



Вградена фурна
Ръководство за употреба
Vestavná trouba
Návod k obsluze



BBVM13400XDS

385441429_2/ BG/ CS/ R.AG/ 27/12/23 15:59
7768287623

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Веко продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководството за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Символите и техните значения в ръководството за потребителя са следните:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за потребителя.



Предупреждение за горещи повърхности.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.

Таблица на съдържанието

1	Инструкции за безопасност	4	6.1.1	Сладкиши и храни на фурна ..	33
1.1	Предназначение	4	6.1.2	Месо, риба и птици	37
1.2	Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци	5	6.1.3	Скара	38
1.3	Електрическа безопасност	6	6.1.4	Тестови храни	39
1.4	Безопасност при транспортиране	8	7	Поддръжка и почистване	41
1.5	Безопасност при монтажа	8	7.1	Обща информация за почистване	41
1.6	Безопасност при употреба	9	7.2	Аксесоари за почистване	43
1.7	Предупреждения за температурата	10	7.3	Почистване на контролния панел	43
1.8	Използване на аксесоари	10	7.4	Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	43
1.9	Безопасност при готвене	10	7.5	Лесно почистване с пара	44
1.10	Безопасност при поддръжка и почистване	12	7.6	Почистване на вратата на фурната	44
2	Инструкции за околната среда .	12	7.7	Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната ..	45
2.1	Директива за отпадъците	12	7.8	Почистване на лампата на фурната	46
2.1.1	Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт	12	8	Отстраняване на неизправности	47
2.2	Информация за пакетиране	13			
2.3	Препоръки за пестене на енергия	13			
3	Вашият продукт	14			
3.1	Представяне на продукта	14			
3.2	Представяне и използване на контролния панел на продукта	14			
3.2.1	Контролен панел	15			
3.3	Функции за работа на фурната	15			
3.4	Продуктови аксесоари	18			
3.5	Използване на Аксесоари към Продукта	19			
3.6	Технически спецификации	21			
4	Първа употреба	22			
4.1	Първоначална Настройка	22			
4.2	Първоначално почистване	22			
5	Използване на фурната	23			
5.1	Обща информация за използване на фурната	23			
5.2	Работа на блока за управление на фурната	23			
5.3	Настройки	30			
6	Обща информация за печенето	32			
6.1	Общи предупреждения относно печенето във фурната	32			



1 Инструкции за безопасност

BG

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, необходими за избягване на риска от нараняване или материални щети.
- Ако продукта бъде предоставен за лично ползване на друго лице или за втора употреба, то ръководството за потребителя, етикетите на продукта и другите свързани документи и аксесоари също трябва да бъдат предоставени.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които биха могли да възникнат в резултат на неспазване на настоящите инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции би довело до анулиране гаранцията.
- Монтажните и ремонтни дейности винаги трябва да бъдат извършвани от производителя, оторизиран сервиз или определено от фирмата вносител лице.
- Използвайте единствено оригинални резервни части и аксесоари.
- Не поправяйте и не подменяйте нито една част на продукта, освен ако не е

ясно посочено в ръководството за потребителя.

- Не правете никакви технически модификации на продукта.



1.1 Предназначение

- Този продукт е предназначен за използване в домашни условия. Не е подходящ за търговска употреба.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или други открити площи. Този продукт е предназначен за употреба в домакинствата и в кухните на персонала на магазини, офиси и други работни среди.
- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като например отопление на помещението.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и печене на скара.
- Този продукт не трябва да се използва за нагряване на чинии, сушене чрез окачване на кърпи или дрехи на дръжката.



1.2 Безопасност на деца, уязвими лица и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора с недоразвити физически, сетивни или умствени умения или с липса на опит и познания, стига да са под наблюдение или да бъдат обучени относно безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с продукта. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако няма някой, който да ги наблюдава.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под наблюдение или не са получили необходимите инструкции.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с продукта.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да си играят, да се катерят или да влизат в продукта.
- Не поставяйте върху продукта предмети, до които децата могат да достигнат.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Дръжте децата далеч от продукта.
- Съхранявайте опаковъчните материали далеч от деца. Съществува опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте никакви тежки предмети върху нея и не позволявайте на деца да сядат върху нея. Може да причините преобръщане на фурната или повреда на пантите на вратата.
- Преди да изхвърлите износените и безполезни продукти:
 1. Изключете щепсела и го извадете от контакта.
 2. Прекъснете хранящия кабел и го изключете с щепсела от продукта.
 3. Вземете предпазни мерки, за да предотвратите влизането на деца в продукта.

4. Не позволявайте на деца да си играят с продукта, когато е в неактивен режим.



1.3 Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен с предпазител, който съответства на стойностите на тока, посочени на етикета на типа. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните/националните разпоредби.
- Щепселът или електрическото свързване на уреда трябва да е на лесно достъпно място. Ако това не е възможно, на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател, ключ и т.н.), който да отговаря на изискванията на електрическите разпоредби и да разделя всички полюси от мрежата.
- Изключете продукта от контакта или изключете предпазителя преди ремонт, поддръжка и почистване.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на типовия етикет.
- (Ако вашият продукт няма захранващ кабел) използвайте само свързващия кабел, описан в раздела "Технически спецификации".
- Не блокирайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежък предмет върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да се огъва, смачква и да влиза в контакт с източник на топлина.
- Уверете се, че захранващият кабел не е затиснат, докато поставяте продукта на мястото му след сглобяване или почистване.
- Задната повърхност на фурната се нагорещява, когато се използва. Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност на продукта. В противен случай може да се повреди.
- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. В противен случай изолацията на

кабела може да се стопи и да причини пожар в резултат на късо съединение.

- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте срязани или повредени кабели.
- Не използвайте удължителен кабел или многофункционален щепсел, за да работите с вашия продукт.
- Свържете се с оторизирания сервизен център или вносителя, за да използвате одобрения адаптер в случаите, когато е необходимо използването на преобразователен адаптер (за тип щепсел).
- Свържете се с вносителя или оторизирания сервиз, ако дължината на електропровода не е подходяща.
- Преносими източници на захранване или множество щепсели могат да прегреят и да се запалят. Дръжте множество щепсели и преносими източници на захранване далеч от продукта.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, оторизиран сервиз или лице, посочено

от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.

- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от електрическата мрежа, за да избегнете риска от токов удар. Изключете продукта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

Ако вашият продукт има захранващ кабел и щепсел:

- Никога не поставяйте щепсела на продукта в счупен, разхлабен или изваден от контакта щепсел. Уверете се, че щепселът е вкаран докрай в контакта. В противен случай връзките може да прегреят и да причинят пожар.
- Избягвайте да поставяте устройството в щепсели, които са мазни, нечисти или потенциално изложени на вода (като тези близо до работен плот, откъдето може да изтече вода). В противен случай съществува риск от късо съединение и токов удар.
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце!

- Издърпайте щепсела от контакта, като използвате тялото на щепсела, а не самия кабел.

1.4 Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да го транспортирате.
- Продуктът е тежък, трябва да се носи от поне двама души.
- Не използвайте вратата и/или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.
- Не поставяйте предмети върху уреда. Носете уреда вертикално.
- Когато трябва да транспортирате продукта, увийте го с опаковъчен материал с мехурчета или дебел картон и го залепете здраво. Закрепете здраво подвижните части на продукта, за да предотвратите повреда.
- Преди да инсталирате продукта, проверете продукта за повреди след транспортиране. Свържете се с вносителя или оторизирания сервизен център, ако е повреден.



1.5 Безопасност при монтажа

- Преди да започнете инсталацията, изключете захранващия кабел, към който ще бъде свързан продуктът, като изключите предпазителя.
- Винаги носете предпазни ръкавици по време на транспортиране и монтаж. В противен случай има опасност от нараняване от остри ръбове!
- Преди да монтирате продукта, проверете продукта за повреди. Ако продуктът е повреден не го монтирайте.
- Избягвайте използването на каквито и да било топлоизолационни материали за покриване на вътрешността на мебелите, които ще бъдат монтирани.
- В зоната, където е монтиран продуктът, не трябва да има пряка слънчева светлина и източници на топлина, като електрически или газови нагреватели.
- Дръжте околностите около всички вентилационни канали на продукта отворени.

- За да избегнете прегряване, монтажът на продукта не трябва да се извършва зад декоративни капаци.
- В случаите, когато газов маркуч/тръба или пластмасова водопроводна тръба са разположени зад определената зона за монтаж на продукта, е наложително да се гарантира, че няма контакт между продукта и тези комунални линии. В противен случай маркучът/тръбата може да се смачка.
- Ако има контакт зад мястото, където ще бъде монтиран продуктът, трябва да се гарантира, че продуктът не влиза в контакт с контакта или с щепсела, включен в контакта.



1.6 Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
 - Ако няма да използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете захранването от кутията с предпазители.
 - Не използвайте продукта, ако се развали или се повреди по време на употреба. Изключете продукта от
- електричеството. Свържете се с вносителя илиоторизирания сервиз.
 - Не използвайте продукта, ако стъклото на предната врата е свалено или спукано. В противен случай съществува риск от нараняване и увреждане на околната среда.
 - Не стъпвайте върху уреда по каквато и да е причина.
 - Никога не използвайте продукта, когато вашата преценка или координация са нарушени от употребата на алкохол и/или наркотици.
 - Запалими предмети не трябва да се държат в и около зоната за готвене. В противен случай това може да доведе до пожар.
 - Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобни текстилни изделия на дръжката.
 - Пантите на вратата на продукта се движат при отваряне и затваряне на вратата и може да заседнат. Когато отваряте/затваряте вратата, не дръжете за частта с пантите.

1.7 Предупреждения за температурата

- **ВНИМАНИЕ:** Когато продуктът се използва, той и достъпните му части ще бъдат горещи. Трябва да се внимава да се избегне докосване на продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от продукта, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не поставяйте запалими/експлозивни материали близо до продукта, тъй като повърхностите ще бъдат горещи, докато работи.
- Спазвайте дистанция, когато отваряте вратата на фурната по време или в края на готвенето. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- По време на работа продуктът е горещ. Трябва да се внимава да не се докосват горещи части, вътрешността на фурната и нагревателните елементи.
- Винаги носете топлоустойчиви ръкавици за готвене, когато работите с продукта.

1.8 Използване на аксесоари

- Важно е решетъчната скара и тавата да са поставени правилно върху решетъчните рафтове. За подробна информация вижте раздела **"Използване на аксесоари"**.
- Затворете вратата на фурната, след като сте избутали напълно аксесоарите в пространството за готвене, в противен случай те могат да ударят стъклото на вратата и да го повредят.

1.9 Безопасност при готвене

- Бъдете внимателни, когато използвате алкохолни напитки в ястията си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар, тъй като може да се запали, когато влезе в контакт с горещи повърхности.
- Остатъците от храна в зоната за готвене, като олио, могат да се запалят. Почистете тези остатъци преди готвене.
- Опасност от хранително отравяне: Не оставяйте храната да престои във фурната повече от 1 час

преди или след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или болести.

- Не загрявайте във фурната затворени консерви и стъклени буркани. Налягането, което би се натрупало в консервата/буркана, може да причини спукването им.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди дъното на фурната.

Имайте предвид следните предпазни мерки, когато използвате мазна пергаментова хартия или подобни материали:

- Поставете намазнената хартия в съд за готвене или върху аксесоара на фурната (тава, решетка и др.) с храната и я поставете в предварително загрятата фурна.
- За да предотвратите риска от докосване на нагревателните елементи на фурната и възпрепятстване на потока горещ въздух, отстранете всички излишни части от намаслена хартия, които висят от аксесоари или

контейнери. Не използвайте хартия, устойчива на мазнина, при температури на фурната, по-високи от максималната температура на употреба, указана от производителя. Никога не поставяйте намаслена хартия върху основата на фурната.

- Не го поставяйте върху аксесоари по време на предварително загряване.
- Винаги натискайте надолу с чиния или подобен предмет, за да предотвратите разлитането на материала поради циркулацията на въздух във фурната.
- Покрийте само необходимата повърхност вътре в тавата.
- След всяка употреба тавата трябва да се почиства и всички материали, устойчиви на мазнини или подобни материали, използвани в тавата, трябва да се сменят. В противен случай течностите, капещи върху тавата, могат да предизвикат дим или дори да запалят пламъци.
- При отваряне на капака на продукта се генерира въздушен поток. Омазнената хартия може да влезе в контакт с нагревателни елементи и да се запали.

- Когато използвате решетка за пържене, на долната решетка трябва да поставите тава. В противен случай хранителното масло и другите компоненти, които капят върху дъното на фурната, могат да създадат обилен дим и да доведат до пламъци.
- Затворете вратата на фурната по време на печене. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене, крие опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за силен огън на скара. Не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и мазните храни могат да се запалят.



1.10 Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почистите. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Никога не мийте продукта чрез пръскане или изливане на вода върху него! Съществува опасност от токов удар!
- Не използвайте парочистачки за почистване на продукта, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на стъклото на предната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.

2 Инструкции за околната среда

2.1 Директива за отпадъците

2.1.1 Съответствие с Директивата WEEE и изхвърляне на отпадъчния продукт

Този продукт отговаря на изискванията на Директивата WEEE (2012/19/EU) на ЕС. Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).



Този продукт е произведен от части и материали с високо качество, които могат да се използват повторно, и са подходящи за рециклиране.

Не изхвърляйте отпадъчния продукт с нормални битови и други отпадъци в края на експлоатационния му живот. Занесете го в събирателен пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Можете да се

обърнете към местната администрация за повече информация относно тези събирателни пунктове. Правилното изхвърляне на уреда спомага за предотвратяване на евентуални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съответствие с Директивата RoHS:

Продукта, който сте закупили, съответства на Директивата RoHS (2011/65/EU) на ЕС. Този продукт не съдържа вредни и забранени материали, посочени в Директивата.

2.2 Информация за пакетиране

Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали, които съответстват с националните екологични норми на нашата страна. Не изхвърляйте опаковъчните отпадъци с нормални битови и други отпадъци, занесете ги в събирателните пунктове за опаковъчни материали, определени от местните власти.

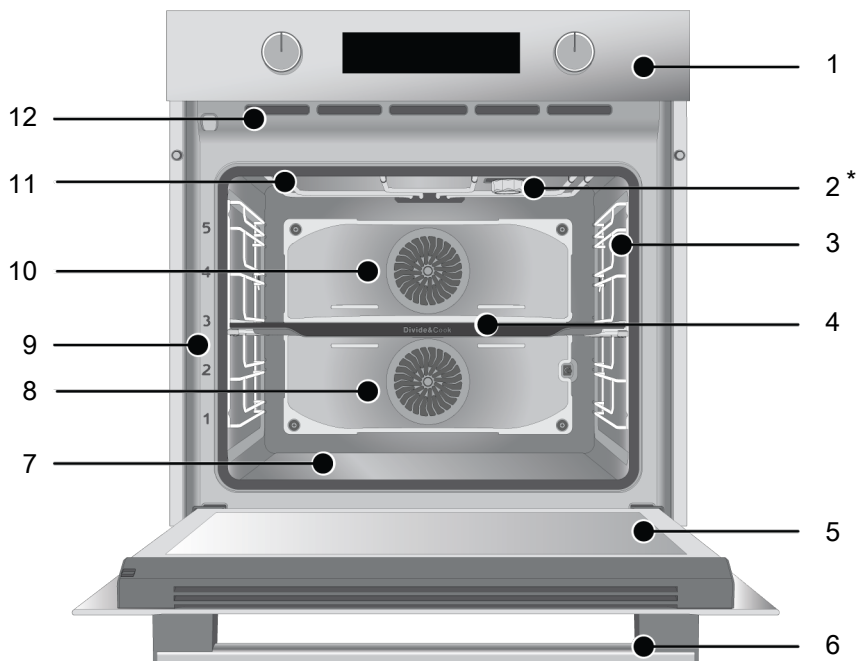
2.3 Препоръки за пестене на енергия

Съгласно EU 66/2014, информация за енергийната ефективност може да бъде намерена на етикета, доставен с продукта.

Следните предложения ще Ви помогнат да използвате Вашия продукт по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразете замразената храна преди печене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават топлината по-добре.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за потребителя, винаги загревайте предварително. Не отваряйте често вратата на фурната по време на печене.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди крайния час на печене при продължително печене. Можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате остатъчна топлина.
- Опитайте се да пригответе повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите две тави върху решетката. Освен това, ако пригответе ястията си едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да губи топлината си.
- Не отваряйте вратата на фурната, когато печете в "Нагревател с еко вентилатор" работеща функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия в "Нагревател с еко вентилатор" работна функция и тази температура може да се различава от показаната на дисплея.

3.1 Представяне на продукта



1 Контролен панел

3 Телени рафтове

5 Врата

7 Долен нагревател (под стоманената плоча)

9 Рафтови позиции

11 Горен нагревател

2 Лампа

4 Преграден лист

6 Дръжка

8 Долен двигател на вентилатора (зад стоманената плоча)

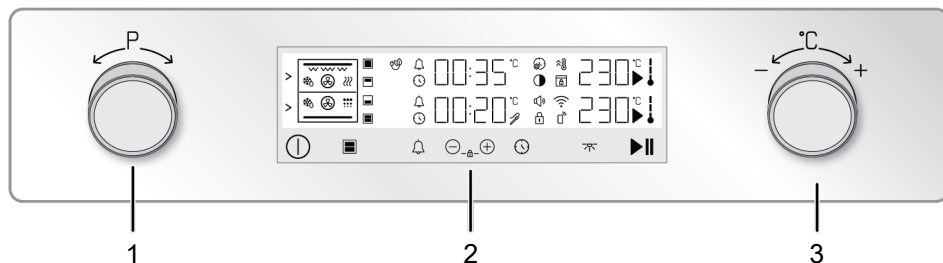
10 Горен двигател на вентилатора (зад стоманената плоча)

12 Вентилационни отвори

* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

3.2 Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.



1 Копче за избор на функция

2 Контролен блок

3 Копче за избор на температура

Ако има копче(та), контролиращо(и) Вашия продукт, при някои модели това/тези копче(та) може да са така, че да излизат при натискане (заровени копчета). За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете го отново и сменете копчето.

Копче за избор на функция

Можете да изберете функциите за работа на фурната с бутона за избор на функция. За да изберете, първо докоснете бутона ① и включете фурната. След това завъртете копчето за избор на функция надясно / наляво.

Бутон за температурата

Можете да изберете температурата, на която искате да готвите с бутона за управление на фурната. За да изберете, първо докоснете бутона ① и включете фурната. След това завъртете копчето за температура надясно/наляво.

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символа за вътрешна температура на дисплея. Когато започне готвенето, символът се вижда на дисплея и когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура, всяко ниво на символа светва.

3.3 Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на Вашия продукт.



Ако напречният преграден лист се постави в продукта, максималните температури от 280 °C намаляват до 250 °C.

Функционален символ			Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
Единична голяма част	Долна Част	Горна част			
			Работа с вентилатор	-	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, съответната храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при зърнени храни.
	-	-	Горен и долен нагревател	40-280	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето се извършва с единична тава.
		-	Долен нагревател	40-220	Включено е само долното отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното.
	-	-	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	40-280	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната чрез вентилатора. Готвенето се извършва с единична тава.
			Нагревател с вентилатор	40-280	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходящ е за готвене на Вашата храна в няколко тави на различни нива.
			Нагревател с еко вентилатор	160-220	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция вместо „Турбо готвене“ в диапазона 160-220°C. Но времето за печене ще бъде малко по-дълго. Когато тази функция е избрана, на екрана се показва „ЕКО“ за 2 секунди. След 2 секунди се показва предложената стойност на температурата.
		-	Функция за пица	40-280	Долният нагревател и отоплението на вентилатора работят. Подходящо е за приготвяне на пица.
	-		Горен нагревател с вентилатор	40-280	Горният нагревател и нагревателят на вентилатора на задната стена работят. Горещият въздух се разпределя по-добре през вентилатора, отколкото само през горния нагревател.
	-	-	"3D" функция	40-280	Функциите за горно нагряване, долно нагряване и вентилаторно нагряване работят. Всяка страна на продукта, който ще се готви, се изпича еднакво и бързо. Готвенето се извършва с единична тава.

	-		Нисък грил	40-280	Малката скара в горната част на фурната работи. Подходяща е за печене на по-малки количества.
	-		Пълен грил	40-280	Голямата скара в горната част на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	-		Скара с пълен грил	40-280	Горещият въздух, загрят от голямата скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	-	-	Поддържайте топло	40-100	Използва се за поддържане на температурата на храната, готова за сервиране за дълго време.
	-	-	Лесно почистване с пара	-	Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт. Тази функция позволява мръсотията във фурната (която не е престояла дълго време) да бъде омекотена и лесно почистена. Вижте раздела за почистване за лесно почистване с пара.

Комбинации от функции за взаимодействие между горна и долна част

Функционален символ	Описание на функцията	Функционален символ	Описание на функцията	Функционален символ	Описание на функцията
	Нагревател с вентилатор + Нагревател с вентилатор		Нагревател с вентилатор + Долен нагревател		Пълен грил + Нагревател с вентилатор
	Нагревател с вентилатор + Функция за пица		Нисък грил + Нагревател с вентилатор		Работа с вентилатор + Работа с вентилатор

Интервали за настройка на температурата за оперативна съвместимост на горната и долната част

Температурата на една част се влияе от температурната настройка на другата част в процесите на готвене с двойна част. Поради тази причина има ограничения спрямо температурите, съобразени за частите.

Температурните интервали, които можете да зададете за друга част, са дадени в следващите таблици въз основа на температурата, която сте задали за една част.

Зададена температура за горната част (°C)	Температура, която може да се настрои за долната част		Зададена температура за долната част (°C)	Температура, която може да се настрои за горната част	
	Минимум (°C)	Максимум (°C)		Минимум (°C)	Максимум (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190

Зададена температура за горната част (°C)	Температура, която може да се настрои за долната част		Зададена температура за долната част (°C)	Температура, която може да се настрои за горната част	
	Минимум (°C)	Максимум (°C)		Минимум (°C)	Максимум (°C)
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Части за готвене на фурна

Можете да готвите по 4 различни начина в различни части, като използвате напречната преграда във Вашата фурна или като излезете от продукта.

Горна Част



Можете да готвите само в горната част. Подходящ за печене на скара и малки порции. Когато горната част е активна, екранът показва функцията на горната част, температурен индикатор и екрани с индикатор за време/продължителност. Тази част е активна само ако има > символ до функционалния екран на горната част.

Долна Част



Можете да готвите само в долната част. Подходяща за готвене на средно големи порции. Когато долната част е активна, екранът показва функцията на долната част, температурен индикатор и екрани с индикатор за време/продължителност. Тази част е активна само ако има > символ до долния функционален екран на частта.

Долна-горна част



Можете да готвите едновременно в горното и долното отделение. Подходяща е за приготвяне на два различни вида ястия. Когато горната и долната части са активни, функциите, температурният индикатор и екраните с индикатор за време/продължителност,

специфични за тези части, се появяват отделно на екрана. Ако и двете части имат > символи до функционалните си екрани, и двете части са активни.

Единична Голяма Част



Можете да готвите в едната голяма част. Подходящ за големи порции и многократно готвене. Когато едното голямо отделение е активно, функционалният екран за двете части се персонализира към една част. Появяват се индикаторът за температура и екраните за индикатор за време/продължителност за долното отделение.

3.4 Продуктови аксесоари

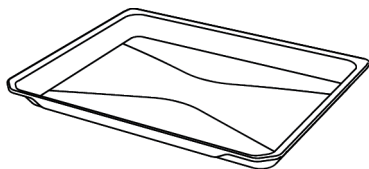
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



Тавите във вашия уред може да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

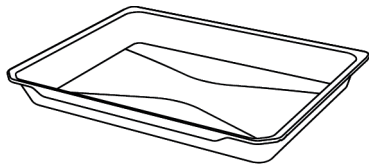
Стандартна тава

Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



Дълбока тава

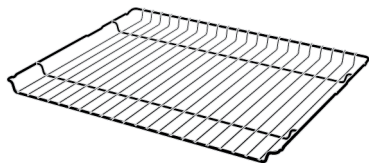
Използва се за сладкиши, пържене на големи парчета, сочна храна или за събиране на течещи масла при използване на скарата.



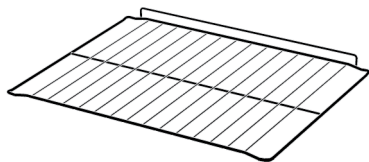
Телена скар

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушават на желанния рафт.

При модели с телени рафтове :

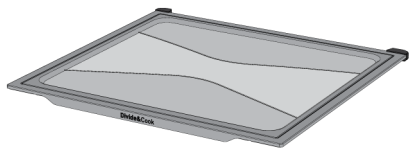


При модели без телени рафтове :



Преграден лист

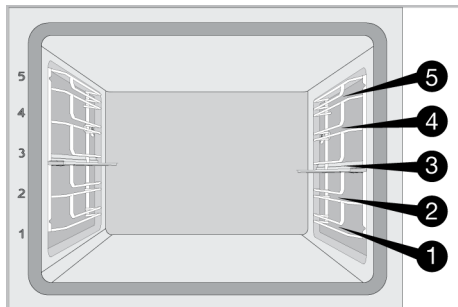
Използва се за разделяне на зоната за готвене на две отделни секции.



3.5 Използване на Аксесоари към Продукта

Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

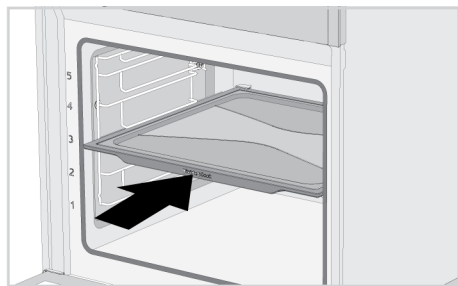


Поставяне на напречната преградна ламарина

За да готвите само в горната, долната или заедно в долната и горната секции във Вашата фурна, поставете напречната преградна ламарина, както е показано на следващата фигура, на позиция 3. на скарата.



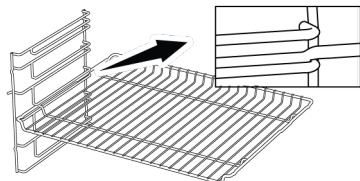
Преди да поставите преградната ламарина 3, поставете я равномерно в края на решетката и след това я поставете плътно във фурната. Ако я поставите под ъгъл, напречната преграда ще се повреди.



Поставяне на телената скар върху рафтовете за готвене

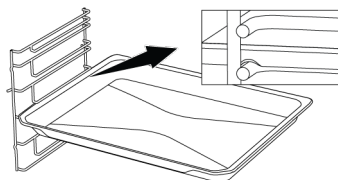
От решаващо значение е да поставите правилно телената скар върху телените странични рафтове. Когато

поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да минава над точката на спиране, за да не се докосне до задната стена на фурната.



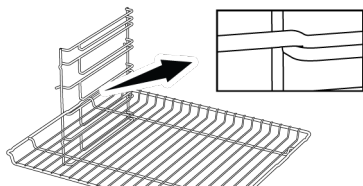
Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

Също така е важно правилно да поставите тавите върху телените странични рафтове. Когато поставите таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред. За по-добро готвене тавата трябва да се закрепи върху гнездото за спиране на скарата. Не трябва да минава през гнездото за спиране, за да не се докосне до задната стена на фурната.



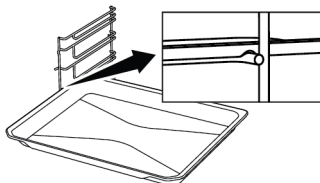
Функция за спиране на телената скара

Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред, докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.



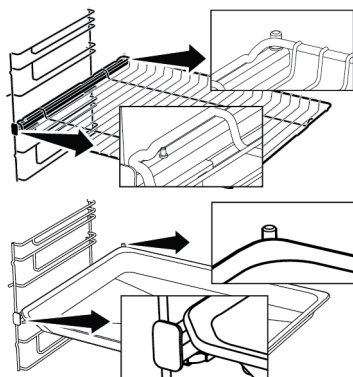
Функция за спиране на тавата

Има и функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на тавата от скарата. Докато изваждате тавата, освободете я от задния ограничител и я дръпнете към себе си, докато достигне предната страна. Трябва да преминете през това спирателно гнездо, за да го премахнете напълно.



Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси-При модели с телени рафтове и телескопични модели

Благодарение на телескопичните релси, тавите или телената скара могат лесно да се монтират и демонтират. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да опират в ръбовете на скарата и тавата (показано на фигурата).



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/дълбочина) (мм)	595 /594 /567
Монтажни размери на фурната (височина / ширина / дълбочина) (мм)	590 - 600 /560 /min. 550
Напрежение/Честота	220-240 V ~; 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Обща консумация на енергия (kW)	2,8
Тип фурна	Многофункционална фурна

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател or (if present) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2- Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

4 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

4.1 Първоначална Настройка



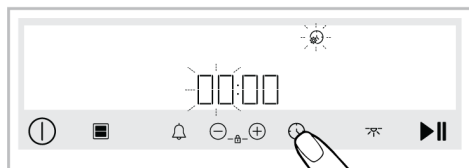
Винаги настройвайте часа, преди да използвате Вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

1. Когато фурната се стартира за първи път, на дисплея се показва времето, зададено на фурната.
2. При изключена фурна (когато часът е показан на дисплея), докоснете бутона за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.

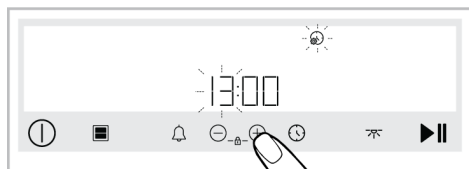
⇒ На дисплея се появява обратно броене 3-2-1. След като обратното броене приключи, менюто с настройки се активира.

3. Докоснете бутоните докато символът се появи на дисплея.
4. Докоснете бутон, за да активирате полето за таймер.

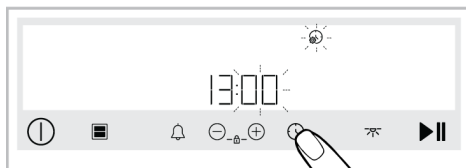
⇒ Полето на таймера и символът мигат на дисплея.



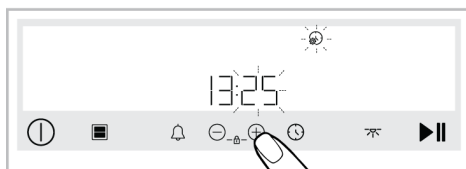
5. Задайте часа, като докоснете бутоните и активирайте полето за минути, като докоснете отново бутон.



⇒ Полето за минути и символът мигат на дисплея.



6. Докоснете бутоните , за да зададете минутите. Потвърдете настройката, като докоснете бутон.



⇒ Часът от деня е зададен и символът свети непрекъснато.



Ако първата настройка на таймера не е извършена, времето от деня започва от 12:00 часа. Можете да промените настройката за часа по-късно, както е описано в раздела „Настройки“.



В случай на продължително прекъсване на електрозахранването, настройката на часовото време се отменя. Трябва да се настрои отново.

4.2 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.



Използва се за разделяне на зоната за готвене на две отделни секции.

3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте “Работни функции на фурната”. Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

5 Използване на фурната

5.1 Обща информация за използване на фурната

Вентилатор (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори с нищо. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: Някои препарати или почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни препарати, почистващи прахове, почистващи кремове или остри предмети по време на почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

Осветление на фурната

Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време.

При някои функции за печене лампата никога не се включва, за да пести енергия.

Ако вратичката на продукта се отвори, докато фурната работи или е в затворено положение, осветлението на фурната се включва автоматично.

Ако има  бутон на контролния панел: В случаите, когато лампата на фурната се включва или изключва автоматично, можете да включите и изключите лампата по всяко време, като докоснете  бутона.

5.2 Работа на блока за управление на фурната

Общи предупреждения за блока за управление на фурната

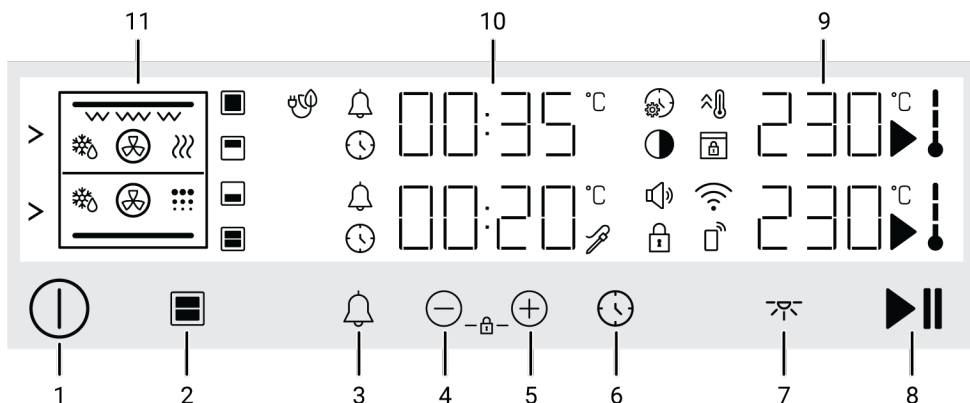
- Максималното време, което може да бъде зададено за процеса на печене е 5:59 часа. При функцията за поддържане на топлина това време е 23:59 часа. В случай на прекъсване на

електрозахранването, предварително зададеното печене и продължителност на печене се анулират.

- Докато правите каквито и да било настройки, съответните символи мигат на дисплея. Необходимо е да запазите направените настройки, като докоснете съответния бутон в описанието или като изчакате за кратко.

- Ако времето за печене е зададено, когато започне печенето, оставащото време се показва на дисплея.
- Ако настройката за бързо предварително загряване е активна на контролния блок, символът  се появява на дисплея, когато започнете печенето и фурната достигне температурата, която сте задали за печене бързо. За настройка за бързо предварително загряване вижте раздела „**Настройки**“.

Контролен блок



Бутони :

- 1 : Бутон за включване/изключване
- 2 : Бутон за избор на раздел за готвене
- 3 : Бутон за аларма
- 4 : Бутон за намаляване и увеличаване
- 5 : Бутон за увеличаване и напредване
- 6 : Бутон за време и настройки
- 7 : Ключ за лампа
- 8 : Бутон за стартиране/спиране на печене

Области на индикатора :

- 9 : Област на индикатор за температура
- 10 : Област на индикатор за таймер/продължителност
- 11 : Функционален дисплей

Показване на символи :

-  : Символ за време на печене
-  : Символ за аларма
-  : Символ за печене
-  : Символ за температура във фурната
-  : Символ за бързо нагряване (бустер).

-  : Символ за настройки
-  : Символ за ключалка
-  : Символ за ниво на звука
-  : Символ за яркост
-  : Символ за размразяване
-  : Символ за запазване на топлината
-  : Символ на печене с еко вентилатор
-  : Единичен голям символ на секция за готвене
-  : Символ на долната секция за готвене
-  : Символ на горната секция за готвене
-  : Символ на двойна секция за готвене
-  : Премахнете контролния символ
-  : Wifi символ *
-  : Символ за самопочистване *
-  : Символ за заключване на врата *
-  : Символ на сонда за месо *

* Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Включване на фурната

Включете фурната, като докоснете ① бутон.

Ако напречният преграден лист не е монтиран след отваряне на фурната, на екрана се появява първата работна функция на единичната голяма част. Ако се постави напречният разделителен лист, се показва първата работеща функция за долната част. Работната функция, температурата и времето за печене могат да се регулират, когато дисплеят е в това състояние.



Ако не е направена настройка на този дисплей, фурната се изключва след приблизително 3 минути и часът се показва на дисплея.

Изключване на фурната

Изключете фурната, като докоснете ① бутон. Часът от деня се показва на дисплея.

Готвене в една голяма част, само в долната част или само в горната част

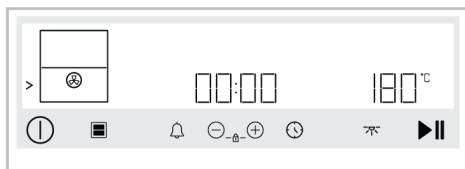
- ✓ Следващите стъпки описват готвене в една голяма част, само долната част или просто готвене в горната част, взаимно.



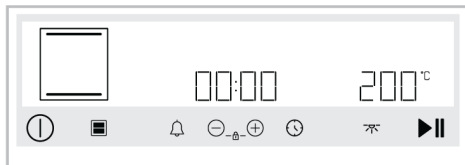
За да готвите в една голяма част, отстранете напречния разделителен лист от продукта.

1. За да готвите в една голяма част, отстранете напречния разделителен лист от продукта. Ако искате да готвите само в долната или само в горната част, поставете междинния лист на отделението.
2. Включете фурната, като докоснете ① бутон.
 - ⇒ Ако напречният преграден лист не е монтиран след отваряне на фурната, на екрана се появява първата работна функция на единичната голяма част. Ако се постави напречният

разделителен лист, се показва първата работеща функция за долната част.



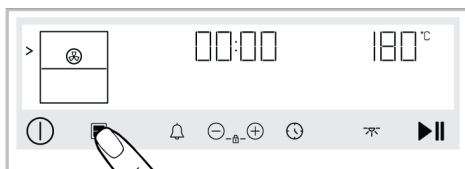
Илюстрация 1: Ако се вмъкне напречният разделителен лист:



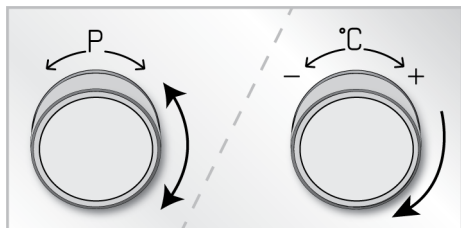
Илюстрация 2: Ако напречният разделителен лист не е поставен:

3. Когато се постави напречният разделителен лист, екранът на зоната за готвене в долната част се активира. Просто докоснете  бутона, за да изберете горната част.

⇒ Символът > се появява до функционалния екран, принадлежащ към горната част.



4. Когато секцията за готвене, която искате да използвате, е активна, изберете функцията, която искате да готвите, с бутона за избор на функция.
5. Предварително зададената температура за избраната от Вас работна функция се появява на дисплея. Задайте температурата, която искате да готвите, с копчето за температура, ако желаете да промените тази температура.



i Ако промените работната функция, след като промените предварително зададената температура на работната функция, последната зададена температура се показва на дисплея. Въпреки това, ако избраната температура не е в температурния диапазон на избраната работна функция, се показва най-високата температура за тази работна функция.

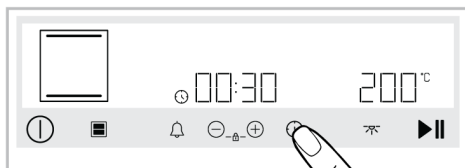
6. **Ако искате да готвите, без да задавате времето за готвене,** докоснете ►► бутон, за да започнете готвенето.

i Ако готвенето започне без регулиране на времето за готвене, фурната не се изключва автоматично в края на готвенето. Потребителят трябва да прекрати готвенето.

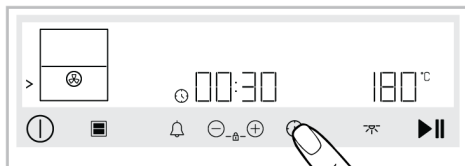
⇒ Вашата фурна започва да работи веднага при избраната функция и температура и изминалото време се появява на дисплея. На дисплея се показват символите ► и ↓. Когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа ↓ ще светне. Времето, изминало след началото на готвенето, се появява на екрана Продължителност/час.

7. **Ако искате да готвите, като зададете времето за готвене,** натиснете бутона ⌚ веднъж.

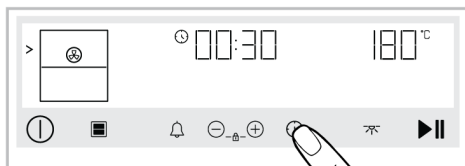
⇒ Символът ⌚ се появява на дисплея.



Илюстрация 3: За една голяма част:



Илюстрация 4: Само за долната част:



Илюстрация 5: Само за горната част:

i За да зададете бързо времето за печене, можете да докоснете бутона ⊕, за да зададете времето за печене на 30 минути след задаване на работната функция и температурата, след което използвайте бутоните ⊕/⊖, за да промените времето.

8. **Задайте времето за готвене с** бутоните ⊕/⊖.

i Времето за печене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути и с 5 минути след 15 минути.

9. **След като настроите работната функция, температурата и времето за печене,** докоснете ►► бутон, за да започнете печенето.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната работна функция и температура. Зададеното на дисплея време за печене се отброява. На дисплея се показват символите ► и ↓.

Когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа **↓** ще светне.

10. **Ако сте готвили без да зададете времето за готвене**, фурната не се изключва автоматично. Трябва да контролирате печенето и да я изключите сами. Когато печенето приключи, докоснете **▶▶** бутон, за да прекратите печенето или докоснете **⌚** бутон, за да изключите напълно фурната.

11. **Ако сте готвили, като сте задали времето за готвене**, след като зададеното време за готвене приключи, на екрана се появява текст „Край“, чува се звуково предупреждение и готвенето спира.

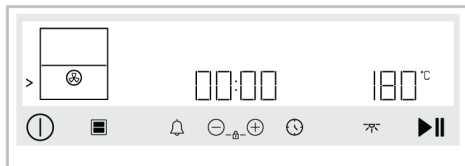
⇒ Предупреждението звучи в продължение на две минути. Докато се издава звуково предупреждение и на дисплея се появява текст „Край“, ако докоснете **▶▶** бутон, фурната продължава да работи за неопределено време. Фурната се изключва при докосване на **⌚** бутон. Ако се докосне който и да е бутон освен тези, звуковото предупреждение спира.

Готвене заедно в долната и горната част

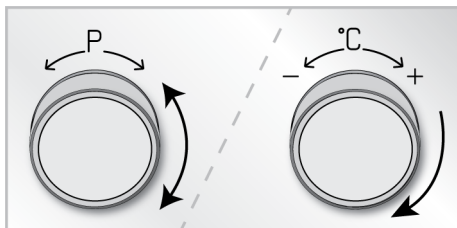
- ✓ Следващите стъпки описват как да готвите различни ястия заедно в долната и горната част. Преди да започнете готвенето, определете функциите на горната и долната част, които са подходящи за Вашите ястия. Вижте „**Работни функции на фурната**“ за комбинации от функции на горната и долната част.

1. Поставете напречния преграден лист и поставете Вашите ястия на съответните рафтове на секциите на фурната, където ще готвите.
2. Включете фурната, като докоснете **⌚** бутон.

⇒ След като фурната е включена, първата работна функция на долната част се показва на екрана.



3. В долната част настройте желаната работна функция и температура с бутоните за избор на функция и температура.



⇒ Символът **>** се появява до функционалния екран, принадлежащ към горната част.

4. Ако искате да готвите, без да задавате времето за готвене, докоснете **▶▶** бутон, за да започнете готвенето.

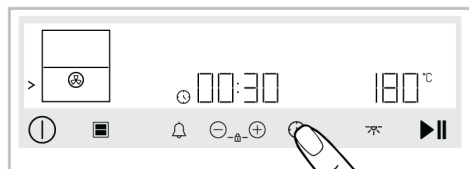
i Ако готвенето започне без регулиране на времето за готвене, фурната не се изключва автоматично в края на готвенето. Потребителят трябва да прекрати готвенето.

⇒ Долната част на Вашата фурна започва да работи веднага при избраната функция и температура и изминалото време се появява на екрана. На дисплея се показват символите **▶** и **↓**. Когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа **↓** ще светне. Времето,

изминало след началото на готвенето, се появява на екрана
Продължителност/час.

5. **Ако искате да готвите, като зададете времето за готвене,** натиснете бутона веднъж.

⇒ Символът се появява на екрана за време/ продължителност в долната част.



За да зададете бързо времето за печене, можете да докоснете бутона , за да зададете времето за печене на 30 минути след задаване на работната функция и температурата, след което използвайте бутоните /, за да промените времето.

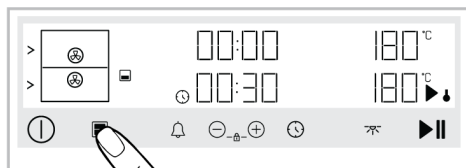
6. Задайте времето за готвене с бутоните /.

Времето за печене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути и с 5 минути след 15 минути.

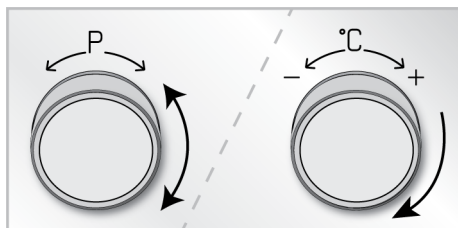
7. След като настроите работната функция, температурата и времето за печене, докоснете бутон, за да започнете печенето.

⇒ Долната част на Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното на дисплея време за печене се отброява. На дисплея се показват символите и . Когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа ще светне.

8. Докоснете бутона, за да активирате горната част.



9. В горната част настройте желаната работна функция и температура с бутоните за избор на функция и температура.



⇒ Символът се появява до функционалния екран, принадлежащ към горната част.

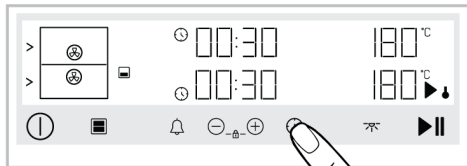
10. **Ако искате да готвите, без да задавате времето за готвене,** докоснете бутон, за да започнете готвенето.

Ако готвенето започне без регулиране на времето за готвене, фурната не се изключва автоматично в края на готвенето. Потребителят трябва да прекрати готвенето.

⇒ Горната част на Вашата фурна започва да работи веднага при избраната функция и температура и изминалото време се появява на екрана. На дисплея се показват символите и . Когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа ще светне. Времето, изминало след началото на готвенето, се появява на екрана
Продължителност/час.

11. Ако искате да готвите, като зададете времето за готвене, натиснете бутона  веднъж.

⇒ Символът  се появява на екрана за време/ продължителност в горната част.



За да зададете бързо времето за печене, можете да докоснете бутона , за да зададете времето за печене на 30 минути след задаване на работната функция и температурата, след което използвайте бутоните /, за да промените времето.

12. Задайте времето за готвене с бутоните /.



Времето за печене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути и с 5 минути след 15 минути.

13. След като настроите работната функция, температурата и времето за печене, докоснете  бутон, за да започнете печенето.

⇒ Горната част на вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното на дисплея време за печене се отброява. На дисплея се показват символите  и . Когато вътрешната температура на фурната достигне зададената температура, всяка степен на символа  ще светне.



14. Ако сте готвили без да зададете времето за готвене, фурната няма да се изключи автоматично и за двете части. Трябва да контролирате печенето и да я изключите сами. Завършете готвенето с натискане на бутона , докато секцията, в която е приключило готвенето, е активна. Когато готвенето на другата секция приключи, първо активирайте другата секция с бутона  и докоснете бутона , за да прекратите готвенето. Ако искате да затворите и двете секции, натиснете  бутона за да изключите напълно фурната.

15. Ако сте готвили, като сте задали времето за готвене, текстът „Край“ се появява на екрана на температурния индикатор на секцията, където времето за готвене е изтекло, чува се звуковото предупреждение и тази секция спира готвенето. Другата секция продължава да работи до изтичане на времето за готвене. Когато времето за готвене изтече в другата секция, текстът „Край“ се появява на екрана на температурния индикатор на тази част, чува се звуково предупреждение и тази част спира готвенето.

⇒ Във всеки раздел предупреждението звучи за две минути в края на алармения период. Докато се издава звуково предупреждение и на дисплея се появява текст „Край“, ако докоснете  бутон, фурната продължава да работи за неопределено време. Фурната се изключва при докосване на  бутон. Ако се докосне който и да е бутон освен тези, звуковото предупреждение спира.

5.3 Настройки

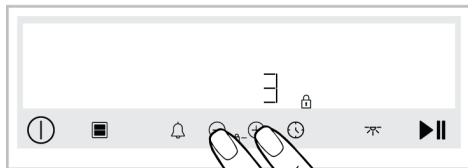


Обратното броене 3-2-1 се показва на дисплея в менютата или настройките, които трябва да се активират чрез натискане за дълъг период от време. Когато обратното броене изтече, се активира съответното меню или настройка.

Активиране на заключването на бутоните

Като използвате функцията за заключване на бутоните, можете да защитите намерсана на контролния блок.

1. Докоснете едновременно бутоните $\oplus/\ominus$, докато символът $\mathfrak{A}$ се появи на дисплея.



⇒ Символът $\mathfrak{A}$ се появява на дисплея и заключването на клавишите се активира. При докосване на който и да е бутон, след като е настроено заключване на бутоните, се чува звуков сигнал и символът $\mathfrak{A}$ мига.



Докато заключването на бутоните е активирано, бутоните на контролния блок не могат да се използват. Заклучването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на заключването на бутоните

1. Докоснете едновременно бутоните $\oplus/\ominus$, докато символът $\mathfrak{A}$ изчезне от дисплея.
» Символът $\mathfrak{A}$ изчезва от дисплея и заключването на бутоните е деактивирано.

Настройка на алармата

Можете също така да използвате контролния блок на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от печене.

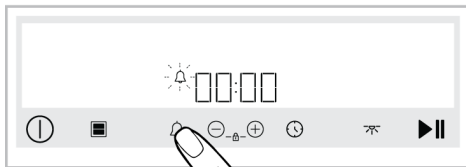
Будилникът няма ефект върху работните функции на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да обърнете храната във фурната в определен час. Веднага щом зададеното от Вас време изтече, таймерът ви издава звуково предупреждение.



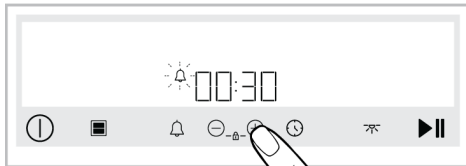
Максималното време за аларма може да бъде 23 часа 59 минути.

1. Докоснете бутон $\mathfrak{A}$, за да зададете периода на алармата.

⇒ Символът $\mathfrak{A}$ започва да мига на дисплея.



2. Задайте часа на алармата с $\oplus/\ominus$ бутони. Докоснете бутон $\mathfrak{A}$ отново, за да потвърдите настройката.



⇒ Символът $\mathfrak{A}$ свети непрекъснато и времето на алармата започва да се отброява на дисплея. Ако времето за аларма и времето за печене са зададени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

3. След като времето за алармата изтече, символът $\mathfrak{A}$ започва да мига и ви дава звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. В края на периода на алармата, предупреждението звучи в продължение на две минути.
Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.

⇒ Звуковото предупреждение е спряно.

Ако искате да отмените алармата;

1. Докоснете  бутон, за да нулирате периода на алармата. Докоснете  бутон, докато на дисплея се появи символът "00:00".
2. Можете също така да отмените алармата, като натиснете бутона  за дълго време.

Настройка на силата на звука

Можете да зададете силата на звука на Вашия контролен блок. Вашата фурна трябва да е изключена, за да извършите тази настройка.

1. При изключена фурна (когато часът е показан на дисплея), докоснете  бутона за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.
2. Докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ докато на дисплея се появи .
3. Активирайте настройката за сила на звука, като докоснете бутона  отново. **(b-1, b-2)**
4. Задайте желанния тон с бутоните $\oplus/\ominus$

⇒ Избраната настройка на звука се потвърждава незабавно. Докоснете бутона , за да се върнете към менюто с настройки.

Настройка на яркостта на дисплея

Можете да зададете яркостта на дисплея на контролния блок. Вашата фурна трябва да е изключена, за да извършите тази настройка.

1. При изключена фурна (когато часът е показан на дисплея), докоснете  бутона за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.

2. Докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ докато на дисплея  се появи .
3. Активирайте настройката за яркост, като докоснете бутона  отново.
4. Задайте желанната яркост с бутоните $\oplus/\ominus$. **(d-1, d-2, d-3)**

⇒ Избраната настройка за яркост се потвърждава веднага. Докоснете бутона , за да се върнете към менюто с настройки.

Настройка на функцията за бързо предварително загряване (Бустер).

Можете да управлявате печенето на Вашия продукт автоматично с функция за бързо предварително загряване. За тази цел трябва да активирате настройката за бързо предварително загряване. Вашата фурна трябва да е изключена, за да извършите тази настройка.

1. При изключена фурна (когато часът е показан на дисплея), докоснете  бутона за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.
2. Докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ докато символът  се появи на дисплея.
3. Активирайте настройката за бързо предварително загряване (бустер), като докоснете бутона  отново.
4. С бутоните $\oplus/\ominus$ завъртете настройката "ИЗКЛ" на "ВКЛ" на дисплея.

⇒ Избраната настройка за бързо предварително загряване се потвърждава незабавно. Докоснете бутона, за да се върнете към менюто с настройки.



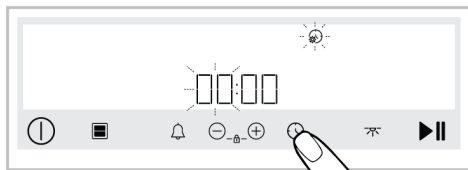
Можете да изключите настройката за бързо предварително загряване със същата процедура. Чрез изключване на настройката можете да **отмените** настройката за автоматично бързо предварително загряване.

Смяна на времето от деня

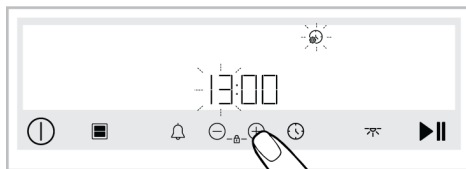
За да промените времето от деня, което сте задали преди това,

1. При изключена фурна (когато часът е показан на дисплея), докоснете  бутона за около 3 секунди, за да активирате менюто с настройки.
2. Докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ докато символът  се появи на дисплея.
3. Докоснете  бутон, за да активирате полето за таймер.

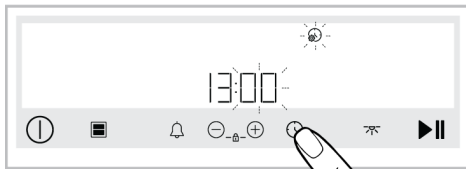
⇒ Полето на таймера и символът  мигат на дисплея.



4. Задайте часа, като докоснете бутоните $\oplus/\ominus$ и активирайте полето за минути, като докоснете отново  бутон.



⇒ Полето за минути и символът  мигат на дисплея.



5. Докоснете бутоните $\oplus/\ominus$, за да зададете минутите. Потвърдете настройката, като докоснете  бутон.
- ⇒ Коригираният час от деня се потвърждава незабавно. Докоснете бутона , за да се върнете към менюто с настройки.

6 Обща информация за печенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

6.1 Общи предупреждения относно печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части

на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.

- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията,

предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.

- Нарезжете намазнената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

6.1.1 Сладкиши и храни на фурна

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро готвене. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.

- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на сладкиши

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10 °C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафенело достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и храни на фурна в една голяма част

Предложения за печене с единична тава

BG

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 40
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	3	190	40 ... 50
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	160	35 ... 45
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	3	160	30 ... 40
	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	3	160	35 ... 45
Бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 35
	Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	3	170	30 ... 40
Тестени изделия	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	30 ... 40
Кифличка	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	25 ... 35
	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	180	30 ... 40
Цял хляб	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	200	35 ... 45
	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	200	35 ... 45
Лазаня	Стъклен/метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 40
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	60 ... 75
	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	3	170	60 ... 80
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	250 ... 280	8 ... 15
	Стандартна тава *	Функция за пица	3	250 ... 280	6 ... 12

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	1 - Стандартна тава * 4 - Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	1 - 4	160	35 ... 45
бисквитка	2 - Стандартна тава * 4 - Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	170	30 ... 40
Кифличка	2 - Стандартна тава * 4 - Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	180	30 ... 40

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна в горната част

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	4	190	45 ... 55
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	4	160	40 ... 50
бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	4	170	30 ... 40
Кифличка	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	4	180	35 ... 45

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна в долната част

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	1	190	45 ... 55
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	1	160	40 ... 50
Пица	Стандартна тава *	Функция за пица	2	250 ... 280	10 ... 15

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

“Нагревател с еко вентилатор” operating function

- Не променяйте настройката на температурата след започване на готвенето в работната функция “Нагревател с еко вентилатор”.
- Не отваряйте вратата на фурната, когато готвите в “Нагревател с еко вентилатор” работната функция. Ако вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана за

пестене на енергия и тази температура може да се различава от показаната на дисплея.

- Не загрявайте предварително в “Нагревател с еко вентилатор” работната функция.

Готварска таблица за “Нагревател с еко вентилатор” работна функция в една голяма част

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	Стандартна тава *	2	160	35 ... 50
Бисквитка	Стандартна тава *	3	200	30 ... 40
Кифличка	Стандартна тава *	2	200	35 ... 50

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

Готварска таблица за “Нагревател с еко вентилатор” работна функция в горната голяма част

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	Стандартна тава *	4	180	35 ... 50
Бисквитка	Стандартна тава *	4	200	45 ... 55
Кифличка	Стандартна тава *	4	220	35 ... 50

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

6.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при печенето на скара

- Подправянето му с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Приготвянето на обезкостено месо отнема от 15 до 30 минути повече от пърженето на филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.
- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Таблица за готвене на месо, риба и птици в една голяма част

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1,5-2 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	170	85 ... 110
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	15 мин. 250/макс, след 210	65 ... 85
	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	2	15 мин. 250/макс, след 210	65 ... 85
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартна тава *	"3D" функция	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	200	20 ... 30
	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези аксесоари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези аксесоари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Таблица за готвене на месо, риба и птици в горната част

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	4	15 мин. 250/макс, след 210	80 ... 105
Риба	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	4	200	20 ... 30
Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.					
*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.					
**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.					

Таблица за готвене на месо, риба и птици в долната част

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	1	15 мин. 250/макс, след 210	70 ... 95
Риба	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	1	200	20 ... 30
Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.					
*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.					
**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.					

6.1.3 Скара

При приготвяне на скара червеното месо, рибата и птичето месо бързо се опичат до златисто, получават хубава коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.
- **Затворете вратата на фурната по време на печене. Никога не печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще приготвяте на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата на фурната, която ще поставите, трябва да бъде оразмерена така, че да покрие цялата зона на грила. Тази тава може да не е включена към вашия продукт. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил маса за единична голяма част

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	2 ... 4

Препоръчва се предварително загреване за 5 минути за всички ястия на скара.
Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

Грил таблица за горна част

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	2 ... 4

Препоръчва се предварително загреване за 5 минути за всички ястия на скара.
Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

6.1.4 Тестови храни

Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Готварска таблица за тестови ястия единична голяма част Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	140	15 ... 25
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	160	35 ... 45
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	3	160	30 ... 40
	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	3	160	35 ... 45

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	60 ... 75
	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	3	170	60 ... 80

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	2 - Стандартна тава * 4 - Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Дребни сладки	1 - Стандартна тава * 4 - Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	1 - 4	160	35 ... 45

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Грил маса за единична голяма част

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	2 ... 4

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

Таблицата за готвене заедно в долните-горните части

Раздел за готвене	Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Горна	Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	150	35 ... 50
Долна	Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	150	35 ... 50
Горна	Цяло пиле	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	4	15 мин. 250/ макс, след 190	80 ... 100
Долна	Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	1	180	45 ... 55

Раздел за готвене	Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Горна	Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	4	180	45 ... 55
Долна	Риба	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	1	200	20 ... 30
Горна	Риба	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	4	200	20 ... 30
Долна	Кифличка	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	1	180	35 ... 50
Горна	Кифличка	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	4	180	30 ... 45
Долна	Пица	Стандартна тава *	Пица	2	250	10 ... 17

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

7 Поддръжка и почистване

7.1 Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почиствате. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Не нанасяйте почистващите препарати директно върху горещи повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Не използвайте продукти за почистване с пара.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амоняк, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на повърхности и дръжки от неръждаем инокс.
- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистват незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- След всяка употреба почиствайте емайлираните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако Вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте "Лесно почистване с пара [► 44]").
- За трудни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата продуктова марка, и надраскваща подложка за почистване. Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела.
- Каталитичните стени са с лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата си структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да смените частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.

- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващия препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи препарати. Те могат да повредят повърхностите.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

7.2 Аксесоари за почистване

Не поставяйте аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

7.3 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате инюксовите панели с бутон за управление, не използвайте инюксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтрият.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване

на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

7.4 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

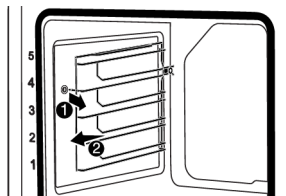
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.

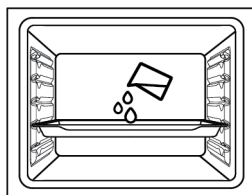


3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

7.5 Лесно почистване с пара

Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Добавете 500 мл вода в тавата и я поставете на втория рафт на фурната.



3. Изберете функцията за лесно почистване с пара. Времето за почистване се показва на дисплея и това времетраене не може да се променя.

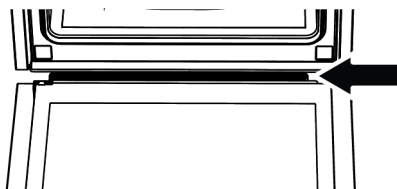
Отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа.

За упорити замърсявания почистете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.



При функцията за лесно почистване с пара се очаква добавената вода да се изпари и кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във Вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза.

(Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.) След конденза във фурната може да се появи локва или влага в канала на съда под фурната. Избършете този канал на съда с влажна кърпа след употреба и го подсушете.



7.6 Почистване на вратата на фурната

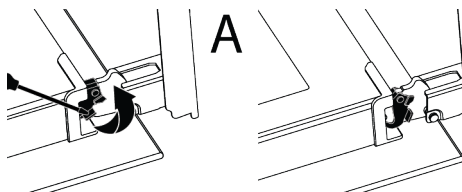
Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почистите. Как да свалите вратите и прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната” и „Сваляне на вътрешните стъкла на вратата”. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа. За остатъци от варовик, които могат да се образуват по стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и изплакнете.



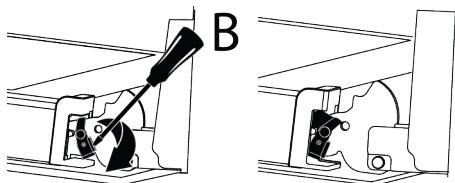
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални стъргалки, телена вата или избелващи материали за почистване на вратата и стъклото на фурната.

Сваляне на вратата на фурната

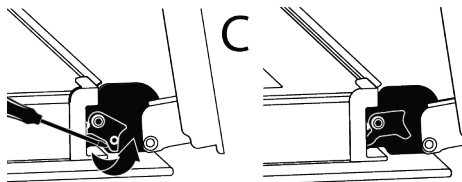
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти вариат като типове (А), (В), (С) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип панта.
4. (А) тип панта се предлага при нормални типове врати.



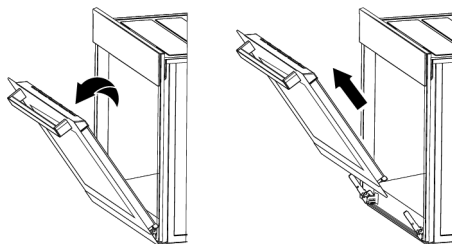
5. (В) тип панта се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (С) тип панта се предлага при типове врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

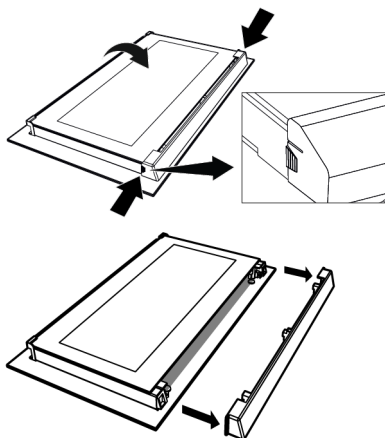


За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

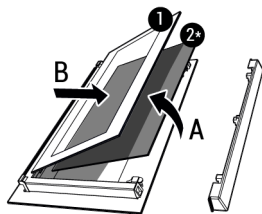
7.7 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на предната врата на продукта може да се сваля за почистване.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на входната врата, към себе си, като едновременно натиснете точките на натиск от двете страни на компонента и го отстранете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към „А“ и след това го извадете, като издърпате към „В“.



- 1 Най-вътрешното стъкло 2* Вътрешно стъкло (може да не е налично за вашия продукт)

4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го отделите (2).
5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е повторното сглобяване на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, който е най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), внимавайте да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешното стъкло. От решаващо значение е да поставите долните ъгли на най-вътрешното стъкло (1) така, че да отговарят на долните пластмасови отвори.
7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуете "щракване".

7.8 Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата

на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите по-долу.

Смяна на лампата на фурната

Общи предупреждения

- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурна се предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °C.

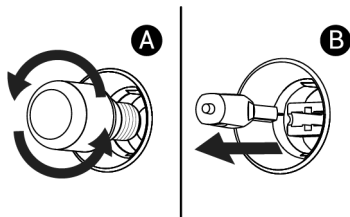
Ако фурната ви има кръгла лампа,

- Изключете продукта от електричеството.
- Отстранете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



- Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с

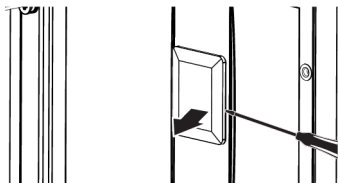
нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



4. Поставете отново стъкления капак.

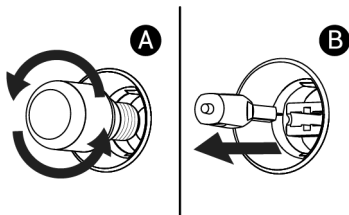
Ако Вашата фурна има квадратна лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.

4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

8 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширят и да издават звуци при нагряване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.

- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрява.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.
- Вратата на фурната може да е отворена. >>> Уверете се, че вратата на фурната е затворена. Ако вратата на фурната остане отворена повече от 5 минути, зададеното време за готвене се отменя и нагревателите не работят.
- При моделите с таймер времето не е зададено. >>> Задайте часа.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазителите в кутията с предпазители. Сменете предпазителите, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

(За модели с таймер) Дисплеят на таймера мига или символът на таймера е оставен отворен.

- Преди е имало прекъсване на тока. >>> Задайте времето / Изключете копчетата за функциите на продукта и ги превключете отново на желаната позиция.

След започване на готвенето символът ► мига на дисплея и има звуково предупреждение.

- Вратата на фурната може да е отворена. >>> Уверете се, че вратата на фурната е напълно затворена. Свържете се с оторизиран сервиз, ако неизправността продължава.

Vítejte!

Vážení zákazníci,

Děkujeme, že jste si vybrali tento Beko produkt. Doufáme, že Vám tento produkt, který byl navržen s využitím vysoké kvality a technologie, pomůže dosáhnout nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte tento návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty.

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout. Uchovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symbyly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

POZNÁMKA Nedodržení pokynů uvedených v příručce může mít za následek materiální škody na produktu nebo životním prostředí.

Y

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce	52	7.1 Obecné informace o čištění	86
1.1 Zamýšlené použití	52	7.2 Příslušenství pro čištění	87
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků	52	7.3 Čištění ovládacího panelu	88
1.3 Elektrická bezpečnost	53	7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)	88
1.4 Bezpečnost dopravy	55	7.5 Easy Steam čištění	88
1.5 Bezpečná instalace	55	7.6 Čištění dvířek trouby	89
1.6 Bezpečnost použití	56	7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby	90
1.7 Upozornění na teplotu	57	7.8 Čištění světla trouby	90
1.8 Použití příslušenství	57	8 Odstraňování závad	91
1.9 Bezpečnost při vaření	57		
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	58		
2 Pokyny pro životní prostředí	59		
2.1 Směrnice o odpadech	59		
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	59		
2.2 Informace o balíčku	59		
2.3 Doporučení pro úsporu energie	59		
3 Váš výrobek	60		
3.1 Představení výrobku	60		
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku	60		
3.2.1 Ovládací panel	61		
3.3 Provozní funkce trouby	61		
3.4 Příslušenství k produktu	64		
3.5 Použití příslušenství výrobku	65		
3.6 Technické specifikace	67		
4 První použití	68		
4.1 První nastavení časovače	68		
4.2 Počáteční čištění	68		
5 Použití trouby	70		
5.1 Všeobecné informace o používání trouby	70		
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby	70		
5.3 Nastavení	75		
6 Obecné informace o pečení	78		
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě	78		
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby	78		
6.1.2 Maso, ryby a drůbež	82		
6.1.3 Gril	83		
6.1.4 Testované potraviny	84		
7 Údržba a čištění	86		



1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které nastanou v případě nerespektování pokynů uvedených v příručce.
- Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na výrobku technické úpravy.



1.1 Zamýšlené použití

CS

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek se nesmí používat k ohřevu talířů, sušení zavěšených ručníků nebo oblečení na rukojeť.



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a

zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
- Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, neumísťujte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte, aby na

ně sedaly děti. Mohlo by dojít k převrácení trouby nebo poškození závěsů dveří.

- Před vyřazením opotřebovaných a nepoužitelných výrobků:
 1. Odpojte síťovou zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
 2. Odstřihněte napájecí kabel a odpojte jej spolu se zástrčkou od výrobku.
 3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili přístupu dětí do výrobku.
 4. Nedovolte dětem, aby si hrály s výrobkem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.
- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými

předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.

- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsany v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí šňůry se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může

izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.

- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřížené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z

elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

- Nikdy nezasunujte zástrčku výrobku do zlomené, uvolněné nebo nefunkční zásuvky. Zkontrolujte, zda je zástrčka zcela zasunuta do zásuvky. V opačném případě se mohou spoje přehřát a způsobit požár.
- Zařízení nezasunujte do zástrček, které jsou mastné, nečisté nebo potenciálně vystavené působení vody (například v blízkosti pracovní desky, ze které může uniknout voda). V opačném případě hrozí riziko zkratu a úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama!
- Zástrčku vytáhněte ze zásuvky pomocí těla zástrčky, nikoli samotného kabelu.

1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.

- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty. Spotřebič přenášejte ve svislé poloze.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.

1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.

- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Aby se zabránilo přehřátí, neprovádějte instalaci výrobku za dekorativními kryty.
- V případech, kdy se za určeným místem instalace výrobku nachází plynová hadice/potrubí nebo plastové vodovodní potrubí, je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaktu výrobku s těmito inženýrskými sítěmi. V opačném případě může dojít k rozdrčení hadice/trubky.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skřínky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé. V opačném případě hrozí riziko poranění a poškození životního prostředí.
- Na spotřebiči v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.



1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumísťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo na jeho konci dodržujte odstup. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu je výrobek horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.
- Při manipulaci s výrobkem vždy používejte žáruvzdorné rukavice.

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité, aby drátěný gril a tác byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „Použití příslušenství“.

- Po úplném zasunutí příslušenství do pečícího prostoru zavřete dvířka trouby, jinak může dojít k nárazu do skla dvířek a jeho poškození.

1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky potravin v prostoru pro vaření, jako je olej, se mohou vznítit. Tyto zbytky před vařením vyčistěte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.
- Nezhřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Nepokládejte plechy, misky nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit dno trouby.

Při používání mastného pergamenového papíru nebo podobných materiálů dbejte následujících opatření:

- Vložte pečicí papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předeřtátré trouby.
- Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytrčné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečicí papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Během předeřtřívání jej neumístřujte na horní část příslušenství.
- Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
- Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
- Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou

kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.

- Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
- Při použití grilovacího roštu na smažení by se měl na spodní rošt umístit podnos. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Potraviny neumístřujte příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.



1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

- K čištění skla předních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Tento produkt nese klasifikační symbol pro odpadní elektrické a elektronické zařízení (WEEE).



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení

jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odnesťe jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

Výrobek, který jste si zakoupili, je v souladu se směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané materiály specifikované ve směrnici.

2.2 Informace o balíčku

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnici. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným

odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

2.3 Doporučení pro úsporu energie

Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

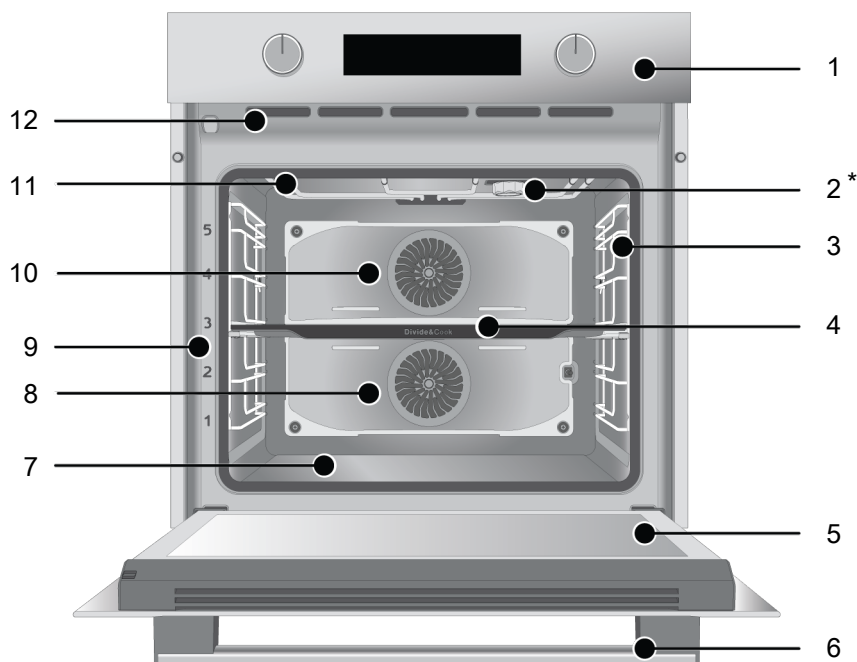
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie v

provozní funkci Ekonomický ohřev ventilátorem", tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku



1 Ovládací panel

3 Drátěné police

5 Dveře

7 Spodní ohříváč (pod ocelovou deskou)

9 Poloha police

11 Horní ohříváč

2 Žárovka

4 Dělicí plech

6 Rukojeť

8 Spodní motor ventilátoru (za ocelovou deskou)

10 Vrchní motor ventilátoru (za ocelovou deskou)

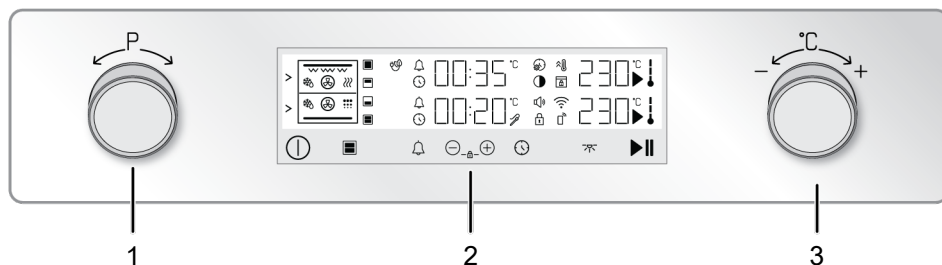
12 Ventilační otvory

* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

V této části naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu výrobku. V závislosti na typu výrobku se mohou obrázky a některé funkce lišit.

3.2.1 Ovládací panel



1 Knoflík volby funkcí

2 Kontrolní jednotka

3 Knoflík volby teploty

Pokud je váš výrobek ovládán pomocí knoflíků, u některých modelů mohou být tyto knoflíky zasunuty, pokud na ně zatlačíte, vysunou se. Chcete-li provést nastavení pomocí těchto knoflíků, nejprve zatlačte příslušný knoflík dovnitř a knoflík se vysune. Po provedení nastavení jej znovu zatlačte a vraťte knoflík zpět.

Knoflík volby funkcí

Provozní funkce trouby můžete vybrat pomocí knoflíku pro výběr funkcí. Chcete-li vybrat, nejprve se dotkněte tlačítka ① a zapnete troubu. Potom knoflíkem pro výběr funkce otáčejte doprava/doleva.

Knoflík teploty

Teplotu, na které chcete vařit, můžete zvolit pomocí knoflíku teploty. Chcete-li vybrat, nejprve se dotkněte tlačítka ① a zapnete troubu. Potom otočte knoflík pro volbu teploty doprava/doleva.

Spodní-horní a jediná velká oblast

Kontrolka vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu vnitřní teploty na displeji. Po zahájení pečení se na displeji zobrazí symbol a když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každá úroveň symbolu.

3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

i Pokud je příčná přepážka umístěna ve výrobku, maximální teploty 280 °C klesnou na 250 °C.

Symbol funkce			Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
Jediná velká oblast	Dolní část	Horní oblast			
			Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba není vyhřátá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Mražené potraviny s granulí se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, vařené potraviny se ochlazují. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrnny.

	-	-	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
		-	Spodní ohřev	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespolu zhnědnout.
	-	-	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohříván horním a dolním ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
			Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohříván ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Je vhodný pro vaření vašich potravin na více pleších na různých úrovních police.
			Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Turbo vaření“ v rozsahu 160-220°C. Ale doba pečení bude o něco delší. Po svolení této funkce se na obrazovce na 2 sekundy zobrazí „ECO“. Po 2 sekundách se zobrazí doporučená hodnota teploty.
		-	Funkce Pizza	40-280	Funguje spodní ohříváč a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	-		Horní ohřev+ventilátor	40-280	Horní topné těleso a ventilátorové topné těleso na zadní stěně fungují. Horký vzduch se lépe distribuuje přes ventilátor než jen přes horní topné těleso.
	-	-	Funkce „3D“	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.
	-		Částečný gril	40-280	Je používán malý gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.
	-		Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.

	-		Rožeh s úplným grilem	40-280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	-	-	Udržování v teplém stavu	40-100	Slouží k udržení jídla při teplotě připravené k servírování po dlouhou dobu.
	-	-	Snadné čištění párou	-	Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Tato funkce umožňuje změkčit a snadno vyčistit nečistoty uvnitř trouby (které v ní nebyly dlouho). Jednoduché čištění párou naleznete v části Čištění.

Kombinace funkcí horní a dolní oblasti

Symbol funkce	Popis funkce	Symbol funkce	Popis funkce	Symbol funkce	Popis funkce
	Ohřev ventilátorem + Ohřev ventilátorem		Ohřev ventilátorem + Spodní ohřev		Úplný gril + Ohřev ventilátorem
	Ohřev ventilátorem + Funkce Pizza		Částečný gril + Ohřev ventilátorem		Provoz s pomocí ventilátoru + Provoz s pomocí ventilátoru

Intervaly nastavení interoperability horní a dolní části

Při dvousekčním vaření je teplota jedné sekce ovlivněna nastavením teploty druhé sekce. Z tohoto důvodu existují omezení podle teplot nastavených pro jednotlivé sekce. Teplotní intervaly, které můžete nastavit pro jiné sekce, jsou uvedeny v následujících tabulkách na základě teploty, kterou jste nastavili pro jednu sekci.

Teplota nastavená pro horní oblast (°C)	Teplota, kterou lze nastavit pro dolní oblast		Teplota nastavená pro spodní část (°C)	Teplota, kterou lze nastavit pro horní oblast	
	Minimum (°C)	Maximální (°C)		Minimum (°C)	Maximální (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Oblasti pečení v troubě

V troubě můžete péct 4 různými způsoby v různých částech pomocí příčného dělicího plechu v troubě nebo výstupem z výrobku.

Horní oblast



Vařit můžete pouze v horní oblasti. Vhodné pro grilování a pečení malého množství potravin. Když je horní oblast aktivní, obrazovka zobrazuje funkci horní oblasti, indikátor teploty a obrazovky indikátoru času/doby trvání. Tato oblast je aktivní pouze v případě, že je vedle okna funkce horní oblasti zobrazen symbol ➤.

Dolní část



Péct můžete pouze v dolní oblasti. Vhodné pro pečení středně velkých pokrmů. Když je spodní oblast aktivní, obrazovka zobrazuje funkci spodní oblasti, indikátor teploty a obrazovky indikátoru času/doby trvání. Tato oblast je aktivní pouze v případě, že je vedle okna funkce spodní oblasti zobrazen symbol ➤.

Dolní-horní část



Péct můžete v horní a dolní oblasti současně. Je vhodný pro pečení dvou různých pokrmů. Když jsou horní a dolní oblasti aktivní, obrazovky s indikátory funkce, teploty a času/doby trvání, které jsou specifické pro tyto oblasti, se na obrazovce zobrazují samostatně. Pokud mají obě části u svých funkčních obrazovek symboly ➤, obě části jsou aktivní.

Samostatná velká část



Péct můžete v jedné velké oblasti. Vhodné pro velké velikosti a pečení několika pokrmů najednou. Pokud je aktivní jedna velká oblast, je obrazovka funkcí pro obě oblasti přizpůsobena jedné velké oblasti. Zobrazí se indikátory teploty a času/doby trvání pro dolní oddíl.

3.4 Příslušenství k produktu

Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané

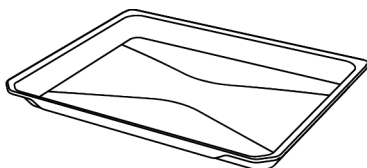
příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



Plechý uvnitř vašeho spotřebiče se mohou vlivem tepla deformovat. Na funkčnost to nemá žádný vliv. Deformace zmizí, když se plech ochladí.

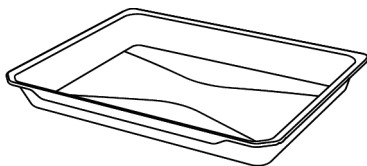
Standardní plech

Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



Hluboký podnos

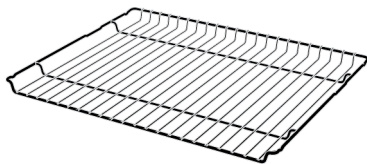
Používá se na pečivo, ke smažení velkých kusů, na šťavnaté potraviny nebo ke sběru stékaajícího oleje při grilování.



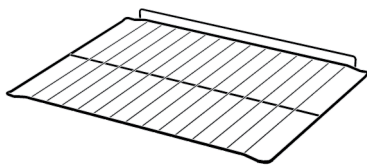
Drátěný gril

Používá se ke smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit na požadované polici.

U modelů s drátěnými policemi :

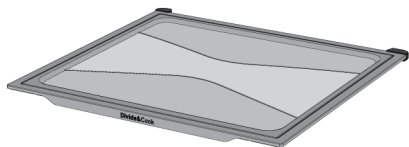


U modelů Modely bez drátěných polic :



Dělicí plech

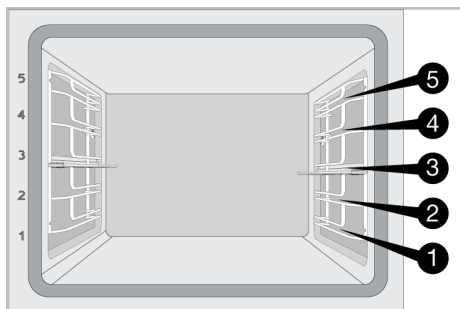
Používá se k rozdělení varné oblasti do dvou samostatných oblastí.



3.5 Použití příslušenství výrobku

Police pro přípravu jídel

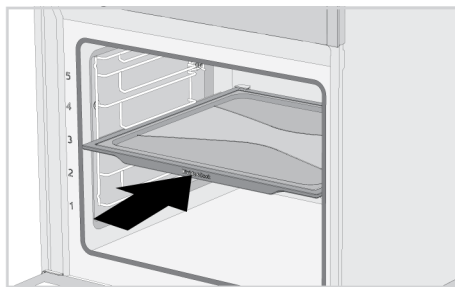
Ve varné oblasti jsou 5 úrovní polohy police. Pořadí polic je také označeno čísly na předním rámu trouby.



Umístění příčného dělicího plechu

Chcete-li vařit pouze v horní či dolní oblasti a nebo v obou oblastech najednou, umístěte křížový dělicí plech, jak je znázorněno na následující obrázku na 3. polohu držáku.

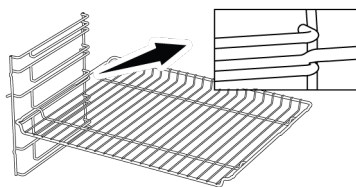
i Před umístěním příčného dělicího plechu 3, rovnoměrně umístěte na konec roštu a poté jej pevně vložte do trouby. Pokud jej umístíte do šikmé polohy, příčný dělicí plech se poškodí.



CS

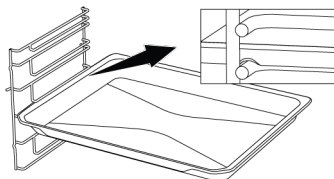
Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

Je důležité správně umístit drátěný gril na drátěné boční police. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být drátěný gril zajištěn na dorazu drátěné police. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



Položte plech na doporučenou polici

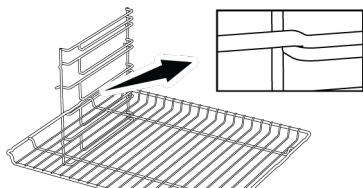
Je důležité plech správně umístit na drátěné boční police. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být plech zajištěn na dorazové zásuvce na drátěné polici. Nesmí přecházet přes doraz a dotýkat se zadní stěny trouby.



Funkce zastavení drátěného grilu

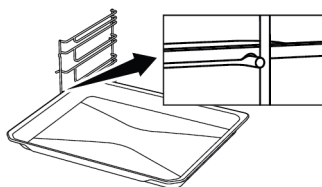
K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud

nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.



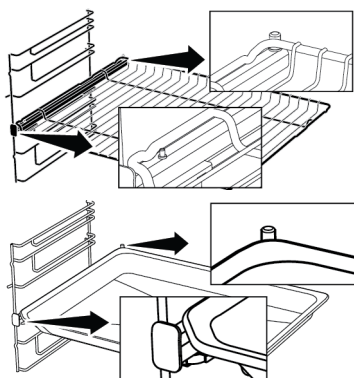
Funkce zastavení plechu

K dispozici je také funkce zastavení, která zabrání vysunutí plechu z police. Při vyjímání plechu jej uvolněte ze zadního dorazu a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne přední strany. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes doraz přejít.



Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

Díky teleskopickým kolejnicím lze plechy nebo drátěný gril snadno uložit i vyjmout. Při použití plechů a drátěných grilů s teleskopickou kolejnicí je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických kolejnic dosedaly na okraje grilu a plechu (zobrazeno na obrázku).



3.6 Technické specifikace

CS

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	595 /594 /567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotřeba energie (kW)	2,8
Typ trouby	Multifunkční trouba

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcí se standardním zatížením.

Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli. 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4-Horní a spodní ohřev.



Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.



Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu produktu.



Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

4 První použití

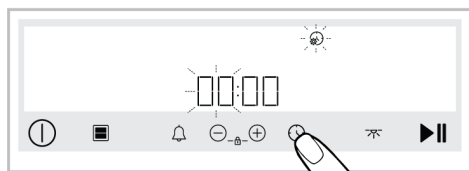
Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

4.1 První nastavení časovače

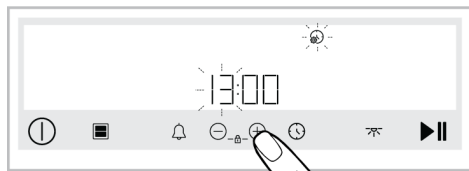


Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

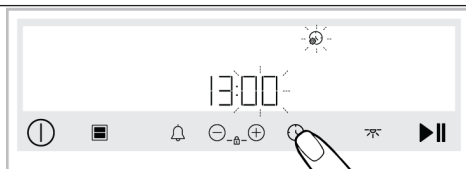
1. Pokud troubu zapnete poprvé, denní čas se zobrazí na displeji.
2. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
 - ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.
3. Tlačítka držte /, dokud se na displeji neobjeví symbol .
4. Chcete-li aktivovat hodiny, stiskněte tlačítko .
- ⇒ Časovač a symbol na displeji blikají.



5. Čas nastavte stisknutím tlačítek / a minuty aktivujte tak, že tlačítka stisknete znovu.



⇒ Minuty a symbol na displeji blikají.



6. Stiskněte tlačítka / a nastavte minuty. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka .



⇒ Denní čas je nastaven a symbol nepřetržitě svítí.



Pokud není provedeno první nastavení časovače, denní čas začíná od 12:00. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „**Nastavení**“.



V případě dlouhého výpadku proudu se nastavení denního času zruší. Mělo by být nastaveno znovu.

4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyměňte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.



Používá se k rozdělení varné oblasti do dvou samostatných oblastí.

3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.

5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

OZNÁMENÍ: Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Při čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy nebo ostré předměty.

OZNÁMENÍ: Při prvním použití může po několik hodin z trouby vycházet kouř a zápach. To je normální a k jeho odstranění postačí dobré větrání. Vyvarujte se přímého vdechování kouře a zápachu, který se tvoří.

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

Chladicí ventilátor (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

Váš výrobek je vybaven chladicím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory ničím nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Doba chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

Osvětlení trouby

Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne. U některých funkcí pečení se lampa nikdy nezapíná, aby se šetřila energie.

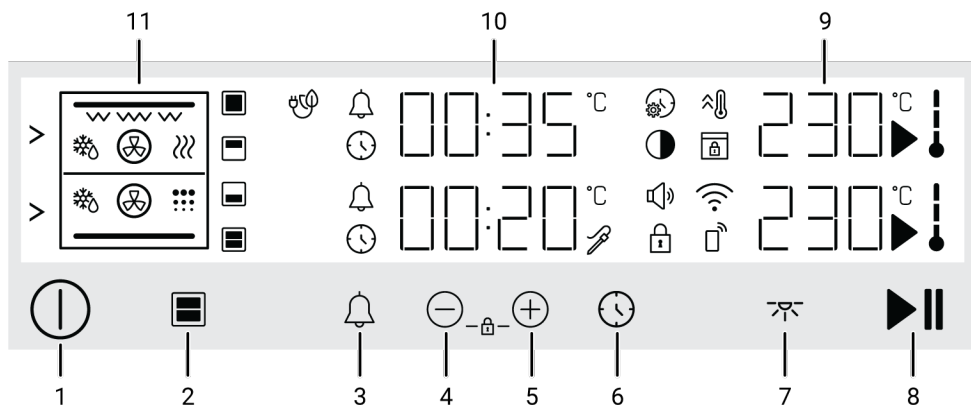
Pokud jsou dvířka výrobku otevřena během používání trouby nebo v zavřené poloze, osvětlení trouby se automaticky zapne. Pokud se na ovládacím panelu nachází tlačítko : V případech, kdy se lampa trouby zapíná nebo vypíná automaticky, můžete lampu kdykoli zapnout nebo vypnout dotykem tlačítka .

5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální doba, kterou lze nastavit jako pečící proces, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku proudu se přednastavené pečení a doba pečení zruší.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Provedená nastavení je nutné uložit buď dotknutím se příslušné klávesy v popisu, nebo krátkým vyčkáním.
- Pokud je doba pečení nastavena při zahájení pečení, na displeji se zobrazí zbývajíc čas.
- Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení předehřívání na displeji se po zahájení pečení zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro pečení. Pro rychlé nastavení předehřátí viz část „Nastavení“.

Kontrolní jednotka



Tlačítka :

- 1 : Tlačítko Zapnutí/Vypnutí
- 2 : Tlačítko výběru varné oblasti
- 3 : Tlačítko alarmu
- 4 : Tlačítko snížení a postupu
- 5 : Tlačítko zvýšení a postupu
- 6 : Tlačítko času a nastavení
- 7 : Klíč žárovky
- 8 : Tlačítko start / stop pečení

Oblasti indikátoru :

- 9 : Oblast kontrolky teploty
- 10 : Oblast kontrolky času / trvání
- 11 : Zobrazení funkcí

Symbols na displeji :

-  : Symbol času pečení
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol pečení
-  : Symbol teploty uvnitř trouby
-  : Symbol rychlého ohřevu (booster)
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol úrovně hlasitosti
-  : Symbol jasu
-  : Symbol rozmrazování
-  : Symbol udržování teploty
-  : Symbol pečení s eko ventilátorem
-  : Symbol jedné velké varné oblasti
-  : Symbol spodní varné oblasti
-  : Symbol horní varné oblasti
-  : Symbol dvojité varné oblasti
-  : Symbol kontroly odstranění
-  : Symbol wifi *
-  : Symbol samočištění *
-  : Symbol zámku dveří *
-  : Symbol sondy na maso *

* Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①. není po otevření trouby instalován křížový dělicí plech, objeví se na Provoz funkce jediné velké oblasti. Je-li do trouby vložen křížový dělicí plech, zobrazí se první

pracovní funkce pro dolní oblast. Když je displej v tomto stavu, můžete nastavit provozní funkci, teplotu a dobu pečení.



Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba asi za 3 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

Vypnutí trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka ①. Na displeji se zobrazí denní doba.

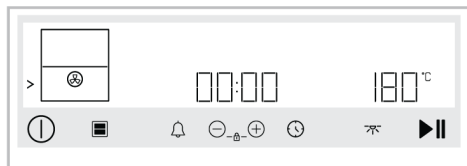
Pečení v jedné velké oblasti, pouze ve spodní oblasti nebo pouze v horní oblasti

- ✓ Následující kroky popisují pečení v jedné velké oblasti, pouze v dolní oblasti nebo jednoduše pečení v horní oblasti, vzájemně.

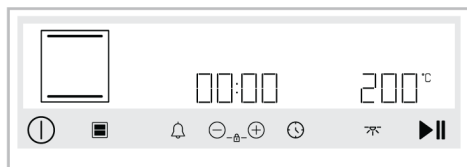


Chcete-li péct v jedné velké oblasti, vyjměte křížový dělicí plech z trouby.

1. Chcete-li péct v jedné velké oblasti, vyjměte křížový dělicí plech z trouby. Chcete-li péct pouze v dolní nebo pouze horní oblasti, vložte dělicí plech do trouby.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
 - ⇒ není po otevření trouby instalován křížový dělicí plech, objeví se na Provoz funkce jediné velké oblasti. Je-li do trouby vložen křížový dělicí plech, zobrazí se první pracovní funkce pro dolní oblast.



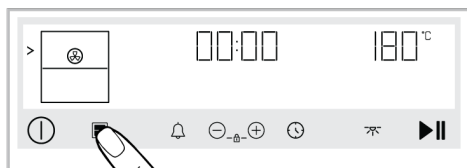
Zobrazení 1: Pokud je vložen křížový dělicí plech:



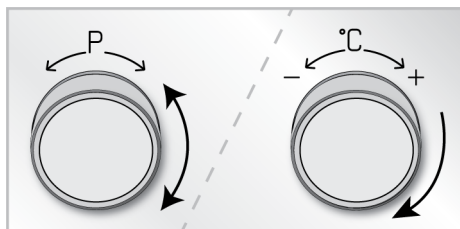
Zobrazení 2: Pokud není vložen křížový dělicí plech:

- Po vložení příčného dělicího plechu se aktivuje obrazovka spodní části varné zóny. Pro zvolení horní oblasti poklepejte na tlačítko .

⇒ Symbol  se zobrazí vedle obrazovky funkce patřící do horní části.



- Pokud je oblast vaření, kterou chcete použít, aktivní, vyberte funkci, kterou chcete použít a to pomocí tlačítka pro výběr funkce.
- Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Pokud chcete změnit tuto teplotu, otočným knoflíkem teploty nastavte požadovanou teplotu.



 Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

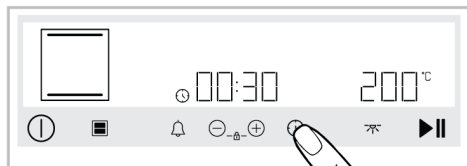
- Chcete-li péct **bez nastavení doby pečení**, pečení spustíte klepnutím na tlačítko .

 Pokud je pečení zahájeno bez úpravy doby pečení, trouba se na konci pečení automaticky nevypne. Uživatel musí pečení ukončit sám.

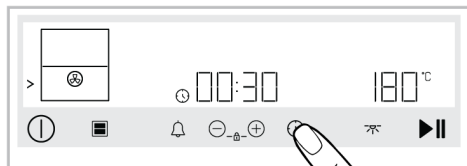
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí uplynulý čas. Na displeji se zobrazí symboly  a . Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu . Čas uplynulý po zahájení pečení se zobrazí na obrazovce doby trvání/času.

- Chcete-li péct **s nastavením doby pečení**, klepněte na tlačítko .

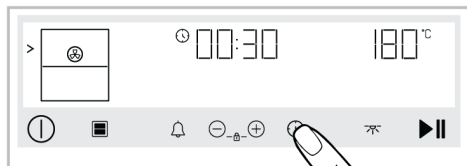
⇒ Na displeji se zobrazí symbol .



Zobrazení 3: Pro jednu velkou oblast:



Zobrazení 4: Pouze pro spodní oblast:



Zobrazení 5: Pouze pro horní oblast:



Chcete-li rychle nastavit čas pečení, můžete se dotknout tlačítka ⊕ a po nastavení provozní funkce a teploty nastavit čas pečení na 30 minut, pak pomocí tlačítek ⊕/⊖ změnit čas.

8. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.



Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

9. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spusťte pečení dotknutím se tlačítka ▶▶.

⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Čas pečení nastavený na displeji se odpočítává. Na displeji se zobrazí symboly ▶ a ↓. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓.

10. Pokud jste rozhodli pro pečení bez nastavení doby pečení, trouba se automaticky vypne. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše pečení hotové stiskněte tlačítko ▶▶ k ukončení pečení nebo stiskněte tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

11. Pokud jste vařili nastavením času vaření, po uplynutí nastaveného času vaření se na obrazovce zobrazí text "**Konec**", zazní zvukové upozornění a vaření se zastaví.

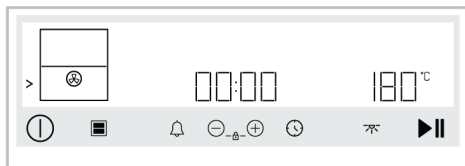
⇒ Výstražný zvuk zní dvě minuty. Než se ozve zvukové upozornění a na displeji se zobrazí text "**Konec**", pokud se dotknete ▶▶ tlačítka, trouba bude pokračovat v provozu na neurčito. Pokud se dotknete tlačítka ①, trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

Pečení společně v dolní a horní oblasti

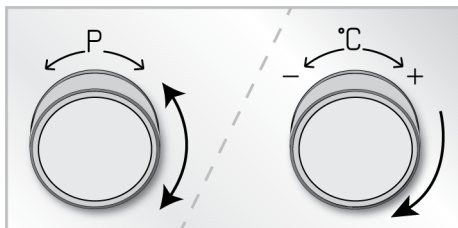
- ✓ Následující kroky popisují, jak připravit různé pokrmy společně v dolní a horní oblasti. Před zahájením pečení určete funkce horní a dolní oblasti, které jsou vhodné pro vaše pokrmy. Kombinace funkcí horní a dolní části naleznete v části "**Provozní funkce trouby**".

1. Vložte dělicí křížový plech do trouby a položte jídlo na odpovídající police oblastí trouby, které chcete použít.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.

⇒ Po zapnutí trouby se na obrazovce zobrazí první provozní funkce spodní oblasti.



3. Nastavte požadovanou pracovní funkci a teplotu pro dolní oblast a to pomocí tlačítek pro výběr funkce a teploty.



⇒ Symbol > se zobrazí vedle obrazovky funkce patřící do horní části.

4. Chcete-li péct bez nastavení doby pečení, pečení spusťte klepnutím na tlačítko ▶▶.



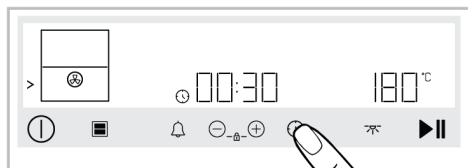
Pokud je pečení zahájeno bez úpravy doby pečení, trouba se na konci pečení automaticky vypne. Uživatel musí pečení ukončit sám.

⇒ Spodní oblast vaší trouby začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na obrazovce se

zobrazí uplynulý čas. Na displeji se zobrazí symboly ► a ↓. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓. Čas uplynulý po zahájení pečení se zobrazí na obrazovce doby trvání/ času.

5. Chcete-li péct **s nastavením doby pečení**, klepněte na tlačítko ⌚.

⇒ Na obrazovce času/doby trvání spodní oblasti se zobrazí symboly ⌚.



i Chcete-li rychle nastavit čas pečení, můžete se dotknout tlačítka ⊕ a po nastavení provozní funkce a teploty nastavit čas pečení na 30 minut, pak pomocí tlačítek ⊕/⊖ změnit čas.

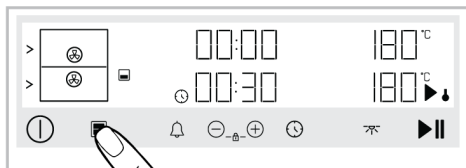
6. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.

i Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

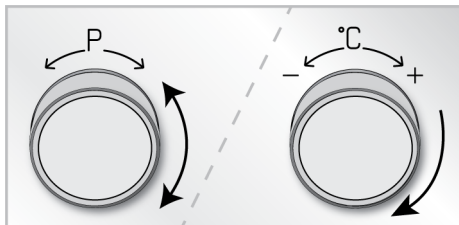
7. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spusťte pečení dotknutím se tlačítka ►||.

⇒ Spodní oblast vaší trouby začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Čas pečení nastavený na displeji se odpočítává. Na displeji se zobrazí symboly ► a ↓. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓.

8. Pro aktivování horní oblasti poklepejte na tlačítko □.



9. Nastavte požadovanou pracovní funkci a teplotu pro spodní oblast a to pomocí tlačítek pro výběr funkce a teploty.



⇒ Symbol > se zobrazí vedle obrazovky funkce patřící do horní části.

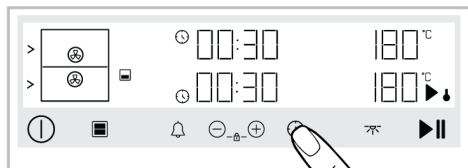
10. Chcete-li péct **bez nastavení doby pečení**, pečení spustíte klepnutím na tlačítko ►||.

i Pokud je pečení zahájeno bez úpravy doby pečení, trouba se na konci pečení automaticky nevypne. Uživatel musí pečení ukončit sám.

⇒ Horní oblast vaší trouby začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na obrazovce se zobrazí uplynulý čas. Na displeji se zobrazí symboly ► a ↓. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓. Čas uplynulý po zahájení pečení se zobrazí na obrazovce doby trvání/ času.

11. Chcete-li péct **s nastavením doby pečení**, klepněte na tlačítko ⌚.

⇒ Na obrazovce času/doby trvání horní oblasti se zobrazí symboly ⌚.



Chcete-li rychle nastavit čas pečení, můžete se dotknout tlačítka **+** a po nastavení provozní funkce a teploty nastavit čas pečení na 30 minut, pak pomocí tlačítek **+**/**-** změnit čas.

12. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek **+**/**-**.



Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

13. Po nastavení provozní funkce, teploty a času pečení spusťte pečení dotknutím se tlačítka **▶||**.

⇒ Horní oblast vaší trouby začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Čas pečení nastavený na displeji se odpočítává. Na displeji se zobrazí symboly **▶** a **↓**. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu **↓**.



14. Pokud jste rozhodli pro pečení bez nastavení doby pečení, ani jedna z oblastí se automaticky nevypne. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Ukončete vaření klepnutím na tlačítko **▶||**, dokud je aktivní část, ve které bylo vaření ukončeno. Po dokončení vaření v druhé části nejprve aktivujte druhou část pomocí tlačítka **■** a klepnutím na

tlačítko **▶||** ukončete vaření. Chcete-li zavřít obě oblasti, klepnutím na tlačítko **①** troubu zcela vypnete.

15. Pokud jste se rozhodli pro pečení s nastavením doby pečení, na obrazovce indikátoru teploty oblasti, kde bylo pečení dokončeno, se po dokončení nastavené doby pečení zobrazí zpráva „**Konec**“, zazní zvuková výstraha a pečení se zastaví. Druhá oblast pokračuje v pečení, dokud neuplyne doba pečení. Po dokončení doby pečení v druhé oblasti se na obrazovce indikátoru teploty v této oblasti zobrazí zpráva „**End**“ (Konec), zazní zvuková výstraha a oblast přestane péct.

⇒ V každé oblasti se po uplynutí nastavené doby pečení na dvě minuty rozezní výstraha. Než se ozve zvukové upozornění a na displeji se zobrazí text „**Konec**“, pokud se dotknete **▶||** tlačítka, trouba bude pokračovat v provozu na neurčito. Pokud se dotknete tlačítka **①**, trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

5.3 Nastavení

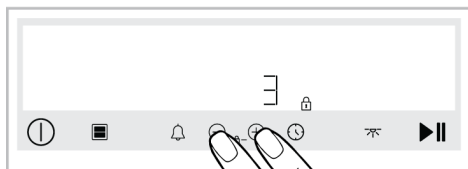


Odpočítávání 3-2-1 se zobrazuje na displeji v nabídkách nebo nastaveních, které by měly být aktivovány dlouhým stisknutím. Po uplynutí odpočítávání se aktivuje příslušná nabídka nebo nastavení.

Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.

1. Stiskněte tlačítka **+**/**-** současně, dokud se na displeji neobjeví symbol **🔒**.



⇒ Na displeji se objeví symbol  a zámek tlačítek je aktivován. Pokud se dotknete některého tlačítka, po nastavení blokování tlačítek se ozve zvukový signál a bliká symbol .



Když je aktivován zámek tlačítek, nelze používat tlačítka kontrolní jednotky. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

Deaktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte tlačítka $\oplus/\ominus$ současně, dokud symbol  z displeje nezmizí. Z displeje zmizí symbol  a zámek tlačítek je deaktivován.

Nastavení alarmu

Na ovládací jednotce produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení.

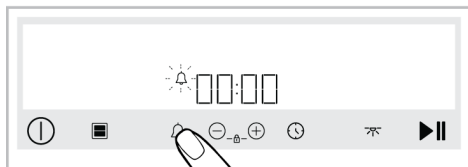
Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.



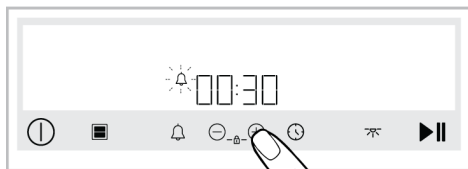
Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

1. Chcete-li nastavit čas alarmu, stiskněte tlačítko .

⇒ Symbol  začne na displeji blikat.



2. Čas alarmu nastavte pomocí tlačítek $\oplus/\ominus$. Tlačítko  stiskněte znovu a potvrďte nastavení.



⇒ Symbol  svítí nepřetržitě a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu. Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji je zobrazen čas kratší.

3. Po uplynutí času alarmu začne symbol  blikat a vydá zvukové upozornění.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu dvou minut. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
⇒ Zvuková výstraha je zastavena.

Pokud chcete alarm zrušit;

1. Chcete-li čas alarmu resetovat, stiskněte tlačítko . Držte tlačítko $\ominus$ dokud se na displeji neobjeví symbol "00:00"
2. Alarm můžete také zrušit podržením tlačítka  po dlouhou dobu.

Nastavení hlasitosti

Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka  na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
2. Podržte tlačítka $\oplus/\ominus$, dokud se na displeji neobjeví .
3. Hlasitost nastavíte tak, že tlačítko  znovu stisknete. **(b-1, b-2)**

4. Požadovaný tón nastavte pomocí tlačítek $\oplus/\ominus$.
 ⇒ Nastavení zvolené hlasitosti je okamžitě potvrzeno. Chcete-li se vrátit do nabídky nastavení, stiskněte tlačítko $\odot$.

Nastavení jasu displeje

Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka $\odot$ na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
2. Podržte tlačítka $\oplus/\ominus$ dokud se na displeji neobjeví $\bullet$
3. Jas nastavíte tak, že tlačítko $\odot$ znovu stisknete.
4. Požadovaný jas nastavte pomocí tlačítek $\oplus/\ominus$. (**d-1, d-2, d-3**)
 ⇒ Nastavení zvoleného jasu je okamžitě potvrzeno. Chcete-li se vrátit do nabídky nastavení, stiskněte tlačítko $\odot$.

Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

Pomocí funkce rychlého přehřátí můžete pečení na výrobku ovládat automaticky. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka $\odot$ na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
2. Tlačítka držte $\oplus/\ominus$, dokud se na displeji neobjeví symbol ⚡ .
3. Opětovným dotykem tlačítka $\odot$ aktivujete nastavení rychlého přehřevu (booster).
4. Pomocí tlačítek $\oplus/\ominus$ na displeji přepněte nastavení "OFF" na "ON".
 ⇒ Zvolené rychlé přehřátí je okamžitě potvrzeno. Chcete-li se vrátit do nabídky nastavení, stiskněte tlačítko.

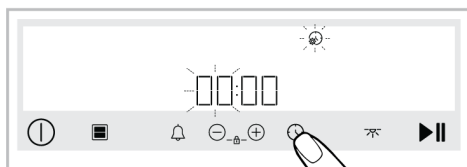


Stejným postupem můžete nastavení rychlého přehřátí vypnout. Vypnutím nastavení "OFF" můžete zrušit automatické nastavení rychlého přehřevu.

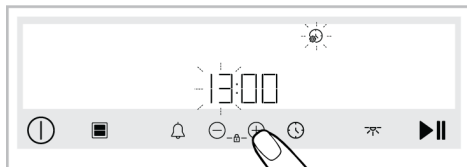
Změna denní doby

Chcete-li denní dobu, kterou jste dříve nastavili, změnit,

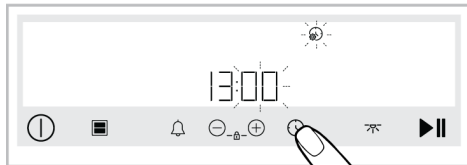
1. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka $\odot$ na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
2. Tlačítka držte $\oplus/\ominus$, dokud se na displeji neobjeví symbol ⌚ .
3. Chcete-li aktivovat hodiny, stiskněte tlačítko $\odot$.
 ⇒ Časovač a symbol ⌚ na displeji blikají.



4. Čas nastavte stisknutím tlačítek $\oplus/\ominus$ a minuty aktivujte tak, že tlačítka $\odot$ stisknete znovu.



- ⇒ Minuty a symbol ⌚ na displeji blikají.



5. Stiskněte tlačítka $\oplus/\ominus$ a nastavte minuty. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka $\odot$.

⇒ Zvolená denní doba je okamžitě upravena. Chcete-li se vrátit do nabídky nastavení, stiskněte tlačítko $\odot$.

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobcí a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádoby, které budete používat.
- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit

nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.

- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádoby, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádoby.
- Pokud je předehtřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehtřáté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.
- Všechny ingredience používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a měly by mít pokojovou teplotu.
- Stav vaření potravin se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní vrstvy cukrářských výrobků nehnědnou rovnoměrně.
- Používáte-li pečicí papír, na spodní straně pokrmu lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.

- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučníku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučníku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvýšte dobu vaření.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.

Tabulka pečení pečiva a pokrmů v jedné velké oblasti

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 40
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	190	40 ... 50
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	160	35 ... 45
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	3	160	30 ... 40
	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	160	35 ... 45
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 ... 35
	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	30 ... 40
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 ... 40
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	25 ... 35
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	30 ... 40
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	35 ... 45
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	35 ... 45

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 ... 75
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	60 ... 80
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardní plech *	Funkce Pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	1 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	160	35 ... 45
Koláčky	2 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	30 ... 40
Brioška	2 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	30 ... 40

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Tabulka pečení pečiva a pokrmů v horní oblasti trouby

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	4	190	45 ... 55
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	160	40 ... 50
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	4	170	30 ... 40
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	180	35 ... 45

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Tabulka pečení pečiva a pokrmů v dolní oblasti trouby

Doporučení pro pečení na jednom plechu

CS

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	1	190	45 ... 55
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	1	160	40 ... 50
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	250 ... 280	10 ... 15

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

"Ekonomický ohřev ventilátorem" provozní funkce

- Neměňte nastavení teploty po zahájení vaření v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem".
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby. Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je

optimalizována pro úsporu energie, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Během používání provozní funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" troubu nepředehřívajte.

Varný stůl pro "Ekonomický ohřev ventilátorem" s funkcí obsluhy v jedné velké části

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	2	160	35 ... 50
Koláčky	Standardní plech *	3	200	30 ... 40
Brioška	Standardní plech *	2	200	35 ... 50

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

Varný stůl pro "Ekonomický ohřev ventilátorem" s funkcí obsluhy v horní velké části

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	4	180	35 ... 50
Koláčky	Standardní plech *	4	200	45 ... 55
Brioška	Standardní plech *	4	220	35 ... 50

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Štáva z masa se lépe rozmístí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Tabulka pečení masa, ryb a drůbeže v jedné velké oblasti

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 ... 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/ max, po 210	65 ... 85
	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/ max, po 210	65 ... 85
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	3	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Tabulka pečení masa, ryb a drůbeže v horní oblasti

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	15 minuty 250/ max, po 210	80 ... 105
Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Tabulka pečení masa, ryb a drůbeže v dolní oblasti

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	15 minuty 250/ max, po 210	70 ... 95
Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	200	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

**Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

6.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědne, má krásnou kůrku a nevyschne. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.
- Umístěte kousky, které chcete grilovat, na drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt tak, abyste jejich rozložením nepřekročili rozměry topného článku.
- Doby pečení uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na tloušťce grilovaných kousků.
- Zasuňte drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt do požadované úrovně v troubě. Pokud grilujete na drátěném roštu, zasuněte do spodní police plech trouby, abyste zachytili olej. Plech trouby, který budete zasouvat, by měl být tak velký, aby pokrýval celou plochu grilování. Tento plech nemusí být součástí výrobku. Za účelem snadného čištění dejte na plech trouby trochu vody.

Tabulka grilování v jedné velké oblasti

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	2 ... 4

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Tabulka grilování v horní oblasti

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	2 ... 4

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

6.1.4 Testované potraviny

Potraviny v této tabulce vaření jsou připravovány podle normy EN 60350-1 pro usnadnění testování výrobku pro kontrolní instituce.

Tabulka pečení otestovaných pokrmů v jedné velké oblasti

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	140	15 ... 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	160	35 ... 45
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	3	160	30 ... 40
	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	160	35 ... 45

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 ... 75
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	60 ... 80

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25
Koláčky	1 - Standardní plech * 4 - Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	160	35 ... 45

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

Tabulka grilování v jedné velké oblasti

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telec) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	2 ... 4

U všech grilovaných jídel se doporučuje předeheřát troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Tabulka společného vaření v dolní a horní části

Sekce vaření	Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Horní	Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 50
Spodní	Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 50
Horní	Celé kuře	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	15 minuty 250/ max, po 190	80 ... 100
Spodní	Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	1	180	45 ... 55

Sekce vaření	Potravin	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Horní	Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	4	180	45 ... 55
Spodní	Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	200	20 ... 30
Horní	Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	200	20 ... 30
Spodní	Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	180	35 ... 50
Horní	Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	180	30 ... 45
Spodní	Pizza	Standardní plech *	Pizza	2	250	10 ... 17

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

** Toto příslušenství není součástí produktu. Jsou to komerčně dostupné doplňky.

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabráni se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní

- prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.

- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrasivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbělení povrchu.

Smaltované povrchy

- Po každém použití očištěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz. "Easy Steam čištění [► 88]".)
- U obtížných skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.

Katalytické povrchy

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.
- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákn určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákn.
- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákn. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očištěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

- Plastové díly a lakované povrchy čistěte mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Nepoužívejte škrabky z tvrdých kovů a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrchy.
- Zajistěte, aby spoje součástí výrobku nezůstaly vlhké a neobsahovaly saponát. V opačném případě může na těchto spojích docházet ke korozi.

7.2 Příslušenství pro čištění

Nevkládejte příslušenství výrobku do myčky nádobí, pokud není v návodu k použití uvedeno jinak.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.
- Při čištění nerezových panelů s knoflíkovým ovládáním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistíte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu vaší trouby.

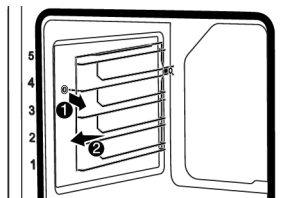
Čištění bočních stěn trouby

Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

Pokud je vaším výrobkem model s drátěnými policemi, před čištěním bočních stěn je vyjměte. Poté dokončete čištění, jak je popsáno v části „Obecné informace o čištění“ podle typu povrchu boční stěny.

Vyjmutí bočních drátěných polic:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.

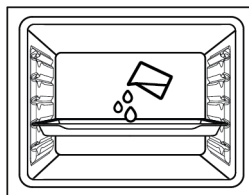


3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

7.5 Easy Steam čištění

Umožňuje snadné čištění nečistot (které nezůstávají dlouhou dobu), které jsou změkčeny párou uvnitř trouby a kapkami vody kondenzovanými na vnitřních površích trouby.

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Do plechu přidejte 500 ml vody a umístěte jej na 2. polici trouby.



3. Vyberte funkci EasySteam čištění párou. Na displeji se zobrazí doba čištění, který nelze změnit.

Otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem.

Pro odolné nečistoty, výrobek čistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

i Při funkci EasySteam čištění párou se očekává, že přidaná voda se odpaří a zkondenzuje na vnitřní straně trouby a na dvířkách trouby, aby se zjemnily lehké nečistoty, které se v troubě vytvořily. Kondenzát vytvořený na dvířkách trouby může po otevření dvírek trouby kapat do okolí. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

(Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.) Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



7.6 Čištění dvírek trouby

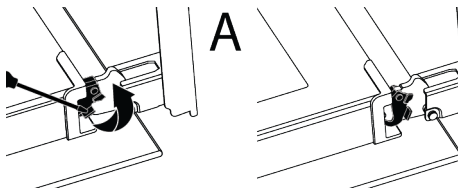
Dveře trouby a skla dvírek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvírek a oken je vysvětlen v částech "**Demontáž dvírek trouby**" a "**Demontáž vnitřních skel dvírek**". Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.

i K čištění dvírek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

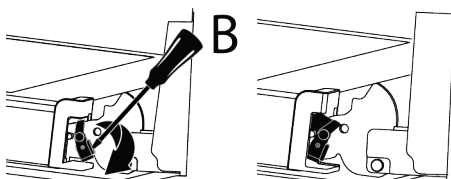
Odstranění dvírek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.

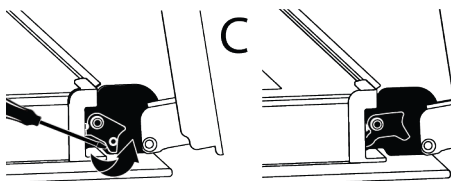
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



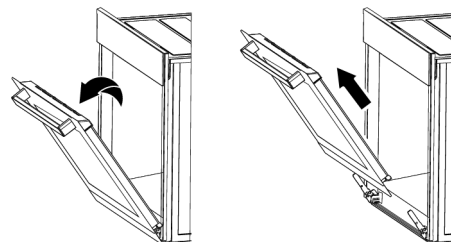
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



6. Závěs typu (C) je k dispozici v typech dveří s měkkým otevíráním/zavíráním.



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

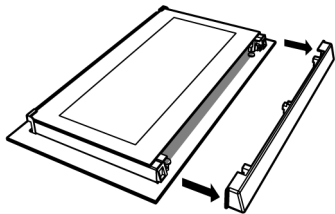
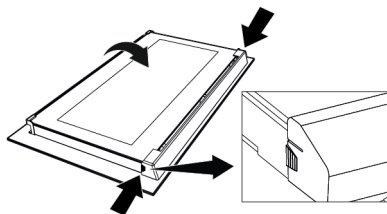


Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

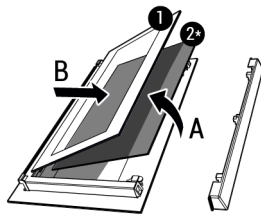
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně nadzvedněte nejvnitřnější sklo (1) směrem k "A" a poté jej vyjměte tahem směrem k "B".



1 Vnitřní sklo

2* Vnitřní sklo (nemusí být k dispozici pro váš výrobek)

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejbližší k nejvnitřnějšímu sklu (1).
6. Při opětovné montáži nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

7.8 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

Výměna světla trouby

Obecná varování

- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

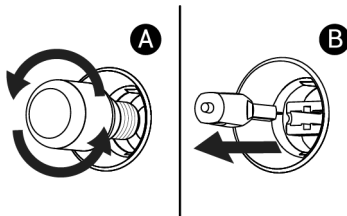
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku není vhodná pro osvětlení domácích místností. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět potravinářské výrobky.
- Světla použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzikálním podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



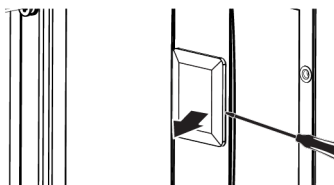
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



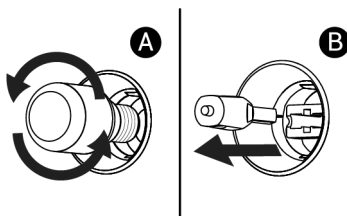
4. Nasaďte zpět skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

1. Odpojte výrobek od elektřiny.
2. Vyjměte drátěnou polici podle popisu.



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku. Nejprve odstraňte šroub, pokud je na čtvercové lampě ve vašem produktu šroub.
4. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěnou polici.

8 Odstraňování závad

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, kontaktujte svého prodejce nebo autorizovaný servis. Nikdy se nepokoušejte opravit svůj výrobek sami.

Během provozu trouby vychází pára.

- Během provozu je normální vidět páru.
>>> Toto není porucha.

Při vaření se objevují kapky vody

- Pára vznikající při vaření kondenzuje, když se dostane do kontaktu se studenými povrchy vně výrobku a může tvořit kapky vody. >>> Toto není porucha.

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

- Kovové části se mohou při zahřátí roztahovat a vydávat zvuky. >>> Toto není porucha.

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.
- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

Osvětlení trouby nesvítí.

- Osvětlení trouby může být vadné. >>> Vyměňte žárovku trouby.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu. >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zavřená. Pokud zůstanou dvířka trouby otevřená déle než 5 minut, nastavení času pro vaření se zruší a ohřívače nefungují.
- U modelů s časovačem není čas nastaven. >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení. >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

(Pro modely s časovačem) Displej časovače bliká nebo je symbol časovače ponechán otevřený.

- Došlo k výpadku proudu. >>> Nastavte čas / Vypněte knoflíky funkcí výrobku a znovu je přepněte do požadované polohy.

Po zahájení vaření na displeji bliká symbol ► a ozve se zvukové upozornění.

- Dvířka trouby mohou být otevřená. >>> Ujistěte se, že jsou dvířka trouby zcela zavřená. Pokud závada přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	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. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována 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, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.

Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

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

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

- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

