

BI-Trouba

Návod k použití

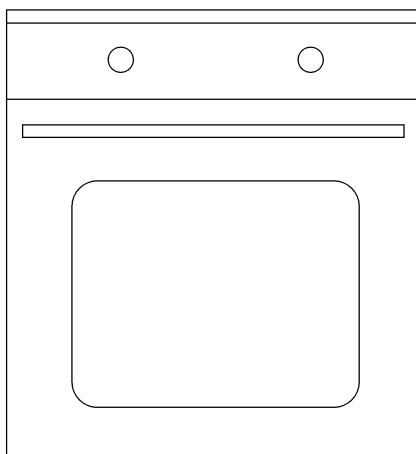
BI-pečica

Navodila za uporabo

Inbouwoven

Gebruikershandleiding

BIR35500XMS



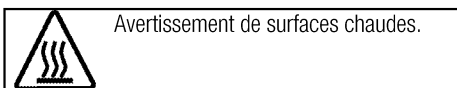
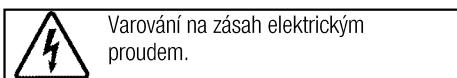
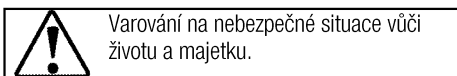
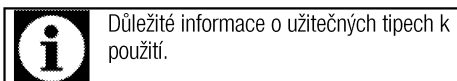
Prosím, čtěte nejprve tento návod.

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 ji předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Signification des symboles

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



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



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

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.....	10

3 Montáž

11

Před montáží	11
Instalace a připojení	12
Likvidace starého výrobku	13

4 Příprava

14

Tipy pro úsporu energie.....	14
Úvodní použití	14
Nastavení času	14
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.....	18
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	20
Použití zámku.....	22
Používání hodin jako budíku	22
Tabulka časů vaření	23
Funkce průvodce pečením	25
Nabídka nastavení	26
Ovládání grilu.....	26
Tabulka časů pečení pro grilování.....	26

6 Údržba a péče

27

Obecné informace	27
Čištění ovládacího panelu	27
Čištění trouby.....	27
Odstranění dvířka trouby.....	28
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	28
Výměna vnitřní žárovky	29

7 Odstraňování potíží

30

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 zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně

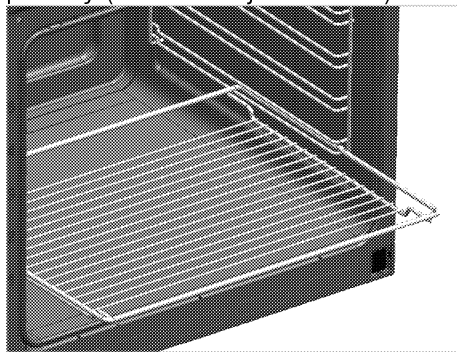
- kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
 - La surface arrière du four devient chaude lors de 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 nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- 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.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

- 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 pokrm (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 rozehrát. 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 à 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, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

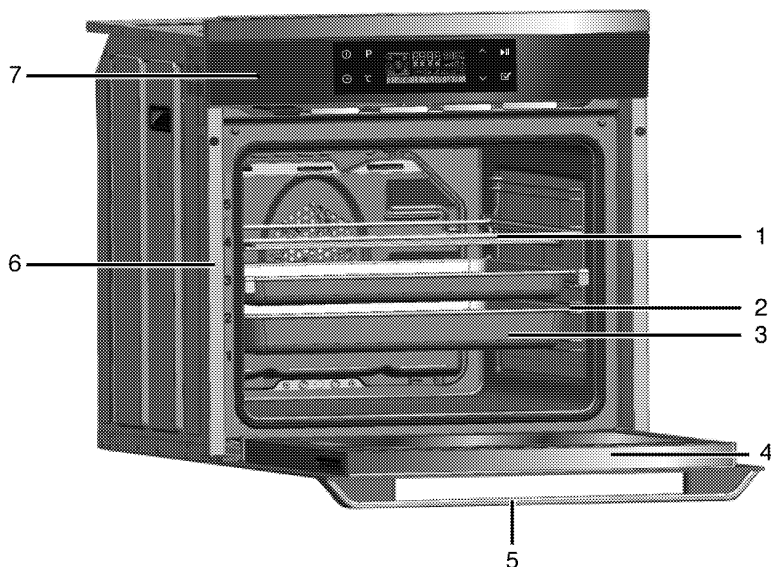
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

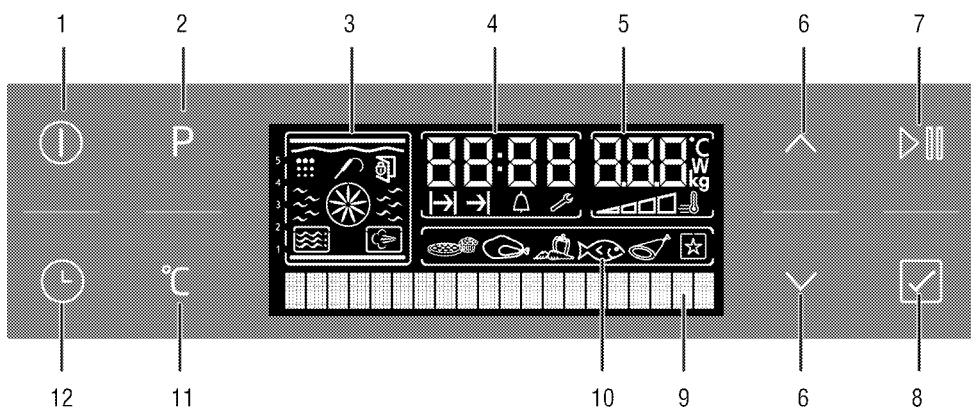
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|---|----------------|
| 1 | Drátěná police | 5 | Madlo |
| 2 | Police | 6 | Polohy polic |
| 3 | Plech | 7 | Ovládací panel |
| 4 | Přední dveře | | |



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 6 | Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času |
| 2 | Tlačítko volby programu | 7 | Tlačítko začátku/konce pečení |
| 3 | Zobrazení funkce | 8 | Tlačítko volby nabídky pokrmů |
| 4 | Pole ukazatele aktuálního času | 9 | Textový displej |
| 5 | Pole ukazatele teploty/hmotnosti | 10 | Displej volby pokrmu |

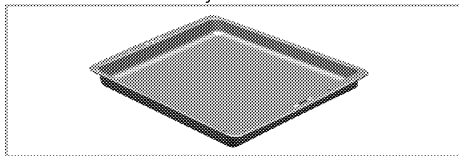
- 11 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
- 12 Tlačítko času a nastavení

Obsah balení

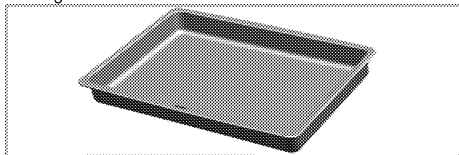


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

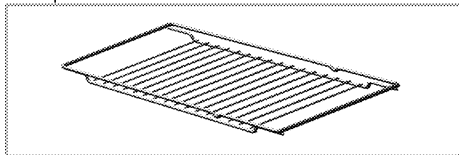
- 1. **Manuel d'utilisation**
- 2. **Plech do trouby**
Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



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



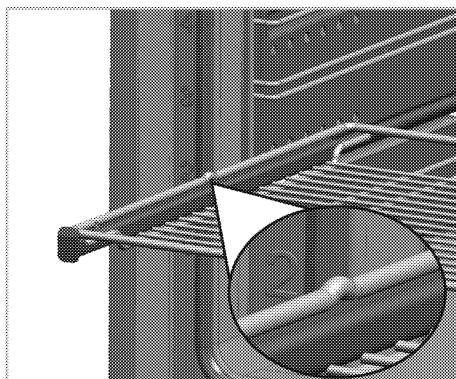
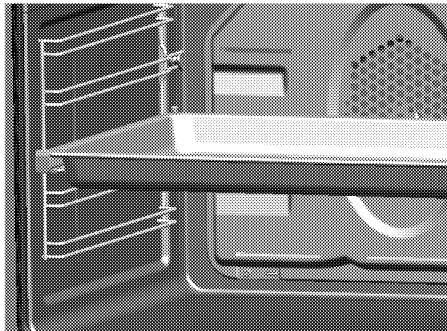
- 4. **Drátěná police**
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



- 5. **Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky**

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

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



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1kW
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 horkovzdušným provozu (pokud existuje).

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

** Viz . *Montáž, strana 11.*



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, nainstalujte 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.



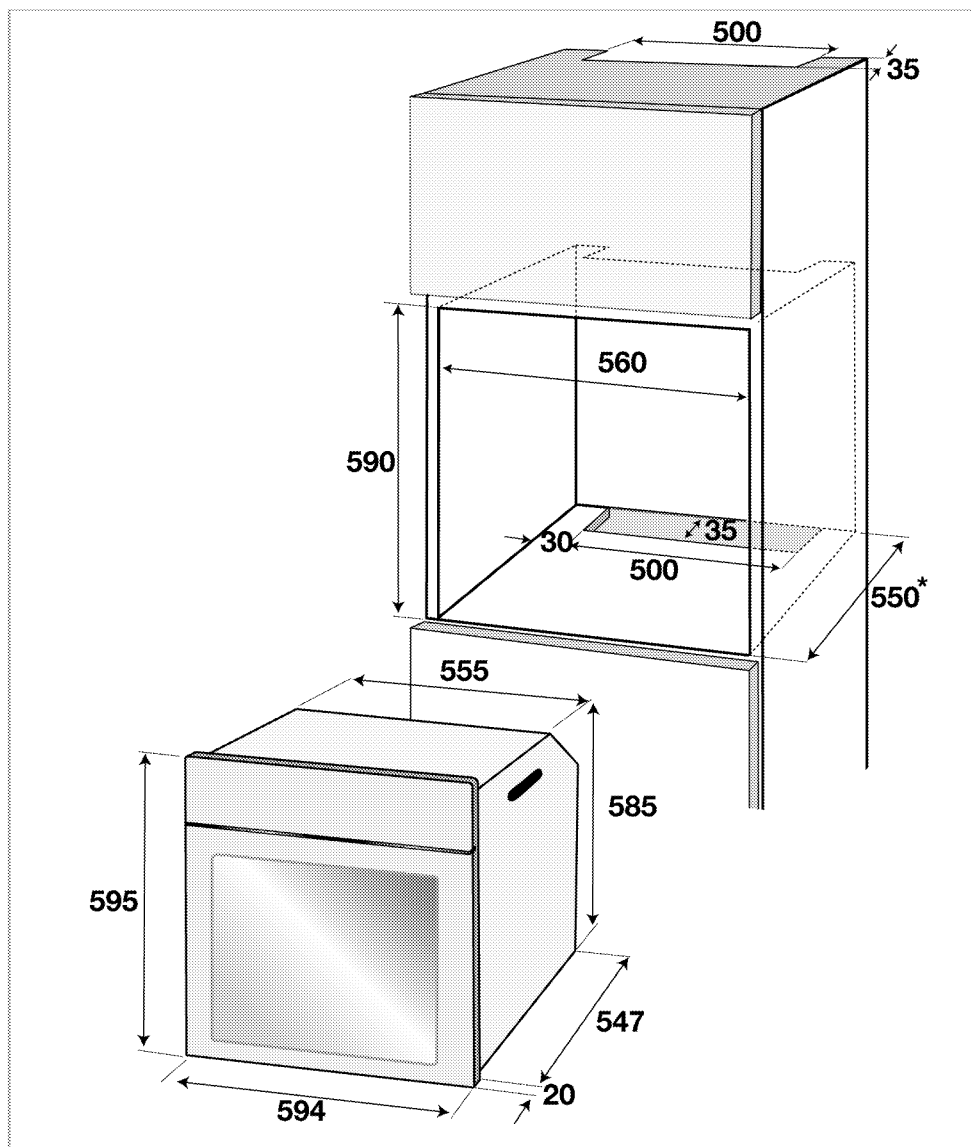
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



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



* min.

Instalace a připojení

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými 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:

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace! Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.



NEBEZPEČÍ:

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

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

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



NEBEZPEČÍ:

Riziko zásahu elektrickým proudem!

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

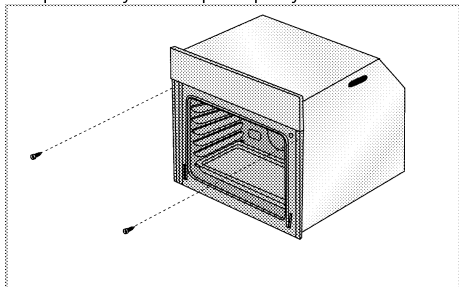


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku).

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

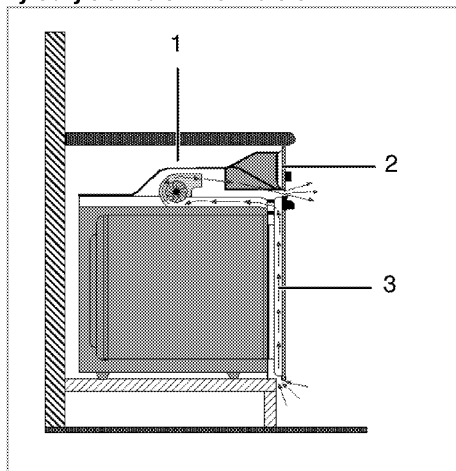
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem.



1 Chladicí ventilátor

2 Ovládací panel

3 Dveře

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 nepoškodili 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.



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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

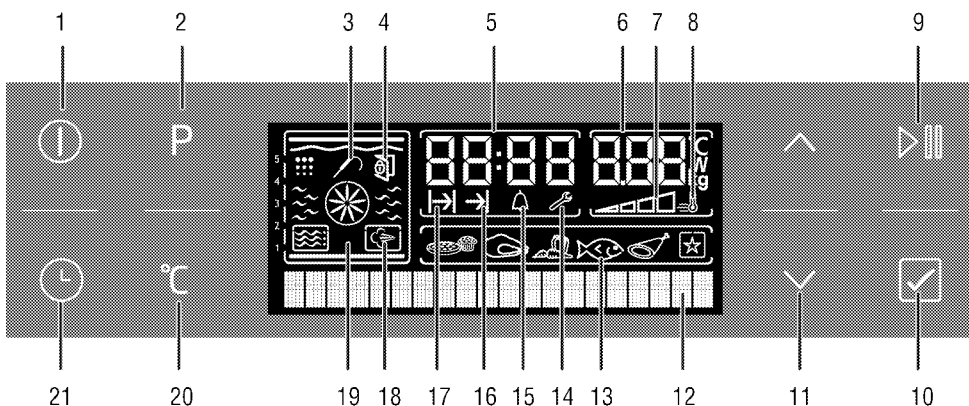
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- 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





- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
 - 2 Tlačítko volby programu
 - 3 Symbol sondy do masa (*)
 - 4 Symbol zámku dveří (*)
 - 5 Pole ukazatele aktuálního času
 - 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
 - 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
 - 9 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej volby pokrmu
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol konce času pečení
 - 17 Symbol doby pečení
 - 18 Symbol pečení v páře (*)
 - 19 Zobrazení funkce
 - 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
 - 21 Tlačítko času a nastavení
- * Liší se podle modelu výrobku.
- Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku. Než nastavíte čas, musíte nastavit jazyk.
- #### Nastavení jazyka
-
- Když troubu zapnete poprvé, na displeji textu se zobrazí "English" (12). Jemně stiskněte nebo (11) a zvolte požadovaný jazyk. (10) Lehce stiskněte a potvrdíte výběr jazyka.

 Obrazovka s nastavením jazyka se objeví pouze během prvního zapnutí. Pro změnu jazyka použijte menu Nastavení. *Nabídka nastavení, strana 26.*


Nastavte čas



Až zvolíte jazyk, na displeji textu se zobrazí "Time setting (nastavení času)" (12). Jemně stiskněte  nebo  (11) a zadejte aktuální čas.

 Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud čas není nastaven, symbol nastavení (14) zůstane svítit. Toto zmizí, jakmile čas nastavíte.


První čištění produktu

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

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

Výchozí ohřev

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


 **VAROVÁNÍ!**
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a použijte rukavice na troubu.

Elektrická trouba

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

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 26.*
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 26*

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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Nedotýkejte se horkých ploch přístroje.
Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.



NEBEZPEČÍ:

Riziko opaření horkou párou!
Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

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 nanesejte 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 kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

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

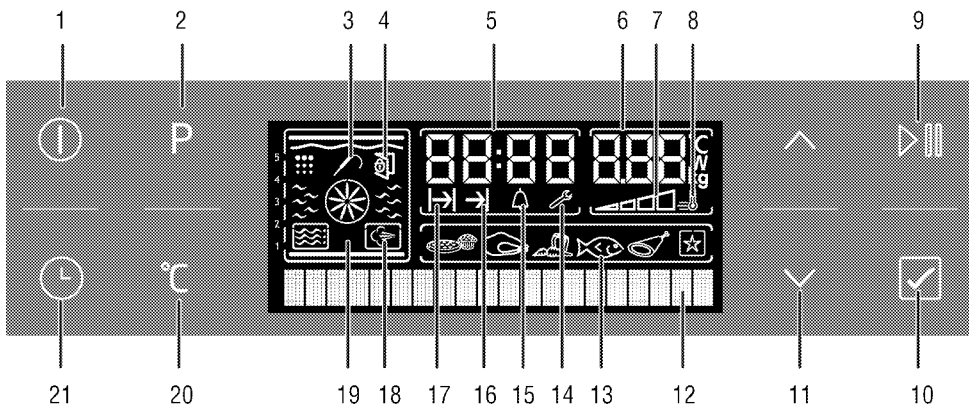
- Pokrmy ke grilování rozmístíte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání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



Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!

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





1 Tlačítko zapnout/vypnout

2 Tlačítko volby programu


- 3 Symbol sondy do masa (*)
 - 4 Symbol zámku dveří (*)
 - 5 Pole ukazatele aktuálního času
 - 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
 - 8 Symbol posílení (rychlé předehřátí)
 - 9 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
 - 12 Textový displej
 - 13 Displej volby pokrmu
 - 14 Symbol nastavení
 - 15 Symbol Alarm
 - 16 Symbol konce času pečení
 - 17 Symbol doby pečení
 - 18 Symbol pečení v páře (*)
 - 19 Zobrazení funkce
 - 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
 - 21 Tlačítko času a nastavení
- * Liší se podle modelu výrobku.

Nastavení stávajícího času

Čas můžete znovu nastavit podle potřeby.

1. Chcete-li nastavit aktuální čas, stiskněte třikrát tlačítko Času a nastavení (21), dokud se na displeji nezobrazí "Set day time" (Nastavit čas) (12), zatímco je trouba vypnutá.
2. Jemně stiskněte  nebo  (11) a nastavte aktuální čas.



 Během výpadků energie trvajících do 20 minut zůstane nastavený čas uložený. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

Zvolte teplotu a provozní režim



1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1). Když se trouba zapne, ikony horního a spodního ohřevu se objeví na displeji funkcí (19) a na displeji textu (12) se zobrazí "Static". V poli ukazatele času/hmotnosti se zobrazí doporučená teplota (6). Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu (19).

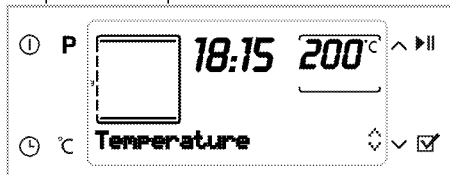


 Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na displeji funkce (19) neprovedete žádné nastavení trouby.

2. Stiskem tlačítka  nebo  (11) zvolte požadovaný provozní režim.

Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).

3. 2. Stiskněte tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého ohřevu (20) pro zobrazení teploty.
4. Stiskněte  nebo  (11), dokud se na poli ukazatele teploty/hmotnosti (6) nezobrazí požadovaná teplota.



5. Stiskem tlačítka začátek/konec pečení (9) spustíte troubu se zvolenou funkcí. Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).



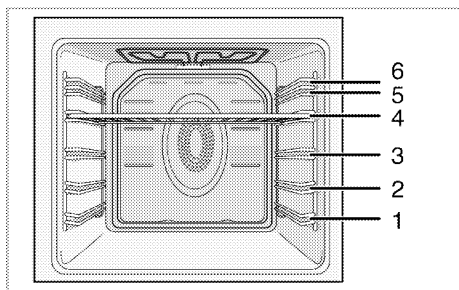
 Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí varování "Dvířka otevřena".

Vypněte elektrickou troubu

Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).

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 vyrovnajte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

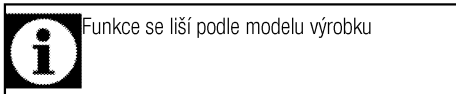


- 2 Symbol sondy do masa (*)
- 3 Polohy polic
- 4 Dolní ohřev
- 5 Symbol pečení v páře (*)
- 6 Ventilátor urychlení
- 7 Ohřev urychlení
- 8 Symbol zámku dveří (*)
- 9 Ohřev grilu
- 10 Horní ohřev

Tabulka funkcí

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

	Funkce se liší podle modelu výrobku.
	Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas pečení" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě".
	Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.
	Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
	Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
	Pokud do 20 sekund nestisknete žádné tlačítko při nastavování trouby, trouba se vypne.
	Když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.



Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Surf	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Plný gril + ventilátor (velký gril s horkovzduchem)	200	40-280
Plný gril	260	40-280
Gril	280	40-280
Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmražení	-	-

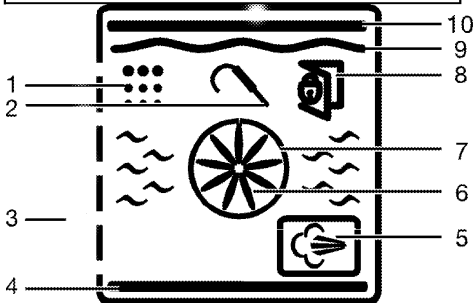
* *Funkce se liší podle modelu výrobku.

Provozní režim

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

Statické

Potravinu se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendličky v pečicích formách. Použijte vždy jeden plech.



- 1 Poloha čištění (*)



Statické + ventilátor

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



Pečení s ventilátorem / Funkce "Surf"

Horký vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívát. Vhodné pro použití více plechů.



Multi (3-D) pečení

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



Ventilátor + spodní

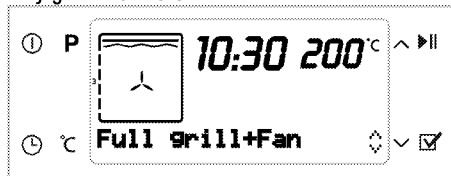
Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.



Plný gril + ventilátor

Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.

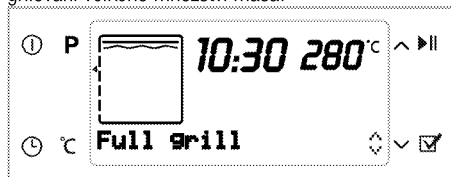
Plný gril + ventilátor



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

Plný gril

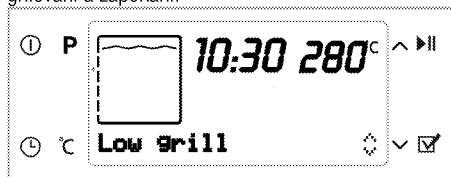
Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



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

Gril

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



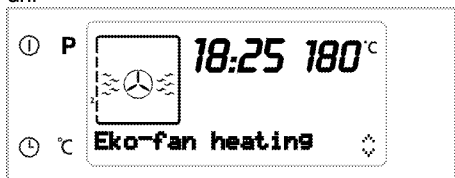
- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

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

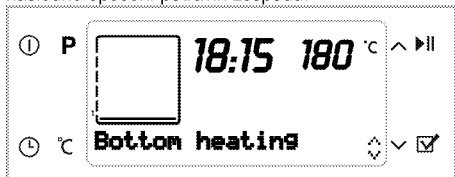
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem".

Gril



Dolní ohřev

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

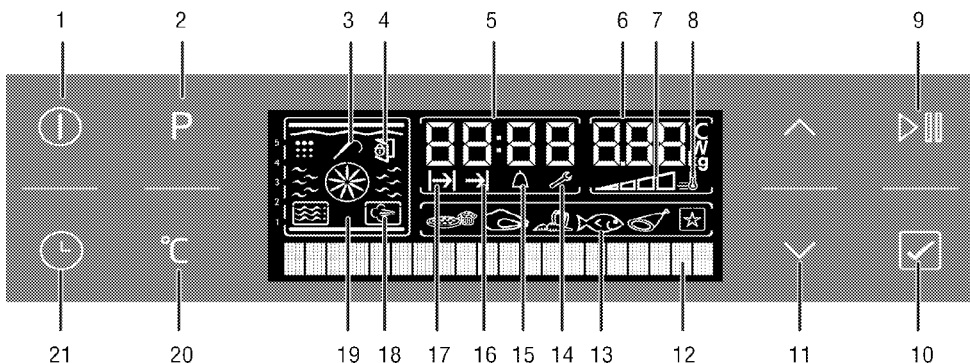


Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



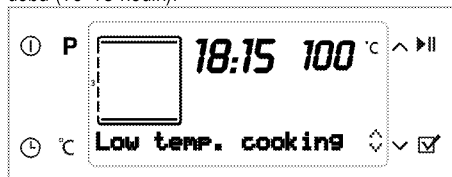
Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko volby programu
- 3 Symbol sondy do masa (*)
- 4 Symbol zámku dveří (*)
- 5 Pole ukazatele aktuálního času
- 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)

Pečení při nízké teplotě

Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).



Rozmražení

Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně).

Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.







- 9 Tlačítko začátku/konce pečení
- 10 Tlačítko volby nabídky pokrmů
- 11 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
- 12 Textový displej
- 13 Displej volby pokrmu
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol Alarm
- 16 Symbol konce času pečení



- 17 Symbol doby pečení
- 18 Symbol pečení v páře (*)
- 19 Zobrazení funkce
- 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
- 21 Tlačítko času a nastavení
- * Liší se podle modelu výrobku.

Aktivace poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit dobu, po níž bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Jemně stiskněte  nebo  (11) a zvolte požadovanou funkci.
3. Pro dobu pečení stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Čas pečení (12). Symbol doby pečení(17) bliká ve stjnou dobu.
4. Jemně stiskněte  nebo  (11) a nastavte dobu pečení. Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.




5. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
6. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili „Temperature“ (Teplota) na textovém displeji (12).
7. Stiskněte  nebo  (11) pro nastavení teploty.
8. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Během pečení svítí lampa v troubě.







Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

9. Po dopečení "Good appetite... (dobrou chuť...)
Na displeji se zobrazí Stisknout  to continue" (pro pokračování") a zazní zvukový signál.
10. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.





11. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.

Zapínání plně automatického provozu


V tomto provozním režimu můžete nastavit jen dobu pečení a konec doby pečení.

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Jemně stiskněte  nebo  (11) a zvolte požadovanou funkci.
3. Pro dobu pečení jednou stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Cook time" (Čas pečení) (12). Symbol doby pečení(17) bliká ve stjnou dobu.
4. Jemně stiskněte  nebo  (11) a nastavte dobu pečení.
» Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.
5. Pro konec doby pečení stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Cook end time" (Čas konce pečení) (12). Symbol konce doby pečení (16) bliká ve stejnou dobu.



6. Jemně  nebo  (11) a nastavte konec doby pečení.
» Po nastavení konce doby pečení se na displeji zobrazí symbol konce doby pečení.
7. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
8. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili „Temperature“ (Teplota) na textovém displeji (12). Stiskněte  nebo  (11) pro nastavení teploty.
9. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Waiting" (Čekání).
» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.
10. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, na displeji se objeví "Cooking" a trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Během pečení svítí lampa v troubě.

i Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Po dopečení "Good appetite... (dobrou chuť...)" Na displeji se zobrazí Stisknout  to "continue" (pro pokračování) a zazní zvukový signál.
12. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.
13. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.


i Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. V případě potřeby můžete také troubu vypnout stisknutím tlačítka Zap/Vyp (1).

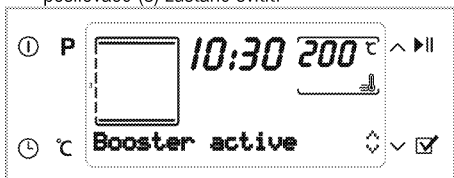
Nastavení posilovače

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


i Posilovač nelze nastavit při funkcích Rozmrazování, Pomalé pečení, Uchovávání v teple, a Pečení při nízké teplotě. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

Vyberte požadovanou funkci pečení a pak :

1. Stiskněte tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Posilovač mimo provoz".
2. Tiskněte  (11), dokud se na displeji neobjeví "1" "Booster active" ("Zrychlení aktivní). Symbol posilovače (8) zůstane svítit.



» Symbol zrychlení (8) zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

3. Pro zrušení funkce posilovače stiskněte tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Booster active" (Zrychlení aktivní).
4. Tiskněte  (11), dokud se na displeji neobjeví "1" "Booster passive" (Posilovač mimo provoz).




» Když se po tomto postupu vrátíte na displej výběru funkce, symbol posilovače I (8) zmizí.

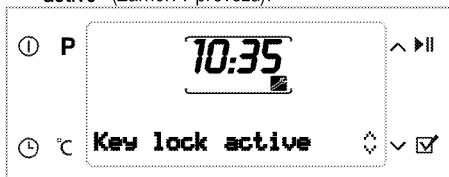
Použití zámku


Použití tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

i Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka Zap/Vyp (1), i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.

Aktivace zámku


1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví **Key lock passive** (Zámek mimo provoz).
2. Stiskem tlačítka  (11) aktivujete zámek. Po nastavení zámku se na displeji objeví "**Key lock active**" (Zámek v provozu).

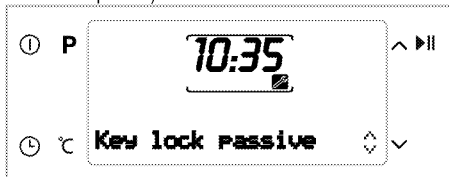


» Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě tlačítka ) objeví nápis "Keylock active (Zámek v provozu).

i Po aktivaci zámku tlačítka trouby nefungují. Zámek se nezruší v případě výpadku energie.

Deaktivace zámku

1. Stiskem tlačítka  (11) vypnete zámek. Na displeji se objeví "**Key lock passive**" (Zámek mimo provoz).



Používání hodin jako budíku

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

Budík nemá žádný vliv na funkci trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné,



chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.



Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.


Nastavení budíku:



1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15)
2. Stiskněte  nebo  (11) pro nastavení času. Symbol budíku (15) zůstane svítit po nastavení času budíku.

3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.
4. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Zrušení budíku:

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15)
2. Tiskněte  (11) dokud se na displeji neobjeví "00:00".

Tabulka časů vaření






























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

Pečení a rožnění



Úroveň 1 je **spodní** úroveň v troubě.

Nádobá	Počet zásobníků		Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	180	50 ... 60
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	165	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Koláč*	Jeden zásobník		3	200	8 ... 12
	2 zásobníky		1 - 5	200	15 ... 20
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Pečivo*	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kvasnice*	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Jeden zásobník		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kyta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max	55 ... 65

				potom 180 ... 190	
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

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

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

(**) Při pečení, které vyžaduje předehřívání, předehřívajte na začátku pečení, dokud symbol teploty (8) nestoupne na nejvyšší úroveň.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

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

Neotevírejte dvířka během pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		2	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		2	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		2	160	130 ... 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		2	160	130 ... 150
Steak - celý	Jedna úroveň		2	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		2	160	100 ... 120
Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		2	185	35 ... 40
Čajové pečivo	Jedna úroveň		2	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		2	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		2	200	40 ... 45

- Předehřívajte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi převrátit, než je uvaříte doměkka.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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

- Pokud je povrch pečiva tmavě, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

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

Tipy na pečení zeleniny

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

K dosažení co nejlepších výsledků (ohřev s pomocí ventilátoru/ohřev s ventilátorem/funkce Surf):

- Můžete připravovat pokrmy z hutného těsta, jako housky, koláče v papíru, čajové pečivo nebo sušenky zároveň na 1, 2 nebo 3 plechách díky stejnoměrnému šíření tepla zajištěnému touto funkcí.
- Můžete připravovat vlhké pokrmy z těsta, jako jablkový koláč a dort na plechu zároveň na 2 plechách.
- Pečení velkého množství pokrmů s vysokým obsahem tekutin nebo kvasnic na jediném plechu vede k lepším výsledkům pečení. Stejnomořného pečení lze dosáhnout u pokrmů s velkým objemem, které kynou, jak se horký vzduch zároveň odráží od stěn, což je funkce, kterou běžné trouby nenabízejí.
- Díky této funkci pečení více plechů můžete ušetřit čas a energii při dosažení dokonalých výsledků pečení.

Funkce průvodce pečením

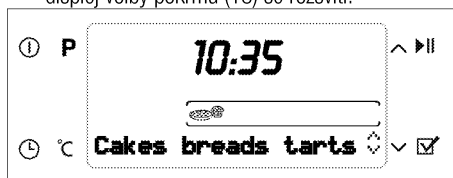
Volba funkce přípravy pokrmů

Nabídka přípravy pokrmů obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky.

v této nabídce je teplota, umístění pokrmu na polici, hmotnost a funkce pečení nastavena automaticky. Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.

Chcete-li zvolit funkce průvodce pečením:

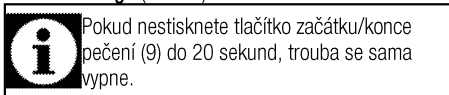
1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Stiskněte tlačítko volby programu (2) a zvolte zobrazení funkce přípravy pokrmů. Při tomto kroku se na displeji objeví "Koláče&Chleby&Dorty" a displej volby pokrmu (13) se rozsvítí.



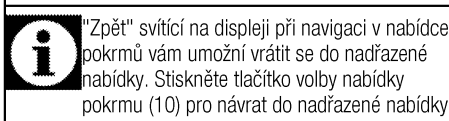
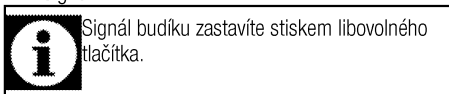
3. Stiskněte \wedge nebo \vee (11) pro výběr požadované funkce přípravy pokrmů z hlavní nabídky (Koláče&Chleby&Dorty, Maso, Ryby, Speciální jídla, Speciál).
4. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10) pro potvrzení požadované nabídky hlavního pokrmu.
5. Stiskněte \wedge nebo \vee (11) pro výběr požadovaného pokrmu (Sušenky, Koláč, Malý koláč, atd).



6. Vložte pokrm do trouby.
7. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).



8. Na konci pečení se na displeji objeví "Good appetite..." (Dobrou chuť...) a zazní zvukový signál.



Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačne blikat pole ukazatele hmotnosti.



2. Stiskněte \wedge nebo \vee (11) pro nastavení hmotnosti.

Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačne blikat pole ukazatele hmotnosti.
2. Stiskněte tlačítko (11) pro nastavení hmotnosti.

Nabídka přípravy pokrmů:



Může se lišit podle typů

Koláče&Chleby&Dorty	Maso drůbež	Speciální jídla	Ryba	Maso	Speciální
Sušenky	Kuře, grilované	Rendlík	Rybí filé	Roastbeef	Fermentace
Malé koláče	Kuře, filety	Quiche	Pečené sardele	Karbanátek	Jogurt
Brownie		Makarony se sýrem	Treska		Sušená jablka
Koláč		Lasagne	Losos, filet		Pečené kaštiny
Jablkový závin		Musaka			
Jablečný koláč					

Nabídka nastavení

Nastavení jasu

Jas lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.



1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Jas".
2. Existují 4 úrovně jasu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte  nebo  (11).



Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnuta. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.



Nastavení kontrastu

Kontrast lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Kontrast".
2. Existují 4 úrovně kontrastu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte  nebo  (11).



Nastavení hlasitosti

Hlasitost lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Volume (Hlasitost)".
2. Existují 3 úrovně hlasitosti, 0 (tichá), 1 a 2. Pro volbu požadované úrovně stiskněte  nebo  (11).

Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.





1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví poslední vybraný jazyk.
2. Stiskněte  nebo  (11) a zvolte požadovaný jazyk.
3. Potvrďte tlačítkem volby nabídky pokrmu (10).

Ovládání grilu



Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Stiskněte  nebo  (11) a zvolte požadovaný jazyk.
3. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – hmotnost a nastavení rychlého ohřívání (20) najednou, abyste zvýraznili „Temperature“ (Teplota) na textovém displeji (12). Stiskněte  nebo  (11) pro nastavení teploty.
4. Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).



Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!

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

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibli.)
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 čistěn.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.

- 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 čisticíidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticíidla 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.



Na čištění nepoužívejte parní čističe.

Čištění ovládacího panelu

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

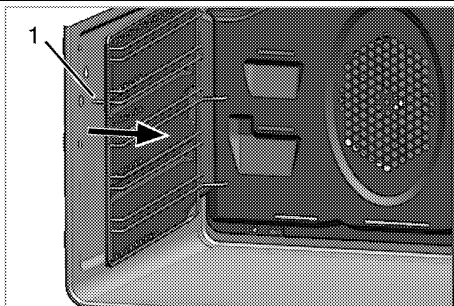


Poškození ovládacího panelu!
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

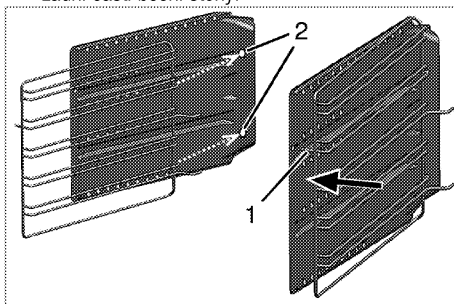
Čištění trouby

Čištění boční stěny

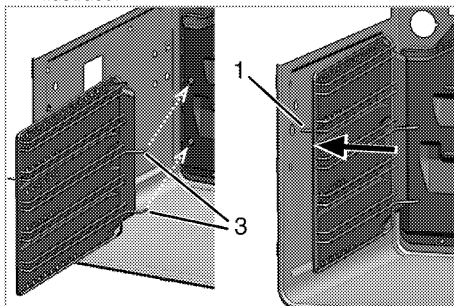
1. Vyměňte kolík (1) z boční strany ve směru šipky spolu s boční stranou, na níž je namontován.



2. Vyměňte boční polici a boční stěnu zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.
3. Sejměte boční polici z otvorů (2) na stěně trouby tak, že za ni zatáhnete.
4. Chcete-li vyčistit boční přihrádku a boční stěnu, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.
5. Umístěte boční polici přitazením k otvorům (2) na zadní části boční stěny.



6. Zablokujte boční polici k boční stěně přitazením kolíku (1) boční police ve směru šipky.
7. Umístěte boční polici a stěnu na místo tak, ze přitáhnete kolíky (3) k otvorům na zadní stěně dle ilustrace.



8. Umístěte kolík (1) na boční polici na místo dle vyobrazení.

i Ověřte, zda je boční police a boční stěna rádně upevněna.

Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem.

Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

Čištění dvířek trouby

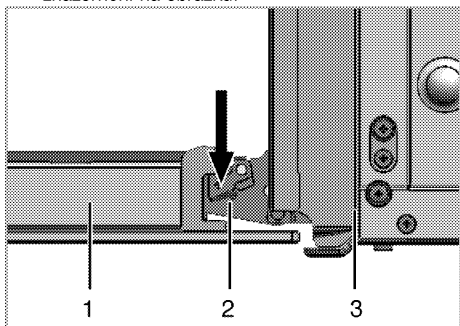
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

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

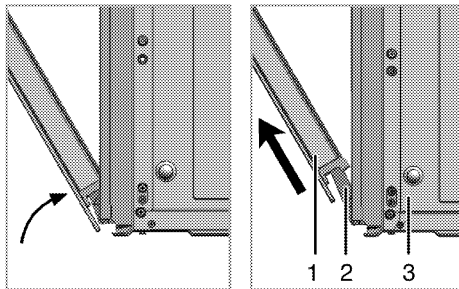
i Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čisticidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrub vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

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



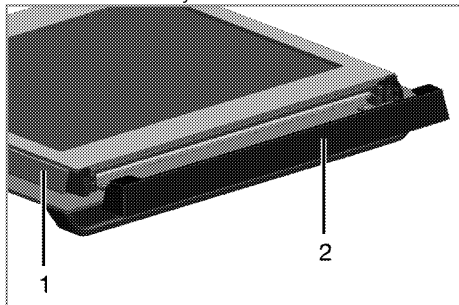
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

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

Odstranění vnitřního skla dvířek

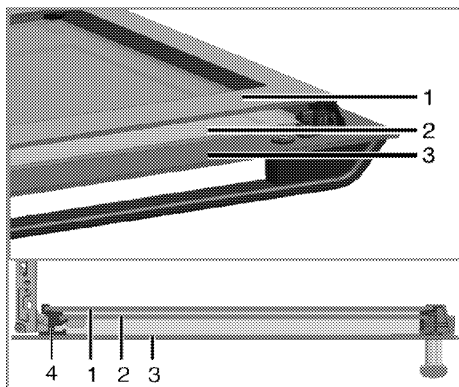
Vnitřní tabulí skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



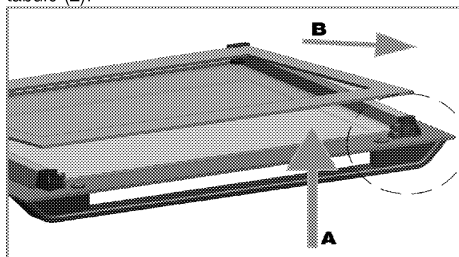
- 1 Rám
- 2 Plastový díl

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



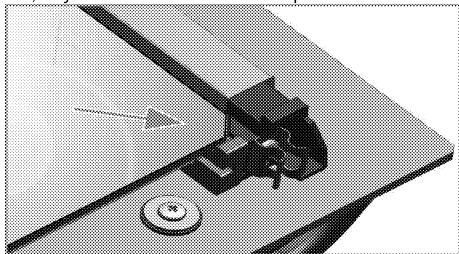
- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**. Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



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

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



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

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

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.



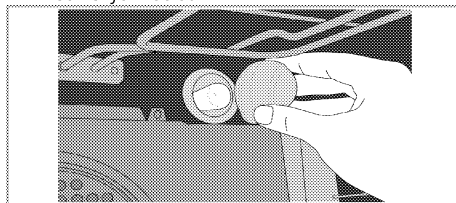
Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

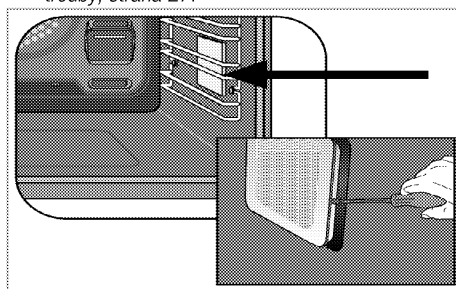
1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Vytáhněte světlo trouby ze zdičky a vyměňte je za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 27*.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Vytáhněte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> *Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz Použití zámku, strana 22)*

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO 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. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybnou instalací a chybným zapojením výrobku.

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

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

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

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

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

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

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

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

j) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz. O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel: [220 105 371](tel:220105371) (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava -spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava-spotrebice) .

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

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamace@bekosa.cz 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 opotřebením vzniklé běžným používáním, mechanické poškození skleněných a plastových komponentů
- záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otírání dveří chladniček

Najprej preberite ta priročnik za uporabo.

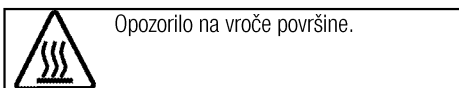
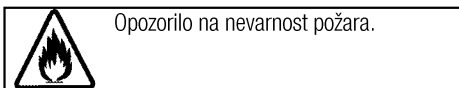
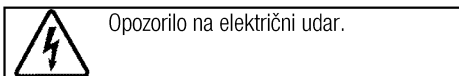
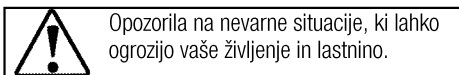
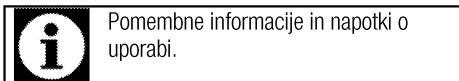
Spoštovani kupec,

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

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

Pomen simbolov

V priročniku za uporabo se pojavijo naslednji simboli:



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

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje 4

Splošna varnost	4
Električna varnost	4
Varnost izdelka	5
Namen uporabe	6
Varnost otrok	6
Ostranjevanje stare naprave	7
Odstranjevanje embalaže	7

2 Splošne informacije 8

Pregled	8
Vsebnost embalaže	9
Tehnične specifikacije	10

3 Inštalacija 11

Pred namestitvijo	11
Namestitev in priključitev	12
Odstranjevanje stare naprave	13

4 Priprave 14

Nasveti za varčevanje z električno energijo	14
Prva uporaba	14
Nastavitev ure	14
Prvo čiščenje izdelka	15
Prvo segrevanje	15

5 Uporaba pečice 16

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru	16
Uporaba električne pečice	16
Načini delovanja	19
Uporaba kontrolne enote pečice	20
Uporaba zaklepa	22
Uporaba ure kot alarma	23
Tabela časov kuhanja	23
Funkcije kuharskega vodiča	25
Meni "Settings" (nastavitve)	26
Uporaba žara	26
Tabela časov kuhanja z žarom	27

6 Vzdrževanje in čiščenje 28

Splošne informacije	28
Čiščenje upravljalne plošče	28
Čiščenje pečice	28
Odstranjevanje vratc pečice	29
Odstranjevanje notranjega stekla vratc	29
Zamenjava luči v pečici	30

7 Odpravljanje težav 31

1 Pomembna navodila in opozorila za varnost in okolje

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

Splošna varnost

- Otroci, stari 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali duševnimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja lahko napravo uporabljajo, samo če jih nadzoruje ali jih je o varni uporabi naprave in z njo povezanimi nevarnostmi poučila oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroci naj se ne igrajo z napravo. Otroci naj naprave ne čistijo in vzdržujejo brez nadzora.

- Namestitvev in popravila sme opravljati samo pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe, ki nastanejo zaradi poseganja nepooblaščenih oseb in lahko razveljavijo garancijo. Pred namestitvijo pozorno preberite navodila.
- Naprave ne upravljajte, če je okvarjena ali ima kakršnekoli vidne poškodbe.
- Po vsaki uporabi se prepričajte, da so gumbi za funkcije izdelka izklopljeni.

Električna varnost

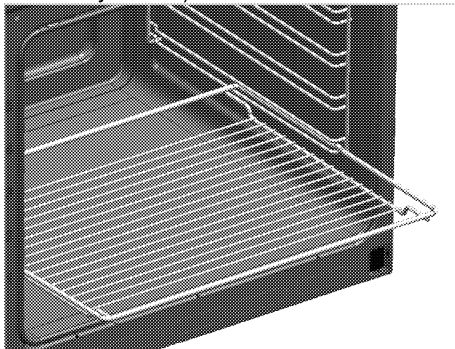
- Če je na izdelku napaka, ga ne smete uporabljati, razen če ga popravi pooblaščen servisna služba. Nevarnost električnega udara!
- Izdelek priključite samo na ozemljeno vtičnico/napeljavo z napetostjo in zaščito, kot je določeno v poglavju "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen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

- Naprava mora biti nameščena tako, da jo je mogoče popolnoma odklopiti z električnega omrežja. Odklop je treba izvesti tako, da izvlečete vtič, ali s pomočjo stikala, vgrajenega v fiksno električno napeljavo, v skladu z gradbenimi predpisi.
- Med uporabo se zadnja stran pečice segreje. Zagotovite, da električna povezava ne pride v stik z zadnjo stranjo, saj se lahko priključki poškodujejo.
- Pazite, da se napajalni kabel ne zatakne med vrata pečice in okvir, prav tako pa ga ne speljite čez vroče površine. V nasprotnem primeru se lahko izolacija kablov stopi in se vname, kar lahko povzroči kratek stik.
- Vsa dela na električni opremi in sistemih sme opravljati samo pooblaščen strokovno osebje.
- V primeru okvar izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Zato izklopite varovalko doma.
- Prepričajte se, ali zmogljivost varovalke ustreza napravi.
- Naprave ne uporabljajte, če je vaša presoja ali koordinacija zmanjšana zaradi vpliva alkohola in/ali drog.
- Ko v jedeh uporabljate alkoholne pijače, bodite zelo pozorni. Alkohol pri visokih temperaturah izhlapi in lahko povzroči požar, saj se lahko ob stiku z vročimi površinami vname.
- V bližino naprave ne postavljajte vnetljivih materialov, saj se stranice med uporabo lahko segrejejo.
- Naprava se med uporabo segreje. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov v notranjosti pečice.
- Ne blokirajte zračnih odprtín.
- V pečici ne segrevajte zaprtih pločevink in steklenih kozarcev. Tlak, ki nastane v pločevinki/kozarcu, lahko povzroči eksplozijo.
- Neposredno na dno pečice ne odlagajte pekačev, posod ali aluminijaste folije. Nakopičenje toplote bi lahko poškodovalo dno pečice.
- Za čiščenje stekla vrat pečice ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil ali ostrih kovín, saj lahko opraskajo površino ali uničijo stekla.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov, saj lahko povzročijo električni udar.

Varnost izdelka

- Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Previdno, ne dotikajte se segretyh elementov. Preprečite dostop otrokom, mlajšim od 8 let, oziroma otroke v bližini naprave stalno nadzorujte.

- Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na mrežne police Pomembno je, da rešetko in/ali pekač pravilno namestite na polico. Rešetko ali pekač potisnite med 2 vodili in se prepričajte, da je dobro nameščen, preden nanj naložite jedi (prosim, glejte naslednjo sliko).



- Ne uporabljajte naprave brez stekla na sprednjih vratih ali če je steklo razbito.
- Držalo pečice ni namenjeno sušenju brisač. Na držalo ne obesite brisače, rokavic ali podobnih izdelkov iz blaga, ko funkcija žara deluje ob odprtih vratih.
- Ko v vročo pečico vstavljate ali iz nje odstranjujete jedi, vedno uporabljajte rokavice odporne na toploto.
- Preden zamenjate lučko, se prepričajte, da je naprava izključena, da preprečite nevarnost električnega udara.

Za požarno zanesljivost naprave;

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

Namen uporabe

- Naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ne uporabljajte je v druge namene kot na primer gretje.
- Naprave ne uporabljajte za gretje krožnikov pod žarom, na ročaje ne obešajte brisač ali krp za posodo itd., prav tako je ne uporabljajte v grelne namene.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo nastalo zaradi neustreznega namena uporabe ali nepravilne uporabe.
- Enoto lahko uporabljate za odtajanje, pečenje, pečenje mesa in pečenje mesa na žaru.

Varnost otrok

- Dostopni deli se lahko med uporabo segrejejo. Otroci naj se ji zato ne približujejo.
- Embalažni material je lahko nevaren za otroke. Otroci naj se

embalažnemu materialu ne približujejo. Vse dele embalažnega materiala odstranite v skladu z okoljskimi standardi.

- Električne naprave so nevarne za otroke. Otroci naj se ne približujejo napravi med njenim delovanjem in ne dovolite, da bi se igrali z njo.
- Nad napravo ni dovoljeno hraniti predmetov, po katerih lahko sežejo otroci.
- Ko so vratca odprta, na njih ne polagajte težkih predmetov in ne dovolite, da bi na njih sedeli otroci. To bi lahko povzročilo, da se pečica prevrne ali da se vratni zgibi poškodujejo.

Ostranjanje stare naprave

Skladnost z direktivo OEE0 in odstranjanjem odpadnih izdelkov:



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

Skladnost z direktivo RoHS:

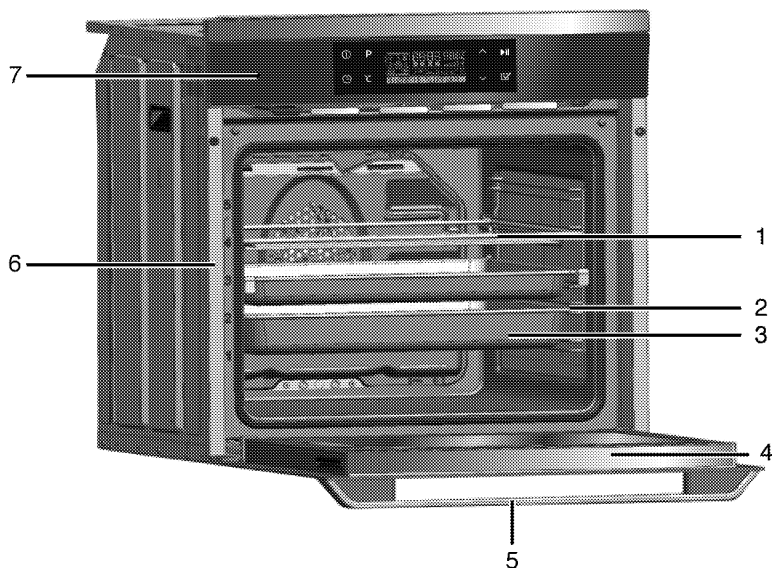
Izdelek, ki ste ga kupili, je v skladu z direktivo EU RoHS (2011/65/EU). Ne vsebuje škodljivih in prepovedanih materialov, ki so navedeni v direktivi.

Odstranjanje embalaže

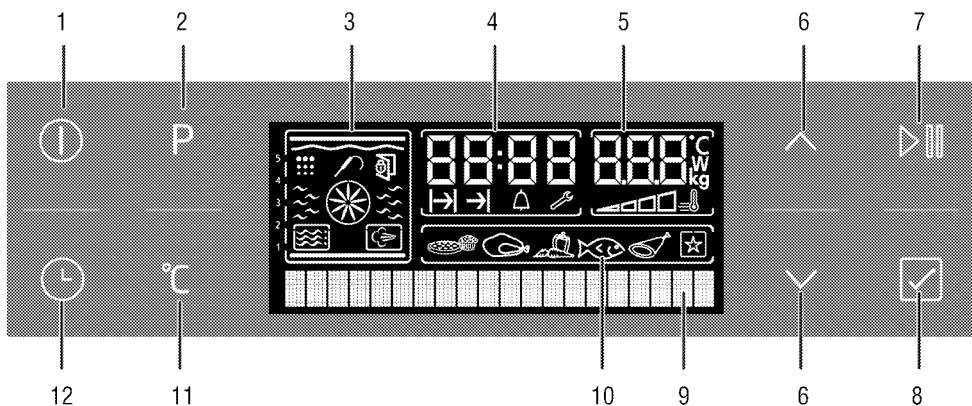
- Embalaža je nevarna za otroke. Embalažo hranite na varnem, stran od otrok. Embalažni material izdelka sestoji iz reciklažnih materialov. Odstranite jih v skladu s pravili za odstranjanje reciklažnih odpadkov. Ne odstranjujte jih z običajnimi gospodinjskimi odpadki.

2 Splošne informacije

Pregled



- | | | | |
|---|-----------------|---|-----------------|
| 1 | Mrežna polica | 5 | Ročaj |
| 2 | Police | 6 | Položaji polic |
| 3 | Pekač | 7 | Nadzorna plošča |
| 4 | Sprednja vratca | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Gumb VKLOP/IZKLOP | 8 | Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano |
| 2 | Gumb za izbiro programa | 9 | Zaslon besedila |
| 3 | Zaslon funkcij | 10 | Zaslon izbira (pol)pripravljene hrane |
| 4 | Indikator tekočega časa | 11 | Gumb za nastavitev temperature/teže/ojačevalnik |
| 5 | Indikator temperature/teže | 12 | Gumb za čas in nastavitve |
| 6 | Gumb za upravljanje povečanja/zmanjšanja temperature/časa | | |
| 7 | Gumb začetek/konec pečenja | | |

Vsebnost embalaže

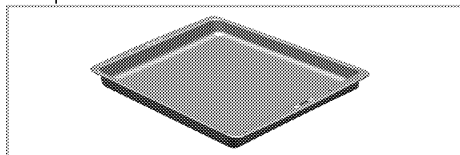


Priloženi pripomočki se lahko razlikujejo glede na model proizvoda. Vaš proizvod morda ne vsebuje vseh pripomočkov, ki so opisani v navodilih.

1. Navodila za uporabo

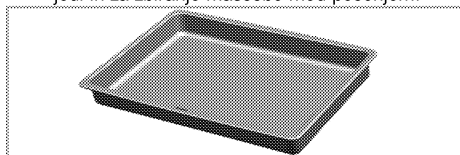
2. Pekač za pečico

Uporablja se za pecivo, zamrznjena živila in velike pečenke.



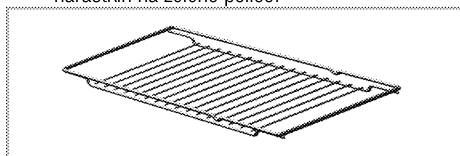
3. Globok pekač

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



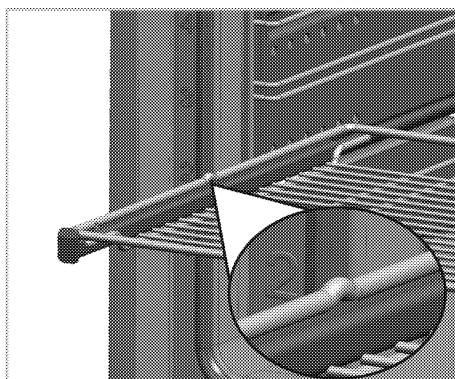
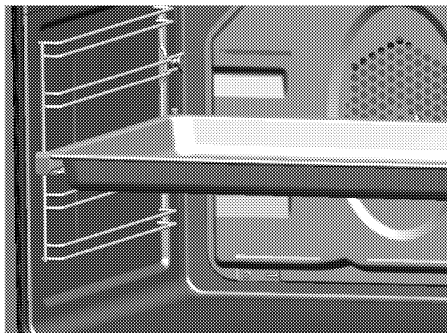
4. Mrežna rešetka

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



5. Mrežno rešetko in pekač pravilno namestite na iztegljive police

S pomočjo iztegljivih polic lahko brez težav namestite in odstranite pekače in mrežno rešetko. Ko uporabljate pekač in mrežno rešetko skupaj z iztegljivimi policami, se prepričajte, da so zatiči na zadnji strani iztegljive police nameščeni proti robovom mrežne rešetke in pekača.



Tehnične specifikacije

Napetost/frekvenca	220-240 V ~ 50 Hz
Skupna električna poraba	3.1kW
Varovalka	min. 16 A
Tip kabla / prerez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Dolžina kabla	maks. 2 m
Zunanje mere (višina/širina/globina)	595 mm/594 mm/567 mm
Mere namestitve (višina/širina/globina)	**590 ali tipko 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Glavna pečica	Večnamenska pečica
Notranja luč	15/25 W
Električna poraba žara	2.2 kW

Osnove: Podatki na energijski oznaki električne pečice so v skladu s standardom EN 60350-1 / IEC 60350-1. Vrednosti so določene pri običajni obremenitvi s spodnjim-zgornjim grelnikom ali funkcijami ventilacijskega segrevanja (če so na voljo).

Razred energijske učinkovitosti je določen v skladu z naslednjo prednostjo, glede na to, če ima naprava ustrezne funkcije ali ne. 1-Kuhanje z eko-ventilatorjem, 2-Turbo počasno kuhanje, 3-Turbo kuhanje, 4-Zgornje/spodnje ventilacijsko segrevanje, 5-Zgornje in spodnje segrevanje.

** Glejte. *Instalacija, stran 11.*



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



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



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

3 Inštalacija

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



Za pripravo namestitve in električnih instalacij naprave je odgovoren kupec.



NEVARNOST:

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



NEVARNOST:

Pred namestitvijo preglejte, če so na napravi vidne kakšne poškodbe. V tem primeru je ne nameščajte.

Poškodovana naprava lahko ogroža vašo varnost.

Pred namestitvijo

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

- Površine, sintetični laminati in lepila morajo biti odporni na toploto (najmanj 100 °C).
- Kuhinjske omarice morajo biti v vodoravnem položaju in trdno nameščene.
- Če se pod pečico nahaja predal, mora biti med predalom in pečico nameščena polica.
- Napravo naj prenašata vsaj dve osebi.



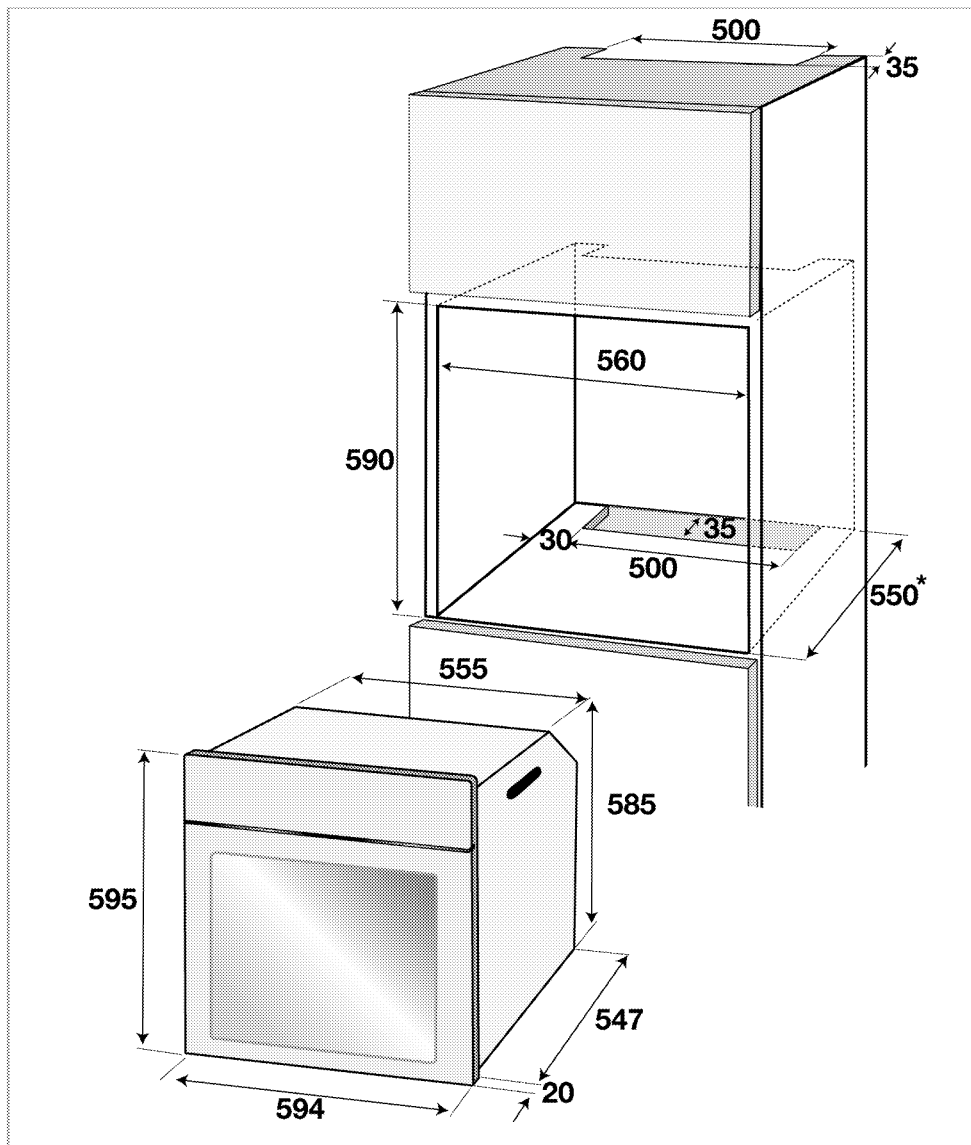
Naprave ne namestite ob hladilnike ali zamrzovalne skrinje. Toplota, ki jo oddaja naprava bo povečala električno porabo hladilnih naprav.



Vratc in/ali ročaja ne uporabljajte za prenašanje ali premikanje naprave.



Če je izdelek opremljen z žičnatimi ročaji, te znova potisnite v stranske stene, ko boste napravo premaknili.



* min.

Namestitev in priključitev

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

Električna povezava

Napravo priključite na ozemljen izhod/linijo, ki je zaščitena z ustrezno varovalko, kot je določeno v tabeli "Tehnične specifikacije". Ozemljitev naj namesti usposobljen električar, ko uporabljate napravo z ali

brez transformatorja. Naše podjetje ne odgovarja za kakršnokoli škodo, nastalo zaradi uporabe naprave brez ustrezne ozemlitve v skladu z lokalnimi predpisi.



NEVARNOST:

Nevarnost električnega udara, kratkega stika ali ognja zaradi nestrokovne namestitve! Napravo lahko na napajanje priključi samo pooblaščen usposobljen strokovnjak in garancija naprave velja šele po pravilni namestitvi.



NEVARNOST:

Nevarnost električnega udara, kratkega stika ali požara zaradi poškodovanega napajalnega kabla!

Omrežni vod ne sme biti spet, upognjen ali stisnjen oz. ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.

Če je omrežni vod poškodovan, ga mora zamenjati usposobljen strokovnjak.

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



NEVARNOST:

Nevarnost električnega udara!

Pred deli na električni napeljavi izklopite napravo iz napajanja.

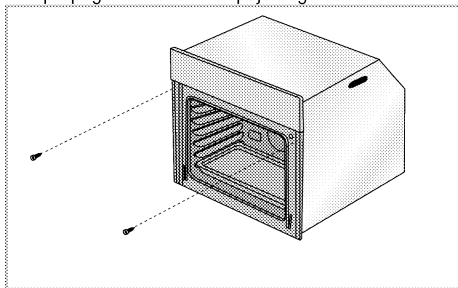


Napajalni kabel naj po namestitvi ostane v bližini (ne speljite ga preko plošče).

Napajalni kabel priključite v vtičnico.

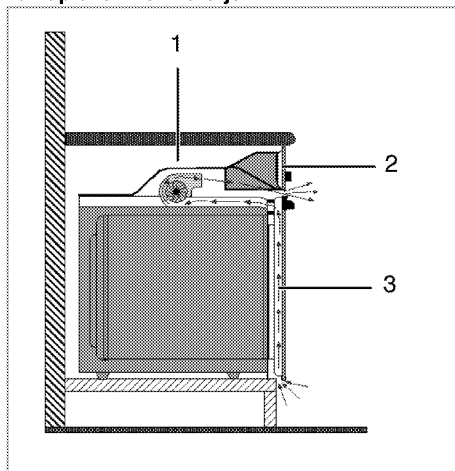
Namestitev naprave

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



Pečico pritrдите s 2 vijaki, kot je prikazano.

Za naprave z ventilatorjem



- 1 Ventilator
- 2 Nadzorna plošča
- 3 Vratca

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



Ventilator deluje tudi 20-30 minut po izklopu pečice.

Če ste pekli s programiranjem časovnika pečice, se bo ob koncu časa pečenja skupaj z vsemi funkcijami izklopil tudi ventilator.

Zadnji preizkus

1. Priključite napajalni kabel in vklopite varovalko naprave.
2. Preverite funkcije.

Odstranjevanje stare naprave

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



Na napravo ne odlagajte predmetov. Napravo transportirajte v pokončnem položaju.



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

4 Priprave

Nasveti za varčevanje z električno energijo

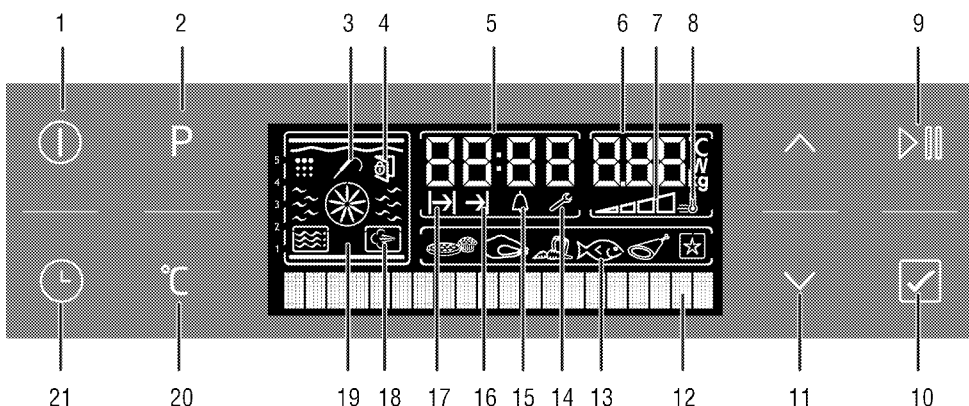
Naslednje informacije vam bodo pomagali uporabljati napravo na varčen in okolju prijazen način;

- V pečici uporabljajte temne ali emajlirane posode, saj bo prehod toplote boljši.
- Med kuhanjem opravite predhodno segrevanje, če je to priporočeno v navodilih za uporabo ali receptu kuhanja.

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

Prva uporaba

Nastavitev ure



- 1 Gumb VKLOP/IZKLOP
- 2 Gumb za izbiro programa
- 3 Simbol sonde za meso (*)
- 4 Simbol za zaklenjena vratca (*)
- 5 Indikator tekočega časa
- 6 Indikator temperature/teže
- 7 Simbol notranje temperature pečice
- 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
- 9 Gumb začetek/konec pečenja
- 10 Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano
- 11 Gumb za upravljanje povečanja/zmanjšanja temperature/časa
- 12 Zaslonsko besedilo
- 13 Zaslonsko izbiro (pol)pripravljene hrane
- 14 Simbol za nastavitve
- 15 Simbol alarma
- 16 Simbol časa konca pečenja
- 17 Simbol časa pečenja
- 18 Simbol za parno kuhanje (*)
- 19 Zaslonsko funkcije

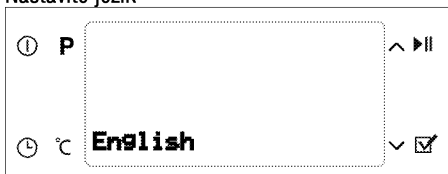
- 20 Gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja



- 21 Gumb za čas in nastavitve

* Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.


Priključite napajalni kabel in vklopite varovalko naprave. Preden nastavite čas, je treba nastaviti jezik.

Nastavite jezik



Ob prvem vklopu pečice se na zaslonu besedila (12) prikaže "English" (angleščina). Rahlo pritisnite  ali  (11), da izberete želen jezik. (10) Rahlo pritisnite


 (12), da potrdite izbiro jezika.

 Prikaz za nastavitve jezika se bo prikazal le med prvotnim nameščanjem. Jezik lahko spremenite v meniju Nastavitve. *Meni "Settings" (nastavitve), stran 26.*


Nastavite čas



Ko izberete jezik, se na zaslonu besedila (12) prikaže "Time setting" (nastavitev časa). Rahlo pritisnite  ali  (11), da vnesete tekoči čas.

 Pred uporabo pečice je treba nastaviti čas. Če niste nastavili časa, bo simbol za nastavitve (14) svetil naprej. Simbol bo ugasnil, ko boste nastavili čas.

Prvo čiščenje izdelka

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

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

Prvo segrevanje

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



OPOZORILO

Vroče površine lahko povzročijo opekline! Ne dotikajte se vročih površin enote. Otroci naj se ne približujejo enoti, pri uporabi pa vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.

Električna pečica

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite statičen položaj.
 1. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 16.
 2. Pečica naj deluje približno 30 minut.
 3. Izklopite pečico. Glejte *Uporaba električne pečice*, stran 16

Žar

1. Odstranite vse pekače in mrežni žar iz pečice.
2. Zaprite vrata pečice.
3. Izberite največjo moč žara. Glejte *Uporaba žara*, stran 26.
4. Pečica naj deluje približno 30 minut.
5. Izklopite žar. Glejte *Uporaba žara*, stran 26



Med prvim segrevanjem se lahko pojavi vonj in dim. Zagotovite dobro prezračevanje.

5 Uporaba pečice

Splošne informacije o peki, pečenju in pečenju na žaru



OPOZORILO

Vroče površine lahko povzročijo opekline!
Ne dotikajte se vročih površin enote. Otroci naj se ne približujejo enoti, pri uporabi pa vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.



NEVARNOST:

Nevarnost opeklin zaradi pare!
Med odpiranjem vrat pečice bodite previdni, saj lahko uide para.

Nasveti za pečenje

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

Nasveti za pečenje pečenk

- Za boljši okus lahko celotnega piščanca, purana ali velike kose mesa pred pečenjem začinite na primer z limoninim sokom in črnim poprom.
- Meso s kostmi pecite približno 15 do 30 minut dlje, kot meso enake velikosti, vendar brez kosti.

- Vsak centimeter debeline mesa potrebuje 4 do 5 minut pečenja.
- Meso naj po pečenju v pečici počiva približno 10 minut. Sok se bo tako bolje porazdelil po celotni pečenki in med rezanjem mesa ne bo iztekel.
- Ribje meso v posodi odporni na toploto položite na srednjo ali spodnjo polico.

Nasveti za pečenje na žaru

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

- Živila, ki jih želite peči na žaru, porazdelite na mrežni žar ali v pekaču z mrežnim žarom, tako da ne bodo presegle površine grelnika.
- Potisnite mrežni žar ali pekač z mrežnim žarom na želeno višino v pečic. Če pečete na mrežnem žaru, potisnite pekač na spodnjo polico, da se bodo tam zbirale maščobe. Čiščenje posode bo lažje, če boste v pekač nalili nekaj vode.

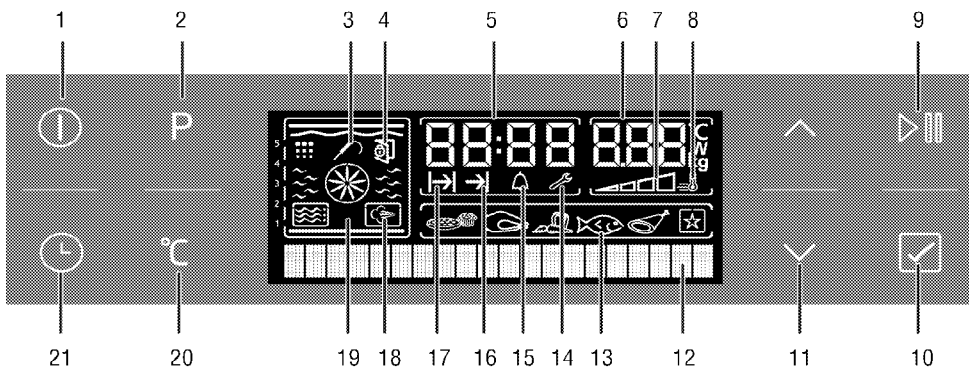


Nevarnost požara zaradi hrane, ki ni primerna za pečenje!

Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Uporaba električne pečice

Nadzorna plošča





- | | | | |
|---|---------------------------------|---|--|
| 1 | Gumb VKLOP/IZKLOP | 5 | Indikator tekočega časa |
| 2 | Gumb za izbiro programa | 6 | Indikator temperature/teže |
| 3 | Simbol sonde za meso (*) | 7 | Simbol notranje temperature pečice |
| 4 | Simbol za zaklenjena vratca (*) | 8 | Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje) |

- 9 Gumb začetek/konec pečenja
- 10 Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano
- 11 Gumb za upravljanje povečanja/zmanjšanja temperature/časa
- 12 Zaslonsko besedilo
- 13 Zaslonska izbira (pol)pripravljene hrane
- 14 Simbol za nastavitve
- 15 Simbol alarma
- 16 Simbol časa konca pečenja
- 17 Simbol časa pečenja
- 18 Simbol za parno kuhanje (*)
- 19 Zaslonska funkcija
- 20 Gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja
- 21 Gumb za čas in nastavitve
- * Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.

Nastavite tekoči čas

Čas lahko po želji ponovno nastavite.

1. Za nastavitve tekočega časa pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu besedila (12) ne prikaže "Set day time" (nastavi čas dneva), medtem ko je pečica izklopljena.
2. Rahlj pritisnite  ali  (11), da nastavite tekoči čas.






Med električnimi izpadi, ki trajajo manj kot 20 minut, bo časovna nastavitve ostala shranjena. Tekočega časa ne morete spremeniti, kadar pečica deluje v kateri koli funkciji.



Izbira temperature in načina delovanja

1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1). Ko se pečica vklopi, se na zaslonu funkcij prikaže ikoni zgornjega in spodnjega segrevanja (19), na zaslonu besedila pa se prikaže (12) "Static" (statično). Na indikatorju temperature/teže (6) se prikaže priporočena temperatura. Na zaslonu funkcij (19) se prikažejo delujoči grelniki in priporočen položaj pekača.





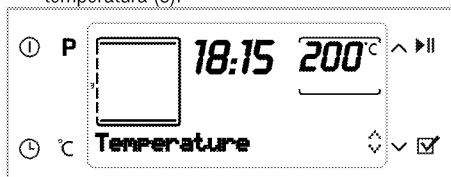


Pečica se bo v 20 sekundah samodejno izklopila, če na zaslonu funkcij (19) ne izberete nobenih nastavitvev.

2. Pritisnite  ali  (11), da izberete zelen način delovanja.


Ko ste izbrali funkcijo, lahko nastavite "Temperature" (temperatura), "Cook time" (čas kuhanja), "Cook end time" (čas konca kuhanja) in "Booster" (ojačevalnik) (hitro segrevanje).

3. 2. Enkrat pritisnite gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja (20), da se odpre zaslon temperature.
4. Pritiskajte  ali  (11) dokler se na indikatorju temperature/teže ne prikaže zelena temperatura (6).



5. Pritisnite gumb "Start/stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da pečica prične delovati v izbrani funkciji. Na zaslonu se prikaže "Cooking" (pečenje).





Če med pečenjem odprete vratca pečice, se na zaslonu prikaže opozorilo "Door open" (Odrpta vratca).

Izklop električne pečice

Za izklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1).

Položaji polic (za modele z mrežnim žarom)

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

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

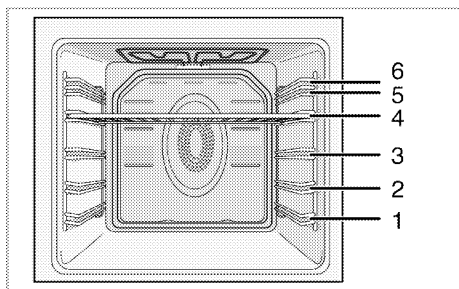





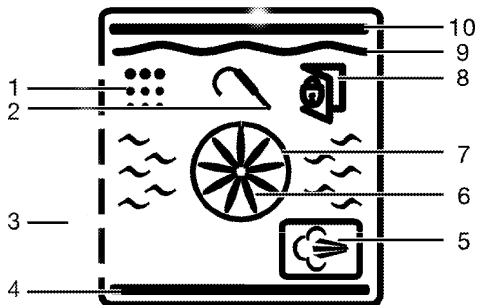


Tabela funkcij

Tabela funkcij prikazuje funkcije, ki jih lahko izbirate v pečici, ter njihove največje in najmanjše temperature.

	Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.
	Najdaljši nastavljeni čas za "Cook time" (pečenje) pri vseh položajih, razen pri položaju "Warm Keeping" (ohranjanje toplote) in "Low Temperature Cooking" (pečenje pri nizkih temperaturah), je iz varnostnih razlogov omejen na 6 ur.
	Med nastavljanjem bodo na zaslonu utripali pripadajoči simboli.
	Program se bo ob morebitnem izpadu električnega toka preklical. Program morate ponovno nastaviti.
	Trenutnega časa ne morete nastaviti, ko pečica deluje v kateri koli funkciji ali ko je pečica nastavljena na polumodejno ali samodejno programiranje.
	Če med nastavljanjem pečice 20 sekund ne pritisnete nobenega gumba, se bo pečica ugasnila.
	Tudi če je pečica izklopljena, lučka pečice zasveti, ko so vrata pečice odprta.



- 1 Položaj čiščenja (*)
- 2 Simbol sonde za meso (*)
- 3 Položaji polic
- 4 Spodnji grelnik
- 5 Simbol za parno kuhanje (*)
- 6 Ventilator ojačevalnika
- 7 Grelnik ojačevalnika
- 8 Simbol za zaklenjena vratca (*)
- 9 Grelnik žara
- 10 Zgornji grelnik

 Funkcije se razlikujejo glede na model naprave!

Funkcija	Priporočena temperatura (°C)	Temperaturni razpon (°C)
Statično	200	40-280
Static + Fan (statično + ventilator)	175	40-280
Surf (funkcija obkrožnega dotoka)	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pica	210	40-280
Full Grill+Fan (močan žar + ventilator) (velik žar z ventilatorjem)	200	40-280
Full grill (močan žar)	280	40-280
Žar	280	40-280
Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje	180	160-220
Bottom heating (spodnje segrevanje)	180	40-220
Ohranjanje toplote žvili	60	40-100
Kuhanje ob nizkih temperaturah	100	50-150
Odtajajte		

* Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.

Načini delovanja

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

Statično

Živila se enakomerno segrevajo tako zgoraj kot spodaj. Takšno delovanje je primerno za torte, pecivo ali torte in enolončnice v posodah za pečenje. Pecite z enim pekačem.



Static+fan (statično + ventilator)

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



Ventilacijsko pečenje / "Surf"-funkcija

Vroč zrak iz zadnjega grelnika se s pomočjo ventilatorja enakomerno in hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje jedi na različnih položajih polic in v večini primerov predsegrevanje ni potrebno. Primerno za pečenje z več pekači.



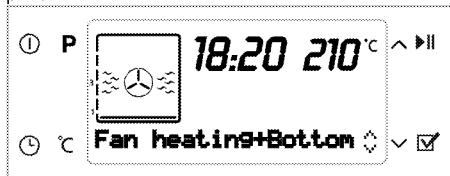
Multi (3-D) pečenje

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



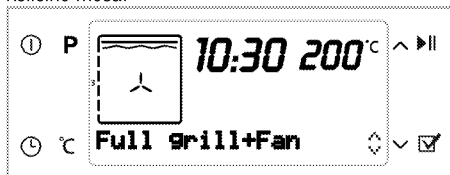
Pica

Vklopljena sta spodnje segrevanje in ventilacijsko segrevanje (na zadnji steni). Primerno za pečenje pizze.



Full grill+fan (močan žar + ventilator)

Vroč zrak iz močnega žara se s pomočjo ventilatorja hitro porazdeli v pečici. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



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

Full grill (močan žar)

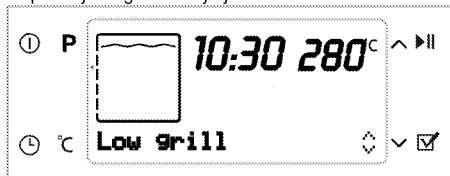
Vklopljen je velik žar na stropu pečice. Primeren je za pečenje velike količine mesa.



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

Žar

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

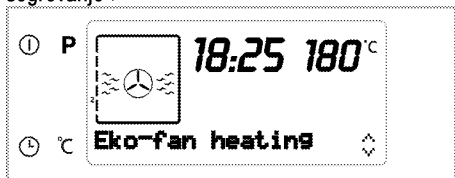


Žar

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

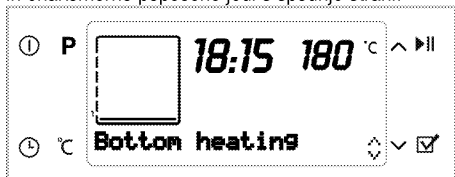
Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje

Z električno energijo boste privarčevali če boste namesto programa za ventilacijsko pečenje pri temperaturnem razponu 160-220°C, uporabili to funkcijo. Vendar se bo čas pečenja malo podaljšal. Časi pečenja za to funkcijo so v tabeli 'Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje'.



Bottom heating (spodnje segrevanje)

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



Keep warm (ohranjanje toplote jedi)



Kuhanje ob nizkih temperaturah

Funkcija je namenjena pečenju pri nizkih temperaturah dlje časa (10-15 ur).



Odtajajte

Pečica ni segreti. Vključen je samo ventilator (na zadnji steni).

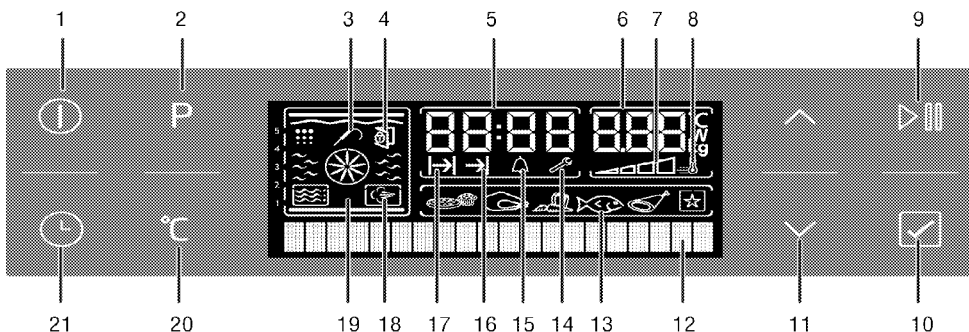
Primerna za počasno odtajanje zamrznjenih živil v zrnih pri sobni temperaturi in hlajenje pečenih jedi.



Uporaba kontrolne enote pečice

Keep warm (ohranjanje toplote jedi)

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



1 Gumb VKLOP/IZKLOP

2 Gumb za izbiro programa

3 Simbol sonde za meso (*)

4 Simbol za zaklenjena vratca (*)





5 Indikator tekočega časa

6 Indikator temperature/teže



- 7 Simbol notranje temperature pečice
- 8 Simbol pospeševalnika (hitro predsegrevanje)
- 9 Gumb začetek/konec pečenja
- 10 Gumb izbira menija za (pol)pripravljeno hrano
- 11 Gumb za upravljanje povečanja/zmanjšanja temperature/časa
- 12 Zaslon besedila
- 13 Zaslon izbira (pol)pripravljene hrane
- 14 Simbol za nastavitve
- 15 Simbol alarma
- 16 Simbol časa konca pečenja
- 17 Simbol časa pečenja
- 18 Simbol za parno kuhanje (*)
- 19 Zaslon funkcij
- 20 Gumb za nastavitev temperature, teže in hitrega segrevanja
- 21 Gumb za čas in nastavitve
- * Funkcije se razlikujejo glede na model naprave.

Omogoči pilsamodejno delovanje

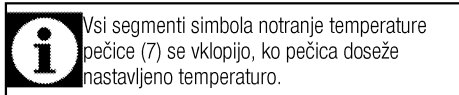
V tem načinu lahko nastavite časovno obdobje delovanja pečice (čas pečenja).



1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1).
2. Pritisnite  ali  (11), da izberete zeleno funkcijo.
3. Za čas pečenja enkrat pritisnite gumb za čas in nastavitve (21) da označite "Cook Time" (čas kuhanja) na zaslonu besedila (12). Istočasno utripa simbol časa pečenja (17).
4. Rahlo pritisnite  ali  (11), da nastavite čas pečenja. Ko nastavite čas pečenja, se prikaže simbol časa pečenja (17).



5. Jed položite v pečico in zaprite vratca.
6. Za temperaturo pečenja enkrat pritisnite gumb za nastavitve temperature, teže in hitrega segrevanja (20), da označite "Temperature" (temperatura) na zaslonu besedila.
7. Za nastavitev temperature pritisnite  ali  (11).
8. Pritisnite gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da začnete s pečenjem. Na zaslonu se prikaže "Cooking" (pečenje).





» Pečica se bo segrela na prednastavljeno temperaturo in jo obdržala do izbranega časa konca pečenja. Lučka pečice sveti med kuhanjem.

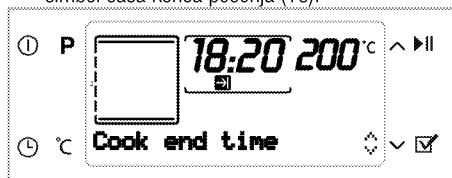






9. Ob koncu pečenja se na zaslonu prikaže "Good appetite... Press  to continue" (Dober tek ... pritisnite  za nadaljevanje) in zaslišali boste alarm.
10. Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Če pritisnete gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), pečica nadaljuje z delovanjem v izbranem načinu. Alarm se ugasne.
11. Če ne pritisnete gumba "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), se pečica samodejno izklopi in prikaže se tekoči čas.

Vklop samodejne funkcije

V tem načinu delovanja lahko nastavite čas pečenja in čas konca pečenja.

1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1).
 2. Pritisnite  ali  (11), da izberete zeleno funkcijo.
 3. Za čas pečenja enkrat pritisnite gumb za čas in nastavitve (21) da označite "Cook time" (čas pečenja) na zaslonu besedila (12). Istočasno utripa simbol časa pečenja (17).
 4. Rahlo pritisnite  ali  (11), da nastavite čas pečenja.
- » Ko nastavite čas pečenja, se prikaže simbol časa pečenja (17).
5. Za čas konca pečenja v kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu besedila (12) ne prikaže "Cook end time" (čas konca pečenja). Istočasno utripa simbol časa konca pečenja (16).



6. Pritisnite  ali  (11), da nastavite čas konca pečenja.
- » Ko nastavite čas konca pečenja, se na zaslonu prikaže simbol časa konca pečenja (16).
7. Jed položite v pečico in zaprite vratca.
 8. Za temperaturo pečenja enkrat pritisnite gumb za nastavitev temperature, teže in hitrega segrevanja (20), da označite "Temperature" (temperatura) na zaslonu besedila. Za nastavitve temperature pritisnite  ali  (11).
 9. Pritisnite gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da začnete s

pečenjem. Na zaslonu se prikaže "Waiting" (čakanje).

» Časovnik pečice samodejno izračuna čas začetka pečenja, tako da odšteje nastavljen čas pečenja in časa konca pečenja.

10. Izbran način delovanja se vklopi, ko nastopi čas začetka pečenja, na zaslonu se prikaže "Cooking" (pečenje), pečica pa je segreta na nastavljeno temperaturo. To temperaturo vzdržuje do konca časa pečenja. Lučka pečice sveti med kuhanjem.



Vsi segmenti simbola notranje temperature pečice (7) se vklopijo, ko pečica doseže nastavljeno temperaturo.

- Po končanem pečenju se na zaslonu prikaže "Good appetite... (Dober tek) Press ▶ to continue" (pritisnite ▶ za nadaljevanje) in zaslišali boste alarm.
- Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb. Če pritisnete gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), pečica nadaljuje z delovanjem v izbranem načinu. Alarm se ugasne.
- Če ne pritisnete gumba "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), se pečica samodejno izklopi in prikaže se tekoči čas.



Če želite polsamodejni ali samodejni program izključiti po tem, ko ste ga nastavili, ponovno nastavite čas pečenja. Če želite, lahko pečico izklopite tudi z gumbom Vklp/Izklop (1).

Nastavitev ojačevalnika

Če želite, da pečica hitreje doseže željeno temperaturo, uporabite funkcijo "Booster" (ojačevalnik) (hitro predsegrevanje).



Funkcije "Booster" (ojačevalnik) ne morete izbrati v funkcijah "Defrost" (odtajanje), "Slow cooking" (počasno kuhanje), "Warm keeping" (ohranjanje toplote) in "Low temperature cooking" (pečenje pri nizkih temperaturah). Nastavitve ojačevalnika se bodo ob morebitnem izpadu električnega toka preklicale.

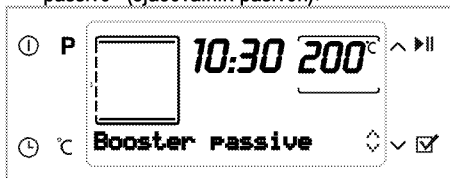
Izberite zeleno funkcijo pečenja in nato;

- V kratkih presledkih pritisnite gumb za nastavitev temperature, teže in hitrega segrevanja (20), dokler se na zaslonu ne prikaže "Booster passive" (ojačevalnik pasiven).
- Pritisnite ^ (11), da se prikaže 1 "Booster active" (ojačevalnik aktiven). Simbol ojačevalnika (8) naprej sveti.



» Simbol ojačevalnika (8) ugasne, ko pečica doseže zeleno temperaturo in nadaljuje delovanje v funkciji, ki ste jo nastavili pred funkcijo "Booster" (ojačevalnik).

- Za izklop funkcije "Booster" (ojačevalnik) v kratkih presledkih pritisnite gumb za nastavitev temperature, teže in hitrega segrevanja (20), dokler se na zaslonu ne pojavi "Booster active" (ojačevalnik aktiven).
- Pritisnite ^ (11), da se prikaže 1 "Booster passive" (ojačevalnik pasiven).



» Ko se po tem postopku vrnete na zaslon za izbiro funkcij, simbol ojačevalnika (8) ugasne.

Uporaba zaklepa

Če želite preprečiti uporabo pečice, vklopite funkcijo zaklepa.



Zaklep lahko uporabljate, ko pečica deluje ali ko ne deluje. Kljub temu da ste zaklep vklopili med delovanjem pečice, lahko pečico izklopite, če pritisnete gumb za vklop/izklop (1).

Vklp zaklepa

- V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže "Key lock passive" (zaklep pasiven).
- Za vklop zaklepa pritisnite ^ (11). Ko ste vklopili zaklep, se na zaslonu prikaže "Keylock active" (zaklep aktiven).



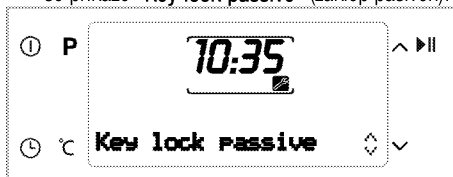
» Ko ste vklopili zaklep, se bo na zaslonu ob pritisku na katero koli tipko (razen v) prikazalo opozorilo "Keylock active" (zaklep aktiven).



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

Izklop zaklepa

1. Za izklop zaklepa pritisnite  (11). Na zaslonu se prikaže "Key lock passive" (zaklep pasiven).



Uporaba ure kot alarma

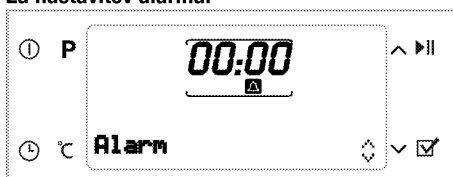
Uro naprave lahko uporabljate za katera koli opozorila ali opomnike, razen programa pečenja.



Alarm ne vpliva na funkcije pečice. Uporablja se samo kot opozorilo. Uporaben je na primer, če želite hrano v pečici ob določenem času obrniti. Ko nastavljen čas poteče, vas bo alarm opozoril s signalom.



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

Za nastavev alarma:



1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže simbol alarma (15).
2. Rahlo pritisnite  ali  (11), da nastavite čas. Ko nastavite čas alarma, simbol alarma (15) še sveti.
3. Ko je čas alarma zaključen, simbol alarma prične utripati in zaslišite signal alarma.
4. Za izklop alarma pritisnite katero koli tipko.

Za preklic alarma:


1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže simbol alarma (15).
2. Pritiskajte  (11), dokler se na zaslonu ne prikaže "00:00".

Tabela časov kuhanja



Določene vrednosti so bile ugotovljene v laboratoriju. Vrednosti, ki bodo ustrezale vam, bodo morda odstopale od teh vrednosti.

Pečenje in praženje



Raven 1 je na dnu pečice.

Posoda	Počet zásobnikov		Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Torte v pekaču*	Jeden zásobnik		3	175	25 ... 30
Torte v posodi*	Jeden zásobnik		2	180	50 ... 60
Torte v papirju za peko*	Jeden zásobnik		3	165	25 ... 30
	2 zásobniki		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobniki		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Biskvit*	Jeden zásobnik		3	200	8 ... 12
	2 zásobniki		1 - 5	200	15 ... 20
	3 zásobniki		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Keksi*	Jeden zásobnik		3	175	25 ... 30
	2 zásobniki		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobniki		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Listnato pecivo*	Jeden zásobnik		2	200	30 ... 40
	2 zásobniki		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobniki		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Polnjeno pecivo*	Jeden zásobnik		2	200	25 ... 35
	2 zásobniki		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobniki		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kvas*	Jeden zásobnik		2	200	35 ... 45
Lazanja*	Jeden zásobnik		2 - 3	200	30 ... 40
Pica*	Jeden zásobnik		2	200 ... 220	15 ... 20

	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Goveji zrezek (celi) / pečenka	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max nato 180 ... 190	100 ... 120
Ovčje stegno (rulada)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max nato 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max nato 190	60 ... 80
Pečen piščanec	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max nato 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max nato 180 ... 190	55 ... 65
Puranje meso (5.5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max nato 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max nato 180 ... 190	150 ... 210
Ribe	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Če istočasno kuhate z dvema pekačema, postavite globlji pekač na zgornjo polico in drugi pekač na spodnjo.
 * Predsegrevanje priporočamo za vsa živila.

(**) Pri pečenju, kjer je potrebno predsegrevanje, predsegrevajte na začetku pečenja, dokler simbol temperature pečice (8) ne doseže zadnjega nivoja.

Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje

Ne odpirajte vrat med kuhanjem v načinu Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje.

Ko se kuhanje prične v načinu Slow cooking (počasno pečenje)/Varčno ventilacijsko segrevanje, ne spreminjajte temperature kuhanja.

Posoda	Številka stopnje pečenja		Položaj police	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (pribl. v min.)
Mesna rulada	Ena stopnja		2	160	100 ... 120
Piščančja rulada	Ena stopnja		2	160	70 ... 100
Bel fižol	Ena stopnja		2	160	130 ... 150
Rulada iz jajčevca	Ena stopnja		2	160	130 ... 150
Zrezek - cel	Ena stopnja		2	160	110 ... 130
Zrezek - narezan	Ena stopnja		2	160	100 ... 120
Torte v papirju za peko	Ena stopnja		2	185	35 ... 40
Piškot	Ena stopnja		2	185	30 ... 35
Listnato pecivo	Ena stopnja		2	200	40 ... 45
Polnjeno pecivo	Ena stopnja		2	200	40 ... 45

- Predsegrevajte 6-7 minut.
- Belo/rdeče meso pred kuhanjem obrnite v ponvi dokler ne povre.
- Bel fižol naj vre 30 minut pred kuhanjem. Uporabite lahko tudi konzerviran fižol.
- Za boljše rezultate kuhanja pokrijte ponev.

Nasveti za pečenje torte


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

- Če je znotraj dobro pečena, ampak je na zunanji strani lepljiva, uporabite manj tekočine, zmanjšajte temperaturo in podaljšajte čas pečenja.

Nasveti za pečenje peciva

- Če je pecivo preveč suha, povišajte temperaturo za kakšnih 10 °C in skrajšajte čas pečenja. Plasti testa namočite v omako iz mleka, olja, jajc in jogurta.

- Če se pecivo peče preveč dolgo, bodite pozorni, da debelina pripravljene peciva ne preseže globine pekača.
- Če zgornja stran peciva porjavi spodnja stran pa ni pečena, se prepričajte, da ni vsa omaka na dnu peciva. Poskušajte omako enakomerno porazdeliti med plasti testa in na vrh peciva, da bo zapečenost enakomerna.



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

Nasveti za kuhanje zelenjave

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

Za najboljše rezultate kuhanja (ventilacijsko segrevanje/funkcija obkrožnega dotoka):

- Zahvaljujoč enotni porazdelitvi toplote, ki jo zagotavlja ta funkcija, lahko pri peki jedi z gostega testa kot so žemlje, torte v papirju, piškoti ali keksi, istočasno pečete z 1, 2 ali 3 pekači.
- Omogoča istočasno peko mokrega testa kot so jabolčna pita ali kolači na 2 pekačih.
- Rezultati pečenja bodo boljši, če večje količine živil z veliko vsebnostjo tekočine ali kvašeno testo pečete v enojnem pekaču. Za razliko od običajnih pečic, toplota iz stranskih sten omogoči bolj enotno pečenje velikih količin jedi, ki vzhajajo med pečenjem.
- Zahvaljujoč funkciji, ki omogoča pečenje z več pekači, prihranite čas in energijo ter dosežete odlične rezultate pečenja.

Funkcije kuharskega vodiča

Izbira funkcij za (pol)pripravljeno hrano

Meni "Convenience Foods" ((pol)pripravljena hrana) vsebuje programe jedi, ki so jih posebej za vas pripravili profesionalni kuharji in so shranjeni v spominu nadzorne enote.

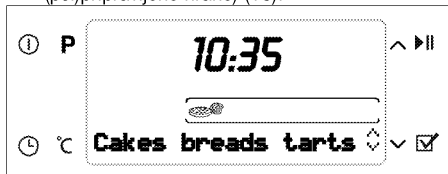
V tem meniju so temperatura, teža, položaj police, teža in funkcije kuhanja že samodejno nastavljene.





Težo in čas kuhanja lahko spremenite glede na vašo jed in okus.

Za izbiro funkcij "Cooking Guide" (kuharski vodič);

1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklp/Izklop (1).


2. Pritisnite gumb za izbiro programa (2), da izberete zaslon funkcije "Convenience Food" ((pol)pripravljena hrana). V tem koraku se na zaslonu prikaže "Cakes&Breads&Tarts" (torte, pecivo in kolači) in označen je zaslon "Convenience Food Selection" (izbira (pol)pripravljene hrane) (13).



3. Pritisnite  ali  (11), da izberete zelen glavni meni za funkcije (pol)pripravljene hrane (torte, pecivo in kolači, perutninsko meso, meso, riba, posebni obroki, posebno).
4. Pritisnite gumb "Convenience Food Menu Selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) (10), da potrdite zelen meni glavne jedi.
5. Pritisnite  ali  (11), da izberete zeleno jed (piškoti, torta, majhna torta itd.).




6. Jed postavite v pečico.
7. Pritisnite gumb "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), da začnete s pečenjem. Na zaslonu se prikaže "Cooking" (pečenje).




Če v 20 sekundah ne pritisnete gumba "Start/Stop Cooking" (začetek/konec pečenja) (9), se bo pečica sama izklopila.

8. Ob koncu pečenja se na zaslonu prikaže "Good appetite..." (Dober tek ...) in zaslišali boste alarm.



Za izklop signala alarma pritisnite kateri koli gumb.



Med upravljanjem menija jedi se na zaslonu prikaže "Back" (nazaj), ki omogoča prehod na zgornji meni. Pritisnite gumb "Convenience Food Menu Selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) (10), da se vrnete na zgornji meni.

Preden začnete peči v meniju "Convenience Food" ((pol)pripravljena hrana), lahko nastavite težo glede na vrsto jedi, ki ste jo izbrali. Za to;

1. Pritisčajte gumb za nastavev temperature, teže in hitrega segrevanja (20), dokler indikator teže ne prične utripati.





2. Pritisnite  ali  (11), da nastavite težo.

Torte, pecivo in kolači	Perutninsko meso	Posebne jedi	Ribe	Meso	Posebno
Keksi	Piščanec z žara	V pečici kuhana enolončnica	Ribji file	Goveja pečenka	Vrenje
Majhna torta	Piščanec, file	Quicheji	Pečeni inčuni	Mesne kroglice	Jogurt
Brownie		Makaroni s sirom	Vahnja (mol)		Posušeno jabolko
Biskvit		Lazanja	File lososa		Praženi kostanji
Jabolični zavitek		Musaka			
Jabolična pita					

Meni "Settings" (nastavitve)

Nastavev svetlosti

Svetlost lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.



1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže "Brightness" (svetlost) (15).
2. Obstajajo 4 stopnje svetlosti, in sicer 1, 2, 3 in 4. Za izbiro zelene stopnje pritisnite  ali  (11).



Ko je pečica izklopljena se stopnja svetlosti zmanjša, s čimer privarčuje energijo. V nastavljenno stopnjo se spet povrne, ko vklopite pečico.



Nastavev kontrasta

Kontrast lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže "Contrast" (kontrast) (15).
2. Obstajajo 4 stopnje kontrasta, in sicer 1, 2, 3 in 4. Za izbiro zelene stopnje pritisnite  ali  (11).

Nastavev glasnosti

Glasnost lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže "Volume" (glasnost) (15).
2. Obstajajo 3 stopnje glasnosti, in sicer 0 (nemo) 1 in 2. Za izbiro zelene stopnje pritisnite  ali  (11).

Preden začnete peči v meniju za (pol)pripravljeno hrano, lahko nastavite težo glede na vrsto jedi, ki ste jo izbrali. Za to;



1. Pritisčajte gumb za nastavev temperature, teže in hitrega segrevanja (20), dokler indikator teže ne prične utripati.
2. Pritisnite gumb (11), da nastavite težo.

Meni "Convenience food" ((pol)pripravljena hrana):

se lahko razlikuje glede na model.

Nastavitve jezika





Jezik lahko nastavite, le če je pečica izklopljena.

1. V kratkih presledkih pritisnite gumb za čas in nastavitve (21), dokler se na zaslonu ne prikaže na zadnje izbran jezik (15).
2. Rahlo pritisnite  ali  (11), da izberete želen jezik.
3. Potrdite z gumbom "Convenience Food Menu Selection" (izbira menija za (pol)pripravljeno hrano) (10).

Uporaba žara



Med pečenjem zaprite vratca pečice. Vroče površine lahko povzročijo opekline!

1. Za vklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1).
2. Rahlo pritisnite  ali  (11), da izberete želen jezik.
3. Za temperaturo pečenja enkrat pritisnite gumb za nastavev temperature, teže in hitrega segrevanja (20), da označite "Temperature" (temperatura) na zaslonu besedila. Za nastavev temperature pritisnite  ali  (11).
4. Za izklop pečice pritisnite gumb Vklop/Izklop (1).



Nevarnost požara zaradi hrane, ki ni primerna za pečenje!

Za pečenje uporabljajte samo živila, ki so primerna za pečenje na visokih temperaturah. Hrane ne potiskajte v zadnji del žara. To je najbolj vroči del žara in mastna hrana bi se lahko venla.

Tabela časov kuhanja z žarom

Pečenje z električnim žarom

Jedi	Raven vstavljanja	Čas kuhanja na žaru (pribl.)
Ribe	4..5	20...25 min. #
Kosi piščanca	4..5	25...35 min.
Jagnjetina	4..5	20...25 min.
Goveja pečenka	4...5	25...30 min. #
Telečji kotel	4..5	25...30 min. #
Popečen kruh	4	1...2 min.

glede na debelino

6 Vzdrževanje in čiščenje

Splošne informacije

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



NEVARNOST:

Nevarnost električnega udara!

Pred čiščenjem izklopite napajanje, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara.



NEVARNOST:

Vroče površine lahko povzročijo opekline!

Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.

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



Določena čistila ali čistilna sredstva lahko poškodujejo površino.

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



Za čiščenje ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje upravljalne plošče

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



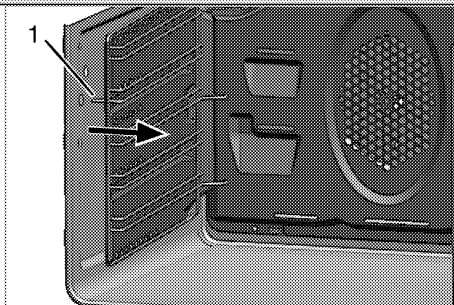
Poškodovanje upravljalne plošče!

Za čiščenje upravljalne plošče ne smajate upravljalnih gumbov.

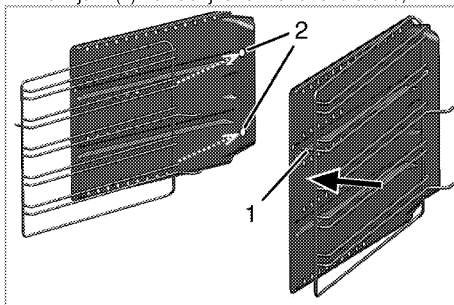
Čiščenje pečice

Za čiščenje stranske stene

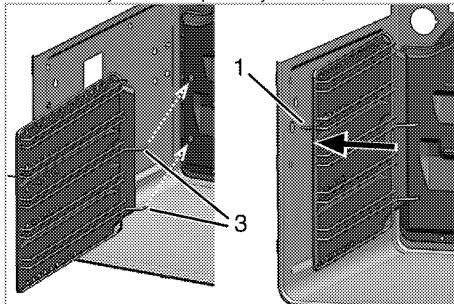
1. Iz stranske police odstranite zatič (1), tako da ga potisnete v smeri puščice s stranske steno, na katero je vgrajen.



2. Celotno stransko polico in stransko steno odstranite, tako da jo povlečete proti sebi.
3. Stransko polico odstranite iz odprtin (2) na steni pečice, tako da jo potegnete.
4. Stransko polico in stransko steno očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter ju obrišite s suho krpo.
5. Stransko polico namestite, tako da jo potegnete k luknjam (2) na zadnji strani stranske stene;



6. Pričvrstite stransko polico na stransko steno, tako da potegnete zatič (1) stranske police v smeri puščice;
7. Namestite stransko polico in stransko steno na svoje mesto, tako da potisnete zatiče (3) v luknje na zadnji steni kot prikazuje slika;



8. Namestite zatič (1) na stranski polici na svoje mesto kot prikazuje slika.

i Prepričajte se, da sta stranska polica in stranska stena pravilno nameščeni.

Katalitične stene

Stranske stene ali samo zadnja stena notranosti pečice je lahko prevlečena s katalitičnim emajlom. Katalitičnih sten pečice ni potrebno čistiti. Porozna površina sten se samodejno čisti z vpijanem in preoblikovanjem ostankov maščobe (para in ogljikov dioksid).

Čiščenje vrat pečice

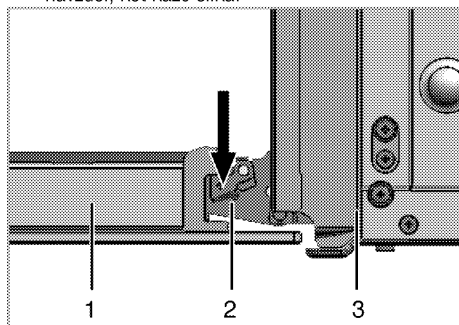
Vrata pečice očistite s toplo vodo s čistilom, mehko krpo in gobo ter jih obrišite s suho krpo.

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

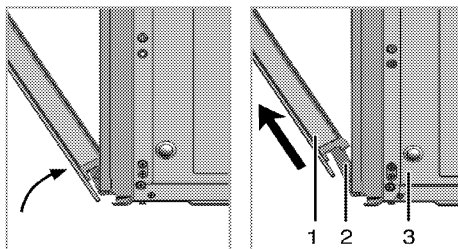
i Notranje steklo sprednjih vratc je prevlečeno z materialom primernim za čiščenje. Za čiščenje steklenega pokrova ne uporabljajte močnih abrazivnih čistil, trdih kovin, krpic iz jeklene volne ali belila, saj lahko opraskajo površino. To lahko uniči prevleko.

Odstranjevanje vratc pečice

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



- 1 Sprednja vratca
- 2 Tečaj
- 3 Pečica



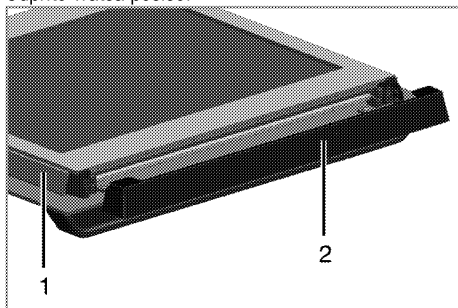
3. Nekoliko odprite sprednja vratca.
4. Vratca odstranite, tako da jih povlečete navzgor, da se sprostijo iz desnega in levega tečaja.

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

Odstranjevanje notranjega stekla vratc

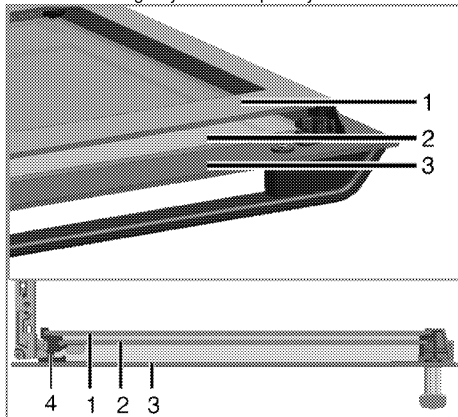
Notranjo stekleno ploščo vratc lahko za namene čiščenja odstranite.

Odprite vratca pečice.



- 1 Okvir
- 2 Plastični del

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

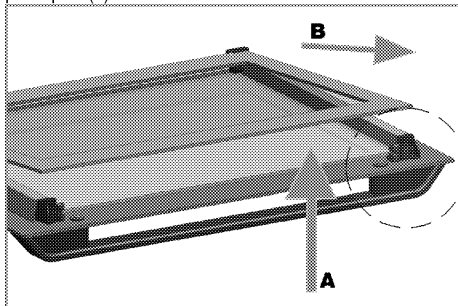


- 1 Najbolj notranja steklena plošča

- 2 Notranja steklena plošča
- 3 Zunanja steklena plošča
- 4 Plastična reža steklene plošče-spodaj

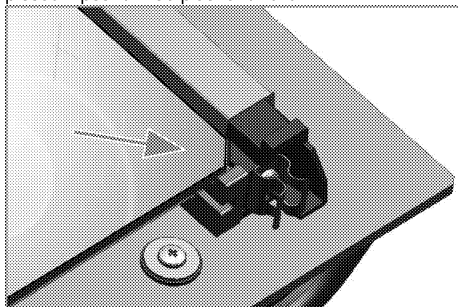
Kot prikazuje slika, dvignite najbolj notranjo stekleno ploščo (1) nekoliko v smeri **A** in jo potegnite ven v smeri **B**.

Za odstranjevanje notranje steklene plošče ponovite postopek (2).



Pri prerazporejanju vratc najprej ponovno namestite notranjo stekleno ploščo (2).

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



Notranja steklena plošča (2) mora biti nameščena v plastično režo v bližini najbolj notranje steklene plošče (1).

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

Pomembno je, da namestite spodnji rob notranje steklene plošče v spodnjo plastično režo.

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

Zamenjava luči v pečici



NEVARNOST:

Vroče površine lahko povzročijo opekline! Prepričajte se, da je naprava izklopljena in ohlajena, saj boste tako preprečili nevarnost električnega udara.



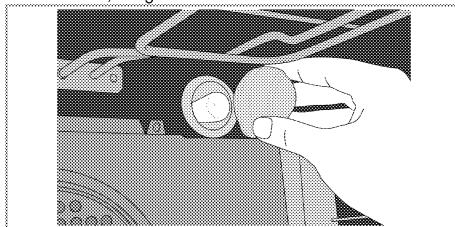
Luč pečice je posebna električna žarnica, ki je odporna na toploto do 300 C. Za podrobnosti glejte *Tehnične specifikacije, stran 10*. Luči pečice lahko dobite pri pooblašeni servisni službi.



Položaj luči je lahko drugačen kot na sliki.

Če je pečica opremljena z okroglo lučjo:

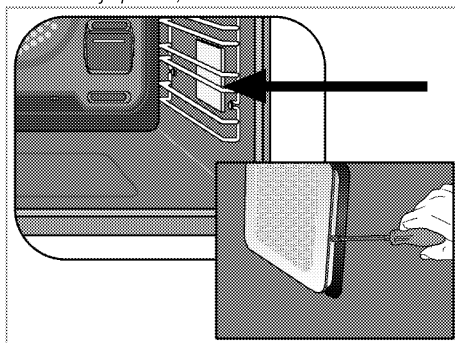
1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Stekleni pokrov obrnite v nasprotni smeri urnega kazalca, če ga želite odstraniti.



3. Luč pečice potegnite iz vtičnice in jo zamenjajte z novo.
4. Namestite stekleni pokrov.

Če je pečica opremljena s kvadratno lučjo:

1. Napravo izklopite iz električnega omrežja.
2. Odstranite mrežne police, kot je opisano. Glejte *Čiščenje pečice, stran 28*.



3. Z izvijačem odstranite zaščitni stekleni pokrov.
4. Potegnite žarnico pečice in jo zamenjajte z novo.
5. Namestite stekleni pokrov nato pa e mrežne police.

7 Odpravljanje težav

Pečica med delovanjem oddaja paro.

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

Naprava med hlajenjem in segrevanjem oddaja kovinske zvoke.

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

Naprava ne deluje.

- Varovalka je okvarjena ali izklopljena. >>> *Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*
- Naprava ni priključena na (ozemljeno) vtičnico. >>> *Preverite vtič.*
- Gumbi in tipke na nadzorni plošči ne delujejo. >>> *"Zaklep tipk je omogočen. Prosimo, da ga onemogočite. (Glejte. Uporaba zaklepa, stran 22)*

Lučka pečice ne deluje.

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

Pečica se ne segreva.

- Funkcija in/ali temperatura ni nastavljena. >>> *Nastavite funkcijo in temperaturo z gumbom za funkcije in/ali temperaturo.*
- Električna je izklopljena. >>> *Preverite delovanje elektrike. Preverite varovalke. Po potrebi jih zamenjajte ali znova nastavite.*



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

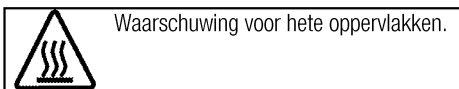
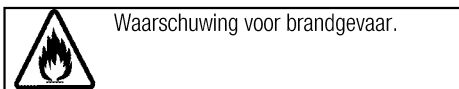
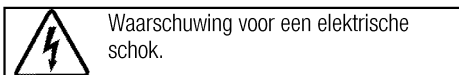
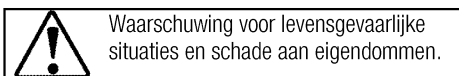
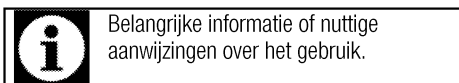
Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,

Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



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

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid 4
 Elektrische veiligheid 4
 Productveiligheid 5
 Bedoeld gebruik 7
 Kindveiligheid 7
 Het oude product afvoeren 7
 Verpakkingsmateriaal afvoeren 7

2 Algemene informatie 8

Overzicht 8
 Inhoud pakket 9
 Technische specificaties 10

3 Installatie 11

Voor installatie 11
 Installatie en verbinding 12
 Toekomstig transport 13

4 Voorbereidingen 14

Tips om energie te besparen 14
 Het eerste gebruik 14
 Tijdstelling 14
 Eerste reiniging van het toestel 15
 Eerste opwarming 15

5 Hoe de oven te bedienen 16

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen 16
 Hoe de elektrische oven te bedienen 16
 Werkingsmodussen 18
 Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen 21
 De toetsvergrendeling gebruiken 23
 Klok gebruiken als alarm 23
 Tabel kooktijden 24
 Bereidingshandleidingfuncties 26
 Instellingenmenu 27
 Hoe de grill bedienen 27
 Tabel kooktijden voor grillen 27

6 Onderhoud en verzorging 28

Algemene informatie 28
 Het bedieningspaneel reinigen 28
 De oven reinigen 28
 De ovendeur verwijderen 29
 Binnenglas deur verwijderen 29
 De ovenlamp vervangen 30

7 Problemen oplossen 32

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Raak de stekker nooit met natte handen aan! Trek de stekker nooit

uit aan de kabel, trek altijd aan de stekker.

- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie

smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.

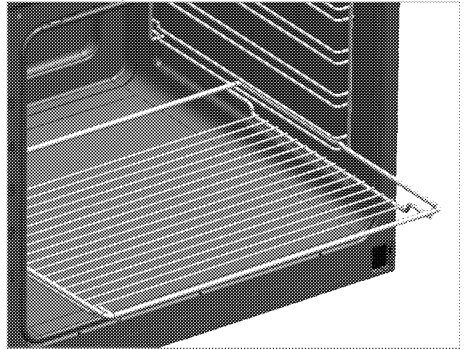
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.

- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de

plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.

- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.

- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor recycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

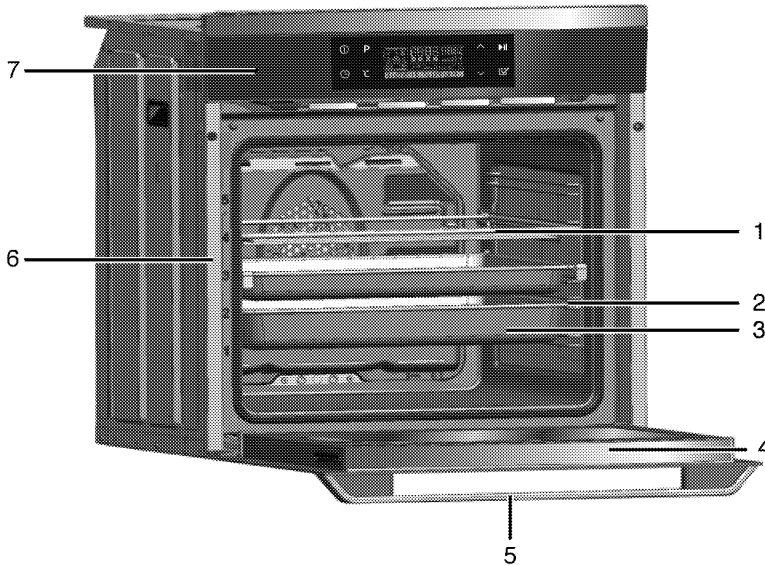
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

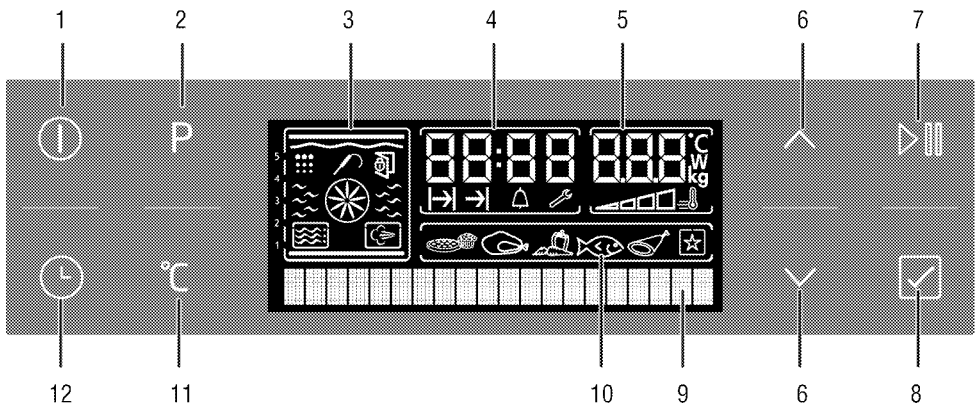
- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

2 Algemene informatie

Overzicht



- | | | | |
|---|--------------|---|------------------|
| 1 | Draadrooster | 5 | Handgreep |
| 2 | Roosters | 6 | Roosterposities |
| 3 | Plaat | 7 | Bedieningspaneel |
| 4 | Ovendeur | | |



- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | AAN/UIT-toets | 8 | Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden |
| 2 | Programmakeuzetoets | 9 | Tekstdisplay |
| 3 | Functiedisplay | 10 | Keuzedisplays kant-en-klaarmaaltijden |
| 4 | Huidige tijdstellingsveld | 11 | Temperatuur/gewicht/booster-instellingstoets |
| 5 | Vakje temperatuur/gewichtsindicator | 12 | Tijd- en instellingstoets |
| 6 | Toets voor verhogen/verlagen van de temperatuur | | |
| 7 | Start/stop kooktoets | | |

Inhoud pakket

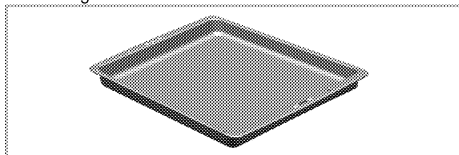


De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

1. Gebruikershandleiding

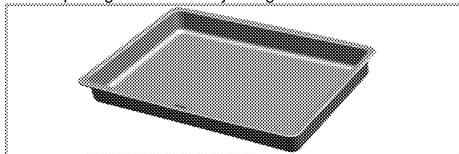
2. Ovenplaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, bevroren voedsel en grote braadstukken.



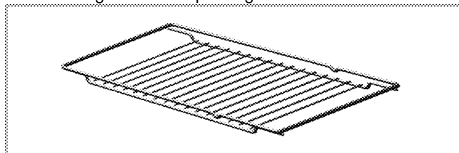
3. Diepe plaat

Wordt gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, sappige gerechten en het opvangen van vet bij het grillen.



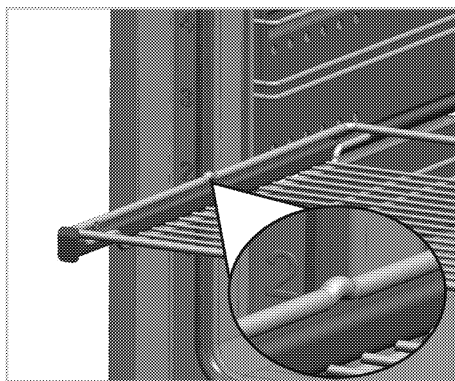
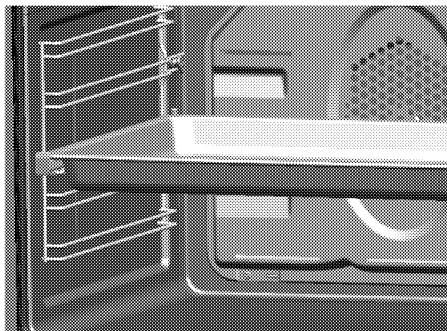
4. Draadrooster

Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.



5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen

Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.



Technische specificaties

Elektrische spanning / frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	3.1kW
Zekering	min. 16 A
Kabeltype/-functionaliteit	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellengte	max. 2 m
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatieafmetingen (hoogte/breedte/diepte)	**590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hoofdoven	Multifunctionele oven
Binnenlamp	15/25 W
Stroomverbruik grill	2,2 kW

Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onderbovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosudderden, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

** Zie: *Installatie, pagina 11.*



De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.



De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.



Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.



De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.



GEVAAR:

Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.



GEVAAR:

Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.



Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.



Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep.

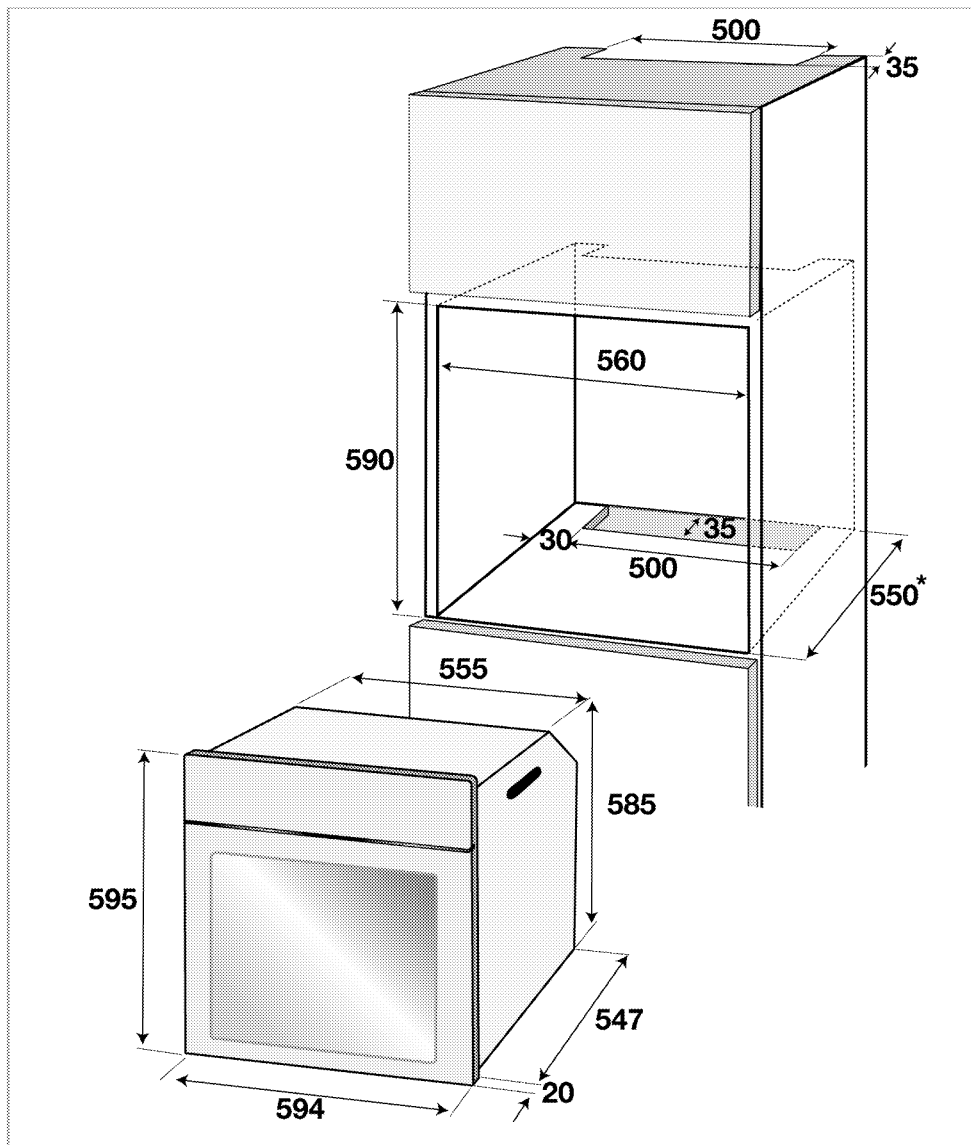


Indien uw product draadhendels heeft, duw deze terug tegen de zijwanden, nadat u het product verplaatst hebt.

Voor installatie

Het toestel is bedoeld voor installatie in commercieel beschikbare keukenkasten. Er moet een veiligheidsafstand worden gelaten tussen het apparaat en de keukenwanden en het keukenmeubilair. Zie afbeelding (waarden in mm).

- Oppervlakken, synthetische laminaten en hechtmiddelen die worden gebruikt, moeten warmtebestendig zijn. (100° C minimum).
- Keukenkasten moeten vlak en vast worden geplaatst.
- Indien er een lade is onder de oven moet er een plaat worden geïnstalleerd tussen oven en lade.
- Draag het toestel met minstens twee personen.



* min.

Installatie en verbinding

- Het product moet overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften aangesloten worden.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde uitgang/lijn die beveiligd is door een zekering met de capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd

elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

**GEVAAR:**

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door onprofessionele installatie!
Het toestel mag enkel worden aangesloten op de netvoeding door een geautoriseerd gekwalificeerd persoon en het toestel is enkel gewaarborgd na correcte installatie.

**GEVAAR:**

Risico op elektrische schok, kortsluiting of brand door beschadiging van de stroomkabel!
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het toestel.
Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een bevoegd persoon.

- De aansluiting moet voldoen aan de landelijke voorschriften.
- De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Open de deur aan de voorzijde om het typeplaatje te zien.
- De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

**GEVAAR:**

Er is een risico op een elektrische schok!
Koppel het toestel los van de hoofdtoevoer voor het starten van werk aan de elektrische installatie.

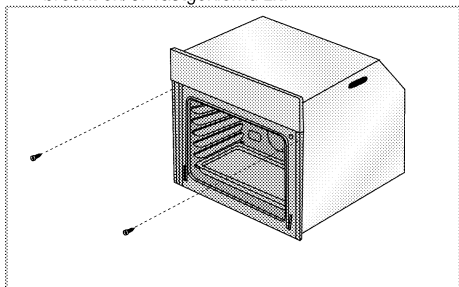


De netstekker moet na de installatie goed te bereiken zijn (niet boven de kookplaat leiden).

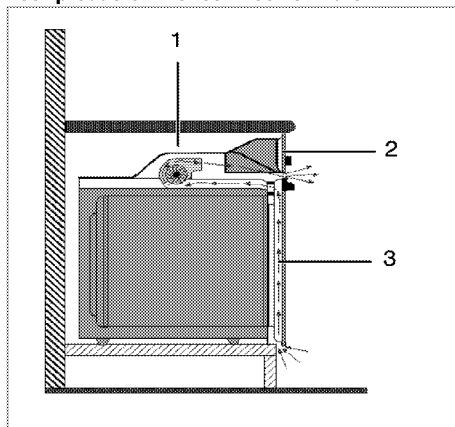
Steek de stroomkabel in de contactdoos.

Het product installeren

1. Schuif de oven in de kast, uitlijn en bevestig deze terwijl u ervoor zorgt dat de stroomkabel niet breekt en/of vastgeklemd zit.



Bevestig uw oven met 2 schroeven zoals afgebeeld.

Voor producten met een koelventilator

- 1 Koelventilator
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Deur

De ingebouwde koelventilator koelt zowel de ingebouwde kast als de voorkant van het product.



Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Als u heeft bereid met behulp van de oventimer wordt aan het einde van de bereidingstijd ook de koelventilator samen met alle functies uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.
2. Controleer de functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.



Plaats geen andere items boven op het apparaat. Het apparaat moet rechtopstaand worden vervoerd.



Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

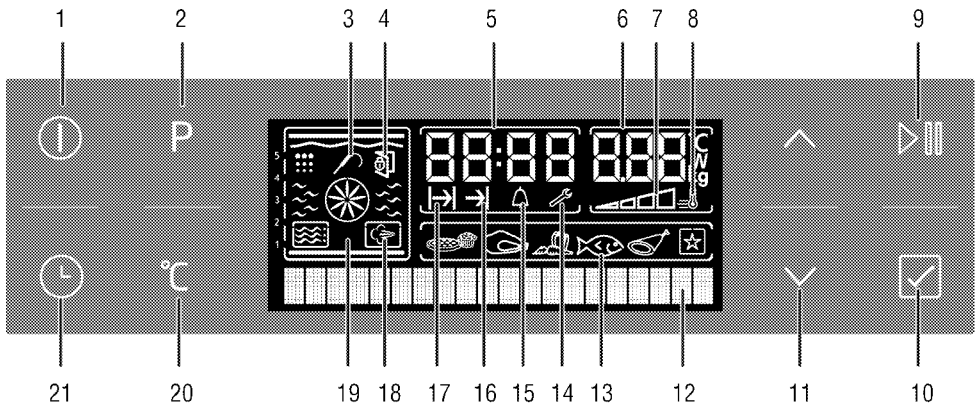
De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.

Het eerste gebruik

Tijdstelling



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Programmakeuzetoets
- 3 Symbool vleesthermometer (*)
- 4 Symbool deurvergrendeling (*)
- 5 Huidige tijdstellingsveld
- 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
- 7 Symbool binnentemperatuur oven
- 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
- 9 Start/stop kooktoets
- 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
- 11 Toets voor verhogen/verlagen van de temperatuurtijd
- 12 Tekstdisplay
- 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
- 14 Symbool instellingen
- 15 Alarmsymbool
- 16 Symbool einde bereidingstijd
- 17 Symbool bereidingstijd
- 18 Symbool stoomkoken (*)
- 19 Functiedisplay

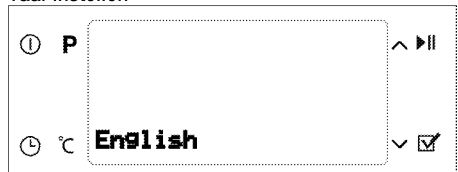
- 20 Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten
- 21 Tijd- en instellingstoets

* De functies verschillen per productmodel.


Steek de stroomkabel in het stopcontact en zet de zekering van het product om.

U dient de taal in te stellen voordat u de tijd instelt.

Taal instellen



Als u de oven voor de eerste keer aanzet, verschijnt er "English" in het tekstdisplay (12). Druk licht op  of  (11) om de gewenste taal te kiezen. (10) Druk


licht op  om de taalkeuze te bevestigen.

 Het scherm Taalinstellingen verschijnt alleen tijdens de eerste ingebruikname. Gebruik het menu Instellingen om de taal te wijzigen.
Instellingenmenu, pagina 27.


De tijd instellen



Na selectie van de taal verschijnt "Time setting" in de tekstdisplay (12). Druk licht op  of  (11) om de huidige tijd in te geven.

 Voordat u de oven kan gebruiken, moet de timer worden ingesteld. Als de timer niet is ingesteld, zal het symbool Instellingen (14) opgelicht blijven. Dit verdwijnt zodra de tijd is ingesteld.


Eerste reiniging van het toestel

 Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, geen reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.


 **WAARSCHUWING**
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
Raak de hete oppervlakken van het toestel niet aan. Houd kinderen bij het toestel vandaan en gebruik ovenhandschoenen.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
 1. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 16.*
 2. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
 3. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 16*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 27.*
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 27*

 Tijdens de eerste verhitting kunnen geur en rook worden afgegeven. Zorg voor een goede ventilatie.

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Raak de hete oppervlakken van het toestel niet aan. Houd kinderen bij het toestel vandaan en gebruik ovenhandschoenen.



GEVAAR:

Risico op verbranden door kokendhete stoom! Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur - er kan stoom ontsnappen.

Tips bij het bakken

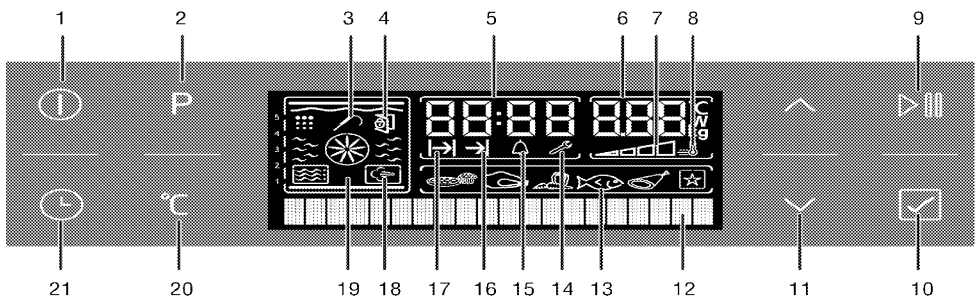
- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de oven deur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Bedieningspaneel



- 1 AAN/UIT-toets
- 2 Programmakeuzetoets

- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmers niet overschrijft.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grillt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.



Brandgevaar te wijten aan voedsel dat ongeschikt is om te grillen!

Gebruik enkel voedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.

Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het warmste gebied en hier kan vettig voedsel in brand schieten.

- 3 Symbool vleesthermometer (*)
- 4 Symbool deurvergrendeling (*)

- 5 Huidige tijdinstellingsveld
 - 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
 - 7 Symbool binnentemperatuur oven
 - 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
 - 9 Start/stop kooktoets
 - 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
 - 11 Toets voor verhogen/verlagen van de temperaartijd
 - 12 Tekstdisplay
 - 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
 - 14 Symbool instellingen
 - 15 Alarmsymbool
 - 16 Symbool einde bereidingstijd
 - 17 Symbool bereidingstijd
 - 18 Symbool stoomkoken (*)
 - 19 Functiedisplay
 - 20 Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten
 - 21 Tijd- en instellingstoets
- * De functies verschillen per productmodel.

Pas de huidige tijd aan.

U kunt de tijd indien gewenst opnieuw instellen.

1. Druk voor het instellen van de huidige tijd, terwijl de oven uitstaat, drie keer op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "instellen tijd" in het tekstschermbij (12) verschijnt.
2. Druk licht op  of  (11) om de huidige tijd in te stellen.



 Tijdens een stroomuitval die korter dan 20 minuten duurt, zal de tijdsinstelling opgeslagen blijven. De huidige tijd kan niet worden gewijzigd als een ovenfunctie in gebruik is.

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten. Als de oven aangaat verschijnen er boven- en onderverwarmingssicoontjes in het functieschermbij (19) en "Elektrisch" verschijnt in het tekstschermbij (12). De aanbevolen temperatuur verschijnt in het vakje Temperatuur/gewichtsindicator (6). De actieve verwarmers en de voorgestelde schaalpositie verschijnen in de functiedisplay (19).

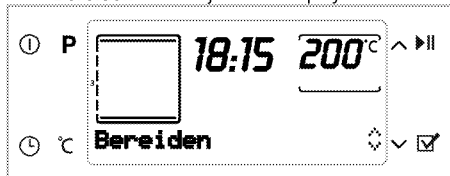


 De oven schakelt automatisch binnen 20 seconden uit als er geen oveninstelling is gedaan in de functiedisplay (19).

2. Druk op  of  (11) om de gewenste werkingsmodus te selecteren. Na het kiezen van de functie kan "Temperatuur", "Bereidingstijd", "Eindtijd bereiding" en "Booster" (snel verhitten) ingesteld worden.
3. 2. Druk eenmaal op de instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten (20) om bij het temperatuurschermbij te komen.
4. Druk op  of  (11) totdat de gewenste temperatuur verschijnt in het vakje Temperatuur/gewichtsindicator (6).



5. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om de oven met de geselecteerde functie te starten. "Bereiden" verschijnt in de display.



 Als de ovendeur tijdens het koken open is, verschijnt de waarschuwing "Deur open" in het display.

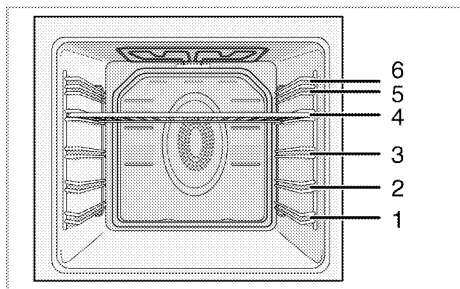
Schakel de elektrische oven uit.

Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven uit te zetten.

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.

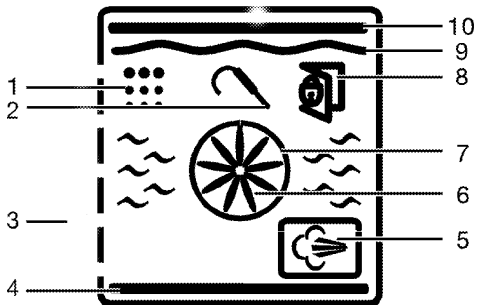
Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.




Functietabel

De functietabel geeft de functies weer die kunnen worden gebruikt in de oven en hun respectieve minimum- en maximumtemperaturen.

-  De functies verschillen per productmodel.
-  Om veiligheidsredenen is de maximumtijd die voor de "Bereidingstijd" ingesteld kan worden beperkt tot 6 uur in alle standen, met uitzondering van de functies "Warmhouden" en "Koken op lage temp."
-  Bij het maken van aanpassingen knippen de betreffende symbolen in de display.
-  Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.
-  De huidige tijd kan niet ingesteld worden als de oven in een functie werkt, of als een semi-automatisch of volautomatisch programma op de oven wordt ingesteld.
-  Als er binnen 20 seconden na het maken van een oveninstelling niet op een toets gedrukt is, schakelt deze zichzelf uit.
-  Zelfs als de oven is uitgeschakeld gaat de verlichting van de oven branden als u de deur opent.



- 1 Reinigingspositie (*)
- 2 Symbool vleesthermometer (*)
- 3 Roosterposities
- 4 Onderste verw warmer
- 5 Symbool stoomkoken (*)
- 6 Boost-ventilator
- 7 Boost-verw warmer
- 8 Symbool deurvergrendeling (*)
- 9 Grillverw warmer
- 10 Bovenverw warmer

 De functies verschillen per productmodel!

Functie	Aanbevolen temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)
Elektrisch	200	40-280
Elektr. + hete lucht	175	40-280
Surf	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
Grill + hete lucht (grote grill met hete lucht)	200	40-280
Volledige grill	280	40-280
Grill	280	40-280
Sudder en/Eco ventilatorverwarming	180	160-220
Onder	180	40-220
Warmhouden	60	40-100
Koken op lage temp.	100	50-150
Ontdooien	-	-

* De functies verschillen per productmodel.

Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

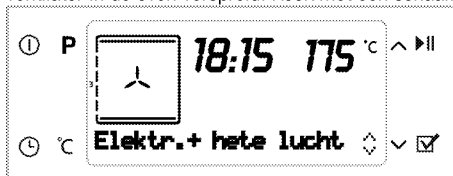
Elektrisch

Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Het is geschikt voor cakes, biscuits of cakes en stooftotjes in bakvormen. Kook met één schaal.



Elektrisch+ventilator

Hete lucht, verwarmd door de onderste en bovenste verwarming, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Kook met één schaal.



Hete lucht bereiding / "Surf" functie

Hete lucht, verwarmd door de achterste verwarmers, wordt gelijkmatig en snel door de ventilator in de oven verspreid. Dit is geschikt voor het bereiden van maaltijden op diverse rekhoogtes. In de meeste gevallen is het niet nodig om voor te verwarmen. Geschikt voor koken met meerdere schalen.



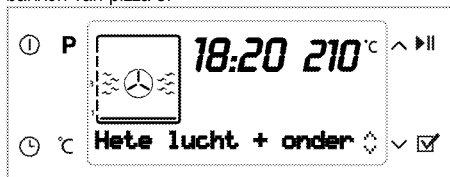
Multi (3D) bereiding

Bovenverwarming, onderverwarming en hete luchtverwarming zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Kook met één schaal.



Hete lucht + onder

De onderverwarming en hete luchtverwarming (in de achterwand) zijn in werking. Geschikt voor het bakken van pizza's.



Volledige grill+Ventilator

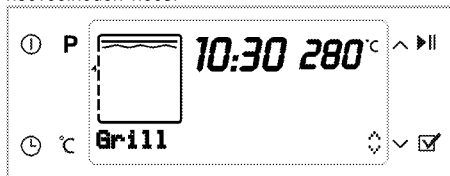
Hete lucht, verwarmd door de volledige grill, wordt zeer snel door de ventilator in de oven verspreid. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Volledige grill

De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.



- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de griltijd om.

Grill

De kleine grill aan het ovenplafond is in werking. Geschikt voor grillen en gratingerechten.

Grill



- Plaats kleine en middelgrote porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Sudderer/Eco ventilatorverwarming

Om stroom te besparen, kunt u deze functie gebruiken i.p.v. de handeling die u zou uitvoeren door hete lucht te gebruiken bij 160-220 °C. Maar de bereidingstijd wordt iets langer.

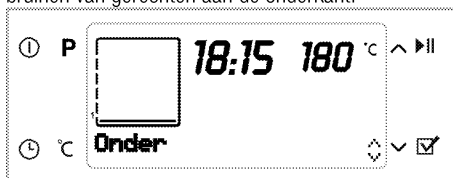
De kooktijden gerelateerd aan deze functie staan vermeld in de tabel "Sudderer/Eco ventilatorverwarming".



Onderverw.

Alleen de verwarmer onder is in werking.

Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.



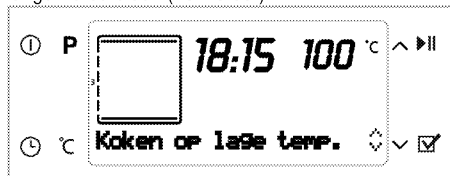
Warmhouden

Wordt gebruikt om voedsel op een serveertemperatuur en voor een langere periode warm te houden.



Koken op lage temp.

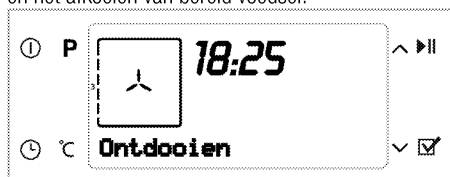
Wordt gebruikt om gerechten bij lage temperaturen langer te bereiden (10-15 uur).



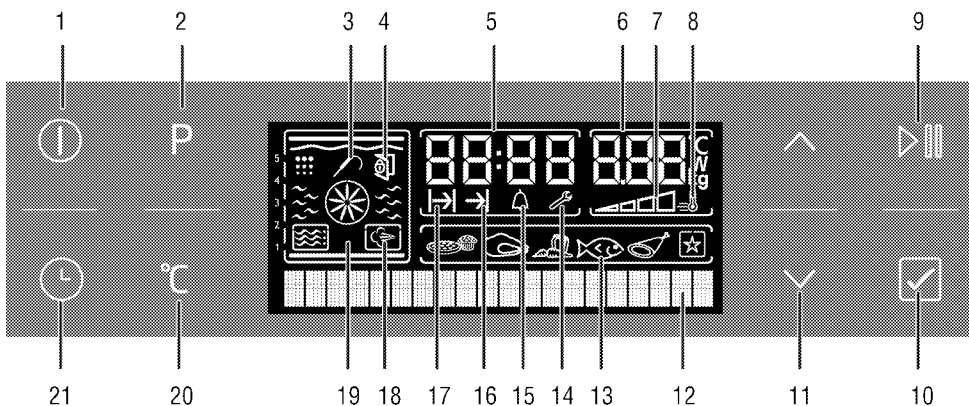
Ontdooien

De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking.

Geschikt voor het langzaam ontdooien van korrelachtig diepvriesvoedsel bij kamertemperatuur en het afkoelen van bereid voedsel.





Hoe de ovencontrole-eenheid bedienen



- 1 AAN/UIT-toets
 - 2 Programmakeuzetoets
 - 3 Symbool vleesthermometer (*)
 - 4 Symbool deurvergrendeling (*)
 - 5 Huidige tijdstellingsveld
 - 6 Vakje temperatuur/gewichtsindicator
 - 7 Symbool binnentemperatuur oven
 - 8 Boostersymbool (snelle voorverwarming)
 - 9 Start/stop kooktoets
 - 10 Menukeuzetoets kant-en-klaarmaaltijden
 - 11 Toets voor verhogen/verlagen van de temperatuurtijd
 - 12 Tekstdisplay
 - 13 Keuzedisplay kant-en-klaarmaaltijden
 - 14 Symbool instellingen
 - 15 Alarmsymbool
 - 16 Symbool einde bereidingstijd
 - 17 Symbool bereidingstijd
 - 18 Symbool stoomkoken (*)
 - 19 Functiedisplay
 - 20 Instellingstoets temperatuur - gewicht en snel verhitten
 - 21 Tijd- en instellingstoets
- * De functies verschillen per productmodel.

Halfautomatische werking activeren

In deze werkingsmodus kunt u de tijdsduur aanpassen waarin de oven zal werken (kooktijd).

1. Druk op de Aan/uit-knop (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op  of  (11) om de gewenste functie te kiezen.
3. Druk voor de kooktijd eenmaal op de Tijd- en instellingstoets (21) om de "Bereidingstijd" op de tekstdisplay (12) te highlighten. Het symbool Bereidingstijd (17) blinkt tegelijkertijd.

4. Druk licht op  of  (11) om de bereidingstijd in te stellen. Het symbool Bereidingstijd (17) wordt weergegeven na instelling van de kooktijd.



5. Plaats uw schotel in de oven en sluit de deur.
 6. Druk voor de bereidingstemperatuur eenmaal op de toets voor temperatuur – gewicht en snel verwarmen instellen (20) om "temperatuur" te markeren op het tekstscherf.
 7. Druk op  of  (11) om de temperatuur in te stellen.
 8. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om het bereiden te starten. "Bereiden" verschijnt in de display.
- » De oven zal opwarmen tot de vooraf ingestelde temperatuur en zal deze temperatuur behouden tot op het einde van de kooktijd die u selecteerde. De ovenlamp brandt tijdens het kookproces.







9. Nadat het koken is afgerond: "Eet smakelijk..." Druk  en ga door" verschijnt in de display en een alarmsignaal klinkt.
10. Om het alarmsignaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets. Als u op de start/stop

bereidingstoets (9) drukt, werkt de oven verder in de geselecteerde modus. Het alarm stopt.

11. Als u niet op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, schakelt de oven automatisch uit en wordt de huidige tijd weergegeven.

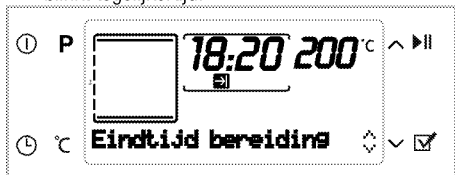
Schakel in op volledig automatische werking



In deze werkingsmodus kunt u de bereidingstijd en het einde daarvan instellen.

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op  of  (11) om de gewenste functie te kiezen.
3. Druk voor de bereidingstijd eenmaal op de tijd- en instellingstoets (21) om de "Bereidingstijd" op het tekstscherf (12) te markeren. Het symbool Bereidingstijd (17) blinkt tegelijkertijd.
4. Druk licht op  of  (11) om de bereidingstijd in te stellen.


» Het symbool Bereidingstijd (17) wordt weergegeven na instelling van de kooktijd.

5. Druk voor de bereidingseindtijd steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "bereidingseindtijd" in het tekstscherf (12) verschijnt. Het symbool Eindtijd bereiding (16) blinkt tegelijkertijd.



6. Druk op  of  (11) om de eindtijd van de bereiding in te stellen.

» Na het instellen van de bereidingseindtijd verschijnt het symbool bereidingseindtijd (16) in het scherm.

7. Plaats uw schotel in de oven en sluit de deur.
8. Druk voor de bereidingstemperatuur eenmaal op de toets voor temperatuur – gewicht en snel verwarmen instellen (20) om "temperatuur" te markeren op het tekstscherf. Druk op  of  (11) om de temperatuur in te stellen.
9. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om het bereiden te starten. "Wachten" verschijnt in het scherm.

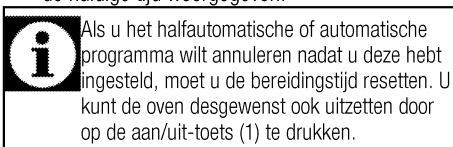
» De oventimer berekent automatisch de starttijd voor het bereiden door de bereidingstijd af te trekken van de door u ingestelde bereidingseindtijd.

10. De gekozen werkingsmodus wordt geactiveerd wanneer de starttijd voor het bereiden is gekomen, "Bereiden" in de display verschijnt en de oven tot de ingestelde temperatuur is verwarmd. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de

bereidingstijd. De ovenlamp brandt tijdens het kookproces.



11. Nadat het koken is afgerond: "Eet smakelijk..." **Druk > en ga door** verschijnt in de display en een alarm signaal klinkt.
12. Om het alarm signaal te stoppen, drukt u gewoon op eender welke toets. Als u op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, werkt de oven verder in de geselecteerde modus. Het alarm stopt.
13. Als u niet op de start/stop bereidingstoets (9) drukt, schakelt de oven automatisch uit en wordt de huidige tijd weergegeven.




De booster instellen

Gebruik de boosterfunctie (snel voorverwarmen) om de oven sneller op de gewenste temperatuur te laten komen.




Kies de gewenste kookfunctie en:

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de instellingstoets voor temperatuur - gewicht en snel verwarmen (20) totdat "booster niet actief" in het scherm verschijnt.
2. Druk op  (11) om "Booster actief" weer te geven. Het Boostersymbool (8) blijft verlicht.



» Het booster-symbool (8) verdwijnt zodra de oven de ingestelde temperatuur bereikt en de oven hervat de werking in de functie van vóór de booster-functie.

3. Druk steeds kort op de instellingstoets voor temperatuur - gewicht en snel verwarmen (20) om de booster-functie te annuleren totdat "booster actief" in het scherm verschijnt.

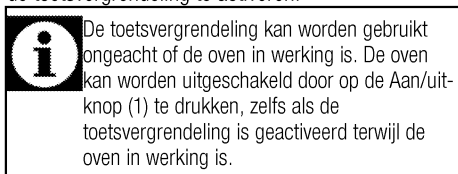
4. Druk op  (11) om "Booster niet actief" weer te geven.



» Als u na dit proces terugkeert naar de functiekeuzescherf, verdwijnt het booster-symbool (8).

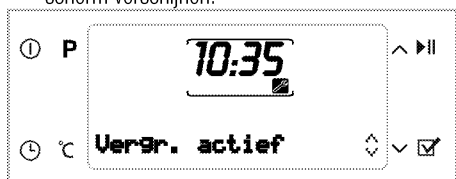
De toetsvergrendeling gebruiken

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsvergrendeling te activeren.

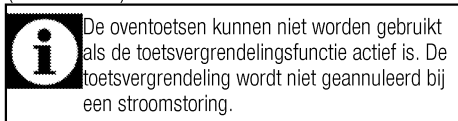


De toetsvergrendeling activeren


1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "Vergr. niet actief" op het scherm verschijnt.
2. Druk op  (11) om de toetsvergrendeling te activeren. Na het instellen van de toetsvergrendeling zal "Vergr. actief" op het scherm verschijnen.



» Na het instellen van de toetsvergrendeling zal de waarschuwing "Vergr. actief" op het scherm verschijnen als u op een willekeurige toets drukt (behalve ).



De toetsvergrendeling inactiveren

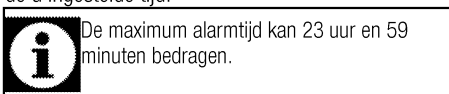
1. Druk op  (11) om de toetsvergrendeling te deactiveren. "Vergr. niet actief" verschijnt in het scherm.



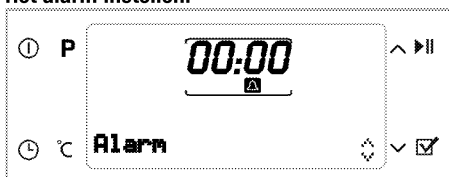
Klok gebruiken als alarm

Behalve voor het kookprogramma kunt u de klok van het product gebruiken voor een waarschuwing of herinnering.

De alarmklok heeft geen invloed op de ovenfuncties. Deze wordt alleen gebruikt als waarschuwing. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven te draaien. De alarmklok geeft een signaal af na het verstrijken van de u ingestelde tijd.




Het alarm instellen:



1. Druk steeds kort op de Tijd- en instellingstoets (21) totdat het Alarmsymbool (15) in de display verschijnt.
2. Druk op  of  (11) om de tijd in te stellen. Het Alarmsymbool (15) blijft branden na instelling van de alarmtijd.
3. Nadat de alarmtijd is verstreken, begint het alarmsymbool te knipperen en weerklinkt er een alarmsignaal.
4. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.

Het alarm annuleren:

1. Druk steeds kort op de Tijd- en instellingstoets (21) totdat het Alarmsymbool (15) in de display verschijnt.
2. Druk op  (11) totdat "00:00" in de display verschijnt.

Tabel kooktijden



De gespecificeerde waarden werden bepaald in het labo. De voor u geschikte waarden kunnen afwijken van deze waarden.

Bakken en roosteren



Niveau 1 is het **onderste** niveau in de oven.

Gerecht	Aantal bakplaten		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén bakplaat		3	175	25 ... 30
Cakes in vorm*	Eén bakplaat		2	180	50 ... 60
Cakes in bakpapier*	Eén bakplaat		3	165	25 ... 30
	2 bakplaten		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Russisch gebak*	Eén bakplaat		3	200	8 ... 12
	2 bakplaten		1 - 5	200	15 ... 20
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Koekjes*	Eén bakplaat		3	175	25 ... 30
	2 bakplaten		1 - 3	165	35 ... 45
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Deeggebak*	Eén bakplaat		2	200	30 ... 40
	2 bakplaten		1 - 5	200	45 ... 55
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Rijk gebak*	Eén bakplaat		2	200	25 ... 35
	2 bakplaten		1 - 3	200	35 ... 45
	3 bakplaten		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Zuurdeeg*	Eén bakplaat		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Eén bakplaat		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén bakplaat		2	200 ... 220	15 ... 20
	Eén bakplaat		3	200	10 ... 15
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stooftopje)	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max dan 190	70 ... 90
	Eén bakplaat		3	25 min. 250/max dan 190	60 ... 80
Gebraden kip	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max dan 180 ... 190	60 ... 70
	Eén bakplaat		2	15 min. 250/max dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5.5 kg)	Eén bakplaat		1	25 min. 250/max dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén bakplaat		1	25 min. 250/max dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30
	Eén bakplaat		3	200	20 ... 30

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.

* Voor alle etenswaren geldt: eerst voorverwarmen.

(**) Wanneer voor bereiding voorverwarmen nodig is, verwarm de oven dan voor totdat het temperatuursymbool (8) van de oven het hoogste niveau bereikt.

Sudderden/Eco ventilatorverwarming



Verander de kooktemperatuur niet nadat het koken in de modus Sudderden/Eco ventilatorverwarming gestart is.



Open de deur niet tijdens het koken in de stand Sudderden/Eco ventilatorverwarming”.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Vleesstootpotje	Eén niveau		2	160	100 ... 120
Kipstootpotje	Eén niveau		2	160	70 ... 100
Witte bonen	Eén niveau		2	160	130 ... 150
Aubergine stootpotje	Eén niveau		2	160	130 ... 150
Steak - Volledig	Eén niveau		2	160	110 ... 130
Steak - Gesneden	Eén niveau		2	160	100 ... 120
Cakes in bakpapier	Eén niveau		2	185	35 ... 40
Koekje	Eén niveau		2	185	30 ... 35
Deeggebak	Eén niveau		2	200	40 ... 45
Rijk gebak	Eén niveau		2	200	40 ... 45

- Laat de oven 6-7 minuten voorverwarmen.
- Wit/rood vlees moet vóór bereiding in de pan gedraaid worden totdat het ingekookt is.
- Witte bonen moeten voorafgaand aan de bereiding 30 minuten gekookt worden. U mag meteen ingeblikte bonen gebruiken.
- Het afdekken van de kookpan zal een beter kookresultaat opleveren.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.



Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidings tabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Voor het beste kookresultaat (Verwarming met ventilator/Surf functie):

- U kunt gerechten klaarmaken met dichte deeg zoals krentenbroodjes, cakes in papier, koekjes biscuits gelijktijdig op 1, 2 of 3 platen dankzij de homogene warmteverdeling die door deze functie wordt verzekerd.
- U kunt gelijktijdig gerechten maken met nat deeg zoals appeltaart en vruchtentaartjes op 2 platen.
- Voor de beste bakresultaten is het verstandig grotere hoeveelheden vochtig of gistdeeg op een plaat te bereiden. Door de hete lucht die ook van de zijkanten komt verkrijgt u een homogener bereiding bij grote gerechten waarbij het deeg

opstijgt. Deze functie is niet in normale ovens geïntegreerd.

- Door op meerdere platen tegelijk te koken met deze functie bespaart u tijd en energie en verkrijgt u een perfect kookresultaat.

Bereidingshandleidingfuncties

Functies selecteren voor kant-en-klarmaaltijden

Het menu kant-en-klarmaaltijden bevat gerechten die professionele koks speciaal voor u hebben bereid en in het geheugen van de bedieningseenheid hebben opgeslagen.

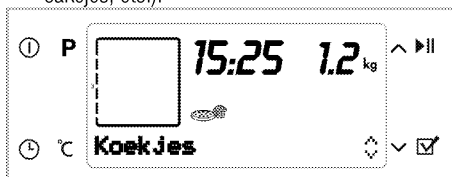
In dit menu worden temperatuur, roosterstand, gewicht en kookfuncties automatisch ingesteld. U kunt het gewicht en de bereidingstijd aanpassen aan uw gerecht en uw smaak.

Selecteren van de bereidingshandleidingfuncties:

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op de Programmakeuzetoets (2) om de functiedisplay Kant-en-klarmaaltijden te selecteren. Bij deze stap verschijnt "Cake&brood&taart" in de display en de keuzedisplay Kant-en-klarmaaltijden (13) is gehighlight.



3. Druk op \wedge of \vee (11) om het gewenste hoofdfunciemenu kant-en-klarmaaltijden te selecteren (cake&brood&taart, gevogelte, vlees, vis, speciale gerechten).
4. Druk op menukeuzetoets kant-en-klarmaaltijden (10) om het gewenste hoofdgerechtmenu te bevestigen.
5. Druk op \wedge of \vee (11) om het gewenste gerecht te selecteren (Koekjes, Cake, Kleine cakejes, etc.).



6. Plaats uw gerecht in de oven.
7. Druk op de start/stop bereidingstoets (9) om het bereiden te starten. "Bereiden" verschijnt in de display.



8. Nadat het koken is afgerond, verschijnt "Eet smakelijk..." in de display en klinkt een alarmsignaal.



Voordat u begint te bereiden in het kant-en-klarmaaltijdenmenu kunt u het gewicht instellen afhankelijk van het soort gerecht dat u geselecteerd heeft. Doe het volgende:

1. Druk op de instellingstoets Temperatuur - gewicht en snel verhitten (20) tot het veld gewichtsindicator gaat blinken.



2. Druk op \wedge of \vee (11) om het gewicht in te stellen.

Voordat u begint te bereiden in het kant-en-klarmaaltijdenmenu kunt u het gewicht instellen afhankelijk van het soort gerecht dat u geselecteerd heeft. Doe het volgende:

1. Druk op de instellingstoets Temperatuur - gewicht en snel verhitten (20) tot het veld gewichtsindicator gaat blinken.
2. Druk op (11) toets om het gewicht in te stellen.

Menu kant-en-klarmaaltijden:

Kan per model verschillen



Cake&brood&taart	Gevogelte	Speciale gerechten	Vis	Vlees	Speciaal
Koekjes	Kip, gegrild	Stoofpotje	Visfilet	Rosbief	Gisten
Kleine cake	Kippenfilet	Quiches	Gebakken	Köfte	Yoghurt


			ansjovis	gehaktbal	
Brownie		Macaroni met kaas	Schelvis		Gedroogde appelen
Russisch gebak		Lasagne	Zalmfilet		Gebakken kastanjes
Apfelstrudel		Moussaka			
Appeltaart					

Instellingenmenu

Helderheid instellen

De helderheid kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.



1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "helderheid" op het scherm verschijnt.
2. Er zijn 4 helderheidsniveaus, namelijk 1, 2, 3 en 4. Druk op  of  (11) om het gewenste niveau te selecteren.



Om energie te sparen gaat het helderheidsniveau omlaag wanneer de oven uitstaat. Het ingestelde niveau verschijnt weer als de oven ingeschakeld wordt.



Contrast instellen

Het contrast kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "contrast" op het scherm verschijnt.
2. Er zijn 4 contrastniveaus, namelijk 1, 2, 3 en 4. Druk op  of  (11) om het gewenste niveau te selecteren.

Volume instellen

Het volume kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat "volume" op het scherm verschijnt.
2. Er zijn 3 volumeniveaus, namelijk 0 (dempen), 1 en 2. Druk op  of  (11) om het gewenste niveau te selecteren.

Taal instellen



Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill


Voedsel	Plaatsingsniveau	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4..5	20..25 min. [#]
Gesneden kip	4..5	25..35 min.
Lamskoteletten	4..5	20..25 min.
Varkensvlees roosteren	4..5	25..30 min. [#]
Kaïfskoteletten	4..5	25..30 min. [#]
Geroosterd brood	4	1..2 min.

[#] afhankelijk van dikte


De taal kan alleen ingesteld worden wanneer de oven uitstaat.

1. Druk steeds met korte tussenpozen op de tijd- en instellingstoets (21) totdat de als laatste geselecteerde taal op het scherm verschijnt.
2. Druk op  of  (11) om de gewenste taal te kiezen.
3. Bevestig met menukeuzetoets kant-en-klarmaaltijden (10).

Hoe de grill bedienen



Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

1. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven aan te zetten.
2. Druk op  of  (11) om de gewenste taal te kiezen.
3. Druk voor de bereidingstemperatuur eenmaal op de toets voor temperatuur – gewicht en snel verwarmen instellen (20) om "temperatuur" te markeren op het tekstscherm. Druk op  of  (11) om de temperatuur in te stellen.
4. Druk op de Aan/uit-toets (1) om de oven uit te zetten.



Brandgevaar te wijten aan voedsel dat ongeschikt is om te grillen!
Gebruik enkel voedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.
Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het warmste gebied en hier kan vettig voedsel in brand schieten.

6 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR:

Er is een risico op een elektrische schok! Schakel de elektriciteit uit, voordat u het toestel reinigt om een elektrische schok te voorkomen.



GEVAAR:

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.



Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergents of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergents, geen reinigingspoeder/melk of enige andere scherpe voorwerpen.



Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

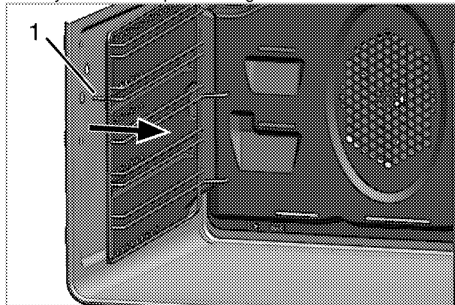


Beschadigd bedieningspaneel!
Verwijderde bedieningsknoppen niet voor het reinigen van het bedieningspaneel.

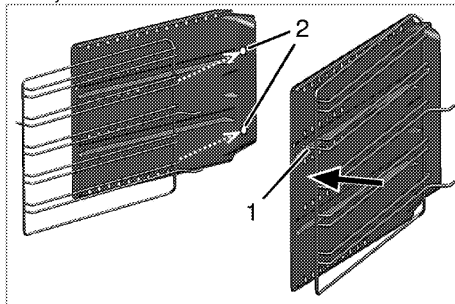
De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen

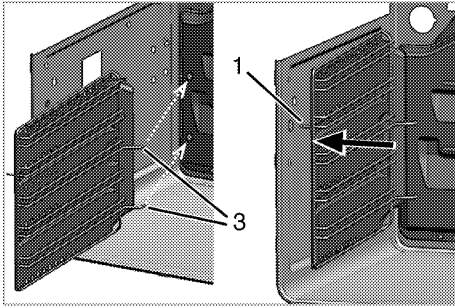
1. Verwijder pen (1) van het zijrek door deze in de richting van de pijl te trekken aan de kant van de zijwand waarop deze is gemonteerd.



2. Verwijder het zijrek en de zijwand volledig door deze in uw richting te trekken.
3. Verwijder het zijrek van de gaten (2) in de ovenwand door hieraan te trekken.
4. Gebruik, om het zijrek en de zijwand te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om het droog te wrijven.
5. Plaats het zijrek terug door dit in de richting van de openingen (2) aan de achterzijde van de zijwand te trekken.



6. Vergrendel het zijrek aan de zijwand door de pen (1) van het zijrek in de richting van de pijl te trekken.
7. Plaats het zijrek en de zijwand terug op hun plaats door de pennen (3) in de opening aan de achterzijde te trekken. Zie afbeelding.



8. Plaats pen (1) op het zijrek op zijn plaats. Zie afbeelding.



Controleer of zijrek en zijwand correct geplaatst zijn.

Katalytische wanden

Zijwanden of gewoon achterwand van de binnenkant van de oven kan bedekt zijn met katalytische lak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).

Reinig de ovendeur

Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.



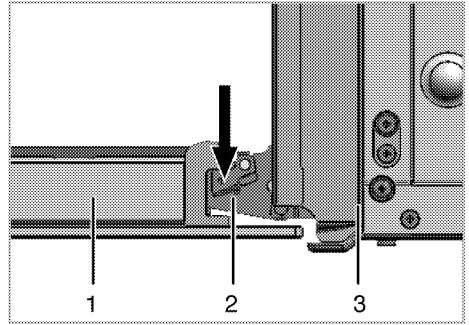
Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.



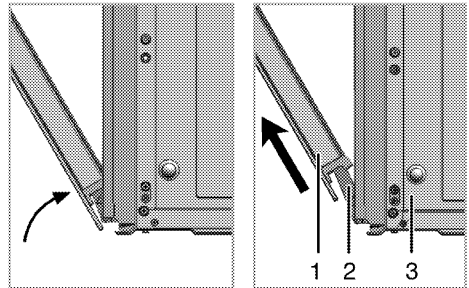
Het binnenglas van de deur heeft een coating zodat het eenvoudig gereinigd kan worden. Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen, harde metalen schrapers, schuurspontjes of bleekmiddel het binnenglas van de deur te reinigen, omdat deze het oppervlak bekrassen. Hierdoor kan de coating vernield worden.

De ovendeur verwijderen

1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



- 1 Ovendeur
- 2 Scharnier
- 3 Oven



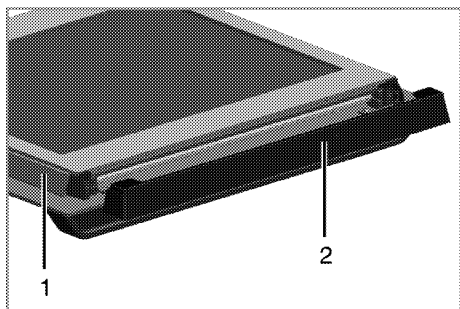
3. Maak de ovendeur half open.
4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.



Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

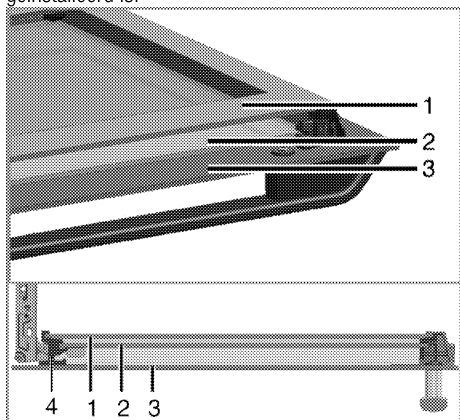
Binnenglas deur verwijderen

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.
Open de ovendeur.



- 1 Frame
- 2 Plastic deel

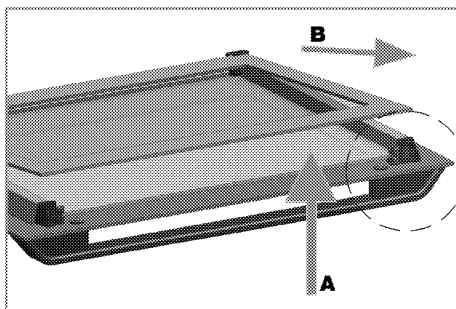
Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.



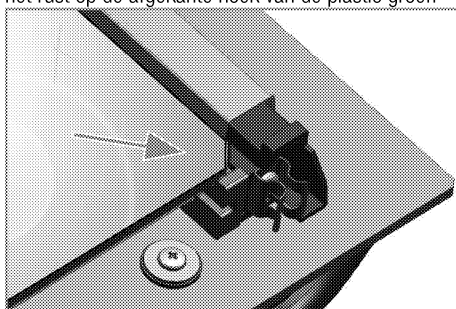
- 1 Binnenste glazen paneel
- 2 Binnenglaspaneel
- 3 Buitenste glasp paneel
- 4 Plastic groef voor glasp paneel-Onder

Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting A en trek het uit in richting B.

Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2). Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef.



Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).

Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is.

Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

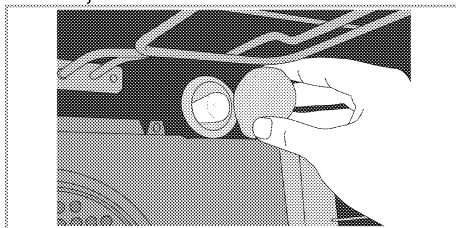
Zorg ervoor dat het toestel uitgeschakeld is en afgekoeld is om het risico op een elektrische schok te vermijden.

i De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 10* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

i De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

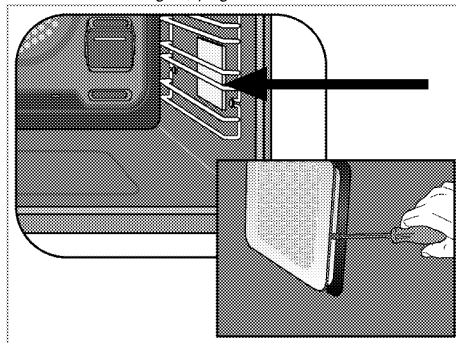
1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Trek de ovenlamp uit zijn fitting en vervang deze door een nieuwe.
4. Plaats het glazen deksel terug.

Als uw oven is voorzien van een vierkante lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de draadrekken zoals beschreven. Zie *De oven reinigen, pagina 28*.



3. Verwijder de beschermende glasplaat met een schroevendraaier.
4. Trek de ovenlamp los en vervang deze door een nieuwe.
5. Monteer de glasplaat en daarna de draadrekken.

7 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Mogelijk is de toetsvergrendeling geactiveerd. Schakel deze uit. (Zie. De toetsvergrendeling gebruiken, pagina 23)*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*



Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.

