, či prístroj nie je poškodený. Ak si všimnete akékoľvek prepravné poškodenie, okamžite sa obráťte na vášho predajcu a neuvádzajte prístroj do prevádzky!
- Skôr než prístroj pripojíte a začnete ho používať, prečítajte si túto príručku a všetky pribalené dokumenty. Zvlášť pozorne si pozrite bezpečnostné pokyny.
- Uchovávajte všetky dokumenty tak, že sa k informáciám budete môcť vrátiť aj neskôr. Pokladničný doklad si uchovajte pre prípady možných záručných vád.
- Keď prevediete prístroj na inú osobu, poskytnite jej s ním všetky dokumenty.



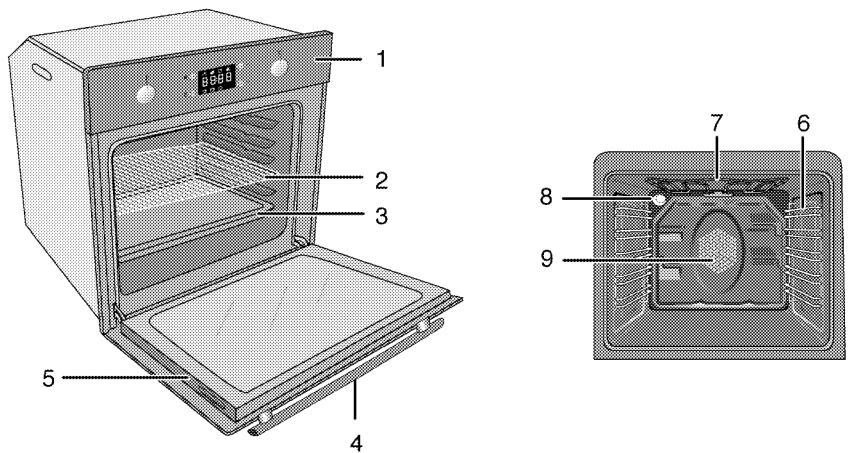
## **Obsah**

---

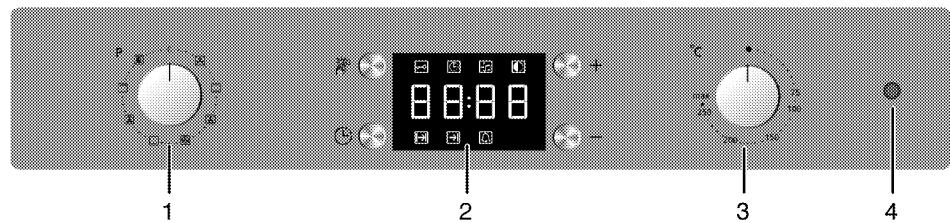
|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>1 VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE .....</b>      | <b>4</b>  | Prvé čistenie výrobku.....                                  | 15        |
| Prehľad .....                            | 4         | Prvé zahriatie .....  | 15        |
| Technické údaje.....                     | 5         | <b>5 PRÁCA S RÚROU .....</b>                                | <b>16</b> |
| Príslušenstvo dodané so zariadením.....  | 6         | Všeobecné informácie o pečení, opekaní a<br>grilovaní ..... | 16        |
| <b>2 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....</b>       | <b>7</b>  | Používanie elektrickej rúry .....                           | 16        |
| Vysvetlenie bezpečnostných pokynov ..... | 7         | Prevádzkové režimy.....                                     | 17        |
| Základné bezpečnostné pokyny.....        | 7         | Obsluha časovača rúry .....                                 | 18        |
| Bezpečnosť detí.....                     | 8         | Používanie zablokovania programu.....                       | 19        |
| Bezpečnosť pri práci s elektrinou .....  | 8         | Harmonogramy varenia .....                                  | 20        |
| Zamýšľané použitie.....                  | 8         | Prevádzka grilu .....                                       | 22        |
| Likvidácia .....                         | 8         | Varné harmonogramy pre grilovanie.....                      | 22        |
| Obalový materiál .....                   | 8         | Používanie budíka.....                                      | 23        |
| Staré zariadenie .....                   | 9         | <b>6 ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ ...</b>                         | <b>24</b> |
| Budúca preprava .....                    | 9         | Všeobecné informácie .....                                  | 24        |
| <b>3 INŠTALÁCIA.....</b>                 | <b>10</b> | Čistenie ovládacieho panela.....                            | 24        |
| Pred inštalačiou .....                   | 10        | Čistenie rúry .....   | 24        |
| Montáž a pripojenie .....                | 12        | Rozobratie dvierok rúry.....                                | 25        |
| <b>4 PRÍPRAVY .....</b>                  | <b>14</b> | Výmena svetla v rúre.....                                   | 25        |
| Tipy na šetrenie energiou .....          | 14        | <b>7 ODSTRAŇOVANIE PORÚCH ....</b>                          | <b>26</b> |
| Prvé spustenie .....                     | 14        |   |           |
| Nastavte čas .....                       | 14        |   |           |

# **1** VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

## **Prehľad**



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



- |   |                   |   |                   |
|---|-------------------|---|-------------------|
| 1 | Funkčný gombík    | 3 | Gombík termostatu |
| 2 | Digitálny časovač | 4 | Svetlo termostatu |

## Technické údaje

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Napätie/frekvencia                        | 220-240 V ~ 50 Hz                     |
| Celkový príkon                            | 2.5 kW                                |
| Poistková ochrana                         | min. 16 A                             |
| Typ kábla/prierez                         | H05VV-FG<br>3 x 1,5 mm <sup>2</sup>   |
| Dĺžka kábla                               | max. 2 m                              |
| Vonkajšie rozmery (výška/šírka/hĺbka)     | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Montážne rozmery (výška/šírka/hĺbka)      | **590 alebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm |
| Hlavná rúra                               | <b>Multifunkčná rúra</b>              |
| Energeticky efektívna trieda <sup>#</sup> | A                                     |
| Vnútorné osvetlenie                       | 15/25 W                               |
| Príkon grilu                              | 2.2 kW                                |

<sup>#</sup> Základ: V elektrických rúrach sú údaje na štítkoch s energiou v súlade s normou EN50304. Hodnoty sa určili pod štandardným zaťažením a bežným používaním/používaním horúceho vzduchu (ak je dostupný).

Režim ohrevu s hodnotením energetickej efektívnosti podľa normy EN50304 sa určuje v súlade s nižšie uvedeným poradím priorit, a to v závislosti od dostupností funkcií (režimov) produktu. 1 – Ekonomické vyhrievanie ventilátora, 2 – Pomalé varenie, 3 – Ohrev ventilátorom (horúci vzduch), 4 – Horné a spodné vyhrievanie s prúdiacim vzduchom, 5 – Horné a spodné vyhrievanie.

<sup>\*\*</sup> pozrite si *INŠTALÁCIA, strana 10.*

## **Príslušenstvo dodané so zariadením**

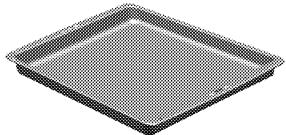


### **Dôležité**

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

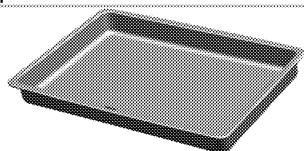
### **Plech na pečenie**

Môže sa používať pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



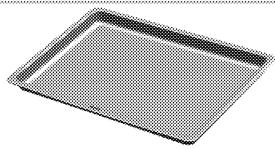
### **Hlboký plech na praženie**

Môže sa používať pre cestoviny, veľké opekanie, jedlá s vysokým obsahom kvaliny a počas grilovania ako panvica na odkvapkávanie.



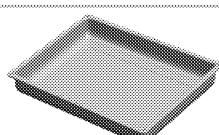
### **Plech pre pečivo**

Odporuča sa pre pečivo, ako napríklad koláčiky a sušienky.



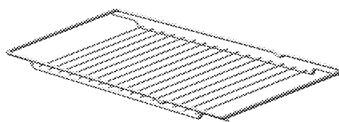
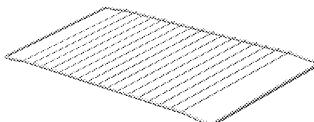
### **Malý plech na pečenie**

Môže sa používať pre malé porcie. Tento plech na pečenie sa dáva na rošt pre smaženie.



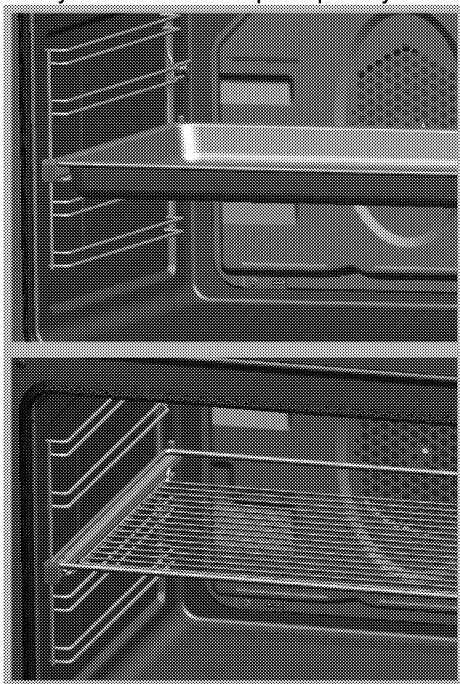
### **Drôtená polička**

Môže sa používať na smaženie a ako úložné miesto pre pečenie, praženie a kastrólové jedlá.



### **Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na výsuvných poličkach**

Plechy a drôtené poličky, ktoré sa používajú spoločne s výsuvnými poličkami, sa musia umiestniť tak, aby sa ich príslušné strany nachádzali na čapoch poličky.



## **2 BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**

### **Vysvetlenie bezpečnostných pokynov**

V tejto príručke sú požité nasledujúce typy bezpečnostných pokynov a informácií. Môžete ich rozoznať podľa symbolu a počiatokného signálneho slova.



#### **NEBEZPEČENSTVO**

#### **Veľké nebezpečenstvo porania.**

Nedodržanie môže alebo spôsobí vážne poranenia alebo smrť.



#### **VÝSTRAHA**

#### **Nebezpečenstvo poranenia.**

Nedodržanie môže alebo spôsobí menšie alebo stredné poranenia.



#### **POZNÁMKA**

#### **Nebezpečenstvo materiálnej škody.**

Nedodržanie môže alebo spôsobí poškodenie prístroja alebo iných predmetov.



#### **Dôležité**

#### **Tip pre používateľa.**

Užitočné informácie o tom, ako používať prístroj. Žiadne informácie o riziku poranenia.

### **Základné bezpečnostné pokyny**

- Výrobca si vyhradzuje právo vykonať zmeny v technických údajoch za účelom zlepšenia kvality výrobku bez predchádzajúceho upozornenia.  
Obrázky znázornené v tejto príručke sú len názorné a nemusia sa presne zhodovať s vaším výrobkom. Hodnoty

uvedené na označeniach na výrobku alebo v iných tlačených dokumentoch dodávaných spolu s výrobkom boli získané v laboratórnych podmienkach podľa príslušných noriem. Tieto hodnoty sa môžu lísiť podľa použitia výrobku a okolitých podmienkach.

- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami s nedostatkom skúseností a znalostí, kym nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo kym od takejto osoby nedostanú pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.

Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.

- Ak je spotrebič vadný alebo ak vykazuje akékoľvek viditeľné poškodenie, neuvádzajte ho do prevádzky.
- Na prístroji nevykonávajte žiadne opravy ani úpravy. Avšak niektoré poruchy môžete opraviť. Pozrite si časť **ODSTRAŇOVANIE PORÚCH, strana 26.**
- Ak v riadoch používate alkoholické nápoje, dávajte pozor. Alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa dokáže vznetiť, ak príde do styku s horúcim povrchom.
- Neohrievajte uzavorené nádoby na jedlo a sklené poháre. Tlak, ktorý sa v pohári môže nahromadiť môže spôsobiť, že pohár praskne.
- Zabezpečte, aby žiadne horľavé látky neboli v blízkosti produktu, pretože

- bočné strany sa počas používania stanú horúcimi.
- Nekladte pekáče, riad alebo hliníkové fólie priamo na dno rúry. Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.
  - Výrobok môže byť počas používania horúci. Nikdy sa nedotýkajte horúcich horákov, vnútorných častí rúry, výhrevných prvkov atď. Držte mimo dosahu detí!
  - Vždy používajte teplovzdorné rukavice, keď vkladáte alebo vyberáte riady do/z rúry.
  - Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Plynové/elektrické pripojenie by sa nemalo dotýkať zadnej steny, inak sa pripojenia môžu poškodiť. Nestláčajte pripájacie káble medzi horúcimi dvierkami rúry a rámom. Nesmerujte pripájacie káble ponad horúcu varnú časť. Inak sa izolácia kálov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
  - Po použíti skontrolujte, či sú všetky ovládače na spotrebiči vypnuté.



### Dôležité

Aby záruka platila, produkt musí nainštalovať kvalifikovaná osoba v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

## Bezpečnosť detí

- Prístupné časti spotrebiča sa počas používania spotrebiča zohrajú a kym sa spotrebič neochladí, deti by ste mali držať preč od spotrebiča.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Keď sú dvierka otvorené, **nevkladajte** na spotrebič žiadne ľažké predmety a

**nedovolte** deťom sedieť na spotrebiči. Môže to mať za následok prevrátenie alebo môže dôjsť k poškodeniu pántov dvierok.

## Bezpečnosť pri práci s elektrinou

- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch môžu vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- Aj v prípade, že rúra je vypnutá, chladiaci ventilátor chvíľu po vypnutí rúry naďalej funguje.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Za týmto účelom vypnite poistku.
- Uistite sa, že prúdová hodnota poistky je vhodná pre prúd variča.

## Zamýšľané použitie

Prístroj je navrhnutý výlučne pre používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.

Tento výrobok by ste nemali používať na vykurovacie účely.

Výrobca nebude zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.

## Likvidácia

### Obalový materiál



#### NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo udusenia sa obalovými materiálmi!

Obalové materiály držte mimo dosahu detí.

Obalový materiál a prepravné obaly sú vyrobené z materiálov, ktoré nie sú škodliví.

vé pre životné prostredie. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí. Je to prospéšné pre životné prostredie a šetrí cenné suroviny.

## Staré zariadenie



Tento výrobok nesie symbol separovaného zberu pre odpadové elektrické a elektronické zariadenia (WEEE). To znamená, že s týmto výrobkom musíte naložiť podľa Európskej smernice č. 2002/96/ES za účelom recyklácie alebo odstránenia s minimalizáciou dopadu na životné prostredie. Ďalšie informácie získate od miestnych alebo regionálnych úradov.

Elektronické výrobky nezahrnuté do procesu separovaného zberu predstavujú nebezpečenstvo pre životné prostredie a ľudské zdravie kvôli prítomnosti nebezpečných látok.

## Budúca preprava



### POZNÁMKA

Na vrch spotrebiča nekladťte iné predmety. Spotrebič sa musí prenášať kolmo.

Spotrebič zabalťte do pôvodnej krabice a spotrebič prepravujte v jeho pôvodnej škatuli. Riadťte sa vodiacimi značkami vytlačenými na kartóne.



### Dôležité

Overte si celkový vzhľad vášho spotrebiča identifikáciou možných poškodení počas prepravy.

Aby ste drôtenej polici a podnosu v rúre zabránili poškodeniu dvierok rúry, na vnútornú stranu dvierok rúry vložte pás kartónu, ktorý sa zhoduje s polohou podnosov. Zalepte páskou dvierka rúry s bočnými stenami.

### Ak nemáte pôvodnú škatuľu

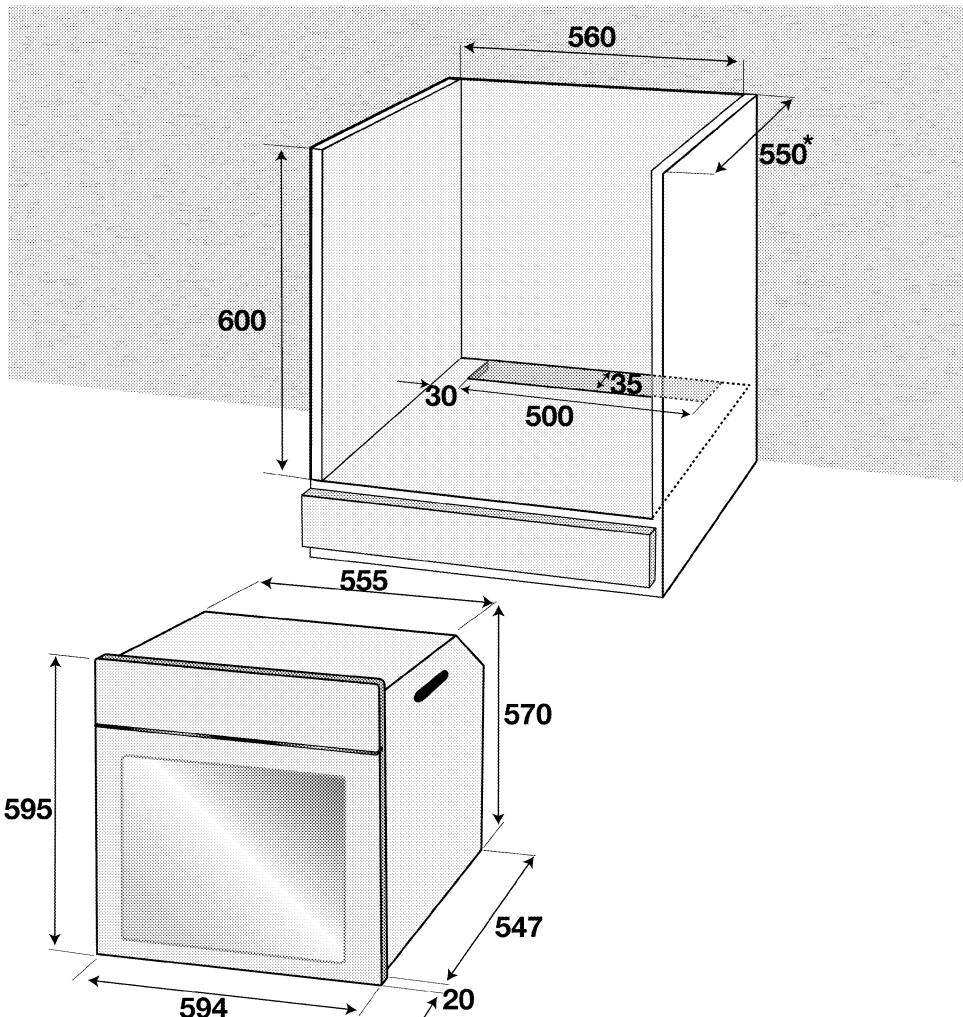
Zabalťte spotrebič do penového obalu alebo hrubého kartónu a riadne ho zalepte, aby ste predišli poškodeniu počas prepravy.

### 3 INŠTALÁCIA

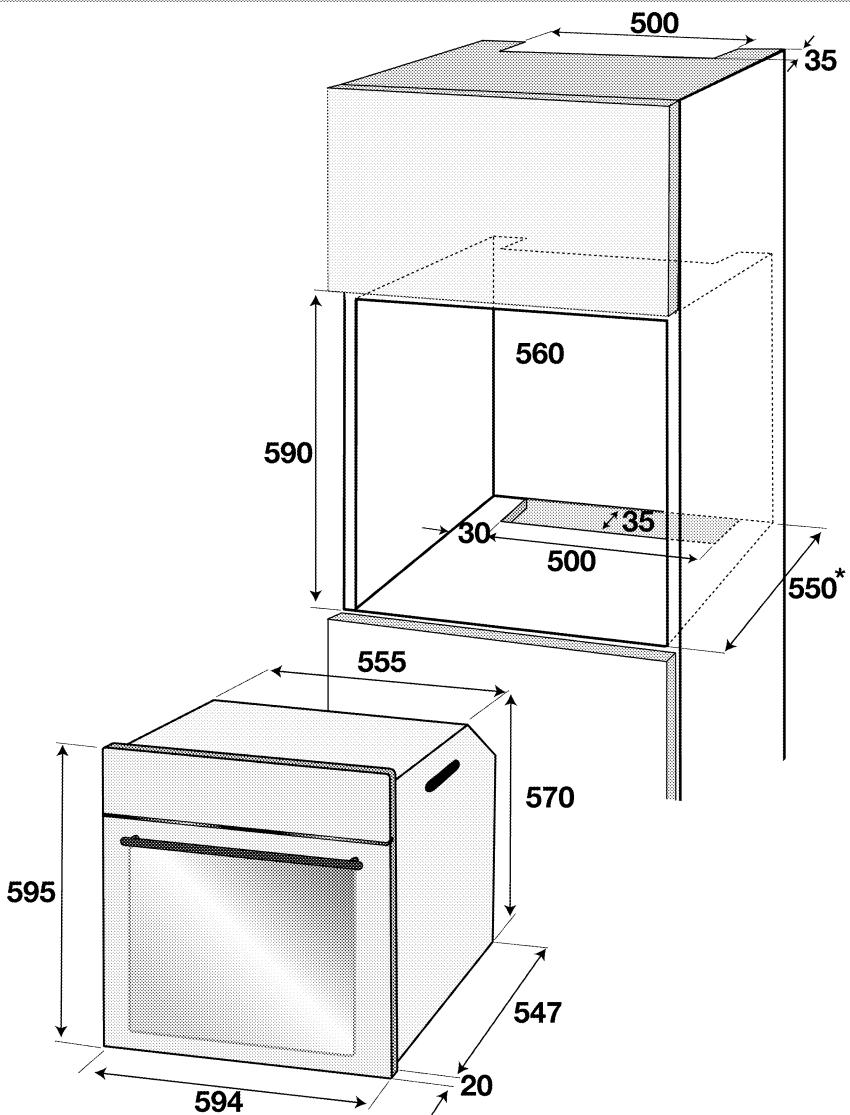
#### Pred inštaláciou

Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Zpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi prístrojom a kuchynskou stenou a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidlá musia byť teplovzdorné (minimálne 100 °C).
- Kuchynské skrinky musia zároveň a upevnené.
- Ak je za rúrou zásuvka, medzi rúru a zásuvku musí byť namontovaná priehradka.



\* min.



\* min.

## **Montáž a pripojenie**



### **POZNÁMKA**

Materiálne poškodenie!

Rukoväť dverí sa nesmie používať na dvíhanie alebo presúvanie prístroja.

- Za účelom inštalácie sa spotrebič musí zapojiť v súlade so všetkými miestnymi plynovými a/alebo elektrickými nariadeniami.
- Prístroj prenášajte za pomocí najmenej dvoch osôb.
- Na presúvanie výrobku použite otvory alebo drôtené rúčky nachádzajúce sa na oboch stranách.



### **POZNÁMKA**

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

### **Pripojenie na sieťový zdroj**



#### **Dôležité**

**Toto zariadenie musí byť uzemnené!**

Naša spoločnosť nepreberá zodpovednosť za poškodenia spôsobené použitím rúry bez správneho uzemnenia.



### **NEBEZPEČENSTVO**

**Pri neodbornej montáži hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!**

Prístroj môže byť pripojený k sieťovému napájaniu iba autorizovanou a kvalifikovanou osobou a spotrebič je v záruke iba po správnej montáži.



### **NEBEZPEČENSTVO**

**Poškodenie napájacieho kabla predstavuje nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!**

Napájací kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani prísť do styku s horúcimi časťami prístroja.

Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený kvalifikovaným elektrikárom.

- Údaje sieťového napájania sa musia zhodovať s údajmi uvedenými na typovom štítku prístroja. Typový štítok je vidieť vtedy, keď otvoríte predné dverka.
- Pripájací kábel prístroja sa musí zhodovať s technickými údajmi a spotrebou energie. Pozrite si *Technické údaje, strana 5*.



### **NEBEZPEČENSTVO**

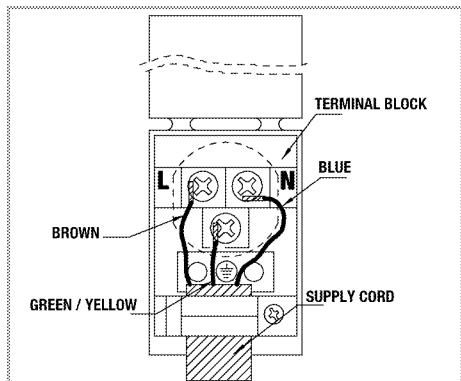
**Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

Pred začiatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od siete.

1. Ak nie je možné oddelenie všetkých pólov od sieťového napájania, musíte pripojiť separačný prístroj do kontaktnej minimálnej vzdialenosťi 3 mm (poistky, sietové núdzové spínače, kontaktry) všetkých pólov, ktoré by mali byť v blízkosti (ale nie nad) varičom, v súlade s nariadeniami IEE. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok prevádzkové problémy a stratu záruky na výrobok.

Odporuča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s vaším výrobkom dodáva kábel bez zásuvky.

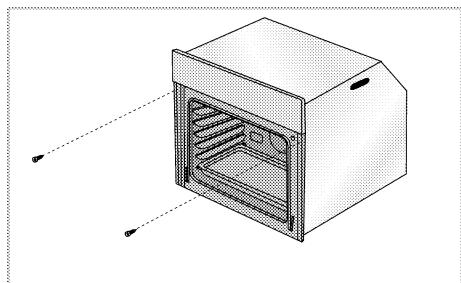


2. pre jednofázové pripojenie, dávajte pozor, aby ste pripojenie vykonali nasledovne:

- Hnedý kábel = L (Fáza)
- Modrý kábel = N (Nulový)
- Zeleno/žltý kábel musí byť pripojený k uzemňovaciemu vedeniu (E) 

## Inštalácia

1. Rúru zasuňte cez otvor v skrinke, zarovnajte ju a zaistite, pričom predídte roztrhnutiu a stlačeniu napájacieho kábla.

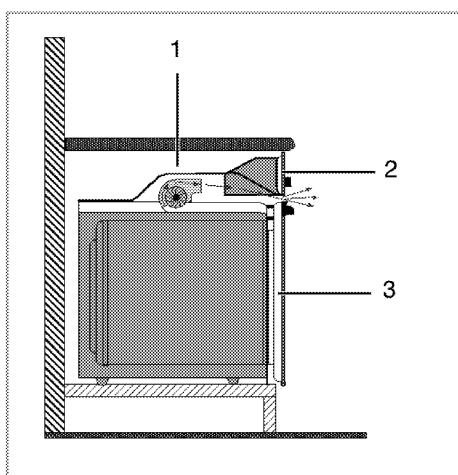


Rúru upevnite 2 skrutkami tak, ako je to znázornené na obrázku.

## Záverečná kontrola

1. Zapojte napájací kábel a zapnite poistku zariadenia.
2. Skontrolujte funkčnosť.

## Pre zariadenie s chladiacim ventilátorom



- 1 Ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dvere

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

Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút (pribežne), a to aj po vypnutí rúry.

## 4 PRÍPRAVY

### Tipy na šetrenie energiou

Nasledujúce tipy vám pomôžuť používať váš spotrebič ekologicky a šetriť energiu:

- Používajte tmavé a smaltované uzáverky, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Ked' varíte pokrmy, vykonajte predhratie, ak to odporúča používateľská príručka alebo recept na varenie.
- Počas varenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pokúste sa variť v rúre viac ako len jeden typ jedla súčasne (Môžete variť dve odlišné jedlá naraz tak, že dve nádoby na varenie umiestnite na rovnakú policu na opekanie). Je vhodné variť viac než len jedno po sebe. Rúra už bude horúca.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrázte.
- Energiu môžete šetriť tak, že elektrickú rúru vypnete pár minút pred koncom doby varenia (Dvierka rúry by nemali byť otvorené).

### Prvé spustenie

Pred prvým použitím vášho zariadenia nezabudnite odstrániť nálepku z obrazovky digitálneho časovača.

### Nastavte čas



#### Dôležité

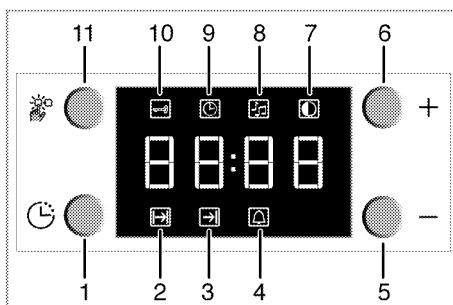
Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.



#### POZNÁMKA

Relevantné symboly na hodinách budú počas vykonávania úprav blikat.

Po prvom pripojení rúry k elektrine nastavte aktuálny čas pomocou tlačidiel „5“ a „6“.



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

Po nastavení času môžete spustiť a ukončiť varenie zvolením požadovanej polohy tlačidlom teploty a tlačidlom funkcií.



#### Dôležité

Ak nenastavíte aktuálny čas, časové nastavenie začne narástať/pohybovať sa od 12:00.

Zobrazí sa ikona hodín (9), ktorá signalizuje, že neboli nastavený aktuálny čas. Táto ikona po nastavení času zmizne.



## Dôležité

Nastavenia aktuálneho času sa v prípade výpadku prúdu stratia.  
Bude ich potrebné nastaviť znova.

### Zmena denného času

Aby ste zmenili predvolený denný čas vo vašej rúre:

1. Stlačením tlačidla 11 aktivujte symbol aktuálneho času (9).
2. Pomocou tlačidiel 5 a 6 nastavte hodinu v rámci dňa.

### Zmena nastavenia jasu obrazovky

1. Stlačením tlačidla 11 aktivujete symbol jasu obrazovky (7) za účelom nastavenia jasu obrazovky.
2. Pomocou tlačidiel 5 a 6 nastavte požadovaný jas.

» Zvolená hladina jasu sa zobrazí ako **d-01**, **d-02** alebo **d-03** na obrazovke.

## Prvé čistenie výrobku



### POZNÁMKA

Niektoré saponáty alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch. Nepoužívajte agresívne saponáty, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Vyutierajte povrhy produktu vlhkou tkaninou alebo špongiou a utrite ich tkaninou.

## Prvé zahriatie



### VAROVANIE

**Horúce povrhy môžu spôsobiť popáleniny!**

Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia. Držte zariadenie mimo dosahu detí a používajte rukavice pre prácu s rúrou.



### Dôležité

Počas prvého zahriatia sa môžešíriť zápach a dym. Zaistite dobré vetranie.

Pred prvým použitím sa musia spáliť všetky výrobné zvyšky alebo konzervačné vrstvy. Prístroj zahrevajte asi 30 minút a potom ho vypnite.

### Elektrická rúra

1. Z rúry vyberte všetky pekáče a police.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Funkčným gombíkom vyberte teplo v hornej a dolnej časti rúry.
4. Gombíkom termostatu vyberte najvyššiu teplotu. Pozrite si časť *Používanie elektrickej rúry, strana 16*.
5. Zahrevajte približne 30 minút.
6. Vypnutie rúry si pozrite v *Používanie elektrickej rúry, strana 16*

### Grilovacia rúra

1. Z rúry vyberte všetky pekáče a drôtenú policu.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 22*.
4. Zahrevajte približne 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v *Prevádzka grilu, strana 22*

## 5 PRÁCA S RÚROU

### Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní



#### NEBEZPEČENSTVO

#### Nebezpečenstvo obarenia horúcou parou!

Dávajte pozor pri otvorení dverok rúry, pretože môže unikať para.

#### Tipy na pečenie

- Používajte vhodné kovové plechy s nelepidlom náterom alebo hliníkové nádoby alebo teplovzdorné silikónové formy.
- Čo najlepšie využite priestor podstavca.
- Odporuča sa umiestniť formu na pečenie do stredu podstavca.
- Dverka na rúre nechajte zatvorené.

#### Tipy na opekanie

- Dochutenie citrónovou šťavou a čiernym korením zlepší výkon varenia, keď varíte celé kurča, morku alebo veľký kus mäsa.
- Mäsu s kostami trvá uvarenie o 15 až 30 minút dlhšie, ako opečenie rovnakej porcie bez kostí.
- Mali by ste počítať asi 4 alebo 5 minút doby pečenia na jeden centimeter výšky mäsa.
- Po dopečení nechajte mäso odpočívať v rúre asi na 10 minút. Šťava sa lepšie rozloží po celom pečenom mäsu a pri krájaní nevyteká z mäsa.
- Rybú v ohňovzdornej nádobe by ste mali umiestniť na stojan v strednej alebo dolnej úrovni.

#### Tipy na grilovanie

Ked' grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Ploché kúsky, mäsové špízy a klobásy, ale tiež zelenina s vysokým obsahom vody (napr. paradajky a cibuľa) sú zvlášt' vhodné na grilovanie.

- Rozložte grilované kúsky na grilovačom rošte alebo grilovacom rošte v nádobe takým spôsobom, aby neprekročili rozmerы ohrievača a vložte ich dnu.
- Zasuňte grilovací rošt alebo nádobu do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na grilovacom rošte, na dno umiestnite nádobu na odkvapkávanie, aby zachytávala masť.
- Do nádoby na odkvapkávanie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

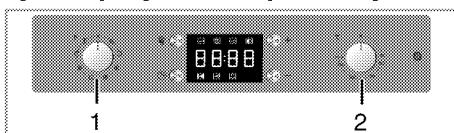
### Používanie elektrickej rúry



#### Dôležité

Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.

#### Výber teploty a režimu prevádzky



1 Funkčný gombík

2 Gombík termostatu

Pomocou funkčného tlačidla vyberáte prevádzkové režimy elektrickej rúry. Tepločita sa nastavuje pomocou gombíka termostatu.

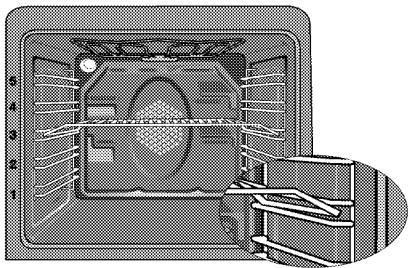
Všetky funkcie rúry vypnete otočením príslušného tlačidla do vypnutej (hornej) polohy.

- Nastavte gombík termostatu na požadovanú teplotu.
- Nastavte funkčné tlačidlo na požadovaný prevádzkový režim.

» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

## Vypnutie elektrickej rúry

Otočte funkčné tlačidlo a gombík termostatu do vypnutej polohy (horná).



## Polohy políc

Drôtený gril je potrebné správne umiestniť na drôtenej polici. Drôtený gril sa musí umiestniť tak, aby zapadol do otvoru v drôtenej polici tak, ako je zobrazené na obrázku.

## Prevádzkové režimy

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

### Horné a dolné kúrenie



Horné a dolné kúrenia sú zapnuté. Potraviny sa zahrievajú súčasne z hornej a dolnej časti. Vhodné napr. pre koláče, koláčiky alebo torty a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

### Spodné ohrevanie



Je zapnuté len spodné ohrevanie. Je obzvlášť vhodné na jedlá ako je napr. pizza, ktoré potrebujú byť upečené zdola.

### Horné a dolné ohrevanie s prúdiacim vzduchom



Je zapnuté horné a dolné ohrevanie plus ventilátor (v zadnej stene). Horúci vzduch je rozptyľovaný rovnomerne a rýchlo po celej rúre s pomocou ventilátora. Varte len s jedným plechom.

### Prevádzka s ventilátorom



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

### Horúci vzduch



V prevádzke je ohrievací okruh s ventilátorom (v zadnej stene). Horúci vzduch je rozptyľovaný rovnomerne a rýchlo po celej rúre s pomocou ventilátora. Vo väčšine prípadov sa predhrievanie nevyžaduje. Je vhodné pri používaní viacerých úrovní na prípravu jedla. Vhodné na varenie s viacerými plechmi.

### Funkcia „3D“



Je zapnuté horné a dolné ohrevanie plus ohrievací okruh s ventilátorom (v zadnej stene). Varený produkt sa rovnomerne a rýchlo uvarí z každej strany. Varte len s jedným plechom.

## Povrchový gril



Veľký gril (pod strechou rúry) je v prevádzke. Vhodné na grilovanie väčších množstiev.

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

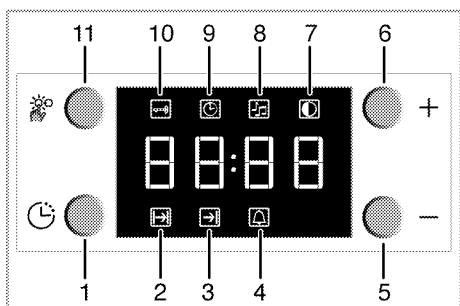
## Grilovanie s prúdiacim vzduchom



Grilovací účinok nie je taký silný ako pri normálnom grilovaní.

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

## Obsluha časovača rúry



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu

- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia



### Dôležité

Maximálny čas, ktorý sa dá nastaviť pre skončenie procesu varenia, je 23 hodín a 59 minút. V prípade výpadku prúdu sa program zruší. Je potrebné preprogramovanie.



### POZNÁMKA

Počas vykonávania nastavení budú blikať na hodinách príslušné symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.



### Dôležité

Ak je na hodinách nastavený poloautomatický alebo plne automatický režim, čas v rámci dňa nemôžno nastaviť.



### POZNÁMKA

Čas varenia bude zobrazovať po spustení varenia.

### Zapnutie plne automatickej prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť, ako dlho bude rúra v automatickej prevádzke (čas varenia) a kedy sa automaticky vypne (čas ukončenia varenia).

- 1 Stlačením tlačidla **1** aktivujte symbol doby varenia (**2**).
- 2 Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte dobu varenia.
  - » Symbol varenia bude svietiť (bude nepretržite zobrazený) po nastavení alarmu a zobrází sa doba varenia.
- 3 V prípade času ukončenia varenia stlačte tlačidlo **1**, aby ste aktivovali symbol času ukončenia varenia (**3**).
- 4 Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte čas ukončenia varenia.

- » Po nastavení času ukončenia varenia sa rozsvieti symbol ukončenia varenia a symbol varenia (zobrazené nepretržite). Symbol skončenia doby varenia (3) zmizne hned', ako varenie začne.
- 5. Vložte jedlo do rúry.
- 6. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.
- » Časovač rúry automaticky prepočíta čas spustenia pomocou čas skončenia varenia, ktorý ste nastavili a doby varenia. Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje, keď nastane čas spustenia varenia a rúra sa zahreje na nastavenú teplotu. Uchováva túto teplotu až do skončenia času varenia.
- 7. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí štítok „**End (Koniec)**“ a zaznie signál alarmu.
- 8. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



### Dôležité

Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíšite alarm, znova sa spustí prevádzka rúry.  
Ak stlačíte akékolvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znova sa spustí prevádzka rúry.

- » Alarm sa stíší a zobrazí sa aktuálny čas.
- 9. Rúru vypnite pomocou tlačidla teploty a funkčného tlačidla.

### Zapnutie polo-automatickej prevádzky

V tomto režime prevádzky môžete nastaviť časové obdobie prevádzky rúry (dobu varenia).

1. Stlačením tlačidla 1 aktivujte symbol doby varenia (2).
2. Pomocou tlačidiel 5 a 6 nastavte dobu varenia.  
» Symbol varenia bude svietiť (bude nepretržite zobrazený) po nastavení alarmu a zobrazí sa doba varenia.
3. Vložte jedlo do rúry.
4. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.  
» Rúra sa predhareje na nastavenú teplotu a udržiava túto teplotu až do konca zvolenej doby varenia.

5. Po ukončení procesu varenia sa zobrazí štítok „**End (Koniec)**“ a zaznie signál alarmu.
6. Signál alarmu bude znieť 2 minúty. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo.



### Dôležité

Ak stlačením akéhokoľvek tlačidla stíšite alarm, znova sa spustí prevádzka rúry.

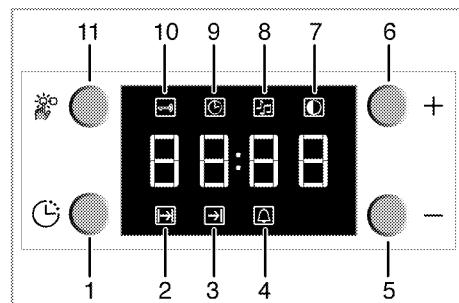
Ak stlačíte akékolvek tlačidlo na konci doby upozornenia, znova sa spustí prevádzka rúry.

- » Alarm sa stíší a zobrazí sa aktuálny čas.
- 7. Rúru vypnite pomocou tlačidla teploty a funkčného tlačidla.

## Používanie zablokovania programu

### Aktivácia zablokovania programu

Aktivovaním funkcie zablokovania môžete predísť používaniu tlačidiel hodín.



- |    |                           |
|----|---------------------------|
| 1  | Programovací gombík       |
| 2  | Čas varenia               |
| 3  | Čas skončenia varenia     |
| 4  | Čas budíka                |
| 5  | Tlačidlo mínus            |
| 6  | Tlačidlo plus             |
| 7  | Nastavenie jasu obrazovky |
| 8  | Hlasitosť alarmu          |
| 9  | Aktuálny čas              |
| 10 | Uzamknutie tlačidiel      |
| 11 | Tlačidlo nastavenia       |



## POZNÁMKA

Po aktivácii funkcie zablokovania kláves tlačidlá hodín okrem tlačidla **11** nemožno používať.

**1.** Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol zámku tlačidiel (**10**).

» Zobrazí sa „**OFF**“.

**2.** Stlačením tlačidla **6** aktivujete symbol zámku.

» Po nastavení zámku tlačidiel sa zobrazí „**ON**“ a symbol zámku tlačidiel zostane svietiť.

### Deaktivácia zablokovania programu

**1.** Stlačením tlačidla **11** aktivujete symbol zámku tlačidiel (**10**).

» Zobrazí sa „**ON**“.

**2.** Stlačením tlačidla **5** deaktivujete symbol zámku.

» Po vypnutí zámku sa zobrazí „**OFF**“.

## Harmonogramy varenia



### Dôležité

Špecifikované hodnoty boli určené v laboratóriu. Hodnoty, ktoré sú vhodné pre vás, sa od týchto hodnôt môžu lísiť.

## Pečenie a opekanie



### Dôležité

Úroveň 1 je **dolná** úroveň v rúre.

| Jedlo                       | Úroveň páčky varenia |  | Pozícia stojana | Teplota (°C)               | Čas varenia (min.) (priблиžne) |
|-----------------------------|----------------------|--|-----------------|----------------------------|--------------------------------|
| Koláč v priehradke          | Jedna úroveň         |  | 3               | 175                        | 25 ... 30                      |
| Koláč vo forme              | Jedna úroveň         |  | 2               | 180                        | 40 ... 50                      |
| Koláče v papieri            | Jedna úroveň         |  | 3               | 175                        | 25 ... 30                      |
|                             | 2 úrovne             |  | 1 - 5           | 175                        | 30 ... 40                      |
| Piškotový koláč             | 3 úrovne             |  | 1 - 3 - 5       | 180                        | 45 ... 55                      |
|                             | Jedna úroveň         |  | 3               | 200                        | 5 ... 10                       |
|                             | 2 úrovne             |  | 1 - 5           | 175                        | 20 ... 30                      |
| Koláčiky                    | Jedna úroveň         |  | 3               | 175                        | 25 ... 30                      |
|                             | 2 úrovne             |  | 1 - 5           | 170 ... 190                | 30 ... 40                      |
|                             | 3 úrovne             |  | 1 - 3 - 5       | 175                        | 35 ... 45                      |
| Kysnuté cesto               | Jedna úroveň         |  | 2               | 200                        | 30 ... 40                      |
|                             | 2 úrovne             |  | 1 - 5           | 200                        | 45 ... 55                      |
|                             | 3 úrovne             |  | 1 - 3 - 5       | 200                        | 55 ... 65                      |
| Bohaté pečivo               | Jedna úroveň         |  | 2               | 200                        | 25 ... 35                      |
|                             | 2 úrovne             |  | 1 - 5           | 200                        | 35 ... 45                      |
|                             | 3 úrovne             |  | 1 - 3 - 5       | 190                        | 45 ... 55                      |
| Droždie                     | Jedna úroveň         |  | 2               | 200                        | 35 ... 45                      |
|                             | 2 úrovne             |  | 1 - 3           | 190                        | 35 ... 45                      |
| Lasagne                     | Jedna úroveň         |  | 2 - 3           | 200                        | 30 ... 40                      |
| Pizza                       | Jedna úroveň         |  | 2               | 200 ... 220                | 15 ... 20                      |
| Hovädzí stejk (celý)/pečený | Jedna úroveň         |  | 3               | 25 min. 250 po 180 ... 190 | 100 ... 120                    |

| Jedlo                    | Úroveň páčky varenia |  | Pozícia stojana | Teplota (°C)               | Čas varenia (min.) (priehľad) |
|--------------------------|----------------------|--|-----------------|----------------------------|-------------------------------|
| Jahňacie stehno (varené) | Jedna úroveň         |  | 3               | 25 min. 250 po 190         | 70 ... 90                     |
| Pečené kura              | Jedna úroveň         |  | 2               | 15 min. 250 po 180 ... 190 | 55 ... 65                     |
|                          | Jedna úroveň         |  | 2               | 15 min. 250 po 180 ... 190 | 55 ... 65                     |
| Moriak (5,5 kg)          | Jedna úroveň         |  | 1               | 25 min. 250 po 180 ... 190 | 150 ... 210                   |
|                          | Jedna úroveň         |  | 1               | 25 min. 250 po 180 ... 190 | 150 ... 210                   |
| Ryby                     | Jedna úroveň         |  | 3               | 200                        | 20 ... 30                     |
|                          | Jedna úroveň         |  | 3               | 200                        | 20 ... 30                     |

Zatiaľ čo varíte s 2 plechmi súčasne, umiestnite plech na pečenie do hornej poličky a plech na cestoviny do dolnej poličky.

» Pri varení, ktoré vyžaduje predhrievanie, predhrievajte na začiatku varenia, kým sa nevypne kontrolka termostatu.

» Dávajte pozor, aby hrúbka pečiva, ktoré ste pripravili, neprekročila hĺbku plechu a zostala s ním zarovno.

### Tipy na pečenie koláčov

1. Ak je pečivo privel'mi suché,

3. Ak horná strana pečiva zhnedne, ale spodná strana nie je upečená,

» zvýšte teplotu o 10 °C a znížte dobu varenia.

» Uistite sa, že množstvo použitej omáčky pre pečivo nie je v nadmernom množstve na spodnej strane pečiva. Pokúste sa rozmiestniť omáčku rovnomerne medzi vrstvami cesta a na ne, aby rovnomerne zhnedli.

2. Ak pečivo kleslo,

» Pečte pečivo v súlade s režimom a teplotou uvedenou v tabuľke varenia. Ak spodná strana nie je stále dostatočne hnedá, umiestnite ho nabudúce na poličku o jednu úroveň nižšie.

3. Ak je pečivo privel'mi tmavé na povrchu,

### Tipy pre varenie zeleniny

» umiestnite ho na spodnejší priečinok, znížte teplotu a predĺžte dobu varenia.

1. Ak sa v zeleninovom jedle minie šťava a vysuší sa,

4. Ak je dobre upečené zvnútra, no lepkavé zvonka,

» Kedže používanie pokrievku počas varenia, šťava jedla zostane na panvici. Zeleninové jedlá varte na panvici s pokrievkou namiesto na plechu.

» použite menej tekutej zložky, znížte teplotu a predĺžte dobu pečenia.

2. Ak sa zeleninové jedlo neuvarí,

### Tipy na pečenie pečiva

1. Ak je pečivo privel'mi suché,

» Zeleninu vopred varte alebo ju pripravte ako jedlo z konzervy a vložte ju do rúry.

» zvýšte teplotu o 10 °C a znížte dobu varenia.

» Navlhčíte vrstvy cesta omáčkou zloženou z mlieka, oleja, vajíčok a jogurtu.

2. Ak sa pečivo upeče príliš neskoro,

## **Prevádzka grilu**



### **Dôležité**

Pred použitím rúry musí byť nastavený časovač. Ak časovač nie je nastavený, rúra nemôže pracovať.



### **VAROVANIE**

**Horúce povrhy môžu spôsobiť popáleniny!**

Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.

## **Varné harmonogramy pre grilovanie**

### **Grilovanie na elektrickom grile**

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

# v závislosti od hrúbky

### **Zapnutie grilu**

- Nastavte funkčný gombík na symbol grilu.
- Ak je to nutné, predhrievajte aspoň po dobu 5 minút.
  - » Kontrolka termostatu sa rozsvieti.

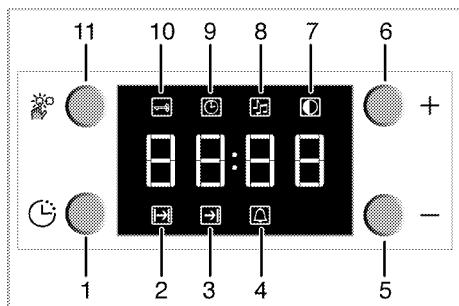
### **Vypnutie grilu**

- Otočte ovládací gombík grilu do vypnutej polohy (hore).

## Používanie budíka

Okrem použitia ako časovača pri varení je možné ho použiť aj ako pripomienkováč alebo budík.

Po uplynutí definovanej doby budík začne vydávať zvukový signál. Budík nemá žiadeden vplyv na funkcie rúry.



- 1 Programovací gombík
- 2 Čas varenia
- 3 Čas skončenia varenia
- 4 Čas budíka
- 5 Tlačidlo mínus
- 6 Tlačidlo plus
- 7 Nastavenie jasu obrazovky
- 8 Hlasitosť alarmu
- 9 Aktuálny čas
- 10 Uzamknutie tlačidiel
- 11 Tlačidlo nastavenia

### Nastavenie budíka

1. Stlačením tlačidla **1** aktivujte symbol času alarmu (**4**).



#### Dôležité

Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte čas alarmu.

» Symbol alarmu bude svietiť (bude nepretržite zobrazený) po nastavení alarmu a zobrazí sa čas alarmu.

3. Po skončení času alarmu, symbol alarmu začne blikať a zaznie signál alarmu.

### Vypnutie alarmu

1. Ak chcete signál alarmu vypnúť, stlačte ľuboľné tlačidlo.

» Alarm sa stíší a zobrazí sa aktuálny čas.

### Aby ste zrušili nastavený čas alarmu:

1. Ak chcete vynulovať čas alarmu, stlačte tlačidlo **1**, aby ste aktivovali symbol času alarmu (**4**).
2. Stlačte a podržte tlačidlo **5**, kým sa na displeji nezobrazí „**0.00**“.



#### Dôležité

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

### Zmena nastavenia zvuku alarmu

1. Stlačením tlačidla **11** aktivujte symbol nastavenia zvuku alarmu (**8**) za účelom nastavenia hlasitosti.

2. Pomocou tlačidiel **5** a **6** nastavte požadovaný zvuk.

» Zvolená zvuková hladina alarmu sa zobrazí ako „**b-01**“, „**b-02**“ alebo „**b-03**“ na obrazovke.

## 6 ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ

### Všeobecné informácie



#### NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Pred čistením spotrebiča ho odpojte od elektriny, aby ste sa vyhli zásahu elektrickým prúdom.



#### NEBEZPEČENSTVO

Horúce povrhy môžu spôsobiť popáleniny!

Pred čistením prístroja ho nechajte vychladnúť.



#### POZNÁMKA

Niektoré saponátové alebo čistiace látky môžu poškodiť povrch.

Nepoužívajte agresívne saponátové, čistiace prášky/emulzie, ani žiadne ostré predmety.

Po každom použití spotrebič dôkladne vyčistite. Týmto spôsobom bude možné odstrániť zvyšky z varenia ľahšie, čím im zabráňate pred zhorením pri ďalšom použití výrobku.

Na čistenie spotrebiča nie sú potrebné žiadne zvláštne čistiace prípravky. Odporúča sa použiť teplú vodu s umývacím roztokom, jemnú tkaninu alebo špongiu a na sušenie použiť suchú tkaninu.

**Nepoužívajte drsné čistiace látky!**



#### Dôležité

Na čistenie nepoužívajte parné čističe.

### Čistenie ovládacieho panela



#### POZNÁMKA

Poškodenie ovládacieho panela!

Na čistenie ovládacieho panela neodstraňujte ovládacie gombíky.

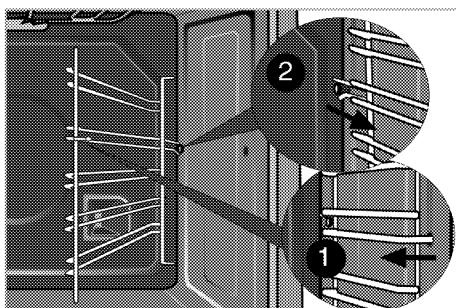
Vyčistite ovládací panel a ovládacie gombíky.

### Čistenie rúry

Na čistenie rúry nie je potrebný žiadny čistič na rúry ani žiadny iný špeciálny čistiaci prostriedok. Odporúčame vám rúru utierať vlhkou tkaninou, a to ešte v čase, keď je teplá.

Ak chcete vyčistiť bočnú stenu,

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

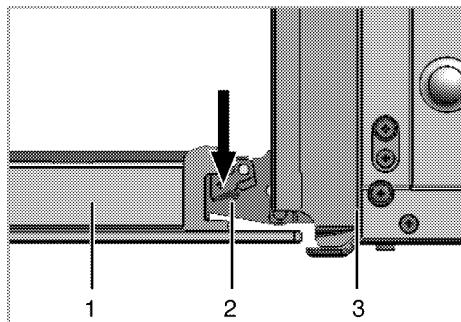


### Čistenie dvierok rúry

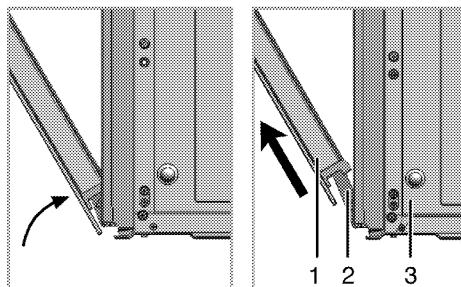
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne koncentrované abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky; tieto prostriedky môžu poškrabáť povrch a zničiť sklo.

## Rozobratie dvierok rúry

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



- 1 Predné dvierka
- 2 Pánt
- 3 Rúra



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



### **POZNÁMKA**

Kroky vykonalé počas procesu demontovania by sa mali vykonať v opačnom poradí (kroky 4, 3, 2 a 1), aby ste opäťovne pripavili kryt. Nezabudnite zatvoriť svorky na kryte pántov, keď znova nasadžujete dvierka.

## Výmena svetla v rúre



### **NEBEZPEČENSTVO**

**Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Uistite sa, že spotrebič je vypnutý a vychladnutý, aby ste predišli nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

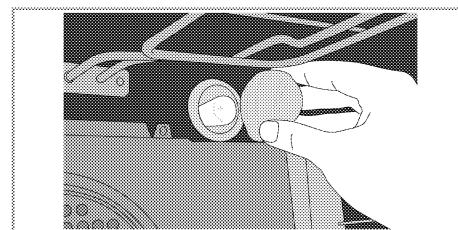
Svetlo v rúre je špeciálna teplovzdorná (T 300 °C) elektrická žiarovka. Pozrite si časť *Technické údaje, strana 5*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho predajcu.



### **POZNÁMKA**

Poloha žiarovky sa môže odlišovať od vyobrazenia.

1. Vypnite prúd.
2. Odskrutkujte sklenený kryt tak, že ho otočíte proti smeru otáčania hodinových ručičiek.



3. Odskrutkujte žiarovku rúry tak, že ju otočíte proti smeru otáčania hodinových ručičiek a vymeňte ju za novú.
4. Znovu upevnite sklený kryt.

## 7 ODSTRAŇOVANIE PORÚCH



### NEBEZPEČENSTVO

Pri neodborných opravách hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

Opravy na spotrebiči môže vykonať schválené servisné stredisko.

### Bežné prevádzkové podmienky

- Dym a zápach sa môžu šíriť niekoľko hodín počas prvej prevádzky.
- Je to normálne, počas prevádzky uniká para.
- Ked' sa kovové diely zahrejú, môžu sa roztiahnuť a vydávať zvuky.

N Skôr, než zavoláte technické stredisko, skontrolujte nasledujúce body.

#### Elektrické zariadenie

| Zlyhanie/problém       | Možná príčina  | Rada/náprava  |
|------------------------|--|---|
| Zariadenie nepracuje.  | Poistka je chybná alebo je vypnutá.                  | Skontrolujte pojistky v pojistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo zapnite.                           |
|                        | Tlačidlá hodín nefungujú.                            | Môže byť zapnuté uzamknutie tlačidiel. Vypnite ho. (Pozrite si časť Používanie zablokovania programu, strana 19). |
| Svetlo v rúre nesveti. | Svetlo v rúre je chybné.                             | Vymeňte svetlo v rúre.  |
|                        | Bez prúdu.   | Skontrolujte pojistky v pojistkovej skrinke. Ak je to nutné, vymeňte ich alebo zapnite.                           |
| Rúra sa nezohrieva.    | Funkčný gombík a/gombík termostatu nie sú nastavené. | Nastavte funkčný gombík a gombík termostatu.  |
|                        | Ak má produkt časovač, časovač sa nedá nastaviť.     | Nastavte čas.   |
|                        | Bez prúdu.   | Skontrolujte sieťové napájanie a pojistkovú skrinku.  |

#### Časovač hodín (ak má výrobok digitálny časovač)

| Zlyhanie/problém                               | Možná príčina                 | Rada/náprava  |
|--|-------------------------------|---|
| Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín. | Došlo k prerušeniu napájania. | Nastavte čas<br>Po vypnutí rúry funkčnými gombíkmi nastavte funkciu rúry znova. |

ak sa problém nepodarilo vyriešiť:

- Oddel'te prístroj od sieťového zdroja (vypnite alebo odskrutkujte pojistku).
- Zavolajte technický servis.



### Dôležité

Nepokúšajte sa opravovať varič svojpomocne. Vo variči sa nenachádzajú žiadne diely, ktorých servis by mohol vykonať spotrebiteľ.

**285.4401.93/R.AC/17.08.2009/8-7**