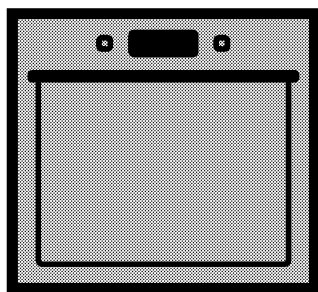


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja użytkowania



BIE22400XP

PL | CZ

285.4439.31/R.AD/7.11.2017/5-5

Prosimy najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

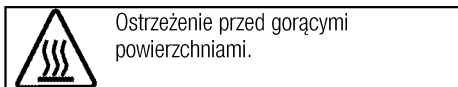
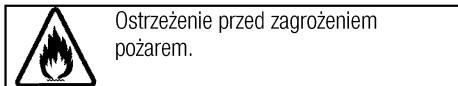
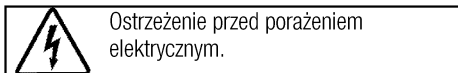
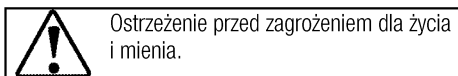
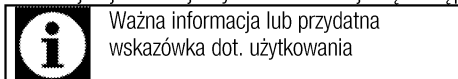
Drogi Kliencie,

Dziękujemy za wybór wyrobu firmy Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany zgodnie z najwyższymi wymogami jakościowymi i według najnowszej technologii, służyć Ci będzie jak najlepiej. Prosimy zatem przed użyciem tego wyrobu uważnie przeczytać całą tę instrukcję obsługi i wszystkie inne dostarczone z nim dokumenty i zachować je do wglądu w przyszłości. Jeśli przekażesz ten wyrób komuś innemu, oddajcie mu także tę instrukcję. Przestrzegaj wszelkich ostrzeżeń i informacji z tej instrukcji.

Pamiętaj, że niniejsza instrukcja użytkowania może odnosić się także do kilku innych modeli. Różnice pomiędzy modelami wskazano w niniejszej instrukcji.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji użytkowania stosuje się następujące symbole:



Niniejsze urządzenie jest zgodne z następującymi

Dyrektywami Unii Europejskiej:

- 2006/95/WE LVD (Niskie Napięcia)

- 2004/108/WE EMC (Kompatybilność Elektromagnetyczna)

Importer: Beko S.A.

Ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa, www.beko.pl



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

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia

dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

4

Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	4
Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu.....	5
Zamierzone przeznaczenie.....	8
Bezpieczeństwo dzieci.....	8
Stare urządzenia	8
Pozbywanie się materiałów opakowaniowych.....	9

2 Informacje ogólne

10

Opis urządzenia	10
Zawartość opakowania.....	11
Dane techniczne	12

3 Instalacja

13

Przed zainstalowaniem	13
Instalacja i przyłączenie	16
Przysyły transport.....	17

4 Przygotowanie

18

Jak oszczędzać energię.....	18
-----------------------------	----

Pierwszy raz.....	18
Ustawianie czasu.....	18
Pierwsze czyszczenie.....	18
Podgrzewanie wstępne	18

5 Jak obsługiwać piekarnik

20

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.	20
Jak obsługiwać piekarnik elektryczny.....	20
Tryby pracy	20
Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika.....	22
Tabela czasów pieczenia	26
Jak obsługiwać grill	27
Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu.....	28

6 Czyszczenie i konserwacja

29

Informacje ogólne.....	29
Czyszczenie panelu sterowania	29
Czyszczenie piekarnika	29
Przenoszenie drzwiczek piekarnika.	30
Wycinanie szyby w drzwiczkach.....	31
Wymiana lampki w piekarniku.....	32

7 Rozwiązywanie problemów

33

1 Ważne instrukcje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska

W rozdziale tym zawarto instrukcje zachowania bezpieczeństwa, które pomogą uniknąć zagrożenia obrażeniem lub szkodą.

Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich gwarancji.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieumiejętne i niedoświadczone, jeśli są pod nadzorem lub poinstruowano je w sprawach użytkowania tego urządzenia w sposób bezpieczny i rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieciom bez nadzoru nie należy powierzać czyszczenia ani konserwacji.

- Urządzenie może być używane przez osoby (w tym dzieci) niepełnosprawne fizycznie, psychicznie lub umysłowo, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy w zakresie obsługi urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po uprzednim poinstruowaniu

w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia.

Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem.

- W razie przekazania produktu innej osobie do użytku osobistego lub do celów związanych z wykorzystaniem używanego produktu należy przekazać go wraz z podręcznikiem użytkownika, etykietami produktu i innymi stosownymi dokumentami i elementami.
- Instalacje i naprawy musi zawsze wykonywać autoryzowany pracownik serwisowy. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję. Przed instalacją uważnie przeczytaj tę instrukcję.
- Nie wolno uruchamiać tego wyrobu, jeśli jest niesprawny lub widocznie uszkodzony.
- Po każdym użyciu sprawdź, czy wyłączone zostały pokrętła funkcjonalne.

Bezpieczeństwo elektryczne

- W razie awarii tego urządzenia nie należy go używać do czasu naprawy przez autoryzowany

serwis. Grozi to porażeniem elektrycznym!

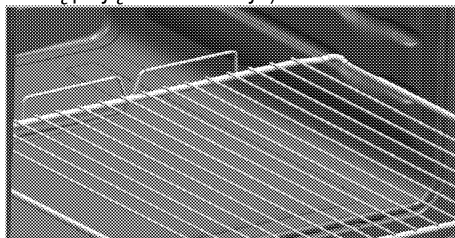
- Piekarnik ten można podłączyć tylko do gniazdka z uziemieniem o napięciu i z zabezpieczeniem jakie podano w "Danych technicznych. Zleć wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używasz transformatora do zasilania. Firma nasza nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy wynikające z braku uziemienia tego piekarnika zgodnie z miejscowymi przepisami.
- Nie wolno myć piekarnika rozlewając nań wodę! Grozi to porażeniem elektrycznym!
- Piekarnik ten trzeba odłączyć od zasilania na czas instalacji, konserwacji, czyszczenia i napraw.
- Aby uniknąć zagrożenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi go wymienić producent, punkt serwisowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Piekarnik należy tak zainstalować, aby można było go całkowicie odłączyć od sieci. Odłączenie to należy zapewnić albo poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka, albo wyłączenie wyłącznika, w który wyposażona jest domowa instalacja elektryczna, zgodnie z przepisami budowlanymi.

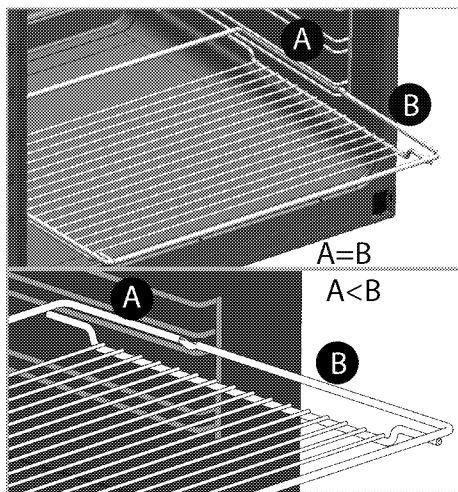
- Tylne powierzchnie piekarnika nagrzewa się w trakcie jego pracy. Upewnij się, że przyłącze elektryczne nie dotyka tej tylnej powierzchni; w przeciwnym razie może ono ulec uszkodzeniu.
- Przewód zasilający nie może się zakleszczyć między drzwiczkami i ramą piekarnika, a także nie można go prowadzić przez gorące powierzchnie. W przeciwnym wypadku izolacja przewodów może się topić i w rezultacie może nastąpić zwarcie.
- Wszelkie prace na układach i urządzeniach elektrycznych wykonywać może tylko upoważniony i wykwalifikowany personel.
- W razie jakiegokolwiek awarii wyłącz wyrób i odłącz go od sieci zasilającej. W tym celu wyłącz bezpiecznik zabezpieczający instalację domową.
- Upewnij się, że prąd bezpiecznika jest odpowiedni dla tego wyrobu.

Zasady zachowania bezpieczeństwa przy użytkowaniu tego wyrobu

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie i jego części są gorące. Nie dotykać nagranych części. Dzieci poniżej 8 lat mogą przebywać w pobliżu urządzenia wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych.

- Nigdy nie wolno używać tego wyrobu w stanie zakłócenia oceny sytuacji lub koordynacji przez konsumpcję alkoholu i/lub innych środków odmieniających świadomość.
- Zachowaj ostrożność, jeśli w potrawach stosuje się napoje alkoholowe. W wysokiej temperaturze alkohol paruje i może się zapalić po zetknięciu z gorącymi powierzchniami.
- Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych w pobliżu tego wyrobu, ponieważ jego boki mogą bardzo się nagrzewać przy pracy.
- W trakcie użytkowania piekarnik nagrzewa się. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Należy dbać, aby żaden otwór wentylacyjny nie był zakryty.
- Nie podgrzewaj w piekarniku zamkniętych puszek ani szklanych słoików. Ciśnienie, które wytworzy się w takiej puszcze/słoiku, może je rozsadzić.
- Nie umieszczaj foremek do pieczenia, naczyń ani folii aluminiowej bezpośrednio na dnie piekarnika. Nagromadzenie ciepła mogłoby zniszczyć dno piekarnika.
- 'Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.'
- Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- (Różnią się zależnie od modelu piekarnika.)
Właściwe umieszczanie rusztu i foremki na stelażach
Właściwe umieszczanie na stelażu rusztu i/lub tacki na ociekający tłuszcz jest niezwykle ważne. Wsuń ruszt lub tackę na ociekający tłuszcz pomiędzy dwie szyny i zanim umieścisz na nim potrawę upewnij się, że jest wypoziomowany (patrz następująca ilustracja).





- Nie używaj tego wyrobu z wyjętą lub popękaną szybą w przednich drzwiczkach.
- Uchwyt na drzwiach piekarnika nie służy do suszenia ręczników. Przy otwartych drzwiczkach i załączonej funkcji grillowania nie wieszaj na niej ręczników, rękawic, ani podobnych wyrobów tekstylnych.
- Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.
- Wyłóż naczynie do pieczenia, lub akcesorium z piekarnika (tackę, ruszt druciany, itp.), papierem do pieczenia, włóż do niego potrawę i wstaw je do wstępnie nagrzanego piekarnika. Utnij nadmiar papieru wystający z naczynia lub akcesorium, aby zapobiec ryzyku dotknięcia elementów grzejnych piekarnika.

Nie wolno używać papieru do pieczenia w temperaturze roboczej większej niż wskazana dla tego papieru. Nie wykładaj papierem bezpośrednio dna piekarnika.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy upewnij się, że piekarnik jest wyłączony, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.
- Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.
- Podczas czyszczenia pirolitycznego, powierzchnie mogą nagrzać się bardziej, niż przy zwykłym użytkowaniu. Trzymaj dzieci z dala od tego wyrobu.
- Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiami.
- Urządzenie należy ustawić bezpośrednio na podłodze. Nie może ono stać na podstawie ani cokole.

Aby uniknąć zagrożenia pożarem przy użytkowaniu tej kuchenki;

- Upewnij się, że wtyczka pasuje do gniazdka i nie powoduje iskrzenia.
- Nie należy używać uszkodzonych ani uciętych przewodów, ani przedłużaczy, a tylko oryginalnego przewodu zasilającego.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego włączona jest kuchenka jest suche.

Zamierzone przeznaczenie

- Wyrób ten przeznaczony jest do użytku domowego. Nie dopuszcza się użytkowania komercyjnego.
- Urządzenie to służy wyłącznie do pieczenia potraw. Nie wolno używać go do innych celów, na przykład do ogrzewania pomieszczeń."
- Urządzenia tego nie należy używać do podgrzewania talerzy pod grillem, suszenia ręczników, ścierek do naczyń, itp. na uchwytach, ani do celów suszenia lub ogrzewania.
- Producent nie odpowiada za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego wyrobu lub obchodzeniem się z nim.
- Piekarnik można używać do rozmrażania, smażenie, pieczenia i grillowania potraw.

Bezpieczeństwo dzieci

- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Małe dzieci należy trzymać z dala od kuchenki.
- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Trzymać materiały opakowaniowe z dala od dzieci. Prosimy pozbyć się całego opakowania zgodnie z normami ochrony środowiska.
- Urządzenia elektryczne są niebezpieczne dla dzieci. W trakcie pracy tego produktu nie dopuszczać do przebywania dzieci w jego pobliżu ani do zabawy.
- Nie stawiaj na tym urządzeniu żadnych przedmiotów, po które mogłyby sięgać dzieci.
- Gdy drzwiczki są otwarte nie obciążać ich żadnymi ciężkimi przedmiotami i nie pozwalać dzieciom siadać na nich. Piekarnik może się przewrócić, lub mogą się uszkodzić zawiasy drzwiczek.

Stare urządzenia

Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:



Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE). Wyrób ten wykonano z części i materiałów wysokiej jakości, które mogą być odzyskane i użyte jako surowce wtórne. Po zakończeniu użytkowania nie należy pozbywać się go razem z innymi odpadkami domowymi. Należy przekazać go do punktu zbiórki

urządzeń elektrycznych i elektronicznych na surowce wtórne. Aby dowiedzieć się, gdzie jest najbliższy taki punkt, prosimy skonsultować się z władzami lokalnymi.

Zgodność z dyrektywą RoHS:

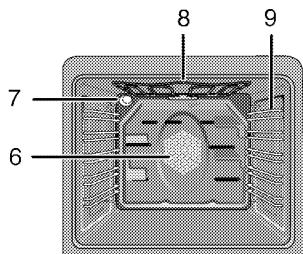
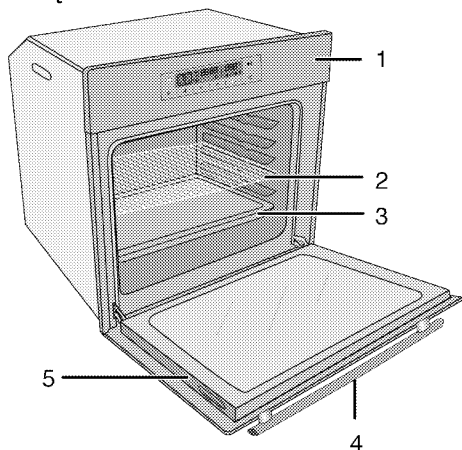
Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady RoHS (Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych) (2011/65/WE). Nie zawiera szkodliwych i zakazanych materiałów, podanych w tej dyrektywie.

Pozbywanie się materiałów opakowaniowych

- Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Należy trzymać je w bezpiecznym miejscu, niedostępne dla dzieci. Opakowanie tego wyrobu wyprodukowano z surowców wtórnych. Należy odpowiednio się ich pozbywać i sortować je zgodnie z instrukcjami gospodarki surowcami wtórnymi. Nie należy ich wyrzucać razem ze zwykłymi odpadkami domowymi.

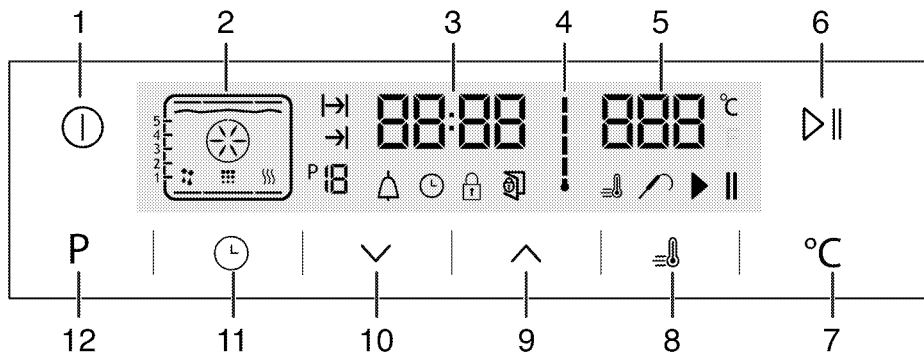
2 Informacje ogólne

Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Półka druciana
- 3 Tacka
- 4 Uchwyt
- 5 Drzwiczki

- 6 Silnik wentylatora (za płytą stalową)
- 7 Lampka
- 8 Górny element grzewczy
- 9 Pozycje półki



- 1 Klawisz ZAŁ./WYŁ.
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 5 Pole wskaźnika temperatury
- 6 Przycisk start/stop gotowania
- 7 Przyciska nastawiania temperatury
- 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- 9 Klawisz plus
- 10 Klawisz minus
- 11 Klawisz regulacji
- 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji

Zawartość opakowania

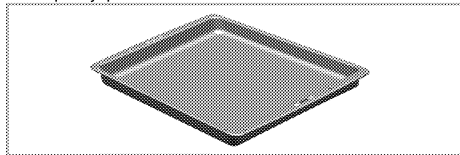


Dostarczane akcesoria różnią się zależnie od modelu wyrobu. Niektóre z akcesoriów opisanych w instrukcji obsługi mogą nie być dostarczane razem z tym modelem produktu.

1. **Instrukcja użytkowania**

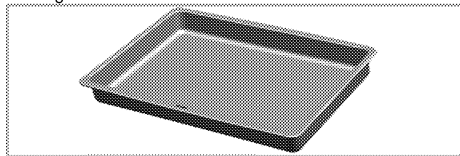
2. **Blacha do pieczenia**

Służy do pieczenia ciast, mrożonek i dużych porcji pieczeni.



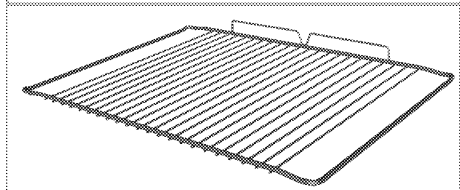
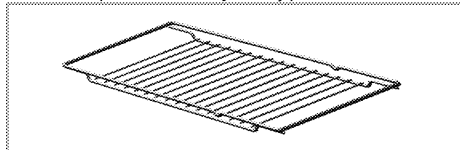
3. **Foremka głęboka**

Służy do pieczenia ciast, dużych porcji pieczeni, potraw soczystych oraz do zbierania tłuszczu przy grillowaniu.



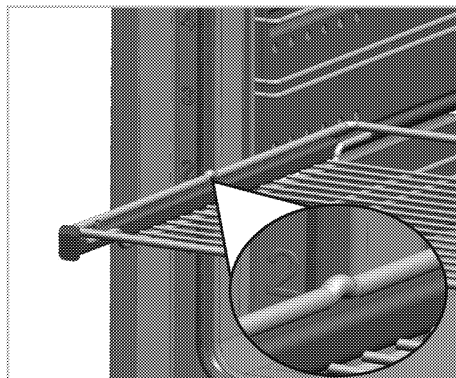
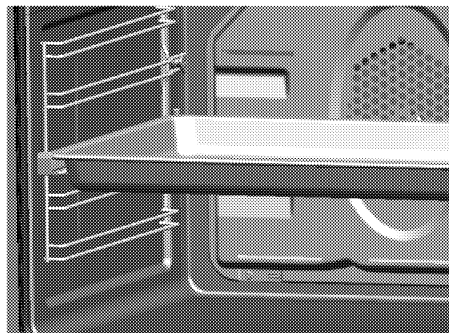
4. **Półka druciana**

Służy do pieczenia oraz do ustawiania potraw do smażenia, pieczenia lub gotowania w naczyniach do zapiekank na wybranej półce.



5. **Właściwe umieszczanie półki drucianej i foremki na stelażach teleskopowych**
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Teleskopowe stelaże pozwalają na łatwe zakładanie i zdejmowanie foremek oraz rusztu. Podczas używania foremki i rusztu ze stelażem teleskopowym, muszą być do nich dosunięte kolki znajdujące się z tyłu stelaża teleskopowego, przy krawędziach rusztu i foremki.



Dane techniczne

Napięcie/częstotliwość	220-240 V ~ 50 Hz
Łączne zużycie energii el.	2,4 kW
Bezpiecznik	min. 16 A
Typ/ przekrój przewodu	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Wymiary zewnętrzne (wys./szer./głęb.)	595 mm/594 mm/567 mm
Wymiary instalacyjne (wys./szer./głęb.)	**590 lub 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Piekarnik główny	Piekarnik wielofunkcyjny
Oświetlenie wewnętrzne	15/25 W
Zużycie energii el. przez grill.	2,2 kW

Informacja podstawowa: Dane na etykietach energetycznych piekarników elektrycznych podaje się zgodnie z normą PL-EN 60350-1 / IEC 60350-1. Wartości te określa się przy standardowym obciążeniu z czynnymi funkcjami grzejnika górnego-dolnego i wspomagania nagrzewania wentylatorem (jeśli funkcje takie są dostępne).

Klasę sprawności energetycznej określa się zgodnie z następującą priorytetyzacją, zależnie od występowania odpowiednich funkcji w danym modelu piekarnika. 1-Pieczenie z wentylatorem eco-fan, 2-Pieczenie turbo powolne, 3-Pieczenie turbo, 4-Grzałki dolna/górna wspomagane wentylatorem.

** Patrz: *Instalacja, strona 13.*



Dane techniczne mogą zostać zmienione bez uprzedzenia w celu poprawy jakości wyrobu.



Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą się nieco różnić od danego wyrobu.



Wartości podane na etykietkach wyrobu lub w towarzyszącej mu dokumentacji uzyskano w warunkach laboratoryjnych zgodnie z jednościami normami. Wartości te mogą się różnić zależnie od operacyjnych i środowiskowych warunków pracy danego wyrobu.

3 Instalacja

Produkt musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowaną osobę i zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przeciwnym gwarancja zostanie unieważniona. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione i może z tego powodu unieważnić gwarancję.



Przygotowanie miejsca do instalacji i dostępu do sieci elektrycznej to obowiązek klienta.



ZAGROŻENIE:

Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.



ZAGROŻENIE:

Przed zainstalowaniem sprawdź, czy wyrób nie ma widocznych defektów. Jeśli ma, nie instaluj go.

Uszkodzone wyroby zagrażają Twemu bezpieczeństwu.

Przed zainstalowaniem

Urządzenie to przeznaczone jest do zainstalowania w dostępnych w handlu szafkach kuchennych. Pomiędzy tym urządzeniem a ścianami lub meblami kuchennymi należy pozostawić bezpieczny odstęp. Patrz: rysunek (wymiary w mm)

- Powierzchnie zastosowanych syntetycznych laminatów i lepszy muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100 °C).
- Szafki kuchenne należy ustawić równo i przymocować.
- Jeśli pod piekarnikiem jest szuflada, trzeba pomiędzy nimi założyć półkę.
- Urządzenie nosić muszą przynajmniej dwie osoby.



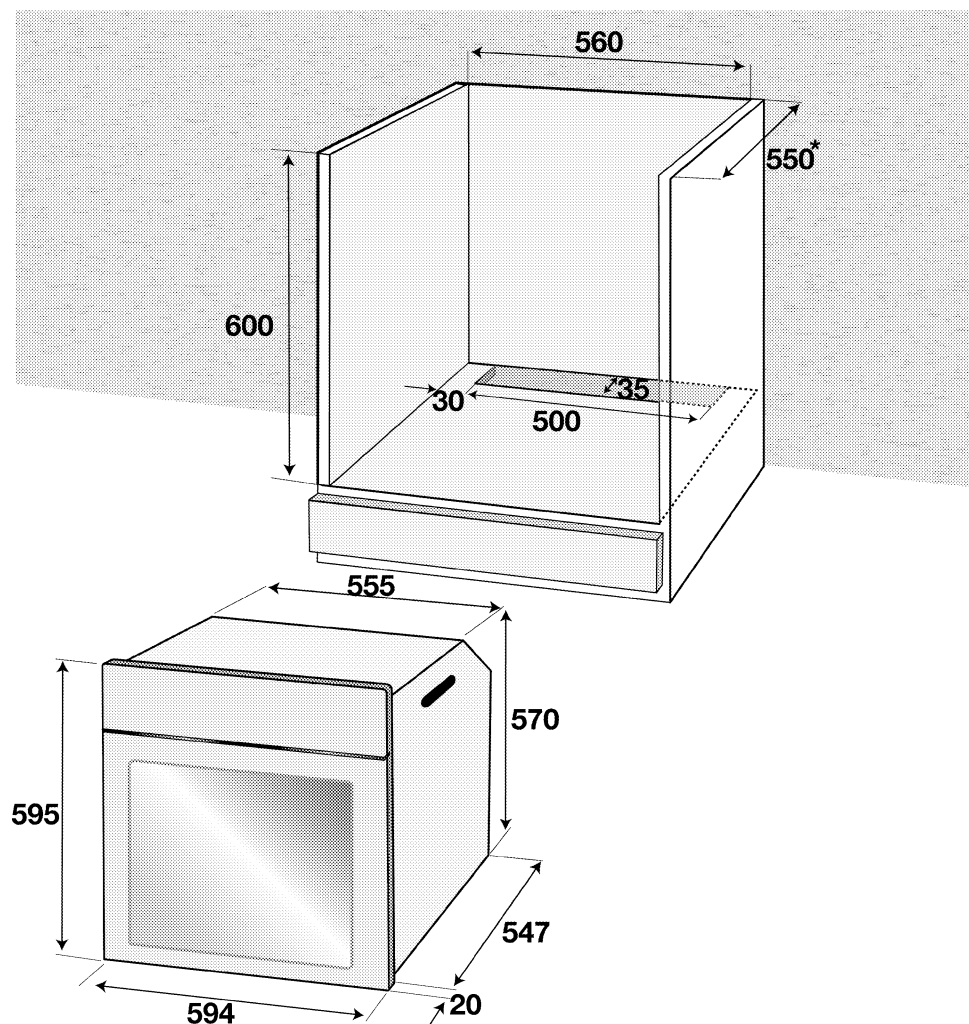
Nie instaluj tego urządzenia w pobliżu lodówek lub zamrażarek. Wydzielane z tego piekarnika ciepło może zwiększyć zużycie energii przez urządzenia chłodzące.



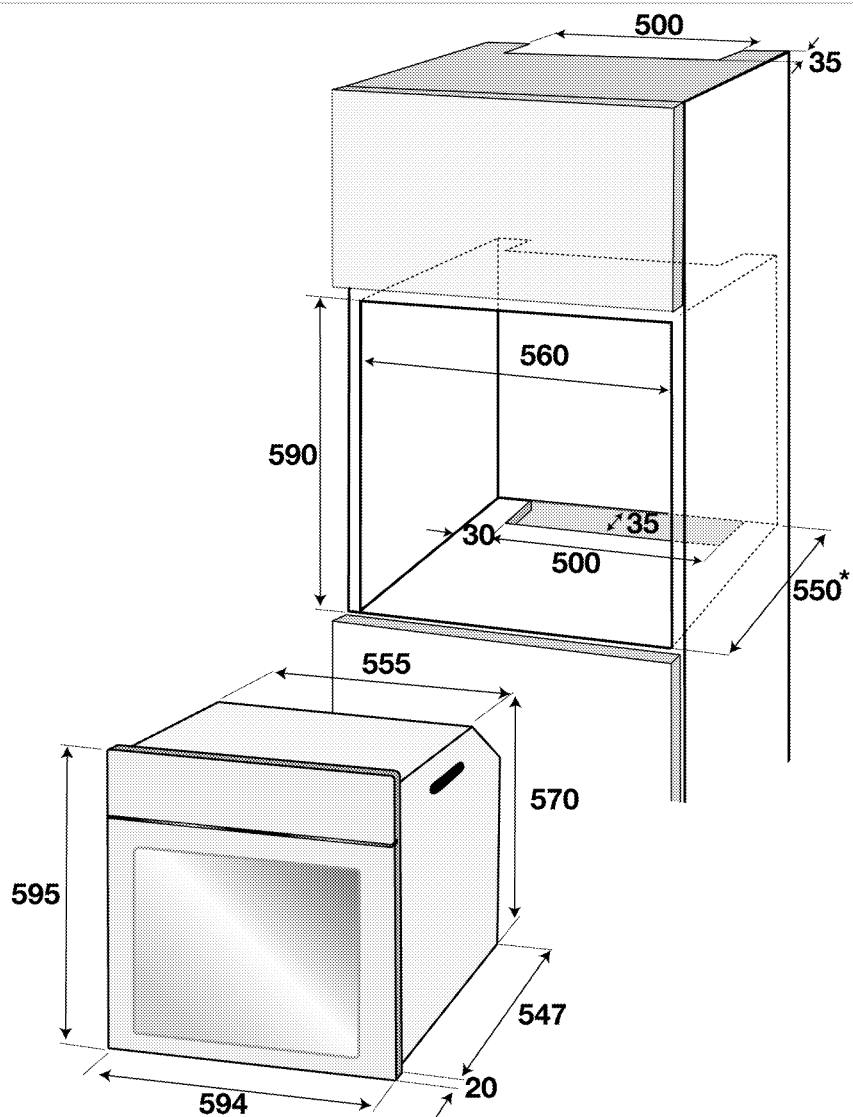
Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.



Jeśli wyrób ma uchwyty z drutu, po jego przesunięciu wciśnij je z powrotem w jego boczne ścianki.



* min.



* min.

Instalacja i przyłączenie

- Urządzenie to należy instalować zgodnie z miejscowymi przepisami dot. instalacji gazowych i elektrycznych.

Przyłączenie elektryczne

Przyłączyć ten wyrób do uziemionego gniazda / obwodu zabezpieczonego miniaturowym wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej mocy, jak podano w tabeli „Dane techniczne”. Zlecić wykonanie instalacji uziemienia wykwalifikowanemu elektrykowi, niezależnie od tego, czy używany jest transformator do zasilania. Nasza firma nie odpowiada za żadne szkody wynikłe z użytkowania tego wyrobu bez uziemienia, zgodnie z przepisami miejscowymi.



ZAGROŻENIE:

Wyrób ten musi być przyłączony do sieci elektrycznej przez osobę upoważnioną i wykwalifikowaną. Gwarancja na ten wyrób obowiązuje dopiero po jego prawidłowym zainstalowaniu. Producent nie odpowiada za szkody wynikłe z instalacji i napraw wykonywanych przez osoby nieupoważnione.



ZAGROŻENIE:

Przewodu zasilającego nie można kłamać, zginać i przyciskać, ani stykać z gorącymi częściami urządzenia. Przewody uszkodzone wymieniać może tylko wykwalifikowany elektryk. Zagrożenie porażeniem elektrycznym, zwarcie lub pożarem z powodu niefachowej instalacji!

- Przyłączenie musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Parametry zasilania muszą odpowiadać danym podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową zobaczysz po otwarciu przednich drzwiczek.
- Przewód zasilający ten wyrób musi odpowiadać parametrom podanym w tabeli "Dane techniczne".



ZAGROŻENIE:

Przed podjęciem jakichkolwiek prac przy instalacji elektrycznej, odłącz do urządzenie od zasilania. Grozi to porażeniem elektrycznym!

Przyłączanie kabla zasilania

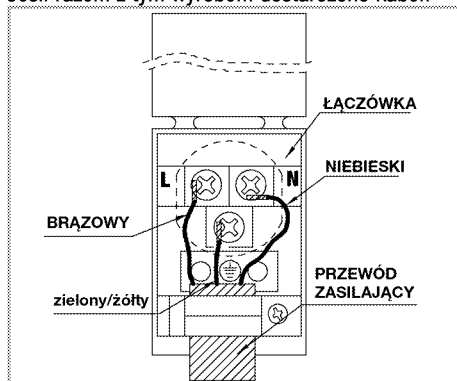


Podczas podłączania kabli należy przestrzegać krajowych/miejscowych przepisów elektrycznych oraz korzystać z właściwego dla piekarnika gniazda zasilającego / obwodu oraz wtyczki. Jeśli ograniczenia mocy produktu znajdują się poza obecną obciążalnością wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu, należy podłączyć produkt bezpośrednio za pośrednictwem stałej instalacji elektrycznej bez korzystania z wtyczki i gniazda zasilającego / obwodu.

1. Jeśli nie jest możliwe odłączenie od zasilania we wszystkich biegunach, trzeba zainstalować wyłącznik z przerwą stykową co najmniej 3 mm (bezpieczniki, liniowy wyłącznik bezpieczeństwa, stycznik), którego wszystkie bieguny powinny sąsiadować z wyrobem (ale nie ponad nią) zgodnie z przepisami IEE. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować problemami eksploatacyjnymi i unieważnieniem gwarancji na wyrób.

Zaleca się dodatkowe zabezpieczenie wyłącznikiem prądu resztkowego.

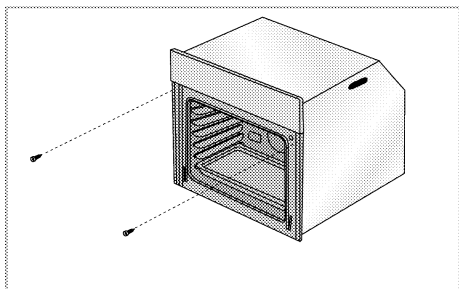
Jeśli razem z tym wyrobem dostarczono kabel:



2. Przy przyłączeniu jednofazowym, połącz przewody jak wskazano poniżej:
 - Brązowy/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/szary kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) $\equiv$ (uziemiający)» lub
 - Szary/czarny kabel = L (Faza)
 - Niebieski/brązowy kabel = N (Zero)
 - Zielony/ żółty kabel = (E) $\equiv$ (uziemiający)

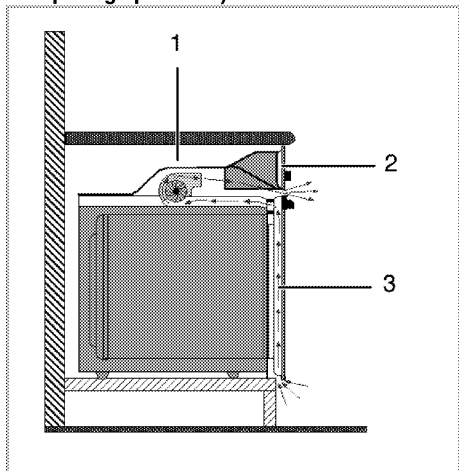
Instalowanie wyrobu

1. Wsuń piekarnik do szafki, wyrównaj ustawienie i zabezpiecz, sprawdzając, czy przewód zasilania nie jest uszkodzony ani nie uwiązł.



Zabezpiecz piekarnik 2 śrubkami, jak na rysunku.

Piekarniki z wentylatorem chłodzącym (Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



- 1 Wentylator chłodzący
- 2 Panel sterowania
- 3 Drzwiczki

Wbudowany wentylator chłodzący chłodzi zarówno szafkę do zabudowy, jak i przód urządzenia.

i Wentylator chłodzący nadal pracuje przez 20 - 30 minut nawet po wyłączeniu piekarnika. Jeśli pieczenie odbywało się z zaprogramowanym timerem piekarnika, po zakończeniu pieczenia wraz z wszystkimi funkcjami zostanie wyłączony również wentylator.

Ostateczne sprawdzenie

1. Obsługa produktu...
2. Sprawdź funkcje

Przysyły transport

- Zachowaj oryginalne pudło kartonowe na piekarnik i transportuj go w nim. Przestrzegaj instrukcji na pudle. Jeśli nie masz oryginalnego pudła, zapakuj piekarnik w folię bąbelkową lub grubą tekturę i zabezpiecz taśmą klejącą.
- Aby zapobiec uszkodzeniu drzwiczek przez ruszt druciany i tackę z wnętrza piekarnika włóż do jego środka pasek tektury, równo z pozycją tacek. Drzwiczki piekarnika zabezpiecz taśmą klejącą do ścian bocznych.
- Nie podnoś piekarnika za drzwiczki ani za klamkę.

i Nie stawiaj na nim żadnych przedmiotów i przemieszczaj go w pozycji pionowej.

i Sprawdzaj, czy piekarnik nie uległ w transporcie widocznym uszkodzeniom.

4 Przygotowanie

Jak oszczędzać energię

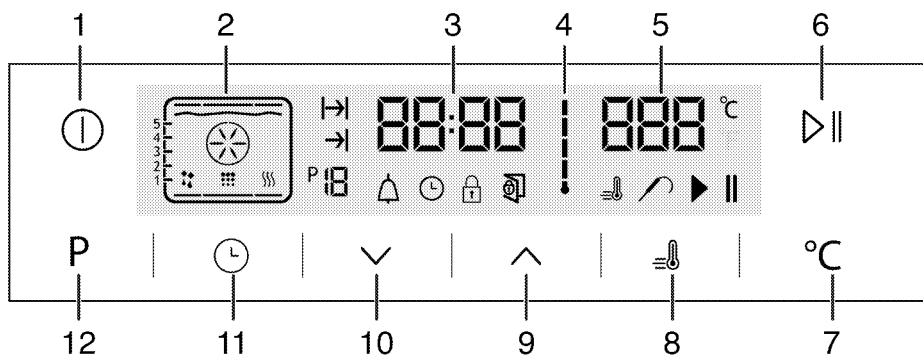
Następujące wskazówki pomogą użytkować urządzenie w sposób ekologiczny oraz energooszczędny.

- Używaj naczyń w ciemnych barwach lub emaliowanych, co poprawi przepływ ciepła.
- Gotując potrawy wykonuj operacje podgrzewania, jeśli zaleca się ją w instrukcji obsługi lub przepisie gotowania.
- Nie otwieraj zbyt często drzwiczek w trakcie gotowania.

- O ile to możliwe staraj się gotować w piekarniku więcej niż jedną potrawę na raz. Można gotować w dwóch naczyniach obok siebie na ruszcie.
- Gotuj potrawy po kolei. Piekarnik będzie już gorący.
- Można oszczędzić energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj mrożonki przed gotowaniem.

Pierwszy raz

Ustawianie czasu



1. Klawisz ZAK./WYŁ.
 2. Wyświetlacz funkcji
 3. Pole wskaźnika czasu bieżącego
 4. Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
 5. Pole wskaźnika temperatury
 6. Przycisk start/stop gotowania
 7. Przyciska nastawiania temperatury
 8. Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
 9. Klawisz plus
 10. Klawisz minus
 11. Klawisz regulacji
 12. Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji
1. Przy pierwszym uruchomieniu piekarnika zapala się symbol ☺; dotknij klawiszy $\wedge$ / $\vee$, aby ustawić godzinę.
 2. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu ⌚ i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.

i Jeśli bieżąca godzina nie jest ustawiona, wskaźnik czasu zacznie rosnąć/zmieniać się od 12:00. Aby wskazać, że bieżąca godzina nie została ustawiona, wyświetli się symbol ☺. Zniknie dopiero po ustawieniu godziny.

Pierwsze czyszczenie



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wytrzyj powierzchnie wyrobu wilgotną ściereczką lub gąbką i wytrzyj do sucha ściereczką.

Podgrzewanie wstępne

Nagrzewaj urządzenie przez ok. 30 minut, a potem je wyłącz. Przed pierwszym użyciem należy wypalić wszelkie pozostałości po produkcji i warstwy ochronne.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.

Piekarnik elektryczny

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz pozycję „Static” (Statyczne)
4. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 20*.
5. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
6. Wyłącz piekarnik; patrz *Jak obsługiwać piekarnik elektryczny, strona 20*

Piekarnik z grillem

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie foremki do pieczenia i ruszt.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika.
3. Wybierz najwyższą moc grilla; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 27*.
4. Niech piekarnik pracuje przez ok. 30 minut.
5. Wyłącz grill; patrz *Jak obsługiwać grill, strona 27*



W trakcie pierwszego uruchomienia przez parę godzin mogą się wydzielać dym i zapach. Jest to całkiem normalne. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni i pozbądź się dymu i zapachu. Nie wdychać bezpośrednio powstającego dymu i zapachu.

5 Jak obsługiwać piekarnik

Ogólne informacje o pieczeniu ciast i mięs oraz o grillowaniu.



OSTRZEŻENIE

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Urządzenie to nagrzewa się podczas pracy. Nie dotykaj gorących palników, wewnętrznych sekcji piekarnika, elementów grzejnych itp. Zakaz zbliżania się dzieci! Do wkładania i wyjmowania potraw z gorącego piekarnika zawsze zakładaj odporne na wysokie temperatury rękawice.



ZAGROŻENIE:

Otwierając drzwiczki piekarnika zachowaj ostrożność, bo może ułotnić się z niego para. Taka ulatniająca się para może poparzyć dlonie, twarz i oczy.

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Używaj stosownych naczyń metalowych z powłokami nieprzylegającymi, pojemników aluminiowych, lub żaroodpornych form silikonowych.
- Rób najlepszy użytek z miejsca na półce.
- Foremkę do pieczenia stawiaj w środku półki.
- Prze załączeniem piekarnika lub grilla wybierz właściwą pozycję półki. Nie zmieniaj pozycji półki, gdy kuchenka jest gorąca.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i nie otwieraj ich.

Wskazówki do pieczenia mięsa

- Przyprawienie całych kurcząt, indyków i dużych porcji mięsa, np. sokiem z cytryny i czarnym pieprzem przed pieczeniem podniesie jego wydajność.
- Pieczenia mięsa z kością trwa ok. 15 - 30 minut dłużej niż pieczenie takiego samego kawałka bez kości.
- Na upieczenie jednego centymetra grubości mięsa potrzeba ok. 4 do 5 minut.
- Po zakończeniu pieczenia pozostaw pieczeń w piekarniku na ok. 10 minut. Soki lepiej rozchodzą się po całej pieczeni i nie wyciekają przy jej krojeniu.
- Ryby należy piec na półce środkowej lub dolnej na żaroodpornym talerzu.

Wskazówki do grillowania

Mięso, ryby i drób szybciej rumienią się, gdy się je grilluje, zachowują miłą kruchość i nie wysychają. Do grillowania szczególnie nadają się płaskie kawałki, nadziane na szpikulec szaszłyki i kielbaski, a także

warzywa o znacznej zawartości wody, takie jak pomidory i cebule.

- Rozłóż kawałki mięsa do grillowania na ruszcie drucianym lub w foremce do pieczenia z rusztem drucianym w taki sposób, aby pokryta nimi powierzchnia nie wystawała poza grzałkę.
- Wsuń ten ruszt druciany lub foremkę do pieczenia z rusztem na wybrany poziom w piekarniku. Jeśli grillujesz na ruszcie drucianym, na dolną półkę wsuń foremkę do pieczenia na kapiący tłuszcz. Aby łatwiej oczyścić to naczynie z tłuszczu wlej do niego trochę wody.



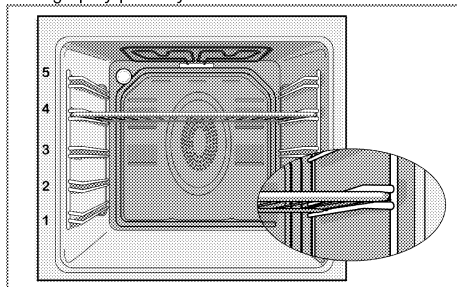
Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach. Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Jak obsługiwać piekarnik elektryczny

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Pozycje stelażu (modele z rusztem drucianym)

Ważne jest, aby prawidłowo umieszczać ruszt druciany na półce drucianej. Ruszt druciany trzeba wsadzić pomiędzy półki druciane jak pokazano na rysunku. Ruszt druciany nie może opierać się o tylną ścianę piekarnika. Aby poprawić wydajność grillowania, przesuń ruszt druciany do przedniej sekcji stelażu i ustal go przy pomocy drzwiczek.



Tryby pracy

Podana tutaj kolejność trybów pracy może różnić się od ich układu dla tego urządzenia.

1. Grzałki górna i dolna



Żywność nagrzewana jest równocześnie od góry i od dołu. Na przykład, nadaje się do ciasta, ciasteczek oraz ciasta i zapiekank w foremkach do pieczenia. Piecz w jednej tylko blasze.

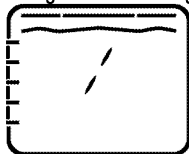
Na ekranie wyświetli się właściwa pozycja półki.

2. Grzanie dolne/górne z termoobiegiem



Gorące powietrze nagrzane grzałkami górną i dolną jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Piecz w jednej tylko blasze.

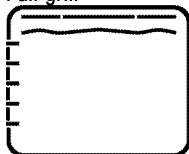
3. Full grill+termoobieg



Gorące powietrze nagrzane dużym grillem jest bardzo szybko równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku przez wentylator. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

4. Full grill

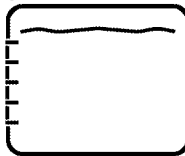


Działa duży grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania dużych ilości mięsa.

- Do grillowania połóż duże lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.

- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

5. Grill



Działa mały grill w suficie piekarnika. Nadaje się do grillowania i potraw gratynowanych.

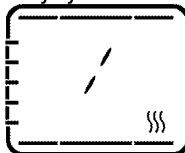
- Do grillowania połóż małe lub średnie porcje na odpowiednio ustawionej półce pod grzałką grilla.
- Temperaturę nastaw na poziom maksymalny.
- Obróć potrawę po upływie połowy czasu grillowania.

6. Grzałka dolna



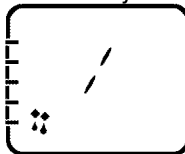
Pracuje tylko grzałka dolna. Nie nadaje się do pizzy ani do rumienienia potrawy od spodu po upieczeniu.

7. Utrzymywanie w cieple



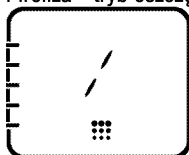
Służy do utrzymywania potraw gotowych do podawania przez długi okres czasu.

8. Praca z wentylatorem.



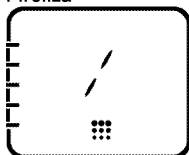
Piekarnik nie jest nagrzewany. Pracuje tylko wentylator (w ścianie tylnej). Nadaje się do powolnego odtajania mrożonek ziarnistych w temperaturze pokojowej lub studzenia potraw gotowanych.

9. Piroliza - tryb oszczędny



Funkcja ta umożliwia samoczyszczenie piekarnika w wysokiej temperaturze. Zaleca się ją dla lekko zabrudzonych piekarników. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dot. czyszczenia. Patrz. *Samoczyszczenie się pyrolityczne, strona 30.*

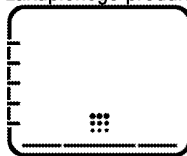
10. Piroliza



Funkcja ta umożliwia samoczyszczenie piekarnika w wysokiej temperaturze. Aby użyć tej funkcji, przeczytaj opis w rozdziale dot.

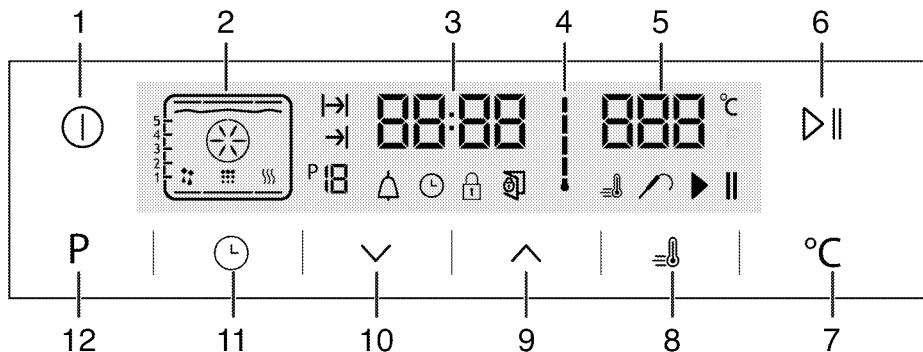
czyszczenia. Patrz. *Samoczyszczenie się pyrolityczne, strona 30.*

11. Łatwe czyszczenie parowe
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).



Ta funkcja umożliwia zmiękczenie zanieczyszczeń w piekarniku (jeśli nie pozostawały zbyt długo) oraz ich łatwe usunięcie. Informacje na temat łatwego czyszczenia parowego zawiera część „Czyszczenie – łatwe czyszczenie parowe”.

Jak obsługiwać urządzenia sterujące piekarnika

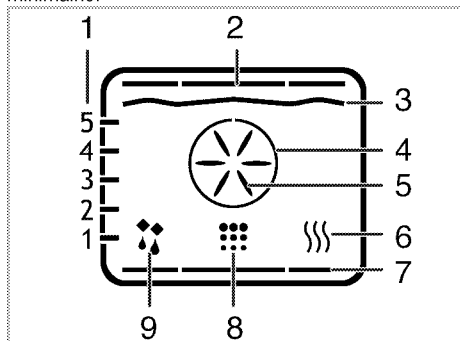


- 1 Klawisz ZŁ./WYŁ.
- 2 Wyświetlacz funkcji
- 3 Pole wskaźnika czasu bieżącego
- 4 Symbol temperatury wewnątrz piekarnika
- 5 Pole wskaźnika temperatury
- 6 Przycisk start/stop gotowania
- 7 Przyciska nastawiania temperatury
- 8 Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- 9 Klawisz plus
- 10 Klawisz minus
- 11 Klawisz regulacji
- 12 Przycisk powrotu do wyświetlania funkcji

- : Symbol czasu gotowania
- : Symbol końca gotowania
- : Numer funkcji
- : Symbol alarmu
- : Symbol zegara
- : Symbol blokady klawiszy
- : Symbol otwartych drzwiczek
- : Symbol boostera (szybkie podgrzewanie)
- : Symbol sondy do pieczenia mięsa
- : Symbol przerwy w gotowaniu
- : Symbol rozpoczęcia gotowania

Tabela funkcji:

Tabela funkcji pokazuje dostępne funkcje piekarnika i odpowiadające im temperatury maksymalne i minimalne.



- 1 Pozycje półki
- 2 Grzałka górna
- 3 Grzałka grilla
- 4 Grzejnik boostera
- 5 Nawiew boostera
- 6 Utrzymywanie w cieple
- 7 Grzejnik dolny
- 8 Pozycja czyszczenia
- 9 Praca z wentylatorem.

 Funkcje różnią się zależnie od modelu piekarnika!

Tabela funkcji	Zalecana temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)
Grzałki górna i dolna	200	40-280
Grzanie dolne/górne z termoobiegiem	175	40-280
Duży grill z termoobiegiem	200	40-280
Pełny grill	280	40-280
Dolny grill	280	40-280
Nagrzewanie dolne	180	40-220
Utrzymywanie w cieple	60	40-100

 Ze względów bezpieczeństwa maksymalny czas pieczenia we wszystkich trybach z wyjątkiem utrzymywania w cieple ograniczono do 6 godzin. W razie przerwy w zasilaniu program kasuje się. Trzeba zaprogramować piekarnik od nowa.



Przy każdej regulacji na zegarze migać będą odnośne symbole.



Bieżącej godziny nie można ustawić, gdy piekarnik wykonuje jakąś funkcję, lub jeśli zaprogramowano go do pracy w trybie pół-automatycznym lub w pełni automatycznym.



Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, lampka w jego wnętrzu zapala się przy otwarciu drzwiczek.

Jak obsługiwać piekarnik

1. Aby zablokować sterowanie dotykowe, dotknij przycisku ① na ponad 2 sekundy.
» Po włączeniu piekarnika pojawia się pierwsza dostępna funkcja. Gdy wyświetlacz jest w tym trybie, można ustawić czas pieczenia, godzinę zakończenia, oraz funkcję Booster (szybkie nagrzewanie).



Piekarnik wyłączy się automatycznie po 20 sekundach, jeśli na tym wyświetlaczu nie wybierze się żadnych jego ustawień.

Ręczne pieczenie poprzez wybranie temperatury i trybu pracy

Możesz piec, wybierając temperaturę i funkcję odpowiednią do dania, ręcznie kontrolując czas pieczenia bez ustawiania go.

1. Po dotknięciu przycisku ①, aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
» Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
7. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz  II, aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

8. Piekarnik nie wyłącza się automatycznie w przypadku pieczenia ręcznego bez ustawiania czasu pieczenia. Pieczenie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz .

» Piekarnik kończy pieczenie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

9. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.

Pieczenie o nastawionej godzinie:

Piekarnik może się wyłączyć, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .

» Zamiga symbol .

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy  i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz .

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

8. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
9. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Piekarnik będzie się nagrzewał aż do nastawionej temperatury i utrzyma ją aż do wybranej godziny zakończenia gotowania.

» Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

10. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwie alarm.
11. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.

» Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.

Ustawianie zakończenie pieczenia na późniejszą godzinę:

Piekarnik włączy i wyłączy się automatycznie, jeśli wybierzesz temperaturę i funkcję odpowiednią do dania oraz ustawisz czas pieczenia oraz koniec pieczenia na późniejszą godzinę, ręcznie kontrolując czas pieczenia, bez ustawiania jego czasu.

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
2. Wybierz funkcję, dotykając klawiszy .
3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .

» Zamiga symbol .

4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
6. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , aby ustawić czas pieczenia.
7. Ustaw czas pieczenia, dotykając klawiszy  i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz .

» Po ustawieniu czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

8. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol , oznaczający koniec czasu pieczenia.

9. Ustaw czas pieczenia, dotykając przycisków  i potwierdź ustawienie, dotykając klawisz .

» Po ustawieniu końca czasu pieczenia symbol  wyświetlać się będzie ciągle.

10. Wstaw naczynie z potrawą do piekarnika.
11. Jeśli temperatura, funkcja, czas pieczenia i jego koniec są odpowiednie, dotknij klawisz , aby rozpocząć pieczenie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .

» Zegar piekarnika automatycznie wylicza godzinę rozpoczęcia pieczenia, odejmując czas trwania pieczenia od nastawionej godziny jego zakończenia. Gdy nadejdzie godzina rozpoczęcia pieczenia, włącza się wybrany tryb pracy i piekarnik nagrzewa się do nastawionej temperatury. Utrzymuje tę temperaturę aż do końca ustawionego czasu pieczenia. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

12. Po zakończeniu pieczenia wyświetli się „End” [Koniec] i odezwie alarm.
13. Aby wyłączyć ten sygnał, naciśnij dowolny przycisk.
- » Alarm wyłącza się, a piec automatycznie kończy pieczenie.



Jeśli po ustawieniu chcesz anulować tylko czas pieczenia lub czas pieczenia i koniec czasu pieczenia, musisz zresetować czas pieczenia.

Ustawianie funkcji Booster (szybkie nagrzewanie)

Funkcji Booster (szybkie nagrzewanie) używa się, aby szybciej nagrzać piekarnik do nastawionej temperatury.



Funkcji Booster nie można wybrać w pozycjach rozmrażania, nagrzewanie z termobiegiem eco fan, utrzymywania w cieple i czyszczenia. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia funkcji Booster kasują się.

1. Po ustawieniu temperatury, funkcji, czasu pieczenia i jego końca dotknij klawisz .
 - » Symbol  będzie wyświetlał się przez cały czas. Włączona jest funkcja Booster (szybkie nagrzewanie).
 - » Symbol Booster znika, gdy tylko piekarnik osiągnie nastawioną temperaturę, i piekarnika wraca do wykonywania funkcji czynnej przed uruchomieniem funkcji Booster.
2. Ponownie dotknij klawisz , aby anulować funkcję Booster.
 - » Symbol  znika. Funkcja Booster (szybkie nagrzewanie) jest wyłączona.

Wyłączanie piekarnika elektrycznego

Dotknij klawisz , aby wyłączyć piekarnik.

Aktywacja blokady przycisków

Uruchamiając funkcję blokady przycisków, można zapobiec zmianom w ustawieniach piekarnika.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „OFF” [Wyl.].
2. Naciśnij , aby aktywować blokadę przycisków.
- » Po włączeniu blokady przycisków na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.], a symbol  będzie się nadal świecił. Potwierdź, dotykając .



Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu blokada przycisków nie kasuje się.

W celu wyłączenia blokady dotknij przycisku

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Na wyświetlaczu pojawi się „On” [Zał.].
2. Wyłącz blokadę przycisków, naciskając klawisz .

» Po wyłączeniu blokady przycisków pojawi się „OFF”. Potwierdź, dotykając .



Po załączeniu blokady przycisków przyciski piekarnika nie działają. W razie przerwy w zasilaniu ustawienia blokady przycisków nie kasują się.

Ustawianie alarmu czasowego

Poza programowaniem pieczenia zegara w piekarniku można użyć do nastawiania dowolnych ostrzeżeń lub przypomnień.

Alarm czasowy nie wpływa na inne funkcje piekarnika. Używa się go tylko do ostrzegania. Na przykład przydaje się, gdy chce się obrócić potrawę w piekarniku o określonej godzinie. Po upływie nastawionego czasu odezwie się alarm dźwiękowy.

1. Dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .



Najdłuższy czas alarmu to 23 godziny i 59 minut.

2. Ustaw alarm, korzystając z klawiszy  / .
- » Symbol  będzie się nadal świecił, a gdy ustawi się godzinę alarmu, pojawi się na wyświetlaczu.
3. Po upływie czasu alarmu symbol  zaczyna migać i odzywa się sygnał alarmowy.

Wyłączanie alarmu

1. Dźwięk alarmu rozlega się przez 2 minuty. Aby wyłączyć alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.
- » Alarm ucichnie i wyświetli się bieżąca godzina.

Anulowanie alarmu

1. Aby wyłączyć alarm, dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Naciśnij i przytrzymaj klawisz , aż wyświetli się „00:00”.



Wyświetli się czas alarmu. Jeśli równocześnie nastawi się czas alarmu i czas pieczenia, wyświetli się krótszy z nich.

Zmiana bieżącej godziny

1. Raz po raz dotykaj , aż na wyświetlaczu pojawi się symbol .
2. Dotknij klawiszy  / , aby ustawić godzinę.
3. Potwierdź ustawienie, dotykając symbolu  i poczekaj 4 sekundy, nie dotykając żadnych klawiszy, aby potwierdzić.



W przypadku zaniku zasilania ustawienia bieżącej godziny zostają skasowane. Trzeba je ustawić na nowo. Bieżącej godziny nie można nastawić, gdy użytkowana jest jakakolwiek funkcja piekarnika.

Regulacja głośności

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się 'VOL'.
2. Naciskając klawisze  /  ustaw jeden z dźwięków L0, L1 lub L2.
3. Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.

Nastawianie lampki Eco.

1. Gdy piekarnik jest w trybie gotowości (Standby), raz po raz dotykaj klawisza , aż na wyświetlaczu pojawi się 'LP'.
2. Naciskając klawisze  /  wybierz opcję On (Zał.) lub ECO.
3. Naciśnij klawisz  i odczekaj 4 sekundy nie naciskając innych klawiszy, aby potwierdzić to ustawienie.

4. Przy ustawieniu na ON (Zał.); gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka pali się (ON) ciągle.
5. Przy ustawieniu na ECO; gdy w trybie gotowości (Standby) i w trakcie pracy otwarte są drzwiczki, lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

Jeśli w trakcie pracy dotknie się któregoś klawisza (z wyjątkiem klawiszy  oraz ) lampka zapala się (ON), a po 15 sekundach gaśnie (OFF).

Tabela czasów pieczenia



Podane w tabeli czasy są tylko orientacyjne. Mogą się różnić, zależnie od rodzaju żywności, grubości, rodzaju i preferencji kulinarnych.

Pieczenie ciast i mięs



Pierwsza półka w piekarniku to półka dolna.

Potrawa	Numer poziomu gotowania		Pozycja półki	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (ok., w min.)
**Ciasto w foremce	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
**Ciasto w foremce	Jeden poziom		2	175	40 ... 50
** Ciasta w papierze	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
** Ciasto biszkoptowe	Jeden poziom		3	200	5 ... 10
** Ciasteczka	Jeden poziom		3	175	25 ... 30
** Ciasto	Jeden poziom		2	200	30 ... 40
** Ciasto ozdobne	Jeden poziom		2	200	25 ... 35
**Ciasto na zaczynie	Jeden poziom		2	200	35 ... 45
**Lazania	Jeden poziom		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Jeden poziom		2	200 ... 220	15 ... 20
Stek wołowy/ pieczeń wołowa	Jeden poziom		3	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	100 ... 120
Udziec jagnięcy (zapiekanka)	Jeden poziom		3	25 min. 220 następnie 180 ... 190	70 ... 90
Pieczone kurczęta	Jeden poziom		2	15 min. 250/maks, następnie 180... 190	55 ... 65
Indyk (5,5 kg)	Jeden poziom		1	25 min. 250/maks, następnie 180... 190	150 ... 210
Ryby	Jeden poziom		3	200	20 ... 30

Wskazówki do pieczenia ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto jest wilgotne, użyj mniej płynu lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne z góry, umieść je na dolnej półce, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

- Jeśli jest dobrze wypieczone wewnątrz, ale klei się na zewnątrz, użyj mniej płynu, obniż temperaturę i przedłuż czas pieczenia.

Wskazówki przy pieczeniu ciasta

- Jeśli ciasto jest zbyt suche, zwiększ temperaturę o ok. 10 i skróć czas pieczenia. Nawilż warstwę ciasta sosem złożonym z mleka, oleju, jajka i jogurtu.

- Jeśli pieczenie ciasta trwa zbyt długo, sprawdź czy grubość przygotowanego ciasta nie przekracza głębokości blachy.
- Jeśli góra ciasta brązowieje, ale dolna część nie jest upieczona, sprawdź, czy na dnie ciasta nie ma zbyt wiele użytego dom pieczenia sosu. Aby ciasto brązowało równomiernie postaraj się rozprowadzić sos równo pomiędzy warstwami i górą ciasta.



Piecz ciasto zgodnie z trybem i temperaturą podanymi w tabeli gotowania. Jeśli dół nadal nie dość się zabarwił, następnym razem umieść ciasto na dolnej półce.

Wskazówki przy gotowaniu jarzyn

- Jeśli potrawa warzywna puszcza soki i zbyt szybko wysycha, gotuj ją w garnku z pokrywką zamiast blachy. Zamknięte naczynia zatrzymują sok z potrawy.
- Jeśli potrawa warzywna nie udusiła się, najpierw ugotuj te warzywa lub przegotuj je jak potrawę z puszek i wsadź do piekarnika.

Jak obsługiwać grill



OSTRZEŻENIE

Zamykaj drzwiczki na czas grillowania.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

Włączanie grilla

1. Po dotknięciu przycisku , aby otworzyć piekarnik, na wyświetlaczu pojawia się pierwsza dostępna funkcja.
 2. Dotknij klawiszy  , aby wybrać potrzebną funkcję grillowania.
 3. Jeśli chcesz zmienić temperaturę zalecaną dla danej funkcji, aktywuj pole temperatury, dotykając przycisku .
- » Zamiga symbol .
4. Ustaw wybraną temperaturę, dotykając klawiszy .
 5. Potwierdź ustawienie temperatury, dotykając klawisz .
 6. Jeśli temperatura i funkcja są odpowiednie, dotknij klawisz , aby rozpocząć grillowanie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol .
- » Piekarnik natychmiast uruchomi się, wykonując zadaną funkcję i będzie podnosić temperaturę we wnętrzu aż do zadanej wielkości. Każdy ze stopni symbolu temperatury wewnętrznej zapali się, kiedy temperatura będzie się zbliżała do ustawionej wartości. Na wyświetlaczu Function [Funkcja] pojawiają się dodatkowe aktywne grzałki i zalecana pozycja tacki.

7. Grillowanie możesz zakończyć, dotykając ponownie klawisz .
- » Piekarnik kończy grillowanie i na wyświetlaczu pojawia się symbol .

Wyłączenia grilla

1. Aby zamknąć piekarnik, dotknij przycisku  na ponad 2 sekundy.



Żywność nie nadająca się do grillowania stwarza zagrożenie pożarowe. Do grillowania używaj wyłącznie żywności, która nadaje się do przyrządzania w wysokich temperaturach.

Nie wkładaj żywności do grilla zbyt głęboko. Tam jest najgoręcej i tłusta żywność może się zapalić.

Tabela czasów pieczenia przy grillowaniu
Grillowanie na grillu elektrycznym

Potrawa	Poziom	Czas grillowania
Ryby	4...5	20...25 min. [#]
Sznicze z kurczaka	4...5	25...35 min.
Kotlety jagnięce	4...5	20...25 min.
Pieczeń wołowa	4...5	25...30 min. [#]
Kotlety cielęce	4...5	25...30 min. [#]
Opiekanie chleba	4	1...2 min.
[#] zależnie od grubości		

6 Czyszczenie i konserwacja

Informacje ogólne

Okres użytkowania tego wyrobu przedłuży się, a problemy stana się rzadsze, jeśli wyrób ten czyści się w regularnych odstępach czasu.



ZAGROŻENIE:

Przed konserwacją i czyszczeniem, odłącz piekarnik od sieci.

Grozi to porażeniem elektrycznym!



ZAGROŻENIE:

Przed czyszczeniem piekarnika odczekaj, aż ostygnie.

Można się poparzyć od gorących powierzchni!

- Po każdym użyciu dokładnie oczyść ten wyrób. Dzięki temu łatwiej będzie usuwać pozostałości pieczenia, unikając tym samym ich zapalenia się na następnym użyciu piekarnika.
- Do jego czyszczenia nie potrzeba żadnych specjalnych środków czyszczących. Wyrób ten czyści się miękką ściereczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.
- Pamiętaj, aby zawsze starannie wycierać nadmiar płynu po czyszczeniu i natychmiast wycierać wszystko, co się rozleje.
- Do czyszczenia powierzchni i klamki ze stali nierdzewnej nie używaj środków czyszczących zawierających kwas lub chlorek. Części te wyciera się do czysta miękką ściereczką z detergentem w płynie (nie w proszku), najlepiej ruchami w tym samym kierunku.



Pewne detergenty lub środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnię.

Nie używaj agresywnych detergentów, proszku/mleczka do czyszczenia, ani żadnych ostrych przedmiotów.



Do czyszczenia tego urządzenia nie używaj urządzeń parowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.

Czyszczenie panelu sterowania

Panel sterowania i pokręta czyści się wilgotną ściereczką i wyciera do sucha.



Nie zdejmuj przycisków/pokręteł do czyszczenia panelu sterowania.

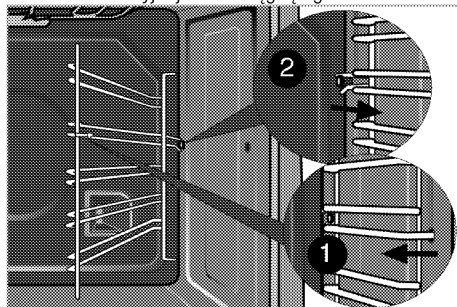
Możesz uszkodzić panel sterowania!

Czyszczenie piekarnika

Aby oczyścić ścianę boczną

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

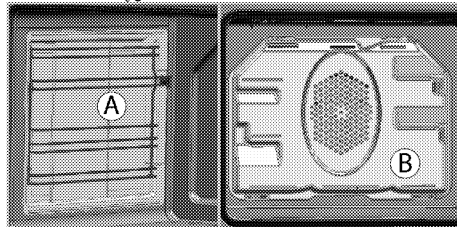
1. Wyjmij przednią sekcję stelaża bocznego wyciągając go w przeciwnym kierunku do ściany bocznej.
2. Całkiem wyjmij stelaż ciągnąc go do siebie.



Ściany katalityczne

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Wewnętrzna strona bocznych ścian (A) i tylnej ściany (B) urządzenia może być pokryta emalią katalityczną. Ściany pokryte emalią katalityczną mają jasny, matowy kolor i porowatą powierzchnię. Nie należy ich czyścić. Porowata powierzchnia takich ścian czyści się sama, pochłaniając i przekształcając odpryski tłuszczu w parę i dwutlenek węgla.



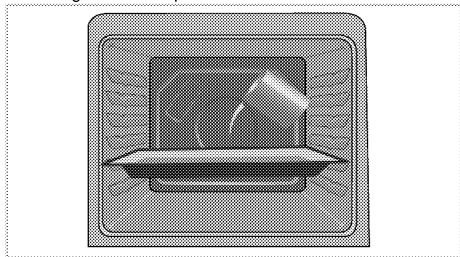
Łatwe czyszczenie parą

(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Zapewnia łatwe czyszczenie, ponieważ brud (który nie czekał zbyt długo) mięknie pod wpływem wytwarzanej wewnątrz piekarnika pary, a krople wody skraplają się na jego wewnętrznych powierzchniach.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria.

2. Wlać 500 ml do tacy piekarnika i umieścić tacę na drugim ruszcie piekarnika.



3. Wybierz funkcję łatwego czyszczenia parowego. Na ekranie pojawi się czas trwania czyszczenia, którego nie można zmienić. Możesz ustawić czas zakończenia tej funkcji czyszczenia.
4. Otwórz drzwiczki i wilgotną gąbką lub ściereczką wytrzyj wewnętrzne powierzchnie piekarnika.
5. Piekarnik czyści się z uporczywego zabrudzenia miękką ściereczką lub gąbką z ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.

Samoczyszczenie się pyrolityczne



ZAGROŻENIE:

Można się poparzyć od gorących powierzchni! Nie dotykaj tego urządzenia i trzymaj dzieci z dala od niego w trakcie samo-czyszczenia. Odczekaj co najmniej 30 minut, zanim oczyścisz je z pozostałości czyszczenia.

Piekarnik ten wyposażony jest w pyrolityczne samoczyszczenie się. Piekarnik rozgrzewa się do ok. 430-480 °C i cały brud spala się na popiół. Może powstawać sporo dymu. Należy zapewnić dobre wietrzenie. Pyrolizie taką należy stosować po każdym ok. 10 razach użycia kuchni.

1. Wyjmij z piekarnika wszystkie akcesoria. W modelach ze stelażem bocznym nie zapomnij wyjąć bocznych stelaży.

Jeśli produkt jest wyposażony w akcesoria odporne na proces pirolizy (samoczyszczenie w wysokiej temperaturze), nie ma potrzeby wyjmowania ich z piekarnika.

2. Przed cyklem czyszczenia oczyść z brudu wilgotną ściereczką zewnętrzne powierzchnie oraz wnętrze piekarnika.



Nie wolno czyścić uszczelki w drzwiczkach.

Uszczelka z włókna szklanego jest bardzo wrażliwa i łatwo ją uszkodzić.

W razie uszkodzenia uszczelki drzwiczek piekarnika wymień ją na nową z autoryzowanego serwisu.

3. "Pyrolysis" Wybierz funkcję pirolityczną (samoczyszczenie)

eco Jeśli piekarnik nie jest bardzo zabrudzony, zaleca się korzystanie z funkcji czyszczenia oszczędnego.

Jesli funkcji tej używa się do czyszczenia ze znacznego brudu, rezultat nie będzie zadowolający. W takich przypadkach należy zastosować funkcję pirolizy po ukończeniu cyklu eco czyszczenia oszczędnego. Na wyświetlaczu pojawia się czas samoczyszczenia. Tego czasu trwania nie można nastawiać.

Koniec cyklu samoczyszczenia można nastawiać.

4. W trakcie samoczyszczenia nie można otwierać

drzwiczek piekarnika, a na wyświetlaczu czasu pojawia się symbol blokady. Drzwiczki pozostają zamknięte przez chwilę po zakończeniu działania funkcji pirolizy. Nie próbujcie otwierać

drzwiczek siłą, dopóki nie zniknie symbol blokady.

5. Po zakończeniu cyklu czyszczenia należy usunąć osady wodą z octem.

Czyszczenie drzwiczek piekarnika

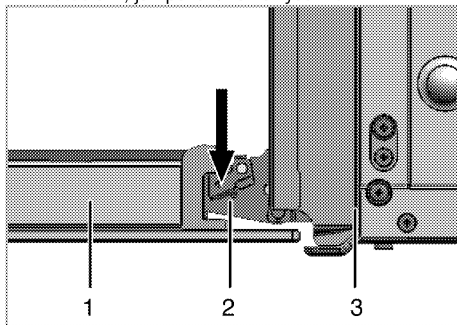
Drzwiczki piekarnika czyści się miękką ściereczką lub gąbką z ciepłą wodą z mydłem w płynie, i wyciera suchą ściereczką.



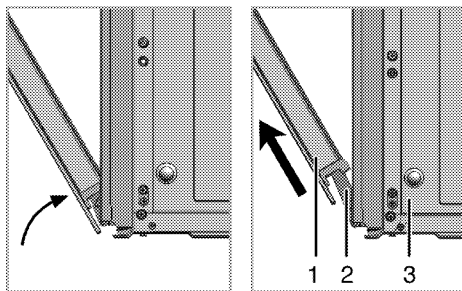
Do czyszczenia drzwiczek piekarnika nie używaj żadnych szorstkich środków czyszczących ani skrobaczek metalowych. Mogą porysować powierzchnię i zniszczyć szybę.

Przenoszenie drzwiczek piekarnika.

1. Otwórz drzwiczki przednie (1).
2. Otwórz zacisk w obudowie zawiasu (2) po prawej i lewej stronach drzwiczek przednich przyciskając je ku dołowi, jak pokazano na rysunku.



- 1 Drzwiczki przednie
- 2 Zawias
- 3 Piekarnik



3. Przesuń drzwiczki przednie w pół drogi.
4. Zdejmij drzwiczki przednie ciągnąc je ku górze aby uwolnić je z prawych i lewych zawiasów.



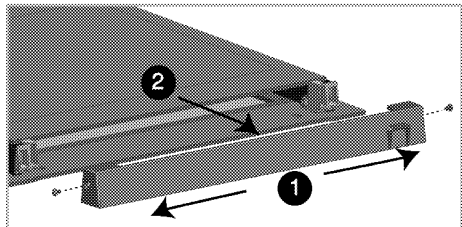
Kroki procesu wyjmowania drzwiczek powtarza się w odwrotnej kolejności przy ich zakładaniu. Przy zakładaniu drzwi z powrotem nie zapomnij zamknąć zacisk w obudowie zawiasu.

Wyjmowanie szyby w drzwiczkach

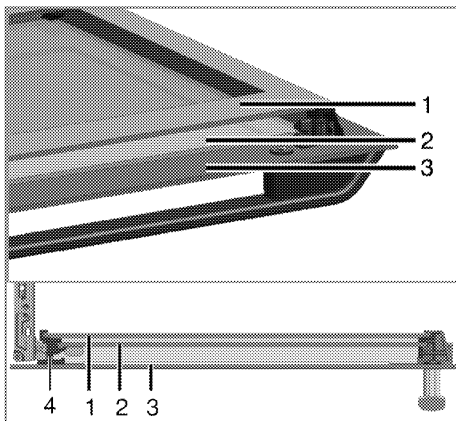
(Ta funkcja jest dostępna opcjonalnie. Może ona nie wchodzić w zakres wyposażenia zakupionego produktu).

Szklaną szybę w drzwiczkach piekarnika można wyjąć do czyszczenia.

Otwórz drzwiczki.



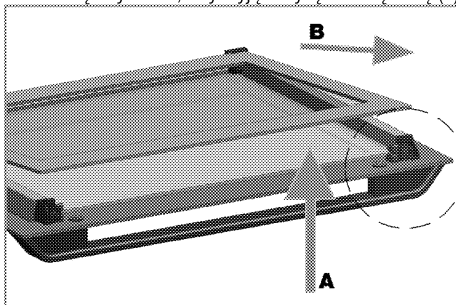
Usuń śruby po bokach części plastikowej (w stronę 1). Pociągnij ku sobie i wyjmij część plastikową założoną na górną sekcję przednich drzwiczek.



- 1 Szyba wewnętrzna
- 2 Szyba zewnętrzna
- 3 Szyba zewnętrzna
- 4 Plastikowa szczelina na szybę - Dolna

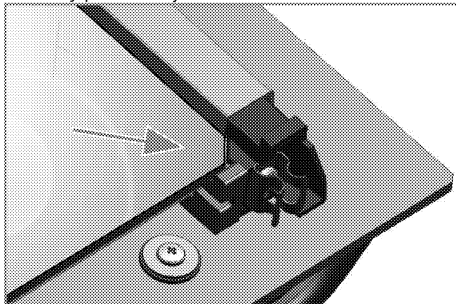
Jak pokazano na ilustracji, podnieś lekko szybę wewnętrzną (1) w kierunku A i wyciągnij ją w kierunku B.

Powtórz tę czynność, aby wyjąć szybę wewnętrzną (2).



Pierwszy krok do przegrupowania drzwiczek polega na ponownym założeniu szyby wewnętrznej (2).

Jak pokazano na rysunku, włóż sfazowany narożnik szyby tak, aby spoczywała w fazowanym narożniku szczeliny plastikowej.



Druga szyba wewnętrzna (2) musi być założona w szczelinę plastikową blisko szyby wewnętrznej (1).

Zakładając szybę wewnętrzną (1), upewnij się, że jej strona z nadrukiem zwrócona jest ku szybie drugiej. Ważne jest, aby wsadzić dolne narożniki wszystkich szyb wewnętrznych w dolne szczeliny plastikowe. Naciśnij część plastikową ku ramie, aż usłyszysz kliknięcie. Zamocuj część plastikową włożywszy śruby do otworów po bokach.

Wymiana lampki w piekarniku



ZAGROŻENIE:

Aby uniknąć zagrożenia porażeniem elektrycznym, zanim wymienisz lampkę upewnij się, że piekarnik jest odłączony od sieci zasilającej i że ostygł. Można się poparzyć od gorących powierzchni!



Lampka w piekarniku to specjalna żarówka odporna na temperatury do 300 °C. Patrz *Dane techniczne, strona 12*, w których podano szczegóły. Lampki do piekarnika można nabyć u autoryzowanego przedstawiciela serwisu.



Lampka może być umieszczona gdzie indziej niż na rysunku.



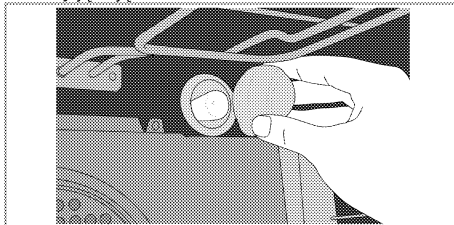
Żarówka używana w tym urządzeniu nie jest odpowiednia do oświetlania pomieszczeń domowych. Zgodnie z przeznaczeniem żarówka ta służy do oświetlania żywności.



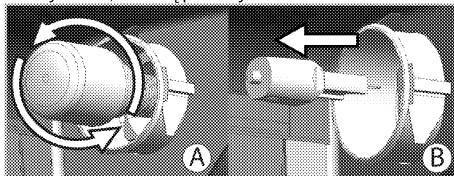
Żarówki używane w tym urządzeniu muszą wytrzymać ekstremalne warunki fizyczne, jak temperatury powyżej 50°C.

Jeśli w piekarniku jest lampka okrągła:

1. Odłącz piekarnik od sieci zasilającej.
2. Odkręć szklaną pokrywę, przekręcając ją w lewo, aby ją zdjąć.



3. Jeżeli lampka w piekarniku to lampka typu (A) pokazana na poniższym rysunku, należy ją wykręcić zgodnie z oznaczeniem na rysunku, a następnie wymienić. Jeśli typ lampki to (B), należy ją pociągnąć i wyjąć w sposób pokazany na rysunku, a następnie wymienić.



4. Załóż szklaną pokrywę.

7 Rozwiązywanie problemów

W czasie pracy piekarnik wydziela parę.

- Ulatnianie się pary w trakcie pracy jest normalnym zjawiskiem. >>> *To nie jest awaria.*

Przy nagrzewaniu i studzeniu urządzenia słychać metaliczne odgłosy.

- Podgrzewane części metalowe mogą się rozszerzać i wydawać dźwięki. >>> *To nie jest awaria.*

Produkt nie działa.

- Bezpiecznik uszkodzony lub zadziałał. >>> *Sprawdź bezpieczniki w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*
- Piekarnik nie jest przyłączony do (uziemionego) gniazdka. >>> *Sprawdź kontakt wtyczki.*

Nie świeci lampka w piekarniku.

- Lampka w piekarniku jest uszkodzona. >>> *Wymień lampkę w piekarniku.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*

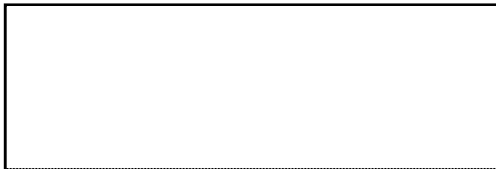
Piecyk nie grzeje.

- Pokrętko funkcji i/lub temperatury nie są ustawione >>> *Ustaw funkcję i temperaturę pokrętkami/klawiszami funkcji i/lub temperatury.*
- Brak zasilania. >>> *Sprawdź, czy jest prąd. Sprawdź bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. W razie potrzeby wymień je lub załącz.*



Jeśli pomimo postępowania według instrukcji z tego rozdziału problem pozostaje, skonsultuj się z autoryzowanym agentem serwisowym lub sprzedawcą piekarnika. Nie próbuj samemu naprawiać zepsutego piekarnika.

**Beko S.A. ul. Puławska 366,
02-819 Warszawa, www.beko.pl
Infolinia 22 250 14 14**



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych
lub płyt i piekarników elektrycznych

**Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu np. gdzie kupić części zamienne lub
akcesoria należy odwiedzić stronę internetową www.beko.pl i wybrać zakładkę serwis.**

WARUNKI GWARANCJI BEKO S.A.

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

1. BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).
2. W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.
3. BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpoznana w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.
4. Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

1. Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika, z zastrzeżeniem wynikającym z punktu 2 poniżej.
2. Udzielona gwarancja nie obejmuje Urządzeń zakupionych później niż 36 miesięcy licząc od daty produkcji Urządzenia zgodnie z numerem seryjnym znajdującym się na tabliczce znamionowej Urządzenia.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

1. Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).
2. W przypadku zgłoszenia wad Urządzeń, które wymagają fachowej instalacji do sieci elektrycznej lub gazowej (t.j.: kuchnie, płyty grzewcze i piekarniki elektryczne), realizacja uprawnień z Gwarancji uzależniona jest od przedstawienia przez Użytkownika dowodu, na którym widnieją dane instalatora oraz jego numer uprawnień elektrycznych lub gazowych.
3. Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia w Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 22 50 14 14. Lista wszystkich lokalizacji Serwisu dostępna jest na stronie internetowej BEKO www.beko.pl

4. Urządzenie do zabudowy meblowej powinno być udostępnione do naprawy przez Użytkownika lub Sprzedawcę w sposób umożliwiający przystąpienie do jego naprawy przez pracowników Serwisu Beko.

5. Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 21 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO.

6. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. BEKO zastrzega, że w wyjątkowych przypadkach, gdy Wada nie wpływa na funkcjonowanie Urządzenia, dopuszczalne jest przekroczenie terminu 30 dni opisanego w zdaniu poprzedzającym, jednak nie więcej niż o 30 kolejnych dni. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14.

7. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

1. Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest: a. użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednia konserwacja Urządzenia; b. użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. c. stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; d. brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; e. brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

2. Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

a. wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;

b. czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia gazowego (w tym ustawienia płomienia oszczędnościowego palników, wymiana dysz itp.);

c. usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia;

d. uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia.

e. elementów ze szkła oraz plastiku;

f. odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;

g. usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu Urządzenia w zabudowie meblowej, niezgodnego z Instrukcją Obsługi Urządzenia lub innymi wytycznymi dotyczącymi montażu sprzętu w zabudowie meblowej określonymi przez Producenta;

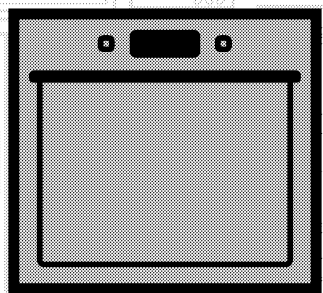
h. usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm.

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA. Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 25.12.2014 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

guarantee.rev.AF

Vestavná trouba

Návod k použití



CZ

beko

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

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

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

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Upozornění na horké povrchy.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

4

Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu	5
Určené použití	7
Bezpečnost dětí	7
Likvidace starého výrobku	7
Likvidace obalových materiálů	8

2 Obecné informace

9

Přehled	9
Obsah balení	10
Technické parametry.....	11

3 Montáž

12

Před montáží	12
Instalace a připojení	15
Likvidace starého výrobku	16

4 Příprava

17

Tipy pro úsporu energie.....	17
------------------------------	----

Úvodní použití	17
Nastavení času.....	17
První čištění produktu	17
Výchozí ohřev.....	17

5 Obsluha trouby

19

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	19
Používání elektrické trouby.....	19
Provozní režimy.....	19
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	21
Tabulka časů vaření	25
Ovládání grilu.....	25
Tabulka časů pečení pro grilování.....	26

6 Údržba a péče

27

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

7 Odstraňování potíží

31

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

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

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

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

Děti si nesmí se zařízením hrát.

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

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

Elektrická bezpečnost

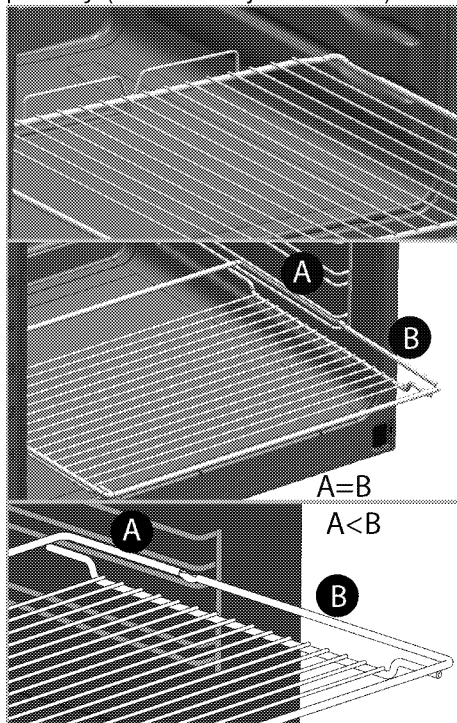
- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud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

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

Bezpečnost produktu

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

- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové sěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poškození skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.) Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmu (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečicí papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuněte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečicího papíru přechínající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečicí papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečicího papíru. Pečicí papír nedávejte přímo na dno trouby.
- VAROVÁNÍ: Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.

- Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.
- Během pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Přístroj umístěte přímo do prostoru určeného pro instalaci. Nesmí být na podstavci nebo základně.

Pro bezpečný provoz:

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

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.

- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozežhřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU).

Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).

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

Dodržování směrnice RoHS:

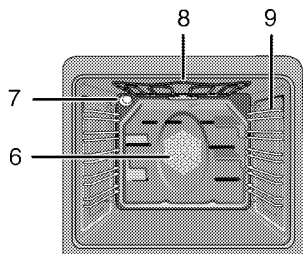
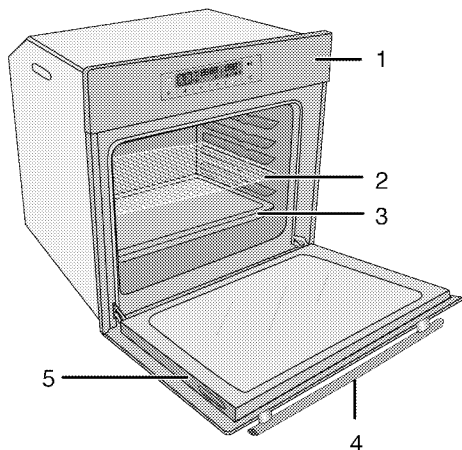
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

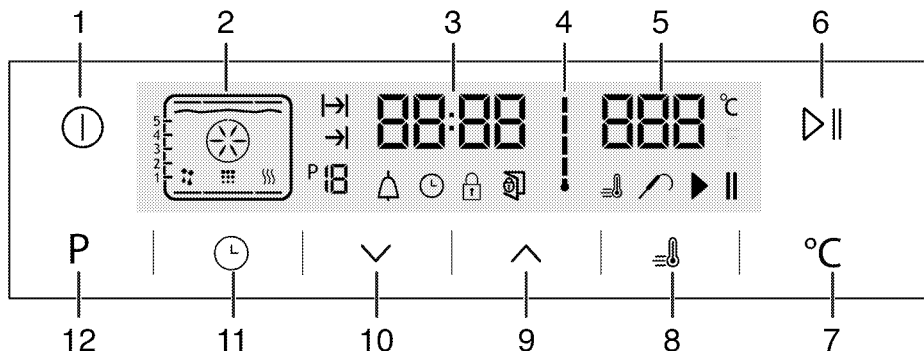
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím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

2 Obecné informace

Přehled



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



- | | |
|----|---------------------------------------|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout |
| 2 | Zobrazení funkce |
| 3 | Pole ukazatele aktuálního času |
| 4 | Symbol vnitřní teploty v troubě |
| 5 | Pole ukazatele teploty |
| 6 | Klávesa pro spuštění/zastavení vaření |
| 7 | Klávesa pro nastavení teploty |
| 8 | Symbol posílení (rychlé předhřátí) |
| 9 | Tlačítko plus |
| 10 | Tlačítko minus |
| 11 | Tlačítko nastavení |
| 12 | Klávesa návratu na funkční displej |

Obsah balení

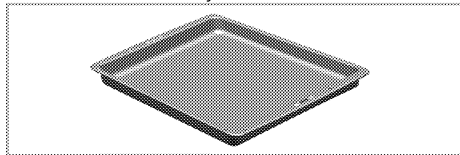


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. **Návod k použití**

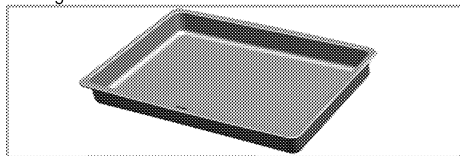
2. **Plech do trouby**

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



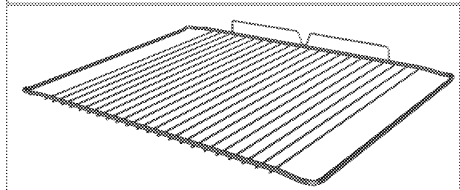
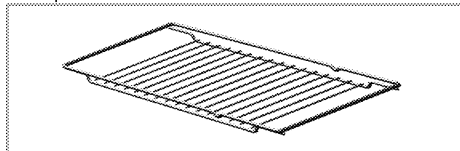
3. **Hluboký plech**

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



4. **Drátěná police**

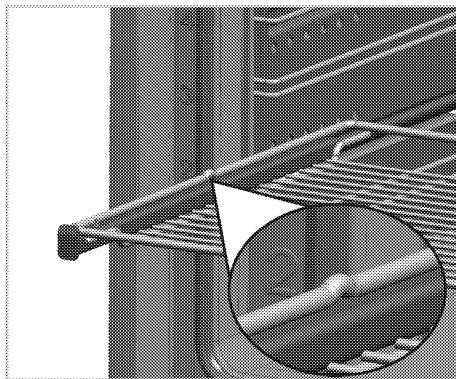
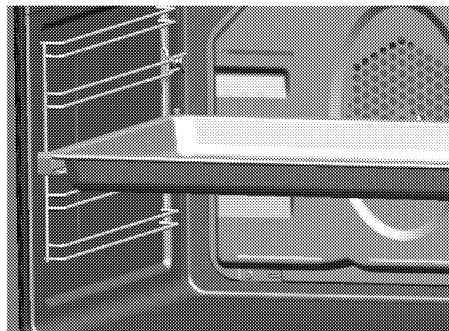
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

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

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



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2,4 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2,2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

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

** Viz . Montáž, strana 12.



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



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



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

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

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



NEBEZPEČÍ:

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

Před montáží

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

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.



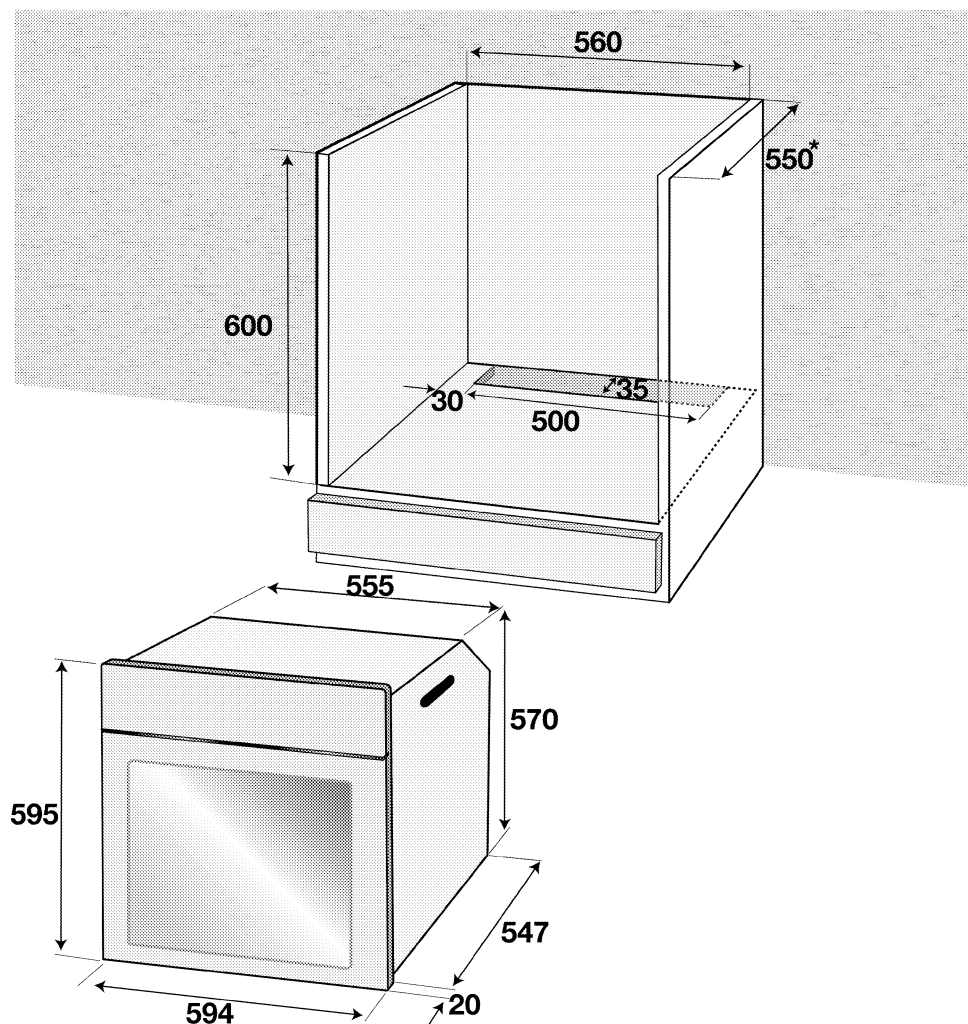
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



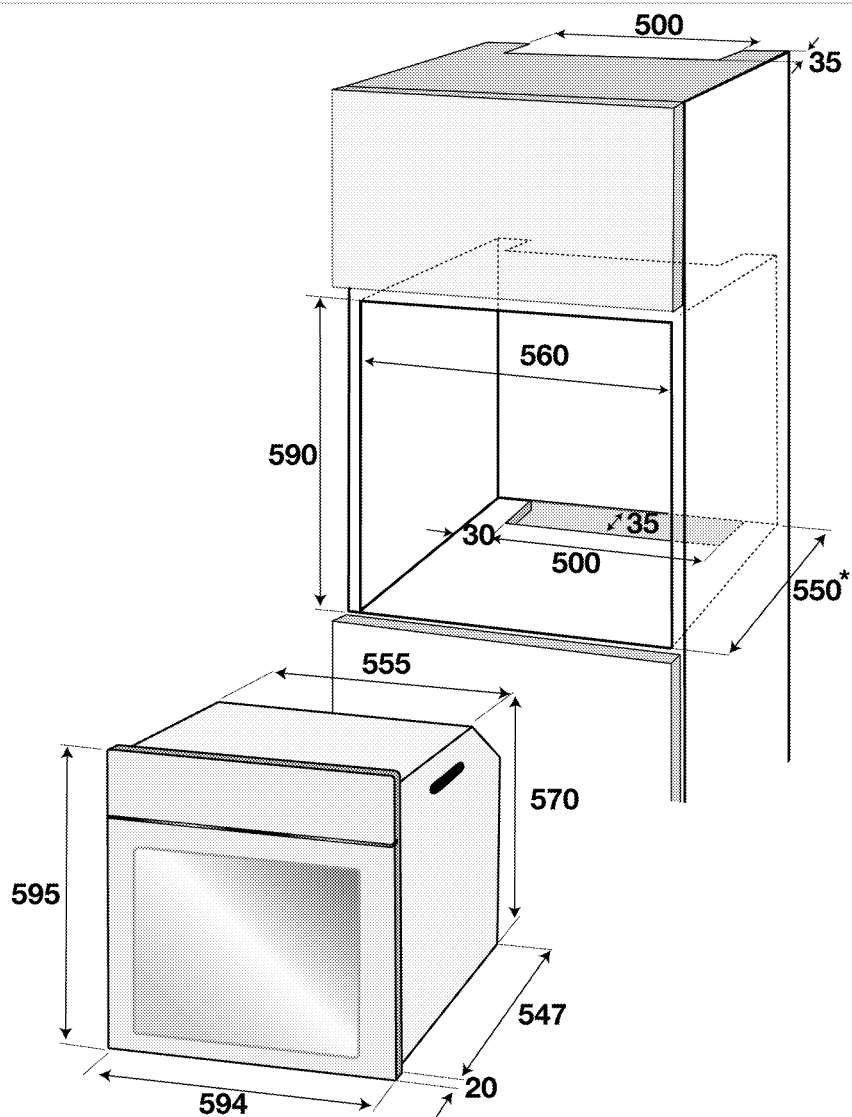
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



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



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

Elektrické zapojení

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



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

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



NEBEZPEČÍ:

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

Připojování napájecího kabelu



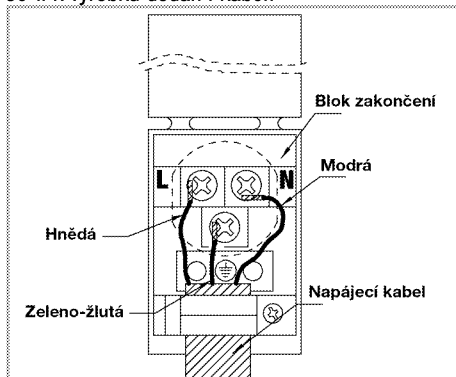
Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití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

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto

odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:

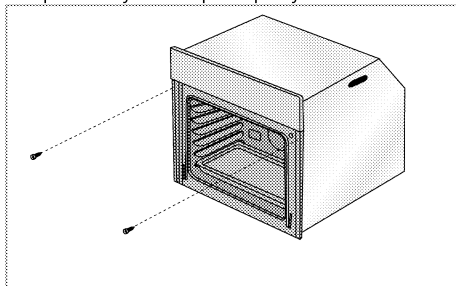


2. Pro **jednofázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý/černý kabel = L (Fáze)
 - Modrý/šedá kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E) $\equiv$ (Uzemnění)
- » nebo
- šedá/černý kabel = L (Fáze)
 - Modrý/Hnědý kabel = N (Nula)
 - Zeleno/žlutý kabel = (E) $\equiv$ (Uzemnění)

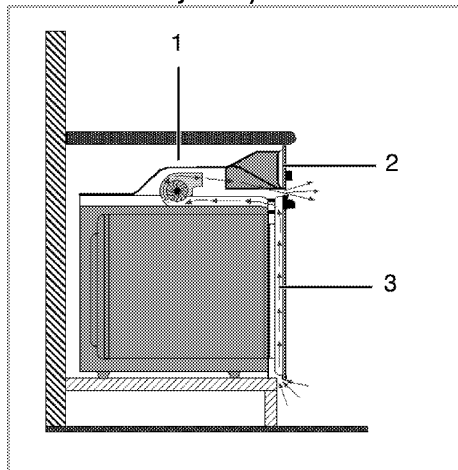
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

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



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

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



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

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

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uchovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



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



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

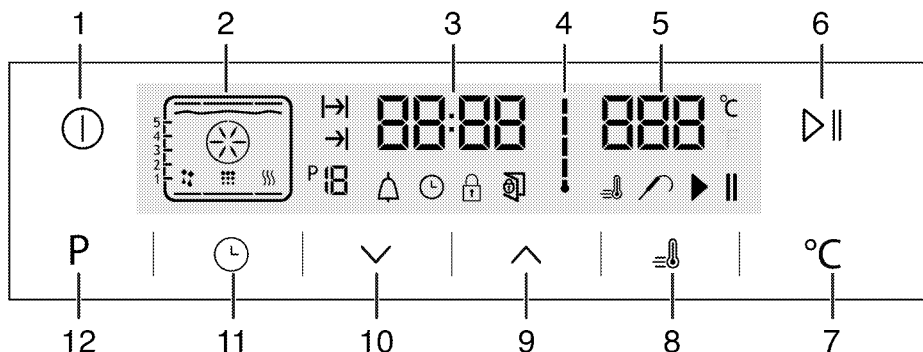
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

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

Úvodní použití

Nastavení času



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předehřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

1. Na začátku spuštění trouby se rozsvítí symbol ⌚, pro nastavení hodin stiskněte klávesy ^ / v .
2. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu ⌚ a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.

i Není-li nastaven aktuální čas, kontrolka času se začne pohybovat/posunovat od 12:00. Symbol ⌚ se aktivuje a označí, že aktuální čas nebyl nastaven. Zmizí, jakmile čas nastavíte.

První čištění produktu

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

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

Výchozí ohřev

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

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

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 19*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 19*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*



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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

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



NEBEZPEČÍ:

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

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesejte např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

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

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na

drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



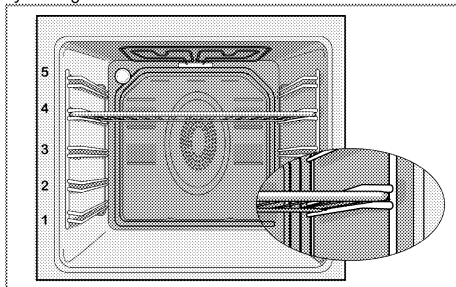
Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.
Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Vypněte elektrickou troubu

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

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



Provozní režimy

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

1. **Horní a dolní ohřev**



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

Na displeji se zobrazí vhodná poloha přihrádky.

2. **Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru**



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

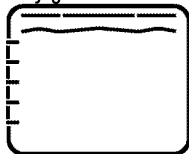
3. **Plný gril + ventilátor**



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

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

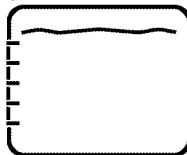
4. **Plný gril**



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

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

5. **Gril**



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

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

6. **Dolní ohřev**



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

7. **Udržování teploty**



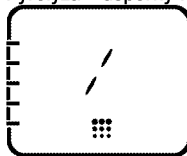
Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.

8. **Funkce s ventilátorem**



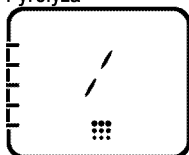
Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

9. **Pyrolýza - úsporný režim**

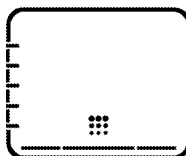


Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Doporučuje se pro lehece znečištěné trouby. Přečtěte si popis v oddíle čištění; viz *Pyrolytické samočištění*, strana 28.

10. Pyrolýza



Tato funkce umožňuje automatické vyčištění trouby při vysoké teplotě. Přečtěte si popis v oddíle čištění viz *Pyrolytické samočištění*, strana 28.

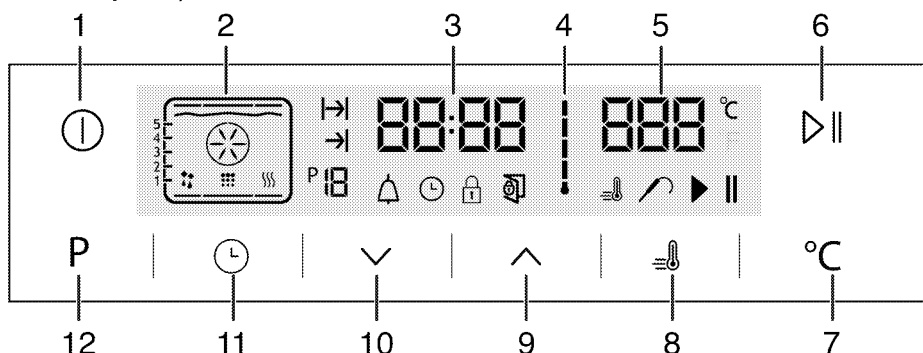


Tato funkce umožňuje, aby se nečistota v troubě (která tam není příliš dlouho) zjemnila a snadno vyčistila. Podrobnosti naleznete v části "Čištění - snadné parní čištění" pro snadné čištění pomocí páry.

11. Snadné parní čištění

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

Ovládání řídicí jednotky trouby

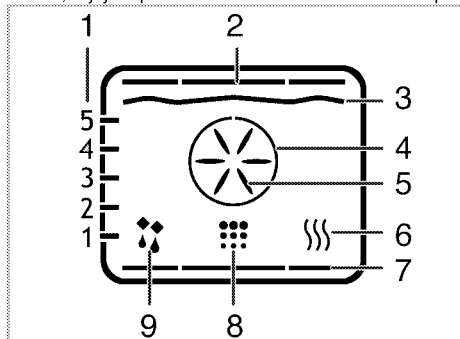


- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele teploty
- 6 Klávesa pro spuštění/zastavení vaření
- 7 Klávesa pro nastavení teploty
- 8 Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- 9 Tlačítko plus
- 10 Tlačítko minus
- 11 Tlačítko nastavení
- 12 Klávesa návratu na funkční displej

- : Symbol doby pečení
- : Symbol konce času pečení
- : Číslo funkce
- : Symbol Alarm
- : Symbol hodin
- : Symbol zámku
- : Symbol otevřených dveří
- : Symbol posílení (rychlé předhřátí)
- : Symbol sondy do masa
- : Symbol pozastavení vaření
- : Symbol spuštění vaření

Tabulka funkcí.

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



- 1 Polohy políc
- 2 Horní ohřev
- 3 Ohřev grilu
- 4 Ohřev urychlení
- 5 Ventilátor urychlení
- 6 Udržování teploty
- 7 Dolní ohřev
- 8 Poloha čištění
- 9 Poloha funkce s ventilátorem

 Funkce se liší podle modelu výrobku

Tabulka funkcí	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Horní a dolní ohřev	200	40-280
Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	175	40-280
Velký gril s horkovzduchem	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100

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

 Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.

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

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

Ovládání trouby

1. Stiskněte klávesu  zhruba na 2 sekundy a troubu otevřete.

» Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto režimu, můžete nastavit čas pečení, čas konce a zrychlení (rychlý ohřev).

 Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.

Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka  pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves  .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
- » Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Do trouby vložte pokrm.
7. Pro spuštění vaření, pokud jsou nastavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu  . Na displeji se zobrazí symbol .

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

8. Pokud při manuálním vaření nenastavíte čas vaření, trouba se automaticky nevypne. Vaření můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka .

» Trouba dokončí vaření a na displeji se zobrazí symbol .

9. Stiskněte klávesu  zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.

Pečení s určením doby pečení:

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ① pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
- » Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  a .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .
- » Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol .
8. Do trouby vložte pokrm.
9. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu, stiskněte klávesu  ||. Na displeji se zobrazí symbol .
- » Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.
- » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
10. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
11. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.
- » Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.

Nastavení konce doby vaření na pozdější čas:

Vařit můžete výběrem teploty a provozní funkce specifické pro vaše jídlo, manuálně ovládat vaření bez nastavení délky trvání vaření, aniž byste museli provádět nastavené délky vaření.

1. Po stisknutí tlačítka ① pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
2. Funkci vyberte stisknutím kláves .
3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
- » Rozbliká se symbol .
4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  a .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .

6. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
7. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .
- » Jakmile je doba vaření nastavená, na displeji se zobrazí symbol .
8. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
9. Délku vaření nastavte stisknutím kláves  a nastavení potvrďte stisknutím klávesy .
- » Jakmile je konec doby vaření nastavený, na displeji se zobrazí symbol .
10. Do trouby vložte pokrm.
11. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu  ||. Na displeji se zobrazí symbol .
- » Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
12. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End"(Konec) a ozve se zvuk budíku.
13. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.
- » Budík se zastaví a trouba automaticky dokončí provoz.



Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.

Nastavení zrychlení (rychlé přehřívání)

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



Zrychlení nelze zvolit v poloze odmrazování, Úsporný ohřev s ventilátorem, ohřívání a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro spuštění vaření, pokud jsou natavené funkce teploty a provozu a konečná doba vaření, stiskněte klávesu .
- » Zobrazí se symbol  a zrychlovač (rychlé přehřívání) je aktivovaný.
- » Symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.
2. Pro zrušení funkce zrychlovače znovu stiskněte klávesu .

» Symbol  zmizí a zrychlovač (rychlý přehřátí) je deaktivovaný.

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

Aktivace zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "OFF".

2. Pro aktivaci zámku stiskněte .

» Jakmile je zámek aktivovaný, na displeji se zobrazí "Zap." a symbol  zůstane rozsvícený. Potvrďte stisknutím .



Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Chcete-li zámek deaktivovat, stiskněte klávesu

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .

» Na displeji se zobrazí "On".

2. Zámek deaktivujete stisknutím klávesy .

» Jakmile je zámek deaktivovaný, zobrazí se "OFF". Potvrďte stisknutím .



Klávesy trouby po aktivaci zámku nefungují. Nastavení zámku se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Nastavení budíku

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

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určité chvíli obrátit. Po uplynutí nastavené doby zazní alarm.

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol .



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

2. Délku trvání nastavte pomocí kláves  / .

» Na displeji se rozsvítí symbol budíku  a jakmile bude budík nastavený, na displeji se zobrazí čas budíku.

3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku  a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Audio upozornění zazní na dobu 2 minut. Chcete-li toto upozornění vypnout, stiskněte libovolnou klávesu.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Zrušení budíku:

1. Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí symbol  a budík zrušte.
2. Stiskněte a přidržte klávesu  dokud se nezobrazí "00:00".



Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna denní doby

1. Stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy  / .
3. Nastavení potvrďte stisknutím symbolu  a počkejte 4 sekundy, aniž byste se dotkli jiných kláves, 4 sekundy.



Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

Nastavení hlasitosti

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte klávesu  dokud se na displeji nezobrazí "VOL".
2. Pro nastavení jednoho z tónů L0, L1 nebo L2 stiskněte klávesy  / .
3. Stiskněte klávesu  nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.

Nastavení úsporného světla

1. Zatímco je trouba v pohotovostním režimu, v krátkých intervalech stiskněte tlačítko  dokud se na displeji nezobrazí "LP".
2. Stiskněte klávesy  /  a nastavte možnost Zap. nebo ECO.
3. Stiskněte  klávesu nebo počkejte 4 sekundy aniž byste se dotkli jakékoli z kláves pro potvrzení nastavení.
4. Při nastavení na ZAP; zatímco jsou dveře trouby v pohotovostním režimu otevřené a během provozu světlo je neustále zapnuté.
5. Při nastavení na ECO; zatímco jsou v pohotovostním režimu dveře otevřené a během provozu se světlo zapne a po 15 sekundách se vypne.

Dojde-li během provozu ke stisknutí některé z kláves (vyjma kláves  a ) světlo se zapne a po 15 sekundách se vypne.

Tabulka časů vaření



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

Pečení a rožnění



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

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
**Koláče na plechu	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
**Koláče ve formě	Jedna úroveň		2	175	40 ... 50
**Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
**Čajové pečivo	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
**Kynuté pečivo	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
**Hutné pečivo	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
**Kvasnice	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
**Lasagne	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hmoči)	Jedna úroveň		3	25 min. 220 potom 180 ... 190	70 ... 90
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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



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

Tipy na pečení zeleniny

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

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

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

Zapnutí grilu

1. Po stisknutí tlačítka pro otevření trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce.
 2. Stiskněte a zvolte požadovanou funkci grilu.
 3. Chcete-li změnit teplotu doporučenou pro danou funkci, aktivujte pole teploty stisknutím tlačítka .
- » Rozbliká se symbol .

4. Požadovanou teplotu nastavte pomocí kláves  .
5. Nastavení teploty potvrďte stisknutím klávesy .
6. Pro spuštění grilování, je-li nastavená teplota a provozní funkce, stiskněte klávesu  . Na displeji se zobrazí symbol .
- » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Každý stupeň vnitřní teploty se rozsvítí jako vnitřní teplota, která dosáhla nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
7. Grilování můžete dokončit opětovným stisknutím tlačítka  .
- » Trouba dokončí grilování a na displeji se zobrazí symbol .

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4..5	20..25 min. [#]
Krájené kuře	4..5	25..35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20..25 min.
Roastbeef	4..5	25..30 min. [#]
Kousky telecího	4..5	25..30 min. [#]
Toastový chléb	4	1...2 min.
[#] podle tloušťky		

Vypínání grilu

1. Stiskněte klávesu  zhruba na 2 sekundy a troubu zavřete.



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

Tabulka časů pečení pro grilování

6 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



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

Čištění ovládacího panelu

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



Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače.

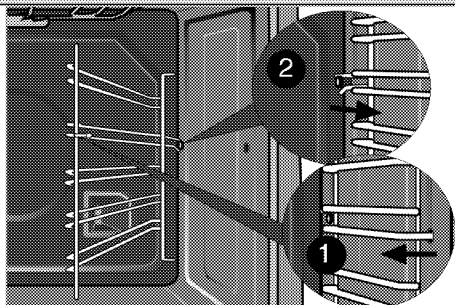
Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny

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

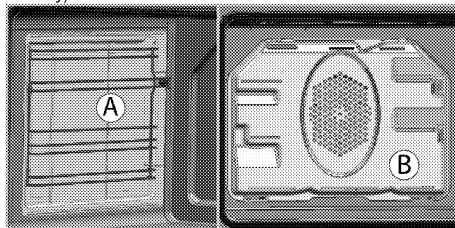
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Katalytické stěny

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

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potaženy katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

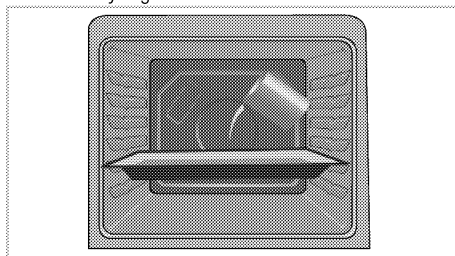


Snadné parní čištění

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

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistota (pokud není příliš stará) se změkčí párou, která se vytvoří uprostřed trouby a zkondenzované kapky vody omyjí vnitřní povrch trouby.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
2. Do plechu nalijte 500 ml vody a umístíte plech na druhý regál v troubě.



3. Zvolte funkci snadného parního čištění. Na obrazovce se objeví doba čištění, kterou nelze změnit. U této funkce můžete nastavit čas ukončení.
4. Otevřete dveře a vlhkou houbou nebo hadříkem otřete vnitřní povrchy trouby.
5. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.

Pyrolytické samočištění



NEBEZPEČÍ:

Horké povrchy způsobují popáleniny!
Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah.
Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.

Trouba je vybavena pyrolytickým samočištěním. Trouba se zahřeje asi na 430-480 °C a stávající nečistota se spálí na popel. Může se uvolnit silný kouř. Zajistěte vhodné odvětrání. Pyrolýzu používejte přibližně každé 10. použití.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. U modelů s bočním rámem; nezapomeňte vyjmout boční rámy.

Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolytické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat.

2. Než spustíte čistící cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem.



Nečistěte těsnění dveří.

Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit.

V případě poškození těsnění dvířek trouby je vyměňte za nové, které koupíte u autorizovaného servisu.

3. "Pyrolýza" (Pyrolysis) Zvolte pyrolytickou funkci (samočištění).



Doporučujeme používat úspornou funkci čištění, pokud trouba není příliš znečištěná. Pokud tuto funkci použijete na silné znečištění, neprovede se dostatečné vyčištění. V těchto případech použijte funkci pyrolýzy po skončení cyklu úsporného čištění.

Doba samočištění se zobrazí na displeji. Tuto délku trvání nelze nastavit.

Konec cyklu samočištění lze nastavit.

4. Dveře trouby nelze otevřít a na displeji času se

během vlastního čištění zobrazí symbol

zámku. Zůstanou zavřené chvíli po skončení funkce pyrolýzy. Netlačte zámek dveří s pákou,

dokud symbol zámku nezmizí.

5. Po čistícím cyklu sejměte usazené nečistoty octovou vodou.

Čištění dvířek trouby

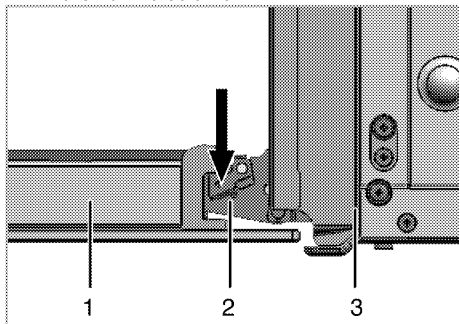
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.



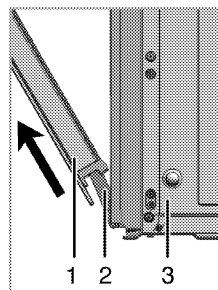
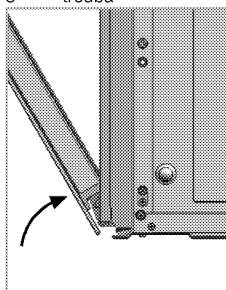
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



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



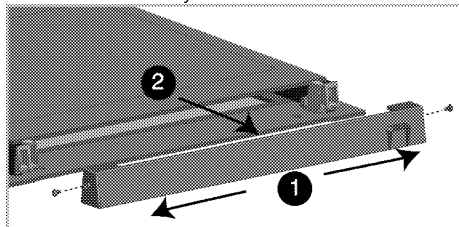
Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

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

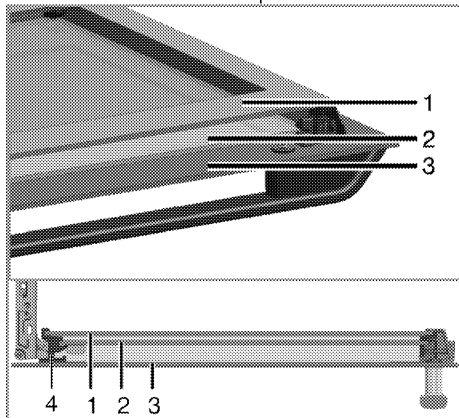
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.

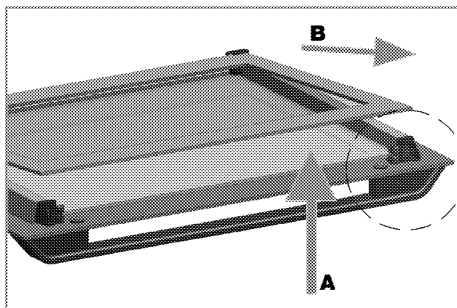


Vyjměte šrouby po stranách plastové části (směrem k 1).

Přitáhněte k sobě a vyjměte plastovou část nainstalovanou do horní části předních dvířek.

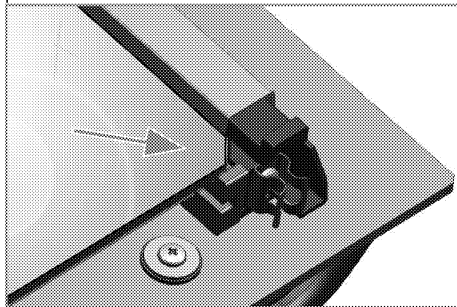


Jak je zobrazeno na obrázku, zvedněte nejhlubší panel (1) ve směru A a vytáhněte ho ve směru B. Stejný postup zopakujte při vyjmutí vnitřního skleněného panelu (2).



Prvním krokem k přeskupení dveří je reinstalace vnitřního skleněného panelu (2).

Jak je zobrazeno na obrázku, zkosený roh skleněného panelu umístěte tak, aby spočíval na zkoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněný panel (2) musí být nainstalován do plastového otvoru blízko nejhlubšího skleněného panelu (1).

Při instalaci nejhlubšího skleněného panelu (1) se ujistěte, že potíštěná strana panelu směřuje k vnitřnímu skleněnému panelu.

Je důležité usadit spodní roh vnitřního skleněného panelu do spodního plastového otvoru.

Plastovou část přitáhněte k rámu tak, abyste zaslechli „zacvaknutí“. Plastovou část upevněte zasunutím šroubů do otvorů po stranách.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

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

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!



Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 11*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



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

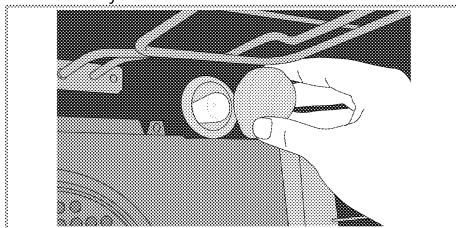


Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

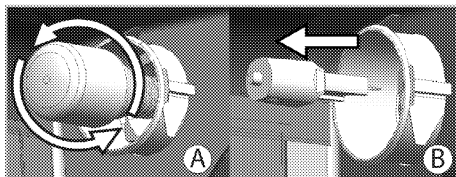
Pokud je vaše trouba vybavena kulatou

žárovkou:

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



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



4. Nainstalujte skleněný kryt.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

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



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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	www.bekocr.cz
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů /platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika/ na e-mail: reklamacie@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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

