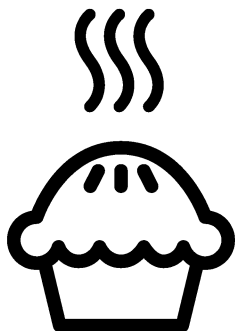




Built-in Oven
User Manual
Vestavná trouba
Návod k použití



BIM25801XMS

EN / CZ

285.4474.90/R.AC/14.04.2020/4-1

7793186703

Please read this user manual first!

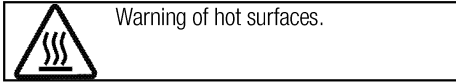
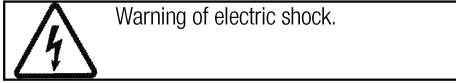
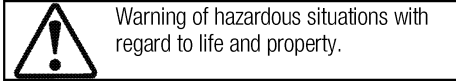
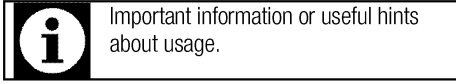
Dear Customer,

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

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

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



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

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

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment 4

General safety	4
Electrical safety	4
Product safety	5
Intended use	7
Safety for children.....	7
Disposing of the old product.....	8
Package information	8

2 General information 9

Overview	9
Package contents	10
Technical specifications	11

3 Installation 12

Before installation	12
Installation and connection	15
Future Transportation.....	16

4 Preparation 17

Tips for saving energy	17
Initial use.....	17
Time setting	17
First cleaning of the appliance	18

Initial heating	18
-----------------------	----

5 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling	19
How to operate the electric oven	19
Operating modes.....	21
How to operate the oven control unit	23
Using the keylock.....	27
Using the clock as an alarm	27
Cooking times table.....	28
Cooking guide functions	31
Settings menu.....	33
How to operate the grill.....	35
Cooking times table for grilling.....	36

6 Maintenance and care 37

General information.....	37
Cleaning the control panel	37
Cleaning the oven	37
Removing the oven door	38
Removing the door inner glass	39
Replacing the oven lamp.....	39

7 Troubleshooting 41

1 Important instructions and warnings for safety and environment

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

General safety

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

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

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

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

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

Electrical safety

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

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

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

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

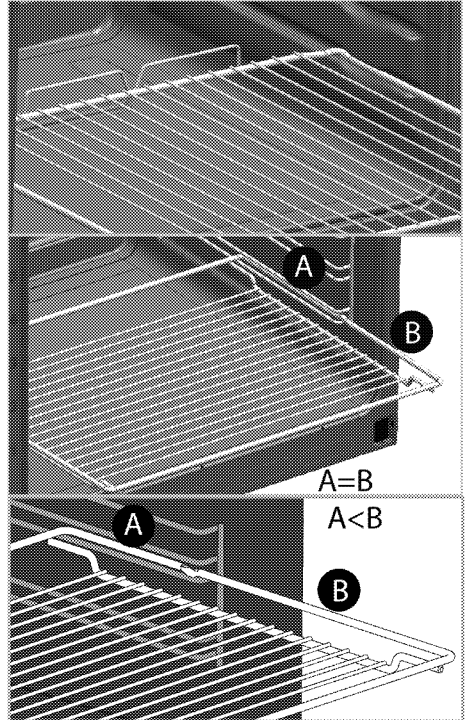
Product safety

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

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

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

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



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc) together with the food and then insert all into the preheated oven.

Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.

- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Prevention against possible fire risk!

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

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must

not be used for other purposes, for example room heating.

- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

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

may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

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



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center

for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

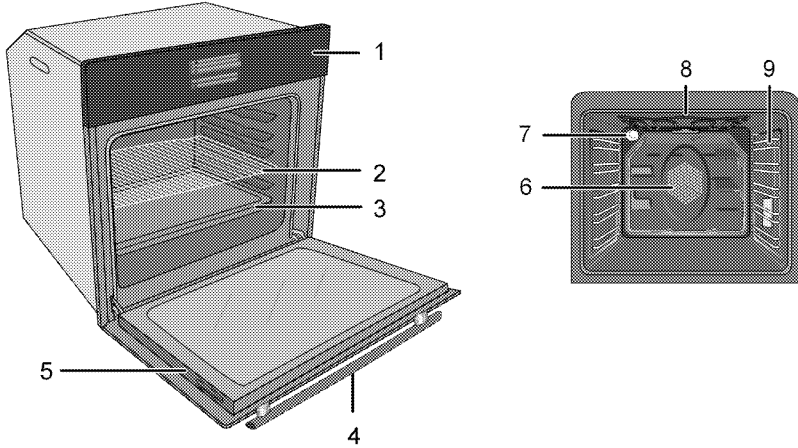
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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

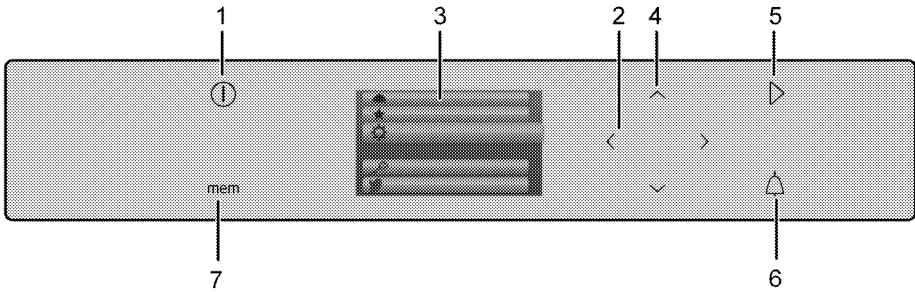
2 General information

Overview



- 1 Control panel
- 2 Wire shelf
- 3 Tray
- 4 Handle
- 5 Door

- 6 Fan motor (behind steel plate)
- 7 Lamp
- 8 Top heating element
- 9 Shelf positions



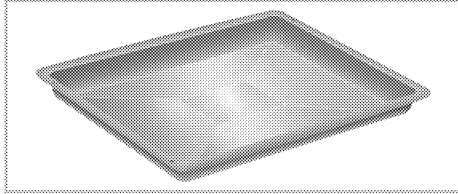
- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Package contents

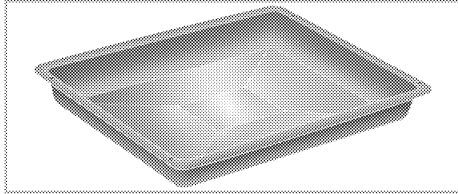


Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

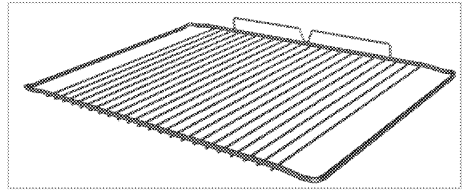
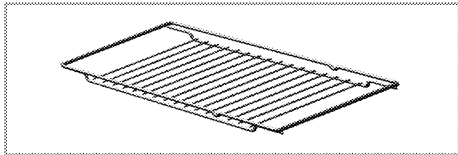
1. **User manual**
2. **Standard tray**
Used for pastries, frozen foods and big roasts.



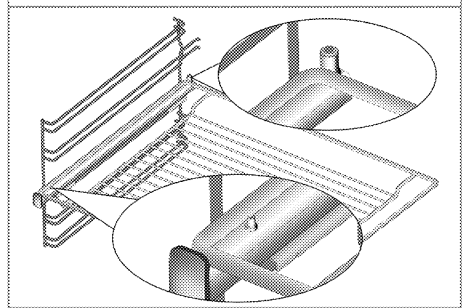
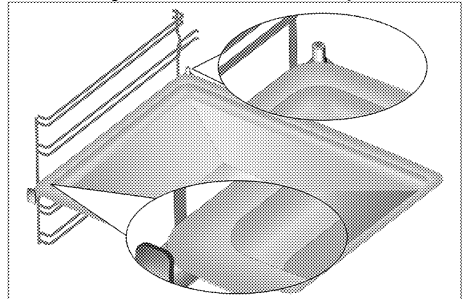
3. **Deep tray**
Used for pastries, large roasts, juicy dishes, and for collecting the fat while grilling.



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



5. **Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly**
(This feature is optional. It may not exist on your product.)
Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily.
When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the pins at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

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

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

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

** See. *Installation, page 12.*



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



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



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

3 Installation

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



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



DANGER:

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



DANGER:

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

Before installation

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

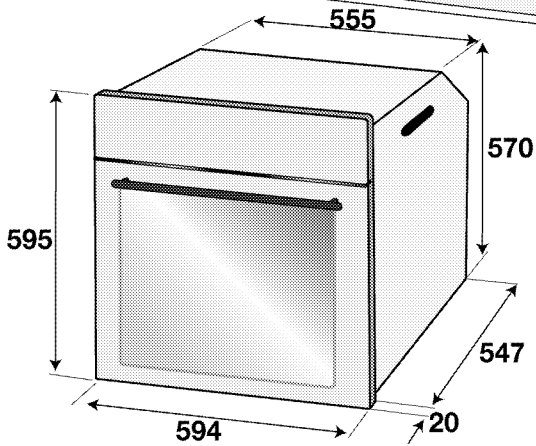
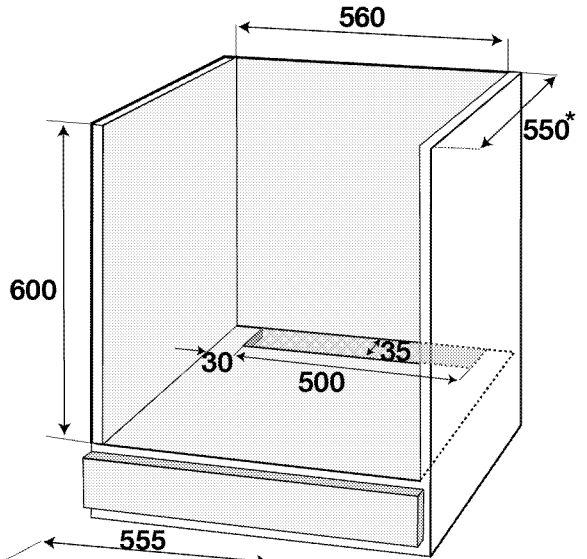
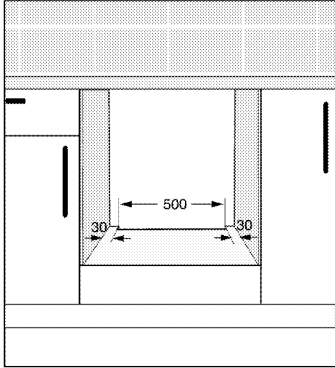
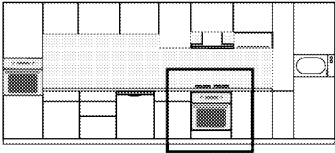
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be set level and fixed.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed in order to separate from the oven and drawer.
- Carry the appliance with at least two persons.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



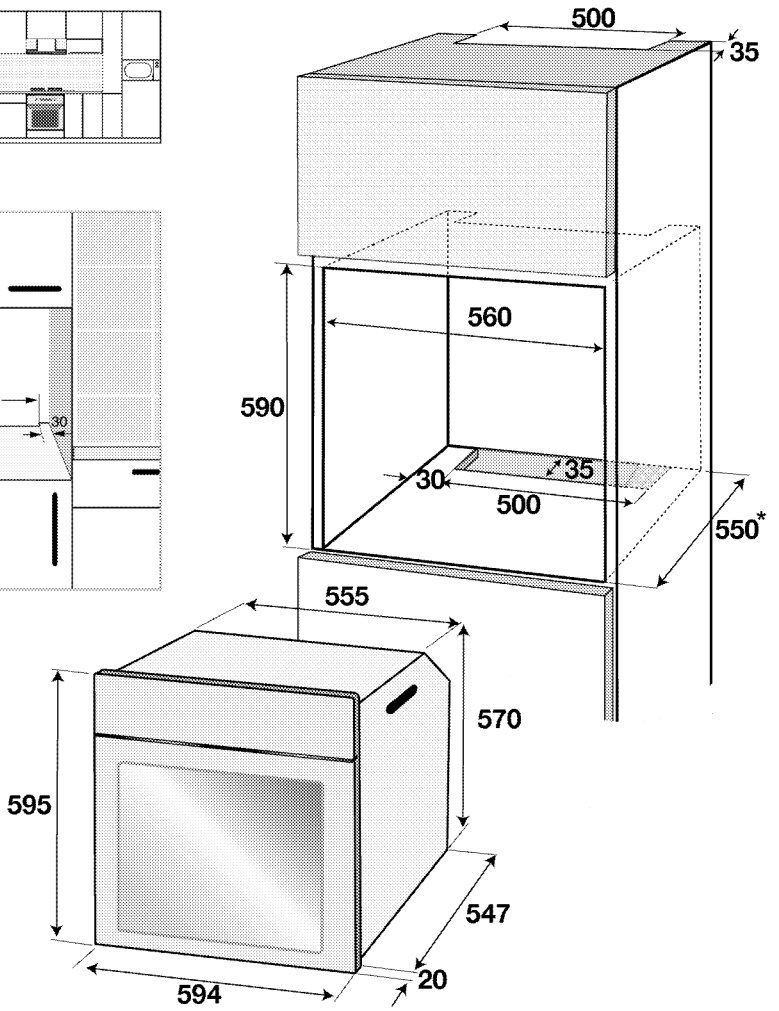
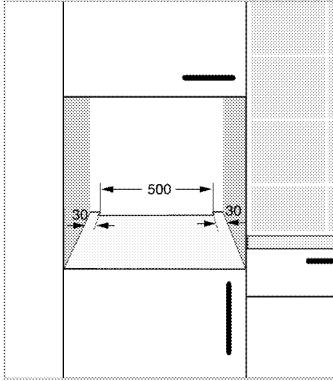
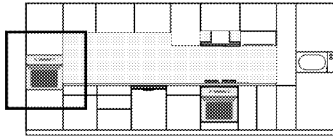
Do not install the appliance next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the appliance will lead to an increased energy consumption of cooling appliances.



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



* min.



* min.

Installation and connection

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

Electrical connection

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



DANGER:

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



DANGER:

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

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



DANGER:

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



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

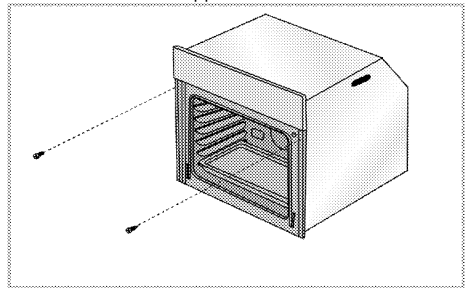


While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through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

Plug the power cable into the socket.

Installing the product

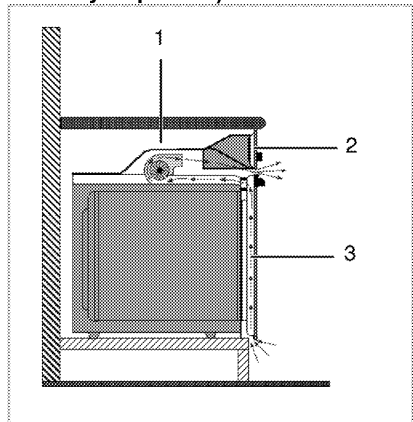
1. Slide the oven into the cabinet, align and secure it while making sure that the power cable is not broken and/or trapped.



Secure the oven with 2 screws as illustrated.

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

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



- 1 Cooling fan
- 2 Control panel
- 3 Door

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



Cooling fan continues to operate for about 20-30 minutes after the oven is switched off.

If you have cooked by programming the timer of the oven, cooling fan will also be switched off at the end of the cooking time together with all functions.

Final check

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

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton,

pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.

- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.



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



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

4 Preparation

Tips for saving energy

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

- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.

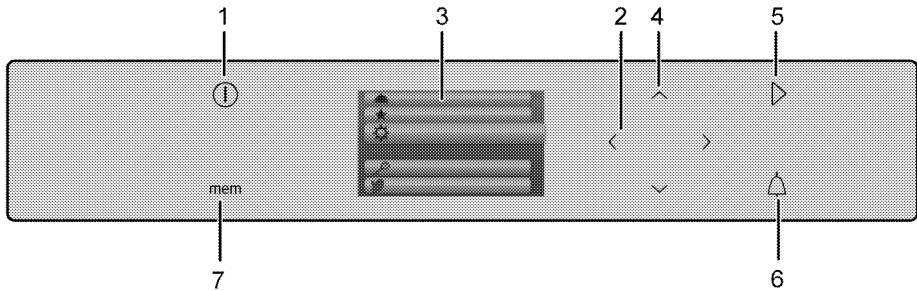
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.

Initial use

Time setting

Plug in the power cable and switch on the product's fuse.

You have to set the language before setting the time.



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Set the language

1. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display when the oven is operated for the first time.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.



4. Touch the Right key (2) once to access the "Language" menu.



5. Touch the Up/Down key (4) to set the desired language.
6. Touch the Right key (2) to desired language setting.

Set the time

1. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.
2. Touch and release the Left key (2) twice to access the "Day Time" menu.
3. First set the time by touching the Up/Down keys (4).
4. Touch the Right key (2) once to activate minutes section. Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the minute.



Each value you set will be saved automatically once you exit, by touching the Left key (2) .



Adjust the time prior to using the oven.

First cleaning of the appliance



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

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

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

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

Initial heating

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



WARNING

Hot surfaces cause burns!

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

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest grill power; See .
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see *How to operate the grill, page 35*.
4. Operate the grill about 15 minutes.
5. Turn off your grill; see *How to operate the grill, page 35*



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

5 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

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



DANGER:

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

Tips for baking

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

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.

- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

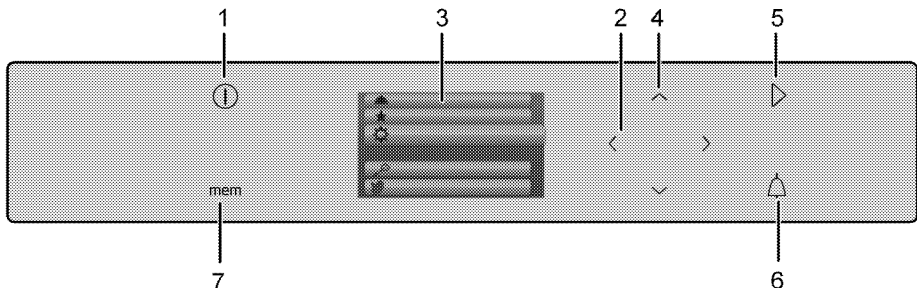
- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide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



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

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

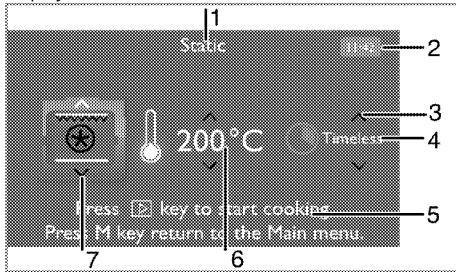
How to operate the electric oven



- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)

- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

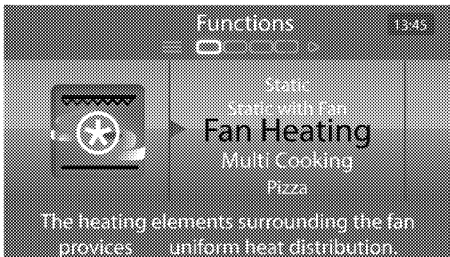
Touch **1** key to turn on the oven. First an animation and then the Quick Start menu will appear on the display.



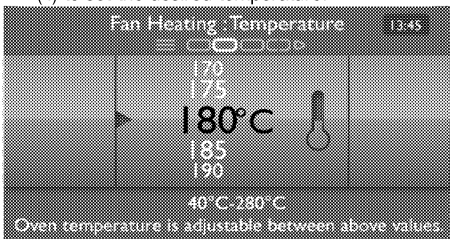
- 1 Function Info Field: Name of the function selected in Quick menu is displayed.
- 2 Time of the Day Field: Displays adjusted time.
- 3 Active Selection Symbol: When it is on function, temperature or time fields, it indicates that the relevant field can be changed.
- 4 Cooking Time Field: Indicates the set cooking time.
- 5 Footer Field: Contains information for the next step.
- 6 Temperature Field: Indicates the set temperature.
- 7 Function Field: Displays the symbol of the set function.

Select temperature and operating mode in Quick Start Menu

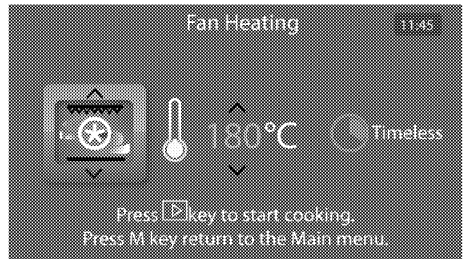
1. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function. For example: Fan Heating function is selected.



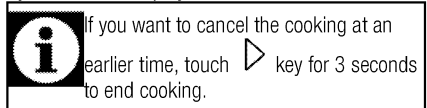
2. Touch the Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature.



3. Touch the Right key (2) to set the "Cook Time" in following steps.
4. Select "Timeless" if you want to control the cooking time yourself instead of allowing the oven to automatically finish the cooking after a certain time.



5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the **▶** key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the **▶** key until the **▶** symbol in the display becomes full.



To make a detailed cooking, touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.

At the main menu select "Manual cooking" by (4) key and then by touching the (2) key, "Functions" menu is selected.

Manual Cooking Menu



Function table indicates the functions that can be used in the oven and their respective maximum and minimum temperatures. Recommended temperature is displayed when the function is selected.

Function table:

Function	Temperature range (°C)
Static	40-280
Static with Fan	40-280
Fan Heating	40-280
Multi Cooking	40-280
Pizza	40-280

Grill with Fan (fan assisted large grill)	40-280
Grill	40-280
Low Grill	40-280
Eco Fan Heating	160-220
Bottom Heating	40-220
Keep warm	40-100
Low temperature cooking	40-130
Defrost	40-60
* Functions vary depending on the product model.	


i Maximum adjustable cooking time in modes except warm keeping is limited with 6 hours due to safety reasons. Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

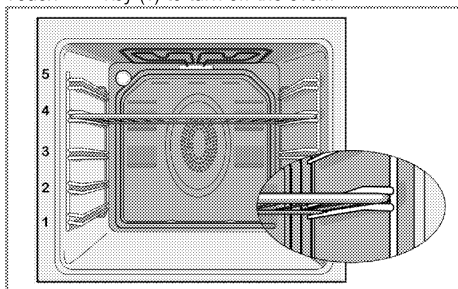
i Current time cannot be set while the oven is operating in any function, or if manual or full automatic programming is made on the oven.

i If more than 2 minutes elapses without making any selection on the selection screen (except while cooking), the oven will switch to standby mode.

i Even if the oven is switched off, oven lamp lights up when the oven door is opened.

Switching off the electric oven

Touch  key (1) to turn off the oven.



Rack positions (For models with wire shelf)

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

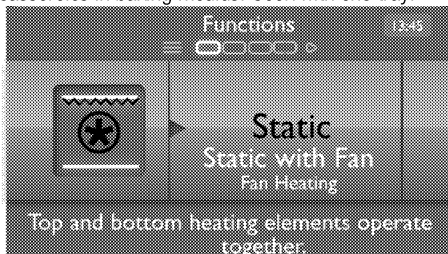
Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.

Operating modes

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

Static

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray.



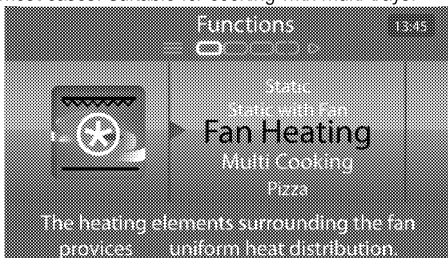
Static with Fan

Hot air heated by the bottom and top heaters is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray.



Fan Heating

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

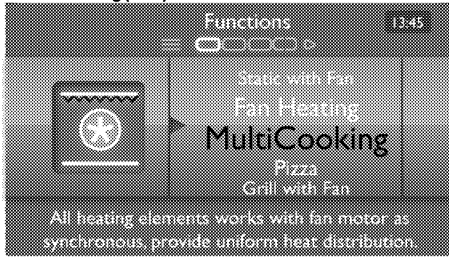


i When the oven door is opened, the fan motor will not run in order to keep the hot air inside.

Multi Cooking(3-D)

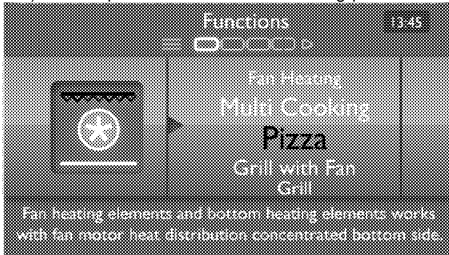
Top heating, bottom heating and fan assisted heating are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cook with one tray.

Multi Cooking(3-D)



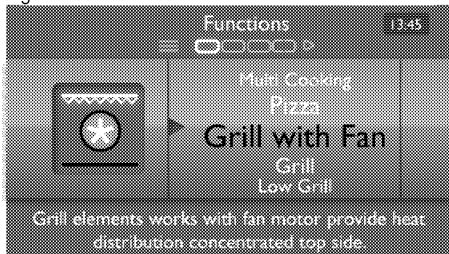
Pizza

Bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Suitable for baking pizza.



Grill with Fan

Hot air heated by the full grill is distributed very fast in the oven by means of the fan. It is suitable for grilling large amount of meat.

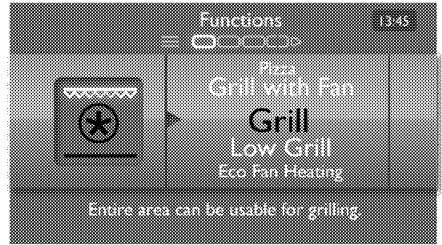


- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Grill

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

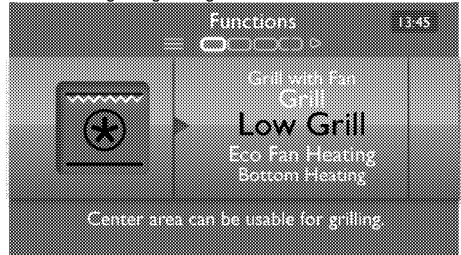
Grill



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

Low Grill

Small grill at the ceiling of the oven is in operation. Suitable for grilling and gratin dishes.



- Put small or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Turn the food after half of the grilling time.

Eco Fan Heating

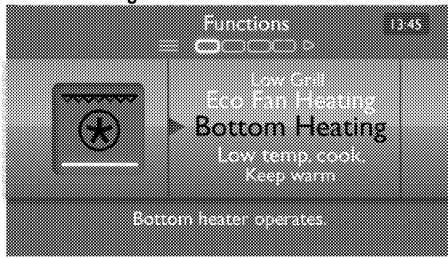
To save power, you can use this function instead of the cooking operations that you would perform by using Fan Heating at 160-220 °C temperature range. However, the cooking time will increase a little bit. Cooking times related to this function are indicated in "Eco Fan Heating" table.



Bottom Heating

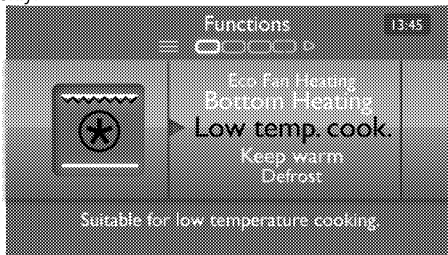
Only bottom heating is in operation. It is suitable for pizza and for subsequent browning of food from the bottom.

Bottom Heating



Low temperature cooking

Food is heated simultaneously from the top and bottom. It is suitable for slow-cooking of roasted/seared pieces of meat (veal, lamb, poultry etc.) in an open container at low temperature. This function ensures that the meat is juicy and soft on the inside. Please use hygienically suitable types of meat. On the hob, grill etc., prerost/sear all surfaces of the meat in a hot pan. You can cook the pre-roasted/seared meat with the "low temperature cooking" function for a long time. Cook with one tray only.



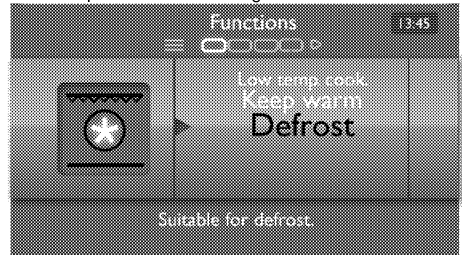
Keep warm

Used for keeping food at a temperature ready for serving for a long period of time.

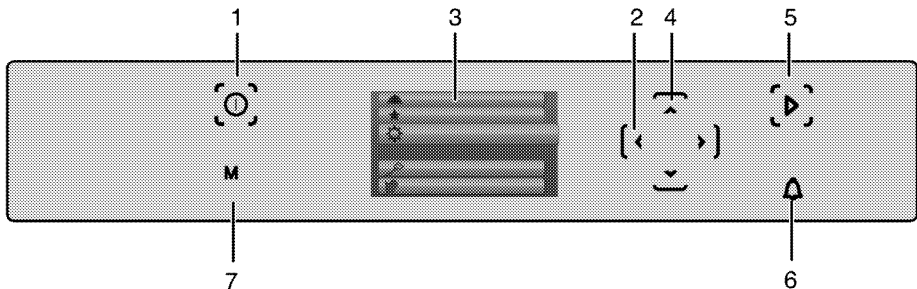


Defrost

Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.




How to operate the oven control unit

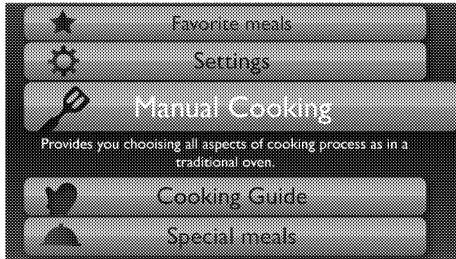


- 1 ON/OFF key
- 2 Right/left keys (Menu proceed)
- 3 Display
- 4 Up/down keys (Menu step)
- 5 Start/stop cooking key
- 6 Alarm key
- 7 Menu key

Starting manual cooking

1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Manual Cooking" menu.

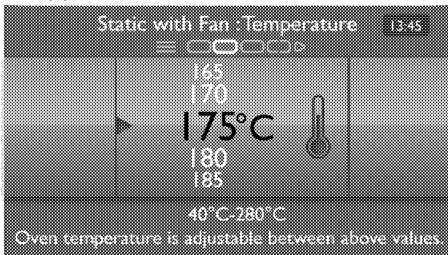
For example: Starting manual cooking with "Static with fan" function at the temperature of 175°C, without activating booster for 25 minutes and Day time:13:45 explained at the following steps;



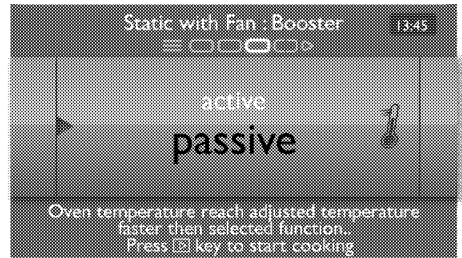
4. Touch the Right key (2) once to access the "Functions" menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired function.



6. Touch the Right key (2) once again to access the "Temperature" menu. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired temperature. Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.




7. If you want to activate the Booster function, touch the Right key (2) once to access the "Booster" menu. Touch the Up/Down keys (4) to activate the Booster function.

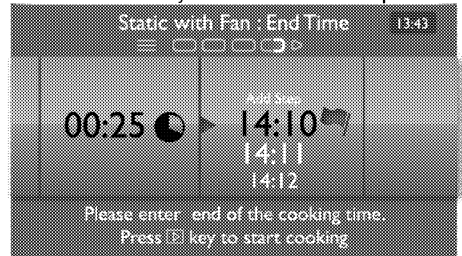


8. Touch the Right key (2) to access the "Cook Time". Touch the Up/Down keys (4) to set the desired cooking time.



 The cooking time you set is automatically added to the time of the day and end of cooking time setting starts from this value.




9. For this mode, select the value where the cooking time is added to the time of the day. This time value is located just below the "Add step" item.




10. Touch the Right key (2) once to access the "Cooking Overview Screen".



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

- Place your dish on the recommended rack and close the door.
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

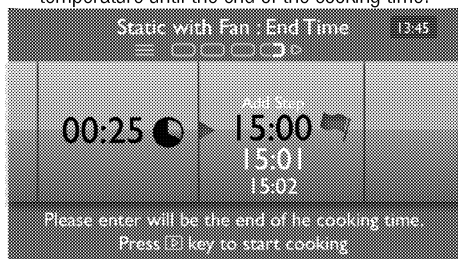
Setting "Cooking End Time" to a time you wish;

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", see page, alarm.

- Touch the Right key (2) to access the "End Time".
Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the desired end of cooking time.

Oven timer automatically calculates the startup time by deducting the cooking time from the end of cooking time you have set.




- Let's say cooking end time is set to 15:00 with a cooking time of 25 minutes as the figure above. So the starting time is 14:35 which is found by deducting 25 minutes from 15:00.
- Selected operation mode is activated when the startup time of cooking has come and the oven is heated up to the set temperature. It maintains this temperature until the end of the cooking time.





- Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".



i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, for how long the cooking will be performed and finish time. Recommended tray position is also stated.

- Place your dish on the recommended rack and close the door.
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

- When cooking is finished, "Cooking was completed. You can save the cooking profile" message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the  key.

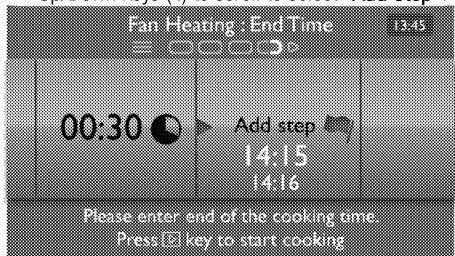


Add step function

This function allows you to make a multifunction cooking by setting a second operation mode, temperature and time for the dish after setting a temperature and time in a particular operation mode for the same dish. For example, your oven will cook the dish in the "Fan Heating" mode for a certain time. Then, to have its bottom and top roasted, it may continue cooking by automatically switching to the Static mode.

After repeating the steps from 1 to 8 mentioned above, "Starting Manual Cooking", page 23.

1. After determining the cook time, touch the Right key (2) to access the "End Time". Touch the Up/Down keys (4) to scroll to select "Add step".






2. Touch the Right key (2) to access the "Fan Heat Overview Screen". The function, temperature and time you have set are displayed.




3. Touch the Right key (2) once to select the second operation mode, temperature and time you want to set as explained above and scroll to the "Static Overview Screen".




i The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

4. Place your dish on the recommended rack and close the door.
5. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

i The oven will operate in the first set operation mode for the first set time. When this time is over, it carries on cooking according to the second operation mode and time you have set.

i If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

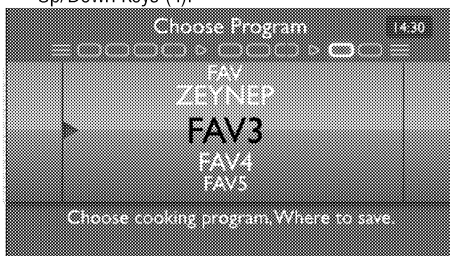
6. When cooking is finished, "Cooking was completed. You can save the cooking profile" message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or turn off the oven by touching the  key.



Saving the cooking profile

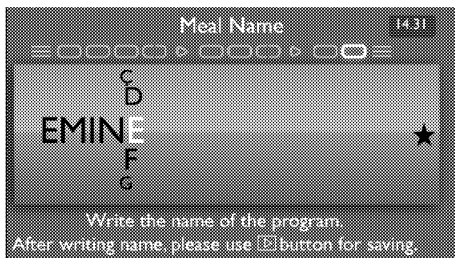
When the cooking you have set with a certain temperature and time comes to an end, you may save these settings as a favorite meal profile and may access these settings later from the "Favorite Meals" menu.

1. Touch the Right key (2) once at the end of cooking.
2. Select the program you want to save by using the Up/Down keys (4).



i You can save the cooking settings on an existing favorite meal profile or add it as a new record.

3. Touch the Right key (2) again and write the name of the favorite meal profile by the help of Right/Left (2) and Up/Down (4) keys.



Profile name can be 12 characters long at most.

- Save the profile by touching the key until the symbol is full or touch the Left key (2) until you exit the menu.

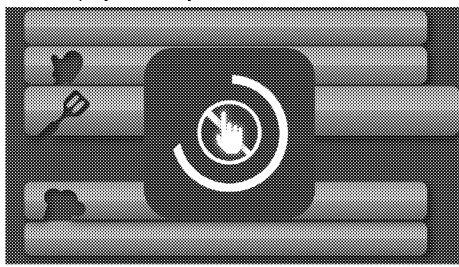


You may save maximum 10 cooking profiles in your favorites.

Using the keylock

Activating the keylock

- Touch and keys simultaneously for 3 seconds. To activate the keylock, you have to press and hold the and keys until the displayed symbol is full.



If you press any key after activating the keylock, "Keys Locked" warning is displayed and a "hand" icon appears in the time of the day section at the upper right corner.



Keylock can not be deactivated before the "Keys locked" warning message disappears when the keylock is active. You can cancel the keylock by touching the and keys simultaneously once the message disappears.



Oven keys cannot be used when the keylock is activated.

You can turn off the oven by touching the key when the keylock is activated. You must deactivate the keylock to turn on the oven again.

Deactivating the keylock

- To deactivate the keylock, touch and keys simultaneously for 3 seconds.

Using the clock as an alarm

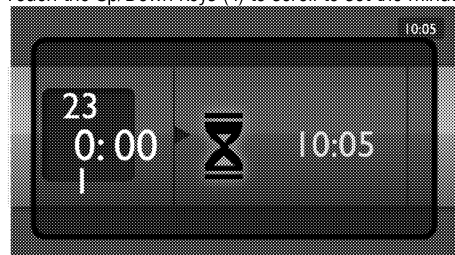
You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme. The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



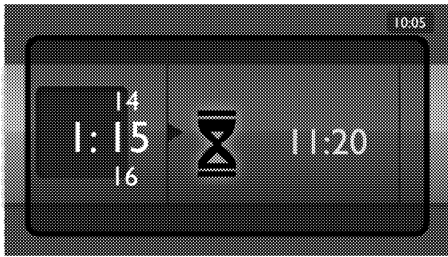
Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

To set the alarm:

- Touch the key on the control panel for about 2 seconds.
Alarm screen will be activated.
- Touch the Left key (2) once to activate the hour digit of the alarm clock.
Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the hour.
- Touch the Right key (2) once again to activate the minute digit.
Touch the Up/Down keys (4) to scroll to set the minute.



- Alarm time and end of alarm time will be fixed.





5. To exit the alarm display and return to the menu screen, touch the  key for about 2 seconds.

Cooking times table



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





















Alarm screen will disappear, but the alarm will keep running and the  symbol will appear in time of the day section at upper right corner. To see the remaining alarm time you may switch to the alarm screen by touching the  key for about 2 seconds.














6. Alarm will be given after the alarm time has elapsed. Press any key to stop the alarm.

Baking and roasting














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




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

		5-Deep tray*				
Leaven	One level	Standard tray*		2	200	35 ... 45
Lasagna	One level	Glass/metal rectangular pan on wire grill**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	One level	Standard tray*		2	200 ... 220	15 ... 20
	One level	Standard tray*		3	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
	One level	Standard tray*		3	25 min. 250/max, then 190	60 ... 80
Roasted chicken (1,8-2 kg)	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
	One level	Standard tray*		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
	One level	Standard tray*		1	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
	One level	Standard tray*		3	200	20 ... 30
It is suggested to perform preheating for all foods.						
* These accessories may not be supplied with the product.						
** These accessories are not supplied with the product. They are commercially available accessories.						

Cooking table for test meals

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

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


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


It is suggested to perform preheating for all foods.

* These accessories may not be supplied with the product.

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

Eco Fan Heating

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

 Do not open the door during cooking in the Eco Fan Heating mode.

Dish	Cooking level number	Accessory to use	Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx. in min.)
Small cakes	One level	Standard tray*	3	160	25 ... 35
Cookies	One level	Standard tray*	3	200	30 ... 35
Dough pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45
Rich pastry	One level	Standard tray*	3	200	40 ... 45

* These accessories may not be supplied with the product.


Tips for baking cake

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

Tips for baking pastry

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

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

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

Tips for cooking vegetables

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

Cooking guide functions


Selecting ready food functions from the cooking guide

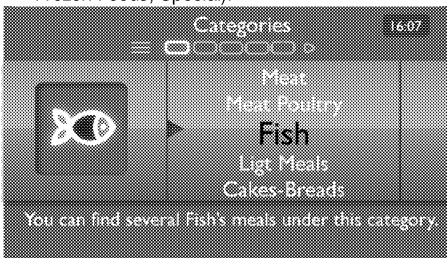
Cooking Guide menu contains meal programmes that are prepared specially for you by professional cooks and stored in the memory of the control unit.

Preparation of the meal is explained step-by-step through pictures in this menu. Furthermore, the temperature, rack position and cooking functions are automatically determined according to the type and weight of the meal.

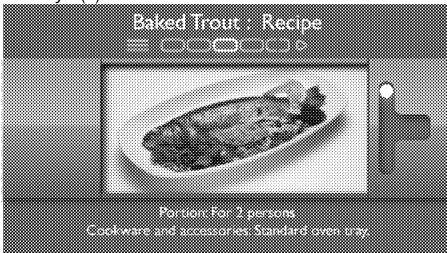
You can change the weight and cooking time according to your meal and your taste.

To select the Cooking Guide functions:

1. Touch  key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Cooking Guide" menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the "Categories" menu.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired main meal menu (Meat, Meat Poultry, Fish, Light Meals, Cakes-Breads, Desserts, Dried Food, Frozen Foods, Special).




6. To access the meals under the main meal menu, touch the Right key (2) once. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired meal.



7. Touch the Right key (2) once to access the recipe of the meal you selected.

Touch the Up/Down keys (4) to scroll to read the recipe and prepare the meal accordingly.

8. After preparing the meal, touch the Right key (2) once to access the weight section. Touch the Up/Down keys (4) to set the weight of meal.


 Temperature will be adjusted automatically according to the meal and weight you have selected.




9. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. Recommended cooking time and end of cooking time will be displayed according to the meal and weight you have selected.



If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.

10. Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".



 The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

11. Place your meal on the recommended rack and close the door.
12. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.

 If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch  key for 3 seconds to end cooking.

Convenience food menu:



It may vary according to the model and languages

Meat	Meat Poultry	Fish	Light Meals	Cakes-Breads	Desserts	Dried Food	Frozen Foods	Special
Stuffed Lamb Arms	Chicken < 1600 gr	Trout	Stuffed Peppers	Cookies	Fruit Pie	Dried apple	Frozen Vegetable Gratin	Making Yoghurt
Lamb Roast	Chicken > 1600 gr	Bass	Baked Macaroni	Phyllo Pastry with Cheese	Apple Pie	Dried Quince		Fermenting
Roast Beef	Chicken Piece	Fish with Vegetables	Potato Crusted	Biscuit	Apple Strudel	Dried Pear		
Lamb	Chicken Fillet	Poached Anchovy	Quiche Vegetables	Raisin Pie	Meringue			
Steak	Chicken Baguette	Trout on Tile	Moussaka	Puff Pastry	Éclair			
Meat Loaf	Roast Turkey	Bass, Fillet	Potatoes Boereks	Tea Bread	Baked Rice Pudding			
Baked Meatballs	Turkey Drumstick	Fish on Shish	Potatoes	Baguette	Crème Caramel			
Roast beef	Turkey Fillet	Fish Casserole	Casserole	Sandwich Bread	Hot Chocolate Soufflé			
Beef Sirloin	Duck	Salmon Fillet	Quiche Potato	Yeast Cake	Crème Brûlée			
Meat Loaf (pork)	Goose	Salted Salmon	Lasagna	Croissant	Honeyed Apple in Syrup			
Roast Pork	Pheasant hunter style		Fresh Vegetables	Easter Cake	Chocolate Cake			
Pork Chops	Pheasant			Cinnamon Rolls	Cocoa Cake			
	Rabbit			Bun with Cheese Filling	Sponge Cake Dough			
				Bagel	Soft Pastry in Syrup			
				Pizza	Semolina Cake in Syrup			

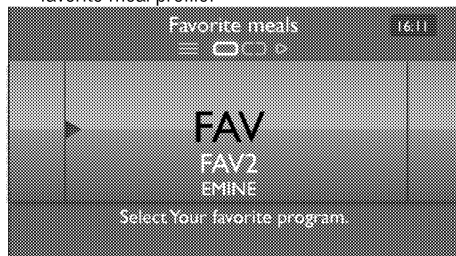


"Special meals" menu includes different recipes for different countries. To select a meal from "Special meals" menu, perform the operations in "Cooking Guide" menu.

Selecting a program from the "Favorite Meals" menu

You can access the cooking profiles you made and saved before from the "Favorite Meals" main menu.

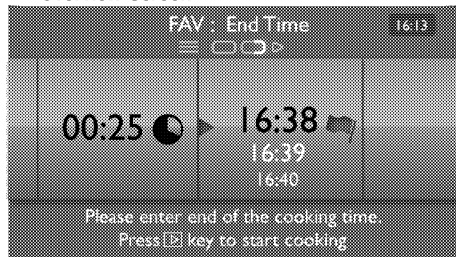
1. Touch key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Favorite Meals" menu.
4. Touch the Right key (2) once to access the cooking profiles you saved before.
5. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired favorite meal profile.



6. Touch the Right key (2) once to access the cooking time and end of cooking time screen. The cooking time you saved previously in the selected cooking profile will be displayed.

If you want to change the cooking time and end of cooking time, touch the Up/Down keys (4) to make the desired settings.

7. Touch the Right key (2) to access the "Cooking Overview Screen".



The Cooking Overview Screen includes under which function, at what degree, at what time and for how long the cooking will be performed. Recommended tray position is also stated.

8. Place your meal on the recommended rack and close the door.
9. If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the key until the symbol in the display becomes full.



If you want to cancel the cooking at an earlier time, touch key for 3 seconds to end cooking.

Settings menu

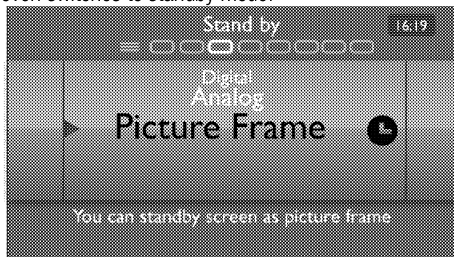
In the "Settings" menu you can adjust the language, time of the day, screen standby mode, clock color, screen theme, brightness and volume level respectively.

1. Touch key to turn on the oven.
2. Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
3. In the Main Menu, touch the Up/Down keys (4) to scroll to the "Settings" menu.

"Language" and "Day Time" settings are explained at "Initial time setting", see page,

Standby

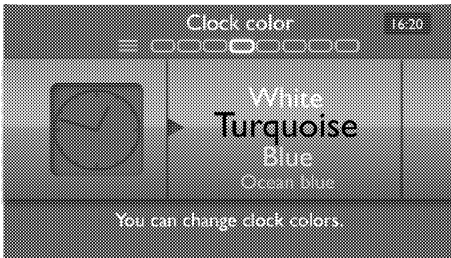
You can determine the image to be displayed when the oven switches to standby mode.



1. In the "Settings" menu, touch the Right key (2) to access the "Standby".
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the desired style (Picture Frame, Digital, Analog).
3. The selected standby mode setting will be saved automatically.

Clock Color

You can change the color of clock styles that appear in standby mode.




1. In the **"Settings"** menu, touch the Right key (2) to access the **"Clock Color"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired color.
3. The selected clock color setting will be saved automatically.

Theme

You can change the theme of the screen.

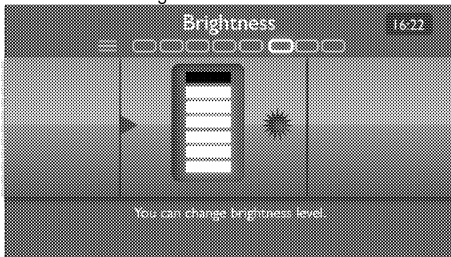


1. In the **"Settings"** menu, touch the Right key (2) to access the **"Theme"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to select the theme style (Deep Blue, Moon Dust, Autumn Leaves).
3. Touch  key for 3 seconds to save the theme setting.

"Wait.. Theme is changing..." will appear on the display.

Brightness

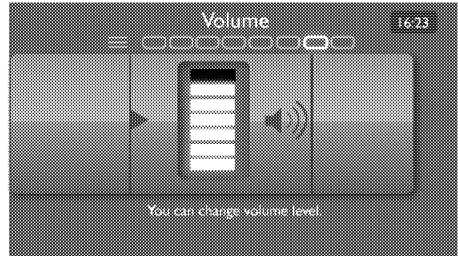
You can set the brightness level of the screen.



1. In the **"Settings"** menu, touch the Right key (2) to access the **"Brightness"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired brightness level.
3. The selected brightness setting will be saved automatically.

Volume

You can set the volume levels of the warnings given by the oven for various cases.

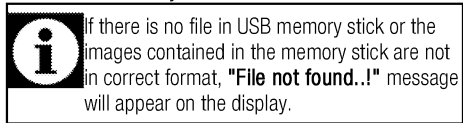


1. In the **"Settings"** menu, touch the Right key (2) to access the **"Volume"**.
2. Touch the Up/Down keys (4) to set the desired volume.
3. The selected volume level will be saved automatically.

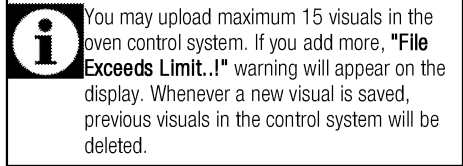
USB File Transfer

If you want to add different images to be displayed on the screen when oven switches to standby mode, you may upload them by means of USB.

To upload the desired image, the special program supplied with the product or that could be downloaded through internet is required. This program will collect your visuals under the "Photoframe" file. Save this file on the USB memory stick.



If there is no file in USB memory stick or the images contained in the memory stick are not in correct format, **"File not found..!"** message will appear on the display.



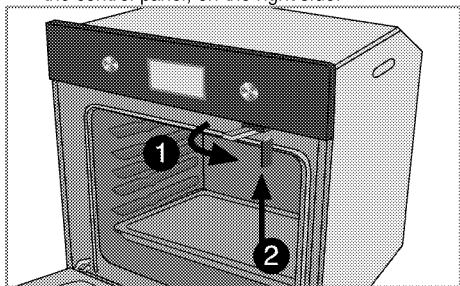
You may upload maximum 15 visuals in the oven control system. If you add more, **"File Exceeds Limit..!"** warning will appear on the display. Whenever a new visual is saved, previous visuals in the control system will be deleted.

1. In the **"Settings"** menu, touch the Right key (2) to access the **"USB File Transfer"**.

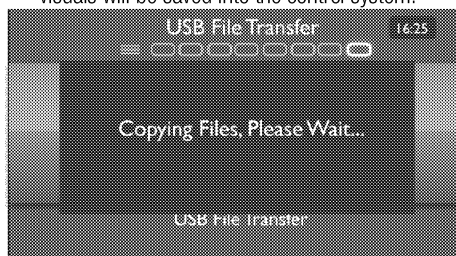


2. Open the oven door.

- Turn and open the USB protective cover (1) under the control panel, on the right side.



- Insert the USB memory stick (2) where the "Photoframe" is saved into the USB slot under the protective cover (1).
- "Copying Files, Please Wait..." will appear on the display. When this message disappears, your visuals will be saved into the control system.




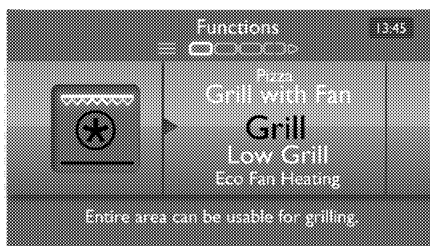
- Remove the USB memory stick from the oven and turn the protective cover again to place it in its housing.

How to operate the grill

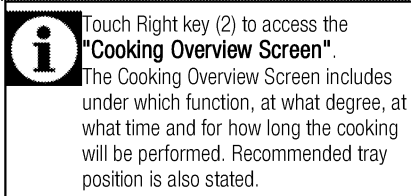





Switching on the grill

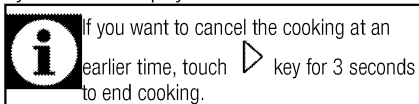
- Touch  key to switch on the oven.
- Touch Menu key (7) to exit the Quick Start menu and return to the Main menu.
- In the Main Menu, scroll to the **"Cooking"** menu with Up/Down keys (4).
- Touch Right key (2) once to access the **"Functions"** menu.
- Select the desired grill function with Up/Down keys (4).



- Touch Right key (2) once again to access the **"Temperature"** menu. Set the desired temperature with Up/Down keys (4). Adjustable temperature range will be shown on the subtext field.
- If you want to activate the Booster function, touch Right key (2) once to access the **"Booster"** menu. Select the Booster function with Up/Down keys (4).
- Touch Right key (2) to access the **"Cook time"** menu. Set the desired cooking time with Up/Down keys (4).
- Touch Right key (2) to access the **"Cook end time"** menu. Set the desired end of cooking time with Up/Down keys (4).



- Place your dish on the recommended rack and close the door.
- If cooking function, temperature and time values are suitable, touch the  key for about 3 seconds to start cooking. To start cooking, you have to press and hold the  key until the  symbol in the display becomes full.



» When cooking is finished, "Cooking was completed. You can save the cooking profile" message is displayed on the footer area. Touch the Right key (2) to save the cooking as a profile or switch off the oven by touching the ① key.



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

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

Cooking times table for grilling Grilling with electric grill

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

#depending on thickness

*Preheat for 5 minutes

**If the grill temperature of your product cannot be adjusted, the grill will work at the recommended temperature.

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

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

Turn the food after 2/3 of the total grilling time.

It is suggested to perform 5 minutes preheating for all foods broiling.

6 Maintenance and care

General information

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



DANGER:

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

There is the risk of electric shock!



DANGER:

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

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



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

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

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



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

Cleaning the control panel

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



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

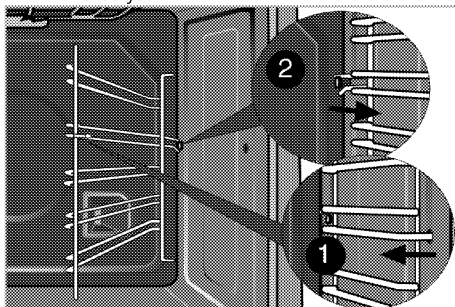
Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

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

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

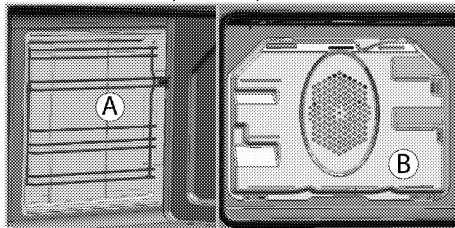
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

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

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

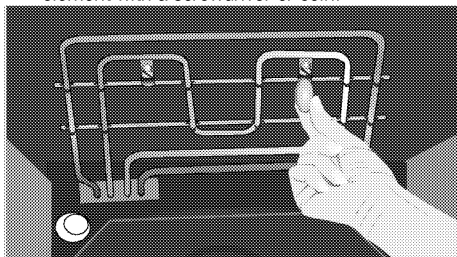


Clean oven ceiling

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

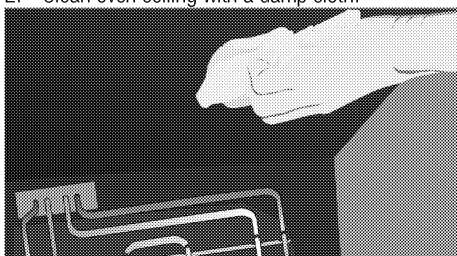
The grill element can be folded down to enable cleaning of the oven cavity ceiling.

1. Loosen the locking screws at the front of the grill element with a screwdriver or coin.



The grill element folds down. It remains anchored at the oven ceiling.

2. Clean oven ceiling with a damp cloth.



3. Fold the grill element up again and tighten the locking screws with a screwdriver or a coin.

Clean oven door

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



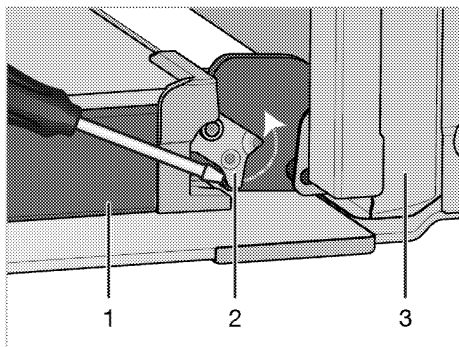
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.



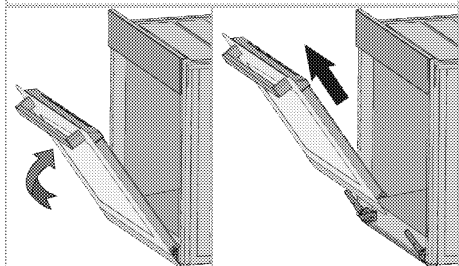
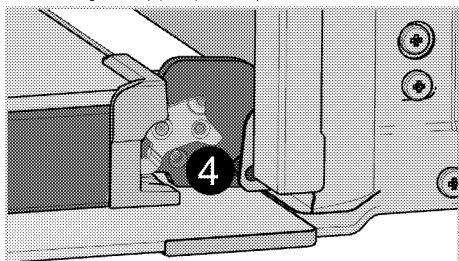
Front door inner glass is coated to easy clean material. Do not use any harsh abrasive cleaners, hard metal scrapers, scouring pads or bleach to clean front door inner glass as they may scratch the surface. This may destroy the coating material.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pushing on the hook as illustrated in the figure. The lock should look like (4) when it is open.



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



3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



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

Soft Open & Soft Close feature

Some models may include a Soft Close & Soft Open feature. Soft Close feature allows the user to close an oven door smoothly by bringing it to about 15 cm from the closed position and gently pushing it. The automatic damper system helps close the door softly. A similar feature is observed while the oven door is

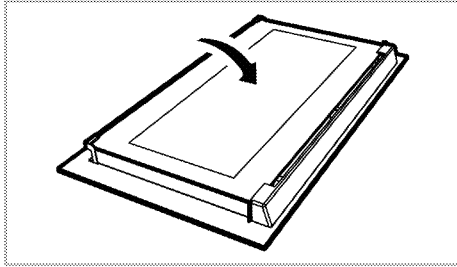
fully opened; About 9 cm from the fully open position the damper system kicks in and allows gentle opening.

Removing the door inner glass

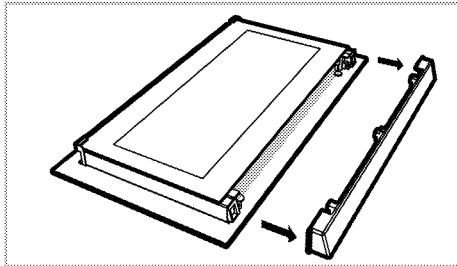
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

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

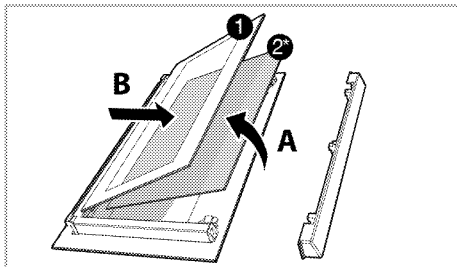
1. Open the oven door.



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



3. As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B.



- 1 Innermost glass panel
- 2* Inner glass panel (This may not exist on your product.)
4. If your product is equipped with an inner glass panel; repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).
5. The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2). Place the chamfered corner

of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot. (If your product is equipped with an inner glass panel). Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1).

6. When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of innermost glass panel (1) into the lower plastic slot.
7. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

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

Hot surfaces may cause burns!



In this oven, an incandescent lamp with a power of less than 40 W, a height of less than 60 mm, a diameter of less than 30 mm or a halogen lamp with socket type G9, a power of less than 60 W is used. The lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents or technician with licence.



Position of lamp might vary from the figure.



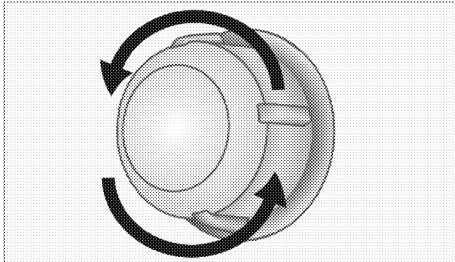
The lamp used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to see foodstuffs.



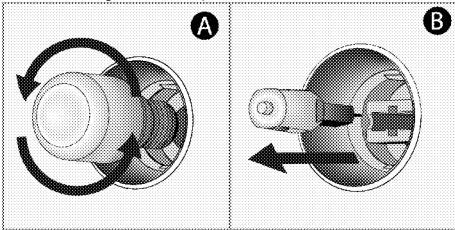
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

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



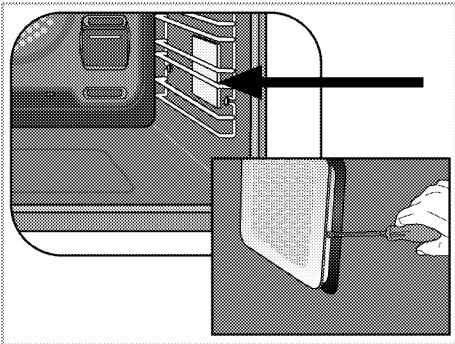
3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



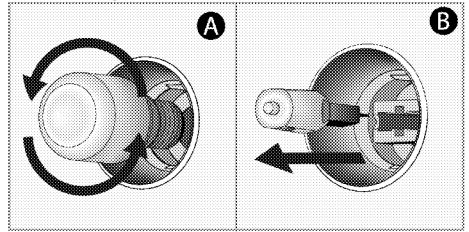
4. Install the glass cover.

If your oven is equipped with a square lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Remove the wire racks as described. See *Cleaning the oven, page 37.*



3. Remove the protective glass cover with a screwdriver.
4. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



5. Install the glass cover and then the wire racks.

7 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

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

Product emits metal noises while heating and cooling.

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

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *Keylock may be enabled. Please disable it. (See. Using the keylock, page 27)*

Oven light does not work.

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

Oven does not heat.

- Might not be set to a certain cooking function and/or temperature. >>> *Set the oven to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is cut. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



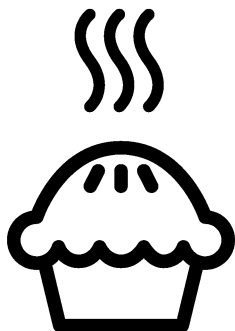
Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.



Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

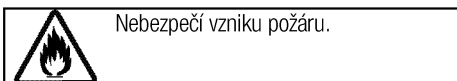
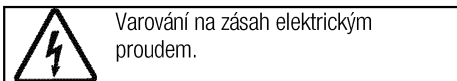
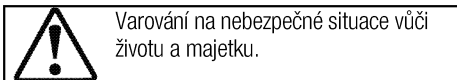
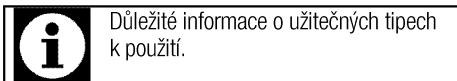
Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



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

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

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu.....	5
Určené použití.....	7
Bezpečnost dětí.....	7
Likvidace starého výrobku.....	7
Likvidace obalových materiálů.....	7

2 Obecné informace **8**

Přehled.....	8
Obsah balení.....	9
Technické parametry.....	10

3 Montáž **11**

Před montáží.....	11
Instalace a připojení.....	14
Likvidace starého výrobku.....	15

4 Příprava **16**

Tipy pro úsporu energie.....	16
Úvodní použití.....	16
Nastavení času.....	16

První čištění produktu.....	17
Výchozí ohřev.....	17

5 Obsluha trouby **18**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	18
Používání elektrické trouby.....	18
Provozní režimy.....	20
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	22
Použití zámku.....	26
Používání hodin jako budíku.....	26
Tabulka časů vaření.....	27
Funkce průvodce pečením.....	30
Nabídka nastavení.....	32
Ovládání grilu.....	34
Tabulka časů pečení pro grilování.....	35

6 Údržba a péče **36**

Obecné informace.....	36
Čištění ovládacího panelu.....	36
Čištění trouby.....	36
Odstranění dvířka trouby.....	37
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	38
Výměna vnitřní žárovky.....	38

7 Odstraňování potíží **40**

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.

- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

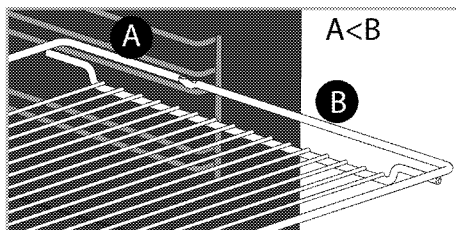
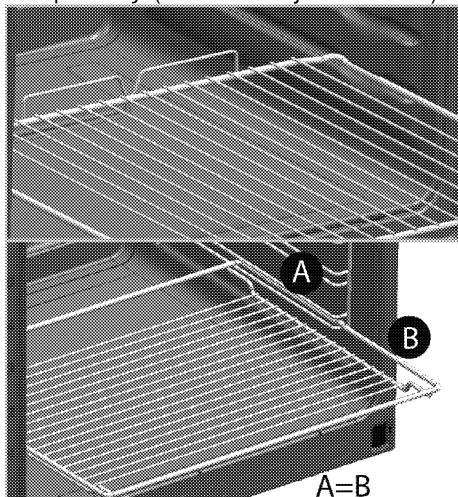
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud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

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

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

- Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistíče, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce. Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

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

Určené použití

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

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím

likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



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

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

Dodržování směrnice RoHS:

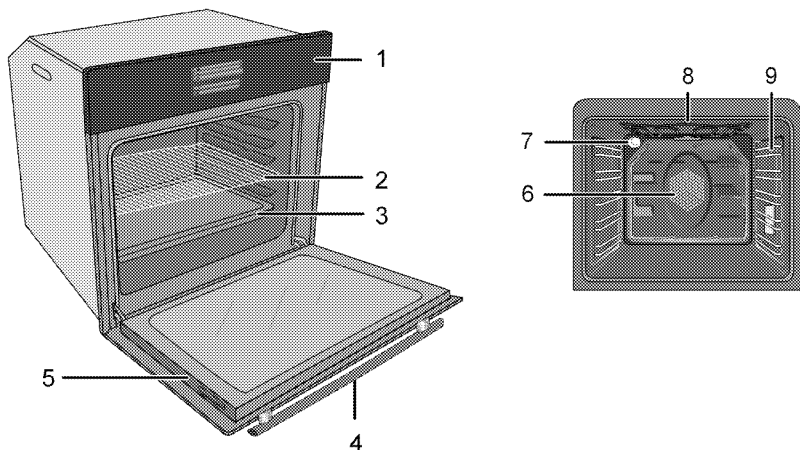
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

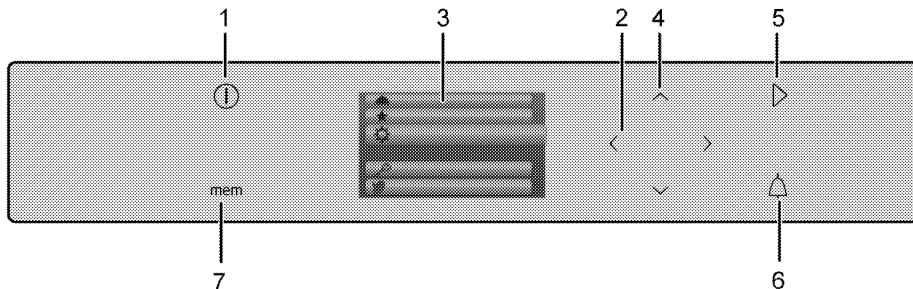
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

2 Obecné informace

Přehled



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



- | | |
|---|---|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout |
| 2 | Tlačítko doprava/doleva (tlačítko pohybu v nabídce) |
| 3 | Displej |
| 4 | Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) |
| 5 | Tlačítko začátku/konce pečení |
| 6 | Tlačítko budíku |
| 7 | Tlačítko nabídky |

Obsah balení

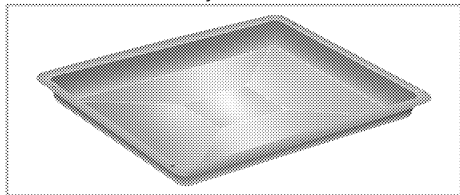


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. Návod k použití

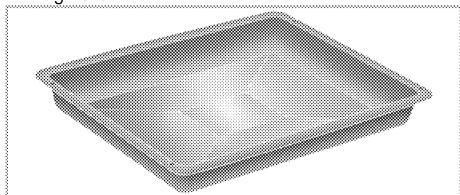
2. Standardní plech

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



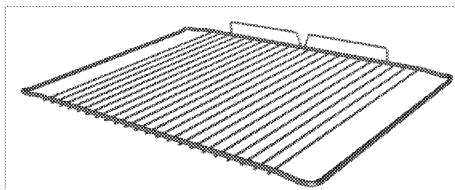
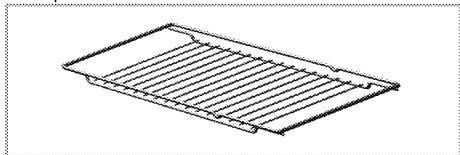
3. Hluboký plech

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



4. Drátěná police

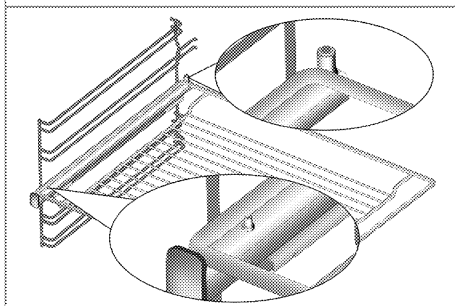
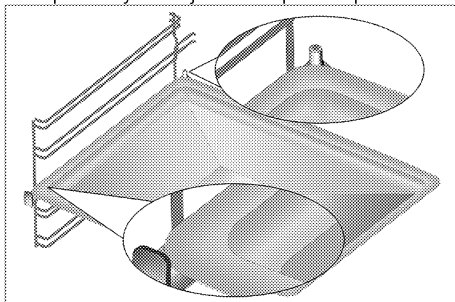
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

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

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



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3,1kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

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

** Viz . *Montáž, strana 11.*



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

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

Před montáží

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

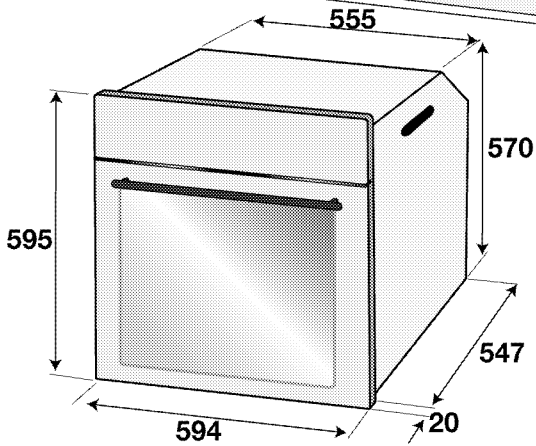
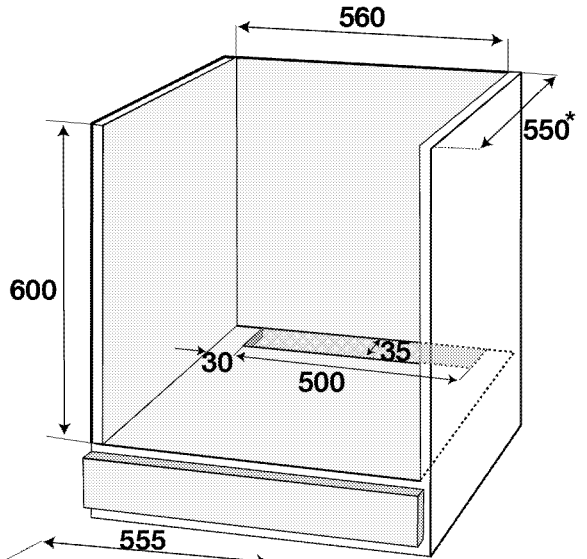
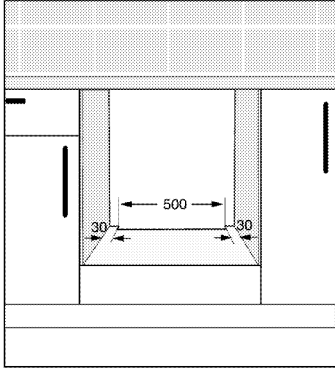
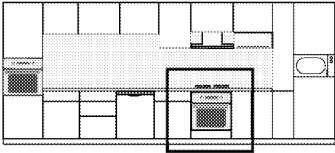
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.



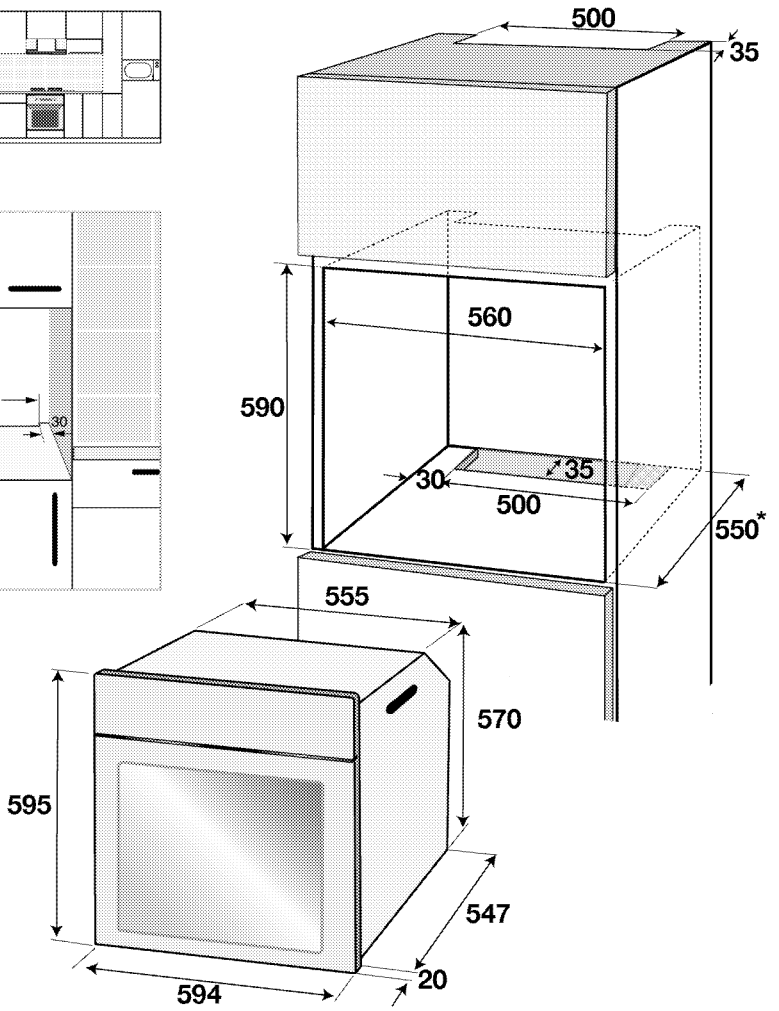
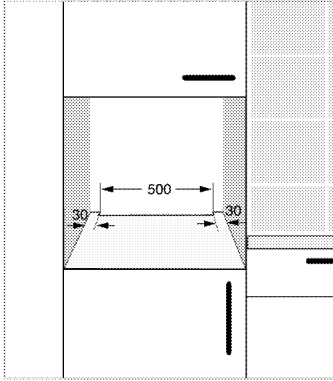
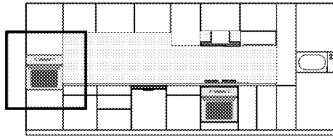
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

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

Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

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

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

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



NEBEZPEČÍ:

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



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

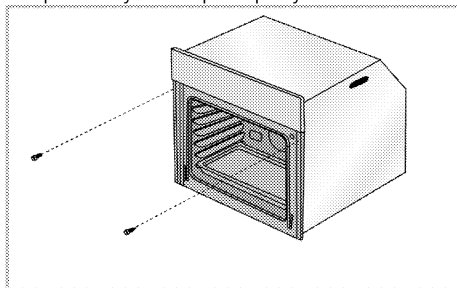


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

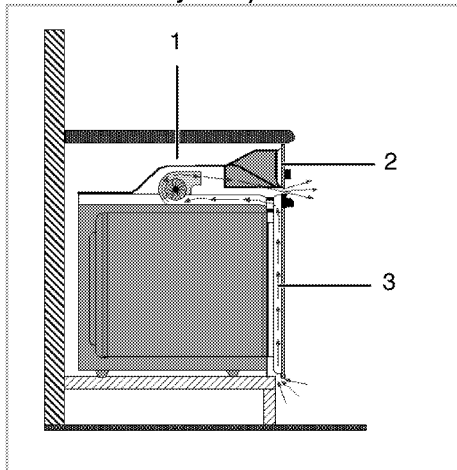
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



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

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek

dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.

- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

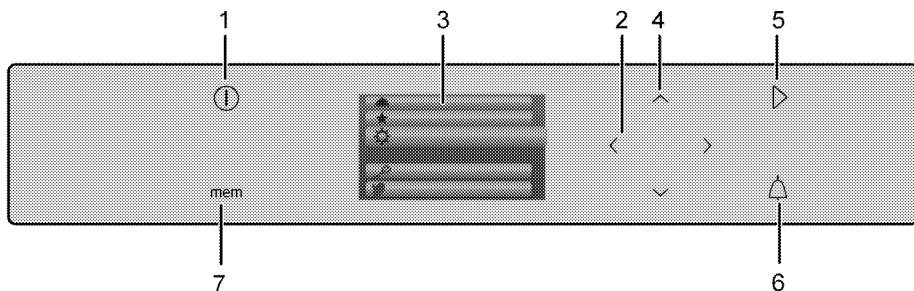
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.

- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času

Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku. Než nastavíte čas, musíte nastavit jazyk.



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva (tlačítko pohybu v nabídce)
- 3 Displej
- 4 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 5 Tlačítko začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku
- 7 Tlačítko nabídky



Nastavení jazyka

1. Pokud troubu zapnete poprvé, objeví se na displeji nejdříve animace a pak nabídka pro rychlé spuštění.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. Stiskem tlačítka Nahoru/dolů (4) přejdete na nabídku "Settings (Nastavení)".



5. Otočte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovaný jazyk.
6. Otočte a uvolněte tlačítko Doprava/doleva (2) proti směru hodinových ručiček na požadované nastavení jazyka.

Nastavte čas

1. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nabídku "Settings (Nastavení)".
2. Dvakrát stiskněte a uvolněte tlačítko Doleva (2) a otevře se nabídka "Day Time" (Čas).
3. Nejprve nastavte čas stiskem tlačítek Nahoru/Dolů (4).
4. Znovu stiskněte tlačítko doprava (2) a aktivuje se oddíl minut. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nastavení minut.



Každá hodnota, kterou nastavíte, se automaticky uložíte, jakmile ji ukončíte tím, že stisknete tlačítko Doleva (2).



Nastavte čas, než troubu použijete.

První čištění produktu



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

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

Výchozí ohřev

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



VAROVÁNÍ!

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

Elektrická trouba

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

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 34*.
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 34*



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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

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



NEBEZPEČÍ:

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

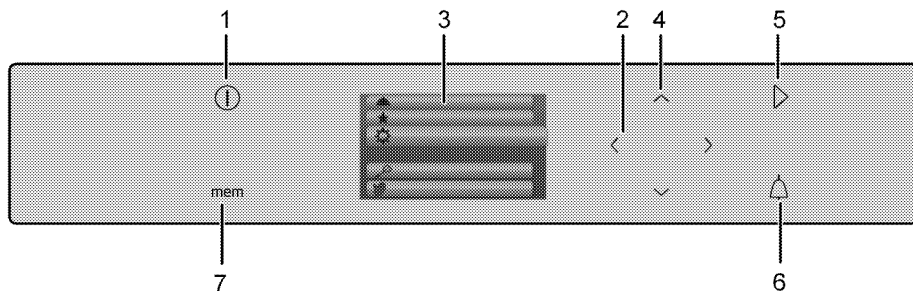
Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesejte např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.

Používání elektrické trouby



- | | | | |
|---|---|---|------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 6 | Tlačítko budíku |
| 2 | Tlačítko doprava/doleva (tlačítko pohybu v nabídce) | 7 | Tlačítko nabídky |
| 3 | Displej | | |
| 4 | Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) | | |
| 5 | Tlačítko začátku/konce pečení | | |

- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmistí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.


Tipy na grilování

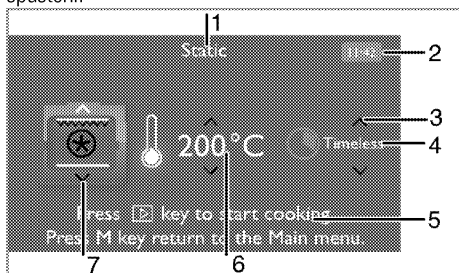
Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečicí plech pro zachytávání mastnoty. Pečicí plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečicího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



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

Stiskem tlačítka  troubu zapnete. Na displeji se nejprve zobrazí animace a pak nabídka rychlého spuštění.



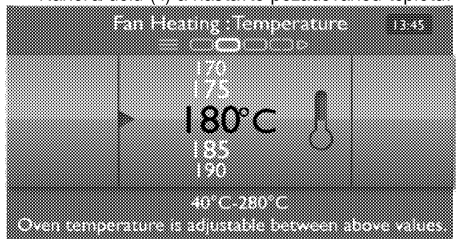
- 1 Informační pole funkcí: Zobrazí se název funkce zvolené v rychlé nabídce.
- 2 Pole času dne: Zobrazuje nastavený čas.
- 3 Aktivní symbol výběru: Když je na poli funkce, teploty nebo času, znamená to, že příslušné políčko lze změnit.
- 4 Pole času pečení: Označuje nastavený čas pečení.
- 5 Pole zápatí: Obsahuje informace k dalšímu kroku.
- 6 Pole teploty: Označuje nastavenou teplotu.
- 7 Pole funkce: Zobrazuje symbol zvolené funkce.

Zvolte teplotu a provozní režim v nabídce rychlého spuštění

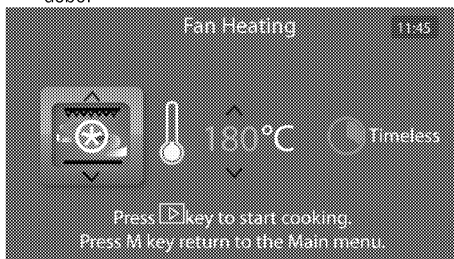
1. Stisknete tlačítko Dolů (4) a zvolíte požadovanou funkci. Například: zvolí se funkce Ohřev s ventilátorem.








2. Znovu otočíte tlačítko doprava/doleva (2) ve směru hodinových ručiček a otevře se nabídka "Temperature" (Teplota). Otočíte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavíte požadovanou teplotu.



3. Otočíte tlačítko Doprava/doleva (2) ve směru hodinových ručiček a nastavíte "Čas pečení" v následujících krocích.
4. Zvolíte "Timeless" (Bez času), pokud chcete kontrolovat čas pečení sami a nechcete, aby trouba automaticky dokončila pečení po určité době.



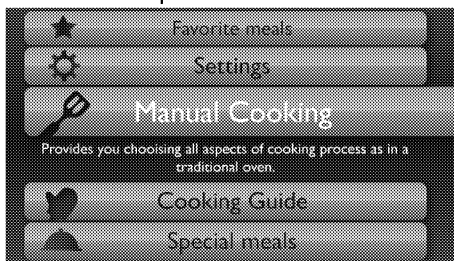
5. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stisknete tlačítko  asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezaplní.

 Pokud chcete ukončit pečení dříve, stisknete tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

Chcete-li nastavit podrobné pečení, stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.

V hlavní nabídce zvolíte tlačítkem (4) "Manual cooking" (Manuální pečení) a pak otáčejte tlačítkem (2), dokud nezvolíte nabídku "Functions" (Funkce).

Nabídka ručního pečení



Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty. Po zvolení funkce se zobrazí doporučená teplota.

Funkční tabulka:

Funkce	Rozsah teploty (°C)
Statické	40-280
Statické s ventilátorem	40-280
Ohřev s ventilátorem	40-280
Univerzální pečení	40-280
Pizza	40-280

Gril s ventilátorem (velký gril s horkovzduchem)	40-280
Gril	40-280
Dolní gril	40-280
úsporný ohřev s ventilátorem	160-220
Dolní ohřev	40-220
Udržování teploty	40-100
Pečení při nízké teplotě	40-130
Rozmražení	40-60
* *Funkce se liší podle modelu výrobku.	


i Maximální nastavitelná doba pečení v režimech mimo ohřívání, je z bezpečnostních důvodů omezena na 6 hodin. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

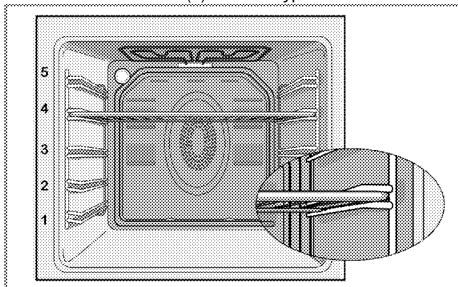
i Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete manuální nebo plně automatické nastavení programu.

i Pokud uplyne více než 2 minuty bez jakékoli volby na obrazovce výběru (mimo pečení), trouba se přepne do pohotovostního režimu.

i Když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Vypněte elektrickou troubu

Stiskem tlačítka  (1) troubu vypnete.



Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

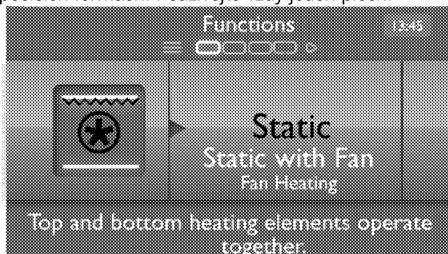
Je nezbytné umístit drátěnou polici správně na přihrádku. Drátěnou polici je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku. Nenechte drátěnou mřížku stát opřenu o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

Provozní režim

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

Statické

Potravinny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jeden plech.



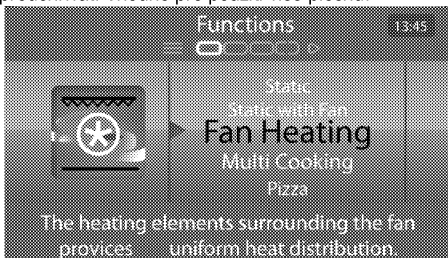
Statické s ventilátorem

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



Ohřev s ventilátorem

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

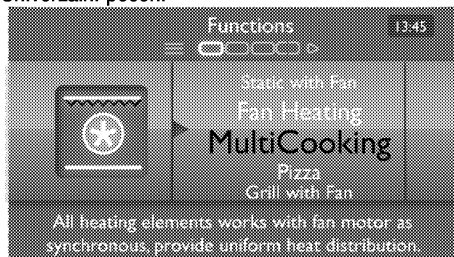


i Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

Univerzální pečení

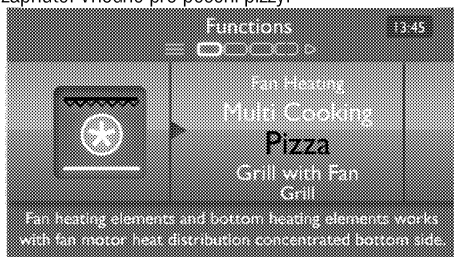
Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.

Univerzální pečení



Pizza

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



Gril s ventilátorem

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

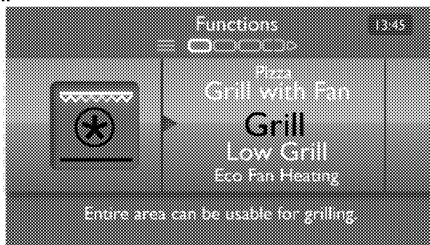


- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Gril

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

Gril



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

Dolní gril

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



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

Úsporný ohřev s ventilátorem

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

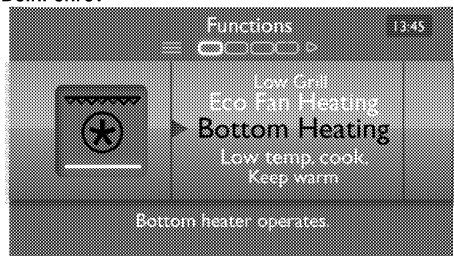
Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "úsporný ohřev s ventilátorem".



Dolní ohřev

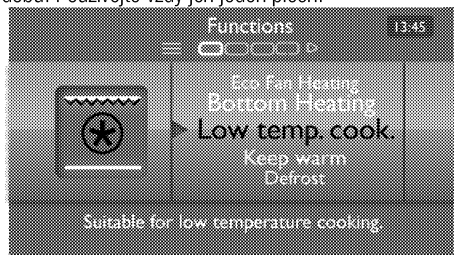
Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

Dolní ohřev



Pečení při nízké teplotě

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Tato funkce je vhodná pro pozvolné pečení předem opečených / osmažených kousků masa (telecího, jehněčího, drůbeže atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Je tak zajištěno, že bude maso šťavnaté a měkké uvnitř. Používejte prosím hygienicky vhodné druhy masa. Na varné desce, grilu atd. maso předem opečte / osmažte ze všech stran na rozpálené pánvi. Pěct předem opečené / osmažené maso pomocí funkce „Vaření při nízké teplotě“ můžete po dlouhou dobu. Používejte vždy jen jeden plech.



Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

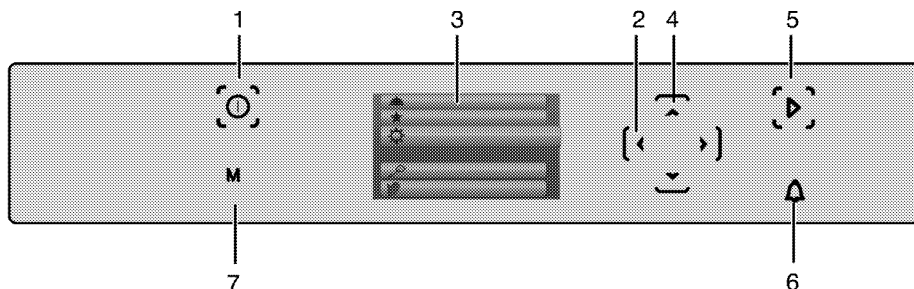


Rozmražení

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



Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko doprava/doleva (tlačítko pohybu v nabídce)
- 3 Displej
- 4 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 5 Tlačítka začátku/konce pečení
- 6 Tlačítko budíku

- 7 Tlačítko nabídky

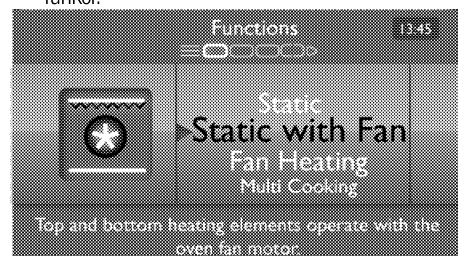
Ruční začátek pečení

1. Stiskem tlačítka ① troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. V hlavní nabídce stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a procházejte nabídku "Manual Cooking" (Ruční pečení).

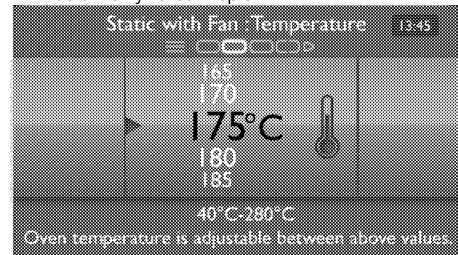
Například: Ruční začátek pečení s funkcí "Statické s ventilátorem" při teplotě 175 bez aktivace posilovače na 25 minut a čas: 13:45, vysvětlivky v následujících krocích;



4. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Functions" (Funkce).
5. Stiskněte tlačítko Dolů (4) a zvolte požadovanou funkci.



6. Znovu stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Temperature" (Teplota). Stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou teplotu. V poli vedlejšího textu se zobrazí nastavitelný rozsah teplot.



7. Pokud chcete zapnout funkci zrychlení, stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka

"Booster" (Zrychlení). Stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a zapněte funkci zrychlení.

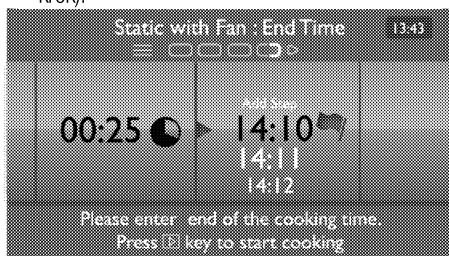


8. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Cook Time" (Čas pečení). Stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovaný čas pečení.



Čas pečení, který nastavíte, se automaticky přičte k aktuálnímu času a nastavení času konce pečení začíná od této hodnoty.




9. U tohoto režimu zvolte hodnotu, odkdy se čas pečení přičítá k aktuálnímu času. Tato hodnota se umístí těsně pod položkou "Add step" (Přidat krok).




10. Stiskněte jednou tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Cooking Overview Screen" (Obrazovka přehledu pečení).



i Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

11. Vložte nádobu na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.
12. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko  asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezaplní.

i Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

Nastavte "Čas konce pečení" na požadovaný čas;

Poté, co zopakujete kroky 1 až 8 výše, "Ruční začátek pečení", viz strana, alarm.

1. Stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "End Time" (Čas konce). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou dobu konce pečení.

Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.




2. Například čas konce pečení je nastaven na 15:00 a doba pečení 25 minut, viz obrázek výše. Čas začátku je tedy 14:35, který dostaneme po odečtení 25 minut od 15:00.
3. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.





4. Stiskněte tlačítko doprava (2) ručiček a otevře se nabídka "Cooking Overview Screen" (Obrazovka přehledu pečení).

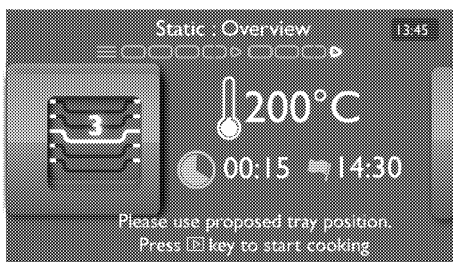


i Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních a jak dlouho se bude péct, a kdy je konec. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

5. Vložte nádobu na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.
6. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko  asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezaplní.

i Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

7. Až pečení skončí, zpráva "Cooking was completed (Pečení je dokončeno). Můžete uložit profil pečení" se zobrazí v oblasti zápatí. Stiskněte tlačítko Doprava/doleva (2) a uložte pečení jako profil nebo troubu vypněte tlačítkem .



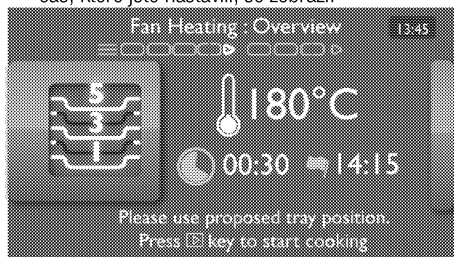
Funkce přidání kroku

Tato funkce vám umožňuje realizovat multifunkční pečení tím, že nastavíte druhý provozní režim, teplotu a čas pro pokrm po nastavení teploty a času v konkrétním provozním režimu pro stejný pokrm. Například v troubě upečete pokrm v režimu "Ohřev s ventilátorem" za určitou dobu. Pak, chcete-li opět spodní a horní stranu, můžete pokračovat v pečení tím, že automaticky přepnete na statický režim. Poté, co zopakujete kroky 1 až 8 výše, "Ruční začátek pečení", *strana 22*.

1. Až stanovíte dobu pečení, stisknete tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka "End Time" (Čas konce). Stisknete tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na "Add step" (Přidat krok).



2. Stisknete tlačítko doprava (2) ručička a otevře se nabídka "Fan Heat Overview Screen" (Obrazovka přehledu pečení s ventilátorem). Funkce, teplota a čas, které jste nastavili, se zobrazí.



3. Stisknete jednu tlačítko Doprava (2) a zvolte druhý provozní režim, teplotu a čas, které chcete nastavit podle předchozího popisu, pak přejděte na "Static Overview Screen" (Obrazovka statického přehledu).

i Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních, v jaký čas a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

4. Vložte nádobu na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.
5. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stisknete tlačítko asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol na displeji nezaplní.

i Trouba se spustí v prvním nastaveném provozním režimu po prvním nastaveném čas. Po uplynutí tohoto času provede pečení podle druhého provozního režimu a nastaveného času.

i Pokud chcete ukončit pečení dříve, stisknete tlačítko na 3 sekundy a pečení skončí.

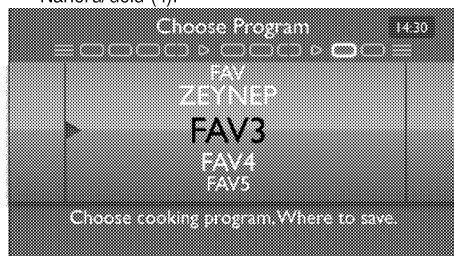
6. Až pečení skončí, zpráva "Cooking was completed (Pečení je dokončeno). Můžete uložit profil pečení" se zobrazí v oblasti zápatí. Stisknete tlačítko Doprava/doleva (2) a uložíte pečení jako profil nebo troubu vypnete tlačítkem .



Ukládání profilu pečení

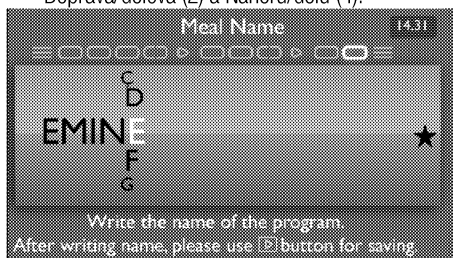
Až skončí pečení, pro které jste nastavili určitou teplotu a čas, můžete uložit tato nastavení jako oblíbený profil a můžete tato nastavení později kontrolovat z nabídky "Favorite Meals" (Oblíbené pokrmy).

1. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) na konci pečení.
2. Zvolte program, který chcete uložit, tlačítkem Nahoru/dolů (4).





i Můžete uložit nastavení pečení do stávajícího profilu oblíbeného pokrmu nebo je přidat jako nový záznam.

3. Stiskněte znovu tlačítko Doprava (2) a napište jméno oblíbeného pokrmu pomocí tlačítek Doprava/doleva (2) a Nahoru/dolů (4).








i Jméno profilu může mít maximálně 12 znaků.

4. Profil uložte stiskem tlačítka , dokud není symbol  plný, nebo stiskněte tlačítko Doleva (2), dokud nabídku neuzavřete.

i Mezi oblíbené profily můžete uložit až 10 profilů pečení.

Použití zámku

Aktivace zámku



1. Stiskněte současně tlačítka  a  na 3 sekundy. Chcete-li zapnout zámek, musíte stisknout a držet tlačítka  a , dokud zobrazovaný symbol  není plný.




i Pokud stisknete jakékoli tlačítko po zapnutí zámku, zobrazí se varování "**Keys Locked**" (Tlačítka uzamčena) a ikona ruky se zobrazí v oddíle aktuálního času v pravém horním rohu.





i Zámek není možné vypnout, dokud nezmizí výstražná zpráva "**Keys locked**" (Tlačítka uzamčena)", pokud je zámek v provozu.

Zámek můžete zrušit stiskem tlačítek  a  najednou, jakmile zpráva zmizí.

i Tlačítka trouby nelze použít, když je zámek v provozu.

Troubu můžete vypnout stiskem tlačítka , zatímco je zámek v provozu. Zámek musíte vypnout, pokud chcete troubu znovu zapnout.

Deaktivace zámku

1. Chcete-li zámek vypnout, stiskněte tlačítka  a  současně na 3 sekundy.


Používání hodin jako budíku

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

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.

i Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:

1. Stiskněte tlačítko  na ovládacím panelu asi na 2 sekundy.

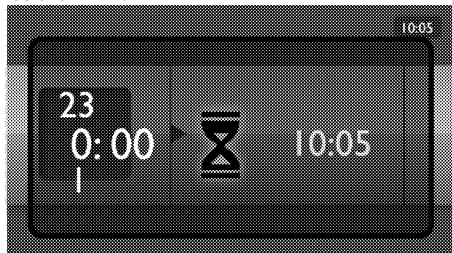
Aktivuje se obrazovka budíku.

2. Stiskněte tlačítko Doleva (2), čímž aktivujete číslici hodin budíku.

Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nastavení hodin.


3. Znovu stiskněte tlačítko doprava (2) a aktivuje se číslice minut.













Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nastavení minut.

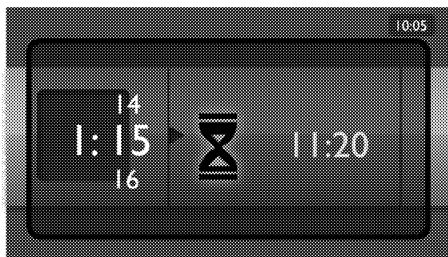


4. Čas alarmu a čas konce alarmu se nastaví.




Tabulka časů vaření

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

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























5. Chcete-li ukončit displej budíku a vrátit se na obrazovku nabídky, stiskněte tlačítko  asi na 2 sekundy.

 Obrazovka budíku zmizí, ale budík bude aktivní a symbol  se zobrazí v odděle dne v pravém horním rohu. Chcete-li zobrazit zbývající čas budíku, můžete přepnout na obrazovku budíku tlačítkem  stisknutým na 2 sekundy.

6. Ozve se alarm po uplynutí času alarmu. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Pečení a rožnění


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











		5-Hluboký plech*				
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 3-Standardní plech*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukrovi* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max, potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max, potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max, potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

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

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel

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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukrovi*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukrovi*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

		5-Hluboký plech*				
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 50
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	35 ... 45
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	50 ... 60
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	170	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 4-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	170	50 ... 60
Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.						
* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.						
** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.						

úsporný ohřev s ventilátorem



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



Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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



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

Tipy na pečení zeleniny

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

Funkce průvodce pečením

Funkce na hotová jídla z průvodce pečením

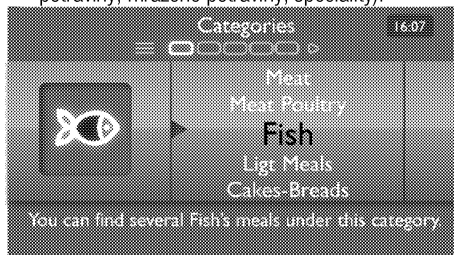
Nabídka průvodce pečením obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky.

Příprava pokrmu je objasněna krok za krokem pomocí obrázků v této nabídce. Teplota, poloha přihrádky a funkce pečení se navíc automaticky určují podle typu a hmotnosti pokrmu.

Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.

Chcete-li zvolit funkci průvodce pečením:

1. Stiskem tlačítka ① troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. V hlavní nabídce stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a procházejte nabídku "Cooking Guide" (Návod k pečení).
4. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka "Categories" (Kategorie).
5. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a zvolte požadovanou hlavní nabídku (maso, drůbež, ryby, lehké pokrmy, koláče-chléb, zákusky, sušené potraviny, mražené potraviny, speciality).



6. Přístup k pokrmům v rámci hlavní nabídky pokrmů získáte, když stisknete tlačítko Doprava/doleva (2) jednou. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovaný pokrm.



7. Stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se recept zvoleného pokrmu.

Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a můžete si přečíst recept a podle něj připravovat pokrm.

8. Po přípravě pokrmu otočte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se oddíl hmotnosti. Stiskem tlačítek Nahoru/Dolů (4) nastavíte hmotnost.



Automaticky se nastaví teplota podle pokrmu a zvolené hmotnosti.

9. Stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a získáte přístup k obrazovce času pečení a času konce pečení. Doporučený čas pečení a čas konce pečení se zobrazí podle zvoleného pokrmu a hmotnosti.



Pokud chcete změnit čas pečení a čas konce pečení, stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a proveďte požadovaná nastavení.



10. Stiskněte tlačítko doprava (2) ručiček a otevře se nabídka "Cooking Overview Screen" (Obrazovka přehledu pečení).



Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních, v jaký čas a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

11. Vložte pokrm na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.
12. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko ▷ asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak,

že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezaplní.

 Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

Nabídka přípravy pokrmů:



Může se lišit podle modelu a jazyků

Maso	Maso drůbež	Ryba	Lehké pokrmy	Koláče-chleby	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny	Speciální
Nadívané jehněčí	Kuře < 1600 gr	Pstruh	Plněné papriky	Sušenky	Ovocný koláč	Sušená jablka	Mražená zelenina, zapečená	Výroba jogurtu
Rožněné jehněčí	Kuře > 1600 gr	Okoun	Zapečené makarony	Listové těsto se sýrem	Jablečný koláč	Sušené kdoule		Fermentace
Roastbeef	Kuřecí kousky	Ryby se zeleninou	Brambory ve slupce	Piškot	Jablkový závin	Sušené hrušky		
Jehněčí	Kuře, filety	Ančovičky na modro	Zeleninový koláč	Hrozinkový koláč	Pěnové dorty			
Steak	Bageta s kuřecím masem	Pstruh na kameni	Musaka	Kynuté těsto	Banáněnk			
Karbanát ek	Rožněný krocán	Okoun, filet	Brambory	Čajové pečivo	Zapečený rýžový nákyp			
Zapečené masové kuličky	Krůtí paličky	Rybí šašlik	Brambory	Bageta	Karamelový krém			
Roastbeef	Krůtí filet	Rybí směs	Rendlík	Sandwichový chléb	Nákyp s horkou čokoládou			
Hovězí svíčková	Kachna	Losos, filet	Bramborový koláč	Kynutý koláč	Crème Brûlée			
Karbanátky (vepřové)	Husa	Solený losos	Lasagne	Croissant	Jablko v medu a syru			
Rožněné vepřové	Příprava a la bažant		Čerstvá zelenina	Velikonoční koláč	Čokoládový koláč			
Vepřová kotleta	Bažant			Skořicové rolky	Kakaový koláč			

	Králík			Houska se sýrovou náplní	Nadých aný koláč			
				Bagel	Lehké těsto v sirupu			
				Pizza	Semolinový koláč se sirupem			

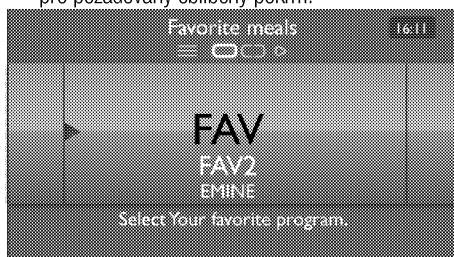


Nabídka "Specialit" obsahuje různé recepty pro různé země. Chcete-li vybrat pokrm z nabídky "Speciality", proveďte činnosti v nabídce "Průvodce pečením".

Volba programu z nabídky "Oblíbené pokrmy"

Můžete otevřít profily pečení, které jste vytvořili a uložili, a to z hlavní nabídky "**Favorite Meals (Oblíbené pokrmy)**".

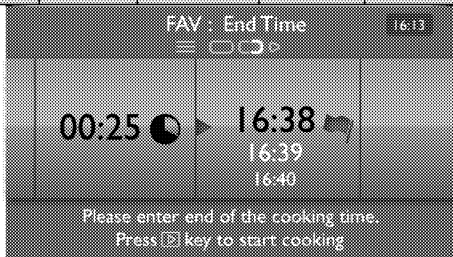
1. Stiskem tlačítka ⓘ troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. V hlavní nabídce stisknete tlačítka Nahoru/dolů (4) a procházíte nabídku "**Favorite Meals**" (Oblíbené pokrmy).
4. Stisknete jednou tlačítko Doprava (2) a otevrou se profily pečení, které jste uložili dříve.
5. Stisknete tlačítka Nahoru/dolů (4) a zvolíte profil pro požadovaný oblíbený pokrm.



6. Stisknete jednou tlačítko Doprava (2) a získáte přístup k obrazovce času pečení a času konce pečení. Čas pečení, který jste dříve uložili ve zvoleném profilu, se zobrazí.

Pokud chcete změnit čas pečení a čas konce pečení, stisknete tlačítka Nahoru/dolů (4) a provedete požadovaná nastavení.

7. Stisknete tlačítko doprava (2) ručiček a otevře se nabídka "**Cooking Overview Screen**" (Obrazovka přehledu pečení).



Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních, v jaký čas a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

8. Vložte pokrm na požadovanou přihrádku a zavřete dvířka.
9. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stisknete tlačítko ▷ asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko ▷, dokud se symbol ⓘ na displeji nezaplní.



Pokud chcete ukončit pečení dříve, stisknete tlačítko ▷ na 3 sekundy a pečení skončí.

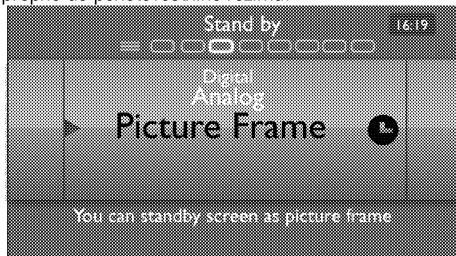
Nabídka nastavení

V nabídce "Settings (Nastavení)" můžete upravovat jazyk, aktuální čas, pohotovostní režim displeje, barvu hodin, téma displeje, jas a hlasitost.

1. Stiskem tlačítka ⓘ troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. V hlavní nabídce stisknete tlačítko Nahoru/dolů (4) a procházíte nabídku "**Settings**" (Nastavení). Nastavení pro "Language" (Jazyk) a "Day Time" (Čas) jsou popsána v oddíle "Initial time setting" (Úvodní nastavení času), viz strana

Pohotovostní režim

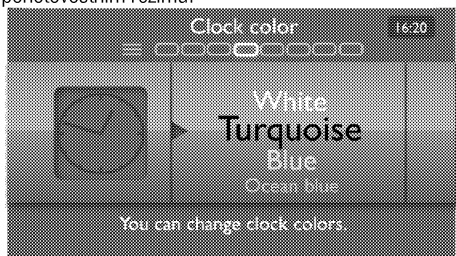
Můžete určit obraz, který se zobrazí, jakmile se trouba přepne do pohotovostního režimu.



1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka "**Standby (Pohotovostní režim)**".
2. Stiskněte tlačítko nahoru/dolů (4) a zvolte požadovaný styl (Obrazový rámeček, Digitální, Analogový).
3. Zvolené nastavení pohotovostního režimu se automaticky uloží.

Barva hodin

Můžete změnit barvu hodin, které se zobrazují v pohotovostním režimu.




1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka "**Clock Color (Barva hodin)**".
2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou barvu.
3. Zvolené nastavení barvy hodin se automaticky uloží.

Téma

Můžete změnit téma obrazovky.

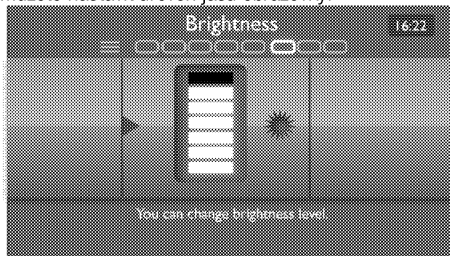


1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka "**Theme (Téma)**".
2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a zvolte styl tématu (Hlubina, Měsíční prach, podzemní listy).
3. Stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a uložte nastavení tématu.

"Wait.. Theme is changing..." (Pockejte. Probíhá změna tématu) se zobrazí na displeji.

Jas

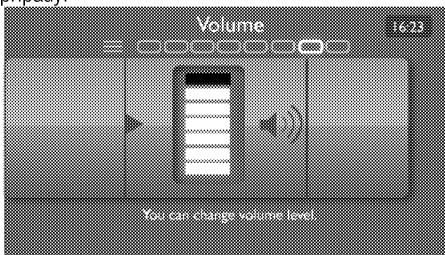
Můžete nastavit úroveň jasu obrazovky.



1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka "**Brightness (Jas)**".
2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovaný jas.
3. Zvolené nastavení jasu se automaticky uloží.

Hlasitost

Můžete nastavit hlasitost výstražných signálů pro různé případy.



1. V nabídce "Settings (Nastavení)" stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka "**Volume (Hlasitost)**".
2. Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou hlasitost.
3. Zvolená hlasitost se automaticky uloží.

Přenos souborů USB

Pokud chcete přidat další obrázky, které se budou zobrazovat na displeji po přechodu trouby do pohotovostního režimu, můžete je nahrát pomocí USB. Pro nahrání požadovaného obrázku je nutné použít speciální program dodávaný s výrobkem nebo dostupný na internetu. Tento program uloží vaše

obrazové materiály v souboru "Fotorámeček". Uložte tento soubor na paměťové zařízení USB.



Pokud na paměťovém zařízení USB není žádný soubor nebo pokud obrázky na zařízení nejsou ve správném formátu, zobrazí se na displeji zpráva **"File not found..!"** (Soubor nenalezen).

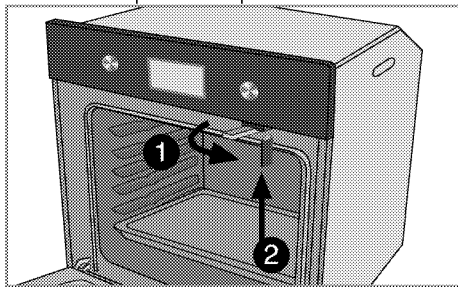


Do systému ovládání trouby můžete nahrát maximálně 15 obrazových materiálů. Pokud přidáte více, zobrazí se na displeji varování **"File Exceeds Limit..!"** (Soubor překračuje limit). Kdykoli uložíte nový obrazový materiál, předchozí materiál v řídicím systému se smaže.

1. V nabídce "Settings (Nastavení) stiskněte tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"USB File Transfer (Přenos souborů USB)"**.



2. Otevřete dvířka trouby.
3. Otočte a otevřete ochranný kryt USB (1) pod ovládacím panelem na pravé straně.



4. Zasuňte paměťové zařízení USB (2) s uloženým "Fotorámečkem" do otvoru USB pod ochranným krytem (1).
5. **"Copying Files, Please Wait..."** (Kopírování souborů, čekejte prosím) se zobrazí na displeji. Až tato zpráva zmizí, jsou vaše obrazové materiály uloženy v řídicím systému.



6. Vyjměte paměťové zařízení USB z trouby a otočte znovu ochranný kryt na místo.


Ovládání grilu

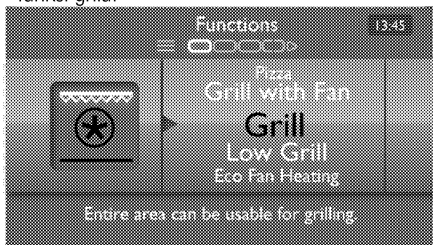


VAROVÁNÍ!

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

Zapínání grilu

1. Stiskem tlačítka  troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka nabídky (7) ukončíte nabídku rychlého spuštění a vrátíte se do hlavní nabídky.
3. V hlavní nabídce stiskněte tlačítka Nahoru/dolů (4) a procházejte nabídku **"Manual Cooking"** (Ruční pečení).
4. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"Functions"** (Funkce).
5. Stiskněte tlačítko Dolů (4) a zvolte požadovanou funkci grilu.






6. Znovu stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"Temperature"** (Teplota). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou teplotu. V poli vedlejšího textu se zobrazí nastavitelný rozsah teplot.
7. Pokud chcete zapnout funkci zrychlení, stiskněte jednou tlačítko Doprava (2) a otevře se nabídka **"Booster"** (Zrychlení). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na aktivaci funkce zrychlení.
8. Jednou stiskněte tlačítko doprava (2) a otevře se nabídka **"Cook Time"** (Čas pečení). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a přejděte na nastavení požadované doby pečení.
9. Stiskněte tlačítko doprava (2) ve směru hodinových ručiček a otevře se nabídka **"End"**


Time" (Čas konce). Stiskněte tlačítko Nahoru/dolů (4) a nastavte požadovanou dobu konce pečení.



i Stiskněte tlačítko doprava (2) ve směru hodinových ručiček a otevře se nabídka **"Cooking Overview Screen"** (Obrazovka přehledu pečení). Obrazovka přehledu pečení obsahuje informace, jakou funkci, při kolika stupních, v jaký čas a jak dlouho se bude péct. Uvedena je i doporučená poloha plechu.

10. Vložte nádobu na požadovanou příhrádku a zavřete dvířka.
11. Pokud je funkce pečení, teplota a čas správně nastavena, stiskněte tlačítko  asi na 3 sekundy a spustí se pečení. Pečení spustíte tak,

že stisknete a přidržíte tlačítko , dokud se symbol  na displeji nezaplní.

i Pokud chcete ukončit pečení dříve, stiskněte tlačítko  na 3 sekundy a pečení skončí.

» Až pečení skončí, zpráva **"Cooking was completed (Pečení je dokončeno)**. Můžete uložit profil pečení" se zobrazí v oblasti zápatí. Otočte tlačítko Doprava/doleva (2) ve směru hodinových ručiček a uložte pečení jako profil nebo troubu vypněte tlačítkem



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

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

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

" podle touštky
***Troubu předehřívajte po dobu 5 minut.**
****Pokud teplotu grilu vašeho výrobku nelze nastavit, bude gril fungovat při doporučené teplotě.**

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


Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha příhrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250	25...35 min.


Obrátte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.
Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

6 Údržba a péče


Obecné informace


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

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

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


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

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

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

Čištění ovládacího panelu

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

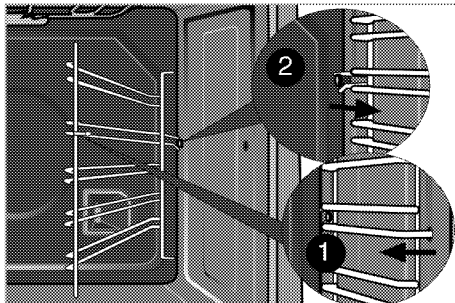
 Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte.
Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

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

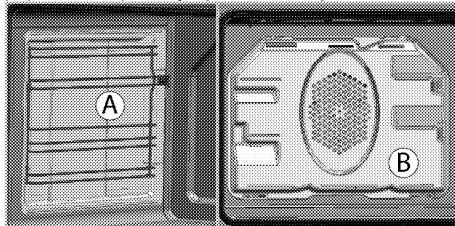
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

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

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Díky tomu, že mají perforovanou strukturu, katalytické povrchy absorbují tuk, a když je takový povrch tukem zaplněn, začíná se lesknout. V takovém případě se doporučuje tyto součásti vyměnit.

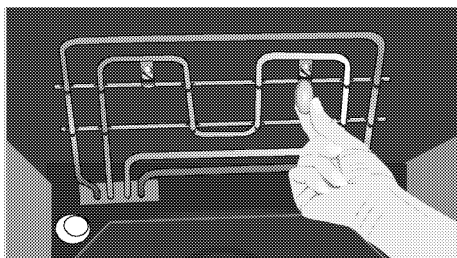


Čistý strop trouby

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

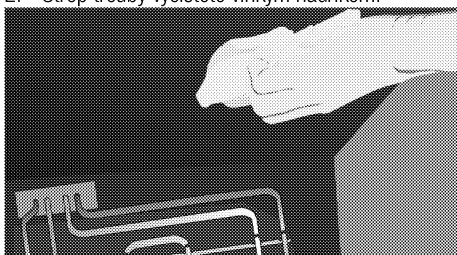
Grilovací prvek lze vyjmout pro vyčištění stropu trouby.

1. Pojistné šrouby grilovacího prvku povolujte šroubovákem nebo mincí.



Grilovací prvek se spustí dolů. Zůstane upevněn na stropě trouby.

2. Strop trouby vyčistíte vlhkým hadříkem.



3. Pak znovu grilovací prvek zvednete nahoru a utáhněte pojistné šrouby šroubovákem či mincí.

Čištění dvířek trouby

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



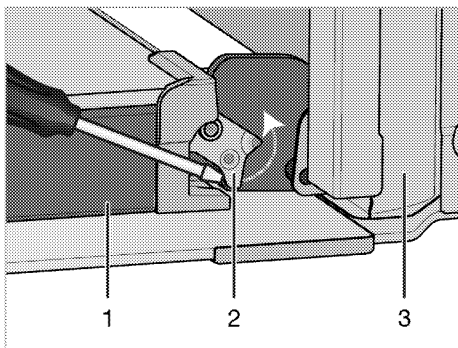
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.



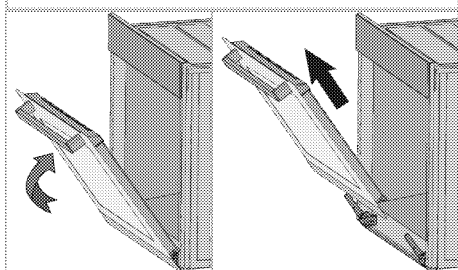
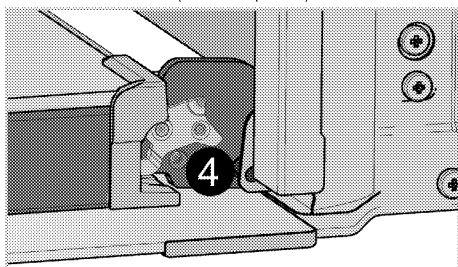
Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrab vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete klipsy na krytu závěsu (2) na pravé a levé straně předních dvířek tím, že zatlačíte na háček, jak je znázorněno na obrázku. Zámek by měl vypadat jako (4), pokud je otevřený.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená pozice)



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



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

Funkce Soft Open a Soft Close

Některé modely mohou obsahovat funkci Soft Close & Soft Open. Funkce Soft Close dovoluje uživateli zavřít dvířka trouby tak, že je zavede na cca 15 cm od zavřeného polohy a lehce ji zatlačí. Systém automatické klapky pomalu zavírá dveře. Podobný rys je pozorován i

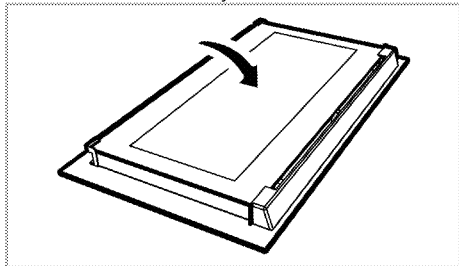
při úplném otevření dvířek trouby; Asi 9 cm od úplně otevřené polohy se systém klapky otáčí a umožňuje jemné otevření.

Odstranění vnitřního skla dvířek

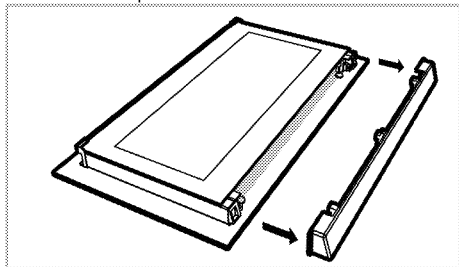
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

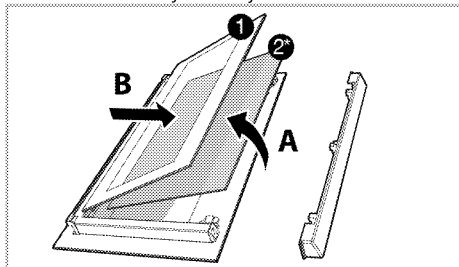
1. Otevřete dvířka trouby.



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



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



- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2* Vnitřní skleněná tabule (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)
4. Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem (2); tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).
5. Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Aby zůstal ve

skoseném rohu plastového otvoru. (Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem). Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejnižší skleněné tabule (1).

6. Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nejnižší skleněné tabuli. Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí (1) do dolních plastových otvorů.
7. Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

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

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamps do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



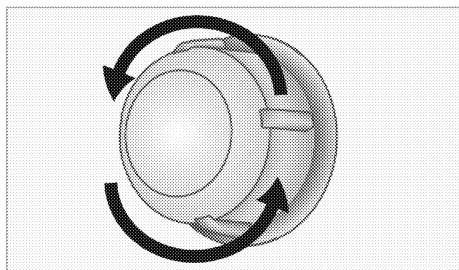
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místnosti. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



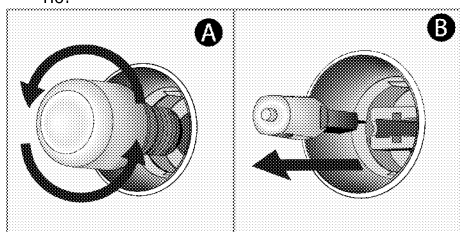
Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 ° C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



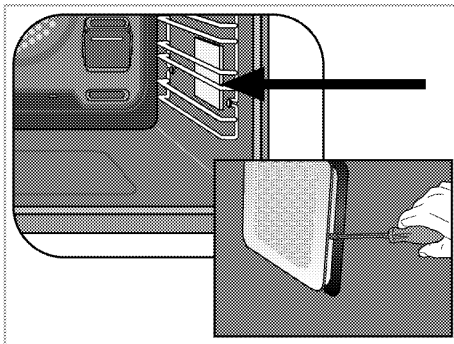
3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



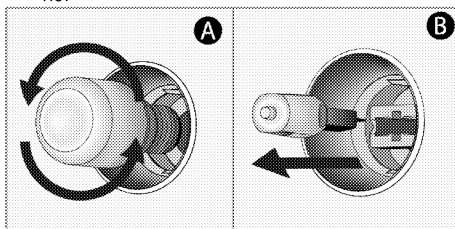
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 36*.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> *Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz Použití zámku, strana 26)*

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



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

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.



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. Dovozece 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 kupujícím (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 prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupí 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 vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocv.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.bekocv.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.
- 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 reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekocv.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, nespĺňuje 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.