



**Trouba**

Návod k obsluze

**Духовка**

Посібник користувача



FBM67320XS

285381776\_6/ CS/ UK/ R.AD/ 09.10.25 14:06  
7785886825

## Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

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

### Symbols and their description in the user manual:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁMKY**

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

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

## Obsah

|                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Bezpečnostní instrukce.....</b>                            | <b>4</b>  |
| 1.1 Zamýšlené použití.....                                      | 4         |
| 1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků..... | 4         |
| 1.3 Elektrická bezpečnost.....                                  | 5         |
| 1.4 Bezpečnost dopravy.....                                     | 7         |
| 1.5 Bezpečná instalace.....                                     | 7         |
| 1.6 Bezpečnost použití.....                                     | 8         |
| 1.7 Upozornění na teplotu.....                                  | 9         |
| 1.8 Použití příslušenství.....                                  | 10        |
| 1.9 Bezpečnost při vaření.....                                  | 10        |
| 1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...                        | 12        |
| <b>2 Pokyny pro životní prostředí.....</b>                      | <b>12</b> |
| 2.1 Směrnice o odpadech.....                                    | 12        |
| 2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku.....  | 12        |
| 2.2 Informace o balíčku.....                                    | 12        |
| 2.3 Doporučení pro úsporu energie....                           | 12        |
| <b>3 Váš výrobek.....</b>                                       | <b>13</b> |
| 3.1 Představení výrobku.....                                    | 13        |
| 3.1.1 Varná jednotka.....                                       | 13        |
| 3.1.2 Sekce varné desky.....                                    | 14        |
| 3.2 Úvod ovládacího panelu trouby....                           | 14        |
| 3.3 Provozní funkce trouby.....                                 | 15        |
| 3.4 Příslušenství k produktu.....                               | 16        |
| 3.5 Použití příslušenství výrobku.....                          | 16        |
| 3.6 Technické specifikace.....                                  | 19        |
| <b>4 Montáž.....</b>                                            | <b>20</b> |
| 4.1 Správné místo pro instalaci.....                            | 20        |
| 4.2 Elektrické zapojení.....                                    | 22        |
| 4.3 Umístění produktu.....                                      | 23        |
| <b>5 První použití.....</b>                                     | <b>23</b> |
| 5.1 První nastavení časovače.....                               | 23        |
| 5.2 Počáteční čištění.....                                      | 24        |
| <b>6 Používání varné desky.....</b>                             | <b>24</b> |
| 6.1 Obecné informace o použití varné desky.....                 | 24        |
| 6.2 Provoz varných desek.....                                   | 25        |
| <b>7 Použití trouby.....</b>                                    | <b>26</b> |
| 7.1 Všeobecné informace o používání trouby.....                 | 26        |
| 7.2 Obsluha řídicí jednotky trouby.....                         | 27        |
| 7.3 Nastavení.....                                              | 28        |

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>8 Obecné informace o vaření.....</b>         | <b>30</b> |
| 8.1 Obecné informace o pečení v troubě.....     | 30        |
| 8.1.1 Pečivo a potraviny do trouby.....         | 31        |
| 8.1.2 Maso, ryby a drůbež.....                  | 33        |
| 8.1.3 Gril.....                                 | 35        |
| 8.1.4 Testované potraviny.....                  | 36        |
| <b>9 Údržba a čištění.....</b>                  | <b>37</b> |
| 9.1 Obecné informace o čištění.....             | 37        |
| 9.2 Příslušenství pro čištění.....              | 39        |
| 9.3 Čištění varné desky.....                    | 39        |
| 9.4 Čištění ovládacího panelu.....              | 39        |
| 9.5 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)..... | 39        |
| 9.6 Snadné čištění párou.....                   | 40        |
| 9.7 Čištění dvířek trouby.....                  | 40        |
| 9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby..... | 41        |
| 9.9 Čištění světla trouby.....                  | 42        |
| <b>10 Odstraňování závad.....</b>               | <b>43</b> |



## 1 Bezpečnostní instrukce

CS

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



### 1.1 Zamýšlené použití

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



### 1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby, které jsou nedostatečně rozvinuté ve fyzických, smyslových nebo duševních dovednostech nebo které mají

- nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- Otočte rukojeť hrnců a pánví na stranu pultu, aby děti nemohly uchopit a spálit.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.

- Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
- Když jsou dveře otevřené, nedávejte na ně žádné těžké předměty ani na ně nedovolte dětem sedět. Můžete způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:
  1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
  2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
  3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
  4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.



### 1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.

- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsany v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí šňůry se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

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



## 1.4 Bezpečnost dopravy

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



## 1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.

- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- Výrobek nikdy neumísťujte na podlahu pokrytou kobercem. V opačném případě, nedostatečné proudění vzduchu pod výrobkem způsobí přehřátí elektrických částí. To způsobí problémy s vaším produktem.
- Výrobek by se měl umístit přímo na čistý, rovný a tvrdý povrch. Neměl by být umístěn na podstavci nebo ložní desce. Výrobky se nesmí umísťovat na kartonové nebo plastové desky.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Výrobek neinstalujte v blízkosti okna. Když otevřete okno, horké nádoby se může převrátit.
- Aby se zabránilo přehřátí, neprovádějte instalaci výrobku za dekorativními kryty.
- V případech, kdy se za určeným místem instalace výrobku nachází plynová hadice/potrubí nebo plastové vodovodní potrubí, je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaktu výrobku s těmito inženýrskými sítěmi. V opačném případě může dojít k rozdrčení hadice/trubky.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.



## 1.6 Bezpečnost použití

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

- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skřínky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektriny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé. V opačném případě hrozí riziko poranění a poškození životního prostředí.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, odpojte výrobek od elektrické sítě, abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je skleněný povrch varné desky rozbit:  
Vypněte všechny plynové a (případně) elektrické varné desky. Odpojte výrobek od elektriny.
  - Nedotýkejte se povrchu spotřebiče.
  - Nepoužívejte přístroj.
  - Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
  - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena použitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.



## 1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Když se výrobek používá, výrobek a jeho přístupné části jsou horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti mladší 8 let by se měly držet dále od výrobku, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Do blízkosti výrobku neumisťujte hořlavé/výbušné materiály, protože povrchy budou během provozu horké.

- Při otvírání dvířek trouby během pečení nebo na jeho konci dodržujte odstup. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu je výrobek horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.
- Při manipulaci s výrobkem vždy používejte žáruvzdorné rukavice.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí vzniku požáru: Na varné plochy neodkládejte žádné předměty.

## 1.8 Použití příslušenství

- Je důležité používat příslušenství dodávané s výrobkem správným způsobem. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství výrobku**“.
- Po úplném zasunutí příslušenství do pečícího prostoru zavřete dvířka trouby, jinak může dojít k nárazu do skla dvířek a jeho poškození.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze ochranné kryty pro varné desky navržené výrobcem spotřebiče pro vaření nebo označené výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodné nebo

ochranné kryty pro varné desky zabudované do spotřebiče. Použití nevhodných chráničů může způsobit nehodu.

## 1.9 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).
- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky potravin v prostoru pro vaření, jako je olej, se mohou vznítit. Tyto zbytky před vařením vyčistěte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo

po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.

- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Pokud je trouba v provozu, NIKDY nestavte plech na pečení, nádobí ani alobal přímo na dno trouby. Akumulace tepla by mohla poškodit dno trouby a dokonce i skříň trouby nebo kuchyňskou podlahu.

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

- Vložte pečicí papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby.
- Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytečné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečicí papír nikdy nepokládejte na dno trouby.

- Během předehřívání jej neumísťujte na horní část příslušenství.
- Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
- Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
- Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.
- Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
- Při použití drátěného grilu by měl být na spodní rošt umístěn plech. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné

pro gril na silném ohni.  
Potraviny neumísťujte príliš  
daleko do zadní části grilu.  
Tato oblast je nejteplejší a  
tučná jídla se mohou vznítit.

## **1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění**

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

## **2 Pokyny pro životní prostředí**

### **2.1 Směrnice o odpadech**

#### **2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku**

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



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

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

- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dvířek trouby a skla horních dvířek trouby (je-li trouba vybavena) nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drhnoucí podložky, drát na mytí nádobí ani bělidla. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.

#### **Soulad se směrnicí RoHS:**

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

### **2.2 Informace o balíčku**

Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními směrnicemi. Nelikvidujte obalový odpad s domovním nebo jiným odpadem, odevzdejte je na sběrná místa pro obalový materiál určená místními úřady.

### **2.3 Doporučení pro úsporu energie**

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

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.

- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc

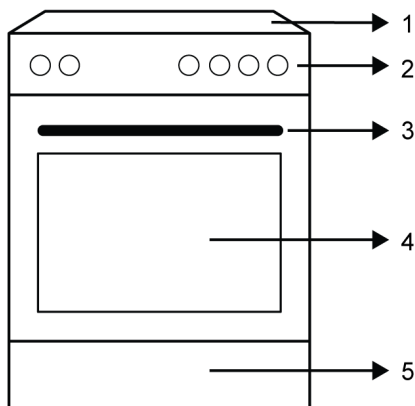
budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.

- Používejte hrnce/pánve s velikostí a poklicí vhodnou pro varnou zónu. Vždy si vyberte správnou velikost hrnce pro přípravu jídla. Pro nádoby nesprávné velikosti se vyžaduje větší energie, než je potřeba.
- Udržujte pečicí plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečicím prostorem a dnem hrnce.

### 3 Váš výrobek

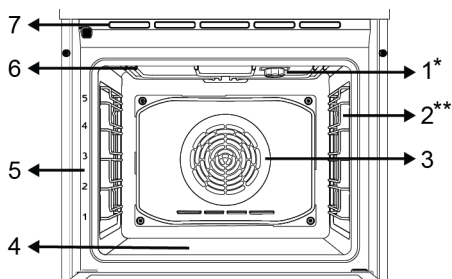
V této sekci naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu produktu. V závislosti na typu produktu se mohou obrázky a některé funkce lišit.

#### 3.1 Představení výrobku



- 1 Sekce varné desky
- 2 Ovládací panel
- 3 Rukojeť
- 4 Dveře
- 5 Spodní část

#### 3.1.1 Varná jednotka

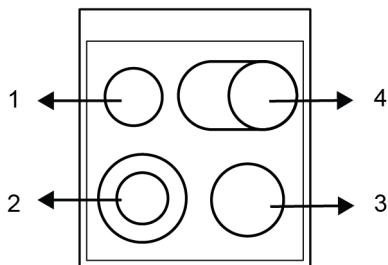


- 1 Žárovka
- 2 Drátěné police
- 3 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 4 Spodní ohřívač (pod ocelovou deskou)
- 5 Poloha police
- 6 Horní ohřívač
- 7 Ventilační otvory

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

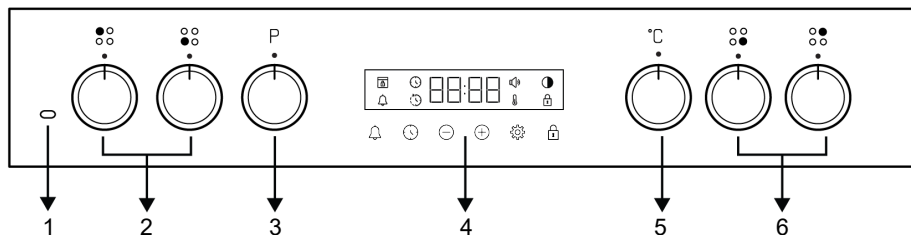
\*\* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

### 3.1.2 Sekce varná deska



- 1 Zadní levá - Samostatná varná zóna
- 2 Přední levá - Vícenásobná varná zóna
- 3 Přední pravá - Samostatná varná zóna
- 4 Zadní pravá - Vícenásobná varná zóna

### 3.2 Úvod ovládacího panelu trouby



- 1 Výstražná kontrolka aktivní varné desky
- 2 Knoflíky řízení varné desky
- 3 Knoflík volby funkcí
- 4 Časovač
- 5 Knoflík volby teploty
- 6 Knoflíky řízení varné desky

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

#### Knoflík pro výběr funkcí

Pomocí knoflíku pro výběr funkcí můžete zvolit provozní funkce trouby. Pro výběr otočte doleva/doprava ze zavřené (horní) polohy.

#### Knoflík volby teploty

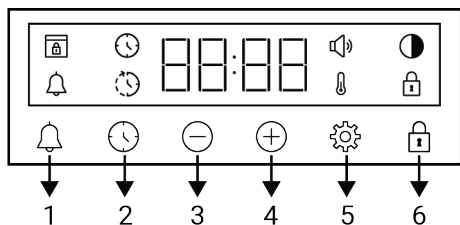
Teplotu, kterou chcete vařit, můžete zvolit pomocí knoflíku teploty. Pro výběr otočte ve směru hodinových ručiček ze zavřené (horní) polohy.

#### Ukazatel vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu teploty na displeji časovače. Symbol teploty se zobrazí na displeji při zahájení vaření a symbol teploty zmizí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, symbol teploty se znovu objeví.

#### Knoflíky řízení varné desky

Varnou desku můžete ovládat pomocí ovládacích knoflíků varné desky. Každý knoflík ovládá příslušnou varnou zónu. Ze symbolů na ovládacím panelu můžete odvodit, kterou zónu ovládá.



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek

## Symboly na displeji

: Symbol času pečení

: Symbol času ukončení pečení \*

: Symbol alarmu

: Symbol jasu

: Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

: Symbol teploty

: Symbol úrovně hlasitosti

: Symbol zámku dveří \*

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

## 3.3 Provozní funkce trouby

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

| Symbol funkce | Popis funkce                            | Teplotní rozsah (°C) | Popis a použití                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------|-----------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | Provoz s pomocí ventilátoru             | -                    | Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené potraviny s granulami se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, uvařené potraviny se chladnou. Doba potřebná k rozmrazení celého kusu masa je delší než u potravin s obilovinami. |
|               | Horní a spodní ohřev                    | *                    | Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.                                                                                                    |
|               | Spodní ohřev                            | *                    | Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespodu zhnědnout. Tuto funkci používejte také pro snadné čištění párou.                                                                                                                |
|               | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | *                    | Horký vzduch ohříván horním a dolním ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.                                                                                                        |
|               | Ohřev ventilátorem                      | *                    | Horký vzduch ohřátý horkovzdušným ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Je vhodný pro pečení na více plechech na různých úrovních roštů.                                                                              |

|  |                                    |   |                                                                                                                                                            |
|--|------------------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Funkce „3D“                        | * | Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu. |
|  | Úplný gril                         | * | Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.                                                         |
|  | Částečný gril s pomocí ventilátoru | * | Horký vzduch ohřátý malým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.                   |

\* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu uvedeném na knoflíku teploty.

### 3.4 Příslušenství k produktu

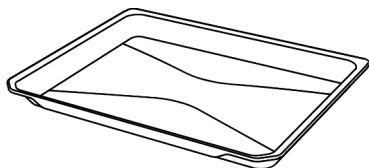
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



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

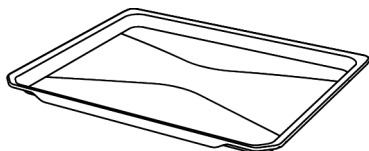
#### Standardní plech

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



#### Plech na pečivo

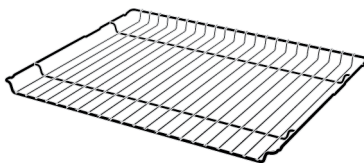
Používá se na sladkosti, jako jsou cookies a sušenky.



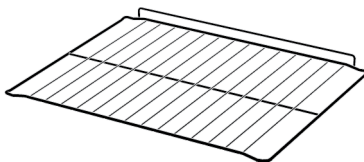
#### Drátěný gril

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

#### U modelů s drátěnými policemi :



#### U modelů Modely bez drátěných polic :

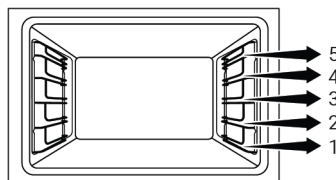


### 3.5 Použití příslušenství výrobku

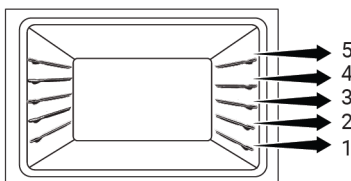
#### Police pro přípravu jídel

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

#### U modelů s drátěnými policemi :



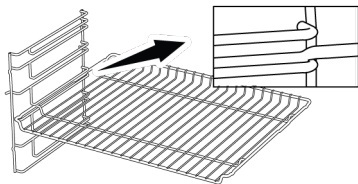
#### U modelů Modely bez drátěných polic :



## Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

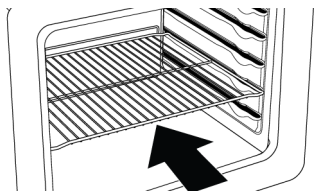
### U modelů s drátěnými policemi :

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



### U modelů Modely bez drátěných polic :

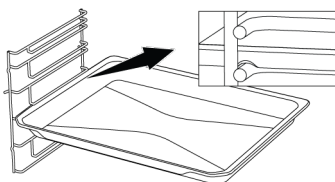
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



## Položte plech na doporučenou polici

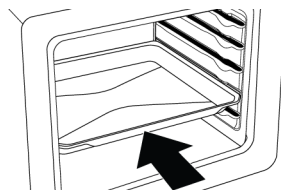
### U modelů s drátěnými policemi :

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



### U modelů Modely bez drátěných polic :

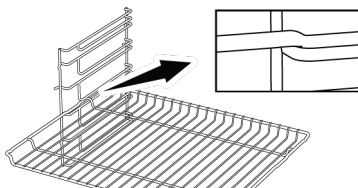
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



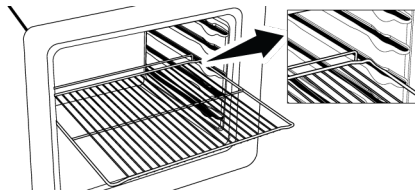
### Funkce zastavení drátěného grilu

K dispozici je funkce zastavení, která zabrání vysunutí drátěného grilu z police. Díky této funkci můžete jídlo snadno a bezpečně vyjmout. Při vyjímání drátěného grilu jej můžete táhnout dopředu, dokud nedosáhne bodu zastavení. Chcete-li jej zcela odstranit, musíte přes tento bod přejít.

### U modelů s drátěnými policemi :

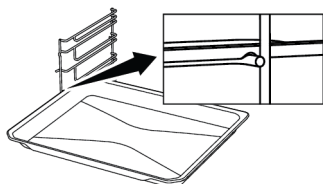


### U modelů Modely bez drátěných polic :



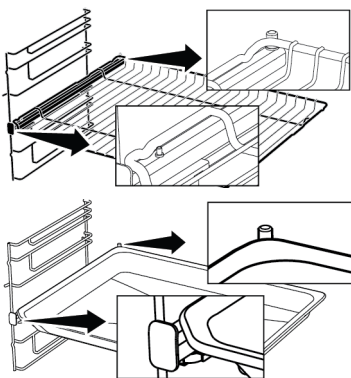
### Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

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



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

Díky teleskopickým lištám lze podnosy nebo drátěné police snadno instalovat a vyjímat. Je třeba dávat pozor na umístění táčů a drátěných polic na teleskopické kolejnice, jak je znázorněno na obrázku níže.



## 3.6 Technické specifikace

**CS**

| Obecné specifikace                                        |                                                               |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm )       | 850 /600 /600                                                 |
| Napětí/Frekvence                                          | 1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz                           |
| Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku | min. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Celková spotřeba energie (kW)                             | 10,3                                                          |
| Typ trouby                                                | Multifunkční trouba                                           |
| Přední levá                                               | Vícenásobná varná zóna                                        |
| Rozměr                                                    | 120/210 mm                                                    |
| Výkon                                                     | 750/2200 W                                                    |
| Zadní levá                                                | Samostatná varná zóna                                         |
| Rozměr                                                    | 140 mm                                                        |
| Výkon                                                     | 1200 W                                                        |
| Přední pravá                                              | Samostatná varná zóna                                         |
| Rozměr                                                    | 180 mm                                                        |
| Výkon                                                     | 1800 W                                                        |
| Zadní pravá                                               | Vícenásobná varná zóna                                        |
| Rozměr                                                    | 170/265 mm                                                    |
| Výkon                                                     | 1500/2400 W                                                   |

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

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



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



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



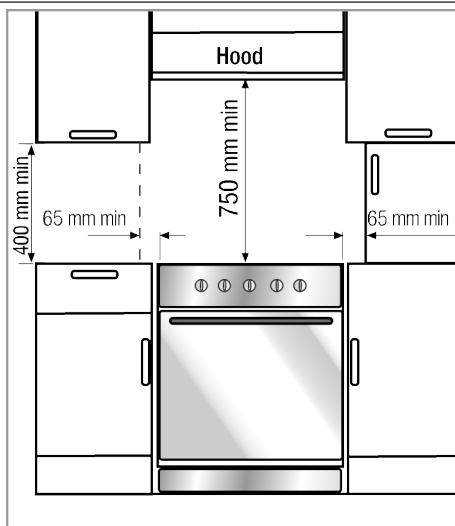
Hodnoty uvedené na štítcích výrobků nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. V závislosti na provozních a okolních podmínkách produktu se tyto hodnoty mohou lišit.

### ! Obecná varování

- Instalaci výrobku svěřte nejbližšímu autorizovanému servisu. Zajistěte, aby elektrické a plynové instalace byly na místě, než přivoláte autorizovaný servis, aby byl výrobek připraven k provozu. Pokud nejsou, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře a instalatéra pro požadované úpravy. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.
- Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.
- Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
- Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku.

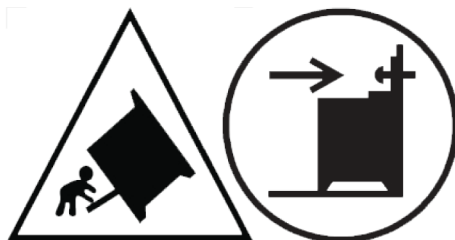
### 4.1 Správné místo pro instalaci

- Umístěte výrobek na tvrdý povrch, protože pod výrobkem jsou vzduchové kanály. Nesmí být umístěn na základnu nebo podstavec. Nohy výrobku by se neměly namáčet na měkké povrchy, např. koberec atd.
- Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.
- Tento výrobek je zařízením třídy 1 podle normy EN 30-1-1, tj. lze jej umístit zadní a jednou stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na druhé straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.
- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úrovní plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.



- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- Pokud má být digestoř instalována nad sporákem, řiďte se pokyny výrobce digestoře ohledně montážní výšky (min. 650 mm).
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).

### Varování- Nebezpečí převrácení!



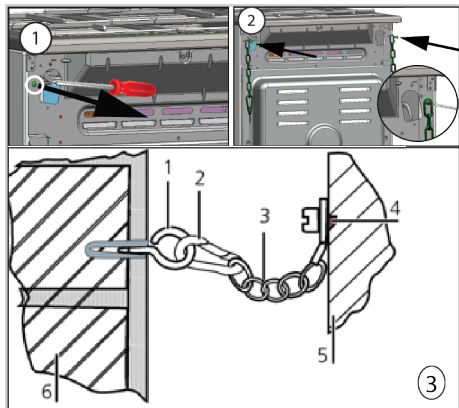
**Varování:** Pro zabránění sklopení zařízení, musí být nainstalovány stabilizační pomůcky! Postupujte podle pokynů pro instalaci.

### Bezpečnostní popruh

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí řetězu dodaného s troubou.

**Pokud váš produkt obsahuje 2 bezpečnostní popruhy;**

Hák (1) utáhněte pomocí správného čepu ke kuchyňské stěně (6) a bezpečnostní popruh (3) připojte k háku pomocí uzamykacího mechanismu (2).

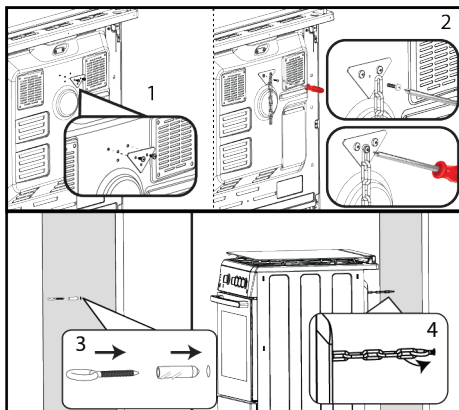


- 1 Stabilizační hák
- 2 Uzamykací mechanismus
- 3 Bezpečnostní popruh
- 4 Upevněte popruh k zadní straně sporáku
- 5 Zadní strana sporáku
- 6 Stěna kuchyně

### Pokud váš produkt obsahuje 1 bezpečnostní popruh;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí jednoho bezpečnostního popruhu dodaného s troubou.

Bezpečnostní popruh připevněte k produktu podle postupu na následujícím obrázku.

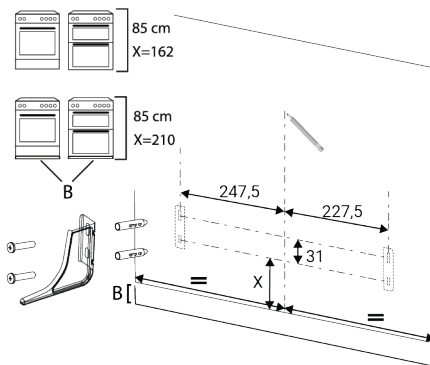


Stabilní řetěz, který je maximálně krátký a praktický a díky tomu se předchází překlopení dopředu a do strany a posunutí trouby. Stabilní řetěz pro vařiče není navržen s otvorem pro zapojení konzole.

### Zařízení proti převrácení

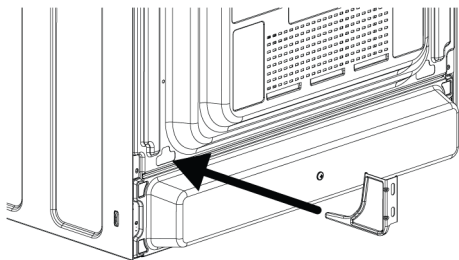
Výrobek by měl být zajištěn proti ztrátě rovnováhy a pádu pomocí zařízení proti převrácení, které je součástí balení výrobku.

1. Nakreslete rovnou svislou čáru ze středu zadní stěny prostoru, kam budete výrobek umisťovat.
2. Se středem jako referencí připevněte zařízení proti převrácení ke zdi v přesných rozměrech podle níže uvedených rozměrů.



Vzdálenost trouby musí být odečtena od zavřené polohy nožiček. Zařízení proti převrácení je dodáváno s výrobkem. Můžete jej použít vpravo nebo vlevo. Příslušné rozměry pro obě strany jsou uvedeny výše. Instalace je znázorněna vlevo jako příklad.

3. Umístěte zařízení proti převrácení, které jste připevnili ke zdi, do otvoru na zadní straně výrobku, jak je znázorněno níže.



## 4.2 Elektrické zapojení

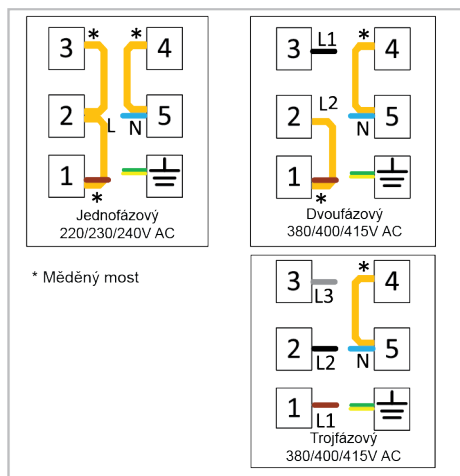
### ⚠ Obecná varování

- Před zahájením jakýchkoli prací na elektroinstalaci odpojte výrobek od napájení ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- 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.
- Výrobek musí být připojen k napájení ze sítě pouze oprávněnou a kvalifikovanou osobou. Záruční doba výrobku začíná až po správné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku postupů
- Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje. Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".

- Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku). Při elektrickém připojení nepoužívejte prodlužovací kabely nebo vícenásobné zásuvky.
- 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.
- **Pokud bude výrobek připojen přímo k napájení:** Není-li možné odpojit všechny póly ve zdroji napájení, musí být připojena odpojovací jednotka se vzdáleností kontaktů alespoň 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače vedení, stykače) a všechny póly této odpojovací jednotky musí být vedle (nikoli nad) výrobku v souladu s směnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může způsobit problémy při používání a zneplatnit záruku výrobku.
- Doporučuje se další ochrana pomocí jističe zbytkového proudu.

### **Pokud je výrobek vyráběn s kabelem a bez zástrčky:**

Připojte kabel výrobku k napájení tak, jak je uvedeno níže:



Pokud je typ napájecího kabelu 3vodičový, pro 1fázové připojení:

- Hnědá/Černá = L (Fáze)
- Modrá = N (Neutrální)
- Zelený/žlutý drát = (E) (Uzemnění)

Pokud je typ napájecího kabelu 5vodičový, pro 3fázové připojení:

- Hnědá = L1 (Fáze)

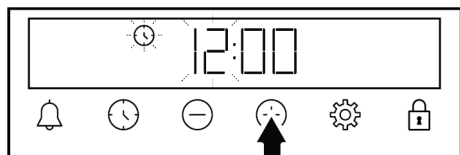
## 5 První použití

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

### 5.1 První nastavení časovače

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

1. Při prvním spuštění trouby bude na displeji blikat "12:00" a symbol ⌚.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



3. Dotkněte se tlačítka ⌚ nebo ⚙, abyste aktivovali pole minut.

- Černá = L2 (Fáze)
- Šedá = L3 (Fáze)
- Modrá = N (Neutrální)
- Zelený/žlutý drát = (E) (Uzemnění)

### 4.3 Umístění produktu

1. Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Nastavte nožičky trouby

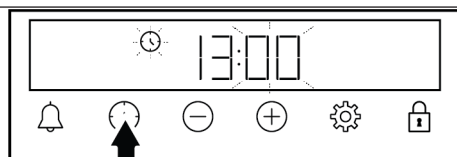
### Nastavování nožek trouby

Vibrace během používání mohou vést k pohybum nádob. Těto nebezpečné situace předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.

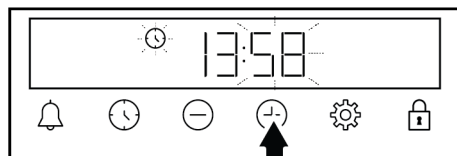
Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.

### Poslední kontrola

1. Zapojte výrobek znovu k napájení.
2. Zkontrolujte funkce elektřiny.



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka ⌚ nebo ⚙.

⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⌚.



Pokud není nastaven první časovač, "12:00" a symbol ⌚ budou nadále blikat a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo dotykem tlačítka ⌚, když je na displeji "12:00". Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „Nastavení“.



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

## 5.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.

4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

### Před použitím příslušenství:

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

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

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

## 6 Používání varné desky

### 6.1 Obecné informace o použití varné desky



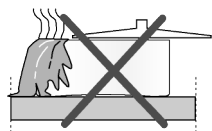
#### Obecná varování

- Nenechte na varnou desku spadnout žádné předměty. I malé předměty, jako například solničky, mohou varnou desku poškodit. Nepoužívejte prasklé varné desky. Voda může prosakovat skrz tyto praskliny a způsobit zkrat. Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. Viditelné praskliny), nejprve vypněte pojistku a poté zavolejte autorizovaný servis, aby produkt odpojil, aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápěné hrnce / pánve.
- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.
- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Po každém použití bude varná plocha horká, proto na ni nepokládejte plastové hrnce / pánve. Takový materiál z povrchu ihned očistěte.
- Náhlé změny teploty na skleněné varné ploše mohou způsobit poškození, dávejte pozor, abyste během vaření nerozlili studené tekutiny.
- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnec na jiný hořák / zónu, neposunujte

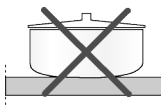
jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.

### Tipy pro varné desky se sklokeramickým povrchem

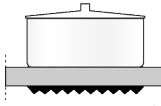
- Sklokeramický povrch je tepelně odolný a neovlivňují ho vysoké teplotní rozdíly.
- Nepoužívejte sklokeramický povrch jako odkládací plochu, nebo jako řezný povrch.
- Používejte hrnce a pánve pouze s k tomu určenými dny. Ostré hrany mohou způsobit poškrábání povrchu.
- Nepoužívejte hliníkové hrnce / pánve. Hliník poškozují povrch varné desky.
- Postříkání může poškodit povrch varné desky a způsobit požár.



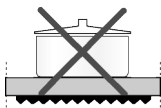
- Nepoužívejte hrnce / pánve s vypouklým nebo vydutým dnem.



- Používejte hrnce a pánve jen s plochými dny. Umožňují snadnější přenos tepla.



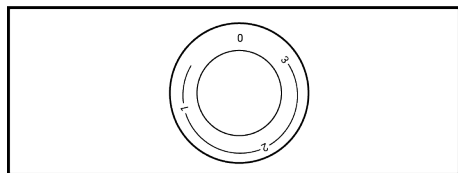
- Pokud je průměr hrnce příliš malý, dochází k plýtvání energií.



### Doporučené velikosti hrnců / pánví

| Průměr varné zóny - mm | Průměr hrnce - cm |
|------------------------|-------------------|
| 120                    | 12 – 14           |
| 140                    | 14 – 16           |
| 160                    | 16 - 18           |
| 180                    | 18 - 20           |
| 210                    | 21 - 23           |
| 170x265                | 17 – 19 / 26 - 28 |

## 6.2 Provoz varných desek



Na obsluhu sklokeramických varných desek se používají ovládací knoflíky varných desek. Požadovanou úroveň vaření dosáhnete přepnutím ovládacího knoflíku varné desky na požadovanou úroveň. Varné desky mohou mít 3, 6 nebo 9 pracovních úrovní podle modelu přístroje. Podle následující tabulky můžete zvolit příslušnou úroveň pro váš typ vaření.

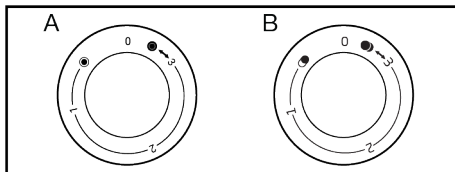
### 3 úrovně:

1: Ohřívání

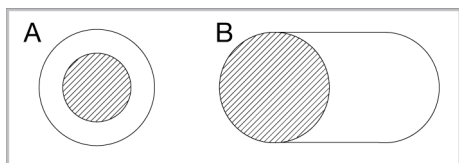
2 : Vaření, Odpočívání

3 : Pečení, Smažení, Pečení

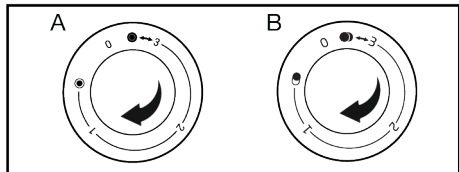
### Použití více varných zón



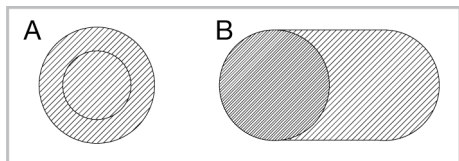
- ✓ Váš přístroj může být vybaven zónami typu A nebo B. Několik varné zóny umožňují vaření v hrncích s různými průměry na jedné zóně. Když jsou tyto zóny zapnuté poprvé, je zapnutá zóna uprostřed. (Stínovaná oblast na obrázku jsou středové zóny.)



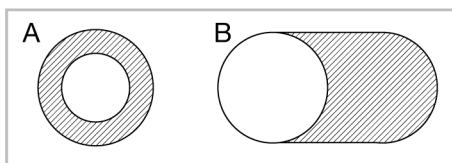
1. Pokud chcete změnit průměr aktivní zóny, otočte ovládací knoflík ve směru hodinových ručiček. Přineste ho na symbol , pro zónu typu A a na symbol  pro zónu typu B.



2. Při změně průměru zóny je slyšet „kliknutí“.
- ⇒ Všechny středové a vnější povrchy multi varných zón začnou pracovat.



 Stínované oblasti několika varných zón zobrazené níže nepracují samostatně.

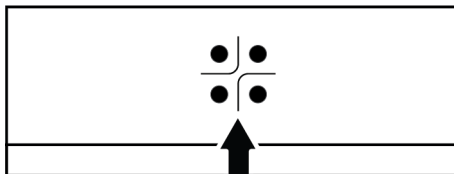


### Vypnutí sklokeramických zón

Přepněte knoflík varné desky do polohy OFF (nahore).

### Kontrolka nadměrného tepla

Sklokeramické zóny jsou vybaveny kontrolkou provozu a výstražnou kontrolkou horké zóny.



Výstražná kontrolka horké zóny zobrazuje polohu zapnuté varné desky a po vypnutí zůstává rozsvícená. Blikající světlo na výstražné kontrolce horké zóny není poruchou.



Povrch varné desky může v závislosti na používání vychladnout v různých obdobích. Povrch varné desky může být horký, i když kontrolky nesvítí. Před kontaktem s povrchem se ujistěte, že je povrch ochlazen. V opačném případě si můžete popálit ruce!

## 7 Použití trouby

### 7.1 Všeobecné informace o používání trouby

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

Váš výrobek je vybaven chladicím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační

otvory nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. Dobu chodu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná se automaticky. Toto není chyba.

## Osvětlení trouby

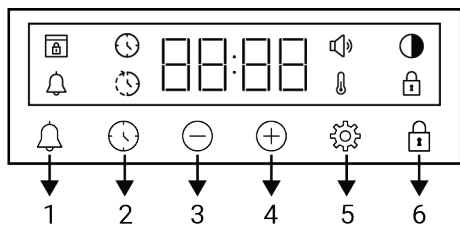
Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

## 7.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

### Všeobecné informace k řídicí jednotce trouby

- Maximální čas, který lze nastavit pro proces pečení, je 5 hodin a 59 minut. V případě výpadku proudu se program zruší. Budete muset přeprogramovat.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Než se nastavení uloží, je nutné chvíli počkat.
- Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení vaření, denní čas nelze upravit.
- Pokud je doba vaření nastavena při zahájení vaření, na displeji se zobrazí zbývajcí čas.
- V případech, kdy je nastaven čas vaření nebo čas ukončení vaření; můžete jej automaticky zrušit dlouhým dotykem tlačítka .

### Časovač



- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení
- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek

### Symboly na displeji

-  : Symbol času pečení
-  : Symbol času ukončení pečení \*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty

 : Symbol úrovně hlasitosti

 : Symbol zámku dveří \*

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

### Zapnutí trouby

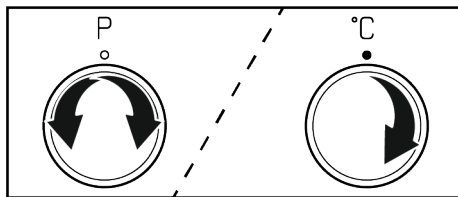
Když knoflíkem pro výběr funkcí vyberete provozní funkci, kterou chcete vařit, a knoflíkem pro výběr teploty nastavíte určitou teplotu, trouba začne pracovat.

### Vypnutí trouby

Troubu můžete vypnout otočením knoflíku pro výběr funkcí a knoflíku teploty do vypnuté (horní) polohy.

### Ruční vaření pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby vaření, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm.



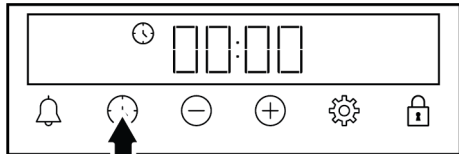
1. Zvolte provozní funkci, kterou chcete použít při přípravě jídla, pomocí knoflíku pro výběr funkce.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření pomocí knoflíku teploty.

⇒ Vaše trouba začne pracovat okamžitě při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí symbol . Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte kontrolovat a vypnout sami. Po dokončení přípravy jídla troubu vypněte otočením knoflíku volby funkce a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

### Vaření nastavením doby vaření:

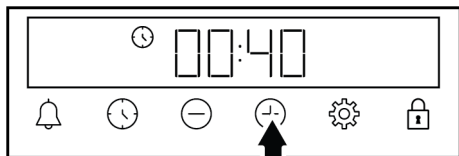
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby vaření na časovači.

1. Vyberte provozní funkci vaření.
2. Dotkněte se tlačítka ⌚, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⌚ pro dobu vaření.



- i** Po nastavení funkce provozu a teploty můžete nastavit čas vaření na 30 minut dotykem  $\oplus$  tlačítka přímo pro rychlé nastavení času vaření a změnit čas pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$ .

3. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$ .



- i** Při nastavování se doba vaření zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.
4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí knoflíku teploty.
    - ⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas pečení začne odpočítávat a na displeji se zobrazí symbol . Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol zmizí.
  5. Po uplynutí nastavené doby vaření se na displeji zobrazí "End" (Konec), bliká symbol ⌚ a časovač pípne.

6. Výstražný zvuk zní dvě minuty. Stisknutím libovolného tlačítka zvukovou výstrahu zastavíte. Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

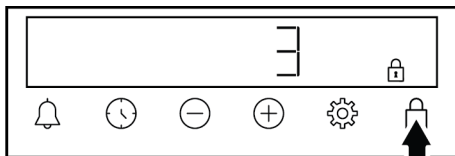
**i** Pokud po skončení zvukové výstrahy stisknete libovolné tlačítko, trouba začne opět pracovat. Chcete-li zabránit opětovnému spuštění trouby po skončení upozornění, vypněte troubu otočením knoflíku teploty a funkčního knoflíku do (vypnuté) polohy "0".

## 7.3 Nastavení

### Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do časovače.

1. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .



⇒ Na displeji se zobrazí symbol a zahájí se odpočítávání 3-2-1. Po skončení odpočítávání se aktivuje zámek tlačítka. Když stisknete jakékoli tlačítko a zámek tlačítek je nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol bliká.

**i** Pokud uvolníte tlačítko před koncem odpočítávání, zámek tlačítka se neaktivuje.

**i** Když je zámek tlačítek zapnutý, nelze použít tlačítka časovače. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

### Deaktivace zámku tlačítek

1. Držte tlačítko , dokud symbol z displeje nezmizí.
  - ⇒ Z displeje zmizí symbol a zámek tlačítek je deaktivován.

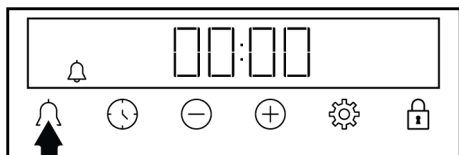
## Nastavení alarmu

Na časovači produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.

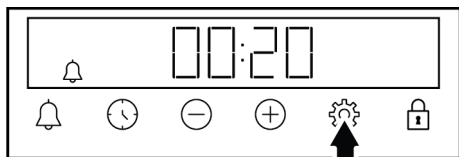


Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

1. Dotýkejte se , dokud se na displeji nezobrazí symbol tlačítka .



2. Čas alarmu nastavte pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$ .



⇒ Po nastavení času alarmu zůstane svítit symbol  a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu. Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji je zobrazen čas kratší.

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

## Vypnutí alarmu

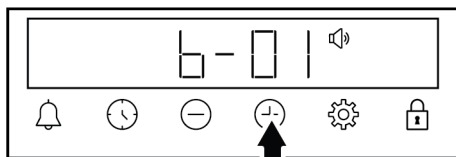
1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu dvou minut. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
- ⇒ Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

## Pokud chcete alarm zrušit;

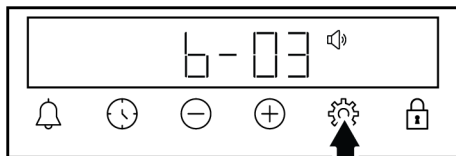
1. Dotkněte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol , čímž vynulujete čas alarmu. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol „00:00“.
2. Alarm můžete také zrušit podržením tlačítka  po dlouhou dobu.

## Úprava hlasitosti

1. Klepněte na tlačítko , dokud se na obrazovce nezobrazí symbol .



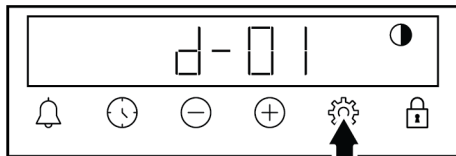
2. Nastavte požadovaný tón pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$ . (**b-01-b-02-b-03**)



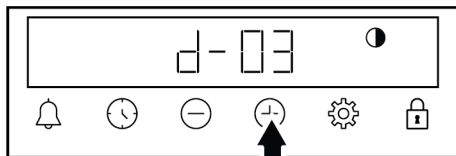
3. Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nebo počkejte, až byste se dotkli jakéhokoli tlačítka. Souprava hlasitosti se po chvíli aktivuje.

## Nastavení jasu displeje

1. Klepněte na tlačítko , dokud se na obrazovce nezobrazí symbol .



2. Požadovaný jas nastavte pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$ . (**d-01-d-02-d-03**)

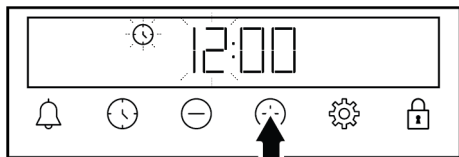


3. Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoli tlačítka. Nastavení jasu se po chvíli aktivuje.

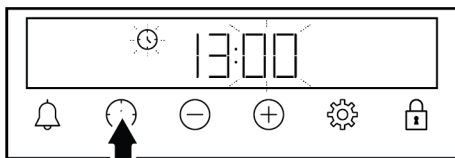
### Změna denní doby

Na troubě můžete změnit čas dne, který jste předtím nastavili:

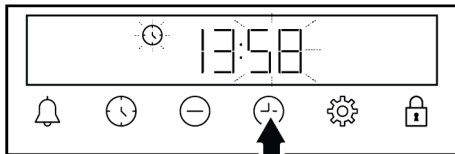
1. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek /.



3. Dotkněte se tlačítka  nebo , abyste aktivovali pole minut.



4. Stiskněte tlačítka / a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka  nebo .

⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol .

## 8 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

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

### 8.1 Obecné informace o pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Kondenzace nebo vodní pára se může v závislosti na potravinách jevit jako pocení nebo kapání na vnitřní sklo trouby. K tomuto běžnému jevu může dojít při vaření. Po vychladnutí výrobku po uvaření se doporučuje vnitřní sklo otřít vlhkým hadříkem.

- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajistí, že dosáhnete nejlepšího výkonu vaření. Vždy dodržujte informace poskytnuté výrobcem externího nádobí, které budete používat.
- Pečící papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečící papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečící papír vhodný pro daný teplotní rozsah.

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

### 8.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

#### Obecné informace

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

- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

#### Tipy na pečení moučníků

- Pokud je moučník příliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučníku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučníku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvýšte dobu vaření.

#### Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

#### Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

#### Doporučení pro pečení na jednom plechu

| Potraviny         | Příslušenství k použití               | Provozní funkce      | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|-------------------|---------------------------------------|----------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Moučník na plechu | Standardní plech *                    | Horní a spodní ohřev | 3             | 180          | 30 ... 45                     |
| Moučník ve formě  | Forma na moučník na drátěném grilu ** | Ohřev ventilátorem   | 2             | 180          | 35 ... 45                     |
| Koláčky           | Standardní plech *                    | Horní a spodní ohřev | 3             | 160          | 25 ... 35                     |
| Koláčky           | Standardní plech *                    | Ohřev ventilátorem   | 2             | 150          | 25 ... 35                     |

| Potraviný        | Příslušenství k použití                                              | Provozní funkce                         | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Piškotové koláče | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu ** | Horní a spodní ohřev                    | 2             | 160          | 25 ... 40                     |
| Piškotové koláče | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu ** | Ohřev ventilátorem                      | 2             | 160          | 25 ... 40                     |
| Koláčky          | Plech na pečivo *                                                    | Horní a spodní ohřev                    | 3             | 170          | 25 ... 40                     |
| Koláčky          | Plech na pečivo *                                                    | Ohřev ventilátorem                      | 3             | 170          | 20 ... 30                     |
| Pečivo           | Standardní plech *                                                   | Horní a spodní ohřev                    | 2             | 200          | 30 ... 45                     |
| Pečivo           | Standardní plech *                                                   | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 2             | 180          | 40 ... 50                     |
| Pečivo           | Standardní plech *                                                   | Ohřev ventilátorem                      | 2             | 180          | 35 ... 50                     |
| Brioška          | Standardní plech *                                                   | Horní a spodní ohřev                    | 2             | 200          | 20 ... 35                     |
| Brioška          | Standardní plech *                                                   | Ohřev ventilátorem                      | 3             | 180          | 20 ... 30                     |
| Celý chléb       | Standardní plech *                                                   | Horní a spodní ohřev                    | 3             | 200          | 30 ... 45                     |
| Celý chléb       | Standardní plech *                                                   | Ohřev ventilátorem                      | 3             | 200          | 30 ... 40                     |
| Lasagne          | Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **            | Horní a spodní ohřev                    | 2 nebo 3      | 200          | 30 ... 45                     |
| Jablečný koláč   | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **         | Horní a spodní ohřev                    | 2             | 180          | 60 ... 75                     |
| Jablečný koláč   | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **         | Ohřev ventilátorem                      | 2             | 170          | 50 ... 70                     |
| Pizza            | Standardní plech *                                                   | Horní a spodní ohřev                    | 2             | 220          | 10 ... 25                     |

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

| Potraviny | Příslušenství k použití                     | Provozní funkce    | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|-----------|---------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Koláčky   | 2-Standardní plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohřev ventilátorem | 2 - 4         | 150          | 25 ... 40                     |
| Koláčky   | 2-Standardní plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohřev ventilátorem | 2 - 4         | 170          | 25 ... 35                     |
| Pečivo    | 1-Standardní plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohřev ventilátorem | 1 - 4         | 180          | 35 ... 45                     |
| Brioška   | 2-Standardní plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohřev ventilátorem | 2 - 4         | 180          | 20 ... 30                     |

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### 8.1.2 Maso, ryby a drůbež

#### Klíčové body grilování

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

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

#### Varný stůl na maso, ryby a drůbež

| Potraviny                     | Příslušenství k použití                                    | Provozní funkce                         | Poloha police | Teplota (°C)                      | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| Steak (celý) / Roštěná (1 kg) | Standardní plech *                                         | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 3             | 15 minut 250/ max, po 180 ... 190 | 60 ... 80                     |
| Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)    | Standardní plech *                                         | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 3             | 15 minut 250/ max, po 170         | 110 ... 120                   |
| Smažené kuře (1,8-2 kg)       | Drátěný gril *<br>Jeden plech položte na spodní policičku. | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 2             | 15 minut 250/ max, po 190         | 60 ... 80                     |
| Smažené kuře (1,8-2 kg)       | Drátěný gril *<br>Jeden plech položte na spodní policičku. | Ohřev ventilátorem                      | 2             | 200 ... 220                       | 60 ... 80                     |

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

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### 8.1.3 Gril

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědnou, mají krásnou kůrku a nevysychají. Pro grilování je vhodné zejména maso z filetu, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

#### Obecná varování

- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Také neumísťujte jídlo příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

#### Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťky a hmotnosti.
- Kusy ke grilování umístěte na drátěný gril nebo drátěný grilovací plech tak, že je rozmístíte, aniž byste překročili rozměry topidla.
- V závislosti na tloušťce kousků určených ke grilování se mohou doby přípravy uvedené v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuňte plech na spodní polici v troubě, bude na něj odkapávat olej. Vámi zvolený plech by měl mít takovou velikost, aby pokryl celou grilovací plochu. Takovýto plech nemusí být součástí balení vašeho spotřebiče. Pro snadné čištění nalijte do plechu trochu vody.

#### Tabulka grilování

| Potraviny                      | Příslušenství k použití | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|--------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Ryby                           | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 20 ... 25                     |
| Kuřecí kousky                  | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 25 ... 35                     |
| Fašírka (telecí) - 12 množství | Drátěný gril            | 4             | 250          | 20 ... 30                     |
| Jehněčí kotlety                | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 20 ... 25                     |
| Bítek - (masové kostičky)      | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 25 ... 30                     |
| Telecí kotlety                 | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 25 ... 30                     |
| Gratinovaná zelenina           | Drátěný gril            | 4 - 5         | 220          | 20 ... 30                     |
| Toastovaný chléb               | Drátěný gril            | 4             | 250          | 1 ... 4                       |

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

## Částečný gril s pomocí ventilátoru

CS

| Potraviny                      | Příslušenství k použití                                 | Provozní funkce                    | Poloha police | Teplota (°C)                  | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Ryby                           | Drátěný gril                                            | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 4             | 200                           | 30 ... 35                     |
| Kuřecí kousky                  | Drátěný gril                                            | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 4             | 250                           | 25 ... 35                     |
| Fašírka (telecí) - 12 množství | Drátěný gril                                            | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 4             | 250                           | 30 ... 40                     |
| Steak (celý) / Roštěná (1 kg)  | Drátěný gril - Jeden plech položte na spodní policičku. | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 3             | 15 minuty 250, po 180 ... 190 | 90 ... 110                    |

Pokrmu doporučené v této tabulce nepředehřívajte.

### 8.1.4 Testované potraviny

### Tanulka vaření pro testované potraviny

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

### Doporučení pro pečení na jednom plechu

| Potraviny                     | Příslušenství k použití                                              | Provozní funkce      | Poloha police                                                              | Teplota (°C) | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Křehké pečivo (sladké pečivo) | Standardní plech *                                                   | Horní a spodní ohřev | 3                                                                          | 140          | 25 ... 35                     |
| Křehké pečivo (sladké pečivo) | Standardní plech *                                                   | Ohřev ventilátorem   | U modelů s drátěnými policemi :3<br>U modelů Modely bez drátěných polic :3 | 140          | 25 .. 35                      |
| Koláčky                       | Standardní plech *                                                   | Horní a spodní ohřev | 3                                                                          | 160          | 25 ... 35                     |
| Koláčky                       | Standardní plech *                                                   | Ohřev ventilátorem   | 2                                                                          | 150          | 25 ... 35                     |
| Piškotové koláče              | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu ** | Horní a spodní ohřev | 2                                                                          | 160          | 25 ... 40                     |

| Potraviný        | Příslušenství k použití                                              | Provozní funkce      | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Piškotové koláče | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu ** | Ohřev ventilátorem   | 2             | 160          | 25 ... 40                     |
| Jablečný koláč   | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **         | Horní a spodní ohřev | 2             | 180          | 60 ... 75                     |
| Jablečný koláč   | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **         | Ohřev ventilátorem   | 2             | 170          | 50 ... 70                     |

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

| Potraviný                     | Příslušenství k použití                     | Provozní funkce    | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|-------------------------------|---------------------------------------------|--------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Koláčky                       | 2-Standardní plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohřev ventilátorem | 2 - 4         | 150          | 25 ... 40                     |
| Křehké pečivo (sladké pečivo) | 2-Standardní plech *<br>4-Plech na pečivo * | Ohřev ventilátorem | 2 - 4         | 140          | 15 ... 25                     |

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### Gril

| Potraviný                      | Příslušenství k použití | Poloha police | Teplota (°C) | Čas pečení (min.) (přibližně) |
|--------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Fašírka (telecí) - 12 množství | Drátěný gril            | 4             | 250          | 20 ... 30                     |
| Toastovaný chléb               | Drátěný gril            | 4             | 250          | 1 ... 4                       |

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

## 9 Údržba a čištění

### 9.1 Obecné informace o čištění

#### Obecná varování

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

- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a

zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.

- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

#### **Pro varné desky:**

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.

#### **Inox - nerezové povrchy**

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

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

#### **Smaltované povrchy**

- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud má váš výrobek funkci snadného čištění párou, můžete ji použít pro snadné čištění párou i pro lehké, dočasné nečistoty. (Viz „Snadné čištění párou“.)
- Na odolné skvrny lze použít čistič trouby a grilu doporučený na webových stránkách vaší značky produktu. Nepoužívejte vnější čistič trouby. Pokud je povrch silně znečištěný, lehce jej navlhčete a jemně očistěte kartáčem s měkkými štětinami nebo drátěným drátem. Nevývíjejte nadměrný tlak.

#### **Katalytické povrchy**

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

## Skleněné povrchy

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

## Plastové díly a lakované povrchy

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

## 9.2 Příslušenství pro čištění

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

## 9.3 Čištění varné desky

### Skleněná varná plocha

Při čištění skleněné varné plochy podle pokynů na čištění skleněných povrchů uvedených v části „Obecné informace o čištění“. Pro speciální případy můžete své čištění dokončit podle níže uvedených informací.

- Potraviny na bázi cukru, jako je tmavý krém, škrob a sirup, očistíte okamžitě, bez čekání na vychladnutí povrchu. V opačném případě může dojít k trvalému poškození skleněné varné plochy.
- Nepoužívejte čisticí prostředky na čištění, když je varná deska horká, jinak by mohlo dojít k trvalým skvrnám.

## 9.4 Čištění ovládacího panelu

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

## 9.5 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

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

### Čištění bočních stěn trouby

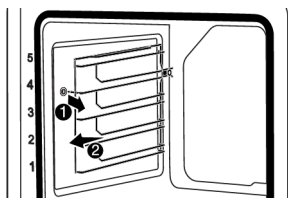
Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle

modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

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

### Vyjmutí bočních drátěných polic:

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



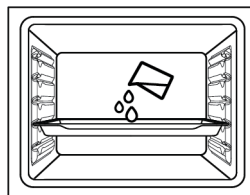
3. Při opětovném připevnění policičky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

## 9.6 Snadné čištění párou

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

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

**i** Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.



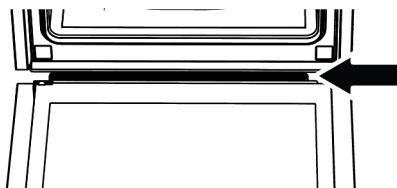
3. Nastavte troubu na provozní režim EasySteam čištění párou a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 15 minut.

Okamžitě otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Při otevření dveří se uvolní pára. To může představovat riziko popálení. Při otvírání dveří buďte opatrní.

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

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

Po kondenzaci uvnitř trouby se v bazénovém kanálku pod troubou může objevit kaluž nebo vlhkost. Po použití otřete tento bazénový kanál vlhkým hadříkem a osušte jej.



## 9.7 Čištění dvířek trouby

Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech „Demontáž dvířek trouby“ a „Demontáž vnitřních skel dvířek“. Po

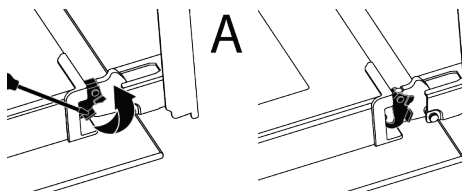
vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.



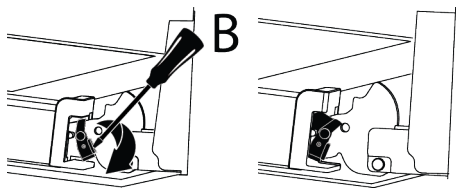
K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

### Odstranění dvířek trouby

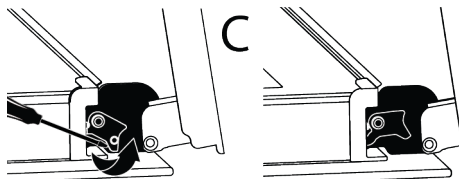
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je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



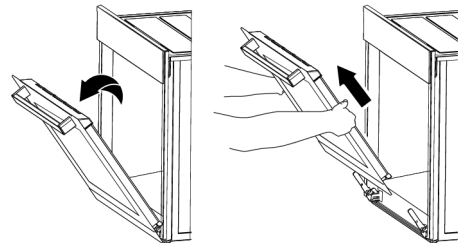
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



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



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



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

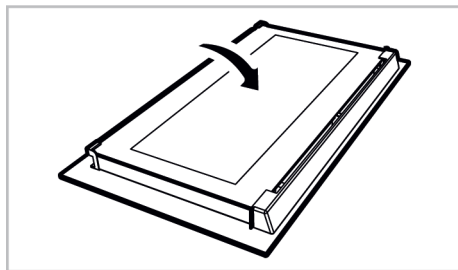


Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

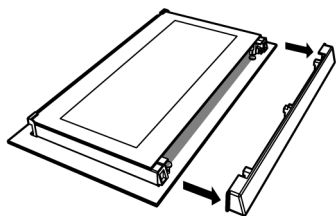
### 9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

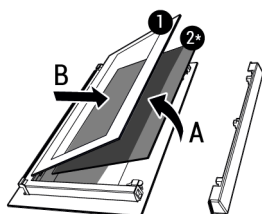
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Odstraňte plastový komponent připevněný na horní části předních dveří tak, že jej potáhnete k sobě.



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



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

## 9.9 Čištění světla trouby

V případě, že se zašpiní skleněná dvířka světla trouby ve varném prostoru, očistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houbičky a

osušte suchým hadříkem. V případě poruchy lampy v troubě můžete lampu v troubě vyměnit podle následujících částí.

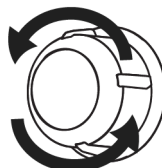
## Výměna světla trouby

### Obecná varování

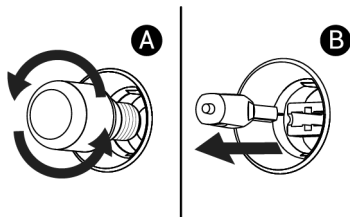
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou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

### Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

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



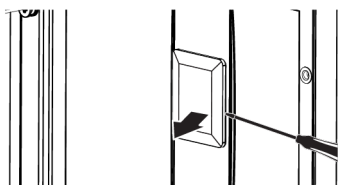
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



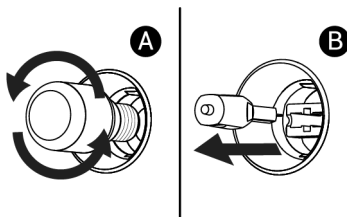
4. Nasad'te zp't sklen'ný kryt.

**Pokud je vaše trouba vybavena  
čtvercovým světlem**

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



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



5. Namontujte zp't sklen'ný kryt a drátěnou polici.

## 10 Odstraňování závad

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

**Během provozu trouby vychází pára.**

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

**Při vaření se objevují kapky vody**

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

**Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.**

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

**Výrobek není funkční.**

- Pojistka může být vadná nebo spálená.
- >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby je změňte nebo je znovu aktivujte.
- Spotřebič nesmí být zapojen do (uzemněné) zásuvky.
- >>> Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojen do zásuvky.

- (Pokud je na vašem spotřebiči časovač) Tlačítka na ovládacím panelu nefungují.
- >>> Pokud je váš výrobek vybaven zámkem tlačítek, může být zámek tlačítek aktivován, deaktivujte jej.

**Osvětlení trouby nesvítí.**

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

**Trouba netopí.**

- Trouba nemusí být nastavena na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- >>> Nastavte troubu na konkrétní funkci pečení a/nebo teplotu.
- U modelů s časovačem není čas nastaven.
- >>> Nastavte čas.
- Bez elektrického napájení.
- >>> Ujistěte se, že je síť funkční a zkontrolujte pojistky v pojistkové skřínce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

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

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

|                                                          |                                                                                     |                |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Další informace pro Uživatelskou příručku:               | Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826 |                |
| Režim                                                    | SPOTŘEBA (WATT)                                                                     | DOBA (MINUTY)* |
| Vypnuto                                                  | -                                                                                   | -              |
| Pohotovostní režim                                       | -                                                                                   | -              |
| Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem | 0,8                                                                                 | 20             |
| Síťový pohotovostní režim                                | -                                                                                   | -              |

\*:Doba, po které zařízení přejde automaticky do pohotovostního režimu, vypnutého režimu nebo síťového pohotovostního režimu v minutách a zaokrouhlená na nejbližší minutu.



## 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                         | <b>222 525 222</b>                                                                  |
| tel. kontakt                         | <b>800 350 333</b>                                                                  |
| e-mail                               | <b><a href="mailto:zakaznickecentrum@bekosa.cz">zakaznickecentrum@bekosa.cz</a></b> |
| online objednávka opravy spotřebiče  | <b><a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a></b>                             |
| 5 let záruky – podmínky a registrace | <b><a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a></b>                             |

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

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



## Ласкаво просимо!

---

Шановний покупцю!

Дякуємо, що вибрали виріб Веко. Бажаємо, щоб ваш виріб, виготовлений за стандартами високої якості та сучасної технології, працював найкращім та найефективнішим чином. Перед початком використання виробу рекомендуємо уважно ознайомитися з цим керівництвом та будь-якою іншою наданою документацією.

Беріть до уваги всю інформацію та попередження, наведені в посібнику користувача. У такий спосіб ви захистите себе і свій виріб від можливих небезпек.

Збережіть посібник користувача. У разі передачі цього виробу іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. У цьому керівництві наведено гарантійні умови, правила експлуатації виробу та способи пошуку та усунення його несправностей.

### Символи та їх опис у посібнику користувача



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.



Важлива інформація або корисні поради.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.



Застереження щодо гарячої поверхні.

**ПРИМІТКА** Небезпека, що може завдати матеріальної шкоди виробу або навколишньому середовищу.

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

## Зміст

|                                                                                                                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Інструкції з техніки безпеки.....</b>                                                                                                                       | <b>50</b> |
| 1.1 Передбачуване використання ..                                                                                                                                | 50        |
| 1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet.....                                                                                                                  | 51        |
| 1.3 Електрична безпека.....                                                                                                                                      | 52        |
| 1.4 Безпека під час транспортування.....                                                                                                                         | 54        |
| 1.5 Безпечне встановлення .....                                                                                                                                  | 54        |
| 1.6 Безпека використання .....                                                                                                                                   | 55        |
| 1.7 Застереження щодо температури.....                                                                                                                           | 56        |
| 1.8 Використання приладдя.....                                                                                                                                   | 57        |
| 1.9 Безпека під час готування.....                                                                                                                               | 57        |
| 1.10 Безпечне обслуговування та очищення.....                                                                                                                    | 59        |
| <b>2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища.....</b>                                                                                                   | <b>60</b> |
| 2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів.....                                                                                                          | 60        |
| 2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів ..... | 60        |
| 2.2 Інформація щодо упаковки .....                                                                                                                               | 60        |
| 2.3 Поради щодо енергозбереження .....                                                                                                                           | 60        |
| <b>3 Придбаний виріб.....</b>                                                                                                                                    | <b>61</b> |
| 3.1 Опис виробу .....                                                                                                                                            | 61        |
| 3.1.1 Варильний агрегат .....                                                                                                                                    | 61        |
| 3.1.2 Секція плити .....                                                                                                                                         | 62        |
| 3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою .....                                                                                                              | 62        |
| 3.3 Функції печі.....                                                                                                                                            | 63        |
| 3.4 Додаткове приладдя виробу.....                                                                                                                               | 64        |
| 3.5 Використання аксесуарів продукту.....                                                                                                                        | 64        |
| 3.6 Технічні характеристики.....                                                                                                                                 | 67        |
| <b>4 Установка .....</b>                                                                                                                                         | <b>68</b> |
| 4.1 Правильне місце для установки .....                                                                                                                          | 68        |
| 4.2 Електричне з'єднання.....                                                                                                                                    | 70        |
| 4.3 Розміщення виробу .....                                                                                                                                      | 71        |
| <b>5 Перше використання .....</b>                                                                                                                                | <b>71</b> |
| 5.1 Початкове налаштування.....                                                                                                                                  | 71        |

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 5.2 Початкове очищення.....                                             | 72        |
| <b>6 Правила експлуатації варильної панелі .....</b>                    | <b>72</b> |
| 6.1 Загальна інформація про використання печі.....                      | 72        |
| 6.2 Експлуатація варильних поверхонь.....                               | 74        |
| <b>7 Використання духовки .....</b>                                     | <b>75</b> |
| 7.1 Загальні відомості про використання духовки.....                    | 75        |
| 7.2 Експлуатація блока керування духовкою .....                         | 75        |
| 7.3 Налаштування .....                                                  | 77        |
| <b>8 Загальна інформація про приготування їжі .....</b>                 | <b>79</b> |
| 8.1 Загальні відомості про запікання в духовці.....                     | 79        |
| 8.1.1 Приготування випічки й страв у печі .....                         | 80        |
| 8.1.2 М'ясо, риба й птиця .....                                         | 84        |
| 8.1.3 Гриль.....                                                        | 86        |
| 8.1.4 Страви для тестування.....                                        | 87        |
| <b>9 Технічне обслуговування та очищення .....</b>                      | <b>89</b> |
| 9.1 Загальна інформація щодо очищення .....                             | 89        |
| 9.2 Очищення приладдя.....                                              | 90        |
| 9.3 Чищення плити.....                                                  | 91        |
| 9.4 Очищення панелі керування ...                                       | 91        |
| 9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)..... | 91        |
| 9.6 Легке очищення паром .....                                          | 91        |
| 9.7 Очищення дверцят духовки ....                                       | 92        |
| 9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки.....                       | 93        |
| 9.9 Очищення лампи духовки .....                                        | 94        |
| <b>10 Пошук та усунення несправностей .....</b>                         | <b>95</b> |



## 1 Інструкції з техніки безпеки

UK

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб передається іншій особі для особистого користування або як уживаний пристрій, слід разом із ним надати посібник користувача, етикетки виробу та інші відповідні документи та складові частини.
- Наша компанія не несе відповідальності за збитки, які можуть виникнути в разі недотримання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій анулює будь-яку гарантію.
- До виконання монтажних і ремонтних робіт допускаються тільки представники виробника, фахівці уповноваженої сервісної служби або особи, призначені компанією-імпортером.
- При цьому дозволяється використовувати тільки оригінальні запчастини та приладдя.
- Забороняється ремонтувати або замінювати будь-який компонент виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику користувача.
- Не дозволяється виконувати технічні модифікації виробу.



### 1.1 Передбачуване використання

- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Цей виріб призначений для використання в домогосподарствах і на кухнях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цей виріб слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- Духовку можна використовувати для розморожування, запікання, смаження й готування страв на грилі.

- Цей виріб не слід використовувати для обігрівання, сушіння рушників або одягу на ручці.



## 1.2 Дитина, вразлива людина та безпека Pet

- Цей продукт може бути використаний для дітей 8 років і старше, і людей, які були недорозвинені у фізичних, сенсорних або розумових здібностей, або у яких не вистачає досвіду та знань, доки вони контролюють або тренують безпечно використання і безпеки продукту.
- Діти не повинні гратися з продуктом. Очищення та обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо хтось їх не бачить.
- Цей продукт не повинен використовуватися людьми з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями (включаючи дітей), якщо вони не зберігаються під наглядом або отримують необхідні вказівки.
- Дітям слід бути керованим, щоб переконатися, що вони не грають з продуктом.
- Електричні продукти небезпечні для дітей та домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні гратися з, підходити або увійти в товар.
- Не вставляйте об'єкти, які діти можуть досягти у продукт.
- Поверніть ручку кошиків і пси на бік лічильника, щоб діти не могли схопити і спалити.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання, доступні поверхні продукту гарячі. Тримайте дітей подалі від продукту.
- Утримуйте пакувальники з матеріалами для дітей. Є небезпека і задуха.
- Коли двері відчинені, не класти на нього жодних важких об'єктів або дозволити дітям сісти на нього. Ви можете викликати духовку, щоб накінчити або пошкодити двері.
- Перед викиданням зношених і непотрібних продуктів:
  1. Роз'єднати модуль живлення і вилучіть його з сокета.
  2. Відріжте силовий кабель і відключити його з вилучкою з продукту.
  3. Прийміть запобіжні заходи, щоб не допустити до продукту дітей.

4. Не дозволяти дітям грати з продуктом, коли він перебуває у режимі простою.



### 1.3 Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Штепсельна вилка або електричне з'єднання пристрою має бути у легкодоступному місці. Якщо це неможливо, в електричній схемі, до якої підключається виріб, необхідно встановити пристосування (запобіжник, перемикач тощо) відповідно до електричних норм і з відокремленням усіх полюсів від мережі.
- Перед виконанням ремонту, технічного обслуговування і чищення від'єднайте виріб від електромережі або вимкніть запобіжник.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- Якщо придбаний виріб не оснащений шнуром живлення, використовуйте лише відповідний з'єднувальний кабель, описаний у розділі «Технічні характеристики».
- Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Не допускайте, щоб шнур живлення згинався, ламався, або контактував з будь-яким джерелом тепла.
- Після транспортування виробу в місце призначення та збирання чи очищення переконайтесь, що кабель живлення не був пошкоджений.
- Задня поверхня духовки нагрівається під час її використання. Слідкуйте, щоб шнури живлення не торкалися задньої поверхні виробу. Інакше це може спричинити їхнє пошкодження.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах духовки та не розміщуйте їх на гарячих поверхнях. Інакше ізоляція кабелю може

розплавитися та спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані чи пошкоджені шнури живлення.
- Не використовуйте для живлення виробу подовжувач або розетковий блок.
- Якщо необхідно використовувати адаптер-перетворювач (для штепсельної вилки), зверніться до авторизованого сервісного центру або імпортера щодо інформації про схвалений адаптер.
- Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру, якщо довжина лінії живлення є недостатньою.
- Портативні джерела живлення або розетковий блок можуть перегрітися й спалахнути. Тримайте розетковий блок і портативні джерела живлення подалі від виробу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, з метою запобігання можливих небезпек його треба замінити, звернувшись до виробника, уповноваженої

сервісної служби або особи, зазначеної компанією-імпортером.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Вийміть вилку виробу з розетки або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

Якщо ваш виріб обладнано шнуром живлення й штепсельною вилкою, дотримуйтеся нижченаведених правил.

- Ніколи не вставляйте штепсельну вилку виробу в зламану, незакріплену або неробочу розетку. Переконайтеся, що вилка повністю вставлена в розетку. Інакше з'єднання можуть перегрітися й спричинити пожежу
- Уникайте включення пристрою в розетки з жирними плямами, забруднені розетки або ті, що потенційно піддаються впливу води (як-от розетки, розміщені біля робочої поверхні, звідки може стікати вода). Інакше існує ризик

короткого замикання або ураження електричним струмом.

- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками!
- Витягуйте вилку з розетки, використовуючи корпус вилки, а не сам шнур живлення.

## 1.4 Безпека під час транспортування

- Перед транспортуванням від'єднайте виріб від мережі живлення.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно задіяти щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Не кладіть предмети на пристрій. Переміщуйте пристрій у вертикальному положенні.
- У разі необхідності транспортування виробу оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте ці матеріали клейкою стрічкою. Надійно закріплюйте рухомі частини виробу, щоб запобігти їх пошкодженню.

- Перед встановленням виробу слід перевірити його на наявність пошкоджень, отриманих під час транспортування. У разі пошкодження зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

## 1.5 Безпечне встановлення

- Перед початком монтажних робіт знеструміть лінію живлення, до якої буде підключатися виріб, вимкнувши запобіжник.
- Завжди надягайте захисні рукавички під час транспортування та встановлення. Інакше існує ризик травмування гострими краями.
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Не встановлюйте виріб у разі виявлення пошкоджень.
- Забороняється встановлювати виріб на підлогу з килимовим покриттям. Інакше відсутність повітряного потоку під виробом призведе до перегріву електричних частин. Це спричинить проблеми із функціонуванням придбаного виробу.

- Виріб слід встановлювати безпосередньо на чисту, рівну та тверду поверхню. Забороняється встановлювати його на плінтусній або опорній плиті. Не можна розмішувати вироби на картонних або пластикових плитах.
- Необхідно забезпечити, щоб місце встановлення виробу не піддавалося впливу прямих сонячних променів і джерел тепла, як-от: електричних або газових обігрівачів.
- Тримайте відкритим навколишній простір біля всіх вентиляційних каналів виробу.
- Забороняється встановлювати виріб біля вікна. Якщо ви відкриєте вікно, гарячий посуд може перекинутися.
- Щоб уникнути перегріву, не можна встановлювати виріб за декоративними кришками.
- У випадках, коли газовий шланг/труба або пластикова водопровідна труба розташовані позаду призначеної для встановлення виробу зони, необхідно гарантувати відсутність контакту між виробом і цими інженерними комунікаціями. Інакше можна розчавити шланг/трубу.
- Якщо позаду місця, де буде встановлено виріб, є розетка, необхідно переконаватися, що виріб не торкається ні розетки, ні вилки, вставленої в розетку.
- Необхідно забезпечити, щоб на задній або бічній стінці в місці, призначеному для встановлення виробу, не знаходилися газовий шланг, пластикова водопровідна труба й розетка. Інакше вони можуть деформуватися під впливом тепла під час роботи варильної панелі і створити ризик порушення безпеки.



## **1.6 Безпека використання**

- Не забувайте вимикати пристрій після кожного використання.
- Якщо виріб тривалий час не використовується, від'єднайте його від електромережі або вимкніть запобіжник на електричному щитку.
- Не використовуйте виріб, якщо він поламався або пошкодився під час використання. Від'єднайте виріб від електромережі. Зверніться до імпортера або авторизованого сервісного центру.

- Не використовуйте виріб із знятим або тріснутим склом передніх дверцят. Інакше існує ризик травмування і пошкодження навколишнього середовища.

• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо на варильній поверхні утворилася тріщина, від'єднайте виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо скляна поверхня плити розбилася, дотримуйтеся таких правил.

Вимкніть усі газові та (якщо є) електричні конфорки. Від'єднайте виріб від електромережі.

- Не торкайтеся поверхні пристрою.

- Не використовуйте пристрій.

• Ні в якому разі не наступайте на пристрій.

• Забороняється використовувати виріб у разі, якщо ваша здатність розсудливо міркувати або координація рухів порушені внаслідок вживання алкоголю та/або наркотиків.

• Забороняється зберігати легкозаймисті предмети в зоні приготування їжі та навколо неї. Інакше це може призвести до пожежі.

• Ручка духовки — це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте на ручку рушники, рукавички або подібні текстильні вироби.

• Петлі дверцят виробу рухаються під час відкривання та закривання дверцят і можуть заїдати. Відчиняючи/зачиняючи дверцята, не тримайтеся за деталь з петлями.

• Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



## 1.7 Застереження щодо температури

• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання сам виріб і його легкодоступні частини нагріваються до високих температур. Слід уникати торкання виробу й нагрівальних елементів. Якщо діти віком до 8 років не знаходяться під постійним наглядом, необхідно забезпечити, щоб вони не наближалися до виробу.

- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його поверхні можуть нагріватися до високих температур під час роботи.
- Відкриваючи дверцята духовки під час або після закінчення процесу приготування, зберігайте безпечну дистанцію. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей.
- Під час роботи виріб нагрівається до високих температур. Слід уникати торкання гарячих частин, внутрішньої частини духовки й нагрівальних елементів.
- Під час експлуатації виробу завжди надягайте термостійкі рукавички.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека загоряння. Не зберігайте предмети на варильних поверхнях.

## 1.8 Використання приладдя

- Важливо правильно використовувати аксесуари, що постачаються з виробом. З додатковою інформацією можна ознайомитися в розділі «Використання аксесуарів продукту».

- Закривайте дверцята духової шафи після того, як повністю засунете приладдя всередину робочої камери, інакше воно може зачепити скло дверцят і пошкодити його.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише такі захисні щитки для варильної поверхні, які розроблені виробником кухонного пристрою або зазначені виробником пристрою в інструкції з використання як відповідні, або захисні щитки, вбудовані в пристрій. Використання невідповідних щитків може призвести до нещасних випадків.

## 1.9 Безпека під час готування

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Необхідно стежити за процесом приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час приготування їжі на твердому або рідкому жирі небезпечно залишати плиту без нагляду, оскільки це може спричинити пожежу. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою; відключіть виріб від електромережі, а потім

накрийте полум'я кришкою, протипожежною тканиною тощо.

- Будьте обережні в разі використання алкогольних напоїв у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спричинити пожежу, оскільки може спалахнути під час контакту з гарячими поверхнями.
- Залишки продуктів у зоні готування, як-от жирів, можуть спалахнути. Перед початком готування очищуйте поверхні від цих залишків.
- Небезпека харчового отруєння. Не залишайте продукти в духовці більше ніж на 1 годину до початку готування або після його завершення. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не розігрівайте продукти в закритих формах і скляних банках у духовці. Тиск, утворений в жерстяній/скляній банці, може спричинити їх розрив.
- Під час використання духовки НІКОЛИ не ставте деко, посуд або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно духовки. Накопичення тепла може пошкодити дно

духовки, а також спричинити пошкодження шафи духовки або підлоги кухні.

- Використовуючи змащений жиром пергаментний папір або подібні матеріали, пам'ятайте про нижченаведені запобіжні заходи.
- Кухонний посуд або на приладдя духовки (деку, решітку для гриля тощо), покриті всередині жиронепроникним папером з розміщеними на ньому продуктами харчування, треба ставити в попередньо розігріту духовку.
  - Щоб запобігти ризику торкання нагрівальних елементів духовки і перешкоджанню потоку гарячого повітря, треба видаляти будь-які зайві частини жиронепроникного паперу, які звисають з приладдя або контейнерів. Не використовуйте жиронепроникний папір за температур духовки, вищих за максимальну температуру використання, вказану виробником. Ніколи не кладіть жиронепроникний папір на основу духовки.
  - Не кладіть його на приладдя під час попереднього нагрівання.

- Завжди притискайте цей матеріал тарілкою або подібним предметом, щоб його не здуло через циркуляцію повітря всередині духовки.
- Покривайте ним лише необхідну поверхню всередині дека.
- Після кожного використання деко слід очищати, а будь-який жиронепроникний папір або подібні матеріали, використані на ньому, замінювати. Інакше рідина, що капає на піддон, може спричинити задимлення або навіть займання.
- Після відкриття кришки виробу створюється потік повітря. У разі контакту з нагрівальними елементами жиронепроникний папір може спалахнути.
- Під час використання дротяного гриля на нижню полицю слід помістити деко. Інакше краплі харчової олії та інших компонентів на дні духовки можуть спричинити утворення рясного диму і призвести до займання.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може

спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.



### **1.10 Безпечне обслуговування та очищення**

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисники, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Не використовуйте для очищення скла передніх дверцят духовки і скла верхніх дверцят духовки (якщо є) агресивні абразивні засоби для чищення, металеві скребки, металеві губки, дротяні скребки для миття посуду або відбілювачі. Ці матеріали

можуть призвести до  
подряпин та зламів скляних  
поверхонь.

## 2 Інструкції щодо охорони навколишнього середовища

### 2.1 Директива щодо відходів пакувальних матеріалів

#### 2.1.1 Відповідність вимогам Директиви щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) та утилізації використаних виробів

Цей виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (Директиви WEEE) (2012/19/EU). Цей виріб має класифікаційний символ щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE).



Цей виріб виготовлено з високоякісних деталей та матеріалів, які можна використовувати повторно й які придатні для переробки.

Тому не викидайте використаний виріб разом із звичайними побутовими та іншими відходами після закінчення його терміну служби. Віднесіть його в пункт збору електричного та електронного обладнання для подальшої переробки. Щодо розміщення таких пунктів збору можна дізнатися в органах місцевої адміністрації. Належна утилізація пристрою допомагає запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

### Відповідність вимогам Директиви щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS).

Придбаний виріб відповідає вимогам Директиви ЄС щодо обмеження небезпечних речовин (Директиви RoHS) (2011/65/EU). Він не містить шкідливих і заборонених матеріалів, зазначених у цій Директиві.

### 2.2 Інформація щодо упаковки

Пакувальні матеріали виробу виготовлені з матеріалів, що підлягають переробці, відповідно до наших національних правил екологічної безпеки. Не викидайте використані пакувальні матеріали разом із побутовими та іншими відходами, віднесіть їх у пункти збору пакувальних матеріалів, визначені місцевою владою.

### 2.3 Поради щодо енергозбереження

Відповідно до Регламенту (ЄС) № 66/2014 інформацію про енергоефективність розміщено на чеку, який надається разом із виробом. Нижченаведені рекомендації допоможуть вам експлуатувати придбаний виріб із дотриманням правил екологічного й енергоефективного використання.

- Перед початком готування страв із заморожених продуктів необхідно їх розморозити.
- Для готування в духовці використовуйте темний або емальований посуд, який краще передає тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди використовуйте функцію попереднього нагрівання. Не відкривайте дверцята духовки занадто часто під час приготування страви.

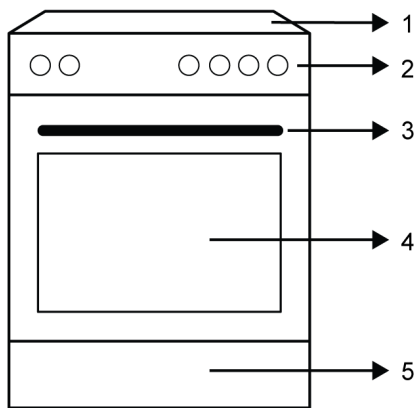
- У разі тривалого готування в духовці вимкніть виріб за 5–10 хвилин до закінчення часу готування. Використовуючи існуюче тепло, можна заощадити до 20 % електроенергії.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Можна готувати одночасно дві страви, помістивши на решітку дві форми для запікання. Крім того, якщо ви готуєте страви поспіль, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

- Використовуйте каструлі/сковорідки, розмір і кришки яких підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі, розмір яких підходить для приготування страв. Щоб приготувати страву в посуді невідповідного розміру, потрібно витратити більше енергії.
- Слідкуйте за чистотою зон готування плити й дна кухонного посуду. Бруд зменшує тепловіддачу між зоною готування й дном кухонного посуду.

### 3 Придбаний виріб

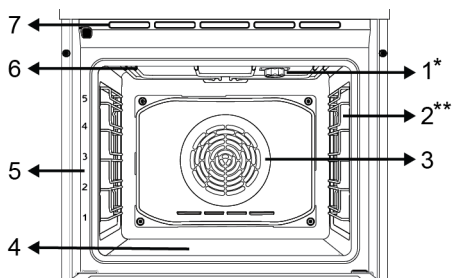
У цьому розділі ви можете знайти огляд і основні способи використання панелі керування продукту. Залежно від типу продукту зображення та деякі характеристики можуть відрізнятися.

#### 3.1 Опис виробу



- 1 Зона варильної поверхні
- 2 Панель керування
- 3 Ручка
- 4 Дверцята
- 5 Нижня частина

#### 3.1.1 Варильний агрегат

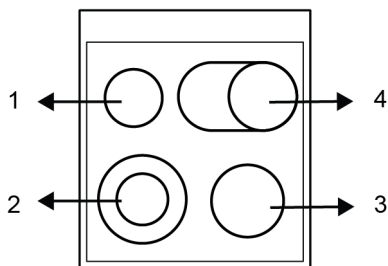


- 1 Лампа
- 2 Дротяні полиці
- 3 Електродвигун вентилятора (за сталеву пластину)
- 4 Нижній нагрівач (під сталеву пластину)
- 5 Положення полиць
- 6 Верхній нагрівач
- 7 Вентиляційні отвори

\* Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений лампою, або тип і розташування лампи на зображенні можуть відрізнятися.

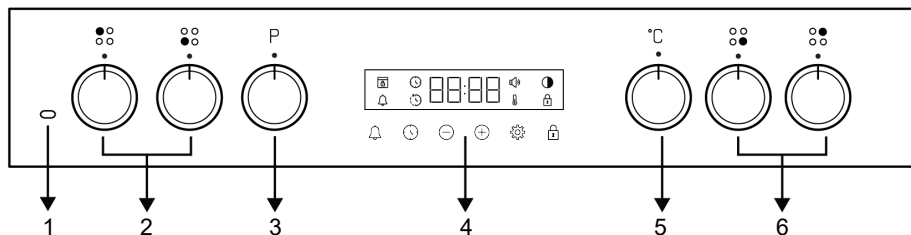
\*\* Відрізняється залежно від моделі виробу. Можливо, ваш виріб не оснащений дротяною решіткою. На зображенні як приклад показано виріб, оснащений дротяною решіткою.

### 3.1.2 Секція плити



- 1 Ззаду ліворуч - Одинарна зона приготування
- 2 Спереду ліворуч - Зона мультиприготування
- 3 Спереду праворуч - Одинарна зона приготування
- 4 Ззаду праворуч - Зона мультиприготування

### 3.2 Ознайомлення з панеллю керування духовкою



- 1 Лампа активної системи попередження варильної поверхні
- 3 Ручка вибору функції
- 5 Ручка вибору температури

- 2 Ручки управління варильною поверхнею
- 4 Таймер
- 6 Ручки управління варильною поверхнею

Якщо виріб оснащений ручками для керування, в деяких моделях ці ручки можуть бути сконструйовані так, що в разі натискання вони піднімаються (утоплені ручки). Щоб виконати налаштування за допомогою цих ручок, спочатку натисніть відповідну ручку, щоб висунути її. Виконавши налаштування, знову натисніть ручку, щоб вона повернулася на своє місце.

#### Ручка вибору функцій

Ви можете вибрати робочі функції духовки за допомогою ручки вибору функцій. Поверніть ліворуч/праворуч із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

#### Ручка вибору температури

Ви можете вибрати температуру приготування за допомогою регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою з закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

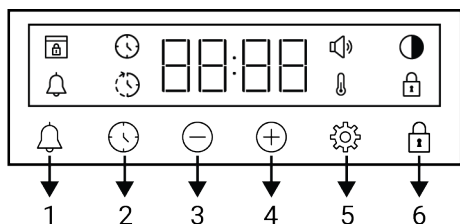
#### Індикатор внутрішньої температури духовки

Внутрішню температуру духовки можна зрозуміти за символом температури на дисплеї таймера. Символ температури з'являється на дисплеї, коли починається приготування, і зникає, коли прилад досягає встановленої температури. Коли температура всередині духової шафи падає нижче встановленої температури, символ температури знову з'являється.

#### Ручки управління варильною поверхнею

Ви можете керувати варильною поверхнею за допомогою ручок керування плитою. Кожна ручка керує відповідною конфоркою. Ви можете визначити, якою зоною він керує, за символами на панелі керування.

## Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

### Символи на дисплеї

- : Символ часу випічки
- : Символ закінчення часу випічки \*\*

- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ рівня гучності
- : Символ блокування дверцят \*\*

\*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

## 3.3 Функції печі

У таблиці функцій показано робочі функції, які ви можете використовувати у духовій шафі, а також найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятися від розташування на вашому виробі.

| Символ функції | Опис функції                                           | Діапазон температур (°C) | Опис і використання                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------|--------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | Робота з вентилятором                                  | -                        | Духовка не гріється. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожені продукти з гранулами повільно розморожуються при кімнатній температурі, готові продукти охолоджуються. Час, необхідний для розморожування цілого шматка м'яса, довше, ніж для страв із зерном. |
|                | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | *                        | Їжа нагрівається зверху і знизу одночасно. Підходить для тортів, тістечок або тістечок і тушкованої їжі у формах для випікання. Готування відбувається на одному деку.                                                                                                      |
|                | Нагрівання знизу                                       | *                        | Увімкнено лише нижнє нагрівання. Він підходить для продуктів, які потребують підрум'янювання знизу. Цю функцію також слід використовувати для легкого очищення парою.                                                                                                       |
|                | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | *                        | Гаряче повітря, нагріте верхнім і нижнім нагрівачами, рівномірно та швидко розподіляється по всій духовці за допомогою вентилятора. Готування відбувається на одному деку.                                                                                                  |
|                | Нагрівання вентилятором                                | *                        | Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для одночасного приготування страв на кількох деках, розміщених на полицях на різних рівнях.                                   |

|                                                                                  |                                      |   |                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Функція «3D»                         | * | Працюють функції верхнього нагріву, нижнього нагріву та вентилятора. Кожна сторона готового продукту готується однаково і швидко. Готування відбувається на одному деку. |
|  | Повний гриль                         | * | Великий гриль на стелі печі працює. Підходить для смаження у великих кількостях.                                                                                         |
|  | Малий гриль за допомогою вентилятора | * | Гаряче повітря, нагріте малим грилем, швидко розподіляється в піч за допомогою вентилятора. Підходить для смаження невеликих кількостей.                                 |

\* Ваш продукт працює в діапазоні температур, указаному на регуляторі температури.

### 3.4 Додаткове приладдя виробу

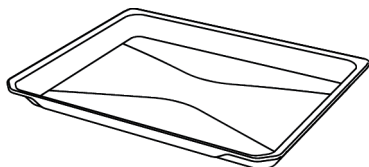
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя й описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Можливо, що не все приладдя, описане в посібнику користувача, є наявним у вашому виробі.



Дека, якими оснащено пристрій, можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає після охолодження деко.

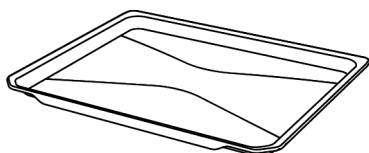
#### Стандартне деко

Використовується для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматків.



#### Деко для випічки

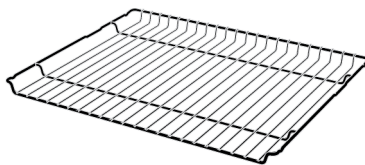
Використовується для випічки, такої як печиво та бісквіти.



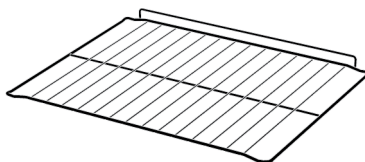
#### Дротяний гриль

Використовується для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити та тушкувати, на потрібну полицю.

Стосується моделей з дротяними полицями :



Стосується моделей без дротяних полиць :

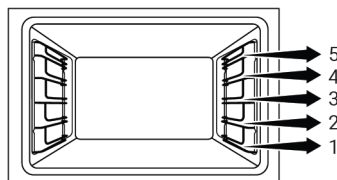


### 3.5 Використання аксесуарів продукту

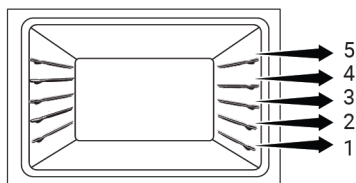
#### Полиці для приготування їжі

У зоні приготування є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити порядок полиць за номерами на передній рамі духовки.

Стосується моделей з дротяними полицями :



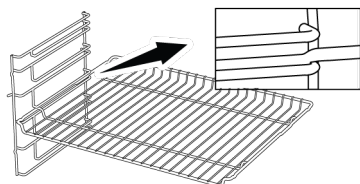
**Стосується моделей без дратяних полиць :**



### **Розміщення дратяного гриля на полицях приготування**

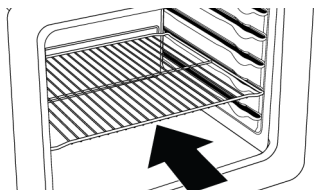
**Стосується моделей з дратяними полицями :**

Це має вирішальне значення для того, щоб розмістити вітровий гриль на дротах з дротами. При розміщенні дратяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті. Для кращого приготування їжі, дрова решітка повинна бути забезпечена на зупинку точки дроту. Він не повинен пройти через точку зупинки, щоб зв'язатися з задньою стіною печі.



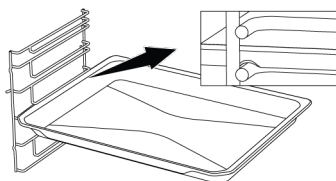
**Стосується моделей без дратяних полиць :**

Це має вирішальне значення для того, щоб провідати дріт гриль на бічних полицях. Дрова решітка має по одному напрямку при розміщенні на полиці. При розміщенні дратяного решітка на бажаному шельфі, відкритий розділ має бути на фронті.



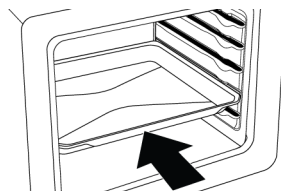
### **Розміщення піддону на полицях** **Стосується моделей з дратяними полицями :**

Також важливо правильно розташувати лотки на решітчастих бічних полицях. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримування, повинна бути спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити на решітці решітці. Він не повинен проходити через гніздо фіксатора, щоб торкнутися задньої стінки духовки.



### **Стосується моделей без дратяних полиць :**

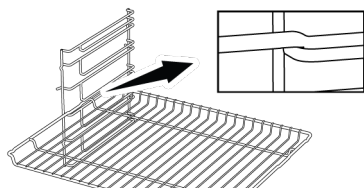
Важливо також правильно розмістити лотки на бічних полицях. Піднос має один напрямок при розміщенні на полиці. Під час розміщення лотка на потрібну полицю його сторона, призначена для утримування, повинна бути спереду.



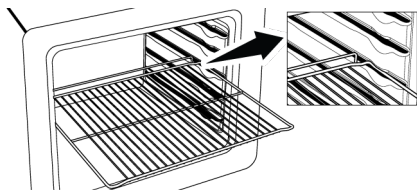
### **Функція зупинки дратяного гриля**

Є функція зупинки, яка запобігає перекиданню гриля з решітки. Завдяки цій функції ви можете легко та безпечно діставати їжу. Знімаючи решітку, ви можете потягнути її вперед, доки вона не досягне точки зупинки. Ви повинні пройти через цю точку, щоб видалити її повністю.

**Стосується моделей з дротяними полицями :**

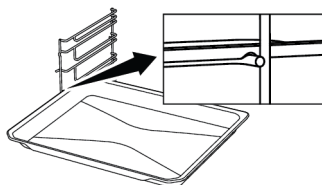


**Стосується моделей без дротяних полиць :**



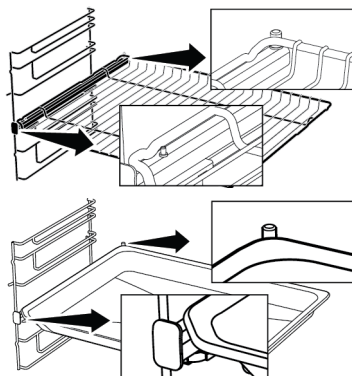
**Функція зупинки лотка - Стосується моделей з дротяними полицями**

Існує також функція зупинки, яка запобігає викиданню лотка з решітки. Виймаючи лоток, вивільніть його із заднього фіксатора та потягніть на себе, поки він не досягне передньої сторони. Щоб повністю вийняти його, потрібно пройти через гніздо для упору.



**Правильне розміщення решітки та дека на телескопічних напрямних - Стосується моделей з дротяними полицями й телескопічними компонентами**

Завдяки телескопічним направляючим можна легко встановлювати та знімати підноси або решітки. Слід бути обережним, щоб розмістити лотки та решітки на телескопічних напрямних, як показано на малюнку нижче.



## 3.6 Технічні характеристики

UK

| Загальні характеристики                                                       |                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина) (мм )                         | 850 /600 /600                                                 |
| Напруга/частота                                                               | 1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz                           |
| Тип і переріз кабелю, що використовується/підходить для використання у виробі | мін. H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup> / 5 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Загальне енергоспоживання (кВт)                                               | 10,3                                                          |
| Тип духовки                                                                   | Багатофункціональна духовка                                   |
| Спереду ліворуч                                                               | Зона мультиприготування                                       |
| Розміри                                                                       | 120/210 мм                                                    |
| Потужність                                                                    | 750/2200 Вт                                                   |
| Ззаду ліворуч                                                                 | Одинарна зона приготування                                    |
| Розміри                                                                       | 140 мм                                                        |
| Потужність                                                                    | 1200 Вт                                                       |
| Спереду праворуч                                                              | Одинарна зона приготування                                    |
| Розміри                                                                       | 180 мм                                                        |
| Потужність                                                                    | 1800 Вт                                                       |
| Ззаду праворуч                                                                | Зона мультиприготування                                       |
| Розміри                                                                       | 170/265 мм                                                    |
| Потужність                                                                    | 1500/2400 Вт                                                  |

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних духовок побутового використання надається відповідно до стандартів EN 60350-1/IEC 60350-1. Значення визначаються в функціях Верхній і нижній нагрівальні елементи або Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора (за наявності) за умови стандартного навантаження.

Клас енергоефективності визначається відповідно до нижченаведеної пріоритетності залежно від того, чи оснащено виріб відповідними функціями: 1-Еко-нагрівання вентилятором , 2-Нагрівання вентилятором , 3-Малий гриль за допомогою вентилятора , 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.



Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення з метою покращення якості продукту.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно відповідати вашому продукту.



Значення, вказані на етикетках продукту або в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища продукту ці значення можуть змінюватися.

## 4 Установка

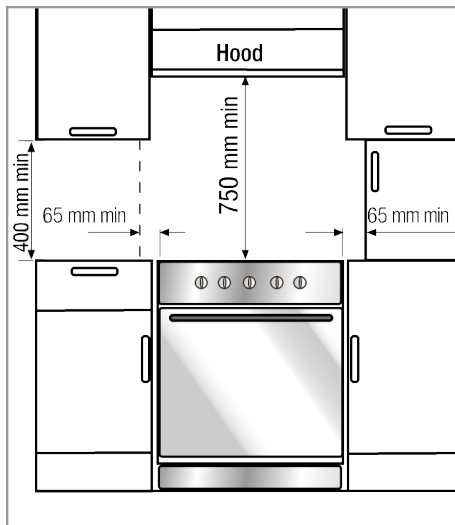
### Загальні попередження

- Для встановлення приладу зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. При підготовці приладу до експлуатації перевірте надійність електричних і газових з'єднань, перш ніж звертатися до авторизованого сервісного центру. Якщо з'єднання виконані ненадійно, зверніться до кваліфікованого електрика й установника, щоб виконати потрібні налаштування. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.
- Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних і газових з'єднань.
- Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.
- Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів.

### 4.1 Правильне місце для установки

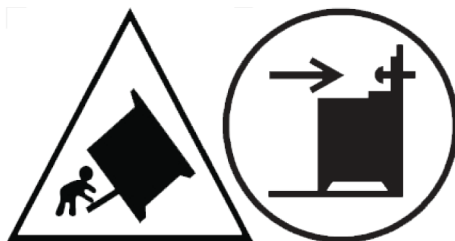
- Розмістіть виріб на твердій поверхні через повітропроводи під виробом. Його не можна встановлювати на основу чи п'єдестал. Ніжки виробу не повинні занурюватися на м'які поверхні, напр. килим тощо.
- Кухонна підлога має витримати вагу пристрою з урахуванням додаткової ваги посуду для приготування та страв.
- Цей продукт є пристроєм класу 1 відповідно до стандарту EN 30-1-1, отже, його можна встановлювати так, щоб задня поверхня й одна з бічних сторін сусідили з кухонними стінами, меблями чи обладнанням будь-якого розміру. Кухонні меблі чи обладнання з іншого боку мають дорівнювати духовій шафі за розміром чи бути меншими.

- Її можна використовувати разом із кухонними шафами по обидва боки, проте необхідно залишити щонайменше 400 мм вільного простору над рівнем конфорок, а також щонайменше 65 мм вільного простору між духовкою і стінкою, перегородкою або високою кухонною шафою.



- Крім того, духовка може стояти окремо. Забезпечте вільний простір щонайменше 750 мм від поверхні духовки до поверхонь над нею.
- Якщо над плитою встановлюється витяжка, зверніться до інструкцій виробника витяжки щодо висоти встановлення (мінімум 650 мм).
- Кухонні меблі, розташовані поряд із пристроєм, мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100°C).

### Попередження. Ризик перекидання!



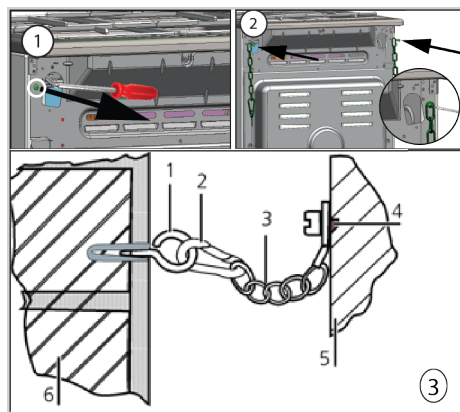
**Попередження:** Щоб запобігти перекиданню пристрою, необхідно встановити цей стабілізуючий механізм. Зверніться до інструкції з монтажу.

### Запобіжний ланцюжок

Щоб запобігти порушенню рівноваги пристрою, закріпіть його ланцюгом духовки, що входить до комплекту постачання.

### Якщо прилад обладнано двома запобіжними ланцюгами(2);

Прикріпіть гачок (1) до стіни кухні (6), використовуючи відповідний дюбель, і приєднайте запобіжний ланцюжок (3) до гачка за допомогою фіксатора (2).

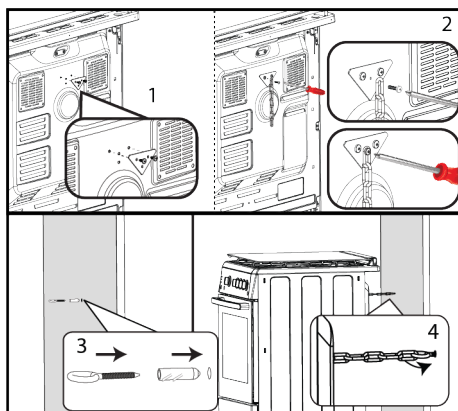


- 1 Гачок для приєднання ланцюжка
- 2 Фіксатор
- 3 Запобіжний ланцюжок
- 4 Надійно прикріпіть ланцюжок до задньої стінки приладу
- 5 Задня стінка приладу
- 6 Стіна кухні

### Якщо прилад обладнано одним запобіжним ланцюгом(1);

Щоб запобігти падінню приладу в разі порушення рівноваги, прикріпіть його запобіжним ланцюгом, який входить до комплекту постачання.

Виконайте дії, показані на зображенні, щоб закріпити запобіжний ланцюг на приладі.

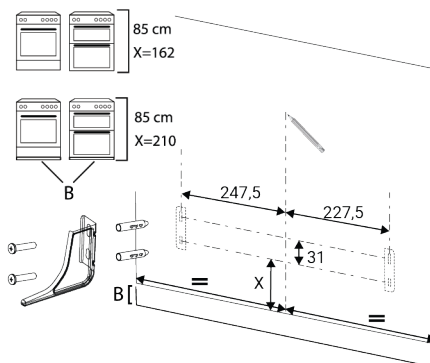


**i** Щоб запобігти нахилу плити вперед, вбік чи навкіс, запобіжний ланцюжок має бути якомога коротшим. Запобіжний ланцюжок для кухонних плит, не оснащених гніздом для встановлення скоби.

### Пристрій стійкості проти перекидання

Виріб має бути захищено від втрати рівноваги та падіння за допомогою стабілізатора, що постачається разом із виробом.

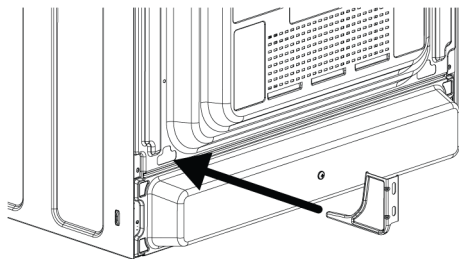
1. Проведіть пряму вертикальну лінію від центру задньої стінки ділянки, де ви будете розміщувати виріб.
2. Використовуючи центр як орієнтир, закріпіть стійкий пристрій проти перекидання до стіни за точними розмірами відповідно до розмірів, наведених нижче.





Відстань до печі слід визначати від положення ніжок у закритому стані. У комплекті з продуктом постачається пристрій для запобігання перекиданню. Ви можете використовувати цю деталь праворуч або ліворуч. Відповідні розміри для обох сторін наведено вище. Установка показана ліворуч як приклад.

3. Помістіть стійку проти перекидання, яку ви прикріпили до стіни, у отвір на задній панелі виробу, як показано нижче.



## 4.2 Електричне з'єднання



### Загальні попередження

- Перш ніж розпочати будь-які роботи з електромонтажу, відключіть виріб від електромережі. Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Продукт повинен бути підключений до електромережі тільки авторизованою та кваліфікованою особою. Гарантійний термін виробу починається лише після правильної установки. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникають внаслідок процедур, проведених сторонніми особами.
- Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою. Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати спеціаліст фірмового сервісного центру. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній таблиці виробу. Залежно від типу пристрою паспортна таблиця впадає в око після відчинення дверцят або відкривання нижньої кришки чи знаходиться на його задній стінці. Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.
- Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю). Не використовуйте подовжувачі або кілька розеток для підключення живлення.
- Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.
- **Якщо виріб буде підключено безпосередньо до джерела живлення:** Якщо неможливо відключити всі фази живлення, необхідно відключити блок підключення, що має не менше 3 мм контактного зазору (запобіжники, лінійні запобіжні вимикачі, контактори), і всі фази цього блоку підключення повинні бути поруч (не вище) виробу

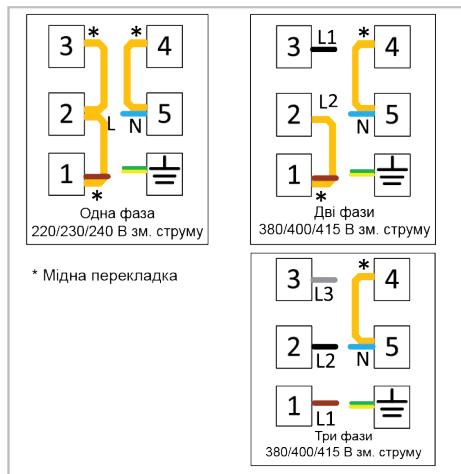
відповідно до директив ІЕЕ.

Невиконання цієї інструкції може спричинити експлуатаційні проблеми та анулювання гарантії продукту.

- Рекомендується додатковий захист вимикачем залишкового струму.

### Якщо виріб виробляється з кабелем і без штепсельної вилки:

Підключіть кабелі виробу до джерела живлення, як зазначено нижче:



Якщо тип вашого постачання-3-тип провідника, для 1-фазового з'єднання:

- Коричневий/Чорний = L (Фаза)
- Сині = N (Нейтральне)

- Зелений/Жовтий дріт = (E) (Заземлення)

Якщо тип вашого постачання-5-провідник, для 3-фазного з'єднання:

- Коричневий = L1 (Фаза)

- Чорний = L2 (Фаза)

- Сірий = L3 (Фаза)

- Сині = N (Нейтральне)

- Зелений/Жовтий дріт = (E) (Заземлення)

### 4.3 Розміщення виробу

1. Посуньте пристрій до кухонної стіни.
2. Закріпіть запобіжний ланцюг.
3. Регулювання ніжок духової шафи

#### Регулювання ніжок духової шафи

Через вібрації під час використання посуд може рухатися. Цієї небезпечної ситуації можна уникнути, якщо пристрій вирівняно та збалансовано.

Для гарантування безпеки вирівняйте пристрій, відрегулювавши чотири нижні ніжки, повертаючи їх праворуч або ліворуч, і сумістивши рівень з робочою поверхнею.

#### Остання перевірка

1. Виконайте повторне підключення до мережі електроживлення.
2. Перевірте роботу електричних функцій.

## 5 Перше використання

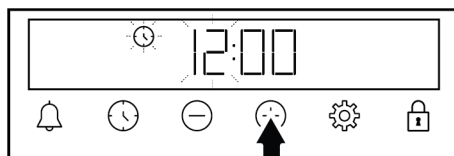
Перед початком використання виробу рекомендується виконайте дії, вказані в нижченаведених розділах.

### 5.1 Початкове налаштування

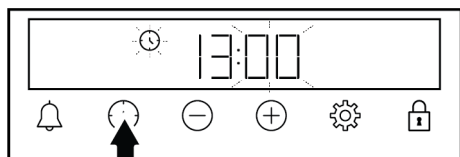
1. Перед використанням духовки обов'язково встановлюйте час доби. Якщо цього не зробити, процес готування в деяких моделях духовок буде неможливим.

1. Після першого ввімкнення духовки на дисплеї починають блимати повідомлення «12:00» і символ ⌚.

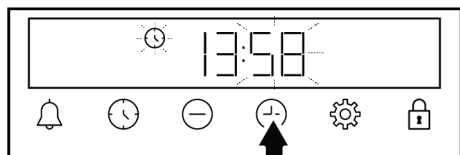
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопку ⏰/⌚.



3. Щоб активувати поле хвилин, торкніться кнопки ⌚ або ⚙️.



4. Шляхом торкання кнопок (+)/(-) установіть значення хвилин.



5. Підтвердьте налаштування, торкнувшись кнопки або .
- ⇒ Після встановлення часу доби символ зникає з дисплея.

Якщо час не встановлено, повідомлення «12:00» і символ продовжують блимати, а духовка не запускається. Для того, щоб духовка запустилася, необхідно підтвердити час доби, встановивши його значення, або торкнутись кнопки в той час, коли відображається повідомлення «12:00». Можна змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

У разі відключення живлення налаштування часу доби скидаються. Їх потрібно встановити знову.

## 5.2 Початкове очищення

1. Зніміть усі пакувальні матеріали.

## 6 Правила експлуатації варильної панелі

### 6.1 Загальна інформація про використання печі



#### Загальні попередження

- Не дозволяйте будь-яким предметам падати на варильну поверхню. Навіть невеликі предмети, такі як солянки, можуть пошкодити варильну поверхню. Не використовуйте тріснути

- Витягніть з духової шафи усе приладдя, яке поставляється в комплекті з виробом.
- Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
- В процесі користування виробом виберіть найвищу температуру й робочий режим, в якому працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. розділ «Робочі режими духовки». Про способи експлуатації духовки можна дізнатися в розділі нижче.
- Зачекайте, поки духовка охолоне.
- Протріть поверхню виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

#### Перед використанням приладдя виконайте нижченаведене.

Почистіть приладдя, яке виймає з духовки, м'яким засобом, водою та м'якою губкою для чищення.

**ПОВІДОМЛЕННЯ:** Деякі засоби для миття й чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, порошки та креми для чищення або гострі предмети.

**ПОВІДОМЛЕННЯ:** Протягом кількох годин під час першого використання з пристрою може просочуватися дим і запах. Це нормальна ситуація, і повітря очиститься за наявності відповідної вентиляції. Уникайте безпосереднього вдихання утворюваних диму й запахів.

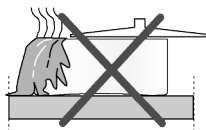
варильні панелі. Через ці тріщини може просочитися вода і викликати коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, видимі тріщини), спочатку вимкніть запобіжник, а потім зателефонуйте до авторизованого

сервісного центру, щоб відключити виріб від мережі, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.

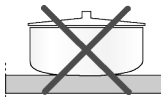
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без каструль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Після кожного використання варильна поверхня буде гарячою, тому не ставте пластикові каструлі / каструлі на варильну поверхню. негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Різкі перепади температури на скляній варильній поверхні можуть призвести до пошкодження, будьте обережні, щоб не пролити холодну рідину під час приготування.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з каструль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки каструль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

### Поради для плит з склокерамічними поверхнями

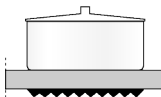
- Склокерамічна поверхня термостійка і на неї не впливають високі перепади температур.
- Не використовуйте склокерамічну поверхню як поверхню, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Використовуйте горщики і каструлі тільки з обробленими основами. Гострі кути можуть призвести до подряпин на поверхні.
- Не використовуйте алюмінієві горщики та каструлі. Алюміній псує поверхню плити.
- Бризки можуть пошкодити поверхню плити та спричинити пожежу.



- Не використовуйте каструлі/сковорідки з опуклими або увігнутими основами.



- Використовуйте горщики і каструлі тільки з плоскими основами. Вони забезпечують легший теплообмін.



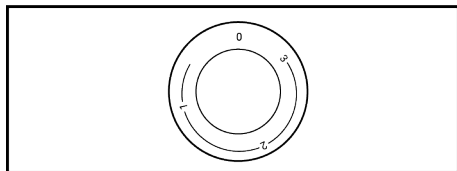
- Енергія витрачається даремно, якщо діаметр горщика занадто малий.



### Рекомендовані розміри каструль/сковорідок

| Діаметр зони приготування - мм | Діаметр каструлі - см |
|--------------------------------|-----------------------|
| 120                            | 12 – 14               |
| 140                            | 14 – 16               |
| 160                            | 16 - 18               |
| 180                            | 18 - 20               |
| 210                            | 21 - 23               |
| 170x265                        | 17 – 19 / 26 - 28     |

## 6.2 Експлуатація варильних поверхонь



Для управління роботою склокерамічних конфорок використовуються ручки управління конфорками. Щоб увімкнути бажаний рівень готування, перемкніть ручку управління конфоркою на потрібний рівень.

Конфорки можуть мати 3, 6 або 9 робочих рівнів відповідно до моделі вашого приладу. Ви можете обрати відповідний рівень для вашого типу готування, подивившись у таблиці нижче.

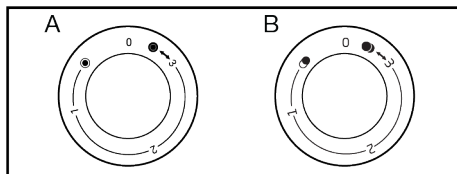
### 3 рівні:

1: Нагрівання

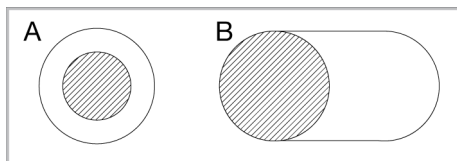
2: Кип'ятіння, Очікування

3: Випікання, Смаження, Кип'ятіння

### Використання декількох конфорок

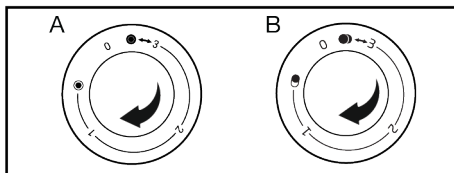


- ✓ Ваш прилад може бути обладнаний зонами типу А або В. Режим готування з декількома конфорками дозволяє готувати з використанням каструль різних діаметрів на одній і тій же зоні. Коли ці зони вперше вмикаються, зона в центрі вмикається. (Затінені зони на зображенні є центральними зонами.)



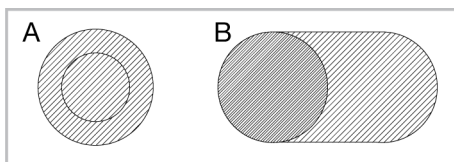
1. Щоб змінити діаметр активної зони, поверніть ручку управління за годинниковою стрілкою. Доведіть його до символу ☉, для зони типу А та до символу ● для зони типу В.

UK

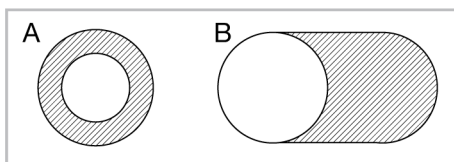


2. Щоразу, коли змінюється діаметр зони, ви чуєте клацання.

⇒ Починають працювати всі центральні та зовнішні поверхні декількох конфорок.



Наведені нижче затінені зони декількох конфорок не працюють самі по собі.

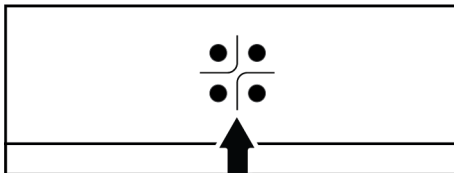


### Вимкнення склокерамічних зон

Переведіть ручку поверхні для готування в положення ВИМКНЕНО (догори).

### Індикатор надлишкового тепла

Склокерамічні зони оснащені лампою роботи та індикатором попередження про гарячу зону.



Індикатор попередження про гарячу зону відображає положення увімкненої панелі для готування, і він залишається

світлитись після її вимкнення. Мерехтіння індикатора попередження про гарячу зону не є несправністю.



Поверхня плити може охолоджуватися за різний час відповідно до використання. Поверхня плити може бути гарячою, навіть коли індикатори попередження не горять. Переконайтеся, що поверхня охолоджена до контакту з нею. В іншому випадку ви можете обпекти руку!

UK

## 7 Використання духовки

### 7.1 Загальні відомості про використання духовки

**Вентилятор охолодження (Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.)**

У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Не закривайте ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20–30 хвилин). Якщо для готування використовуються програмні налаштування таймеру духовки, вентилятор охолодження, а також усі інші функції буде вимкнено по завершенню часу випікання. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

### Освітлення духової шафи

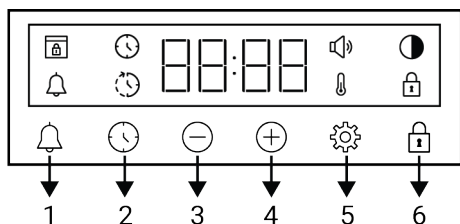
Освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку випікання. У деяких моделях освітлення залишається ввімкненим під час випікання, а в інших моделях через деякий час вимикається.

### 7.2 Експлуатація блока керування духовкою

#### Загальна інформація про блок керування духовкою

- Максимальний час, який можна встановити для процесу готування в духовці, становить 5 годин 59 хвилин. У разі вимкнення живлення програму буде скасовано. У такому разі потрібно перезапустити програму.
- Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні символи блимають на дисплеї. Треба трохи зачекати, поки налаштування зберігаються.
- Якщо встановлено будь-яке налаштування, пов'язане з готуванням, час доби змінити неможливо.
- Якщо встановлено час готування, після початку процесу готування на дисплеї відображається час, що залишився.
- Якщо встановлено час готування або час завершення приготування, можна автоматично скасувати ці налаштування, натиснувши й утримуючи кнопку  протягом тривалого періоду часу.

## Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

### Символи на дисплеї

- : Символ часу випівки
- : Символ закінчення часу випівки \*\*
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ рівня гучості
- : Символ блокування дверцят \*\*

\*Відрізняється залежно від моделі виробу. Може не існувати у вашому виробі.

### Увімкнення духовки

Духовка починає працювати після того, як вибрано бажаний робочий режим готування шляхом повороту регулятора режимів, і встановлено певну температуру шляхом повороту регулятора температури.

### Вимкнення духовки

Духовку можна вимкнути шляхом встановлення регулятора режимів і регулятора температури в положення вимкнення (верхнє положення).

### Для приготування в ручному режимі оберіть температуру й робочий режим духовки

Можна готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час приготування, а вибравши температуру й робочий режим для приготування конкретної страви.

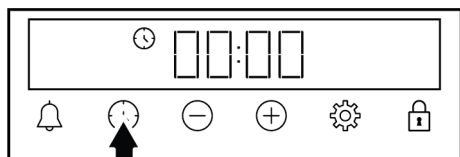


1. За допомогою регулятора режимів виберіть потрібний робочий режим готування.
2. Використовуючи регулятор температури, встановіть бажану температуру готування.
  - ⇒ Духовка негайно почне працювати відповідно до вибраного режиму й температури, і одночасно на дисплеї відображатиметься символ . Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ зникає. Духовка не вимикається автоматично, оскільки у разі готування в ручному режимі не передбачається встановлення часу готування. Вам треба самостійно контролювати процес готування й вимикати духовку. Після закінчення процесу готування вимкніть духовку, повернувши регулятор режимів і регулятор температури в положення вимкнення (верхнє положення).

### Готування із встановленням часу готування.

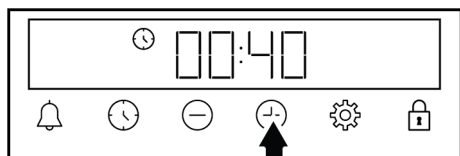
Можна налаштувати автоматичне вимкнення духовки після закінчення певного періоду часу, вибравши температуру й робочий режим для конкретної страви, а також встановивши час готування за допомогою таймера.

1. Виберіть робочий режим готування.
2. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на екрані не з'явиться символ для налаштування часу готування.



- i** Після встановлення робочого режиму й температури, можна встановити час готування на 30 хвилин, безпосередньо натиснувши кнопку **+** для швидкого встановлення часу готування, а також змінювати час за допомогою кнопки **+/(-)**.

3. Встановіть час готування за допомогою кнопки **+/(-)**.



- i** Час готування збільшується на 1 хвилину протягом перших 15 хвилин, а через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в духовку й встановіть температуру регулятором температури.

⇒ Духовка одразу починає працювати відповідно до вибраного режиму й температури. Починається зворотний відлік встановленого часу готування, і на дисплеї відображається символ **⏸**. Після того, як температура всередині духовки досягає встановленої температури, символ **⏸** зникає.

5. Після завершення встановленого часу готування на дисплеї з'являється повідомлення «End», символ **⌚** блимає, а таймер видає звуковий сигнал.
6. Попередження лунає дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб припинити подання

попереджувального сигналу. Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.

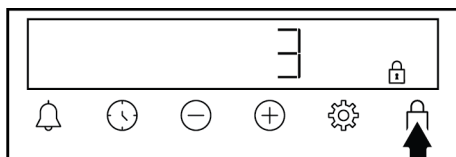
- i** Якщо після закінчення подання сигналу натиснути будь-яку кнопку, духовка знову починає працювати. Щоб запобігти продовженню роботи духовки після закінчення подання попереджувального сигналу, вимкніть духовку, повернувши регулятор температури й регулятор режимів у положення «0» (вимкнено).

## 7.3 Налаштування

### Увімкнення функції блокування кнопок

За допомогою функції блокування кнопок можна захистити таймер від зовнішнього втручання.

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ **⏸**.



- ⇒ Після того, як на дисплеї відображається символ **⏸**, починається зворотний відлік 3-2-1. Блокування кнопок активується після завершення зворотного відліку. Якщо натиснути будь-яку кнопку після встановлення режиму блокування, таймер подає звуковий сигнал і блимає символ **⏸**.

- i** Якщо відпустити кнопку до закінчення зворотного відліку, режим блокування кнопок не активується.

- i** Кнопки таймера не можна використовувати в той час, коли увімкнено режим блокування кнопок. У разі відключення живлення режим блокування кнопок не скасовується.

## Вимкнення режиму блокування кнопок

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки символ  не зникне з дисплея.
  - ⇒ Після того, як з дисплея зникає символ , режим блокування кнопок вимикається.

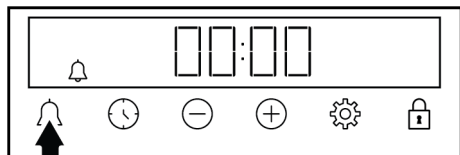
## Налаштування сигналу попередження

Таймер виробу можна додатково використовувати для встановлення будь-якого нагадування або попередження, не пов'язаного з приготуванням їжі. Сигнал будильника не впливає на робочі режими духовки. Він використовується з метою попередження. Наприклад, можна використовувати будильник у разі, якщо треба в певний момент часу перевернути страву в духовці. Як тільки минає встановлений час, лунає звуковий сигнал попередження.

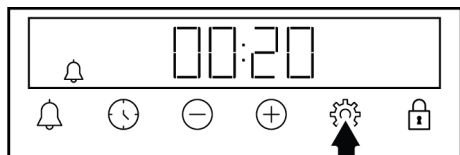


Максимальний час до подання попереджувального сигналу становить 23 години 59 хвилин.

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки символ  не відобразиться на дисплеї.



2. Встановіть час подання сигналу попередження за допомогою кнопки .



- ⇒ Після встановлення часу подання сигналу на дисплеї продовжує горіти символ  і починається відлік часу. Якщо одночасно встановлено значення часу для подання сигналу будильника й сигналу

про закінчення процесу готування, на дисплеї відображається коротший час.

3. Після спливання часу, що залишився до подання попереджувального сигналу, починає блимати символ  і лунає звуковий сигнал.

## Вимкнення сигналу попередження

1. Після того, як минає час, що залишився до подання звукового сигналу, попереджувальний звуковий сигнал вмикається на дві хвилини. Щоб вимкнути попереджувальний звуковий сигнал, торкніться будь-якої кнопки.

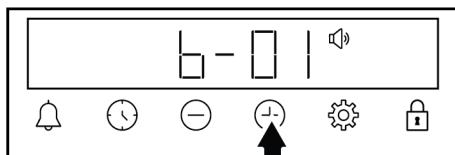
⇒ Подання сигналу припиняється і на дисплеї з'являється час доби.

## Щоб скасувати подання сигналу, виконайте нижченаведені дії.

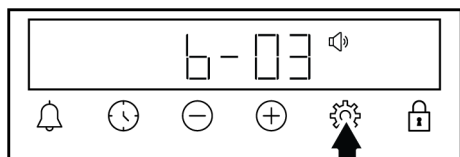
1. Щоб скинути налаштування часу подання сигналу, торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ . Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ «00:00».
2. Крім того, можна скасувати подання звукового сигналу, торкнувшись кнопки  й утримуючи її протягом тривалого періоду часу.

## Регулювання гучності

1. Торкніться кнопки  й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .



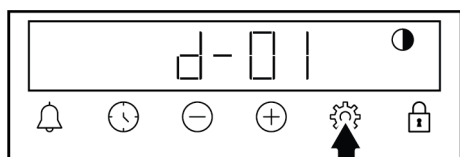
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопки . (**b-01**, **b-02**, **b-03**)



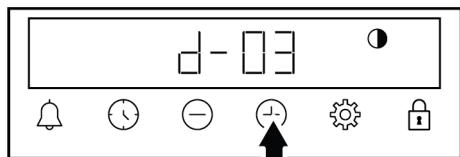
3. Торкніться кнопки для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Встановлене значення гучності активується через деякий час.

### Налаштування яскравості дисплея

1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .



2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопки  $\oplus/\ominus$ . (**d-01, d-02, d-03**)

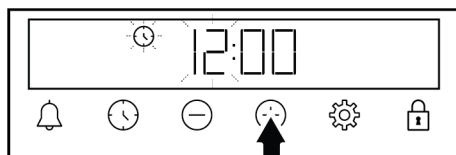


3. Торкніться кнопки для підтвердження, або зачекайте, не натискаючи жодну кнопку. Налаштування яскравості стає активним через деякий час.

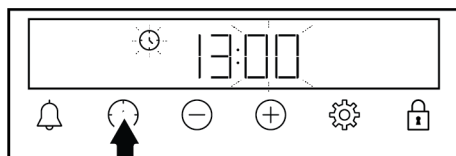
### Зміна часу доби

Зміна часу доби, встановленого раніше в духовці.

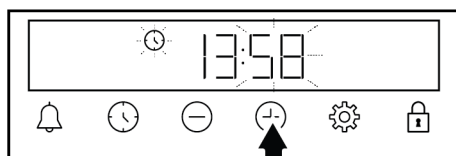
1. Торкніться кнопки й утримуйте її доти, доки на дисплеї не відобразиться символ .
2. Встановіть час доби, торкнувшись кнопки  $\oplus/\ominus$ .



3. Щоб активувати поле для налаштування хвилин, торкніться кнопки або .



4. Шляхом торкання кнопки  $\oplus/\ominus$  встановіть значення хвилин.



5. Підтвердьте зроблені настройки, торкнувшись кнопки або .

⇒ Після встановлення часу доби символ зникає з дисплея.

## 8 Загальна інформація про приготування їжі

У цьому розділі надаються поради щодо процесу підготовки до готування й самого процесу готування страв.

Крім того, в цьому розділі надається інформація про декілька страв, процес готування яких випробувався виробником, а також найбільш важливі налаштування процесу готування цих страв. Крім того, зазначені відповідні налаштування духової шафи й приладдя, необхідне для приготування цих страв.

### 8.1 Загальні відомості про запікання в духовці

- У разі відкриття дверцят духовки під час процесу готування або після закінчення готування з духовки може вирватися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя і/або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.

- Через інтенсивну пару, що утворюється під час готування страв у духовці, на внутрішній та зовнішній поверхнях духовки, а також на верхніх частинах меблів можуть утворюватися конденсовані краплі води у зв'язку з різницею температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Конденсат або водяна пара можуть виглядати як піт або краплі на внутрішньому склі духової шафи, залежно від їжі. Це типове явище може статися під час приготування їжі. Рекомендується використовувати вологу ганчірку, щоб протерти внутрішнє скло, коли продукт охолоне після приготування.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання аксесуарів, що входять у комплект, гарантує найкращу продуктивність приготування. Завжди дотримуйтесь інформації, наданої виробником для зовнішнього посуду, який ви будете використовувати.
- Наріжте жиронепроникний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї посудини, в якій будете готувати. Якщо жиронепроникний папір виходить за межі контейнера, це може створити ризик опіків і вплинути на якість страви, яка готується в духовці. Використовуйте жиронепроникний папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.

- Для досягнення гарного результату випікання помістіть інгредієнти на рекомендовану відповідну полицю. Не змінюйте положення полиці під час випікання.

## 8.1.1 Приготування випічки й страв у печі

### Загальна інформація

- Для досягнення гарного результату випікання рекомендується використовувати приладдя, призначене для виробу. Якщо ви збираєтеся використовувати інше приладдя, віддавайте перевагу темному жаростійкому кухонному посуду, до якого не прилипають продукти.
- Якщо в таблиці приготування страв рекомендується попереднє нагрівання інгредієнтів, не забудьте розмістити продукти в печі після завершення попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтеся готувати, розміщуючи посуд на решітці для грилю, ставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі інгредієнти, які використовуються для виготовлення кондитерських виробів, повинні бути свіжими й кімнатної температури.
- Стан готовності страви може змінюватися залежно від кількості продуктів і розміру посуду.
- У разі використання металевих, керамічних і скляних форм час приготування подовжується, а також не досягається рівномірне підрум'янювання нижньої поверхні кондитерських виробів.
- Якщо використовується папір для випічки, може спостерігатися невелике підрум'янення на нижній поверхні страви. У цій ситуації, можливо, доведеться подовжити час готування приблизно на 10 хвилин.
- Значення, вказані в таблицях приготування страв, визначаються в результаті випробувань, проведених в

наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнятися від цих значень.

- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Нижня полиця духовки називається полицею 1.

### Поради щодо випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, треба підвищити температуру на 10 °C і скоротити час випічки.
- Якщо торт вологий, треба використовувати невелику кількість рідини або зменшити температуру на 10 °C.
- Якщо верх торта згорів, треба ставити його на нижню полицю, зменшити температуру і збільшити час випікання.
- Якщо торт достатньо пропечений всередині, але липкий зовні, треба використовувати менше рідини, знизити температуру й збільшити час випікання.

### Поради щодо випічки

- Якщо випічка занадто суха, треба збільшити температуру на 10 °C і скоротити час приготування. Намочіть шар тіста кремом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- Якщо випічка підрум'янюється на поверхні, але дно не пропікається, переконайтеся, що кількість крему, який використовується для тіста, не є занадто великим на дні. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити крем між шарами тіста й дном.
- Випікайте у положенні та за температури, які відповідають таблиці приготування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для продовження процесу готування.

### Таблиця приготування випічки й страв у печі

#### Рекомендації щодо випікання на одному деку

| Продукт        | Приладдя, яке потрібно використовувати                                     | Робочий режим                         | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Кекс на лотку  | Стандартне деко *                                                          | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3                 | 180              | 30 ... 45                    |
| Кекс у формі   | Форма для торта на дротяному грилі **                                      | Нагрівання вентилятором               | 2                 | 180              | 35 ... 45                    |
| Маленькі кекси | Стандартне деко **                                                         | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3                 | 160              | 25 ... 35                    |
| Маленькі кекси | Стандартне деко *                                                          | Нагрівання вентилятором               | 2                 | 150              | 25 ... 35                    |
| Бісквіт        | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі ** | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2                 | 160              | 25 ... 40                    |
| Бісквіт        | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі ** | Нагрівання вентилятором               | 2                 | 160              | 25 ... 40                    |

| Продукт            | Приладдя, яке потрібно використовувати                            | Робочий режим                                          | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Печиво             | Деко для випічки *                                                | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 3                 | 170              | 25 ... 40                    |
| Печиво             | Деко для випічки **                                               | Нагрівання вентилятором                                | 3                 | 170              | 20 ... 30                    |
| Випічка            | Стандартне деко *                                                 | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 2                 | 200              | 30 ... 45                    |
| Випічка            | Стандартне деко *                                                 | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 2                 | 180              | 40 ... 50                    |
| Випічка            | Стандартне деко *                                                 | Нагрівання вентилятором                                | 2                 | 180              | 35 ... 50                    |
| Здобна булочка     | Стандартне деко *                                                 | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 2                 | 200              | 20 ... 35                    |
| Здобна булочка     | Стандартне деко **                                                | Нагрівання вентилятором                                | 3                 | 180              | 20 ... 30                    |
| Ціла буханка хліба | Стандартне деко *                                                 | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 3                 | 200              | 30 ... 45                    |
| Ціла буханка хліба | Стандартне деко **                                                | Нагрівання вентилятором                                | 3                 | 200              | 30 ... 40                    |
| Лазанья            | Скляний/металевий прямокутний контейнер на дротяному грилі **     | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 2 або 3           | 200              | 30 ... 45                    |
| Яблучний пиріг     | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі ** | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 2                 | 180              | 60 ... 75                    |
| Яблучний пиріг     | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі ** | Нагрівання вентилятором                                | 2                 | 170              | 50 ... 70                    |
| Піца               | Стандартне деко *                                                 | Верхній і нижній нагрівальні елементи                  | 2                 | 220              | 10 ... 25                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

## Рекомендації щодо приготування на двох деках

| Продукт        | Приладдя, яке потрібно використовувати      | Робочий режим           | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|----------------|---------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Маленькі кекси | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2 - 4             | 150              | 25 ... 40                    |
| Печиво         | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2–4               | 170              | 25 ... 35                    |
| Випічка        | 1-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 1–4               | 180              | 35 ... 45                    |
| Здобна булочка | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2–4               | 180              | 20 ... 30                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

## 8.1.2 М'ясо, риба й птиця

### Ключові моменти готування на грилі

- Перед тим, як готувати цілу курку або індичку й великі шматки м'яса, приправляйте їх лимонним соком і перцем, що покращить результат готування.
- Приготування шляхом смаження м'яса на кістці потребує на 15–30 хвилин більше часу, ніж філе.
- Час готування рахується за принципом: приблизно 4–5 хвилин на сантиметр товщини шматка м'яса.

- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в духовці приблизно на 10 хвилин. М'ясний сік краще розподіляється в смаженому м'ясі та не витікає, коли м'ясо розрізається.
- Рибу в жаростійкій формі слід ставити на полицю, розміщену на середньому або низькому рівні.
- У разі готування страв, рекомендованих в таблиці приготування, розміщуйте їх на одинарному деку.

### Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

| Продукт                          | Приладдя, яке потрібно використовувати                   | Робочий режим                                          | Положення полицки | Температура (°C)                   | Час випічки (хв) (приблизно) |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Стейк (цілий)/<br>Печення (1 кг) | Стандартне деко **                                       | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 3                 | 15 хв 250/макс., після 180 ... 190 | 60 ... 80                    |
| Бараняча ніжка (1,5–2 кг)        | Стандартне деко **                                       | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 3                 | 15 хв 250/макс., після 170         | 110 ... 120                  |
| Смажене курча (1,8–2 кг)         | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 2                 | 15 хв 250/макс., після 190         | 60 ... 80                    |
| Смажене курча (1,8–2 кг)         | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Нагрівання вентилятором                                | 2                 | 200 ... 220                        | 60 ... 80                    |
| Смажене курча (1,8–2 кг)         | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Функція «3D»                                           | 2                 | 15 хв 250/макс., після 190         | 60 ... 80                    |
| Індичка (5,5 кг)                 | Стандартне деко **                                       | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 1                 | 25 хв 250/макс., після 180 ... 190 | 150 ... 210                  |

| Продукт          | Приладдя, яке потрібно використовувати                   | Робочий режим                                          | Положення полицки | Температура (°C)                   | Час випічки (хв) (приблизно) |
|------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------------|
| Індичка (5,5 кг) | Стандартне деко **                                       | Функція «3D»                                           | 1                 | 25 хв 250/макс., після 180 ... 190 | 150 ... 210                  |
| Риба             | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Підігрів за допомогою нижнього / верхнього вентилятора | 3                 | 200                                | 20 ... 30                    |
| Риба             | Дротяний гриль **<br>Поставте одне деко на нижню полицю. | Функція «3D»                                           | 3                 | 200                                | 20 ... 30                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

### 8.1.3 Гриль

У разі приготування на грилі червоне м'ясо, риба й м'ясо птиці швидко підрум'янюються, покриваються красивою скоринкою і не висихають. Філейна частина м'яса, м'ясо на шпакках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля тощо) особливо підходять для гриля.

#### Загальні попередження

- Якщо на грилі готуються продукти, непридатні для цього режиму, це може спричинити пожежу. Готуйте на грилі тільки такі страви, які підходять для приготування на сильному вогні грилю. Крім того, не розміщуйте інгредієнти занадто далеко в задній частині гриля. Це найгарячіша зона, і продукти з великим вмістом жирів можуть загорітися.
- Під час готування на грилі тримайте дверцята духовки зачиненими. Ніколи не готуйте страви на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

#### Ключові моменти готування на грилі

- Для готування на грилі підготовляйте шматки продуктів якомога більш однорідної товщини й ваги.
- Розмістіть шматочки для смаження на решітці для гриля або дротяному деку для гриля, розподіливши їх по поверхні, але не виходячи за межі розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.
- Засуньте решітку для гриля або дротяне деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо страву готується на решітці для гриля, засуньте деко печі на нижню полицю, щоб збирати олію. Необхідно, щоб деко, яке засовується, мало відповідні розміри для того, щоб перекрити всю зону гриля. Таке деко може не входити в комплект постачання виробу. Для легкого очищення налейте трохи води на деко печі.

#### Таблиця приготування на грилі

| Продукт                                                                                                               | Приладдя, яке потрібно використовувати | Положення полиць | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|------------------|------------------------------|
| Риба                                                                                                                  | Дротяний гриль                         | 4–5              | 250              | 20 ... 25                    |
| Шматочки курки                                                                                                        | Дротяний гриль                         | 4–5              | 250              | 25 ... 35                    |
| Фрикаделька (телятина) — 12 кількість                                                                                 | Дротяний гриль                         | 4                | 250              | 20 ... 30                    |
| Відбивна з баранини                                                                                                   | Дротяний гриль                         | 4–5              | 250              | 20 ... 25                    |
| Стейк + (кубики м'яса)                                                                                                | Дротяний гриль                         | 4–5              | 250              | 25 ... 30                    |
| Відбивна з телятини                                                                                                   | Дротяний гриль                         | 4–5              | 250              | 25 ... 30                    |
| Овочевий ґратен                                                                                                       | Дротяний гриль                         | 4–5              | 220              | 20 ... 30                    |
| Підсмажений хліб                                                                                                      | Дротяний гриль                         | 4                | 250              | 1 ... 4                      |
| Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі. |                                        |                  |                  |                              |
| Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.                                                       |                                        |                  |                  |                              |

## Малий гриль за допомогою вентилятора

| Продукт                                                                                                      | Приладдя, яке потрібно використовувати               | Робочий режим                        | Положення полицки | Температура (°C)             | Час випічки (хв) (приблизно) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|------------------------------|------------------------------|
| Риба                                                                                                         | Дротяний гриль                                       | Малий гриль за допомогою вентилятора | 4                 | 200                          | 30 ... 35                    |
| Шматочки курки                                                                                               | Дротяний гриль                                       | Малий гриль за допомогою вентилятора | 4                 | 250                          | 25 ... 35                    |
| Фрикаделька (телятина) — 12 кількість                                                                        | Дротяний гриль                                       | Малий гриль за допомогою вентилятора | 4                 | 250                          | 30 ... 40                    |
| Стейк (цілий)/ Печеня (1 кг )                                                                                | Дротяний гриль + Поставте одне деко на нижню полицю. | Малий гриль за допомогою вентилятора | 3                 | 15 хв 250, після 180 ... 190 | 90 ... 110                   |
| Не застосовуйте режим попереднього нагрівання в разі готування страв на грилі, рекомендованих у цій таблиці. |                                                      |                                      |                   |                              |                              |

### 8.1.4 Страви для тестування

### Таблиця приготування страв для тестування

- В цій таблиці приготування наведені страви, які готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення тестування продукту контрольними установами.

### Рекомендації щодо випікання на одному деку

| Продукт                         | Приладдя, яке потрібно використовувати                                     | Робочий режим                         | Положення полицки                                                                       | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| Пісочне печиво (солодке печиво) | Стандартне деко *                                                          | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3                                                                                       | 140              | 25 ... 35                    |
| Пісочне печиво (солодке печиво) | Стандартне деко *                                                          | Нагрівання вентилятором               | Стосується моделей з дротяними полицями :3<br>Стосується моделей без дротяних полиць :3 | 140              | 25 .. 35                     |
| Маленькі кекси                  | Стандартне деко **                                                         | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 3                                                                                       | 160              | 25 ... 35                    |
| Маленькі кекси                  | Стандартне деко *                                                          | Нагрівання вентилятором               | 2                                                                                       | 150              | 25 ... 35                    |
| Бісквіт                         | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі ** | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2                                                                                       | 160              | 25 ... 40                    |

| Продукт        | Приладдя, яке потрібно використовувати                                     | Робочий режим                         | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Бісквіт        | Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі ** | Нагрівання вентилятором               | 2                 | 160              | 25 ... 40                    |
| Яблучний пиріг | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **          | Верхній і нижній нагрівальні елементи | 2                 | 180              | 60 ... 75                    |
| Яблучний пиріг | Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі **          | Нагрівання вентилятором               | 2                 | 170              | 50 ... 70                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

### Рекомендації щодо приготування на двох деках

| Продукт                         | Приладдя, яке потрібно використовувати      | Робочий режим           | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|---------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Маленькі кекси                  | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2 - 4             | 150              | 25 ... 40                    |
| Пісочне печиво (солодке печиво) | 2-Стандартне деко *<br>4-Деко для випічки * | Нагрівання вентилятором | 2–4               | 140              | 15 ... 25                    |

Для всіх страв рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання.

\*Це приладдя може не входити в комплект вашого виробу.

\*\*Це приладдя не входить у комплект вашого виробу. Це приладдя є в продажу.

### Гриль

| Продукт                                                                                                               | Приладдя, яке потрібно використовувати | Положення полицки | Температура (°C) | Час випічки (хв) (приблизно) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------|------------------|------------------------------|
| Фрикаделька (телятина) — 12 кількість                                                                                 | Дротяний гриль                         | 4                 | 250              | 20 ... 30                    |
| Підсмажений хліб                                                                                                      | Дротяний гриль                         | 4                 | 250              | 1 ... 4                      |
| Рекомендується застосовувати функцію попереднього нагрівання протягом 5 хвилин до всіх страв, які готуються на грилі. |                                        |                   |                  |                              |
| Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.                                                       |                                        |                   |                  |                              |

### 9.1 Загальна інформація щодо очищення

#### Загальні попередження

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносьте миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до утворення стійких плям.
- Виріб слід ретельно очищати й висушувати після кожного використання. В результаті цього залишки продуктів легко очищаються, і ці залишки не будуть згоряти під час наступного використання виробу. Завдяки цьому термін служби пристрою подовжиться і не так часто будуть виникати проблеми.
- Не використовувати чистячі продукти для очищення.
- Деякі засоби для миття й чищення завдають шкоди поверхні. Невідповідними засобами для чищення вважаються: відбілювачі; засоби для чищення, що містять аміак, кислоту або хлорид; засоби для чищення парою; засоби для видалення накипу; засоби для видалення плям та іржі; абразивні засоби для чищення (кремоподібні засоби для чищення; порошки для чищення; креми для знежирення поверхні; абразивні шкребки, що залишають подряпини; дротяні шкребки, а також губки й ганчірки, що містять бруд і залишки миючих засобів).
- Якщо процедура очищення застосовується після кожного використання, відпадає необхідність застосування спеціальних миючих засобів. Очищайте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.

- Обов'язково повністю витирайте будь-яку рідину, що залишилася після чищення, і негайно очищайте пристрій від будь-якої їжі, яка розбризкується під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині, якщо інше не вказано в посібнику користувача.

#### Рекомендації для варильних поверхонь

- Забруднення речовинами, що містять кислоту, як-от: молоком, томатною пастою та олією, можуть спричинити появу незмивних плям на варильних поверхнях і зонах компонентів варильних поверхонь. Очищуйте будь-які пролиті рідини одразу після охолодження вимкнутої плити.

#### Поверхні з нержавіючої сталі (inox)

- Не використовуйте засоби для чищення, що містять кислоту або хлор, для чищення поверхонь і ручок із нержавіючої сталі (inox).
- Поверхня з нержавіючої сталі (inox) може з часом змінити колір. Це нормальна ситуація. Після кожної операції очищайте поверхні миючим засобом, призначеним для поверхонь із нержавіючої сталі або сталі inox.
- Використовуйте для чищення м'яку намилену тканину та рідкий миючий засіб, призначений для поверхонь зі сталі inox (що не дряпає поверхню), обережно витираючи компоненти в одному напрямку.
- Плями вапна, олії, крохмалю, молока й білка на поверхні скла й сталі inox треба видаляти негайно, не зволікаючи. Плями, залишені на тривалий час, можуть спричинити появу іржі.
- Після розпилення/нанесення засобів для чищення слід негайно очищати від них поверхню. Залишені на поверхні абразивні засоби призводять до побіління поверхні.

## Емальовані поверхні

- Не починайте очищення зони готування доти, доки духовка не охолоне. Процес очищення гарячих поверхонь може спричинити пожежну небезпеку, а також призвести до пошкодження емальованої поверхні.
- Після кожного використання очищайте емальовані поверхні, використовуючи засіб для миття посуду, теплу воду і м'яку тканину або губку, а потім висушуйте їх сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення парою, ви можете виконати легке очищення парою для незначних нестійких забруднень. (Див. розділ «Легке очищення парою»).
- Для стійких плям можна використовувати засіб для чищення духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті вашого бренду. Не використовуйте засіб для чищення зовнішніх поверхонь духовки. Якщо поверхня сильно забруднена, злегка зволожите її та обережно очистіть щіткою з м'якою щетиною або дротяним скребком. Уникайте надмірного тиску.

## Каталітичні поверхні

- Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

## Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте шкрепки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очищуйте пристрій за допомогою засобу для миття посуду, теплої води й серветки з мікрофібри, призначеної

для догляду за скляними поверхнями, а потім висушуйте його сухою серветкою з мікрофібри.

- Якщо після чищення на поверхні залишився миючий засіб, протріть його серветкою з мікрофібри, змоченою холодною водою, а потім висушіть чистою сухою серветкою з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними інструментами, що залишають подряпини.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою доступних у продажу засобів для видалення накипу, що містять оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, губкою нанесіть очисний засіб на плями й почекайте досить довго, щоб він дав необхідний ефект. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні є нормальним явищем і не вважається дефектом.

## Пластикові деталі й пофарбовані поверхні

- Очищуйте пластикові частини й пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушуйте їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві шкрепки й абразивні засоби для чищення. Це може пошкодити поверхню.
- Переконайтеся, що в місцях з'єднання компонентів виробу не залишається волога й залишки миючого засобу. Інакше на цих з'єднувальних деталях може утворитися корозія.

## 9.2 Очищення приладдя

Не кладіть приладдя виробу в посудомийну машину, якщо інше не зазначено в посібнику користувача.

## 9.3 Чищення плити

### Скляна поверхня приготування

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі «Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.
- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

## 9.4 Очищення панелі керування

- Панелі з кнопковим керуванням слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки й висушувати сухою ганчіркою. Забороняється знімати кнопки й захисні прокладки під ними для очищення панелі. Інакше можна пошкодити панель керування і кнопки.
- Під час очищення панелей з нержавіючої сталі з кнопковим керуванням не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі навколо кнопок. Інакше можна стерти індикатори навколо кнопок.
- Сенсорну панель керування слід очищати за допомогою вологої м'якої ганчірки, а потім висушувати сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування елементів керування, перед проведенням очищення панелі керування слід застосувати цю функцію. Інакше може статися неправильне визначення команд керування.

## 9.5 Очищення внутрішньої частини духовки (зони приготування страв)

Дотримуйтеся кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

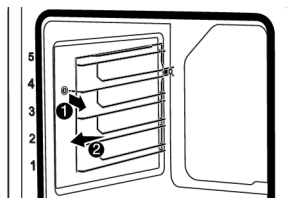
## Очищення бічних стінок духовки

Є тільки 2 варіанти поверхонь бічних стінок в зоні готування: емальовані або каталітичні поверхні. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Поверхні з каталітичними властивостями».

Якщо ваш виріб оснащений решітчастими полицями, вийміть їх перед чищенням бічних стінок. Потім виконайте процес очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

**Щоб вийняти бічні решітчасті полиці, виконайте нижченаведені дії.**

1. Вийміть передню частину решітчастої полиці, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицю до себе, щоб повністю вийняти її.



3. Щоб вставити полиці на місце, зробіть ті ж самі кроки, застосовані для їх виймання, але в зворотному напрямку.

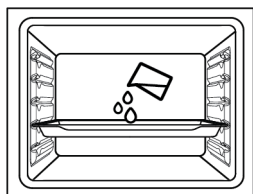
## 9.6 Легке очищення парю

Це дозволяє легко очистити бруд (що не залишався протягом тривалого часу), який розм'якшується парю всередині духовки, а потім конденсуються і осідає на внутрішніх поверхнях духовки у вигляді крапель води.

1. Вийміть усе приладдя з духовки.
2. Додайте 500 мл води на деко й розмістіть його на другій полиці духовки.



Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті й спиртові розчини або розчини, які містять тверді частинки.



3. Установіть регулятор духовки в робочий режим легкого очищення паром і ввімкніть її на 15 хвилин за температури 100 °С.

Негайно відкрийте дверцята й протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Під час відкриття дверцят випускається пара. Це може спричинити опіки. Будьте обережні під час відкриття дверцят.

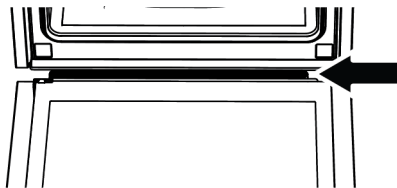
За умови наявності стійких забруднень очищайте виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води і м'якої тканини або губки, а потім висушуйте його сухою тканиною.



У разі застосування функції легкого очищення паром очікується, що додана вода випаровується і конденсується на внутрішній поверхні духовки і дверцятах духовки, щоб пом'якшити тонкий шар бруду, що утворився всередині духовки. Після відкриття дверцят духовки конденсат, утворений на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

Після утворення конденсату всередині духовки в канал резервуара під духовкою може накопичитися вода або

волога. Після застосування процедури очистіть цей канал резервуара вологою ганчіркою, а потім висушіть його.



## 9.7 Очищення дверцят духовки

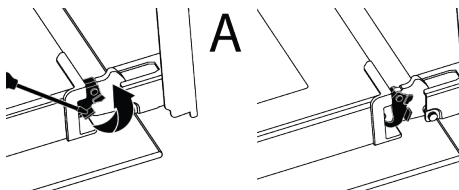
Можна знімати дверцята духовки й скла дверцят для їх очищення. Як знімати дверцята й вікна пояснено в розділах «Зняття дверцят духовки» і «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверцят, очистіть його за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. Щоб уникнути залишків вапна, що можуть утворитися на склі духовки, протріть скло оцтом, а потім промийте його.



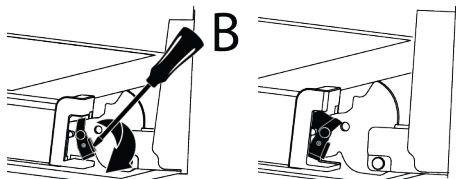
Не використовуйте для очищення дверцят духовки і скла жорсткі абразивні очищувальні засоби, металеві шкребки, металеві мочалки або відбілювачі.

## Зняття дверцят духовки

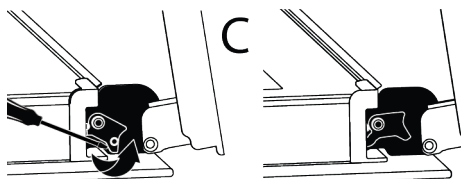
1. Відкрийте дверцята духовки.
2. Відкрийте тримачі в гнізді петлі передніх дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши їх вниз, як показано на рисунку.
3. Типи петель відрізняються (А), (В), (С) залежно від моделі виробу. На наступних рисунках показано, як відкрити кожен тип петлі.
4. Петлі типу (А) наявні у звичайних типах дверей.



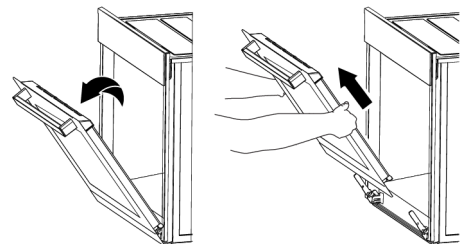
5. Петлі типу (В) наявні в типах дверей, оснащених системою плавного закриття.



6. Петлі типу (С) наявні в типах дверей, оснащених системами плавного відкриття/закриття.



7. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



8. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити їх від правої та лівої петель і зняти її.

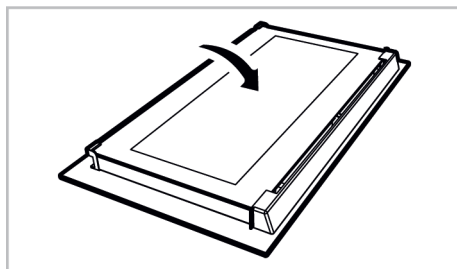


Щоб встановити дверцята на місце, повторіть ті ж самі кроки, що застосовуються в процесі їх зняття, але в протилежному порядку. Встановлюючи дверцята, обов'язково закрийте тримачі в гнізді петель.

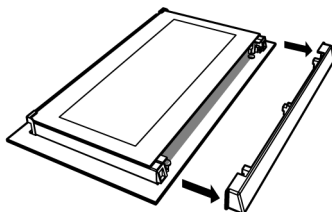
## 9.8 Зняття внутрішнього скла дверцят духовки

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу можна знімати для очищення.

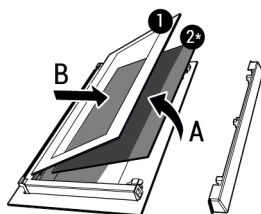
1. Відкрийте дверцята духовки.



2. Зніміть пластикову деталь, прикріплену до верхньої частини передніх дверцят, потягнувши її до себе.



3. Як показано на рисунку, обережно підніміть найбільш заглиблене внутрішнє скло в напрямку «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



1 Найбільш заглиблене внутрішнє скло

2\* Внутрішнє скло (може бути відсутнє у вашому виробі)

4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
5. Перший крок перекомпонування дверцят — зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового паза. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до

пластикового паза, найближчого до найбільш заглибленого внутрішнього скла (1).

6. Збираючи найбільш заглиблене внутрішнє скло (1), зверніть увагу на те, щоб сторона скла з малюнком розміщувалася на внутрішньому склі. Дуже важливо, щоб нижні кути найбільш заглибленого внутрішнього скла (1) збігалися з нижніми пластиковими пазами.
7. Притискайте пластикову деталь до рами, поки не почується звук «кляцання».

## 9.9 Очищення лампи духовки

У випадку, якщо скляна кришка лампи духовки в зоні готування забруднилися, очистіть її за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води й м'якої тканини або губки, а потім висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій в нижченаведених розділах.

### Заміна лампи духовки

#### Загальні попередження

- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи духовки відключіть виріб від електромережі й зачекайте, поки духовка охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- У цій духовці використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм, або галогенна лампа, оснащена розеткою G9 потужністю менше 60 Вт. Лампи підходять для роботи за температури вище 300 °С. Лампи для духовки можна придбати в авторизованих центрах обслуговування або у ліцензованих технічних фахівців. Цей виріб містить лампу класу енергетичної ефективності G.
- Положення лампи може відрізнятися від того, як зображено на малюнку.

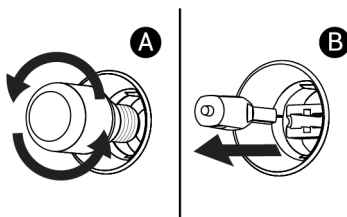
- Лампа, що використовується в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх приміщень. Ця лампа призначена для освітлення продуктів всередині пристрою.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, як-от: температури вище 50° С.

#### Якщо ваша духовка оснащена круглою лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



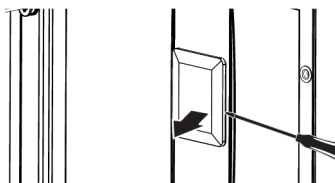
3. Якщо це модель типу (А), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (В), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



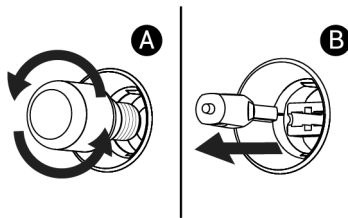
4. Установіть скляну кришку на місце.

#### Якщо ваша духовка оснащена квадратною лампою

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчасті полиці відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки. Спочатку відкрутіть гвинт, якщо на квадратній лампі вашого виробу є гвинт.
4. Якщо це модель типу (A), показана на рисунку нижче, викрутіть лампу духовки, як показано на рисунку, й замініть її новою. Якщо це модель типу (B), витягніть її, як показано на зображенні, й замініть новою.



5. Установіть на місце скляну кришку й решітчасті полиці.

## 10 Пошук та усунення несправностей

Якщо проблема не зникає після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до свого постачальника або в уповноважену сервісну службу. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати виріб.

### Під час роботи духовки виділяється пара.

- Це нормально, якщо пара виділяється під час роботи. >>> Це не вважається несправністю.

### Під час готування страви з'являються краплі води.

- Якщо пара, яка генерується під час готування страви, контактує з холодними поверхнями поза виробом, може утворюватися краплі води. >>> Це не вважається несправністю.

### Під час нагрівання і охолодження виробу є чутно металеві звуки.

- Під час нагрівання металеві деталі можуть розширюватися і видавати звуки. >>> Це не вважається несправністю.

### Виріб не працює.

- Можливо, запобіжник є несправним або перегорів. >>> Перевірте стан запобіжників у блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте їх.
- Можливо, що пристрій не підключено до заземленої штепсельної розетки. >>> Перевірте, чи підключено пристрій до штепсельної розетки.

- Кнопки на панелі керування не працюють (відноситься до пристроїв, оснащених таймером). >>> Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування кнопок, можливо, що увімкнено функцію блокування кнопок; в такому разі вимкніть функцію блокування кнопок.

### Лампа освітлення духовки не вмикається.

- Можливо, що лампа освітлення духовки є несправною. >>> Замініть лампу освітлення духовки.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

### Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не встановлено визначений режим приготування та/або температуру. >>> Встановіть визначений режим приготування та/або температуру.
- Не встановлено час (відноситься до моделей з таймером). >>> Встановіть час.
- Відсутнє електропостачання. >>> Переконайтеся, що електромережа працює, і перевірте стан запобіжників в блоці запобіжників. За потреби замініть або повторно активуйте запобіжники.

**Дисплей таймера спалахує або символ таймера залишається відкритим (для моделей з таймером).**

- Раніше відбулося відключення електроенергії. >>> Встановіть час/ Встановіть ручку вибору робочого режиму виробу в положення «Вимкн.», а потім знову перемкніть її в потрібне положення.

UK

|                                                                |                                                                                                   |                      |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Додаткова інформація, що доповнює вміст посібника користувача. | Технічна інформація щодо роботи в режимах низької потужності відповідно до Регламенту ЄС 2023/826 |                      |
| Режим                                                          | СПОЖИВАНА ПОТУЖНІСТЬ, ВАТТ                                                                        | ПЕРІОД ЧАСУ, ХВИЛИН* |
| Вимкн.                                                         | -                                                                                                 | -                    |
| Режим очікування                                               | -                                                                                                 | -                    |
| Режим очікування з відображенням інформації або стану          | 0,8                                                                                               | 20                   |
| Режим очікування з підключенням до мережі                      | -                                                                                                 | -                    |

\* Період часу, після якого обладнання автоматично перемикається в режим очікування, режим вимкнення або режим очікування з підключенням до мережі в хвилинах, округлений до найближчої хвилини.

Виробник: “Arçelik A.S.”

“Arçelik A.S.”, м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,  
адреса: Бізнес Парк «Європасаж» 01033, м. Київ, вул. Сім'ї Прахових, 58/10, 1-й поверх, тел/факс.:  
0-800-500-4-3-2:

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію  
0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.