

beko

Forno incassato

Manuale Utente

Vestavná trouba

Návod k obsluze



BBVM13400XDS

385441429_2/ IT/ CS/ R.AE/ 02.01.2023 9:15
7768287623

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	4	6.1.4 Alimenti di prova	38
1.1 Uso previsto	4	7 Manutenzione e pulizia	40
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici	4	7.1 Informazioni generiche per la pulizia.....	40
1.3 Sicurezza elettrica	5	7.2 Accessori per la pulizia	42
1.4 Sicurezza in fase di trasporto	7	7.3 Pulizia del pannello di controllo....	42
1.5 Installazione in sicurezza.....	7	7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)	42
1.6 Utilizzo in sicurezza.....	7	7.5 Pulizia a vapore facile.....	42
1.7 Avvertenze sulla temperatura.....	8	7.6 Pulire lo sportello del forno	43
1.8 Uso degli accessori	8	7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno.....	45
1.9 Sicurezza nella cottura.....	9	7.8 Pulizia della lampada del forno	46
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	9	8 Risoluzione dei problemi	47
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	10		
2.1 Direttiva sui rifiuti	10		
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto.....	10		
2.2 Informazioni sull'imballaggio	10		
2.3 Consigli per risparmiare energia ..	10		
3 Il prodotto	12		
3.1 Presentazione del prodotto	12		
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	12		
3.2.1 Pannello di controllo.....	13		
3.3 Funzioni operative del forno	13		
3.4 Accessori del prodotto.....	16		
3.5 Uso degli accessori del prodotto .	17		
3.6 Specifiche tecniche	20		
4 Primo utilizzo.....	21		
4.1 Prima impostazione del timer	21		
4.2 Pulizia iniziale	21		
5 Utilizzo del forno	22		
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	22		
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno	22		
5.3 Impostazioni	28		
6 Informazioni generali sulla cottura	31		
6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno.....	31		
6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno ...	31		
6.1.2 Carne, pesce e pollame	36		
6.1.3 Grill.....	37		

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.

1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare, riscaldare la piastra, asciugare asciugamani o vestiti appendendoli alla maniglia.

1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppa-

- re le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
 - Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
 - Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
 - I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.
 - Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
 - **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
 - Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffocamento.
 - Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
 - Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di un piano cottura). Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere pre-

sente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.

- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- Se il prodotto non dispone di un cavo di alimentazione, servirsi unicamente del cavo di alimentazione descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.

- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o cavi intermedi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).

- Non toccare la presa con le mani umide! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre la presa.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.

1.4 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovibili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.

- Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

1.5 Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.

1.6 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.

- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiede lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.

1.7 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili del prodotto saranno calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I

- bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto potrebbe surriscaldarsi. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si mette il cibo nel forno caldo, o si toglie il cibo dal forno caldo, ecc.

1.8 Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".

- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.

1.9 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.
- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino ele-

menti del riscaldatore, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.

- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!

- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi ag-

gressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile,

non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

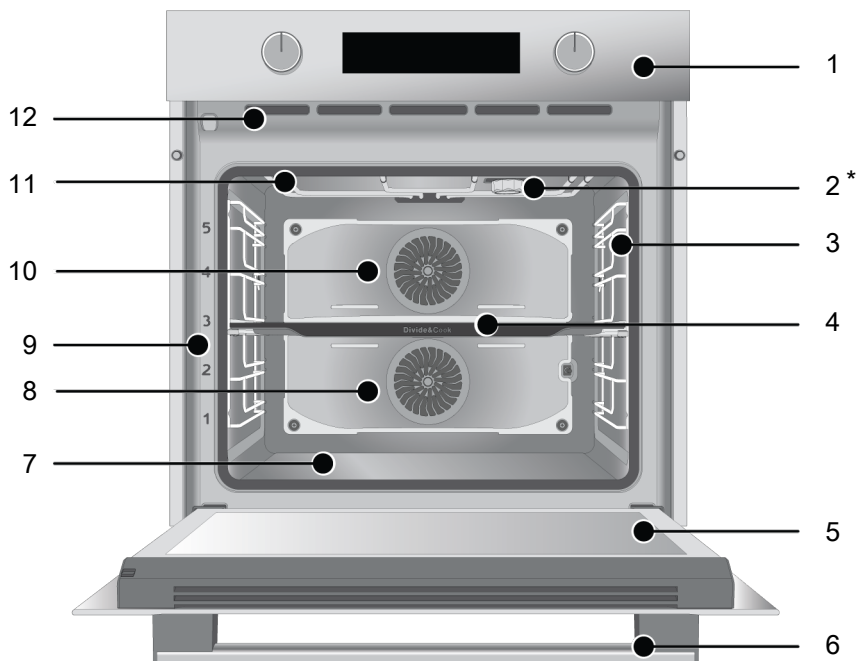
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.

- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non viene aperto, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco" la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Posizioni del ripiano

11 Riscaldatore superiore

2 Lampada

4 Foglio divisorio

6 Maniglia

8 Motorino ventola inferiore (dietro alla piastra in acciaio)

10 Motorino ventola superiore (dietro alla piastra in acciaio)

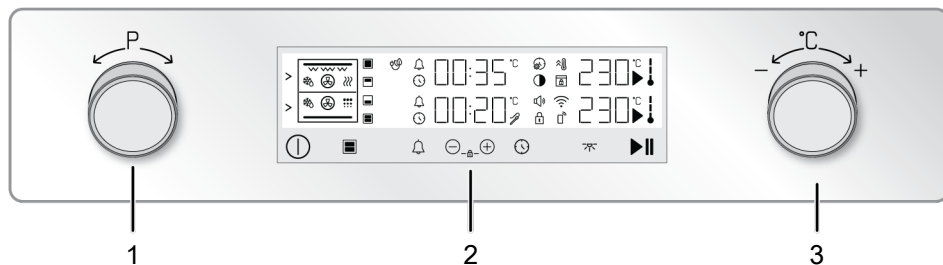
12 Fori di ventilazione

* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipologia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

3.2.1 Pannello di controllo




- 1 Manopola selezione funzione
- 3 Manopola di selezione della temperatura

- 2 Unità di controllo


Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

Manopola selezione funzione

Le funzioni operative del forno possono essere selezionate con la manopola di selezione delle funzioni. Per selezionare, toccare prima il tasto  e accendere il forno. Poi, ruotare la manopola di selezione delle funzioni a destra/sinistra.

Manopola temperatura

Con la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura alla quale si vuole cuocere. Per selezionare, toccare pri-

ma il tasto  e accendere il forno. Poi, ruotare la manopola di selezione della temperatura a destra/sinistra.




Indicatore della temperatura interna del forno

Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Quando la cottura inizia, il simbolo appare sullo schermo e quando la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni livello del simbolo si illumina.



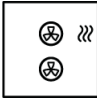
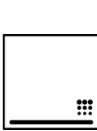
3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Sezione inferiore-superiore e grande singola

Simbolo della funzione			Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
Sezione singola grande	Sezione inferiore	Sezione superiore			
			Funzionamento con ventola	-	Il forno non si riscalda. Funziona solo la ventola (sulla parete posteriore). Il cibo congelato con i granuli viene scongelato lentamente a temperatura ambiente, il cibo cotto viene raffreddato. Il tempo necessario per scongelare un pezzo intero di carne è maggiore di quello necessario per gli alimenti con cereali.

	-	-	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
		-	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	-	-	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
			Riscaldamento ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dai riscaldatori superiore e inferiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi dei cibi e con diversi livelli di ripiano.
			Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, anziché usare la funzione di "Cottura turbo" nell'intervallo 160-220°C, sarà possibile utilizzare questa funzione. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo. Quando è selezionata questa funzione, sullo schermo appare "ECO" per 2 secondi. Dopo 2 secondi, viene mostrato il valore di temperatura suggerito.
		-	Funzione pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	-		Riscaldatore superiore+ventola	40-280	Il riscaldamento superiore e il riscaldamento con ventola sulla parete posteriore funzionano. L'aria calda viene distribuita meglio tramite la ventola rispetto al solo riscaldatore superiore.
	-	-	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	-		Grill basso	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	-		Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.

	-		Grill completo a ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	-	-	Mantenimento del calore	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.
	-	-	Pulizia a vapore facile	-	Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto. Questa funzione permette di ammorbidire lo sporco all'interno del forno (che non deve essere comunque rimasto a lungo) e di pulirlo facilmente. Vedere la sezione pulizia per una facile pulizia a vapore.

Combinazioni di funzioni della sezione superiore e inferiore

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Simbolo della funzione	Descrizione della funzione
	Riscaldamento ventola + Riscaldamento ventola		Riscaldamento ventola + Riscaldamento inferiore		Grill completo + Riscaldamento ventola
	Riscaldamento ventola + Funzione pizza		Grill basso + Riscaldamento ventola		Funzionamento con ventola + Funzionamento con ventola

Intervalli di impostazione della temperatura di interoperabilità della sezione superiore-inferiore

La temperatura di una sezione è influenzata dall'impostazione della temperatura dell'altra sezione nei processi di cottura a doppia sezione. Per questo motivo ci sono delle restrizioni in base alle temperature regolate per le sezioni. Gli intervalli di temperatura che è possibile impostare per un'altra sezione sono riportati nelle tabelle seguenti in base alla temperatura impostata per una sezione.

Temperatura impostata per la sezione superiore (°C)	Temperatura che può essere impostata per la sezione inferiore		Temperatura impostata per la sezione Inferiore (°C)	Temperatura che può essere impostata per la sezione superiore	
	Minima (°C)	Massima (°C)		Minima (°C)	Massima (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Sezioni di cottura del forno

È possibile cucinare in 4 modi diversi in diverse sezioni utilizzando il foglio divisorio nel proprio forno o tirando fuori il prodotto.

Sezione superiore



Si può cucinare solo nella sezione superiore. Adatta per la cottura alla griglia e di alimenti di piccole dimensioni. Quando è attiva la sezione superiore, lo schermo visualizza la funzione della sezione superiore, l'indicatore di temperatura e le schermate dell'indicatore di tempo/durata. Questo scomparto è attivo solo se c'è un simbolo > accanto alla schermata delle funzioni della sezione superiore.

Sezione inferiore



Si può cucinare solo nella sezione inferiore. Adatta per cotture di alimenti di medie dimensioni. Quando è attiva la sezione inferiore, lo schermo visualizza la funzione della sezione inferiore, l'indicatore di temperatura e le schermate dell'indicatore di tempo/durata. Questo scomparto è attivo solo se c'è un simbolo > accanto alla schermata delle funzioni della sezione Inferiore.

Sezione inferiore-superiore



Si può cucinare contemporaneamente nello scomparto superiore e in quello inferiore. È adatta per cucinare due diversi alimenti. Quando sono attive le sezioni superiore e inferiore, sullo schermo appaiono separatamente le schermate della funzione, dell'indicatore di temperatura e dell'indicatore di tempo/durata specifiche di queste sezioni. Se entrambe le sezioni hanno i simboli > accanto alle schermate delle funzioni, entrambi gli scomparti sono attivi.

Sezione singola grande



Si può cucinare nella sezione singola grande. Adatta ad alimenti di grandi dimensioni e a cotture multiple. Quando lo scomparto singolo grande è attivo, la schermata delle funzioni per entrambe le sezioni è identificata in una singola sezione. Appaiono le schermate dell'indicatore di temperatura e dell'indicatore di tempo/durata per lo scomparto inferiore.

3.4 Accessori del prodotto

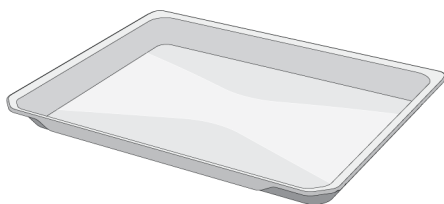
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

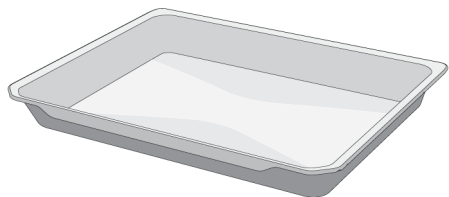
Vassoio standard

Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



Vassoio profondo

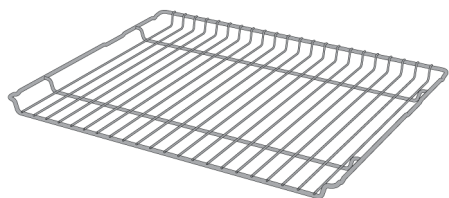
Viene utilizzato per la pasticceria, per friggere pezzi grossi, cibi succosi o per la raccolta di oli fluenti durante la cottura alla griglia.



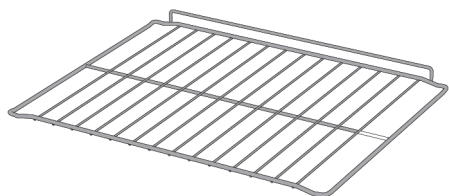
Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



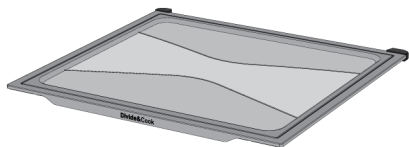
Su modelli senza ripiani in filo metallico :



Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Foglio divisorio

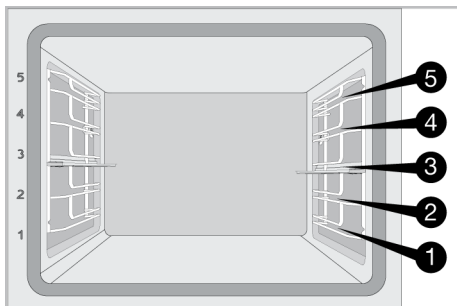
Viene utilizzato per dividere la sezione di cottura in due parti separate.



3.5 Uso degli accessori del prodotto

Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 5 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

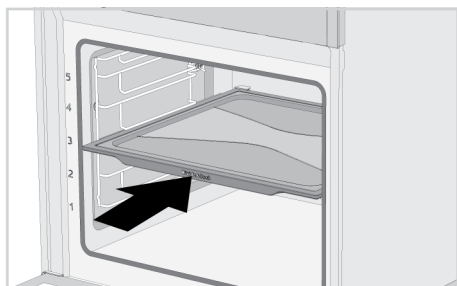


Posizionamento dello scomparto divisorio

Per cucinare solo nella parte superiore, inferiore o insieme nella parte inferiore e superiore del forno, posizionare il foglio divisorio come mostrato nella seguente figura sulla posizione della griglia 3.



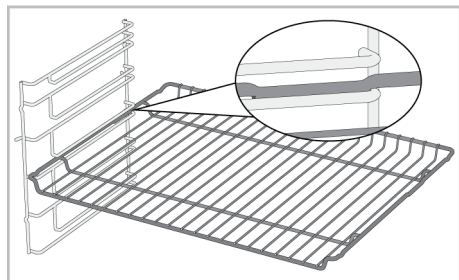
Prima di posizionare il foglio divisorio 3, adagiarlo alla fine della griglia in maniera uniforme e quindi inserirlo saldamente nel forno. Se lo si mette in posizione angolare, il foglio divisorio verrà danneggiato.



Posizionamento della griglia sui ripiani da cottura

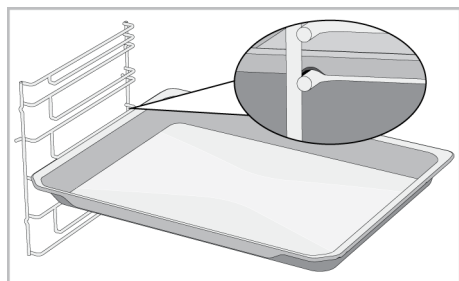
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona la griglia sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul

punto di arresto del ripiano a filo. Non deve passare sopra il punto di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



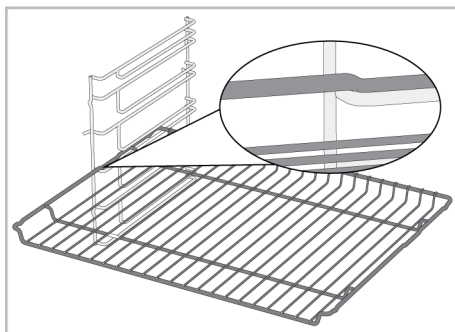
Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



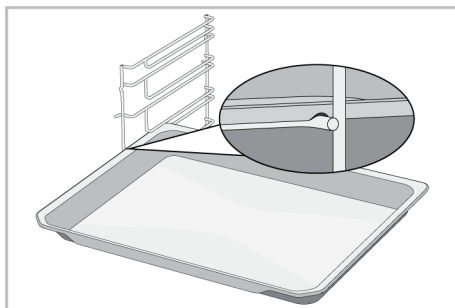
Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.



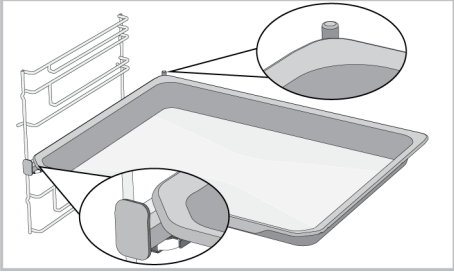
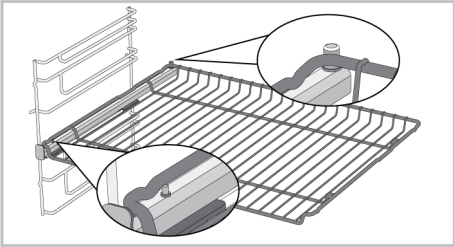
Funzione di arresto del vassoio

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



3.6 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	595 /594 /567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	2,8
Tipo di forno	Forno multifunzione

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore con carico standard.

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



Le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.









I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.

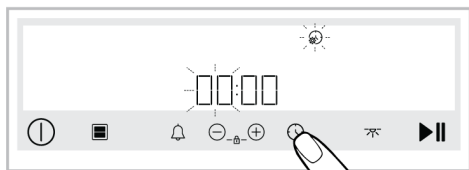
4 Primo utilizzo




Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

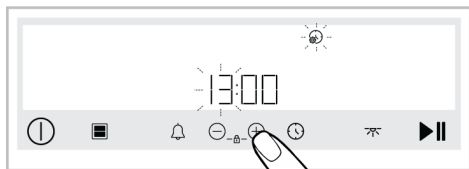
4.1 Prima impostazione del timer


i Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

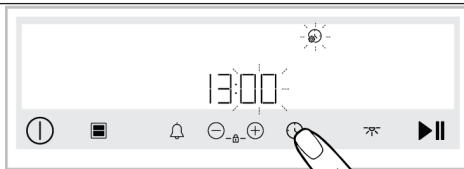
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, sul display viene mostrata l'ora del giorno impostata sul forno.
2. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
 - ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3- 2- 1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.
3. Toccare i tasti /  fino a che il simbolo  non compare sul display.
4. Per attivare il campo del timer toccare .
 - ⇒ Il capo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display.






5. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti /  e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto .




⇒ Il capo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display.



6. Toccare i tasti /  per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto .



⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

i Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, il timer inizia il conteggio dalle 12:00. Come descritto nella sezione "Impostazioni", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

i In caso di interruzione di corrente prolungata, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

4.2 Pulizia iniziale

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
4. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del

prodotto. Vedere “Funzioni operative del forno” Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.

5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti o oggetti appuntiti durante la pulizia.



AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

Illuminazione del forno

La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.

Per risparmiare energia, con alcune funzioni di cottura la luce non si accende mai.


Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o quando chiuso, l'illuminazione del forno si accende automaticamente.

Se è presente il tasto  sul pannello di controllo: Nei casi in cui la lampada del forno si possa accendere o spegnere automaticamente, è possibile accendere e spegnere la lampada in qualsiasi momento toccando il tasto .

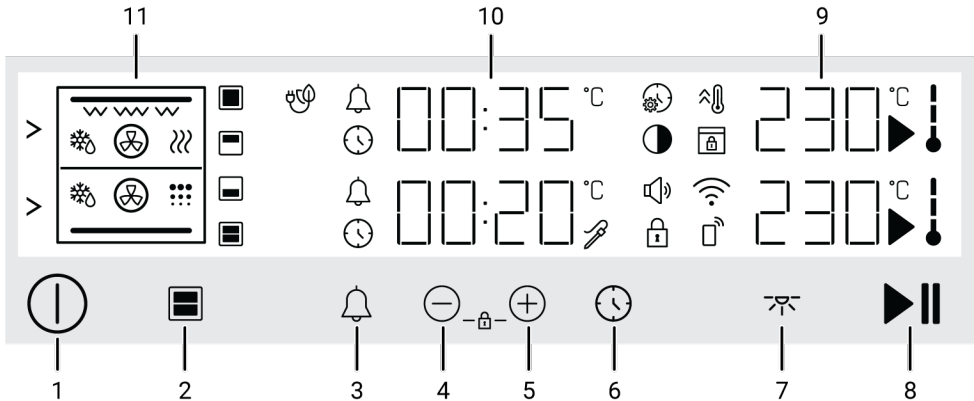
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.

- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.
- Se l'impostazione del preriscaldamento rapido è attivata sull'unità di controllo, il simbolo  appare sul display quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura rapida. Per le impostazioni di preriscaldamento rapido, vedere la sezione "**Impostazioni**".

Unità di controllo











Tasti :














- 1 : Tasto On/Off
- 2 : Tasto di selezione della sezione cottura
- 3 : Tasto allarme
- 4 : Tasto decrementi e avanzamenti
- 5 : Tasto incrementi e avanzamenti
- 6 : Tasto Ora e impostazioni
- 7 : Tasto della lampada
- 8 : Tasto di avvio/arresto cottura

Are indicatori :

- 9 : Area indicatore della temperatura
- 10 : Area indicatore dell'ora e della durata
- 11 : Visualizzazione delle funzioni


Simboli del display :

-  : Simbolo del tempo di cottura
-  : Simbolo dell'allarme
-  : Simbolo di cottura
-  : Simbolo della temperatura nel forno
-  : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
-  : Simbolo delle impostazioni
-  : Il simbolo blocco tasti
-  : Simbolo del livello di volume

-  : Simbolo luminosità
-  : Simbolo di sbrinatorio
-  : Simbolo del mantenimento del calore
-  : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
-  : Simbolo della sezione di cottura grande singola
-  : Simbolo della sezione di cottura inferiore
-  : Simbolo della sezione di cottura superiore
-  : Simbolo della sezione di cottura doppia
-  : Simbolo del telecomando
-  : Simbolo Wifi
-  : Simbolo di auto-pulizia *
-  : Simbolo blocco sportello *
-  : Simbolo della sonda per la carne *

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Accensione del forno


Accendere il forno toccando il tasto  . Se il foglio divisorio non è installato, dopo l'apertura del forno, sullo schermo appare la prima funzione operativa della sezione grande. Se il foglio divisorio è inse-

rito, viene visualizzata la prima funzione operativa per la sezione inferiore. La funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati quando il display è in questo stato.



Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegne in circa 3 minuti e sul display appare l'ora del giorno.

Spegnimento del forno


Spegnere il forno toccando il tasto . Sul display viene mostrata l'ora del giorno.

Cucinare in una sezione grande, solo nella sezione inferiore o solo nella sezione superiore

- ✓ I passaggi seguenti descrivono la cottura nell'unica grande sezione, solo la parte inferiore o semplicemente la cottura nella parte superiore, reciprocamente.



Per cucinare in una sezione grande, rimuovere il foglio divisorio dal prodotto.

1. Per cucinare in una sezione grande, rimuovere il foglio divisorio dal prodotto. Se si vuole cucinare solo nella sezione inferiore o solo in quella superiore, installare il foglio dello scomparto intermedio.
2. Accendere il forno toccando il tasto .
 - ⇒ Se il foglio divisorio non è installato, dopo l'apertura del forno, sullo schermo appare la prima funzione operativa della sezione singola grande. Se il foglio divisorio è inserito, viene visualizzata la prima funzione operativa per la sezione inferiore.

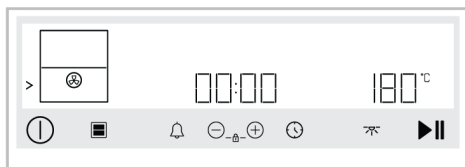


Illustrazione 1: Se il foglio divisorio è inserito:

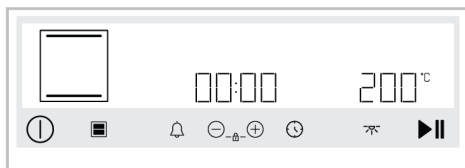

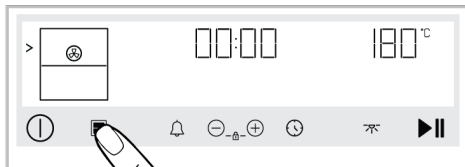


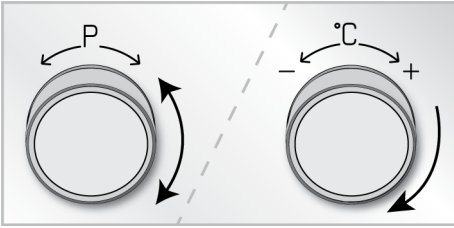
Illustrazione 2: Se il foglio divisorio non è inserito:

3. Quando il foglio divisorio è inserito, si attiva lo schermo della sezione di cottura dello scomparto inferiore. Per selezionare la sezione superiore, basta toccare il tasto .

⇒ Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente allo scomparto superiore.



4. Quando la sezione di cottura che si desidera utilizzare è attiva, selezionare la funzione con cui si desidera cucinare con il pulsante di selezione della funzione.
5. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con la manopola di selezione della temperatura qualora si desideri modificare questo valore di temperatura.



i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

6. Se si vuole cucinare **senza impostare il tempo di cottura**, toccare il tasto ►► per iniziare la cottura.

i Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

⇒ Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare il tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

7. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura** toccare il tasto ⌚ una volta.

⇒ Sul display appare il simbolo ⌚.

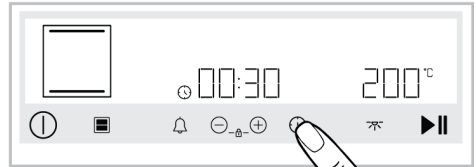


Illustrazione 3: Per la sezione singola grande:

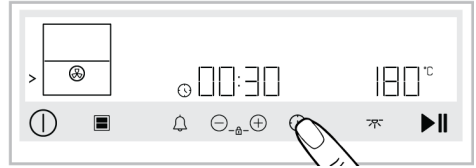


Illustrazione 4: Solo per la sezione inferiore:

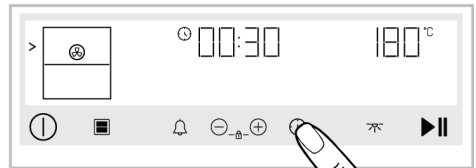


Illustrazione 5: Solo per la sezione superiore:

i Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto ⊕ per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti ⊕/⊖ per cambiare l'ora.

8. Impostare il tempo di cottura con i tasti ⊕/⊖.

i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

9. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto ►► per avviare la cottura.

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura

all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓.

10. **Se si è cucinato senza impostare il tempo di cottura**, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto Ⓛ per spegnere completamente il forno.

11. **Se si è cucinato impostando il tempo di cottura**, dopo l'impostazione del tempo di cottura, sullo schermo appare la dicitura "End", si avverte un segnale acustico e la cottura di arresta.

⇒ L'avviso suona per due minuti. Mentre si sente il segnale acustico ed appare il testo "End" sullo schermo, se si tocca il tasto ►|| il forno continua a funzionare per un tempo indefinito. Il forno si spegne se il tasto Ⓛ viene toccato. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

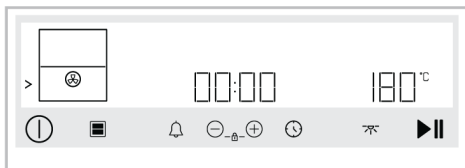
Cucinare contemporaneamente con la sezione inferiore e superiore

✓ I seguenti passi descrivono come cucinare diversi piatti contemporaneamente nella sezione inferiore e in quella superiore. Prima di iniziare a cucinare, stabilire le funzioni della sezione superiore e inferiore adatte ai propri alimenti. Vedere la sezione "**Funzioni operative del forno**" per le combinazioni delle funzioni dei ripiani superiore e inferiore.

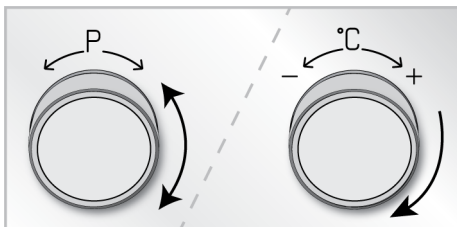
1. Inserire il foglio divisorio e disporre i propri alimenti sui ripiani corrispondenti delle sezioni del forno in cui si cucinerà.

2. Accendere il forno toccando il tasto Ⓛ.

⇒ Dopo l'accensione del forno, sullo schermo viene visualizzata la prima funzione operativa della sezione inferiore.



3. Nella sezione inferiore, regolare la funzione operativa e la temperatura desiderata con i pulsanti di selezione della funzione e della temperatura.



⇒ Il simbolo > appare accanto alla schermata della funzione appartenente allo scomparto superiore.

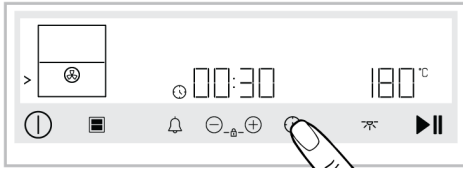
4. Se si vuole cucinare senza impostare il tempo di cottura, toccare il tasto ►|| per iniziare la cottura.




i Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.



⇒ La sezione inferiore del forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare l'indicazione del tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓. Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

5. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura** toccare il tasto ⌚ una volta.

- ⇒ Il simbolo  appare sulla schermata di ora/durata della sezione inferiore.







Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto  per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti / per cambiare l'ora.


6. Impostare il tempo di cottura con i tasti /.

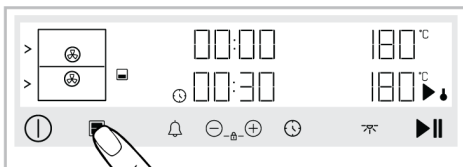


Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

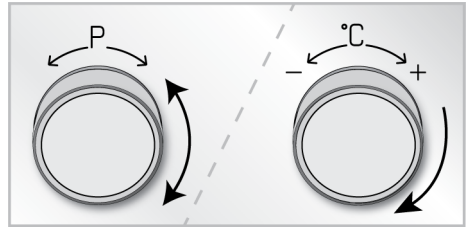
7. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto  per avviare la cottura.


- ⇒ La sezione inferiore del forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli  e . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo .


8. Per attivare la sezione superiore, toccare il tasto .



9. Nella sezione superiore, regolare la funzione operativa e la temperatura desiderata con i pulsanti di selezione della funzione e della temperatura.







- ⇒ Il simbolo  appare accanto alla schermata della funzione appartenente allo scomparto superiore.


10. Se si vuole cucinare **senza impostare il tempo di cottura**, toccare il tasto  per iniziare la cottura.

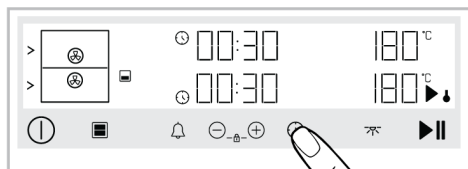


Il forno non si spegne automaticamente alla fine della cottura, se la cottura viene iniziata senza regolare il tempo di cottura. In questo caso, è l'utente che dovrà terminarla.

- ⇒ La sezione superiore del forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare l'indicazione del tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli  e . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo . Il tempo trascorso dopo l'inizio della cottura appare nella schermata Durata/ora.

11. Se si vuole cucinare **impostando il tempo di cottura** toccare il tasto  una volta.

- ⇒ Il simbolo  appare sulla schermata di ora/durata della sezione superiore.



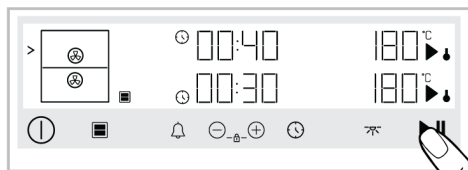
i Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto ⊕ per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti ⊕/⊖ per cambiare l'ora.

12. Impostare il tempo di cottura con i tasti ⊕/⊖.

i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

13. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto ▶|| per avviare la cottura.

⇒ La sezione superiore del forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ▶ e ↓. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo ↓.



14. **Se si è cucinato senza impostare il tempo di cottura**, il forno non si spegnerà automaticamente per entrambe le sezioni. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente.

Terminare la cottura toccando il tasto ▶||, mentre la sezione, dove si è completata la cottura è attiva. Quando la cottura dell'altra sezione è terminata, attivare prima l'altra sezione con il tasto ■ e toccare il tasto ▶|| per terminare la cottura. Se si vuole chiudere entrambe le sezioni, toccare il tasto ① in modo tale da spegnere completamente il forno.

15. **Se si è cucinato impostando il tempo di cottura**, appare il testo "End" sulla schermata dell'indicatore di temperatura della sezione in cui il tempo di cottura è stato completato, si avverte il segnale acustico e la sezione interrompe la cottura. L'altra sezione continua a lavorare fino alla fine del tempo di cottura. Quando nell'altra sezione il tempo di cottura è completato, sullo schermo dell'indicatore di temperatura di quella sezione appare "End", si sente un avviso acustico e quello scomparto interrompe la cottura.

⇒ All'interno di ogni sezione, l'avviso suona per due minuti fino alla fine del periodo di allarme. Mentre si sente il segnale acustico ed appare il testo "End" sullo schermo, se si tocca il tasto ▶|| il forno continua a funzionare per un tempo indefinito. Il forno si spegne se il tasto ① viene toccato. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

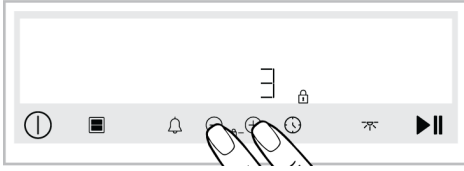
5.3 Impostazioni

i Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile evitare le interferenze dell'unità di controllo.

1. Toccare contemporaneamente i tasti \oplus / \ominus , fino a che non compare il simbolo \mathbb{A} sul display.



⇒ Sul display appare il simbolo \mathbb{A} e il blocco dei tasti viene attivato. Quando, con il blocco tasti impostato, viene toccato qualsiasi tasto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo \mathbb{A} lampeggia.

i Con il blocco tasti attivato, i tasti dell'unità di controllo non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare contemporaneamente i tasti \oplus / \ominus simultaneamente, fino a che il simbolo \mathbb{A} non scompare dal display.
- » Sul display il simbolo \mathbb{A} scompare e il blocco tasti viene disabilitato.

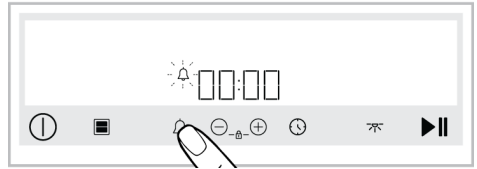
Impostazione dell'allarme

Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.

L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.

i Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

1. Toccare il tasto \mathbb{A} per impostare il tempo del timer.
- ⇒ Sul display il simbolo \mathbb{A} inizia a lampeggiare.



2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti \oplus / \ominus . Toccare nuovamente il tasto \mathbb{A} per confermare l'impostazione.



⇒ Il simbolo \mathbb{A} si illumina in maniera continua e il timer inizia il conto alla rovescia sul display. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display viene visualizzata quella a scadenza più breve.

3. Quando il timer avrà finito, il simbolo \mathbb{A} inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.

Spegnimento dell'allarme

1. Al termine del timer, l'avviso suonerà per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.
- ⇒ L'avviso acustico si arresta.

Se si vuole annullare l'allarme;

1. Toccare il tasto \mathbb{A} per resettare il timer. Toccare il tasto \ominus fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. È anche possibile annullare l'allarme toccando a lungo il tasto \mathbb{A} .

Impostazione del volume

È possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto \mathbb{A} per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

2. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che il simbolo \mathbb{A} non compare sul display.
3. Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto \mathbb{A} . (**b-1, b-2**)
4. Impostare il tono desiderato con i tasti \oplus/\ominus .
 - ⇒ L'impostazione del volume selezionato viene confermata immediatamente. Toccare il tasto \mathbb{A} per tornare al menu delle impostazioni.

Impostazione della luminosità del display

Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.


1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto \mathbb{A} per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che sul display non compare \mathbb{L} .
3. Attivare l'impostazione della luminosità toccando nuovamente il tasto \mathbb{A} .
4. Impostare la luminosità desiderata con i tasti \oplus/\ominus . (**d-1, d-2, d-3**)
 - ⇒ L'impostazione della luminosità selezionata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto \mathbb{A} per tornare al menu delle impostazioni.

Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto \mathbb{A} per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

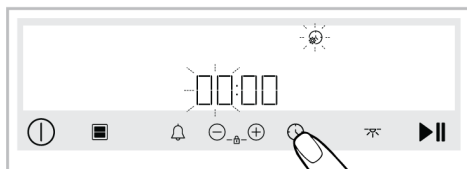
2. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che il simbolo \mathbb{B} non compare sul display.
3. Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando nuovamente il tasto \mathbb{A} .
4. Con i tasti \oplus/\ominus cambiare l'impostazione da "OFF" a "ON" sul display.
 - ⇒ L'impostazione selezionata del preriscaldamento rapido viene confermata immediatamente. Toccare il tasto per tornare al menu delle impostazioni.

 Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola su "OFF" si potrà annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.

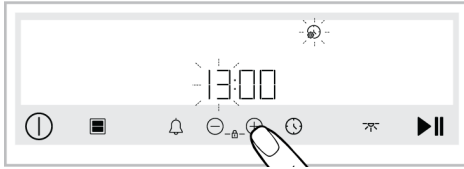
Modificare l'ora del giorno

Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

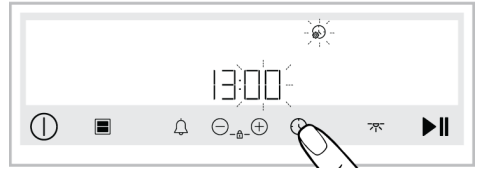
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto \mathbb{A} per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che il simbolo \mathbb{C} non compare sul display.
3. Per attivare il campo del timer toccare \mathbb{A} .
 - ⇒ Il capo dei timer e il simbolo \mathbb{C} lampeggiano sul display.



4. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti \oplus/\ominus e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto \mathbb{A} .



⇒ Il capo dei minuti e il simbolo ☀ lampeggiano sul display.



5. Toccare i tasti (+)/(-) per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto ⏸.

⇒ L'ora del giorno modificata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto ⌚ per tornare al menu delle impostazioni.

6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti.

Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.

- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

6.1.1 Pasticcini e alimenti da forno

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.

- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.

- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e ridurre il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di farcitura che si utilizzerà per i pasticcini non sia eccessiva sul fondo del pasticcino. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticceria e cibi da forno nella sezione singola grande

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	180	30 ... 40
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	190	40 ... 50
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	160	35 ... 45

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	160	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	170	25 ... 35
	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	3	170	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	25 ... 35
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	180	30 ... 40
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	200	35 ... 45
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	200	35 ... 45
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2 o 3	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	60 ... 75
	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	60 ... 80
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	250 ... 280	8 ... 15
	Vassoio standard *	Funzione pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	1 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	160	35 ... 45
Biscotti	2 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	170	30 ... 40
Panino rotondo	2 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	180	30 ... 40

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno nella sezione superiore

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	4	190	45 ... 55
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	160	40 ... 50
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	4	170	30 ... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	180	35 ... 45

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno nella sezione inferiore

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	190	45 ... 55
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	160	40 ... 50
Pizza	Vassoio standard *	Funzione pizza	2	250 ... 280	10 ... 15

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

“Riscaldamento ventola eco” funzione operativa

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa “Riscaldamento ventola eco”.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa Riscaldamento ventola eco” operating function. Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per rispar-

miare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.

- Non preriscaldare nella funzione operativa “Riscaldamento ventola eco”.

Tabella di cottura “Riscaldamento ventola eco” per la funzione operativa in una singola grande sezione

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	2	160	35... 50
Biscotti	Vassoio standard *	3	200	30... 40
Panino rotondo	Vassoio standard *	2	200	35... 50

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

Tabella di cottura per “Riscaldamento ventola eco” la funzione operativa nella sezione superiore grande

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	4	180	35... 50
Biscotti	Vassoio standard *	4	200	45... 55
Panino rotondo	Vassoio standard *	4	220	35... 50

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

6.1.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne dissossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto alla cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne fritta e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame in una sezione singola grande

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	170	85 ... 110
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	2	15 min. 250/max, dopo 210	65 ... 85
	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	2	15 min. 250/max, dopo 210	65 ... 85
Turchia (5,5 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Riscaldamento a ventola superiore/inferiore	3	200	20 ... 30
	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	3	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollo nella sezione superiore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	15 min. 250/max, dopo 210	80... 105
Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	200	20... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollo nella sezione inferiore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	15 min. 250/max, dopo 210	70... 95
Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	200	20... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

6.1.3 Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio da forno potrebbe non essere incluso nel prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

Tabella grill per la sezione singola grande

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pesce	Grill a filo	4 - 5	250	20... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	4 - 5	250	25... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	4 - 5	250	20... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	4 - 5	250	25... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	4 - 5	250	25... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	4 - 5	220	20... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	2... 4

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

Tabella grill per la sezione superiore

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	2... 4

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

6.1.4 Alimenti di prova

Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati in base alla norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Tabella di cottura per piatti test nella sezione singola grande

Suggerimento per la cottura con un vassoio singolo

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	140	20... 30
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	3	140	15... 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	25 ... 35
	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	160	35 ... 45

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	3	160	30 ... 40
	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	160	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	60 ... 75
	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento ventola	3	170	60 ... 80

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Suggerimenti per cucinare con due vassoi

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	2 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	2 - 4	140	15 ... 25
Torte di piccole dimensioni	1 - Vassoio standard * 4 - Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1 - 4	160	35 ... 45

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella grill per la sezione singola grande

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	4	250	20... 30
Pane tostato	Grill a filo	4	250	2... 4

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

La tabella di cottura per le sezioni superiore-inferiore

Sezione di cottura	Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Superiore	Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 50
Inferiore	Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	150	35 ... 50
Superiore	Pollo intero	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	15 min. 250/ max, dopo 190	80... 100
Inferiore	Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	180	45 ... 55
Superiore	Torta nello stampo	Stampo per torte su grill a filo **	Riscaldamento ventola	4	180	45 ... 55
Inferiore	Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	200	20 ... 30
Superiore	Pesce	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	200	20 ... 30
Inferiore	Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	180	35 ... 50
Superiore	Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	4	180	30... 45
Inferiore	Pizza	Vassoio standard *	Pizza	2	250	10 ... 17

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

** Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detergenti direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli

stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.

- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. I detergenti inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abra-

sivi (detergenti in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detergenti).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarci di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detergenti contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Se il prodotto dispone di una funzione di pulizia a vapore facile, è possibile effettuarla per lo sporco leggero non permanente. (Vedere "Pulizia a vapore facile [▶ 42]").

- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in microfibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in microfibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in microfibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarci che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

7.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

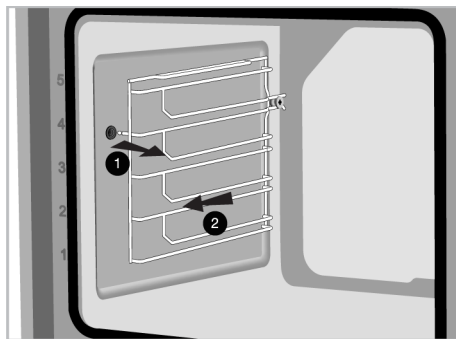
Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Rimuovere la parte anteriore del ripiano in filo metallico tirandolo sulla parete laterale in direzione opposta.
2. Tirare il ripiano in filo metallico verso di sé per rimuoverlo completamente.



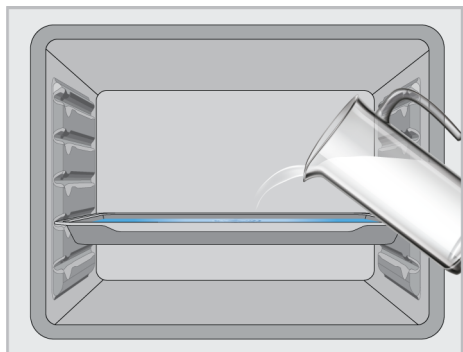
3. Per riattaccare i ripiani, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute però in ordine inverso.

7.5 Pulizia a vapore facile

Questo permette di pulire facilmente lo sporco (che non sia rimasto per troppo tempo) che viene ammorbidito dal vapore

all'interno del forno e dalle gocce d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

1. Rimuovere tutti gli accessori presenti all'interno del forno.
2. Versare 500 ml di acqua nel vassoio e posizionarlo sul secondo ripiano del forno.



3. Selezionare la funzione di pulizia a vapore facile. Il tempo di pulizia appare sullo schermo e questa durata non può essere modificata.

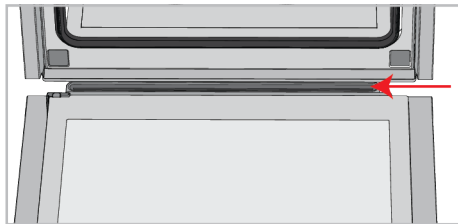
Aprire lo sportello e pulire l'interno del forno con una spugna o un panno umido.

Per lo sporco più ostinato, pulire il prodotto con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

i Nella funzione di pulizia a vapore semplice, si prevede che l'acqua aggiunta evapori e si condensi all'interno del forno e dello sportello del forno per ammorbidire lo sporco leggero formatosi all'interno. La condensa che si è formata sullo sportello del forno potrebbe causare un gocciolamento quando lo sportello del forno viene aperto. Non appena viene aperto lo sportello del forno, pulire la condensa.

(Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.) Dopo la formazione di condensa all'interno del forno, nel canale della va-

schetta sotto il forno potrebbe crearsi un accumulo di acqua e umidità. Dopo l'uso, pulire il canale della vaschetta con un panno umido e poi asciugarlo.



7.6 Pulire lo sportello del forno

Per pulirli, è possibile rimuovere lo sportello del forno e i vetri dello sportello. Come rimuovere gli sportelli e i vetri è spiegato nelle sezioni "**Rimuovere lo sportello del forno**" e "**Rimuovere i vetri interni dello sportello**". Dopo aver rimosso i vetri interni dello sportello, pulirli con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. Per i residui di calcare che potrebbero formarsi sul vetro del forno, pulire il vetro con aceto e risciacquare.

i Per pulire lo sportello del forno e il vetro, non utilizzare detersivi abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina.

Rimozione dello sportello del forno

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Aprire le clip nella cavità della cerniera dello sportello anteriore a destra e a sinistra premendole verso il basso come mostrato in figura.
3. I tipi di cerniera variano come (A), (B), (C) secondo il modello del prodotto. Le figure seguenti mostrano come aprire ogni tipo di cerniera.
4. la cerniera di tipo (A) è disponibile nei normali tipi di sportelli.

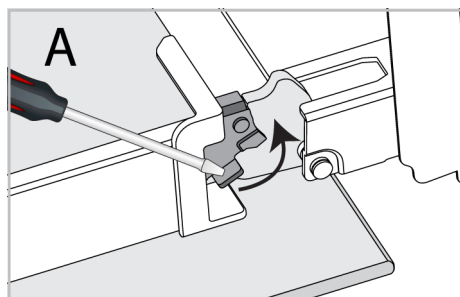


Illustrazione 6: Cerniere - posizione chiusa

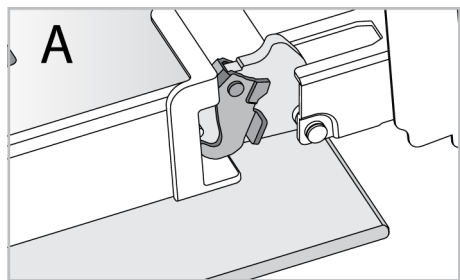


Illustrazione 7: Cerniere - posizione aperta

5. la cerniera di tipo (B) è disponibile nei tipi di sportelli a chiusura morbida.

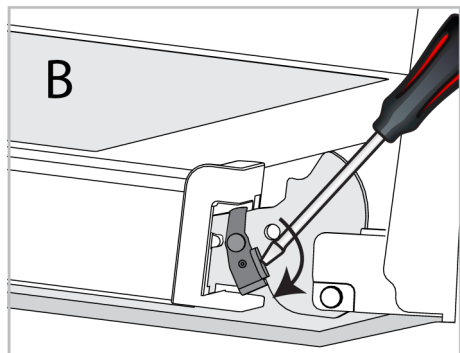


Illustrazione 8: Cerniere - posizione chiusa

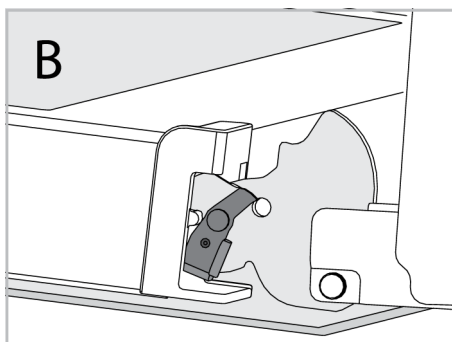


Illustrazione 9: Cerniere - posizione aperta

6. la cerniera di tipo (C) è disponibile nei tipi di sportelli ad apertura/chiusura morbida.

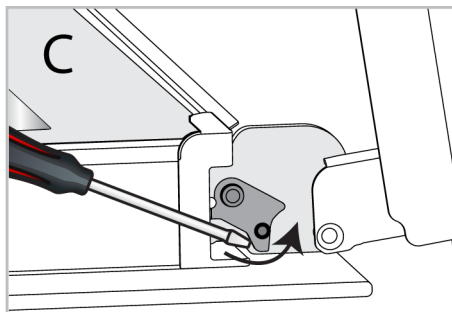


Illustrazione 10: Cerniere - posizione chiusa

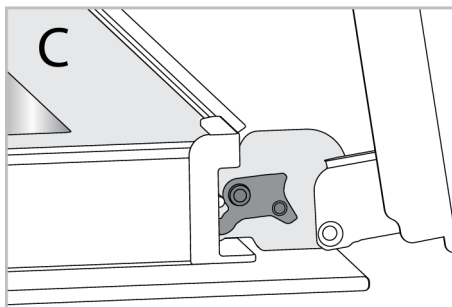
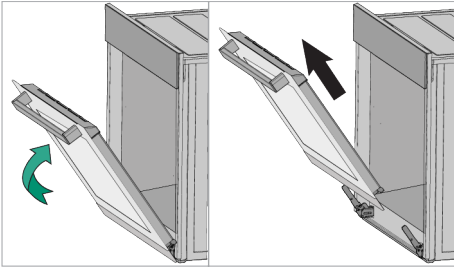


Illustrazione 11: Cerniere - posizione aperta

7. Mettere lo sportello del forno in posizione semiaperta.



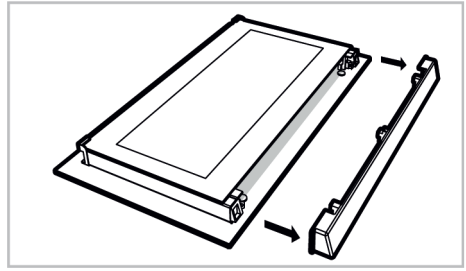
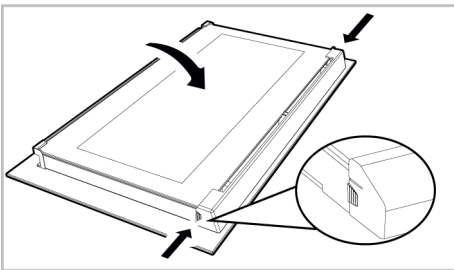
8. Tirare lo sportello rimosso verso l'alto per sganciarlo dalle cerniere di destra e di sinistra e rimuoverlo.

i Per riattaccare lo sportello, le procedure applicate per la sua rimozione devono essere ripetute, però in ordine inverso. Durante l'installazione dello sportello, assicurarsi di chiudere le clip sulla cavità della cerniera.

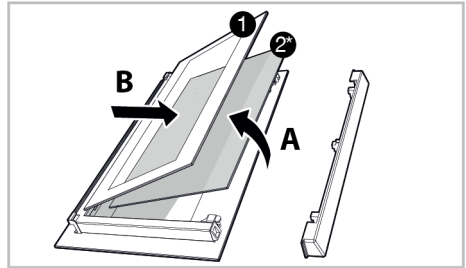
7.7 Rimuovere il vetro interno dello sportello del forno

Il vetro interno dello sportello anteriore del prodotto può essere rimosso per la pulizia.

1. Aprire lo sportello del forno.
2. Tirare verso di sé il componente in plastica, fissato sulla parte superiore dello sportello anteriore, premendo contemporaneamente sui punti di pressione su entrambi i lati del componente e rimuoverlo.



3. Come mostrato in figura, sollevare delicatamente il vetro più interno (1) verso "A" e poi rimuoverlo tirando verso "B".



- 1 Vetro più interno 2* Vetro interno (Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto)

4. Se il prodotto ha un vetro interno (2), ripetere lo stesso processo per staccarlo (2).
5. Il primo passo per risistemare lo sportello è quello di rimontare il vetro interno (2). Posizionare il bordo smussato del vetro in modo da incontrare il bordo smussato della fessura in plastica. (Se il prodotto ha un vetro interno). Il vetro interno (2) deve essere fissato alla fessura di plastica più vicina al vetro più interno (1).
6. Nel rimontare il vetro più interno (1), fare attenzione a posizionare il lato stampato del vetro sul vetro interno. È fondamentale posizionare gli angoli inferiori del vetro più interno perché coincidano con le fessure inferiori in plastica.
7. Spingere il componente in plastica verso l'incastro fino a quando non si sente un "click".

7.8 Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

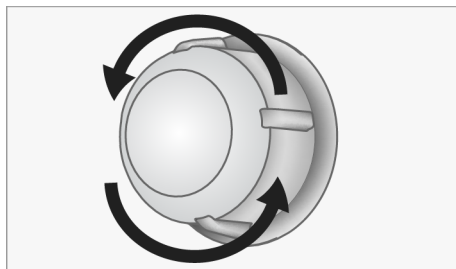
Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

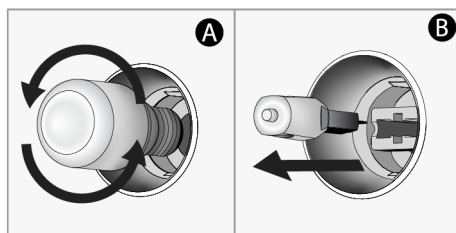
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



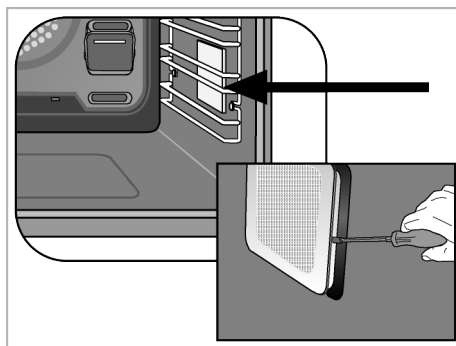
3. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

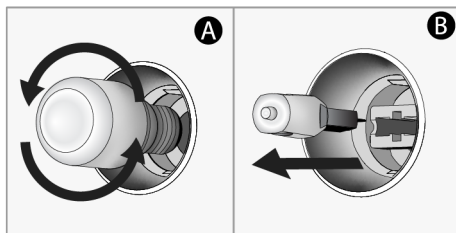
Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

1. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
2. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.

4. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



5. Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso. Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura vengono cancellate ed i riscaldatori non funzionano.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

(Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia sul display e viene emesso un avviso acustico.

- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso. Contattare il servizio assistenza autorizzato se il guasto dovesse persistere.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turchia

Made in TURKEY

Importatore in Russia: «BEKO LLC»

Indirizzo: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, distretto Kirzhach, regione di Vladimir, Federazione Russa 601021

La data di produzione è inclusa nel numero di serie di un prodotto specificato sull'etichetta di classificazione, che si trova su un prodotto, vale a dire: le prime due cifre del numero di serie indicano l'anno di produzione e le ultime due – il mese. Ad esempio, "10- 100001-05" indica che il prodotto è stato prodotto a maggio 2010.

E' possibile richiedere il numero di certificazione al nostro Call Center 8-800-200-23-56 Il produttore si riserva il diritto di apportare cambiamenti a modifiche, design e specifiche di un dispositivo elettrico.

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce	52
1.1 Zamýšlené použití	52
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků.....	52
1.3 Elektrická bezpečnost.....	53
1.4 Bezpečnost dopravy.....	54
1.5 Bezpečná instalace.....	55
1.6 Bezpečnost použití.....	55
1.7 Upozornění na teplotu.....	56
1.8 Použití příslušenství.....	56
1.9 Bezpečnost při vaření.....	56
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	57
2 Pokyny pro životní prostředí.....	58
2.1 Směrnice o odpadech	58
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	58
2.2 Informace o balíčku.....	58
2.3 Doporučení pro úsporu energie....	58
3 Váš výrobek.....	59
3.1 Představení výrobku.....	59
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku.....	59
3.2.1 Ovládací panel.....	60
3.3 Provozní funkce trouby	60
3.4 Příslušenství k produktu	63
3.5 Použití příslušenství výrobku.....	64
3.6 Technické specifikace	66
4 První použití.....	67
4.1 První nastavení časovače	67
4.2 Počáteční čištění.....	67
5 Použití trouby	69
5.1 Všeobecné informace o používání trouby	69
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby	69
5.3 Nastavení	74
6 Obecné informace o pečení.....	77
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě	77
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby.....	77
6.1.2 Maso, ryby a drůbež.....	81
6.1.3 Gril.....	82
6.1.4 Testované potraviny	83
7 Údržba a čištění	86

7.1 Obecné informace o čištění	86
7.2 Příslušenství pro čištění	87
7.3 Čištění ovládacího panelu	87
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření).....	87
7.5 Easy Steam čištění	88
7.6 Čištění dvířek trouby.....	88
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby.....	90
7.8 Čištění světla trouby	91
8 Odstraňování závad	92

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. Uschovejte 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.

Symbole a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

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

1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenes 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 by neměl být používán k ohřevu, ohřevu talířů, sušení ručníků nebo oblečení jejich pověšením na rukojeť.

1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními

- schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
- Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, neumísťujte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte, aby na ně sedaly děti. Mohlo by dojít k převrácení trouby nebo poškození závěsů dveří.
- Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odřízněte napájecí zástrčku a znemožněte funkčnost výrobku.



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 elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě (kde nebude ovlivněno plamenem na plotýnce). 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.

- Výrobek nesmí být během instalace, opravy a přepravy zapojen do zásuvky.
 - Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
 - Pokud váš výrobek nemá napájecí kabel, použijte pouze napájecí kabel popsáný 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.
 - Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu, mohou být poškozeny spoje.
 - 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 uříznuté nebo poškozené kabely nebo propojovací kabely.
 - 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:
- Výrobek nezapojujte do volného výstupu, který se vymanil z jeho zásuvky, je rozbitý, znečištěný, mastný, hrozí u něj riziko kontaktu s vodou (například voda, která může stéci z pracovní desky).
 - Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokřýma rukama! Nikdy neodpojujte kabel tahem, vždy vytahujte držením za zástrčku.
 - Ujistěte se, že je zástrčka výrobku bezpečně zasunuta do zásuvky, aby nedocházelo k jiskření.



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.
- Nepokládejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Výrobek pevně zajistěte páskou, aby nedošlo k poškození odnímatelných nebo pohyblivých částí výrobku a výrobku.
- Zkontrolujte celkový vzhled produktu, zda nedošlo k poškození, ke kterému mohlo dojít během přepravy.

1.5 Bezpečná instalace

- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.

- Aby nedošlo k přehřátí, výrobek by neměl být instalován za dekorativní dvířka.

1.6 Bezpečnost použití

- Ujistěte se, že je výrobek po každém použití vypnut.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte pojistku z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte vadné nebo poškozené spotřebiče. Odpojte elektrické / plynové přípojky, pokud existují, výrobku a zavolejte autorizovaný servis.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé.
- Nestoupejte na výrobek, abyste si tak pomohli na něco dosáhnout nebo z jakéhokoli jiného důvodu.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- Hořlavé předměty uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Nikdy neskladujte hořlavé předměty ve varném prostoru.
- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.

- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

1.7 Upozornění na teplotu

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části výrobku budou během používání horké. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli výrobku ani topných těles. Děti do 8 let by se neměly přibližovat k výrobku bez dospělého.
- Neumisťujte do blízkosti výrobku hořlavé/výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Během otevírání trouby z ní může uniknout pára, držte se od ní proto dále. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Během provozu se může výrobek zahřát. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli horkých částí uvnitř trouby ani topných těles.
- Při vkládání jídla do horké trouby nebo vyjímání jídla z horké trouby vždy používejte tepelně odolné rukavice do trouby atd.

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité, aby drátěný gril a ták byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství**“.
- Příslušenství může poškodit sklo dveří při zavírání dveří výrobku. Příslušenství vždy zasuňte až na konec varné zóny.

1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky jídla, olej atd. uchovávané ve varném prostoru se mohou vznítit. Před vařením odstraňte takto hrubé nečistoty.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.

- Nezahřívajte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Vložte pečící papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby. Odstraňte veškeré nadbytečné kusy pečícího papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, abyste se vyhnuli riziku dotyku s topnými tělesy trouby. Nikdy nepoužívejte pečící papír při teplotě trouby vyšší, než je maximální teplota použití uvedená na pečícím papíru, který používáte. Pečící papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Nepokládejte plechy, misky nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potravinu 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.



1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Ovládací panel vždy udržujte čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.

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. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

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

2.2 Informace o balíčku

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

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

2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

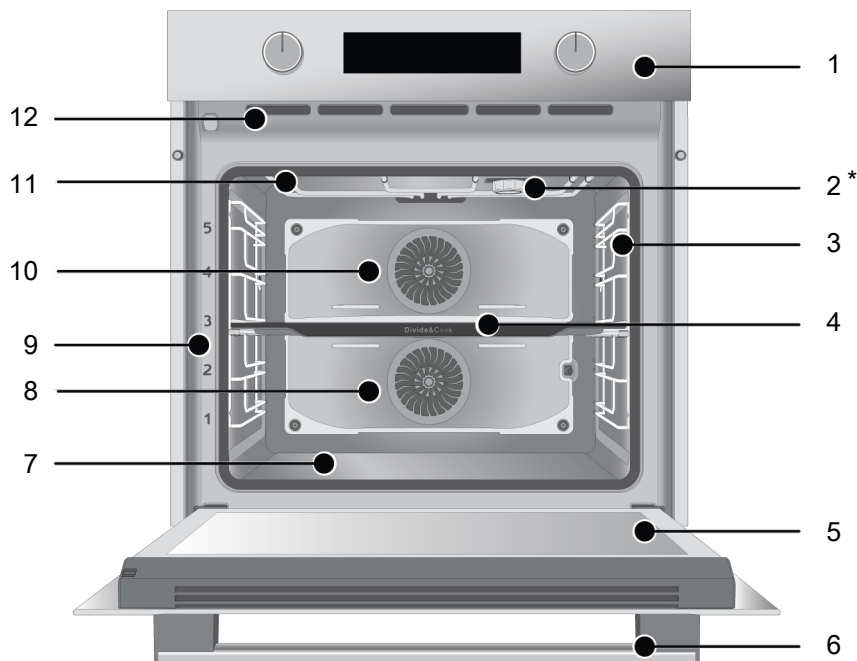
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku

CS



1 Ovládací panel

3 Drátěné police

5 Dveře

7 Spodní ohřivač (pod ocelovou deskou)

9 Poloha police

11 Horní ohřivač

2 Žárovka

4 Dělicí plech

6 Rukojeť

8 Spodní motor ventilátoru (za ocelovou deskou)

10 Vrchní motor ventilátoru (za ocelovou deskou)

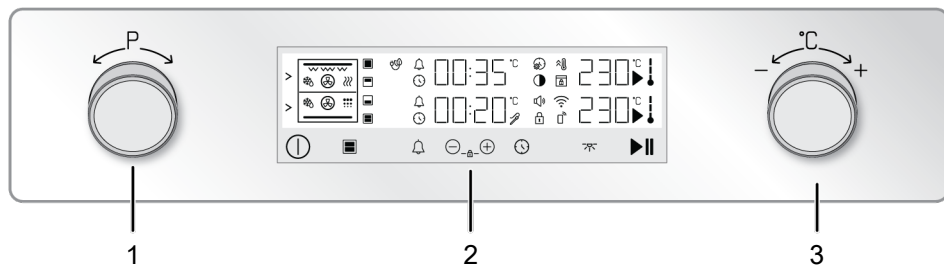
12 Ventilační otvory

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

3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

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

3.2.1 Ovládací panel




- 1 Knoflík volby funkcí
3 Knoflík volby teploty


- 2 Kontrolní jednotka

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




Knoflík volby funkcí

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

Knoflík teploty

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

Spodní-horní a jediná velká oblast

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



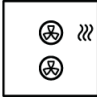
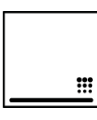
Kontrolka vnitřní teploty trouby

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

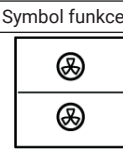
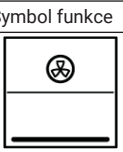
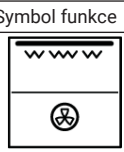
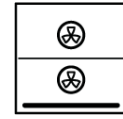

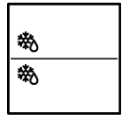
3.3 Provozní funkce trouby

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

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

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

Kombinace funkcí horní a dolní oblasti

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

Interval nastavení interoperability horní a dolní části

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

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

Oblasti pečení v troubě

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

Horní oblast



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

Dolní část



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

Dolní-horní část



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

Samostatná velká část



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

3.4 Příslušenství k produktu

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

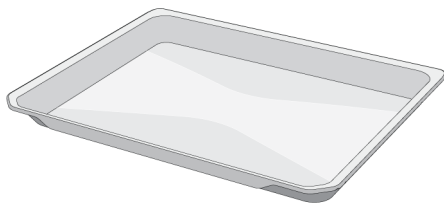
příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



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

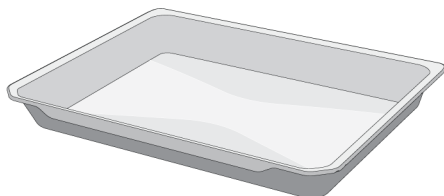
Standardní plech

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



Hluboký podnos

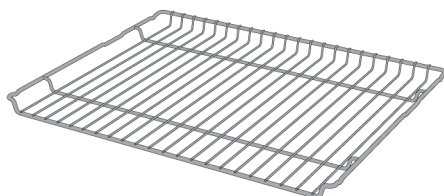
Používá se na pečivo, ke smažení velkých kusů, na šťavnaté potraviny nebo ke sběru stékajícího oleje při grilování.



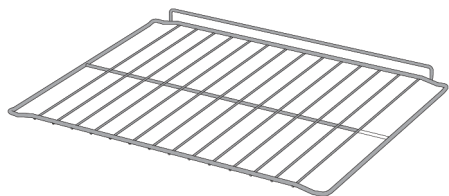
Drátěný gril

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

U modelů s drátěnými policemi :

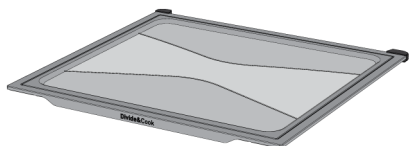


U modelů Modely bez drátěných polic :



Dělicí plech

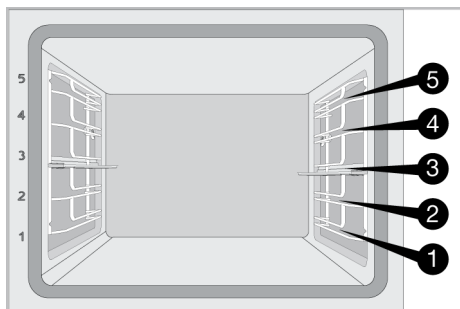
Používá se k rozdělení varné oblasti do dvou samostatných oblastí.



3.5 Použití příslušenství výrobku

Police pro přípravu jídel

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

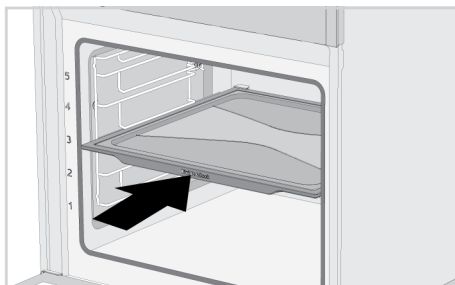


Umístění příčného dělicího plechu

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

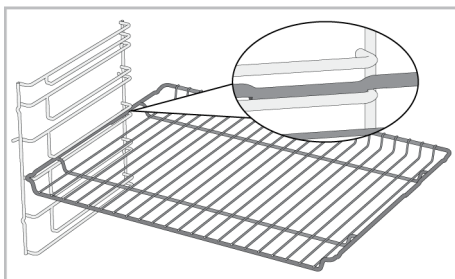


Před umístěním příčného dělicího plechu 3, rovnoměrně umístěte na konec roštu a poté jej pevně vložte do trouby. Pokud jej umístíte do šikmé polohy, příčný dělicí plech se poškodí.



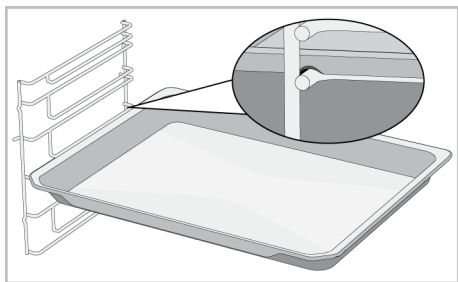
Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

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



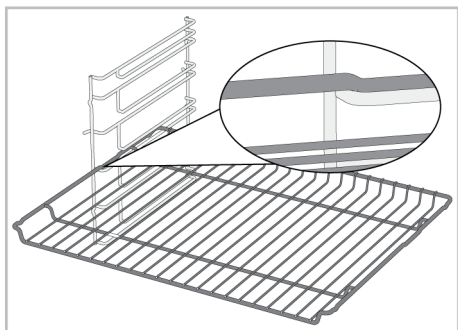
Položte plech na doporučenou polici

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



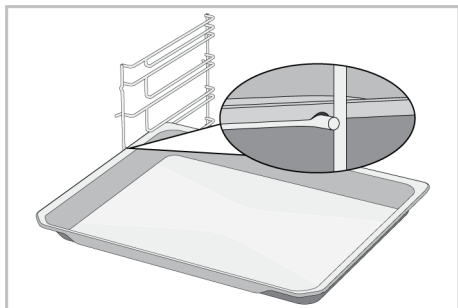
Funkce zastavení drátěného grilu

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



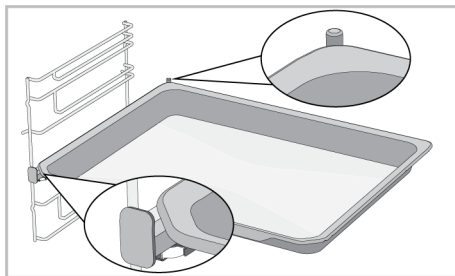
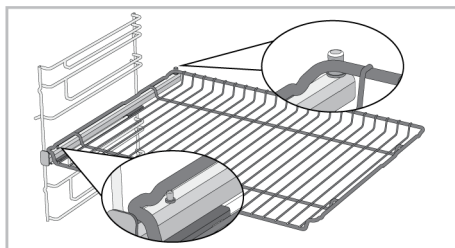
Funkce zastavení plechu

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



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

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



3.6 Technické specifikace

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

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

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



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



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









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

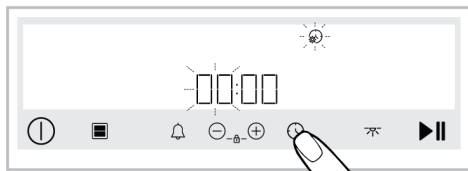
4 První použití




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

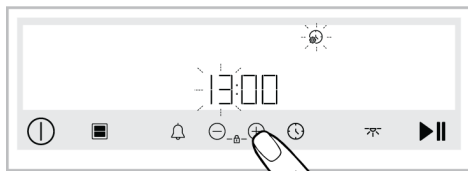
4.1 První nastavení časovače


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

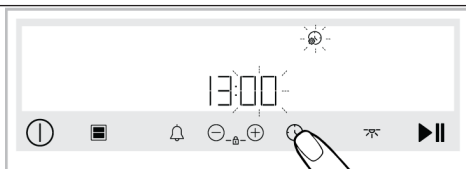
1. Pokud troubu zapnete poprvé, denní čas se zobrazí na displeji.
2. Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka  na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
 - ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení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






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




⇒ Minuty a symbol  na displeji blikají.



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



⇒ Denní čas je nastaven a symbol  nepřetržitě svítí.

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

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

4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyměňte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.

6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

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

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

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

5 Použití trouby



5.1 Všeobecné informace o používání trouby

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

Váš výrobek je vybaven chladícím ventilátorem. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky a ochlazuje přední stranu výrobku i nábytek. Po dokončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Horký vzduch vychází přes dvířka trouby. Tyto ventilační otvory ničím nezakrývejte. Jinak se může trouba přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v provozu během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20-30 minut). Pokud pečete naprogramováním časovače trouby, na konci doby pečení se vypne chladicí ventilátor se všemi funkcemi. 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. U některých funkcí pečení se lampa nikdy nezapíná, aby se šetřila energie.

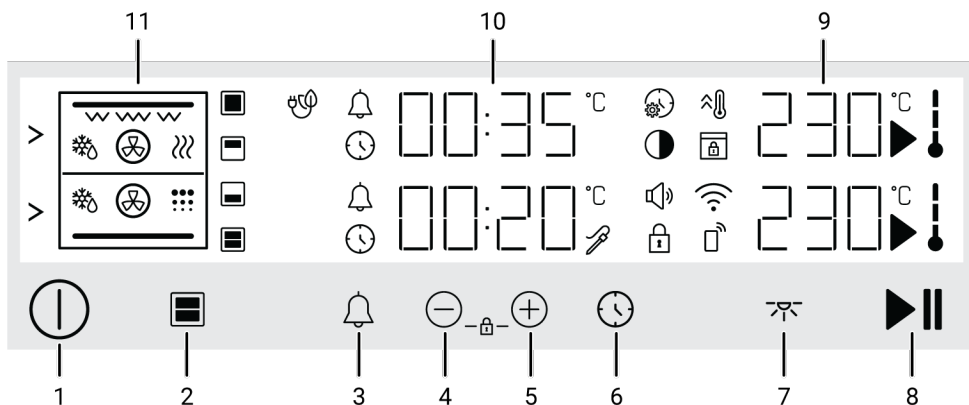
Pokud jsou dvířka výrobku otevřena během používání trouby nebo v zavřené poloze, osvětlení trouby se automaticky zapne. Pokud se na ovládacím panelu nachází tlačítko : V případech, kdy se lampa trouby zapíná nebo vypíná automaticky, můžete lampu kdykoli zapnout nebo vypnout dotykem tlačítka .

5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

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

Kontrolní jednotka
























Tlačítka :

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

Oblasti indikátoru :

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

Symbols na displeji :

-  : Symbol času pečení
 -  : Symbol alarmu
 -  : Symbol pečení
 -  : Symbol teploty uvnitř trouby
 -  : Symbol rychlého ohřevu (booster)
 -  : Symbol nastavení
 -  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
 -  : Symbol úrovně hlasitosti
 -  : Symbol jasu
 -  : Symbol rozmrazování
 -  : Symbol udržování teploty
 -  : Symbol pečení s eko ventilátorem
 -  : Symbol jedné velké varné oblasti
 -  : Symbol spodní varné oblasti
 -  : Symbol horní varné oblasti
 -  : Symbol dvojité varné oblasti
 -  : Symbol kontroly odstranění
 -  : Symbol wifi
 -  : Symbol samočištění *
 -  : Symbol zámku dveří *
 -  : Symbol sondy na maso *
- * Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zapnutí trouby

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

křížový dělicí plech, zobrazí se první pracovní funkce pro dolní oblast. Když je displej v tomto stavu, můžete nastavit provozní funkci, teplotu a dobu pečení.



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

Vypnutí trouby

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

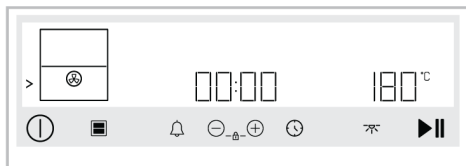
Pečení v jedné velké oblasti, pouze ve spodní oblasti nebo pouze v horní oblasti

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

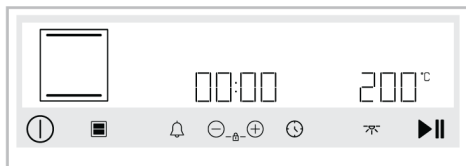


Chcete-li péct v jedné velké oblasti, vyjměte křížový dělicí plech z trouby.


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




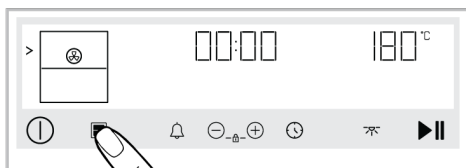
Zobrazení 1: Pokud je vložen křížový dělicí plech:



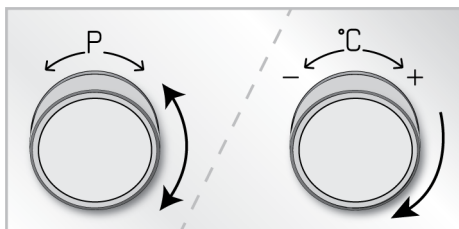
Zobrazení 2: Pokud není vložen křížový dělicí plech:


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


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







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




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

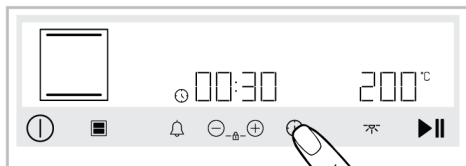
- Chcete-li péct **bez nastavení doby pečení**, pečení spustíte klepnutím na tlačítko .

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

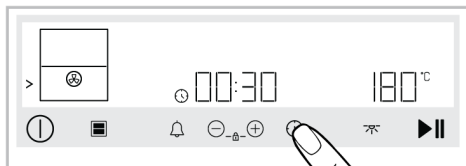
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí uplynulý čas. Na displeji se zobrazí symboly  a . Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu . Čas uplynulý po zahájení pečení se zobrazí na obrazovce doby trvání/času.

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

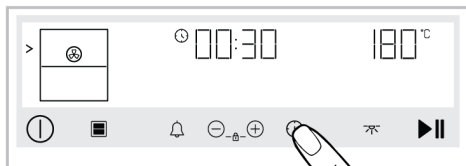
⇒ Na displeji se zobrazí symbol .



Zobrazení 3: Pro jednu velkou oblast:



Zobrazení 4: Pouze pro spodní oblast:



Zobrazení 5: Pouze pro horní oblast:

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

8. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.

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

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

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

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

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

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

Pečení společně v dolní a horní oblasti

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

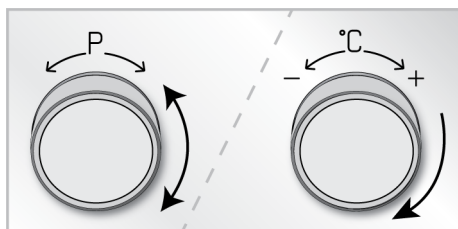
1. Vložte dělicí křížový plech do trouby a položte jídlo na odpovídající police oblastí trouby, které chcete použít.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⊖.

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



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



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

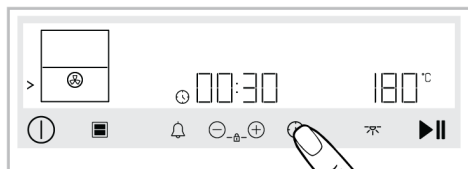
4. Chcete-li péct bez nastavení doby pečení, pečení spusťte klepnutím na tlačítko ▶||.

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

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

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

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



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

6. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.



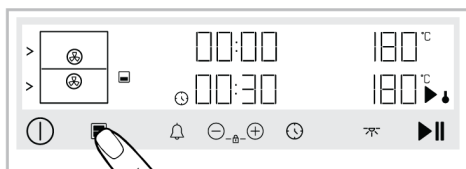
Při nastavování se doba pečení zvyšuje o 1 minutu během prvních 15 minut, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

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

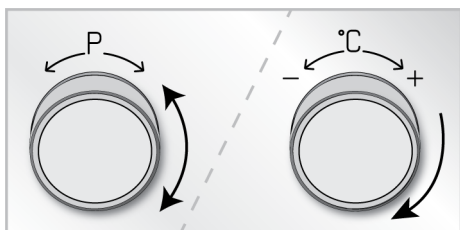
⇒ Spodní oblast vaší trouby začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Čas pečení nastavený na displeji se odpočítává. Na displeji se zobrazí symboly ► a ↓. Když vnitřní

teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓.

8. Pro aktivování horní oblasti poklepejte na tlačítko ◻.



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



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

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

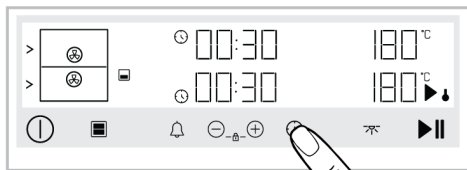


Pokud je pečení zahájeno bez úpravy doby pečení, trouba se na konci pečení automaticky nevypne. Uživatel musí pečení ukončit sám.

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

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

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



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

12. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.



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

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

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



14. Pokud jste rozhodli pro pečení bez nastavení doby pečení, ani jedna z oblastí se automaticky nevypne. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Ukončete vaření klepnutím na tlačítko

▶||, dokud je aktivní část, ve které bylo vaření ukončeno. Po dokončení vaření v druhé části nejprve aktivujte druhou část pomocí tlačítka ■ a klepnutím na tlačítko ▶|| ukončete vaření. Chcete-li zavřít obě oblasti, klepnutím na tlačítko ⌚ troubu zcela vypnete.

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

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

5.3 Nastavení

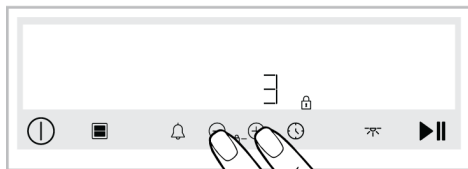




Odpočítávání 3-2-1 se zobrazuje na displeji v nabídkách nebo nastaveních, které by měly být aktivovány dlouhým stisknutím. Po uplynutí odpočítávání se aktivuje příslušná nabídka nebo nastavení.

Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.

1. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ současně, dokud se na displeji neobjeví symbol 🔒.





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



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

Deaktivace zámku tlačítek

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


Nastavení alarmu

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

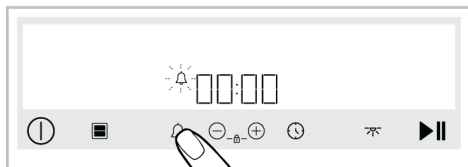
Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.




Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.


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


⇒ Symbol  začne na displeji blikat.



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





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

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

Vypnutí alarmu



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

Pokud chcete alarm zrušit;

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

Nastavení hlasitosti

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

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

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

Nastavení jasu displeje

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

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

Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

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

- Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka \odot na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
- Tlačítka držte \oplus/\ominus , dokud se na displeji neobjeví symbol ⚡ .
- Opětovným dotykem tlačítka \odot aktivujete nastavení rychlého přehřevu (booster).

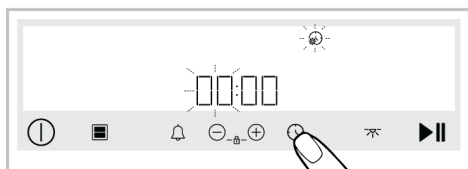
- Pomocí tlačítek \oplus/\ominus na displeji přepněte nastavení "OFF" na "ON".
 - ⇒ Zvolené rychlé přehřátí je okamžitě potvrzeno. Chcete-li se vrátit do nabídky nastavení, stiskněte tlačítko.

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

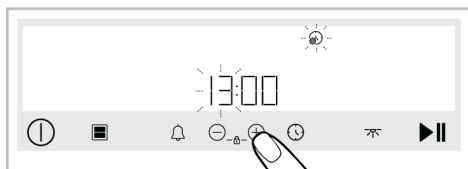
Změna denní doby

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

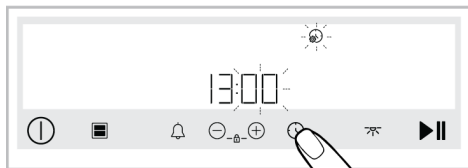
- Při vypnuté troubě (dokud se na displeji zobrazuje denní čas) se dotkněte tlačítka \odot na přibližně 3 sekundy, abyste aktivovali nabídku nastavení.
- Tlačítka držte \oplus/\ominus , dokud se na displeji neobjeví symbol ⌚ .
- Chcete-li aktivovat hodiny, stiskněte tlačítko \odot .
 - ⇒ Časovač a symbol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



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



- ⇒ Minuty a symbol ⌚ na displeji blikají.



5. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚.

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

CS

6 Obecné informace o pečení

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.

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

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

- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

- Pro dobrý výkon vaření doporučujeme používat příslušenství výrobku. Pokud budete používat externí nádobí, preferujte tmavé, nelepící a tepelně odolné nádobí.
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté 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, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je moučník vlhký, použijte malé množství kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část moučniku spálená, položte ho na spodní polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je vnitřek moučniku dobře upečen, ale zvenku je lepkavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte 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.

Tabulka pečení pečiva a pokrmů v jedné velké oblasti

Doporučení pro pečení na jednom plechu

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

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	35 ... 45
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	35 ... 45
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 ... 75
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	60 ... 80
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standardní plech *	Funkce Pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

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

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka pečení pečiva a pokrmů v horní oblasti trouby

Doporučení pro pečení na jednom plechu

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

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka pečení pečiva a pokrmů v dolní oblasti trouby

Doporučení pro pečení na jednom plechu

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

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

“Ekonomický ohřev ventilátorem” provozní funkce

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

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

- Během používání provozní funkce “Ekonomický ohřev ventilátorem” troubu nepředeřhřívajte.

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

Doporučení pro pečení na jednom plechu

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

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro pečení na jednom plechu

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

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

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

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

Tabulka pečení masa, ryb a drůbeže v jedné velké oblasti

Potraviný	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	170	85 ... 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minut 250/ max, po 210	65 ... 85
	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minut 250/ max, po 210	65 ... 85

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

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka pečení masa, ryb a drůbeže v horní oblasti

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

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka pečení masa, ryb a drůbeže v dolní oblasti

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

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.3 Gril

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

Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.

- **Během grilování zavřete dvířka trouby. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**
- Doby pečení uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na tloušťce grilovaných kousků.

Klíčové body grilování

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

Tabulka grilování v jedné velké oblasti

Potraviný	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
Biftek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Tabulka grilování v horní oblasti

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	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

6.1.4 Testované potraviny

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

Tabulka pečení otestovaných pokrmů v jedné velké oblasti

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	140	15 ... 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	160	35 ... 45
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	3	160	30 ... 40
	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	160	35 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 ... 75
	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	60 ... 80

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

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

V případě každého jídla se doporučuje předeřhřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka grilování v jedné velké oblasti

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	2 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

Tabulka společného vaření v dolní a horní části

Sekce vaření	Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Horní	Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 50
Spodní	Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	35 ... 50
Horní	Celé kuře	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	15 minuty 250/ max, po 190	80 ... 100
Spodní	Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	1	180	45 ... 55
Horní	Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	4	180	45 ... 55
Spodní	Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	200	20 ... 30
Horní	Ryby	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	200	20 ... 30
Spodní	Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	1	180	35 ... 50
Horní	Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	4	180	30 ... 45
Spodní	Pizza	Standardní plech *	Pizza	2	250	10 ... 17

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a 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, odvápnovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Žádnou součást vašeho spotřebiče nemýjte v myčce na nádobí.

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

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

Katalytické povrchy

- Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu.
- Katalytické stěny mají světlý matný a porézní povrch. Katalytické stěny trouby by se neměly čistit.

- Díky své porézní struktuře katalytické povrchy absorbují olej a po nasycení povrchu olejem se začnou lesknout, v tomto případě je doporučeno díly vyměnit.

Skleněné povrchy

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

Plastové díly a lakované povrchy

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

7.2 Příslušenství pro čištění

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

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládním 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 ovládním nepoužívejte v okolí knoflíku čisticí prostředky z nerezové oceli. Indikátory kolem knoflíku lze vymazat.
- Dotykové ovládací panely čistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš výrobek vybaven funkcí zámku tlačítek, nastavte zámek tlačítek před čištěním ovládacího panelu. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci na tlačítkách.

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

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

Čištění bočních stěn trouby

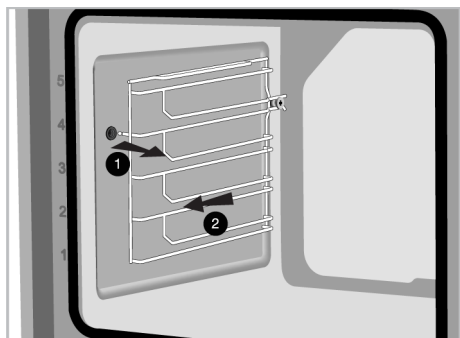
Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

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.

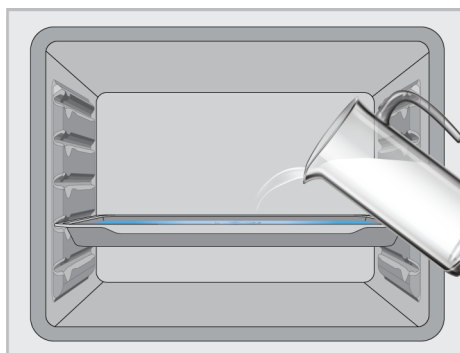


3. Při opětovném připevnění policičky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

7.5 Easy Steam čištění

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

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



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

Otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem.

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

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

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



7.6 Čištění dvířek trouby

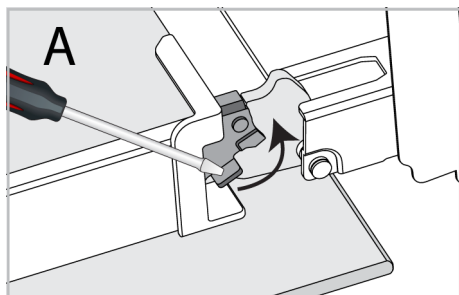
Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech "**Demontáž dvířek trouby**" a "**Demontáž vnitřních skel dvířek**". Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby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



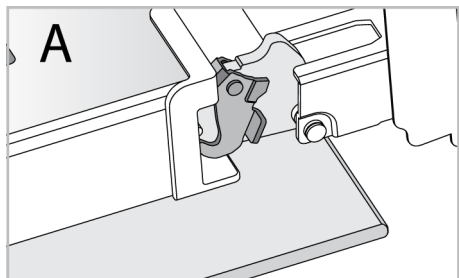
K čištění dvířek a skla trouby
nepoužívejte drsné abrazivní čisticí
prostředky, kovové škrabky,
drátěnou vlnu ani bělicí materiály.

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.

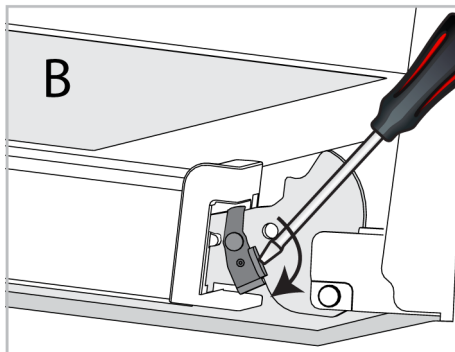


Zobrazení 6: Závěsy - zavřená poloha

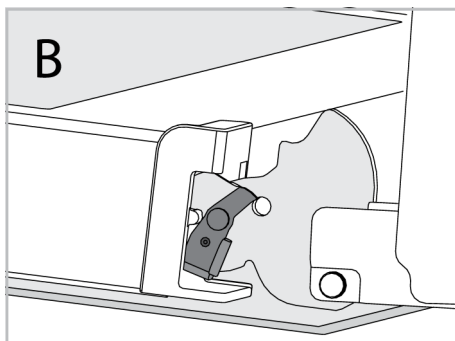


Zobrazení 7: Závěsy - otevřená poloha

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

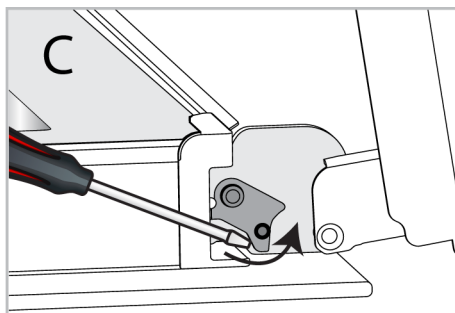


Zobrazení 8: Závěsy - zavřená poloha

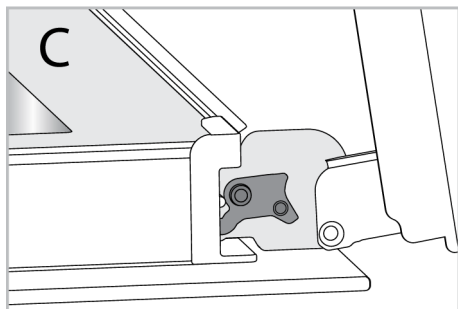


Zobrazení 9: Závěsy - otevřená poloha

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

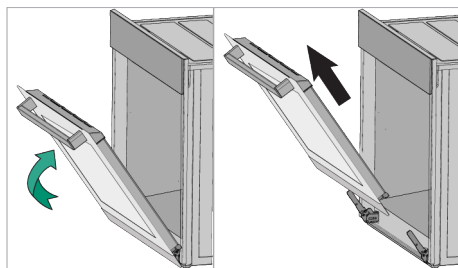


Zobrazení 10: Závěsy - zavřená poloha



Zobrazení 11: Závěsy - otevřená poloha

7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



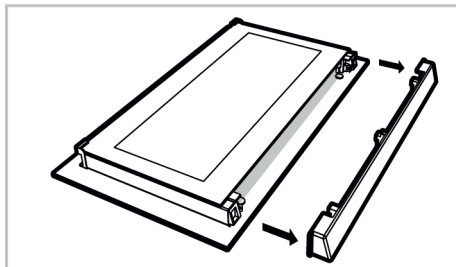
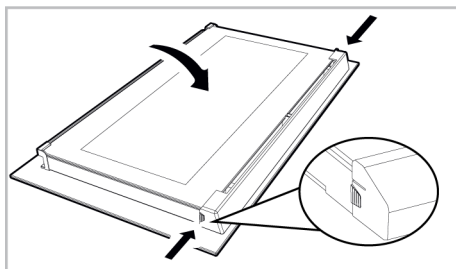
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

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

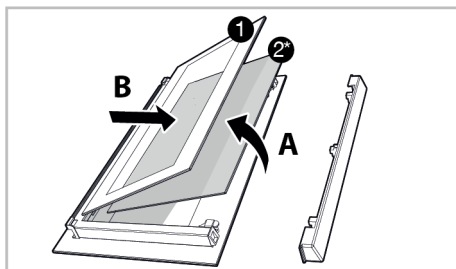
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

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



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



1 Vnitřní sklo

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

4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), zopakujte stejný postup pro jeho odpojení (2).
5. Prvním krokem přeskupení dveří je opětovná montáž vnitřního skla (2). Umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastovému otvoru, který je nejbližší k nejvnitřnějšímu sklu (1).

- Při opětovné montáži nejnvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potíštěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy nejnvnitřnějšího skla (1) setkaly se spodními plastovými drážkami.
- Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "cvaknutí".

7.8 Čištění světla trouby

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

Výměna světla trouby

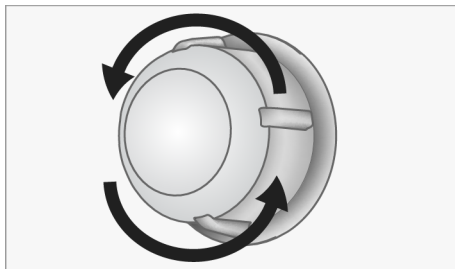
Obecná varování

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

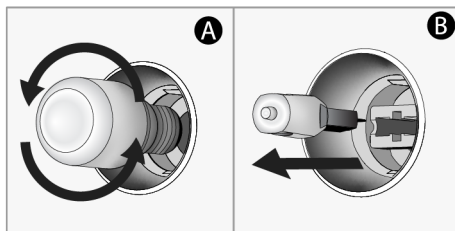
Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

- Odpojte výrobek od elektřiny.

- Odstraňte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



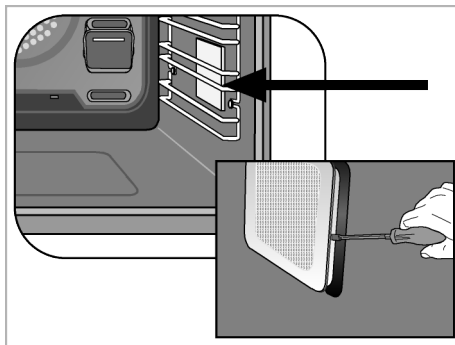
- Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



- Nasadte zpět skleněný kryt.

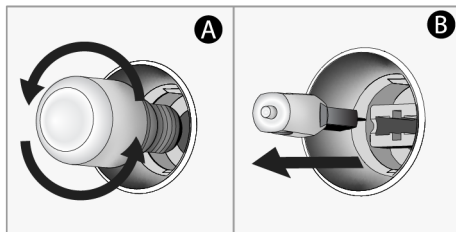
Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

- Odpojte výrobek od elektřiny.
- Vyjměte drátěnou polici podle popisu.



- Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku.

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 nahradte jej novým.



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Odstraňování závad

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

Během provozu trouby vychází pára.

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

Při vaření se objevují kapky vody

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

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

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

Výrobek není funkční.

- Pojistka může být vadná nebo spálená. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. 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 skříňce. V případě potřeby vyměňte pojistky nebo je znovu aktivujte.

Trouba netopí.

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

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

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

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

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



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky - podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

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

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícímu (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

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

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

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

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

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

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

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

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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

Arçelik A.Ş.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turecko

Vyrobno v TURECKU

Dovozce do Ruska: «BEKO LLC»

Adresa: Selskaya street, 49, Fedorovskoe village, Pershinskoe rural settlement, Kirzhach district, Vladimir region,
Ruská federace 601021

Datum výroby je součástí sériového čísla výrobku uvedeného na výrobním štítku, který je umístěn na výrobku, a to:
první dvě číslice sériového čísla označují rok výroby a poslední dvě číslice měsíc. Například "10-100001-05"
znamená, že výrobek byl vyroben v květnu 2010.

Certifikační číslo si můžete vyžádat v našem call centru 8-800-200-23-56 Výrobce si vyhrazuje právo na změny v
modifikaci, designu a specifikaci elektrického zařízení.

