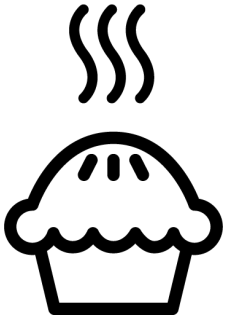
CS

beko

Vestavná trouba

Návod k obsluze



BBIS13300XMPEC

385449447_3/ CS/ R.AA/ 30.09.26 09:25
7768288432

CE

Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

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

Symboly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

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

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

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce 4

1.1 Zamýšlené použití 4
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků 4
1.3 Elektrická bezpečnost 5
1.4 Bezpečnost dopravy 7
1.5 Bezpečná instalace 7
1.6 Bezpečnost použití 8
1.7 Upozornění na teplotu 9
1.8 Použití příslušenství 9
1.9 Bezpečnost při vaření 9
1.10 Parní systém 11
1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění ... 11
1.12 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza) 11

2 Pokyny pro životní prostředí 12

2.1 Směrnice o odpadech 12
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku 12
2.2 Informace o balíčku 12
2.3 Doporučení pro úsporu energie 12

3 Váš výrobek 14

3.1 Představení výrobku 14
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku 14
3.2.1 Ovládací panel 15
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby 15
3.3 Provozní funkce trouby 15
3.4 Příslušenství k produktu 17
3.5 Použití příslušenství výrobku 17
3.6 Technické specifikace 20

4 První použití 21

4.1 První nastavení časovače 21
4.2 Počáteční čištění 21

5 Použití trouby 22

5.1 Všeobecné informace o používání trouby 22
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby 22
5.3 Vaření za pomoci páry 24
5.4 Nastavení 25

6 Obecné informace o vaření 28

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě 28
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby 29
6.1.2 Maso, ryby a drůbež 32
6.1.3 Gril 33
6.1.4 Vaření za pomoci páry 34
6.1.5 Testované potraviny 35

7 Údržba a čištění 36

7.1 Obecné informace o čištění 36
7.2 Příslušenství pro čištění 38
7.3 Čištění ovládacího panelu 38
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření) 38
7.5 Snadné čištění párou 39
7.6 Vysokoteplotní samočištění 40
7.7 Čištění dvířek trouby 41
7.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby 42
7.9 Čištění světla trouby 43

8 Odstraňování závad 44

1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k prevenci rizika zranění osob nebo materiálních škod.
- Pokud je výrobek předán někomu jinému pro osobní použití nebo použití z druhé ruky, je třeba předat také uživatelskou příručku, štítky výrobku a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody, které mohou vzniknout v případě nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů ruší platnost jakékoli záruky.
- Instalační a opravárenské práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
- Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou součást produktu, pokud to není jasně uvedeno v uživatelské příručce.
- Neprovádějte na produktu technické úpravy.

1.1 Zamýšlené použití

- Tento výrobek je určen k domácímu použití. Není určený pro komerční využití.
- Nepoužívejte výrobek v zahradách, na balkonech nebo v jiných venkovních prostorách. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech a v kuchyních zaměstnanců obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředí.
- Tento spotřebič je určen k použití do maximální výšky 2500 metrů nad mořem.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by měl být používán pouze pro účely vaření. Neměl by být používán pro různé účely, jako je vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek se nesmí používat k ohřevu talířů, sušení zavěšených ručníků nebo oblečení na rukojeť.

1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

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

dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
- Když jsou dveře otevřené, nedávejte na ně žádné těžké předměty ani na ně nedovolte dětem sedět. Můžete způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:

1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.

1.3 Elektrická bezpečnost

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

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

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

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

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

⚠ 1.4 Bezpečnost dopravy

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

⚠ 1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!

- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- K zakrytí interiéru instalovaného nábytku nepoužívejte žádné tepelněizolační materiály.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Aby se zabránilo přehřátí, neprovádějte instalaci výrobku za dekorativními kryty.
- V případech, kdy se za určeným místem instalace výrobku nachází plynová hadice/potrubí nebo plastové vodovodní potrubí, je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaktu výrobku s těmito inženýrskými sítěmi. V opačném případě může dojít k rozdrcení hadice/trubky.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.

1.6 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky.
- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé. V opačném případě hrozí riziko poranění a poškození životního prostředí.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěšte na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se

zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.

1.7 Upozornění na teplotu

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

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité používat příslušenství dodávané s výrobkem správným způsobem. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství výrobku**“.
- Po úplném zasunutí příslušenství do pečícího prostoru zavřete dvířka trouby, jinak může dojít k nárazu do skla dvířek a jeho poškození.

1.9 Bezpečnost při vaření

- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.
- Zbytky potravin v prostoru pro vaření, jako je olej, se mohou vznítit. Tyto zbytky před vařením vyčistěte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.
- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Pokud je trouba v provozu, NIKDY nestavte plech na pečení, nádobí ani alobal přímo

na dno trouby. Akumulace tepla by mohla poškodit dno trouby a dokonce i skříň trouby nebo kuchyňskou podlahu.

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

- Vložte pečící papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby.
- Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytečné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečící papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Během předehřívání jej neumísťujte na horní část příslušenství.
- Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
- Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
- Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.
- Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
- Při použití drátěného grilu by měl být na spodní rošt umístěn plech. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Potraviny neumisťujte příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.

1.10 Parní systém

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry a způsobit riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.
- Jestliže v troubě po vaření s párou zůstává vlhkost, může to způsobit korozi. Po ukončení vaření nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny v troubě delší dobu.
- Při vybírání jídla po přípravě pomocí páry může z příslušenství vytékat horká tekutina, buďte opatrní.
- Při vaření v páře se doporučuje přidat tolik vody, kolik je uvedeno v tabulce pro vaření.
- Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody určené k použití. Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.
- Během vaření nepoužívejte příslušenství, které může působením páry korodovat.
- Při vyjímání nebo umisťování nádrže na vodu dávejte pozor, abyste nevylili vodu na povrch trouby nebo na nechtěné povrchy.

1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělící materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Po každém vaření s párou vypusťte zbylou vodu z nádrže na vodu a nádrž na vodu vyčistěte. Použití vody, která zůstane v komoře při dalším vaření, způsobuje problémy z hlediska hygieny.

1.12 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza)

- Během samočištění jsou povrchy teplejší než při standardním používání. Držte děti dále od spotřebiče.

- Horké povrchy mohou způsobit popáleniny! Během samočištění se výrobku nedotýkejte a nepouštějte k němu děti. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.
- Během samočištění se uvolňuje kouř v důsledku spalování zbytků potravin. Během čištění kuchyni dobře větrejte.
- Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem. Z trouby vyjměte veškeré příslušenství a kuchyňské nádobí. Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolné vůči samočištění při vysoké teplotě), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat.
- Pokud je nad troubou umístěna varná deska, během prolysačního procesu ji nepoužívejte.

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

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



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte proto odpadní produkt po skončení jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Soulad se směrnicí RoHS:

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

2.2 Informace o balíčku

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

2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

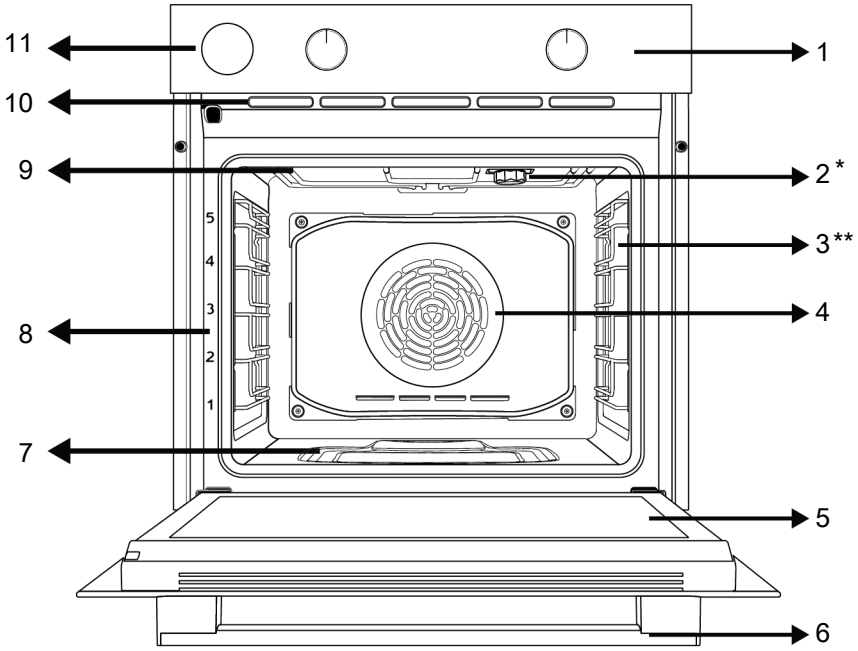
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

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

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku



1 Ovládací panel
2 Žárovka
3 Drátěné police
4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
5 Dveře
6 Rukojeť
7 Vodní nádržka na vaření v páře
8 Poloha police
9 Horní ohřívač
10 Ventilační otvory
11 Nádrž na vodu

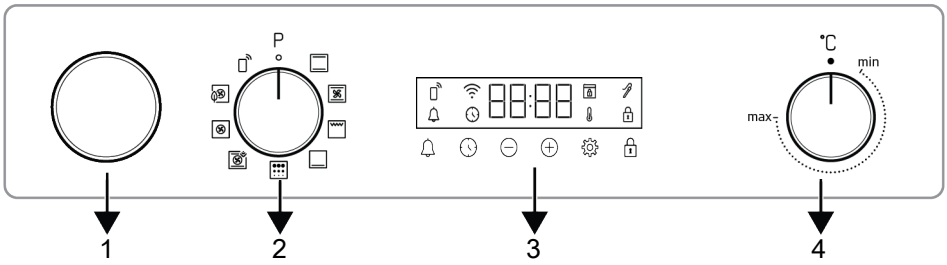
* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

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

3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku

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

3.2.1 Ovládací panel



1 Nádrž na vodu
2 Knoflík volby funkcí
3 Časovač
4 Knoflík volby teploty

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

3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby

Knoflík pro výběr funkcí

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

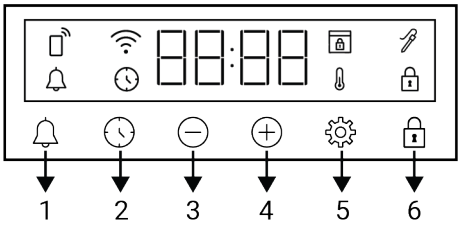
Knoflík volby teploty

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

Ukazatel vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby můžete sledovat na displeji časovače. Trouba se zahřeje, dokud nedosáhne nastavené teploty a tuto teplotu udržuje a 3řádková animace ohřevu bliká úplně vpravo. Když teplota trouby dosáhne nastavené hodnoty, tato animace se zastaví a vedle nastavené hodnoty teploty se neustále zobrazuje symbol „C“. Na displeji se bude zobrazovat 🌡, dokud trouba nedosáhne nastavené teploty.

Časovač



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

Symboly na displeji

: Symbol času pečení
: Symbol alarmu
: Symbol sondy na maso *
: Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
: Symbol teploty
: Symbol zámku dveří *
: Symbol wifi
: Symbol dálkového ovladače

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

3.3 Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete ve své troubě používat, a nejvyšší a nejnižší teploty, které

lze pro tyto funkce nastavit. Zde zobrazené pořadí provozních režimů se může lišit od uspořádání na vašem výrobku.

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Horní a spodní ohřev	40-280	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev	40-220	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespodu zhnědnout. Tuto funkci používejte také pro snadné čištění párou.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohřívaný horním a dolním ohřívačem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohřátý horkovzdušným ohřívačem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Je vhodný pro pečení na více plechech na různých úrovních roštů.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li šetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití „Ohřev ventilátorem" v rozmezí 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší.
	Funkce „3D"	40-280	Fungují horní a spodní ohřev a ohřev s ventilátorem. Každá strana pokrmu se propeče rovnoměrně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu. Tuto funkci byste měli používat i pro vaření s pomocí páry.
	Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Pyrolýza	-	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Tuto funkci naleznete ve specifikacích v části Údržba a čištění.
	Funkce Wi-Fi	-	V troubě nefunguje žádné topné těleso. Slouží k vzdálenému připojení trouby.

Funkce, které lze vybrat prostřednictvím aplikace "HomeWhiz" jsou následující. Tyto funkce se mohou lišit v závislosti na modelu. Ne všechny z nich nemusí být u vašeho produktu k dispozici.

Popis funkce	Popis a použití
Horní a spodní ohřev	Jídlo se ohřívá shora i zespodu současně. Vhodné pro dorty, pečivo nebo dorty a dušená jídla v pečící formě. Vaření se provádí na jednom plechu.
Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	Horký vzduch ohřátý horním a dolním topným tělesem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Pečení se provádí na jednom plechu.
Ohřev ventilátorem	Horký vzduch ohřátý horkovzdušným ohřívačem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Je vhodný pro pečení na více plechech na různých úrovních roštů.

Funkce „3D“	Fungují horní a spodní ohřev a ohřev s ventilátorem. Každá strana pokrmu se propeče rovnoměrně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.
Funkce Pizza	Funguje spodní topné těleso a ohřev s ventilátorem. Je vhodný pro pečení pizzy.
Částečný gril	Malý gril na stropě trouby funguje. Je vhodný pro grilování menšího množství.
Úplný gril	Velký gril na stropě trouby funguje. Je vhodný pro grilování velkého množství.
Rožeň s úplným grilem	Horký vzduch ohřátý velkým grilem se pomocí ventilátoru rychle rozvádí do trouby. Je vhodný pro grilování velkého množství.
Spodní ohřev	Zapnutý je pouze nižší ohřev. Je vhodný pro jídla, která potřebují zhnědnout zespodu.
Provoz s pomocí ventilátoru	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené potraviny s granulemi se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, uvařené potraviny se chladnou. Doba potřebná k rozmrazení celého kusu masa je delší než u potravin s obilovinami.
Udržování v teplém stavu	Používá se k udržení teploty jídla připraveného k podávání po dlouhou dobu.
Ekonomický ohřev ventilátorem	Abyste ušetřili energii, můžete tuto funkci použít místo funkce Ohřev ventilátorem v rozsahu 160–220 °C. Doba vaření však bude o něco delší.
Pyrolýza – ekonomický režim	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Doporučuje se použít, když je trouba mírně znečištěná. Prostudujte si specifikace pro tuto funkci v části o údržbě a čištění.
Pyrolýza	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Prostudujte si specifikace pro tuto funkci v části o údržbě a čištění.
Funkce pečení chleba	Používá se k pečení chleba. Nastavenou teplotu a čas nelze změnit.

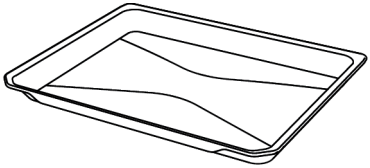
3.4 Příslušenství k produktu

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

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

Standardní plech

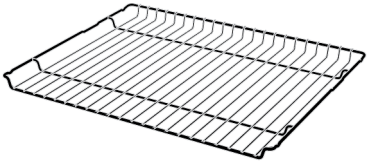
Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



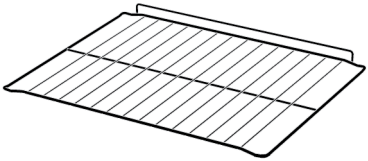
Drátěný gril

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

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :

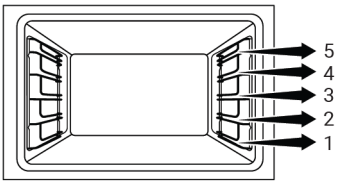


3.5 Použití příslušenství výrobku

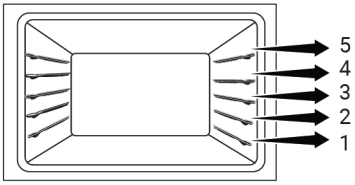
Police pro přípravu jídel

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

U modelů s drátěnými policemi :



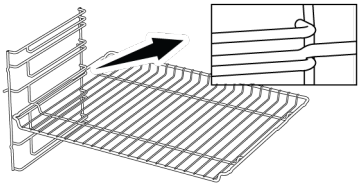
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

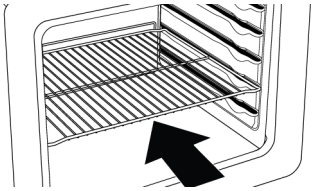
U modelů s drátěnými policemi :

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



U modelů Modely bez drátěných polic :

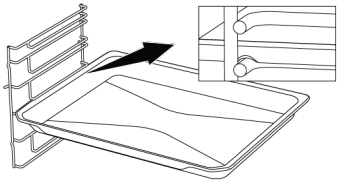
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

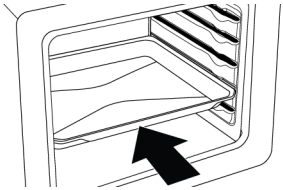
U modelů s drátěnými policemi :

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



U modelů Modely bez drátěných polic :

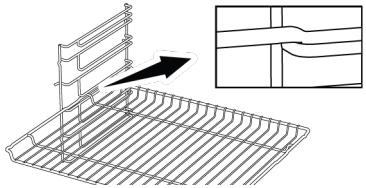
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



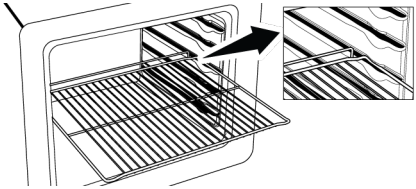
Funkce zastavení drátěného grilu

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

U modelů s drátěnými policemi :

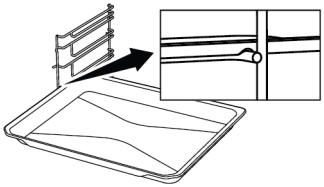


U modelů Modely bez drátěných polic :



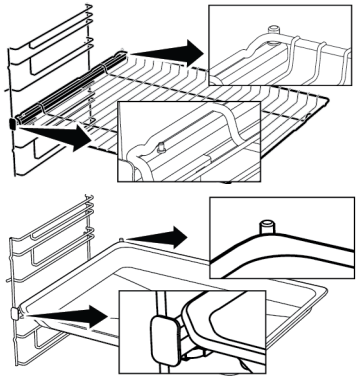
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

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



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

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



3.6 Technické specifikace

Obecné specifikace	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	595 /594 /567
Instalační rozměry trouby (výška/šířka/hloubka) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Napětí/Frekvence	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Celková spotřeba energie (kW)	3,3
Typ trouby	Multifunkční trouba

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

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

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

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

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

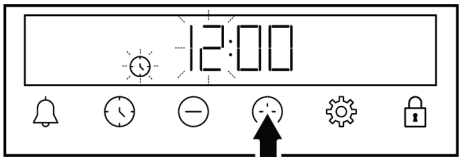
4 První použití

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

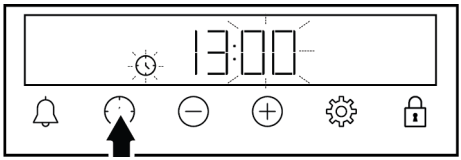
4.1 První nastavení časovače

Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud ji nenastavíte, nemůžete v některých modelech trouby vařit.

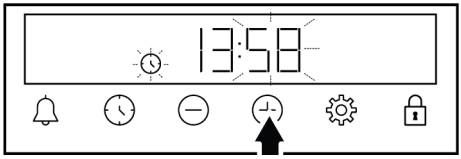
1. Při prvním spuštění trouby bude na displeji blikat **"12:00"** a symbol ⏲.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



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



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



⇨ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⏲.

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

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

4.2 Počáteční čištění

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

Před použitím příslušenství:

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

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

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

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

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

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

Osvětlení trouby

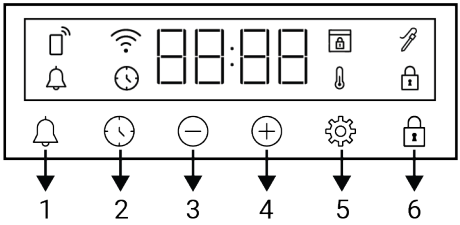
Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

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

Časovač



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

Symboly na displeji

⏲ : Symbol času pečení

🔔 : Symbol alarmu

: Symbol sondy na maso *

: Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

: Symbol teploty

: Symbol zámku dveří *

: Symbol wifi

: Symbol dálkového ovladače

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

Zapnutí trouby

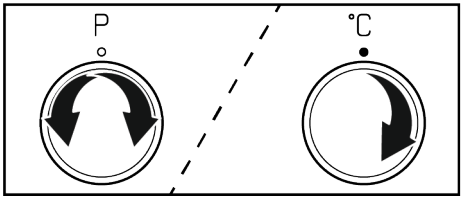
Když knoflíkem pro výběr funkcí vyberete provozní funkci, kterou chcete vařit, a knoflíkem pro výběr teploty nastavíte určitou teplotu, trouba začne pracovat.

Vypnutí trouby

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

Ruční pečení pro výběr teploty a provozní funkce trouby

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

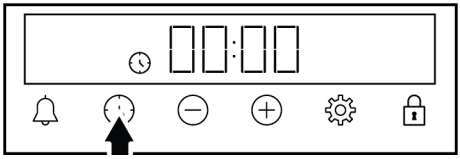


1. Zvolte provozní funkci, kterou chcete použít při přípravy jídla, pomocí knoflíku pro výběr funkce.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření pomocí knoflíku teploty.
   ⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí 🌡. Na displeji se zobrazí nastavená hodnota teploty a 3 řádková animace. Potom se v pořadí zobrazí čas, který uplynul od začátku pečení. Když teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol 🌡 zmizí a ozve se zvukové upozornění. Třířádková animace zobrazující se na displeji se zastaví a vedle hodnoty teploty se zobrazí symbol C. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Po dokončení pečení troubu vypněte otočením knoflíku volby funkcí a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

Pečení nastavením doby pečení:

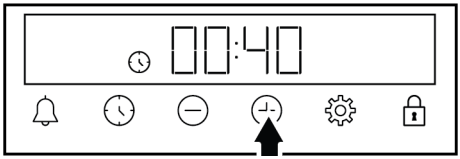
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby pečení na časovači.

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



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

3. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.



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

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí knoflíku teploty.
   ⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Začne se odpočítávat nastavený čas pečení a na displeji se zobrazí 🌡. V pořadí se zobrazují odpočítávaný čas pečení a nastavená hodnota teploty a vedle nich 3řádková animace. Když teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol 🌡 zmizí a ozve se zvukové upozornění. Třířádková animace zobrazující se na displeji se zastaví a vedle hodnoty teploty se zobrazí symbol C.

5. Po uplynutí nastavené doby pečení se na displeji zobrazí zpráva **"Konec",** bliká symbol a časovač vydá zvukové upozornění.
6. Výstražný zvuk zní dvě minuty. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka. Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

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

5.3 Vaření za pomoci páry

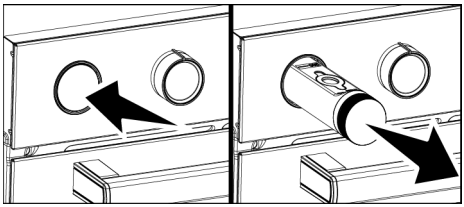
Vaše trouba má funkci pečení za pomoci páry Lepších výsledků pečení se dosahuje s asistentem páry. Asistent páry zajišťuje, že povrch moučníků je jasnější, jejich kůrka je křupavější a jsou objemnější. Pomocí páry se také snižuje ztráta vlhkosti potravin, jako je maso, a umožňuje, aby byly zevnitř šťavnatější a chutnější.

Obecná varování

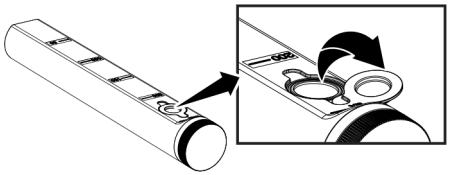
- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze.
- Objem nádržky na vodu je 250 ml. Během pečení nedávejte do nádržky na vodu více než 250 ml vody.
- Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vařený pomocí páry po otevření dvířek trouby může vykapat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.
- Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.
- Pokud má váš výrobek sondu do masa, ujistěte se, že je kryt sondy zavřený před vařením s pomocí páry. V opačném případě může dojít k úniku páry z objímky sondy na maso.

Pro vaření pomocí páry:

1. Pečení spusťte po zkontrolování tabulky parního vaření a nastavení funkce, teploty a času podle pokrmu, který chcete připravit. Můžete určit množství přidané vody, teplotu, funkci pečení a dobu pečení, které nejsou uvedeny v tabulce.
2. Vložte jídlo do trouby na doporučenou pozici stojanu.
3. Stiskněte nádržku na vodu na ovládacím panelu trouby. Vyberte nádržku na vodu z jejího otvoru.

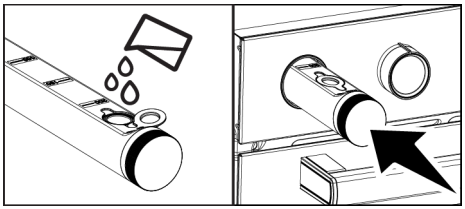


4. Otevřete plastový uzávěr na nádrži na vodu, jak je znázorněno níže.



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

5. Naplňte množstvím vody uvedeným na varném stole a umístěte plastový uzávěr na nádržku na vodu na jeho místo. Nádržku na vodu zcela zatlačte.



⇨ Voda v nádržce na vodu začne pomalu proudit na dno trouby, čímž se pára dostane k jídlu.

6. Po dokončení pečení vypněte troubu nastavením funkce a teplotních knoflíků do polohy vypnuto.

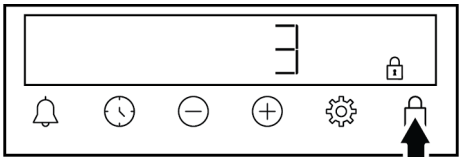
Pokud po každém vaření s asistencí páry zůstane na dně trouby voda, po vychladnutí trouby vysušte zbylou vodu suchým hadříkem. V opačném případě může voda zbývající na dně trouby způsobit tvorbu vodního kamene.

5.4 Nastavení

Aktivace zámku kláves

Pomocí funkce zámku kláves můžete chránit časovač před rušením.

1. Stiskněte tlačítko 🔒, dokud se na displeji neobjeví symbol 🔒.



⇨ Na displeji se zobrazí symbol 🔒 a spustí se odpočítávání 3-2-1. Zámek kláves se aktivuje po skončení odpočítávání. Když se po nastavení zámku dotknete libovolného tlačítka, časovač zazní zvukový signál a symbol 🔒 bliká.

Pokud uvolníte klíč 🔒 před koncem odpočítávání, zámek klíče se neaktivuje.

Klávesy časovače nelze použít, pokud je zámek klíčů zapnutý. Zámek klíče nebude zrušen v případě výpadku napájení.

Deaktivace zámku klíče

1. Stiskněte tlačítko 🔒, dokud symbol 🔒 nezmizí z displeje.

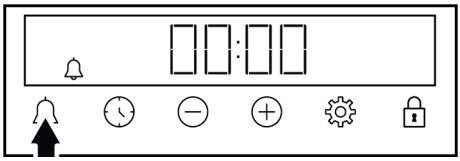
⇨ Symbol 🔒 zmizí z displeje a zámek kláves je zakázán.

Nastavení budíku

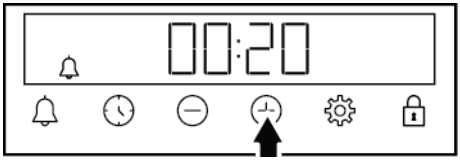
Můžete také použít časovač produktu pro jakékoli varování nebo připomenutí jiné než pečení. Budík nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro varovné účely. Například můžete použít budík, když chcete v určitou dobu otočit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vás zvukově varuje.

Maximální doba budíku může být 23 hodin 59 minut.

1. Stiskněte tlačítko 🔔, dokud se na displeji neobjeví symbol 🔔.



2. Nastavte čas alarmu pomocí tlačítek ⊕/⊖.



⇨ Po nastavení času alarmu zůstane symbol 🔔 rozsvícený a čas alarmu začne na displeji odpočítávat. Pokud je nastavena doba alarmu a doba pečení současně, na displeji se zobrazí kratší doba.

3. Po dokončení doby alarmu začne symbol 🔔 blikat a vydá zvukovou výstrahu.

Vypnutí alarmu

1. Na konci doby alarmu zazní varování po dobu dvou minut. Dotkněte se libovolného tlačítka pro zastavení zvukové výstrahy.

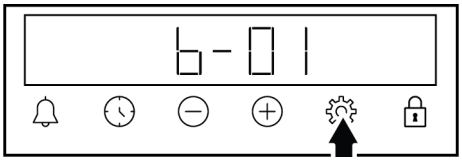
⇨ Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní doba.

Pokud chcete alarm zrušit;

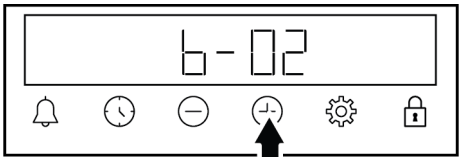
1. Stiskněte tlačítko 🔔, dokud se na displeji neobjeví symbol 🔔, abyste resetovali čas alarmu. Dotkněte se tlačítka ⊖, dokud**„00:00“**symbol se zobrazí na displeji.
2. Alarm můžete také zrušit dlouhým stisknutím tlačítka 🔔.

Nastavení hlasitosti

1. Na displeji**b-01**-**b-02**Klepněte na tlačítko ⚙, dokud se nezobrazí jedna z hodnot.



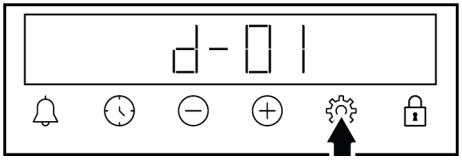
2. Nastavte požadovanou úroveň pomocí tlačítek ⊕/⊖.**(b-01-b-02)**



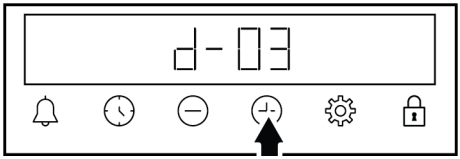
⇨ Stiskněte klávesu ⚙ pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakékoli klávesy. Nastavení hlasitosti se po chvíli aktivuje.

Nastavení jasu displeje

1. Na displeji**d-01-d-02-d-03**Klepněte na tlačítko ⚙, dokud se nezobrazí jedna z hodnot.



2. Nastavte požadovaný jas pomocí tlačítek ⊕/⊖.**(d-01-d-02-d-03)**

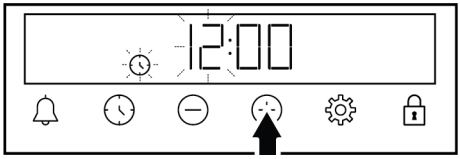


⇨ Stiskněte klávesu ⚙ pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakékoli klávesy. Nastavení jasu se po chvíli aktivuje.

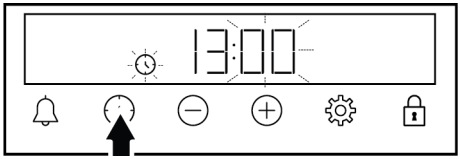
Změna denní doby

Na troubě změňte čas, který jste dříve nastavili:

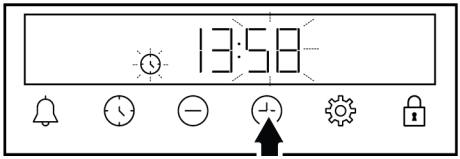
1. Stiskněte tlačítko ⚙, dokud se na displeji neobjeví symbol 🕓.
2. Nastavte denní dobu stisknutím kláves ⊕/⊖.



3. Stisknutím tlačítka 🕓 nebo ⚙ aktivujete pole minut.



4. Stiskněte klávesy ⊕/⊖ pro nastavení minuty.



5. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka 🕓.

⇨ Je nastavena denní doba a symbol zmizí na displeji.

Připojení trouby k bezdrátové síti a její zavedení do aplikace "HomeWhiz"

Troubu můžete ovládat prostřednictvím aplikace "HomeWhiz" z chytrého zařízení připojením k bezdrátové síti. Chcete-li to provést, nejprve nainstalujte aplikaci "HomeWhiz" do svého chytrého zařízení. Aplikace "HomeWhiz" je k dispozici pro mobilní operační systémy iOS a Android.

Po stažení aplikace "HomeWhiz" musíte vytvořit svůj vlastní domov podle kroků aplikace.

Troubu můžete připojit k bezdrátové síti a povolit dálkové ovládání podle pokynů v aplikaci.

Funkce Pyrolýza a (pokud existují) Pyrolýza – ekonomický režim ve vašem produktu nelze spustit prostřednictvím aplikace "HomeWhiz".

1. Chcete-li troubu uvést do režimu nastavení, otočte knoflík voliče funkcí do vypnuté polohy „P“, když je trouba v poloze vypnuto.
2. Klepněte na tlačítko „ ⚙ “, dokud se na displeji nezobrazí „C00“.
   - ⇨ C00 Wi-Fi je vypnuto
   - ⇨ C01 Wi-Fi je zapnuto
3. Stiskněte současně tlačítka ⊕/⊖ po dobu 3 sekund.
   - ⇨ Když trouba přejde do režimu nastavení, na displeji se zobrazí animace s blikajícími čarami.
4. Otevřete aplikaci "HomeWhiz", kterou jste nainstalovali do svého chytrého zařízení. Po vytvoření vlastního domova vyberte troubu pod kuchyňskými výrobky, v aplikaci zadejte skladové číslo výrobku a postupujte podle pokynů v aplikaci.

Objeví se dvě různé možnosti představení produktu v aplikaci "HomeWhiz" . Skladové číslo svého produktu můžete zadat pomocí možnosti „Vybrat ze seznamu “, nebo pokud má váš produkt funkci Bluetooth, můžete svůj produkt automaticky představit pomocí možnosti „Najít spotřebiče v okolí “. Pokud váš produkt nemá funkci Bluetooth, musíte jej ručně zadat výběrem ze seznamu.

Skladové číslo produktu je číslo začínající na „77...“ ve spodní části předního krytu příručky.

5. Dokončete zavedení trouby do aplikace podle kroků aplikace.
   - ⇨ Po dokončení demonstrace se na displeji zobrazí „C01“ a „ ᯤ “.

Povolení dálkového ovládání trouby

✓ Po registraci trouby do aplikace "HomeWhiz" ji můžete ovládat na dálku:

1. Chcete-li troubu uvést do režimu nastavení, otočte knoflík voliče funkcí do polohy „ Funkce Wi-Fi “, když je trouba vypnutá.
2. Otočte knoflík teploty ve směru hodinových ručiček do polohy jiné než „0“.
   - ⇨ Na displeji se zobrazí symbol „ 📱 “.

Pokud se na displeji objeví symbol ᯤ, ale při stisknutí tlačítka uslyšíte chybový tón, symbol 📱 se na displeji neobjeví nebo symbol ᯤ bliká, zkontrolujte připojení k internetu, ke kterému jste produkt připojili. Pokud je připojení k internetu úspěšné a problém přetrvává, opakujte kroky nastavení.

"HomeWhiz" Odstranění mapování zavedené trouby

✓ Po přidání produktu do aplikace "HomeWhiz" budou informace o produktu přiřazeny k uživatelskému

účtu, který jste použili pro "HomeWhiz". Pokud ztratíte přístup k účtu, který jste použili v aplikaci, nebo chcete smazat shodu z jiných důvodů, postupujte takto:

1. Chcete-li troubu uvést do režimu nastavení, otočte knoflík voliče funkcí do vypnuté polohy „P“, když je trouba v poloze vypnuto.
2. Klepněte na tlačítka ⚙/⊖ současně po dobu 5 sekund.
3. Na displeji se zobrazí animace s blikajícími čarami.
4. Po úspěšném dokončení procesu odstranění párování se ozve varovné pípnutí a trouba se restartuje. Symbol „ “ zmizí z displeje.

Pokud během procesu odstranění shody dojde k problému a proces nelze dokončit, uslyšíte chybový zvuk.

5. Po dokončení procesu odstranění odpovídající položky můžete produkt znovu propagovat ve svém účtu "HomeWhiz".

Soulad s normami a informace o testování / EU prohlášení o shodě

CE	Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými ve všech příslušných právních předpisech Evropské unie.
Frekvenční pásmo	: 2.4 Ghz
Max. přenosový výkon	: max. 100 mW
CE prohlášení o shodě Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webové stránce **support.beko.com** v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.	

Definovaná doba podpory aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností je záruční dobou produktu. Po uplynutí této doby nejsou aktualizace softwaru související s kybernetickou bezpečností zaručeny.

Tento produkt shromažďuje a přenáší data o používání po připojení k internetu (např. nastavení teploty, doba používání, chybové kódy). V souladu se zákonem EU o údajích (nařízení EU 2023/2854) máte právo k těmto údajům přistupovat a spravovat je. Podrobnosti o tom, jaké údaje shromažďujeme, jak je používáme a jak k nim přistupovat, najdete na adrese:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Obecné informace o vaření

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

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

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.

- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Pečící papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečící papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečící papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

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

Tipy na pečení moučníků

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

Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkraťte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směs rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.

- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 … 45
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	30 … 40
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi : 3 U modelů Modely bez drátěných polic : 2	150	25 … 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 … 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	155	30 … 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Horní a spodní ohřev	3	170	25 … 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 … 30
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 … 40
Pečivo	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	180	35 … 45
Pečivo	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	180	30 … 40
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 … 35
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 … 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 … 45
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 … 40

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 … 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 … 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 … 65
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	250	10 … 20

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	U modelů s drátěnými policemi :150 U modelů Modely bez drátěných polic :140	U modelů s drátěnými policemi : 25 … 40 U modelů Modely bez drátěných polic : 30 … 45
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	25 … 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	180	35 … 45
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 … 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka vaření s provozními funkcemi "Ekonomický ohřev ventilátorem"

- Neměňte nastavení teploty po zahájení vaření v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem".
- Během pečení v provozní funkci "Ekonomický ohřev ventilátorem" neotvírejte dvířka trouby Pokud dvířka neotevřete, vnitřní teplota je optimalizována pro úsporu energie, tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

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

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	Standardní plech *	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	3	180	25 … 35
Pečivo	Standardní plech *	3	200	45 … 55
Brioška	Standardní plech *	3	200	35 … 45

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.
- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozmístí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/ max, po 180 … 190	60 … 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 … 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 … 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Ohřev ventilátorem	2	200 … 220	60 … 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 … 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/ max, po 180 … 190	150 … 210

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

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.3 Gril

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

Obecná varování

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

Klíčové body grilu

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

Tabulka grilování

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

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 … 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 … 3
U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.				
Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

6.1.4 Vaření za pomoci páry

Obecné informace

- Vaření s podporou páry lze provádět pouze s funkcemi vaření s podporou páry uvedenými v návodu k obsluze. Funkce vaření s asistencí páry naleznete v části "Provozní funkce trouby".
- Pokud je předehřívání doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předehřáté trouby. Trvání uvedené při přívodu vody udává čas, který uplynul po předehřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení pro vaření testované výrobcem. Můžete nastavit množství vody, teplotu, funkci vaření v páře a čas pro potraviny, které nejsou v tabulce.
- Vaření v páře probíhá s jedním zásobníkem.

Doporučení pro pečení na jednom plechu - Funkce „3D“

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Množství použité vody (ml)	Doba příjmu vody (minuty)**	Čas pečení (min.) (přibližně)	Přibližná hmotnost potravin (g)
Celý chléb	Standardní plech *	2	200	200	po předehřátí	30 … 40	820
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	2	25 minuty 250/max, po 190	250	25	60 … 70	2000
Žebrový steak (jeden kousek)	Standardní plech *	3	180	250	15	40 … 55	1000
Jehněčí kolínka se zeleninou	Standardní plech *	3	170	250+250***	po předehřátí	90 … 110	2000
Kynutá buchta	Standardní plech *	3	180	100	po předehřátí	25 … 35	1200
Tvarohový koláč	Standardní plech *	3	120	150	před předehřátím	50 … 60	1450
Kuřecí paličky	Standardní plech *	3	200	150	po předehřátí	25 … 35	800
Pečený brambor	Standardní plech *	3	190	150	25	45 … 55	500
Hamburgerová houska	Standardní plech *	3	180	150	po předehřátí	20 … 30	800
Losos se zeleninou	Standardní plech *	3	180	100	po předehřátí	25 … 35	500
* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.							
** Zobrazuje čas, který uplynul po předehřívání.							
*** Po polovině doby vaření přidejte dalších 250 ml vody.							

6.1.5 Testované potraviny

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

Tanulka vaření pro testované potraviny

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 … 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi : 3 U modelů Modely bez drátěných polic : 2	150	25 … 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	150	30 … 40
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	155	30 … 40
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 … 70
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	3	170	50 … 65

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	U modelů s drátěnými policemi :150 U modelů Modely bez drátěných polic :140	U modelů s drátěnými policemi : 25 … 40 U modelů Modely bez drátěných polic : 30 … 45
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 … 25

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Gril

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 … 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 … 3
U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut. Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.				

Jogurt

Příprava jogurtu;

1. Z varné plochy odstraňte veškeré příslušenství, včetně drátěných roštů (pokud existují) a katalytických bočních stěn (pokud existují) připevněných k drátěným roštům nebo bočním stěnám.
2. Umístěte nádobu na jogurt na dno varné zóny.
3. Po přípravě jogurtu jej nechte alespoň 12 hodin odpočinout v chladničce.
4. Po celou dobu nechte dvířka trouby napůl pootevřená.

Potraviny	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Jogurt	Ohřev ventilátorem	Spodní část varné zóny	50 - 60	240 … 360

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.

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

Inox - nerezové povrchy

- K čištění nerezových povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chlór.
- Nerezový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci očistěte čisticím prostředkem vhodným pro nerezový nebo inoxový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovým hadříkem a tekutým (neškrábavým) čisticím prostředkem vhodným pro nerezové povrchy, přičemž dávejte pozor, abyste otírali v jednom směru.
- Odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin na skle a nerezových površích okamžitě bez čekání. Skvrny mohou po dlouhé době zrezivět.
- Čisticí prostředky nastříkané/aplikované na povrch by měly být okamžitě očištěny. Abrazivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbělení povrchu.

Smaltované povrchy

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

Katalytické povrchy

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

Skleněné povrchy

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte tvrdé kovové škrabky a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a hadříku z mikrovlákna určeného pro skleněné povrchy a osušte jej suchým hadříkem z mikrovlákna.

- Pokud po čištění zůstaly zbytky čisticího prostředku, otřete jej studenou vodou a osušte čistou a suchou utěrkou z mikrovlákna. Zbytkový čisticí prostředek může příště poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na skleněném povrchu v žádném případě nečistěte zoubkovanými noži, drátěnou vlnou nebo podobnými škrábacími nástroji.
- Vápnité skvrny (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit běžně dostupným odvápňovacím prostředkem, jako je ocet nebo citronová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěný, naneste na skvrnu čisticí prostředek houbičkou a počkejte dostatečně dlouho, dokud nezapůsobí. Poté skleněný povrch očistěte vlhkým hadříkem.
- Odbarvení a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejedná se o vady.

Plastové díly a lakované povrchy

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

7.2 Příslušenství pro čištění

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

7.3 Čištění ovládacího panelu

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

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

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

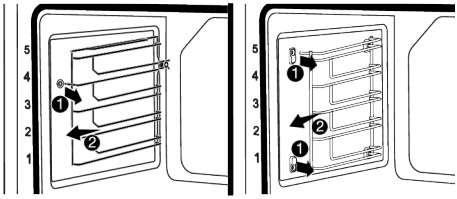
Čištění bočních stěn trouby

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

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

Vyjmutí bočních drátěných polic:

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



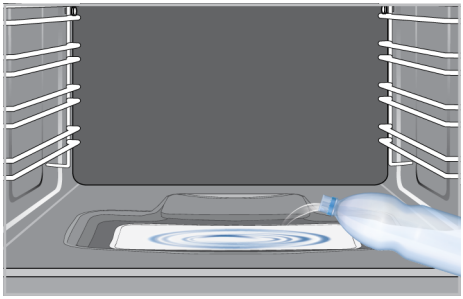
3. Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

Čištění nádrže s vodou na dně trouby

V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody se mohou v nádrži na vodu ve spodní části trouby vyskytnout vápenné skvrny.

Odstranění vodního kamene, který se může vyskytnout v nádrži na vodu na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, po každých 2 nebo 3 operacích:

1. Přidejte 350 cm3 bílého octa (kyselost octa nesmí být vyšší než 6%) do nádrže s vodou na dně trouby.



2. Počkejte nejméně 30 minut, aby ocet rozpustil zbytky vápna při pokojové teplotě.
3. Nádrž s vodou očistěte měkkým vlhkým hadříkem a suchým hadříkem.

K čištění nádrže na dně trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Nečistěte vodní kámen, který se může tvořit v nádrži ve spodní části trouby, seškrabáním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.

Pro zvýšení účinnosti odstraňování vodního kamene zejména v bazénu, kromě výše uvedených kroků odstraňování vodního kamene, po každých 10 použitích:

Zvolte provozní funkci, při které je aktivní spodní topné těleso, a troubu provozujte při teplotě 100 °C po dobu 2-3 minut. Potom troubu vypněte a do bazénu s vodou na podlaze trouby nastříkejte čisticí prostředek na vnitřek trouby a grilu doporučený na webové stránce pro značku vašeho výrobku a nechte působit 5 minut.

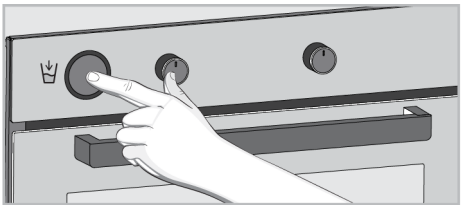
Po 5 minutách otřete kaluž vody na podlaze trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákna a osušte ji.

7.5 Snadné čištění párou

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

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Zatlačte na zásobník na vodu na ovládacím panelu trouby a vyjměte zásobník ze zásuvky. Naplňte zásobník s 200 ml vody.

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



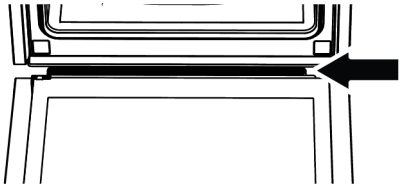
3. Vložte zásobník na vodu do otvoru a zatlačte jej. Voda začne naplňovat bazén umístěný na podlaze trouby.
4. Nastavte troubu na provozní režim EasySteam čištění párou a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 20 minut.

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

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

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

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



7.6 Vysokoteplotní samočištění

Trouba je vybavena funkcí pyrolýzy. Trouba se zahřeje na teplotu přibližně 420-480 °C a spaluje, dokud se stávající nečistoty nezmění na popel. Může se vytvářet silný kouř. Zajistěte dobré větrání. Čištění při vysoké teplotě by se mělo provádět přibližně po každých 10 použitích trouby.

Obecná varování

Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
Během samočištění se výrobku nedotýkejte a nepouštějte k němu děti. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.

- Před použitím funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství, teleskopickou polici a boční police (pokud existují). V případě jejich neodstranění, se příslušenství a boční drátěné police poškodí.
- Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolné vůči samočištění při vysoké teplotě), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat. Zda je příslušenství odolné vůči vysokým teplotám, nebo není je uvedeno v části příslušenství. Pokud není uvedeno jinak, vaše příslušenství není odolné vůči vysokým teplotám. Před čištěním je nutné jej vyjmout z trouby, aby nedošlo k poškození.
- Těsnění dveří nečistěte. Těsnění ze skleněných vláken je velmi jemné a snadno se poškodí. Pokud je těsnění dveří poškozeno, vyměňte jej za nové z autorizovaného servisu.
- Před výběrem funkce samočištění s vysokou teplotou vypusťte nádržku na vodu. Jelikož vnitřek trouby dosáhne během čištění vyšší teploty, může dojít k vysoké hlučnosti a poškození vnitřního povrchu trouby, pokud se dovnitř trouby přivede voda.

Spuštění funkce pyrolýzy:

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby. U modelů s drátěnými policemi nezapomeňte odstranit drátěnou polici.
2. Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem.
3. Vyberte funkci "pyrolýza" (Pyrolýza).
   ⇨ Na displeji bliká **„P2:00“**. Pokud je váš spotřebič vybaven funkcí Eco pyrolýza, na displeji se nejprve na 2 sekundy zobrazí zpráva **"Pro"** a poté začne blikat zpráva **P2:00** .

   Pokud se na displeji nezobrazí hlášení **„Pro“** a poté **„ECO“**, váš spotřebič není vybaven funkcí Eco pyrolýza.
4. Otočte knoflík teploty na nejvyšší teplotu **"max"** (maximální).
5. Když se spustí funkce pyrolýzy, rozsvítí se **"P2:00**" a začne se odpočítávat. Na displeji se zobrazí čas pyrolýzy (2 hodiny). Tuto dobu nelze změnit
6. Když trouba po spuštění pyrolýzy dosáhne určité teploty, na displeji časovače se zobrazí symbol a dvířka

trouby nelze otevřít. Nesnažte se dvířka otevřít silou, dokud není čištění ukončeno a na displeji nezmizí symbol zámku.

7. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí **"Konec"**.
8. Po zobrazení nápisu **"End"** (Konec) na displeji otočte knoflíky funkcí a teploty do polohy 0 (vypnuto), čímž ukončíte proces.
9. Když na displeji zmizí symbol 🔒, odstraňte zbývající usazeniny octovou vodou.
10. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

Po ukončení funkce pyrolýzy bude blokování dvířek aktivní, dokud se trouba neochladí na vhodnou teplotu. Chcete-li vařit v této době, na displeji se zobrazí **"H"** a vaření nebude možné.

Samočisticí funkce s vysokou teplotou - Eco pyrolýza (Liší se v závislosti na modelu produktu. * Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)

- ✓ Pokud vaše trouba není příliš znečištěná, doporučujeme použít funkci "Pyrolýza – ekonomický režim" "Pyrolýza – ekonomický režim“ funkce trvá kratší než funkce Pyrolýza". Pokud je trouba velmi znečištěná, funkce "Pyrolýza – ekonomický režim" nemusí být dostatečná. V takovém případě ji vyčistěte pomocí funkce "Pyrolýza"

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby. U modelů s drátěnými policemi nezapomeňte odstranit drátěnou polici.
2. Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem.
3. Vyberte funkci "pyrolýza" (Pyrolýza).
   ⇨ Na displeji se přibližně na 2 sekundy zobrazí zpráva **"P2:00"** a **"Pro"** a poté začne blikat zpráva **P2:00** .
4. Klepněte na tlačítko ⊕ nebo ⊖.
   ⇨ Na displeji se přibližně na 2 sekundy zobrazí zpráva **"ECO"** a poté začne blikat zpráva **P0:59** .
5. Otočte knoflík teploty na nejvyšší teplotu **"max"** (maximální).
6. Když se spustí funkce pyrolýzy, rozsvítí se **P0:59** a začne se odpočítávat. Na displeji se zobrazí čas pyrolýzy (59 minut). Tuto dobu nelze změnit
7. Když trouba po spuštění pyrolýzy dosáhne určité teploty, na displeji časovače se zobrazí symbol 🔒 a dvířka trouby nelze otevřít. Nesnažte se dvířka otevřít silou, dokud není čištění ukončeno a na displeji nezmizí symbol zámku.
8. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí **"Konec"**.
9. Po zobrazení nápisu **"End"** (Konec) na displeji otočte knoflíky funkcí a teploty do polohy 0 (vypnuto), čímž ukončíte proces.
10. Když na displeji zmizí symbol 🔒, odstraňte zbývající usazeniny octovou vodou.
11. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.

Po ukončení funkce pyrolýzy bude blokování dvířek aktivní, dokud se trouba neochladí na vhodnou teplotu. Chcete-li vařit v této době, na displeji se zobrazí **"H"** a vaření nebude možné.

7.7 Čištění dvířek trouby

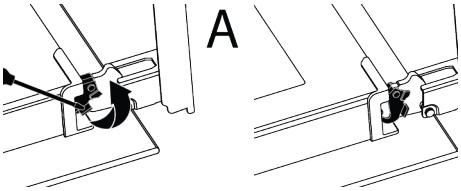
Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech **"Demontáž dvířek trouby"** a **"Demontáž vnitřních skel dvířek"**. Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a vysušte je suchým hadříkem. Zbytky

vodního kamene, které se mohou vytvořit na skle trouby, otřete octem a opláchněte sklo.

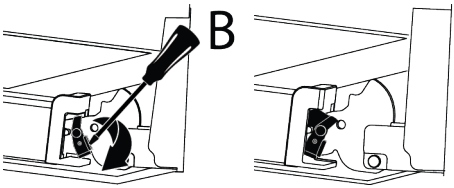
K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělící materiály.

Odstranění dvířek trouby

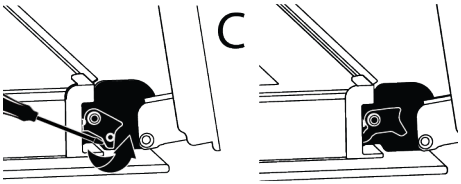
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je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



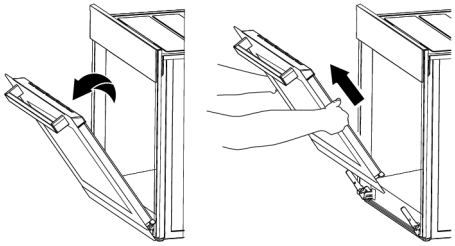
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



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



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



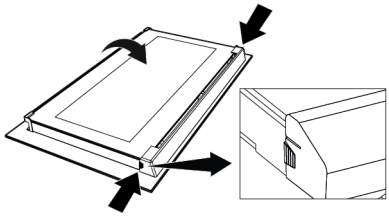
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

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

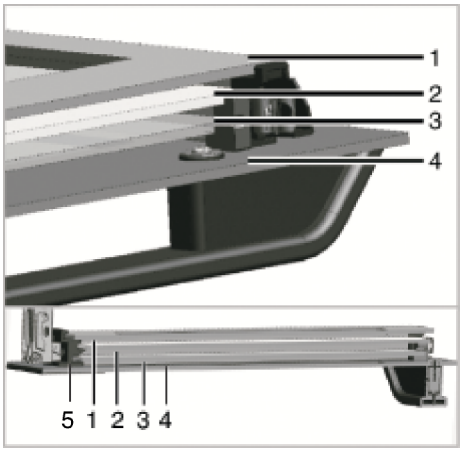
7.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.

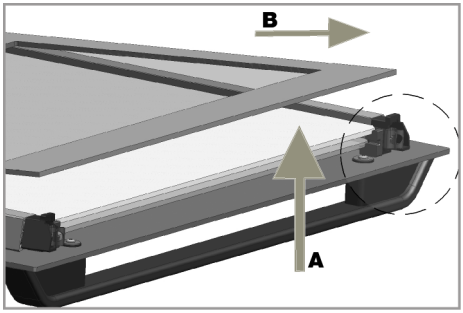


2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.

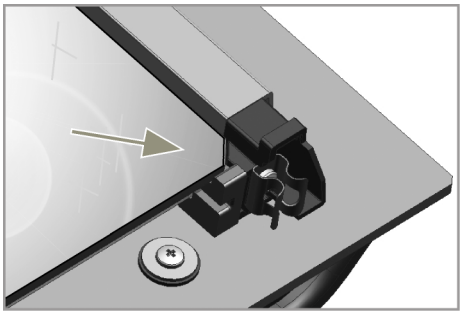


1	Vnitřní sklo	2	Druhé vnitřní sklo
3	Třetí vnitřní sklo	4	Vnější sklo
5	Plastová štěrbina na sklo - spodní část		

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



4. Stejný postup zopakujte i při odstraňování druhého a třetího skla.



Prvním krokem přeskupení dveří je výměna druhého a třetího skla (2, 3). Jak je znázorněno na obrázku, umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru.

Pořadí upevnění druhého a třetího vnitřního skla není důležité, protože jsou zaměnitelné.

Při upevňování nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy všech vnitřních skel setkaly se spodními plastovými drážkami (5). Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve "**cvaknutí**".

Po vyčištění se musí všechna skla opět složit.

7.9 Čištění světla trouby

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

Výměna světla trouby

Obecná varování

- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v

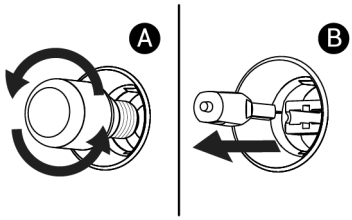
průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných techniků. Tento výrobek obsahuje žárovku energetické třídy G.
- Umístění světla se může lišit od polohy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

Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

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



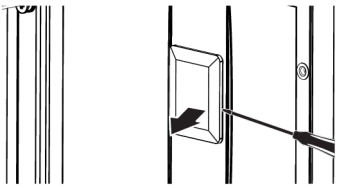
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



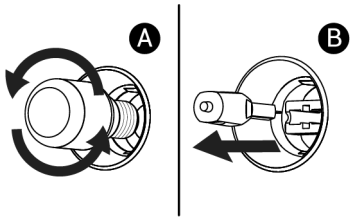
4. Nasaďte zpět skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem

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



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



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěné police.

8 Odstraňování závad

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

Během provozu trouby vychází pára.

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

Při vaření se objevují kapky vody

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

Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

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

Výrobek není funkční.

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

Osvětlení trouby nesvítí.

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

Trouba netopí.

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

Příkaz, který chcete odeslat z aplikace "HomeWhiz", neprochází. (pokud jsou splněny podmínky vzdáleného přístupu)

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

Aplikace "HomeWhiz" nezobrazuje stav trouby správně.

- Vaše spojení může být na chvíli přerušeno. >>> Ujistěte se, že je trouba připojena k bezdrátové síti a vypněte a zapněte aplikaci.

Pokud se po vložení výrobku do aplikace "HomeWhiz" zobrazí chybové hlášení "Při přiřazování výrobku k vašemu domovu nebo zadané místnosti došlo k chybě. Toto zařízení patří do jiné domácnosti." nebo pokud jste zapomněli, ve kterém kontě "HomeWhiz"

- Vymažte párování podle pokynů v části "Vymazání párování připojené trouby "HomeWhiz" a zopakujte párování výrobku od začátku.

Během instalace produktu do aplikace "HomeWhiz" se zobrazí upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth".

- V případě, že je v domácnosti více než jeden domácí spotřebič nastaven do režimu nastavení ve stejnou dobu a vysílá signál bluetooth, může se během instalace do aplikace "HomeWhiz" objevit upozornění "Zjištěno více sítí Bluetooth". >>> Vypněte instalační režimy ostatních spotřebičů a pokračujte v používání pouze jednoho spotřebiče se zapnutým instalačním režimem.

V aplikaci "HomeWhiz" se zobrazují jiné výrazy než jazyk, který jsem zadal.

- V případech, kdy je výkon internetu nízký, se v aplikaci homewhiz mohou objevit výrazy v jiných jazycích, než jsou jazyky, které jste definovali v aplikaci. >>> Toto není porucha.

Chybové kódy/příčiny a možná řešení

Kódy chyb	Důvody chyby	Možné řešení
Er 5	Chyba komunikace sondy do masa	Obraťte se na autorizovaný servis, abyste mohli znovu vařit pomocí sondy do masa. Vyjměte sondu do masa a nastavte knoflík volby funkce do polohy off (0), abyste mohli normálně péct bez sondy do trouby. Poté můžete pokračovat ve vaření bez sondy do masa.
Er 1 - Er 7	Chyby v komunikaci	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 8 - Er 27	Chyby snímače	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 28 - Er 31	Chyby sondy do masa	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 32 - Er 41	Chyby ohřevu trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 42 - Er 58	Chyby součástí trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 59 - Er 64	Chyby víka trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 65 - Er 71	Chyby související s párou (v troubách s funkcí páry)	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 72 - Er 80	Chyby související s hardwarem	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 81 - Er 85	Chyby zabezpečení trouby	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 86 - Er 88	Chyby připojení k internetu (v troubách s funkcí Homewhiz)	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 89 - Er 92	Chyby mikrovlnné trouby (v troubách s mikrovlnnou funkcí)	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.
Er 93 - Er 99	Chyby karty a časovače	Obraťte se na autorizovaný servis, aby chybu odstranil.

Další informace pro Uživatelskou příručku:	Technické informace o provozních režimech nízké spotřeby podle nařízení EU 2023/826	
Režim	SPOTŘEBA (WATT)	DOBA (MINUTY)*
Vypnuto	-	-
Pohotovostní režim	-	-
Pohotovostní režim s informačním nebo stavovým displejem	0,8	20
Síťový pohotovostní režim	2,0	20

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

ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

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

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

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

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

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

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

c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.

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

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

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

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

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

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

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

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

j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 - Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz

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

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

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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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