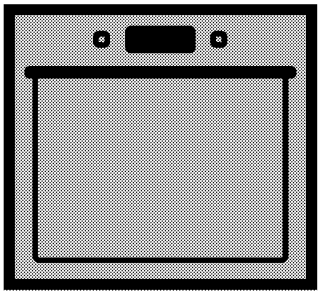
# Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BIE22300X

**PL | SK | CZ**

285.4438.73/R.AB/09.09.2015/8-5

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi Kliencie,
Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.
Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

**Objaśnienie symboli**
W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:


Ważna informacja lub przydatna wskazówka dot. użytkowania


Ostrzeżenie przed zagrożeniem dla życia i mienia.


Ostrzeżenie przed porażeniem elektrycznym.


Ostrzeżenie przed zagrożeniem pożarem.


Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami.

*Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi Dyrektywami Unii Europejskiej:*
*- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)*
*- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)*
***Importer: Beko S.A.***
***Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl***

CE

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

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

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

## 2 Informacje ogólne 8

Opis urządzenia ..... 8
Zawartość opakowania ..... 9
Dane techniczne ..... 9

## 3 Instalacja 10

Przed zainstalowaniem ..... 10
Instalacja i przyłączenie ..... 12
Przyszły transport ..... 14

## 4 Przygotowanie 15

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

## 5 Jak obsługiwać piekarnik 16

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu ..... 16
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny ..... 16
Tryby pracy ..... 17
Korzystanie z zegara piekarnika ..... 17
Tabela czasów pieczenia ..... 20
Jak obsługiwać grill ..... 21
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu ..... 21

## 6 Czyszczenie i konserwacja 22

Informacje ogólne ..... 22
Czyszczenie panelu sterowania ..... 22
Czyszczenie piekarnika ..... 22
Przenoszenie drzwiczek piekarnika. ..... 22
Wyjmowanie szyby w drzwiczkach ..... 23
Wymiana lampki w piekarniku ..... 24

## 7 Rozwiązywanie problemów 25

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

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

### Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.
  Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

### Bezpieczeństwo elektryczne

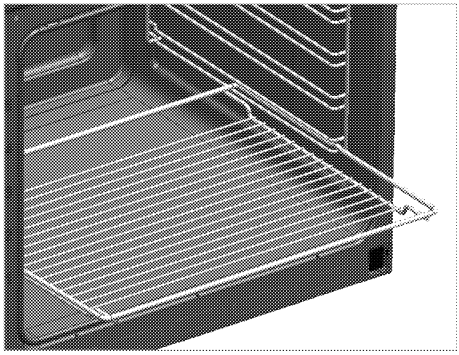
- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten można podłaczyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu

zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.
- Tylna powierzchnia piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiejkolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu
- Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagrzanych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych

słoików. Ciśnienie, które wytworzy sie w takiej puszce/słoiku, może je rozsadzić.

- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnia piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.''
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
  Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).



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

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

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

## Zamierzone przeznaczenie

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

## Bezpieczeństwo dzieci

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

## Stare urządzenia

**Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:**



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

**Zgodność z dyrektywą RoHS:**

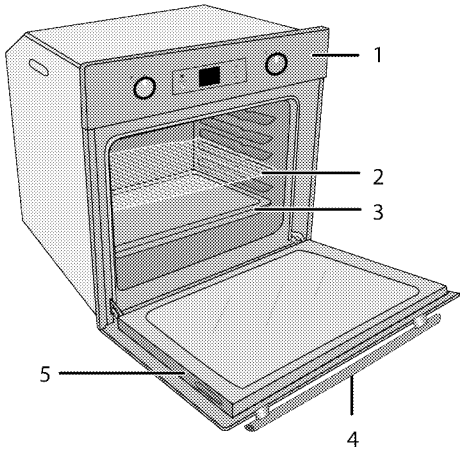
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

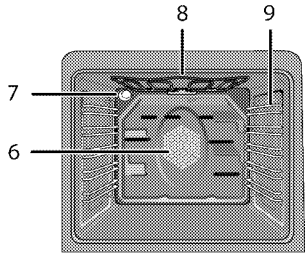
## Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

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

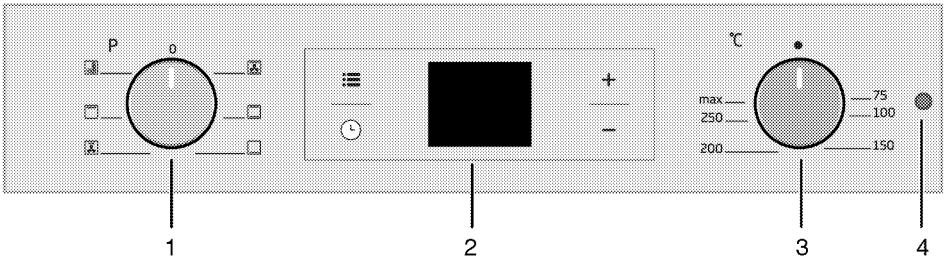
# 2 Informacje ogólne

## Opis urządzenia




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

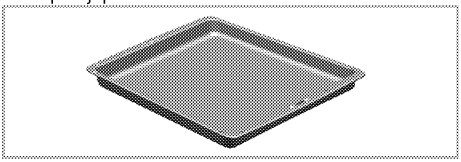



1 Pokrętło wyboru funkcji
2 Czasomierz cyfrowy
3 Pokrętło termostatu
4 Lampka termostatu

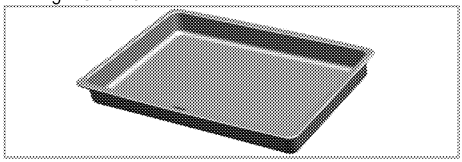
## Zawartość opakowania

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

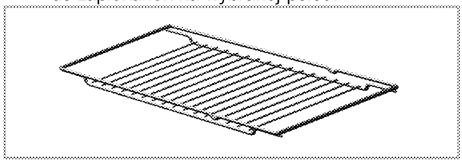
1. Instrukcja użytkowania
2. Blacha do pieczenia
   Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



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



4. Półka druciana
   Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekanek na wybranej półce.



## Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Napięcie/częstotliwość | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Łączne zużycie energii el. | 2.4 kW |
| Bezpiecznik | min. 16 A |
| Typ/ przekrój przewodu | H05VV-FG 3 x 1,5 $mm^2$ |
| 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 | Piekarnik wielofunkcyjny |
| Oświetlenie wewnętrzne | 15/25 W |
| Zużycie energii el. przez grill. | 2.2 kW |

# Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).
Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

* Patrz: *Instalacja, strona 10.*

*

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

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

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

# 3 Instalacja

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



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



ZAGROŻENIE:
Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. İnstalacji gazowych i elektrycznych.



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

## Przed zainstalowaniem

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

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



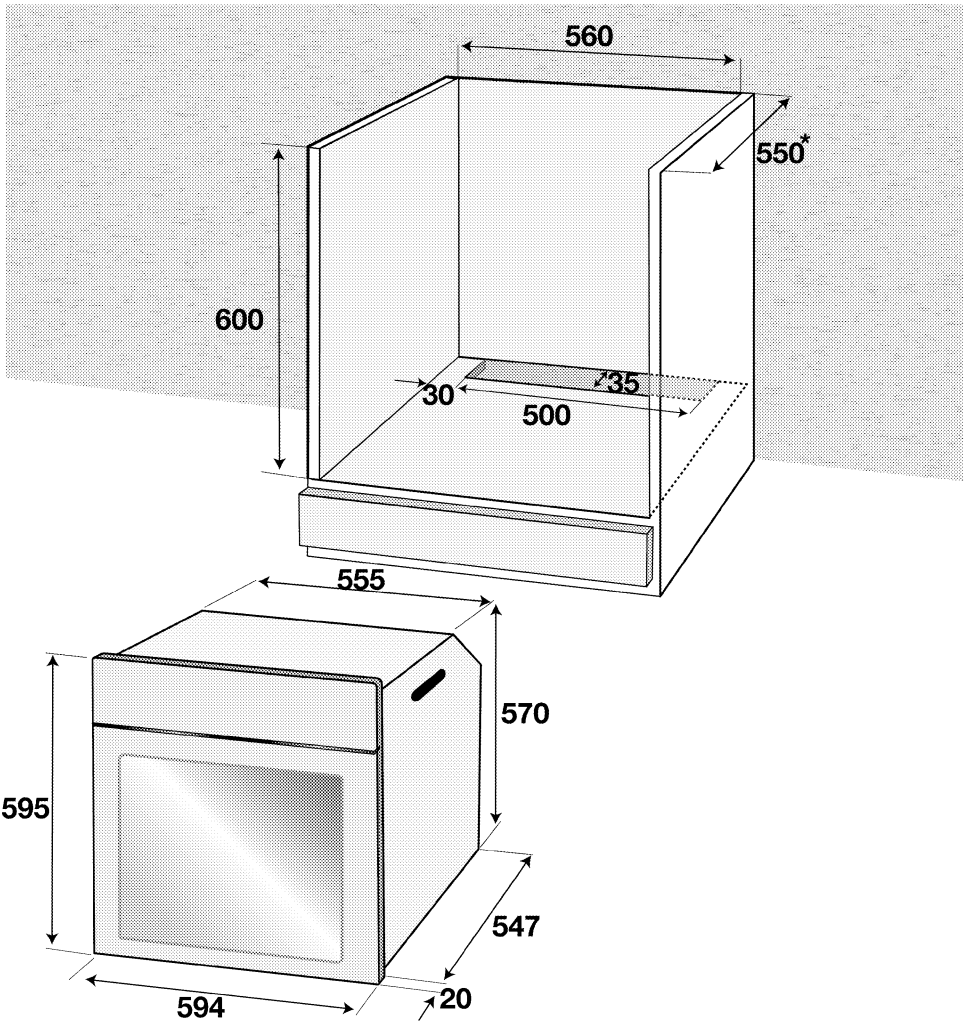
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



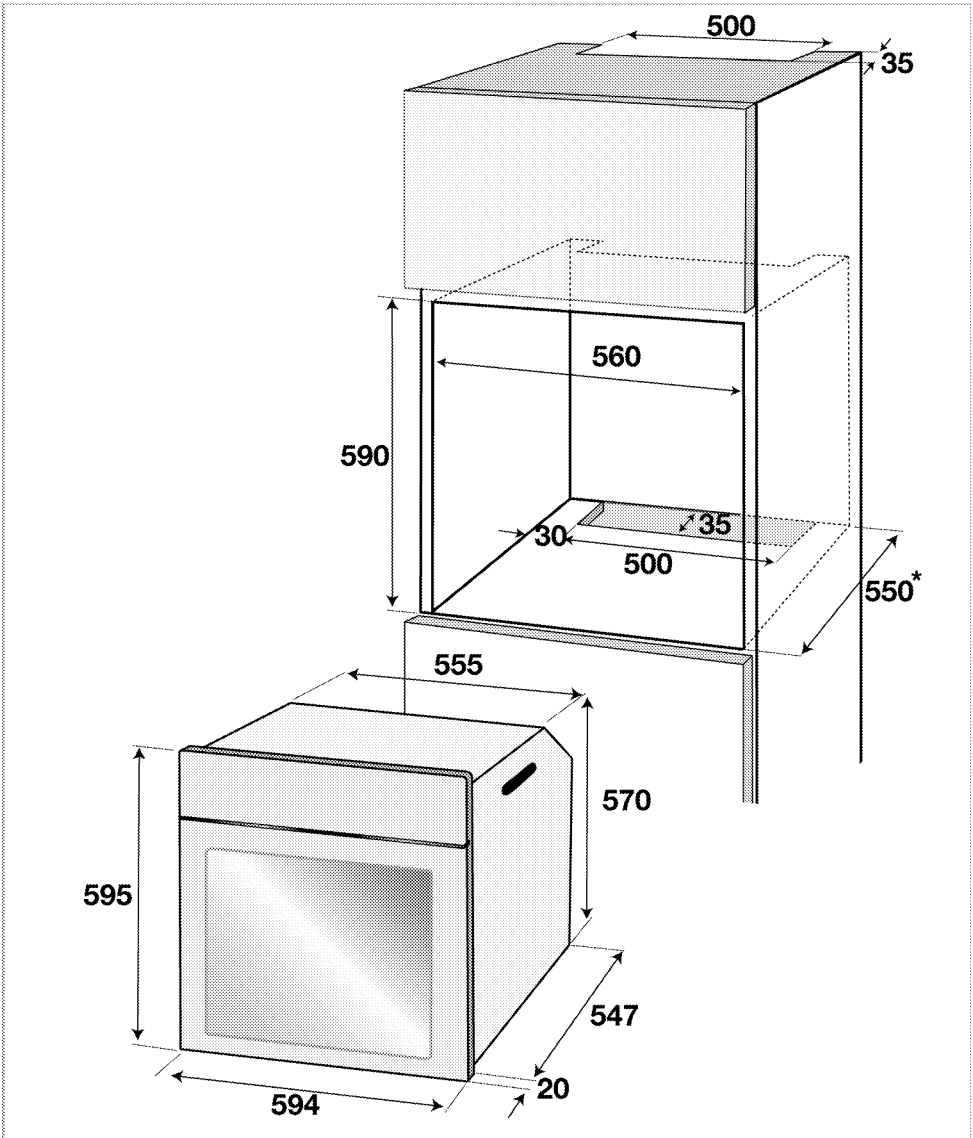
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



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




* min.




* min.

## Instalacja i przyłączenie

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

**Przyłączenie elektryczne**

Przyłącz ten wyrób do uziemionego gniazdka/obwodu zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej specyfikacji podanej w tabeli „Dane techniczne". Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.

**ZAGROŻENIE:**
Wyrób ten musi był przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu.
Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.

**ZAGROŻENIE:**
Przewodu zasilającego nie można klamrować, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia.
Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarciem lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

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

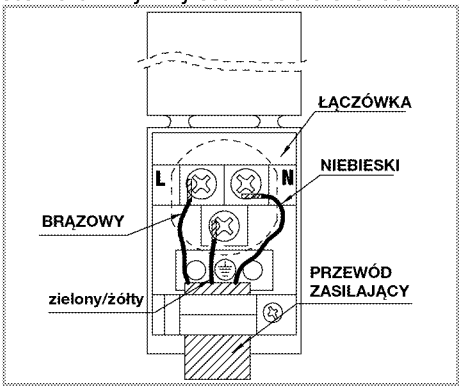
**ZAGROŻENIE:**
Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz to urządzenie od zasilania.
Grozi to porażeniem elektrycznym!

**Przyłączanie kabla zasilania**

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:

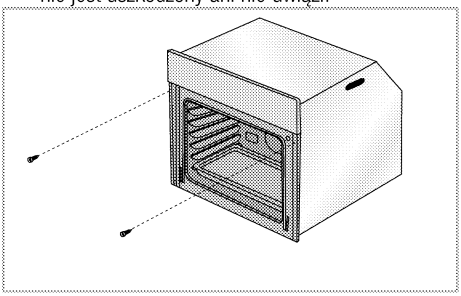



2. **Przy przyłączeniu jednofazowym,** połącz przewody jak wskazano poniżej:

- Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
- Niebieski/szary kabel = N (Zero)
- Zielony/ żółty kabel = (E) ⏚ (uziemiający)

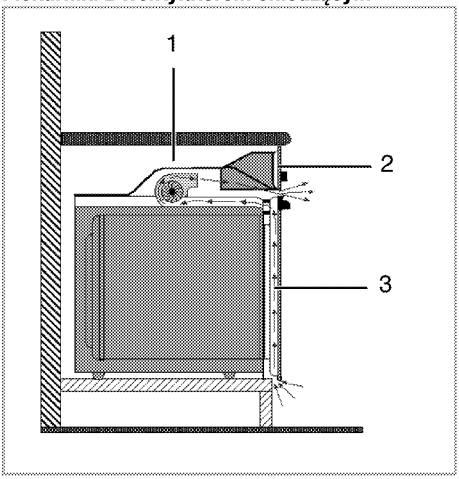
**Instalowanie wyrobu**

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



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

**Piekarniki z wentylatorem chłodzącym**




1 Wentylator chłodzący
2 Panel sterowania
3 Drzwiczki

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

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

**Ostateczne sprawdzenie**

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

## Przyszły transport

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

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

Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

# 4 Przygotowanie

## Jak oszczędzać energię

Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

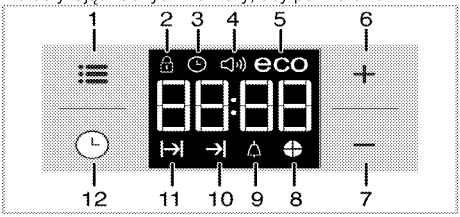
- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.
- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku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

## Pierwszy raz

### Ustawianie czasu

Przy każdej regulacji na wyświetlaczu migać będą odnośne symbole.

Naciskaj przyciski +/−, abynastawić godzinę, o której piekarnik zostanie załączony po raz pierwszy. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu ⏲ i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.




1 Klawisz regulacji
2 Symbol blokady klawiszy
3 Symbol zegara
4 Symbol głośności alarmu
5 Symbol trybu oszczędnego Eco
6 Klawisz plus
7 Klawisz minus
8 Symbol wykresu czasu
9 Symbol alarmu
10 Symbol końca gotowania
11 Symbol czasu gotowania
12 Klawisz programu

Jeśli nie ustawiono godziny początkowej, zegar zacznie działać poczynając od godziny 12:00 i wyświetli się symbol ⏲. Symbol ten zniknie po ustawieniu godziny.

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

### Pierwsze czyszczenie

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

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

### Podgrzewanie wstępne

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

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

### Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static" (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 16.*
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 16*

### Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 21.*
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill , strona 21*

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

# 5 Jak obsługiwać piekarnik

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

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

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

**Wskazówki do pieczenia ciasta**

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

**Wskazówki do pieczenia mięsa**

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

**Wskazówki do grillowania**

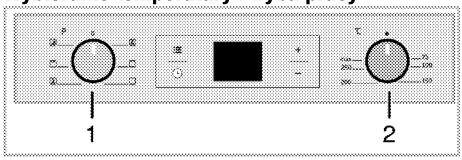
Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kiełbaski, a także warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

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

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

## Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

**Wybieranie temperatury i trybu pracy**




1 Pokrętło wyboru funkcji
2 Pokrętło termostatu

1. Nastaw pokrętło Temperature na wybraną temperaturę.
2. Nastaw pokrętło Function [Funkcja] na wybrany tryb pracy.

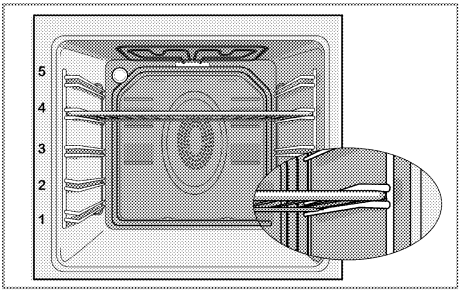
» Piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury i utrzymuje ją. W trakcie nagrzewania lampka temperatury pozostaje zapalona.

**Wyłączanie piekarnika elektrycznego**

Przekręć pokrętła funkcji i temperatury w górne pozycje „off" ("wył.).

**Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)**

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




## Tryby pracy

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

### Grzałki górna i dolna



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

### Grzałka dolna



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

### Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



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

### Full grill



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

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

### Grill+termoobieg



Efekt grillowania nie jest tak mocny, jak przy Full Grill.

- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Nastawianie wybranej temperatury
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

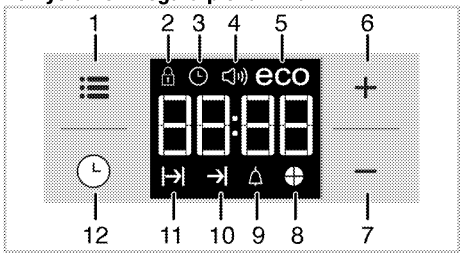
### Booster (szybkie nagrzewanie)



Funkcja ta służy do szybkiego nagrzewania piekarnika, nie nadaje się do pieczenia potraw.

- Po wybraniu tej funkcji wybierz temperaturę. Lampka temperatury się zapala i piekarnik się nagrzewa.
- Po zakończeniu procesu grzania lampka zgaśnie. Teraz wybierz funkcję do pieczenia swej potrawy.

## Korzystanie z zegara piekarnika




| | |
|---|---|
| 1 | Klawisz regulacji |
| 2 | Symbol blokady klawiszy |
| 3 | Symbol zegara |
| 4 | Symbol głośności alarmu |
| 5 | Symbol trybu oszczędnego Eco |
| 6 | Klawisz plus |
| 7 | Klawisz minus |
| 8 | Symbol wykresu czasu |
| 9 | Symbol alarmu |
| 10 | Symbol końca gotowania |
| 11 | Symbol czasu gotowania |
| 12 | Klawisz programu |

Najdłuższy czas, na który można nastawić koniec procesu gotowania, to 5 godziny, 59 minut.
W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.

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

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

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

**Pieczenie o nastawionej godzinie:**
Nastawiając na czasomierzu czas trwania pieczenia można tak ustawić piekarnik, aby wyłączył się po jego upływie.

1. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol |→|, aby ustawić czas pieczenia.
2. Czas trwania pieczenia nastawia się przyciskami ✚ / ▬.

» » Po nastawieniu czasu trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol |→| oraz wycinek czasu.
» Czas trwania pieczenia zacznie być odliczany na wyświetlaczu od początku pieczenia i zapalą się wszystkie części wycinka czasu. Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

**Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:**
Po ustawieniu na czasomierzu czasu trwania pieczenia można ustawić poźniejszą godzinę zakończenia pieczenia.

1. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol |→|, aby ustawić czas pieczenia.
2. Ustaw czas trwania pieczenia przyciskami ✚ / ▬.

» » Po ustawieniu czas trwania pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawi się symbol |→|.

3. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol →|, oznaczający koniec czasu pieczenia.
4. Ustaw godzinę zakończenia pieczenia przyciskami ✚ / ▬.

» Po nastawieniu godziny zakończenia pieczenia na wyświetlaczu na stałe pojawia się symbole |→| oraz →|, a także wycinek czasu. Gdy zacznie się pieczenie, zniknie symbol →|.

5. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
6. Wybierz tryb pracy i temperaturę.

» **Czasomierz piekarnika oblicza godzinę rozpoczęcia pieczenia odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia.** Wybrany tryb pracy uruchamia się gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę przez cały czas pieczenia.
» Odliczenie czasu pieczenia na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz z jego rozpoczęciem i zapalają się wszystkie części wycinka czasu Ustawiony czas pieczenia podzielony jest na cztery równe części, a po upływie czasu każdej części jej symbol gaśnie.. Można więc łatwo śledzić upływ czasu pieczenia w stosunku do całkowitego czasu jego trwania.

7. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się **"End"**, a czasomierz wydaje dźwiekowy sygnał ostrzegawczy.
8. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk. Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Po naciśnięciu dowolnego przycisku na końcu dźwiekowego sygnału ostrzegawczego, piekarnik ponownie się załączy. Obróć pokrętło temperatury i pokrętło funkcji w pozycję **"0"** (wył.), aby wyłączyć piekarnik zapobiegając jego ponownemu załączeniu na konierc sygnału ostrzegawczego.

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

1. Dotykaj ⁝≡, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔒.

» Na wyświetlaczu pojawi się **„OFF"** [WYŁ].

2. Naciśnij ✚, aby aktywować blokadę przycisków.

» Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się **„On"** [Zał.], a symbol 🔒 będzie się nadal świecił.

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

**W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku**

1. Dotykaj ⁝≡, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔒.

» Na wyświetlaczu pojawi się **„On"** [Zał.].

2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz ▬.

» **Po wyłączeniu blokady wyświetli się** "OFF" [WYŁ].

**Ustawianie alarmu czasowego**
Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.
Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa sie go tylko do ostrzegania. Na przykład

przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.

1. Dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔔.

Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy ✚ / ▬.

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

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

**Wyłączanie alarmu**

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

» Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

**Anulowanie alarmu**

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj ⏲, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔔.
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz ▬, aż wyświetli się „00:00”.

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

**Zmiana dźwięku alarmu**

1. Dotykaj ☰, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol 🔊.
2. Ustaw głośność aalarmu przyciskami ✚ / ▬.
3. Za krótką chwilę odezwie się dźwięk alarmu o nastawionej głośności.

» Wybrane dźwięki alarmy wyświetlą się na ekranie jako b-01, b-02 lub b-03.

**Zmiana bieżącej godziny**

Aby zmienić poprzednie ustawienie godziny:

1. Dotykaj ☰, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol ⏲.
2. Godzinę nastawia się przyciskami ✚ /▬.
3. Za krótką chwilę wyświetli się nastawiona godzina.

**Tryb oszczędny**

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

**Nastawienie trybu ekonomicznego.**

1. Dotykaj symbolu ☰, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol eco.

» Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [WYŁ].

2. Załcz tryb ekonomiczny dotykając przycisku ✚.

» Po załączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się "On", a symbol eco pali się nadal.

**Wyłaczanie trybu ekonomicznego.**

1. Dotykaj symbolu ☰, aż na wyświetlaczu pojawi się symbol eco.

» Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].

2. Tryb ekonomiczny wyłacza się dotknięciem przycisku ▬.

» Po wyłączeniu blokady przycisków wyświetli się "Off" [Wył.].

**Ustawianie jasności ekranu**

1. Dotykaj ☰ aż na wyświetlaczu pojawi się d-01, d-02 lub d-03 jako miara jasności wyświetlacza.
2. Nastaw jasnośc przyciskami ✚ /▬.

» Po krótkiej chwili wyświetli się nastawiona godzina.

## Tabela czasów pieczenia

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

## Pieczenie ciast i mięs

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

| Potrawa | Numer poziomu gotowania | | Pozycja półki | Temperatura (°C) | Czas pieczenia (ok., w min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ciasto w foremce | Jeden poziom | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Ciasto w foremce | Jeden poziom | | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| ** Ciasta w papierze | Jeden poziom | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| ** Ciasto biszkoptowe | Jeden poziom | | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| ** Ciasteczka | Jeden poziom | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| ** Ciasto | Jeden poziom | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| ** Ciasto zdobne | Jeden poziom | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| **Ciasto na zaczynie | Jeden poziom | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| **Lazania | Jeden poziom | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| **Pizza | Jeden poziom | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Stek wołowy/ pieczeń wołowa | Jeden poziom | | 3 | 25 min. 250/maks, następnie 180... 190 | 100 ... 120 |
| Udziec jagnięcy (zapiekanka) | Jeden poziom | | 3 | 25 min. 220 następnie 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Pieczone kurczęta | Jeden poziom | | 2 | 15 min. 250/maks, następnie 180... 190 | 55 ... 65 |
| Indyk (5,5 kg) | Jeden poziom | | 1 | 25 min. 250/maks, następnie 180... 190 | 150 ... 210 |
| Ryby | Jeden poziom | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**) Przy pieczeniu, które wymaga wstępnego podgrzania, podgrzewaj na początku pieczenia, aż zgaśnie lampka termostatu.

### Wskazówki do pieczenia ciasta

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

### Wskazówki przy pieczeniu ciasta

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

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

### Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

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

## Jak obsługiwać grill



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

### Załączanie grilla

1. Obróć pokrętło Function [Funkcja] wybranego do symbolu grilla.
2. Następnie nastaw wybraną temperaturę grillowania.
3. W razie potrzeby nagrzewaj grill przez ok. 5 minut.

» Zapali się lampka temperatury.

### Wyłączania grilla

1. Obróć pokrętło Function [Funkcja] do górnej pozycji "Off" ("wył.").



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

### Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu

### Grillowanie na grillu elektrycznym

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

# 6 Czyszczenie i konserwacja

## Informacje ogólne

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

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

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

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

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

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

## Czyszczenie panelu sterowania

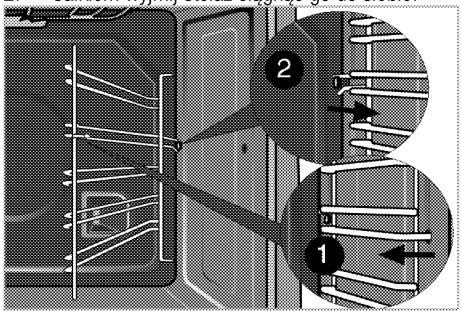
Panel sterowania i pokrętła czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.

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

## Czyszczenie piekarnika

### Aby oczyścić ścianę boczną

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



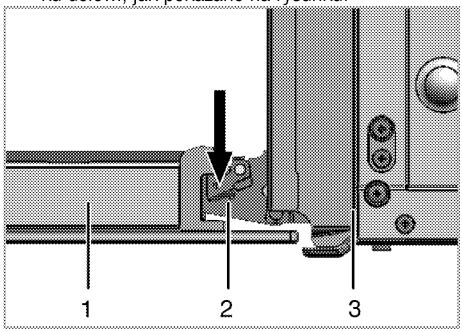

### Czyszczenie drzwiczek piekarnika

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

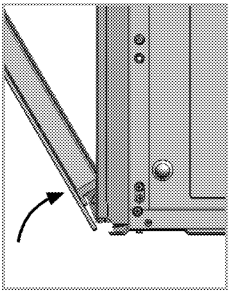
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

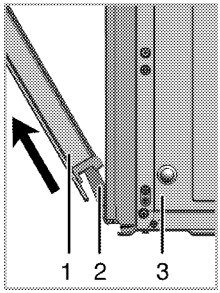
## Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

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




1 Drzwiczki przednie
2 Zawias
3 Piekarnik





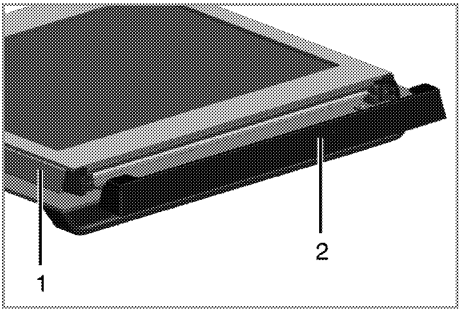

3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.

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

## Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

Szklaną szybę z drzwiczek piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

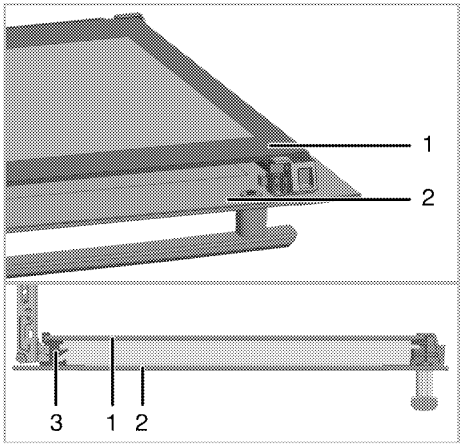
Otwórz drzwiczki.




1 Rama

2 Część plastikowa

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

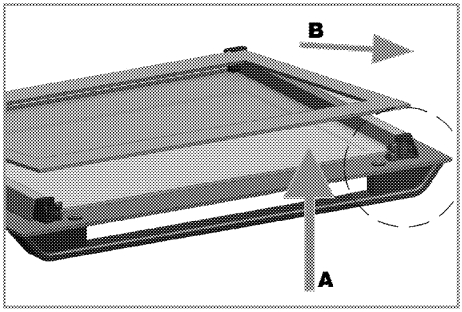



1 Szyba wewnętrzna

2 Szyba zewnętrzna

3 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

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




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

## Wymiana lampki w piekarniku

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

Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 9*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

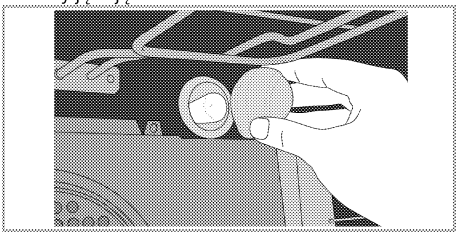
Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.

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

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

**Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:**

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



3. Wyjmij lampkę z piekarnika przekręcając ją w lewo i wymień ją na nową.
4. Załóż szklaną pokrywę.

# 7 Rozwiązywanie problemów

**W czasie pracy piekarnik wydziela parę**.

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

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

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

**Produkt nie działa.**

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

**Nie świeci lampka w piekarniku.**

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

**Piecyk nie grzeje.**

- Pokrętło funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętłami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- W modelach z programatorem czasowym, nie nastawiono programatora >>> *Nastaw zegar.*
  (W produktach z piekarnikiem mikrofalowym, regulator czasowy steruje tylko piekarnikiem mikrofalowym.)
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

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

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



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

# BEKO SA, Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl

# INFOLINIA 222 50 14 14

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

**Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.pl i wybrać zakładkę serwis.**

## Proszę zarejestruj swoje urządzenie na www.beko.pl, a otrzymasz dodatkowe korzyści (szczegóły na stronie internetowej)

**WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.**

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy **Puławska 366**, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „**BEKO**") udziela gwarancji jakości (dalej: „**Gwarancja**") na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „**Urządzenia**") osobom, które nabyły te produkty („**Użytkownik**") na następujących warunkach:

**I. ZAKRES OCHRONY.**

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

**II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.**

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

3.

**III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.**

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

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

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

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:
   a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia;
   b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
   c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta;
   d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione;
   e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

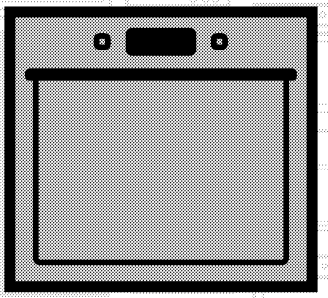
   a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
   b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: inst ruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, ins talacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);
   c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedba łstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpo wiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;
   d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zew nętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.
   e. elementów ze szkła oraz plastiku;
   f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
   g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;
   h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

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

# Vstavaná rúra

Používateľská príručka



SK

Túto príručku si prečítajte ako prvú!

Vážený zákazník,
Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok Beko. Dúfame. že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku, vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Preto vám odporúčame, aby ste si túto používateľskú príručku a iné sprievodné dokumenty prečítali pred použitím výrobku celé a aby ste si ich odložili pre referenciu v budúcnosti. Ak rúru prevediete na inú osobu, dajte tejto osobe aj užívateľskú príručku. Riaďte sa všetkými varovaniami a informáciami užívateľskej príručky.
Pamätajte si, že táto užívateľská príručka sa môže vzťahovať aj na niektoré ďalšie modely. Rozdiely medzi modelmi sú v príručke presne vymedzené.

**Vysvetlivky k symbolom**
V celej užívateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:


Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.


Výstrahy pred nebezpečnými situáciami týkajúce sa ohrozenia života a majetku.


Výstrahy pred zásahom elektrickým prúdom.


Výstrahy pred nebezpečenstvom požiaru.


Výstrahy pred horúcimi povrchmi.

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

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

Všeobecná bezpečnosť ....4
Elektrická bezpečnosť ....4
Bezpečnosť produktu ....5
Zamýšľané použitie ....6
Bezpečnosť detí ....7
Likvidácia starého výrobku....7
Likvidácia obalového materiálu ....7

## 2 Všeobecné informácie 8

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

## 3 Montáž 10

Pred montážou ....10
Montáž a pripojenie....12
Budúca preprava ....14

## 4 Prípravy 15

Tipy na šetrenie energiou ....15
Prvé použitie....15
Nastavenie času ....15
Prvé čistenie výrobku ....15
Prvé zahriatie .... 15

## 5 Práca s rúrou 16

Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní16
Práca s elektrickou rúrou .... 16
Prevádzkové režimy.... 17
Používanie hodín rúry .... 17
Harmonogramy varenia.... 19
Prevádzka grilu .... 20
Varné harmonogramy pre grilovanie .... 20

## 6 Údržba a starostlivosť 21

Všeobecné informácie .... 21
Čistenie ovládacieho panela.... 21
Čistenie rúry .... 21
Odstránenie dvierok rúry.... 21
Odstránenie vnútorného skla dvierok .... 22
Výmena žiarovky v rúre.... 22

## 7 Riešenie problémov 24

# 1 Dôležité pokyny týkajúce sa bezpečnosti a životného prostredia.

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

## Všeobecná bezpečnosť

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

## Elektrická bezpečnosť

- Ak má produkt poruchu, nemal by sa obsluhovať, kým ho neopraví autorizovaný servisný technik. Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Len pripojte výrobok k uzemnenej zásuvke/sieti s napätím a ochranou ako je to uvedené v časti „Technické špecifikácie”. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nebude niesť zodpovednosť za žiadne problémy spôsobené neuzemnením v súlade s miestnymi predpismi.
- Výrobok nikdy neumývajte rozptýlením alebo nalievaním vody naň! Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!
- Výrobok sa počas montáže, údržby a postupov čistenia a opravy musí odpojiť.
- Ak je kábel sieťového pripojenia pre výrobok poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný

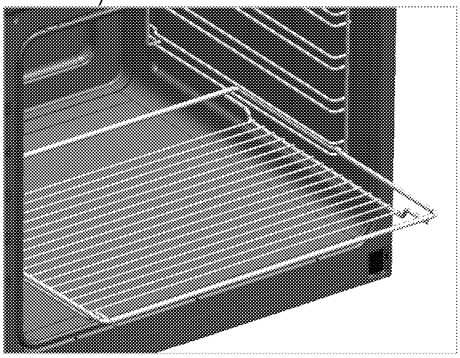
agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo rizikám.
- Zariadenie sa musí namontovať tak, aby sa úplne mohlo odpojiť od siete. Oddelenie sa musí zabezpečiť buď sieťovou zástrčkou alebo spínačom zabudovaným do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s montážnymi predpismi.
- Počas používania sa zadná stena rúry zohrieva. Uistite sa, že pripojenie elektriny sa nedotýka zadného povrchu, inak sa spojenia môžu poškodiť.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zachytil medzi dvierka rúry a rám, ani ho nenasmerujte cez horúce povrchy. Inak sa izolácia káblov môže roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Všetky práce na elektrických zariadeniach a systémoch by mali vykonávať iba autorizovaní kvalifikovaní odborníci.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia vypnite prístroj a odpojte ho od sieťového zdroja. Aby ste tak urobili, vypnite poistky v domácnosti.
- Uistite sa, že menovitý výkon hodnota poistky je kompatibilný s výrobkom.

## Bezpečnosť produktu

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

Nahromadenie tepla môže poškodiť dno rúry.

- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte silné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čoho dôsledkom môže byť rozbitie skla.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe, pretože by to mohlo spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Správne umiestnenie drôtenej poličky a plechu na drôtené podstavce
  Je dôležité, aby ste správne umiestnili drôtenú poličku a/alebo plech na podstavec. Drôtenú poličku alebo plech zasuňte medzi 2 vodiace lišty a skôr, ako naň položíte jedlo, uistite sa, že je v rovnováhe (pozrite si nasledujúci obrázok).



- Ak je sklo na predných dvierkach odstránené alebo prasknuté, výrobok nepoužívajte.
- Rukoväť rúry nie je určená na sušenie utierok. Počas používania funkcie grilovania nedávajte na otvorené dvierka utierky, rukavice ani podobné výrobky.
- Keď vkladáte alebo vyberáte nádoby do alebo z horúcej rúry, používajte vždy teplovzdorné rukavice určené na použitie v rúre.
- Uistite sa, že je spotrebič vypnutý predtým ako vymeníte lampu, vyhnete sa tak možnosti elektrického šoku.

Záruka produktu voči požiaru

- Uistite sa, že zástrčka zapojená v zásuvke tak aby nedošlo k iskreniu.
- Nepoužívajte poškodené, zrezané alebo nadpojené káble, výnimkou sú iba originálne káble.
- Uistite sa, že v zásuvke, do ktorej bude produkt pripojený nie je vlhko.

## Zamýšľané použitie

- Tento výrobok je navrhnutý na používanie v domácnosti. Komerčné využitie nie je prípustné.
- Tento spotrebič je určený len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrievanie tanierov pod grilom, na sušenie uterákov, utierok atď. tak, že ich zavesíte na rúčky a na vykurovacie účely.

- Výrobca nebude zodpovedný za žiadne škody spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou.
- Rúra sa môže používať na odmrazovanie, pečenie, opekanie a grilovanie jedla.

## Bezpečnosť detí

- Prístupné časti môžu byť počas použitia horúce. Uchovajte z dosahu malých detí.
- Obalové materiály sú pre deti nebezpečné. Obalové materiály držte mimo dosahu detí. Likvidujte všetky časti balenia v súlade s predpismi o životnom prostredí.
- Elektrické výrobky sú pre deti nebezpečné. Držte deti mimo dosahu výrobku, keď pracuje a nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Nad spotrebič neukladajte žiadne veci, na ktoré by deti mohli dosiahnuť.
- Keď sú dvierka otvorené, nevkladajte na spotrebič žiadne ťažké predmety a nedovoľte deťom sedieť na spotrebiči. Môže sa prevrátiť alebo sa môžu poškodiť pánty dvierok.

## Likvidácia starého výrobku

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



Tento produkt je v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2012/19/EÚ) Tento produkt obsahuje symbol triedeného odpadu pre odpadové elektrické a elektronické vybavenie (WEEE).
Tento produkt bol vyrobený z vysoko kvalitných častí a materiálov, ktoré môžu byť znovu použité a sú vhodné na recykláciu. Na konci životnosti odpad z produktu neodstraňujte s bežným odpadom z domácnosti ani s iným odpadom. Recyklujte ho v zbernom mieste určenou na recykláciu elektrického a elektronického vybavenia. Pre zistenie informácií o zberných miestach kontaktujte miestne úrady.

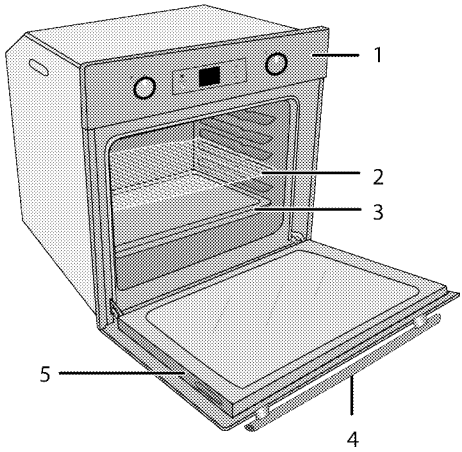
**V súlade s Obmedzením používania niektorých nebezpečných látok v elektronických a elektrických zariadeniach:**
Tento produkt bol zakúpený v súlade so smernicou o odpadoch z elektrických a elektronických zariadení EÚ (2011/65/EÚ) Neobsahuje žiadne nebezpečné alebo zakázané materiály špecifikované smernicou.

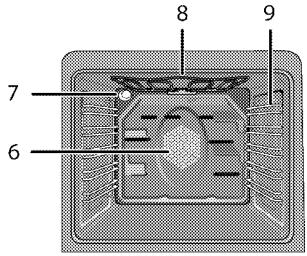
## Likvidácia obalového materiálu

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

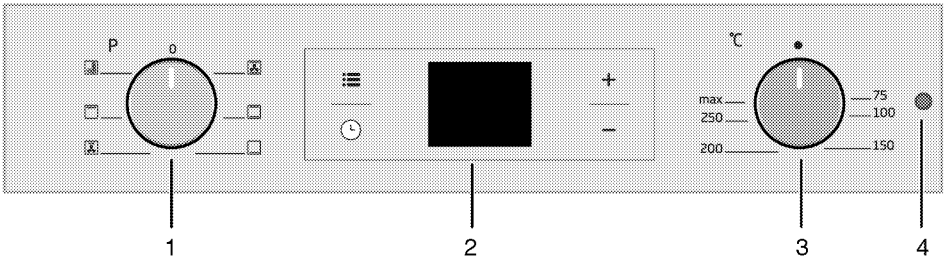
# 2 Všeobecné informácie

## Prehľad




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

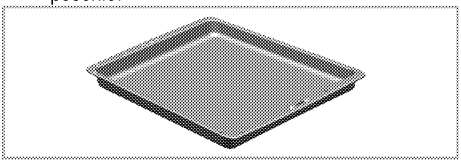



| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Funkčný gombík | 3 | Gombík termostatu |
| 2 | Digitálny časovač | 4 | Svetlo termostatu |

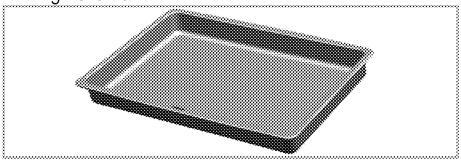
## Obsah balenia

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

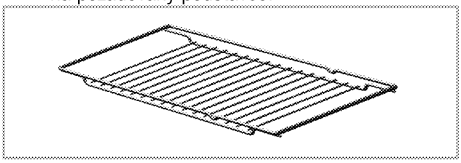
1. Používateľská príručka
2. Plech do rúry
   Používa sa pre cestoviny, mrazené jedlá a veľké pečenie.



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



4. Drôtená polička
   Používa sa na opekanie a na položenie pokrmov, ktoré budete piecť, opekať alebo variť v misách na požadovaný podstavec.



## Technické parametre

| | |
|---|---|
| Napätie/frekvencia | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Celkový príkon | 2.4 kW |
| Poistka | min. 16 A |
| Typ kábla/prierez | H05VV-FG 3 x 1,5 $mm^2$ |
| 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 | Multifunkčná rúra |
| Vnútorné osvetlenie | 15/25 W |
| Príkon grilu | 2.2 kW |

# Základy: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr sú udávané v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sú určené pri štandardnom zaťažení s funkciami ohrievača z dolnej a hornej strany alebo ohrievania za pomoci ventilátora (ak je súčasťou výrobku).
Trieda energetickej účinnosti je určená v súlade s nasledujúcim stanovením priorít, v závislosti od toho, či má výrobok podstatné funkcie, alebo nie. 1 - Varenie s ekologickým ventilátorom, 2- Varenie s turboventilátorom, 3 - Turbovarenie, 4 - Dolné/horné ohrievanie za pomoci ventilátora, 5 - Horné a dolné ohrievanie.

* Pozrite si časť *Montáž, strana 10*.

*

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

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

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

# 3 Montáž

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

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

**NEBEZPEČENSTVO:**

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

**NEBEZPEČENSTVO:**
Pred montážou vizuálne skontrolujte, či na výrobku nie sú žiadne závady.
Ak sú, výrobok nemontujte. Poškodené výrobky predstavujú riziko pre vašu bezpečnosť.

## Pred montážou

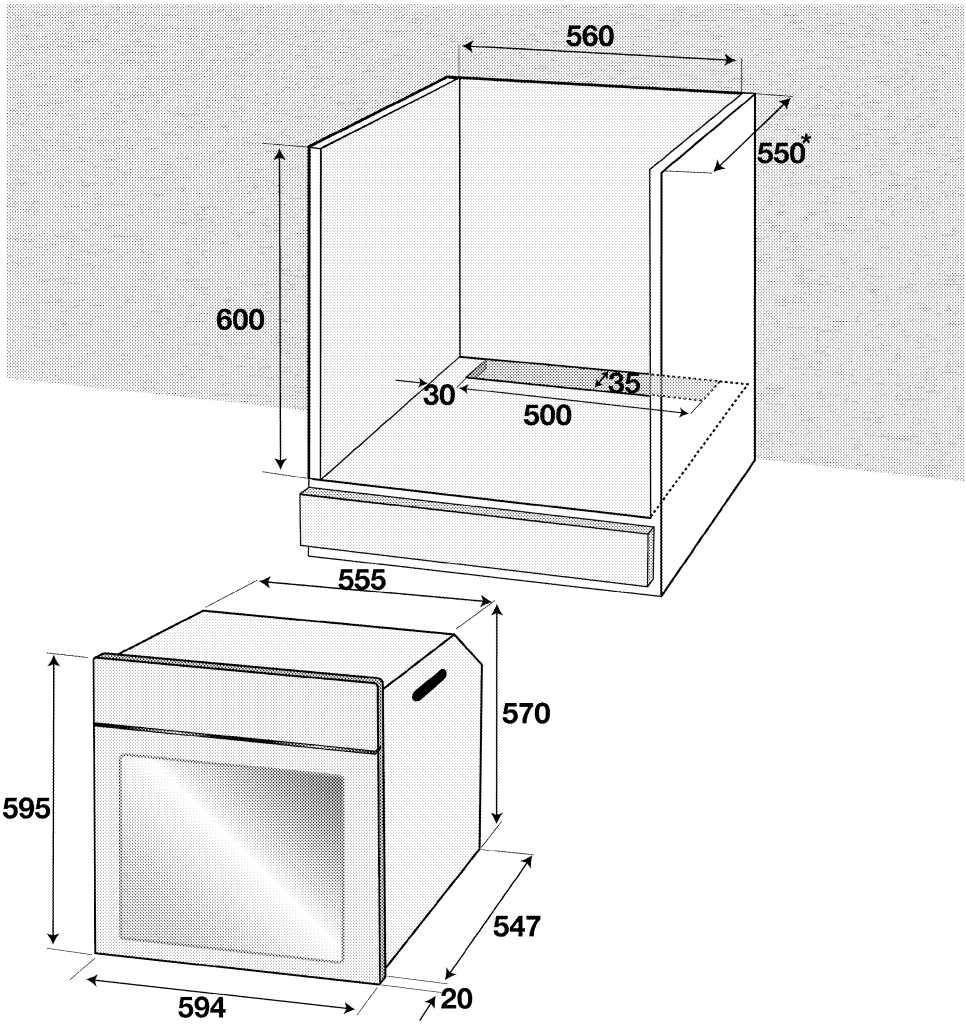
Spotrebič je určený na montáž v bežne dostupných kuchynských skrinkách. Bezpečná vzdialenosť musí byť ponechaná medzi spotrebičom a kuchynskými stenami a nábytkom. Pozrite si obrázok (hodnoty sú v mm).

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

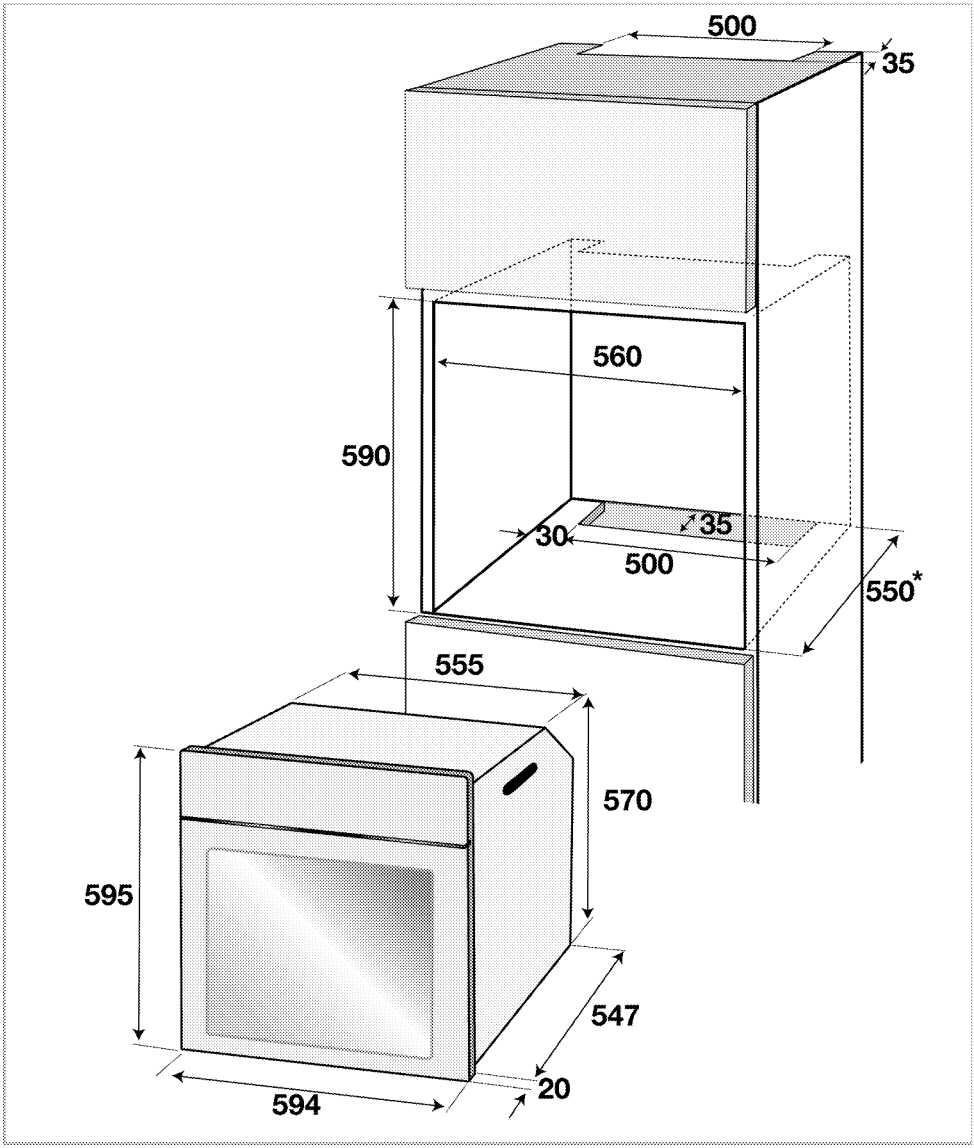
Výrobok nemontujte do blízkosti chladničiek alebo mrazničiek. Teplo, ktoré výrobok vyžaruje, bude zvyšovať spotrebu energie chladiacich spotrebičov.

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

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




* min.




* min.

## Montáž a pripojenie

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

**Elektrické pripojenie**

Výrobok pripojte k uzemnenej zásuvke/sieti, chránenej poistkou s vhodnou kapacitou tak, ako je to uvedené v tabuľke „Technické parametre“. Ak používate výrobok s transformátorom alebo bez neho, montáž uzemnenia prenechajte na kvalifikovaného elektrikára. Naša spoločnosť nezodpovedá za žiadne škody, ktoré sú spôsobené v dôsledku používania výrobku bez namontovaného uzemnenia v súlade s miestnymi predpismi.

**NEBEZPEČENSTVO:**
Výrobok musí k sieťovému zdroju pripojiť iba autorizovaná a kvalifikovaná osoba. Záručná doba výrobku začína plynúť iba po správnej montáži.
Výrobca nebude zodpovedný za škody, ktoré majú pôvod v postupoch, ktoré vykonajú neoprávnené osoby.

**NEBEZPEČENSTVO:**
Sieťový kábel nesmie byť stisnutý, ohnutý, ani stlačený, ani nesmie prísť do styku s horúcimi časťami výrobku.
Poškodený sieťový kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár. V opačnom prípade existuje riziko zásahu elektrickým prúdom, skratu alebo požiaru!

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

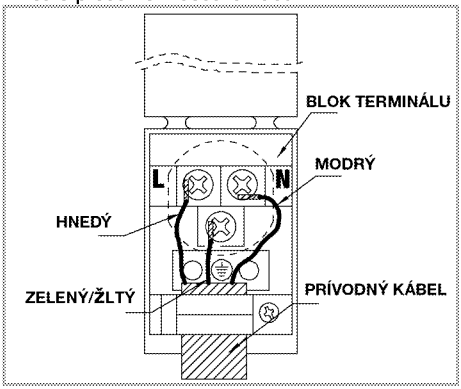
**NEBEZPEČENSTVO:**
Pred začatím akejkoľvek práce na elektroinštalácii odpojte výrobok od sieťového zdroja.
Hrozí riziko zásahu elektrickým prúdom!

**Pripojenie napájacieho kábla**

1. Ak nie je možné odpojiť všetky póly od napájacieho zdroja, bude potrebné pripojiť odpojovacie zariadenie s min. 3 mm odstupom kontaktov (poistky, bezpečnostné spínače vedenia, kontaktory) a všetky póly tohto odpojovacieho zariadenia sa musia nachádzať vedľa zariadenia (nie nad ním) v súlade so smernicami IEE. Ak sa tento pokyn nedodrží, môže to spôsobiť prevádzkové problémy a stratu platnosti záruky na produkt.

Odporúča sa dodatočná ochrana zvyškovým prúdovým ističom.

Ak sa s produktom dodáva kábel:

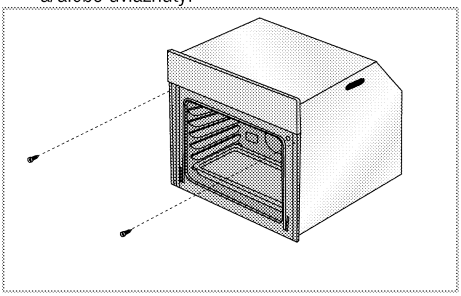



2. Pri jednofázovom zapojení pripojte vodiče nasledovným spôsobom:

- Hnedý/Čierny kábel = L (Fáza)
- Modrý/šedá kábel = N (Nulový)
- Zelený/žltý kábel = (E) ⏚ (Zem)

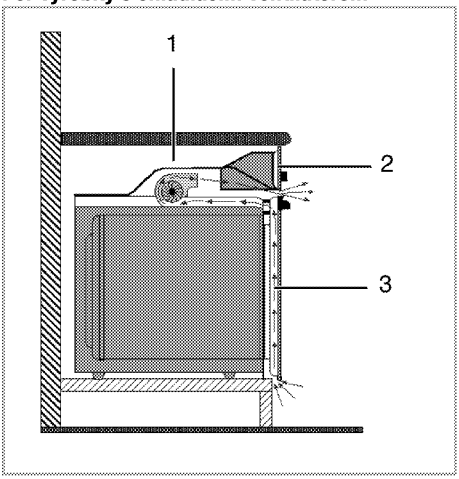
**Inštalácia produktu**

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



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

**Per výrobky s chladiacim ventilátorom**




1 Chladiaci ventilátor
2 Ovládací panel
3 Dvierka

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

Chladiaci ventilátor pokračuje v chode ďalších 20 - 30 minút po vypnutí rúry.
Ak varíte naprogramovaním časovača rúry, na konci doby varenia sa spolu so všetkými funkciami vypne aj chladiaci ventilátor.

**Záverečná kontrola**

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

## Budúca preprava

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

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

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

# 4 Prípravy

## Tipy na šetrenie energiou

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

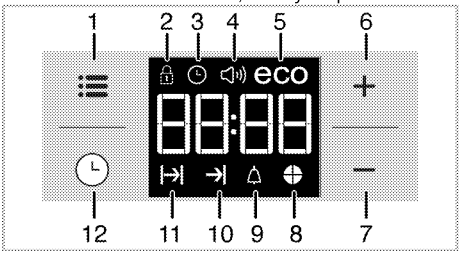
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, pretože lepšie prenášajú teplo.
- Keď varíte pokrmy, vykonajte predhriatie, ak to odporúča používateľská príručka alebo pokyny na varenie.
- Počas varenia neotvárajte dvierka rúry príliš často.
- Vždy keď je to možné, pokúste sa v rúre variť viac ako len jedno jedlo súčasne. Môžete variť tak, že na drôtenú mriežku položíte dve varné nádoby.
- Varte jedlá hneď za sebou. Rúra už bude horúca.
- Energiu môžete ušetriť aj tak, že rúru vypnete pár minút pred dobou skončenia varenia. Neotvárajte dvierka rúry.
- Pred varením mrazeného jedla ho rozmrazte.

## Prvé použitie

### Nastavenie času

Počas vykonávania akýchkoľvek nastavení budú blikať na displeji príslušné symboly.

Stlačením kláves +/− nastavte čas, potom čo rúru prvýkrát zapojíte. Potvrďte nastavenie dotknutím sa symbolu 🕒 a počkajte 4 sekundy bez toho, aby ste sa dotkli ktoréhokoľvek tlačidla, čím výber potvrdíte.




1 Tlačidlo nastavenia
2 Symbol uzamknutia tlačidiel
3 Symbol hodín
4 Simbol alarma za jakost
5 Simbol varčnega načina
6 Tlačidlo plus
7 Tlačidlo mínus
8 Simbol časa
9 Symbol Alarm
10 Symbol skončenia doby varenia
11 Symbol doby varenia
12 Tlačidlo programu

Ak nie je počiatočný čas nastavený, hodiny sa spustí od 12:00 a zobrazí sa symbol 🕒. Symbol po nastavení času zmizne.

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

### Prvé čistenie výrobku

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

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

### Prvé zahriatie

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

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

### Elektrická rúra

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

### Grilovacia rúra

1. Vyberte z rúry všetky plechy na pečenie a drôtený gril.
2. Zatvorte dvierka rúry.
3. Vyberte najvyšší výkon grilu. Pozrite si časť *Prevádzka grilu, strana 20*.
4. Nechajte rúru bežať po dobu 30 minút.
5. Vypnutie grilu si pozrite v časti *Prevádzka grilu, strana 20*

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

# 5 Práca s rúrou

## Všeobecné informácie o pečení, opekaní a grilovaní

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

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

### Tipy na pečenie

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

### Tipy na opekanie

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

### Tipy na grilovanie

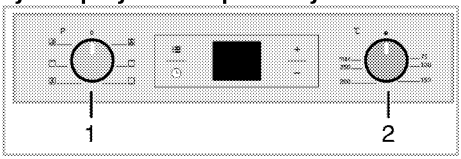
Keď grilujete mäso, ryby a hydinu, rýchlo zhnednú, sú chrumkavé a nevysušia sa. Pre grilovanie sú obzvlášť vhodné ploché kúsky, ihlice na mäso a omáčky, ako aj zelenina s vysokým obsahom vody, ako napríklad paradajky a cibule.

- Kúsky, ktoré idete grilovať, rozložte po drôtenej mriežke alebo po plechu na pečenie s drôtenou mriežkou takým spôsobom, aby pokrytý priestor nepresahoval veľkosť ohrievača.
- Drôtenú mriežku alebo plech na pečenie s mriežkou zasuňte do rúry na požadovanú úroveň. Ak grilujete na drôtenej mriežke, zasuňte plech na pečenie do dolného podstavca, aby zachytával masť. Do plechu na pečenie pridajte trochu vody kvôli ľahšiemu čisteniu.

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

## Práca s elektrickou rúrou

### Výber teploty a režimu prevádzky




1 Funkčný gombík
2 Gombík termostatu

1. Gombík teploty nastavte na želanú teplotu.
2. Funkčný gombík nastavte na želaný prevádzkový režim.

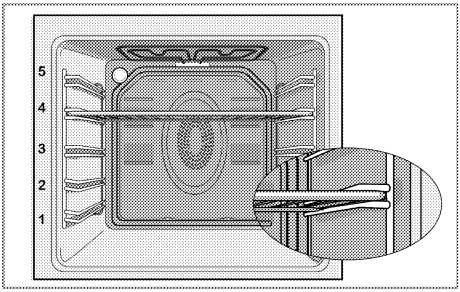
» Rúra sa zahreje na nastavenú teplotu a uchová si ju. Počas zahrievania teplotný indikátor zostáva svietiť.

### Vypnutie elektrickej rúry

Funkčný gombík a gombík teploty otočte do vypnutej (hornej) polohy.

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

Je dôležité, aby ste drôtenú mriežku správne umiestnili na drôtený podstavec. Drôtená mriežka musí byť vložená medzi drôtené podstavce tak, ako je to znázornené na obrázku.
Nedovoľte, aby drôtená mriežka stála oproti zadnej stene rúry. Preto zasuňte drôtený mriežku do prednej časti podstavca a podľa potreby ju vyrovnajte pomocou dvierok, aby ste dosiahli dobrý výkon grilovania.




**Prevádzkové režimy**

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

Horné a spodné ohrievanie



Horné a spodné ohrievanie je v prevádzke. Jedlo sa ohrieva súčasne zhora aj zdola. Je to vhodné, napríklad, pre koláče, cestoviny alebo koláče a miskové jedlá vo formách na pečenie. Varte len s jedným plechom.

Spodné ohrievanie



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

Spodné/horné ohrievanie podporené ventilátorom



V prevádzke je horné ohrievanie, dolné ohrievanie plus ventilátor (v zadnej stene). Pomocou ventilátora sa horúci vzduch veľmi rýchlo a rovnomerne rozšíri po celej rúre. Varte len s jedným plechom.

Úplné grilovanie



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

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

Grilovanie + ventilátor



Účinok grilovania nie je taký silný, ako pri úplnom grilovaní

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

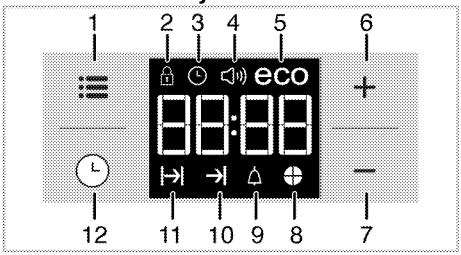
Posilňovač



Táto funkcia sa používa na rýchle ohriatie rúry. Nie je vhodná na varenie jedla.

- Po výbere tejto funkcie vyberte želaný teplotu. Kontrolka teploty sa rozsvieti a rúra sa zohreje.
- Po dokončení zohrievania kontrolka zhasne. Teraz vyberte želanú funkciu na uvarenie vášho jedla.

**Používanie hodín rúry**




| | |
|---|---|
| 1 | Tlačidlo nastavenia |
| 2 | Symbol uzamknutia tlačidiel |
| 3 | Symbol hodín |
| 4 | Simbol alarma za jakost |
| 5 | Simbol varčnega načina |
| 6 | Tlačidlo plus |
| 7 | Tlačidlo mínus |
| 8 | Simbol časa |
| 9 | Symbol Alarm |
| 10 | Symbol skončenia doby varenia |
| 11 | Symbol doby varenia |
| 12 | Tlačidlo programu |

Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť na ukončenie varenia, je 5 hodín a 59 minút. Program sa zruší v prípade výpadku prúdu. Rúru musíte preprogramovať.

Počas vykonávania nastavení na sa displeji zobrazí súvisiace symboly. Musíte krátky čas počkať, kým sa nastavenia použijú.

Ak nevykonáte žiadne nastavenie varenia, nebudete môcť nastaviť čas v rámci dňa.

Zobrazí sa zostávajúci čas ak je čas varenia nastavený akonáhle varenie začne.

**Varenie pomocou nastavenia času varenia:**
Rúru môžete nastaviť tak, aby sa zastavila na konci špecifikovaného času, a to nastavením doby varenia na časovači.

1. Dotknite sa položky ⏲, kým sa na displeji nezobrazí symbol |→| pre čas varenia.
2. Nastavte čas varenia pomocou kláves ✚/▬.

» »Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol |→| a čas sa odpočítava.
» Čas varenia sa začne odpočítavať na displeji, akonáhle začne varenie a všetky časti časového symbolu sa rozsvieti. Čas varenia sa nastaví do 4 rovnakých častí, a keď čas každej časti skončí, symbol danej časti zhasne. Tak ľahko zistíte zodpovedajúce čas varenia a všetko bude jednoduchšie.

**Nastavenie konca času varenia na neskoršiu dobu:**
Po nastavení času varenia na časovači môžete nastaviť koniec času varenia.

1. Dotknite sa položky ⏲, kým sa na displeji nezobrazí symbol |→| pre čas varenia.
2. Čas varenia nastavte pomocou kláves ✚ / ▬.

» »Akonáhle je čas varenia natavený, na displeji sa rozsvieti symbol |→|.

3. Dotknite sa položky ⏲, kým sa na displeji nezobrazí symbol →| pre koniec času varenia.
4. Stlačte klávesy ✚ / ▬ a nastavte koniec času varenia.

» Po nastavení času varenia sa na displeji zobrazí symbol |→| a symbol →|. Akonáhle varenie začne, symbol →| zmizne.

5. Vložte jedlo do rúry.
6. Zvoľte prevádzkový režim a teplotu.

» **Časovač rúry vypočíta čas spustenia odpočtom času varenia od konca času, ktorý ste nastavili.** Vybraný prevádzkový režim sa aktivuje keď nastane čas začiatku varenia a rúra sa rozohreje na nastavenú teplotu. Túto teplotu uchováva až do času skončenia varenia.
» Čas varenia sa začne na displeji odpočítavať, keď sa varenie spustí a všetky časti časového symbolu sa rozsvieti. Nastavená doba varenia sa rozdelia do 4 rovnakých častí a keď čas každej časti skončí, symbol také časti sa vypne. Tak môžete zistiť zostávajúci čas varenia a usporiadať si varenie oveľa ľahšie.

7. Po dokončení varenia sa na displeji zobrazí **"End"** a časovač vydá zvukové upozornenie.
8. Signál alarmu bude znieť počas 2 minút. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte ľubovoľné tlačidlo. Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

Ak na konci zvukového varovania stlačíte ľubovoľný kláves, rúra sa znovu spustí. Otočte tlačidlo pre nastavenie teploty a funkcie do pozície **"0"** (vypnuté) a vypnite rúru, aby ste predišli opätovnému spusteniu rúry po konci upozornenia.

**Zapnutie zámky tlačidiel**
Aktivovaním funkcie zámky tlačidiel môžete predísť používaniu rúry.

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

» Na displeji sa zobrazí hlásenie **„OFF“**.

2. Stlačením tlačidla ✚ aktivujete zámku tlačidiel.

» Po zapnutí zámky tlačidiel sa na displeji zobrazí hlásenie **„On“** a symbol 🔒 zostane svietiť.

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

**Aby ste deaktivovali zámku tlačidiel, dotknite sa**

1. Stlačte ☰ až kým sa na displeji nezobrazí symbol 🔒.

» Na displeji sa zobrazí hlásenie **„On“**.

2. Vypnite zámku tlačidiel stlačením tlačidla ▬.

» Po vypnutí zámky tlačidiel sa zobrazí hlásenie **„OFF“** (VYP.).

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

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

Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín a 59 minút.

2. Pomocou tlačidiel ✚/▬ nastavte trvanie alarmu.

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

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

**Vypnutie alarmu**

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

» Zvukové upozornenie sa stíši a zobrazí sa aktuálny čas.

**Zrušenie alarmu:**

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

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

**Zmena tónu alarmu**

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol ).
2. Požadovaný tón alarm nastavte klávesmi / .
3. Tón, ktorý nastavíte, sa aktivuje behom krátkej chvíľky.

» Zvolený tón alarmu sa na displeji zobrazí ako „b-01“, „b-02“ alebo „b-03“.

**Zmena denného času**

Ak chcete zmeniť čas dňa, ktorý ste predtým nastavili:

1. Dotknite sa položky , kým sa na displeji nezobrazí symbol .
2. Nastavte čas pomocou kláves / .
3. Čas, ktorý nastavíte, sa za chvíľu aktivuje.

**úsporný režim**

Môžete šetriť energiu v úspornom režime, ak budete variť s nastavením času varenia.

Tento režim dokončí varenie pri vnútornej teplote rúry a vypnutých vykurovacích prvkoch pred koncom času varenia.

**Nastavenie úsporného režimu**

1. Stlačte symbol až kým sa na displeji nezobrazí symbol eco .

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „OFF“.

2. Aktivujte úsporný režim stlačením klávesu .

» Jakkmile sa zámok aktivuje, na displeji sa zobrazí "On" a symbol úsporného režimu zostane rozsvietený.

**Deaktivácia úsporného režimu.**

1. Stlačte symbol až kým sa na displeji nezobrazí symbol úsporného režimu.

» Na displeji sa zobrazí hlásenie „On“.

2. Úsporný režim deaktivujte stlačením klávesu .

» "Off" sa zobrazí akonáhle sa zámok deaktivuje.

**Nastavenie jasu obrazovky**

1. Stlačte až kým sa na displeji nezobrazí d-01 alebo d-02 alebo d-03 a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocou kláves / .

» Čas, ktorý nastavíte sa aktivuje za chvíľu.

**Harmonogramy varenia**

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

**Pečenie a opekanie**

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

| Jedlo | Číslo úrovne varenia | | Pozícia stojana | Teplota (°C) | Čas varenia (približne v min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Koláče na plechu | Jedna úroveň | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Koláče vo forme | Jedna úroveň | | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| **Koláče v papieri na pečenie | Jedna úroveň | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Piškótový koláč | Jedna úroveň | | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| **Koláčiky | Jedna úroveň | | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Kysnuté cesto | Jedna úroveň | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| **Bohaté pečivo | Jedna úroveň | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| **Droždie | Jedna úroveň | | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| **Lazane | Jedna úroveň | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| **Pizza | Jedna úroveň | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Hovädzí stejk (celý)/opekané mäso | Jedna úroveň | | 3 | 25 min. 250/max., potom 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Jahňacie stehno (v kastróle) | Jedna úroveň | | 3 | 25 min. 220 potom 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Pečené kura | Jedna úroveň | | 2 | 15 min. 250/max., potom 180 ... 190 | 55 ... 65 |
| Moriak (5,5 kg) | Jedna úroveň | | 1 | 25 min. 250/max., potom 180... 190 | 150 ... 210 |
| Ryby | Jedna úroveň | | 3 | 200 | 20 ... 30 |

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

**Tipy na pečenie koláčov**

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

**Tipy na pečenie pečiva**

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

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

**Tipy pre varenie zeleniny**

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

## Prevádzka grilu

**VAROVANIE**
Počas grilovania zatvorte dvierka rúry.
Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

**Zapnutie grilu**

1. Funkčný gombík otočte na želaný symbol grilovania.
2. Potom vyberte želanú teplotu grilovania.
3. V prípade potreby vykonávajte predhrievanie približne 5 minút.

» Rozsvieti sa kontrolka teploty.

**Vypnutie grilu**

1. Funkčný gombík otočte do vypnutej (hornej) polohy.

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

**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. # |
| Teľacie kotlety | 4...5 | 25...30 min. # |
| Hriankový chlieb | 4 | 1...2 min. |

# v závislosti od hrúbky

# 6 Údržba a starostlivosť

## Všeobecné informácie

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

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

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

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

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

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

## Čistenie ovládacieho panela

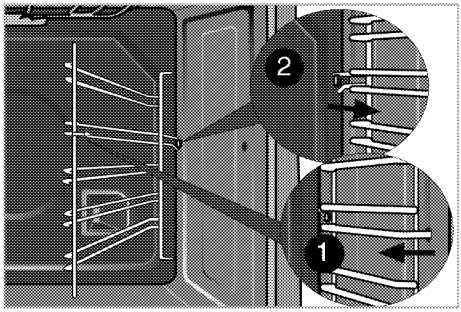
Ovládací panel a gombíky vyčistite vlhkou tkaninou a utrite ich dosucha.

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

## Čistenie rúry

### Ak chcete vyčistiť bočnú stenu

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



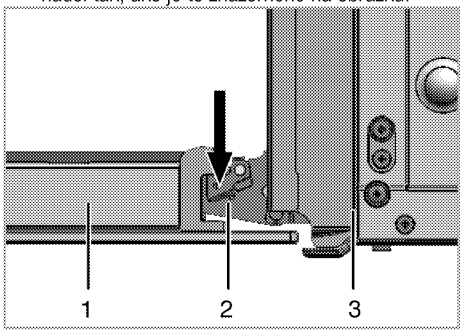

### Čistenie dvierok rúry

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

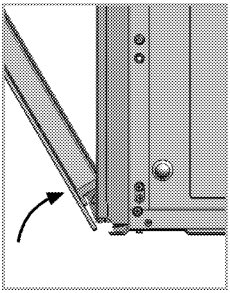
Na čistenie dvierok rúry nepoužívajte žiadne drsné, abrazívne čistiace prostriedky, ani kovové škrabky. Môžu poškriabať povrch a poškodiť sklo.

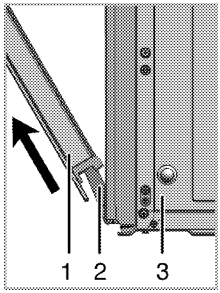
## Odstránenie dvierok rúry

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




1 Predné dvierka
2 Pánt
3 Rúra





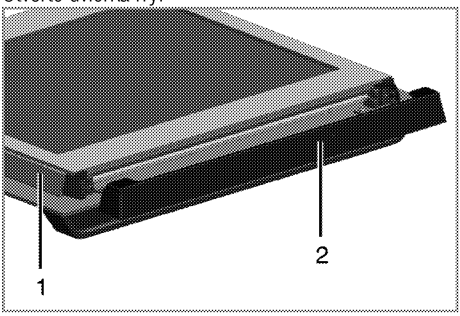

3. Pootvorte do polovice predné dvierka.
4. Predné dvierka vyberte tak, že ich vytiahnete nahor, aby sa uvoľnili z pravého a ľavého pántu.

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

## Odstránenie vnútorného skla dvierok

Panel vnútorného skla dvierok rúry sa dá vybrať kvôli čisteniu.

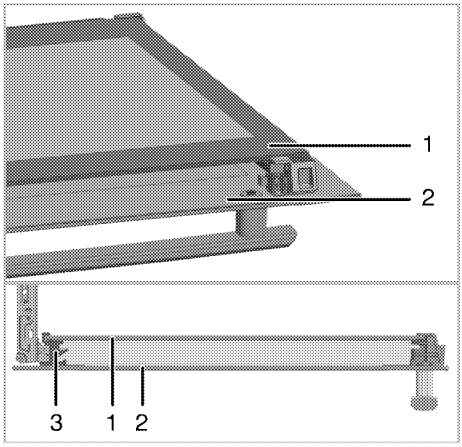
Otvorte dvierka rry.




1 Rm

2 Plastov diel

Ťahajte smerom k vm a vyberte plastov časť primontovan k hornej časti prednch dvierok.

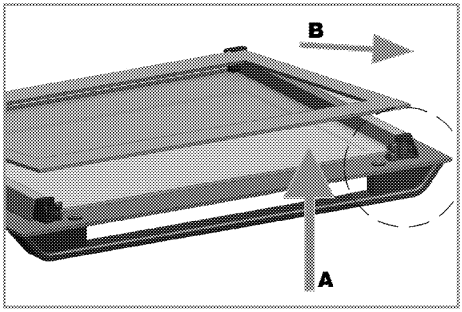



1 Vntorn sklenen panel

2 Vonkaj sklenen panel

3 Plastov otvor na sklenen panel - doln

Podľa zobrazenia na obrzku mierne zdvihnite najvntornej sklenen panel (1) v smere A a vytiahnite ho von v smere B.




Pri montži vntornho sklenenho panelu (1) sa ubezpečte, že potlačen strana panelu smeruje čelom dovntra.

Je dležit, aby ste doln okraj vntornho sklenenho panelu umiestnili do dolnho plastovho otvoru.

Plastov časť tlačte smerom k rmu, pokm nebudete počuť cvaknutie.

## Výmena žiarovky v rúre

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

Osvetlenie rúry je špeciálna elektrická žiarovka, ktorá odoláva teplotám až do 300 °C. Podrobnosti nájdete v časti *Technické parametre, strana 9*. Svetlá do rúry môžete získať u vášho autorizovaného servisného zástupcu.

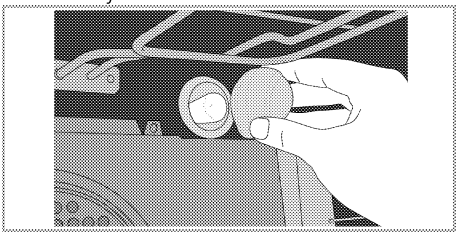
Poloha svetla sa môže líšiť od toho, ktoré je zobrazené na obrázku.

Žiarovka použitá v tomto spotrebiči nie je vhodná na osvetlenie miestností. Zamýšľaným účelom tejto žiarovky je pomôcť užívateľovi vidieť na potraviny.

Žiarovky použité v tomto spotrebiči musí vydržať extrémne fyzické podmienky, napr. teploty nad 50 ° C.

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

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



3. Svetlo rúry vyberte jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek a vymeňte ho za nové.
4. Namontujte sklený kryt.

# 7 Riešenie problémov

**Rúra emituje počas používania paru.**.

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

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

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

**Produkt nepracuje.**

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

**Osvetlenie rúry nefunguje.**

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

**Rúra sa nezohrieva.**

- Nie je nastavená funkcia a/alebo teplota. >>> *Pomocou gombíka/tlačidla funkcie a/alebo teploty nastavte funkciu a teplotu.*
- Na modeloch vybavených časovačom nie je časovač nastavený. >>> *Nastavte čas.*
  (Pri produktoch s mikrovlnnou rúrou ovláda časovač len mikrovlnnú rúru.)
- Došlo k výpadku prúdu. >>> *Skontrolujte, či je prítomný prúd. Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. Ak je to nutné, poistky vymeňte alebo ich prepnite.*

**(Na modeloch s časovačom) Displej hodín bliká alebo svieti symbol hodín.**

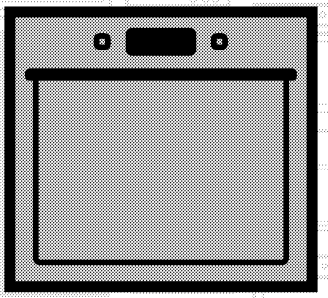
- Predtým došlo k výpadku prúdu. >>> *Nastavte čas/Výrobok vypnite a potom ho znovu zapnite.*



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

# Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

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

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


Důležité informace o užitečných tipech k použití.


Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.


Varování na zásah elektrickým proudem.


Avertissement de risque d'incendie.


Avertissement de surfaces chaudes.

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

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

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

## 2 Obecné informace 8

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

## 3 Montáž 10

Před montáží ..... 10
Instalace a připojení ..... 12
Likvidace starého výrobku ..... 14

## 4 Příprava 15

Tipy pro úsporu energie ..... 15
Úvodní použití ..... 15
Nastavení času ..... 15
První čištění produktu ..... 15
Výchozí ohřev ..... 15

## 5 Obsluha trouby 16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování .. 16
Používání elektrické trouby ..... 16
Provozní režimy ..... 17
Používání hodin trouby ..... 17
Tabulka časů vaření ..... 20
Ovládání grilu ..... 20
Tabulka časů pečení pro grilování ..... 21

## 6 Údržba a péče 22

Obecné informace ..... 22
Čištění ovládacího panelu ..... 22
Čištění trouby ..... 22
Odstranění dvířka trouby. ..... 22
Odstranění vnitřního skla dvířek ..... 23
Výměna vnitřní žárovky ..... 23

## 7 Odstraňování potíží 25

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

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.
Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

## Obecná bezpečnost

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

## Elektrická bezpečnost

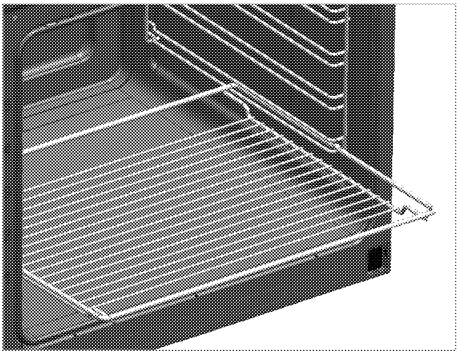
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcemm autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem

vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnicemi.

- La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neveďte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky
  Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



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

Pro spolehlivost ohně:

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

## Určené použití

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

## Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Veuillez jeter les fournitures d'emballage en respectant les normes relatives è l'environnement.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

## Likvidace starého výrobku

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



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).
Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odvezte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

**Dodržování směrnice RoHS:**

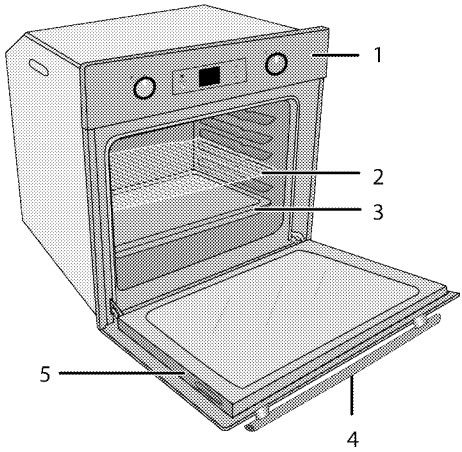
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicih EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

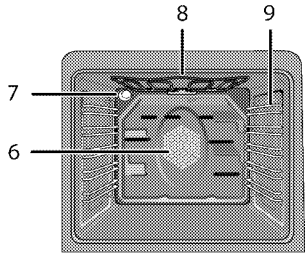
## Likvidace obalových materiálů

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

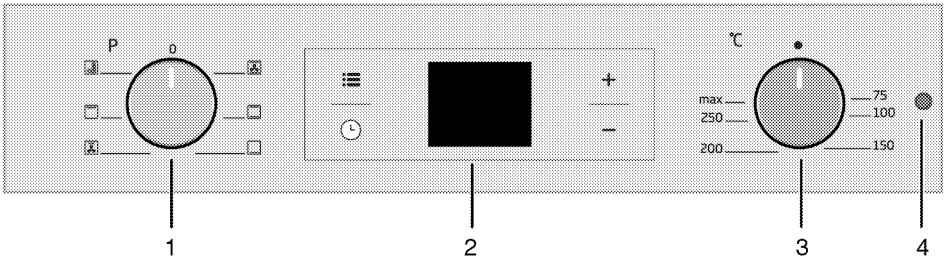
# 2 Obecné informace

## Přehled




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

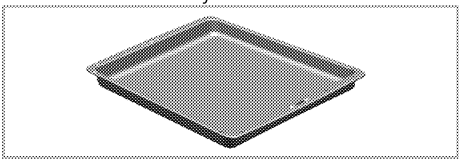



1 Funkční spínač
2 Digitální časovač
3 Spínač termostatu
4 Světlo termostatu

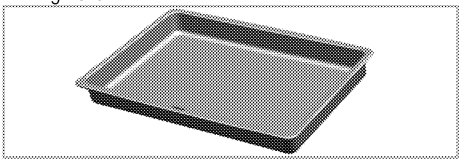
## Obsah balení

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

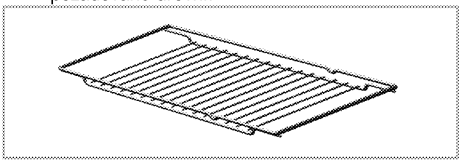
1. Manuel d<utilisation
2. Plech do trouby
   Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



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



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



## Technické parametry

| | |
|---|---|
| Napětí/frekvence | 220-240 V ~ 50 Hz |
| Celková spotřeba energie | 2.4 kW |
| Pojistka | min. 16 A |
| Typ kabelu / průřez | H05VV-FG 3 x 1,5 $mm^2$ |
| 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 | Multifunkční trouba |
| Vnitřní světlo | 15/25 W |
| Spotřeba energie grilu | 2.2 kW |

# Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 10.*

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

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

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

# 3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



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



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

## Před montáží

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

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



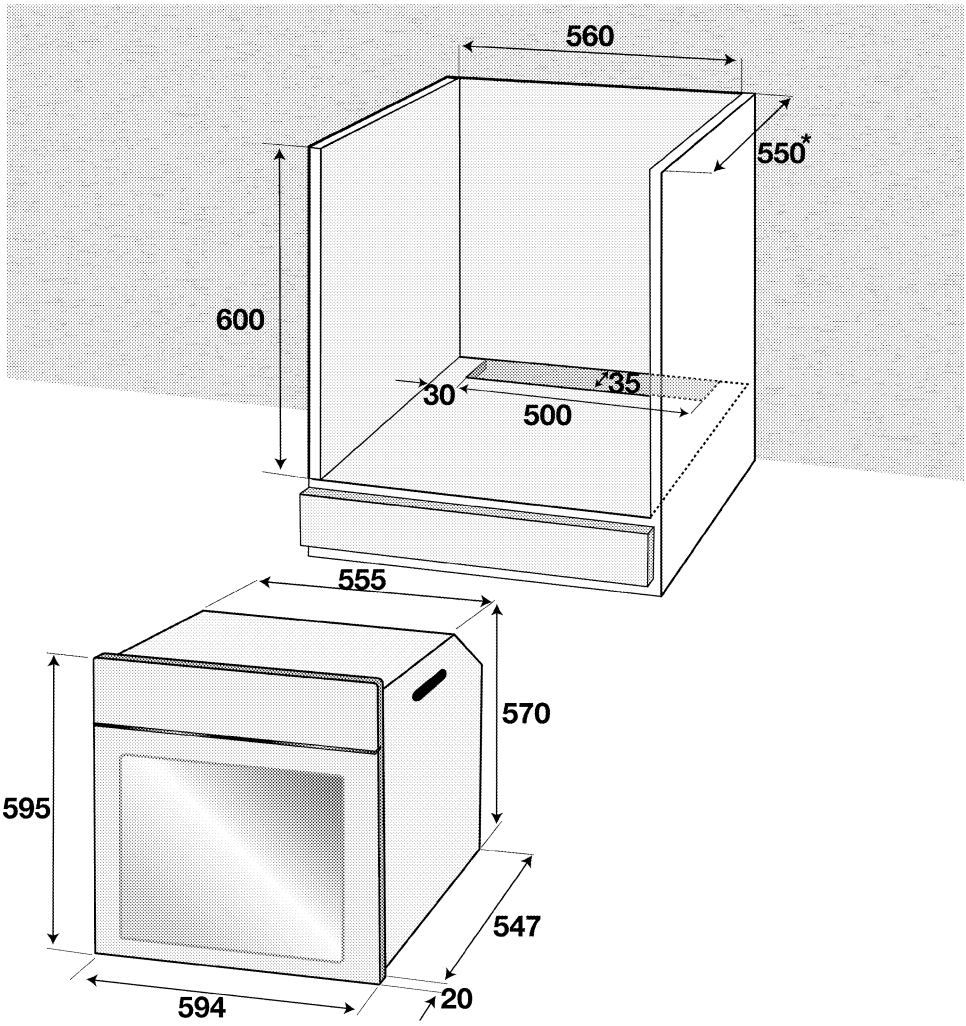
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



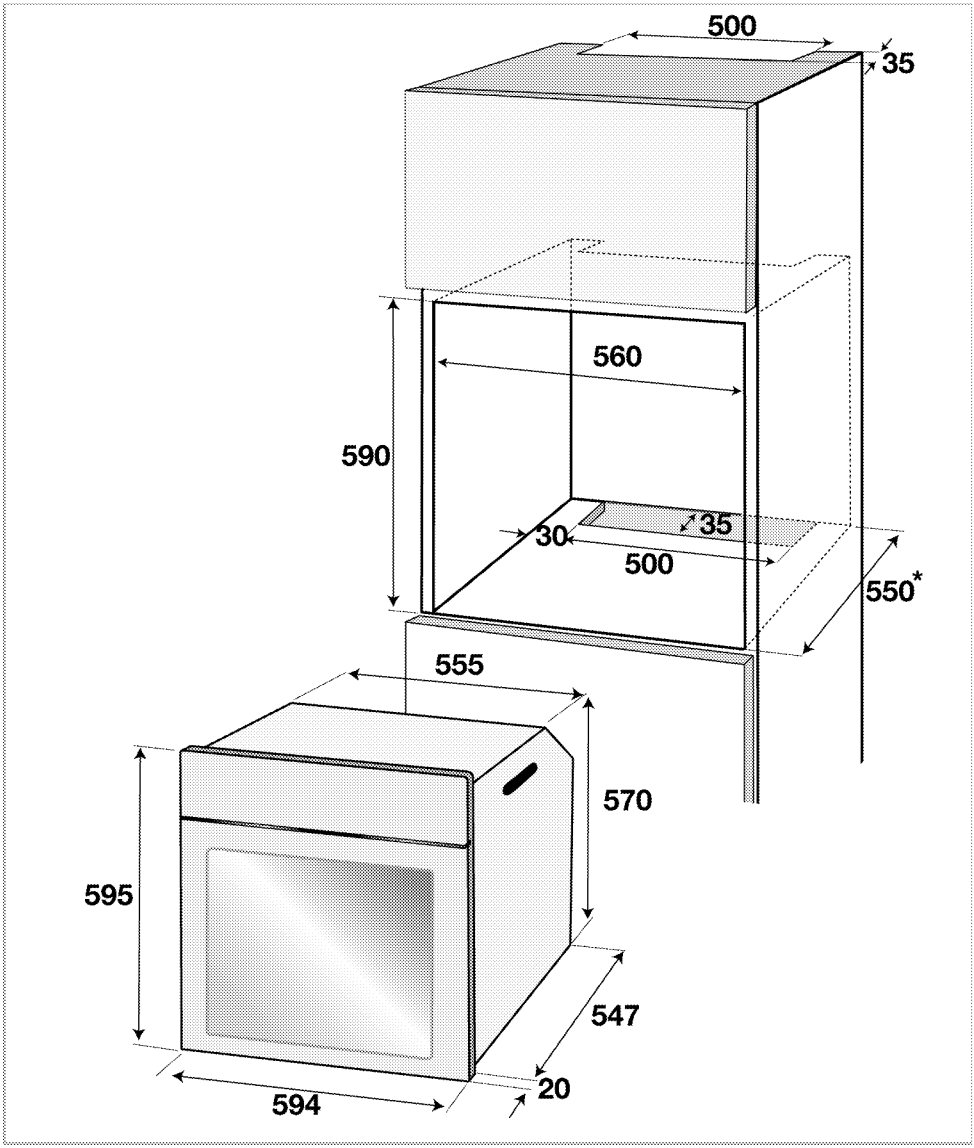
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



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




* min.




* min.

## Instalace a připojení

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

**Elektrické zapojení**

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

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

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

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

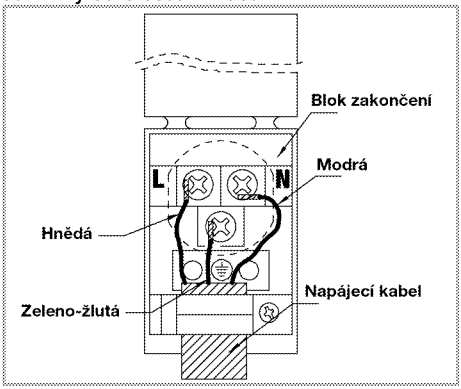
**NEBEZPEČÍ:**
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

**Připojování napájecího kabelu**

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:

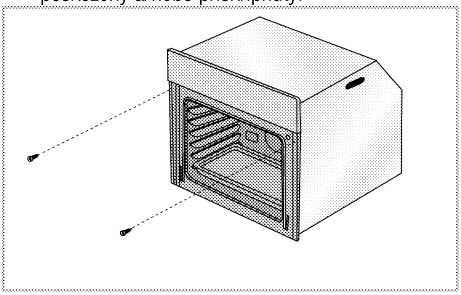



2. **Pro jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
- Modrý/šedá kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) ⏚ (Uzemnění)

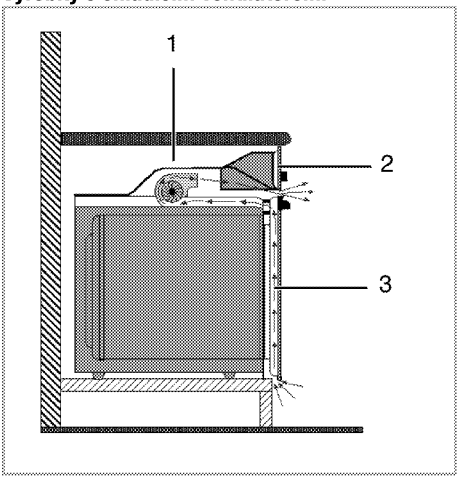
**Instalace výrobku**

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

**Výrobky s chladicím ventilátorem.**




1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dveøe

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

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

**Poslední kontrola**

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

## Likvidace starého výrobku

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

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

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

# 4 Příprava

## Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

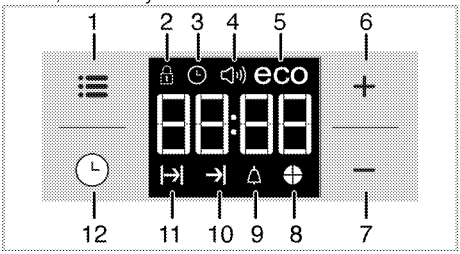
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete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

## Úvodní použití

### Nastavení času

Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

Stisknutím kláves +/− nastavte čas, poté co troubu poprvé zapojíte. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu ⏲ a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.




1 Tlačítko nastavení
2 Symbol zámku
3 Symbol hodin
4 Symbol hlasitosti alarmu
5 Symbol eko režimu
6 Tlačítko plus
7 Tlačítko minus
8 Symbol časového koláče
9 Symbol Alarm
10 Symbol konce času pečení
11 Symbol doby pečení
12 Tlačítko programu

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

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

### První čištění produktu

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

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

### Výchozí ohřev

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

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

### Elektrická trouba

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

### Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 20*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 20*

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

# 5 Obsluha trouby

## Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

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

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

### Tipy pro pečení

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

### Tipy na rožnění

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

### Tipy na grilování

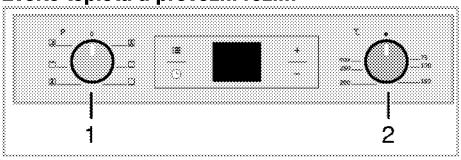
Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí I pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

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

## Používání elektrické trouby

### Zvolte teplotu a provozní režim




1 Funkční spínač
2 Spínač termostatu

1. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.

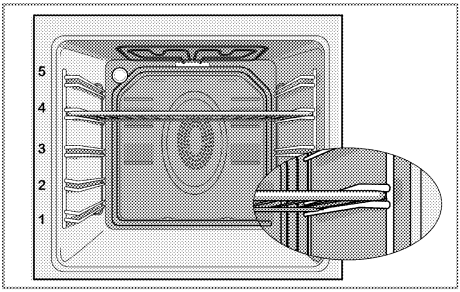
» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

### Vypněte elektrickou troubu

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

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

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.




## Provozní režimy

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

### Horní a dolní ohřev

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

### Dolní ohřev

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

### Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru

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

### Plný gril

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

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

### Gril + ventilátor

Grilování není tak výkonné jako u plného grilu

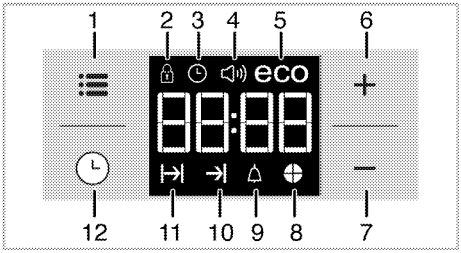
- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte požadovanou teplotu.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

### Posilovač

Tato funkce slouží k rychlému zahřívání trouby; není vhodná pro pečení potravin.

- Zvolte požadovanou teplotu, až zvolíte tuto funkci. Světlo teploty se zapne a trouba se ohřeje.
- Světlo zhasne po skončení procesu ohřívání. Nyní zvolte požadovanou funkci pro přípravu pokrmu.

## Používání hodin trouby




| | |
|---|---|
| 1 | Tlačítko nastavení |
| 2 | Symbol zámku |
| 3 | Symbol hodin |
| 4 | Symbol hlasitosti alarmu |
| 5 | Symbol eko režimu |
| 6 | Tlačítko plus |
| 7 | Tlačítko minus |
| 8 | Symbol časového koláče |
| 9 | Symbol Alarm |
| 10 | Symbol konce času pečení |
| 11 | Symbol doby pečení |
| 12 | Tlačítko programu |

Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut.
Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

Během provádění nastavení na se displeji zobrazí související symboly. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.

Není-li nastaveno žádné pečení, nelze nastavit aktuální čas.

Zobrazí se zbývající čas je-li čas vaření nastaven jakmile vaření začne.

**Pečení s určením doby pečení:**
Troubu můžete nastavit tak, aby se zastavila na konci specifikovaného času, a to nastavením doby vaření na časovači.

1. Stiskněte ⏲ dokud se na displeji nezobrazí symbol |→| .
2. Nastavte čas vaření pomocí kláves ✚ / ▬.

» » Po nastavení času vaření se na displeji zobrazí symbol |→| a čas se odpočítává.
» Čas vaření se začne odpočítávat na displeji, jakmile začne vaření a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Čas vaření se nastaví do 4 stejných částí, a když čas každé části skončí, symbol dané části zhasne. Tak snadno zjistíte odpovídající čas vaření a vše bude snazší.

**Natavení konce doby vaření na pozdější čas:**
Po nastavení času vaření na časovači můžete nastavit konec času vaření.

1. Stiskněte ⏲ dokud se na displeji nezobrazí symbol |→| .
2. Čas vaření nastavte pomocí kláves ✚ / ▬.

» » Jakmile je čas vaření natavený, na displeji se rozsvítí symbol |→|.

3. Stiskněte ⏲ dokud se na displeji nezobrazí symbol →| .
4. Stiskněte klávesy ✚ /▬ a nastavte konec času vaření.

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

5. Do trouby vložte pokrm.
6. Zvolte teplotu a provozní režim.

» **Časovač trouby vypočte čas spuštění odečtem času vaření od konce času, který jste nastavili.**
Vybraný provozní režim se aktivuje když nadejde čas spuštění vaření a trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.
» Čas vaření se začne na displeji odpočítávat, když se vaření spustí a všechny části časového symbolu se rozsvítí. Nastavená doba vaření se rozdělí do 4 stejných částí a když čas každé části skončí, symbol takové části se vypne. Tak můžete zjistit zbývající dobu vaření a uspořádat si vaření mnohem snadněji.

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

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

**Aktivace zámku**
Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

1. Stiskněte ⋮≡ dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔒 .

» Na displeji se zobrazí "OFF" .

2. Pro aktivaci zámku stiskněte ✚ .

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

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

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

1. Stiskněte ⋮≡ dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔒.

» Na displeji se zobrazí "On" .

2. Zámek deaktivujte stisknutím klávesy ▬ .

» "VYPNOUT" se zobrazí po vypnutí zámku.

**Nastavení budíku**
Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.
Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte ⏲ dokud se na displeji nezobrazí symbol 🔔 .

Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves ✚ / ▬ .

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

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

**Vypínání alarmu**

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

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

**Zrušení budíku:**

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

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

**Změna tónu budíku**

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

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

**Změna denní doby**

Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:

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

**Úsporný režim**

Můžete šetřit energii v úsporném režimu, budete-li vařit s nastavením času vaření.
Tento režim dokončí vaření při vnitřní teplotě trouby a vypnutých topných prvcích před koncem času vaření.

**Nastavení úsporného režimu**

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

» Na displeji se zobrazí **"OFF"** .

2. Aktivujte úsporný režim stisknutím klávesy .

» Jakkmile se zámek aktivuje, na displeji se zobrazí **"On"** a symbol úsporného režimu zůstane rozsvícený.

**Deaktivace úsporného režimu.**

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

» Na displeji se zobrazí **"On"**.

2. Úsporný režim deaktivujte stisknutím klávesy .

» **"Off"** se zobrazí jakmile se zámek deaktivuje.

**Nastavení jasu obrazovky**

1. Stiskněte dokud se na displeji nezobrazí **d-01** nebo **d-02** nebo **d-03** a nastavte jas.
2. Požadovaný jas nastavte pomocí kláves / .

» Čas, který nastavíte se aktivuje za chvíli.

## Tabulka časů vaření

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

## Pečení a rožnění

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

| Nádoba | Číslo úrovně pečení | | Poloha přihrádky | Teplota (°C) | Čas pečení (cca min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Koláče na plechu | Jedna úroveň |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Koláče ve formě | Jedna úroveň |  | 2 | 175 | 40 ... 50 |
| **Koláče v pečicím papíru | Jedna úroveň |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| Koláč | Jedna úroveň |  | 3 | 200 | 5 ... 10 |
| **Čajové pečivo | Jedna úroveň |  | 3 | 175 | 25 ... 30 |
| **Kynuté pečivo | Jedna úroveň |  | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| **Hutné pečivo | Jedna úroveň |  | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| **Kvasnice | Jedna úroveň |  | 2 | 200 | 35 ... 45 |
| **Lasagne | Jedna úroveň |  | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| **Pizza | Jedna úroveň |  | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Hovězí steak (celý) / Rožněný | Jedna úroveň |  | 3 | 25 min. 250/max, pak 180 190 | 100 ... 120 |
| Jehněčí kýta (v hrnci) | Jedna úroveň |  | 3 | 25 min. 220 potom 180 ... 190 | 70 ... 90 |
| Rožněné kuře | Jedna úroveň |  | 2 | 15 min. 250/max, pak 180 190 | 55 ... 65 |
| Krůta (5,5 kg) | Jedna úroveň |  | 1 | 25 min. 250/max, pak 180 190 | 150 ... 210 |
| Ryba | Jedna úroveň |  | 3 | 200 | 20 ... 30 |

(**) Při pečení s nutným předehříváním předehřívejte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

### Tipy pro pečení

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

### Tipy pro pečení pečiva

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

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

### Tipy na pečení zeleniny

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

## Ovládání grilu

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

### Zapínání grilu

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

» Kontrolka teploty se rozsvítí.

### Vypínání grilu

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



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

**Tabulka časů pečení pro grilování**

**Grilování s elektrickým grilem**

| Potraviny | Úroveň zasunutí | ČČas 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. # |
| Toastový chléb | 4 | 1...2 min. |
| # podle tloušťky | | |

# 6 Údržba a péče

## Obecné informace

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

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

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

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

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

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

## Čištění ovládacího panelu

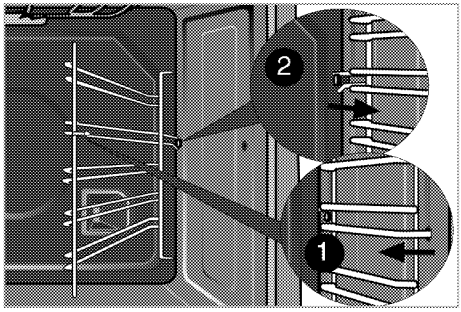
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

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

## Čištění trouby

### Čištění boční stěny

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



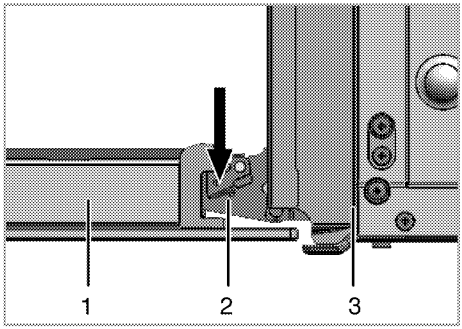

### Čištění dvířek trouby

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

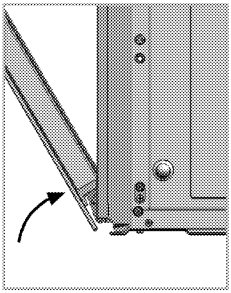
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

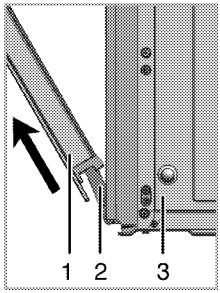
## Odstranění dvířka trouby.

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




1 Přední dveře
2 Závěs
3 trouba





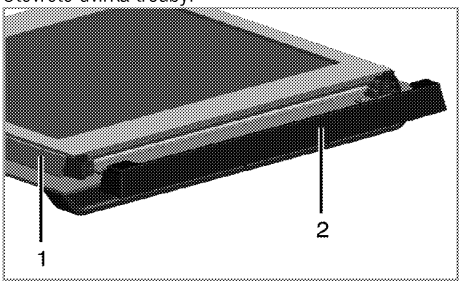

3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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

## Odstranění vnitřního skla dvířek

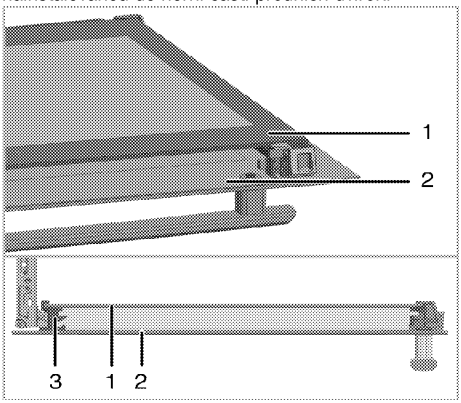
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



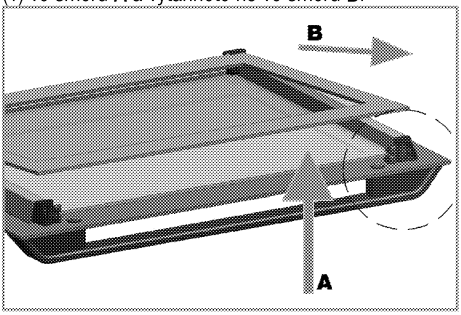

1 Rám
2 Plastová část

Přitáhněte k sobě a vyjměte plastovou část nainstalovanou do horní části předních dvířek.




1 Vnitřní skleněný panel
2 Vnější skleněný panel
3 Plastový otvor ve skleněném panelu - spodní

Jak je zobrazeno na obrázku, zvedněte nejhlubší panel (1) ve směru A a vytáhněte ho ve směru B.




Při instalaci vnitřního skleněného panelu (1) se ujistěte, zda potištěná strana panelu směřuje do vnitřní části. Je důležité usadit spodní roh vnitřního skleněného panelu do spodního plastového otvoru.

Plastovou část přitáhněte k rámu tak, abyste zaslechli „zacvaknutí".

## Výměna vnitřní žárovky

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

Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 9.* Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.

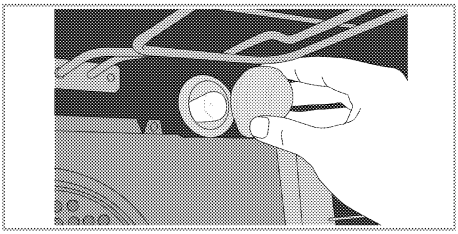
Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

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

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

**Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:**

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



3. Sejměte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

# 7 Odstraňování potíží

**Z trouby za provozu vychází pára**.

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

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

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

**Výrobek nehřeje.**

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

**Světlo trouby nefunguje.**

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

**Trouba nehřeje.**

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas.*
  (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

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

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



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

# ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00
pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

| | |
|---|---|
| kontakt | 220 105 371 |
| | 800 350 333 |
| e-mail | zakaznickecentrum@bekosa.cz |
| Objednávka opravy spotřebiče online | www.bekocr.cz |
| 5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online | www.bekocr.cz |

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.
O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněný požádat prodejce nebo Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice .

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

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

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

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

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

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

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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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