



Vestavná trouba

Návod k obsluze

Vstavaná rúra

Používateľská príručka



BBIM17400BS

385441922_2/ CS/ SK/ R.AC/ 25/12/23 11:31
7768282943

Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

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

Symbyoly 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.

POZNÁMKA 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 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	10
2 Pokyny pro životní prostředí	11
2.1 Směrnice o odpadech	11
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku	11
2.2 Informace o balíčku	11
2.3 Doporučení pro úsporu energie	11
3 Váš výrobek	12
3.1 Představení výrobku	12
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku	12
3.2.1 Ovládací panel	13
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby	13
3.3 Provozní funkce trouby	14
3.4 Příslušenství k produktu	15
3.5 Použití příslušenství výrobku	16
3.6 Technické specifikace	18
4 První použití	19
4.1 První nastavení časovače	19
4.2 Počáteční čištění	19
5 Použití trouby	20
5.1 Všeobecné informace o používání trouby	20
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby	20
5.3 Nastavení	25
6 Obecné informace o pečení	30
6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě	30
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby	31
6.1.2 Maso, ryby a drůbež	34
6.1.3 Gril	35
6.1.4 Testované potraviny	36

7 Údržba a čištění	37
7.1 Obecné informace o čištění	37
7.2 Příslušenství pro čištění	39
7.3 Čištění ovládacího panelu	39
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)	39
7.5 Easy Steam čištění	39
7.6 Čištění dvířek trouby	40
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby	41
7.8 Čištění světla trouby	41
8 Odstraňování závad	42



1 Bezpečnostní instrukce

CS

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



1.1 Zamýšlené použití

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



1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

- Tento produkt mohou používat děti starší 8 let a lidé s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo které nemají dostatečné znalosti a

zkušenosti, pokud jsou pod dozorem nebo jsou proškoleni o bezpečném používání a rizicích produktu.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi, pokud na ně někdo nedohlíží.
- Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo neobdrží potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si nesmí se spotřebičem hrát, lézt na něj nebo do něj.
- Nepokládejte na výrobek předměty, ke kterým by se mohly dostat děti.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Udržujte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, neumísťujte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte, aby na

ně sedaly děti. Mohlo by dojít k převrácení trouby nebo poškození závěsů dveří.

- Před vyřazením opotřebovaných a nepoužitelných výrobků:
 1. Odpojte síťovou zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
 2. Odstřihněte napájecí kabel a odpojte jej spolu se zástrčkou od výrobku.
 3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili přístupu dětí do výrobku.
 4. Nedovolte dětem, aby si hrály s výrobkem, když je v režimu nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnost

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

předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.

- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsany v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí šňůry se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může

izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.

- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřížené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z

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

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

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

1.4 Bezpečnost dopravy

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od sítě.
- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.

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

1.5 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.

- 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 rozdrčení hadice/trubky.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- 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 spotřebiči 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 nevěste na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.



1.6 Bezpečnost použití

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

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 neumísťujte 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, aby drátěný gril a táč byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „Použití příslušenství“.

- 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.
- Nepokládejte plechy, misky nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit dno trouby.

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

- Vložte pečicí papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehráté trouby.
- Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečicí papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Během přehřívání 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 grilovacího roštu na smažení by se měl na spodní rošt umístit podnos. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Potraviny neumísťujte příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.



1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění

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

- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.

- K čištění skla předních dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.

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

Soulad se směrnicí RoHS:

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

2.2 Informace o balíčku

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

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

2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

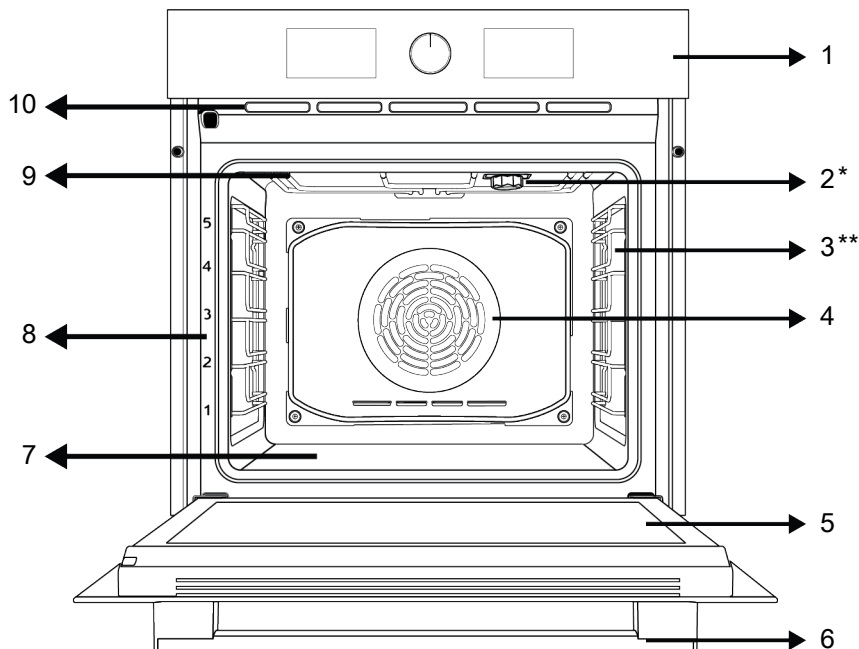
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

provozní funkci Ekonomický ohřev ventilátorem", tato teplota se může lišit od teploty zobrazené na displeji.

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku



1 Ovládací panel

3 Drátěné police

5 Dveře

7 Spodní ohříváč (pod ocelovou deskou)

9 Horní ohříváč

2 Žárovka

4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)

6 Rukojeť

8 Poloha police

10 Ventilační otvory

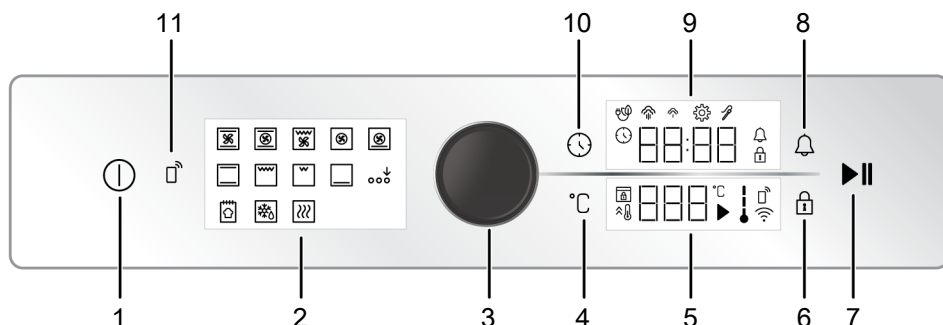
* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

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

3.2 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 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí | 2 Zobrazení funkcí |
| 3 Knoflík řízení trouby | 4 Tlačítko nastavení teploty |
| 5 Oblast kontrolky teploty | 6 Tlačítko uzavření tlačítek |
| 7 Tlačítko start / stop pečení | 8 Tlačítko alarmu |
| 9 Oblast kontrolky času / trvání | 10 Tlačítko času a nastavení |
| 11 Tlačítko kontroly odstranění | |

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 řízení trouby

Nastavení na indikátoru časovače/hodin a indikátoru teploty můžete zkontrolovat pomocí ovládacího knoflíku trouby. Tato nastavení můžete procházet otáčením tohoto ovládacího knoflíku trouby doprava a doleva a potvrdit je stisknutím knoflíku.

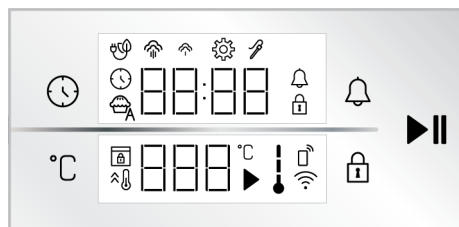
Kontrolka vnitřní teploty trouby

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

Zobrazení funkcí

Provozní funkce vaší trouby jsou umístěny na displeji funkcí na vaší troubě. Každá funkce se aktivuje dotykem na ni. Všechny funkce umístěné na obrazovce jsou schematické, nemusí být k dispozici ve vašem spotřebiči. Funkce vašeho výrobku jsou popsány v části s názvem „Funkce ovládání trouby“.


Oblasti indikátoru:



Tlačítka :

- : Tlačítko času a nastavení
- : Tlačítko nastavení teploty
- : Tlačítko uzavření tlačítek
- : Tlačítko alarmu
- : Tlačítko start / stop pečení

Oblast kontrolky času / trvání :

 : Symbol času pečení/denního času

 : Symbol alarmu


 : Symbol nastavení

 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

 : Symbol pečení s eko ventilátorem

 : Symbol nízké úrovně páry *

 : Symbol vysoké úrovně páry *

 : Symbol sondy na maso *

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

Oblast kontroly teploty :

 : Symbol pečení

 : Symbol teploty

 : Symbol teploty uvnitř trouby

 : Symbol rychlého ohřevu (booster)

 : Symbol zámku dveří *









 : Symbol kontroly odstranění *







 : Symbol wifi *

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

3.3 Provozní funkce trouby

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

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba není vyhřátá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Mražené potraviny s granulami se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, vařené potraviny se ochlazují. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrnky.
	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.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	40-280	Horký vzduch ohříváný horním a dolním ohříváčem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Ohřev ventilátorem	40-280	Horký vzduch ohříváný ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Je vhodný pro vaření na více pleších na různých úrovních police.
	Ekonomický ohřev ventilátorem	160-220	Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití "Ohřev ventilátorem" v rozsahu 160-220°C. Ale; doba vaření bude o něco delší. Použití této funkce je vysvětleno v části s názvem „Obsluha ovládací jednotky trouby“.
	Funkce Pizza	40-280	Funguje spodní ohříváč a horkovzdušný ohřev. Je vhodný pro přípravu pizzy.
	Funkce „3D“	40-280	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.

	Částečný gril	40-280	Je používán malý gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.
	Úplný gril	40-280	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Rožeň s úplným grilem	40-280	Horký vzduch ohřátý velkým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Udržování v teplém stavu	40-100	Slouží k udržení jídla při teplotě připravené k servírování po dlouhou dobu.
	Funkce pečení chleba	-	Používá se k pečení chleba. Nastavenou vstupní teplotu a čas nelze měnit.
	Aktiva funkce navíc	-	Slouží k aktivaci provozních funkcí, které se na začátku nezobrazují na displeji funkcí.

3.4 Příslušenství k produktu

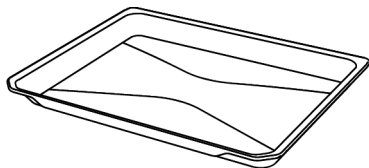
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



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

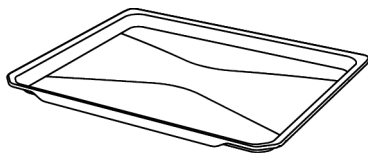
Standardní plech

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



Plech na pečivo

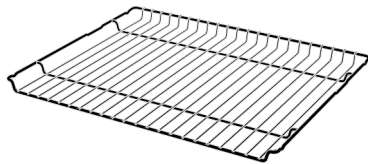
Používá se na sladkosti, jako jsou cookies a sušenky.



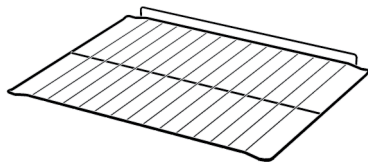
Drátěný gril

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

U modelů s drátěnými policemi :



U modelů Modely bez drátěných polic :

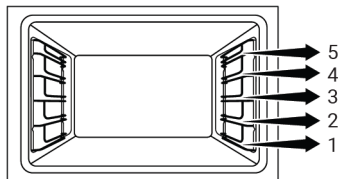


3.5 Použití příslušenství výrobku

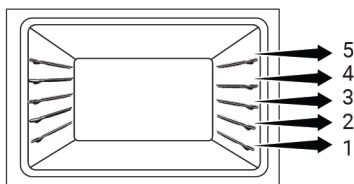
Police pro přípravu jídel

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

U modelů s drátěnými policemi :



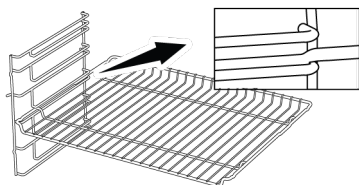
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

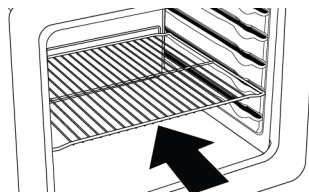
U modelů s drátěnými policemi :

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 :

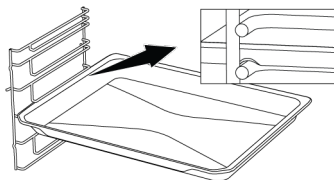
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

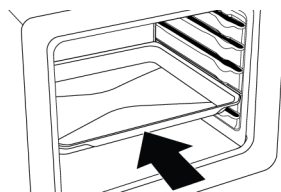
U modelů s drátěnými policemi :

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 :

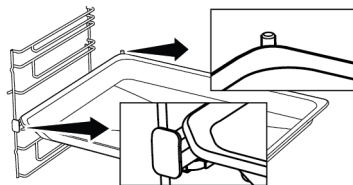
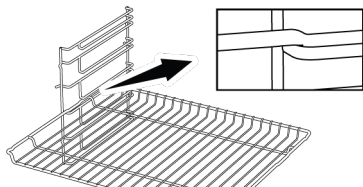
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



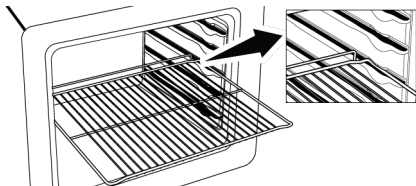
Funkce zastavení drátěného grilu

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 :

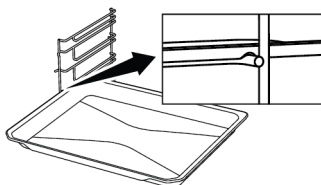


U modelů Modely bez drátěných polic :



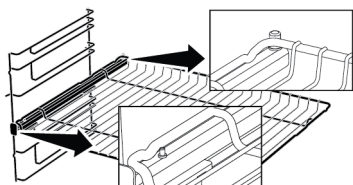
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

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 mm ²
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 funkcí se standardním zatížením.

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



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



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



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

4 První použití

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

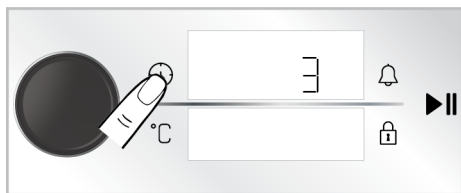
4.1 První nastavení časovače



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

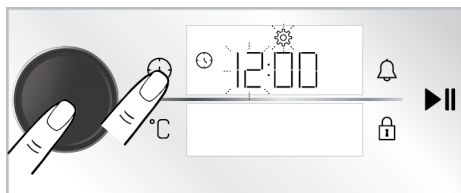
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



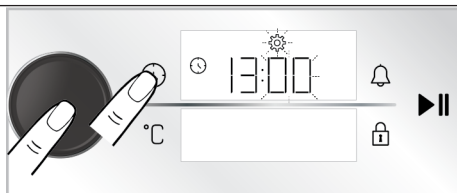
2. Aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Časovač a symbol na displeji časovače/doby trvání blikají.



3. Nastavte denní čas otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte minutové pole jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Minuty a symbol na displeji časovače/doby trvání blikají.



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka .

⇒ Denní čas je nastaven a symbol nepřetržitě svítí.



Pokud není provedeno první nastavení časovače, denní čas začíná časem nastaveným ve výrobním procesu. Nastavení času dne můžete změnit později jak je popsáno v části „Nastavení“.



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

4.2 Počáteční čištění

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyměňte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby [► 14]“. 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.

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

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

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

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.

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

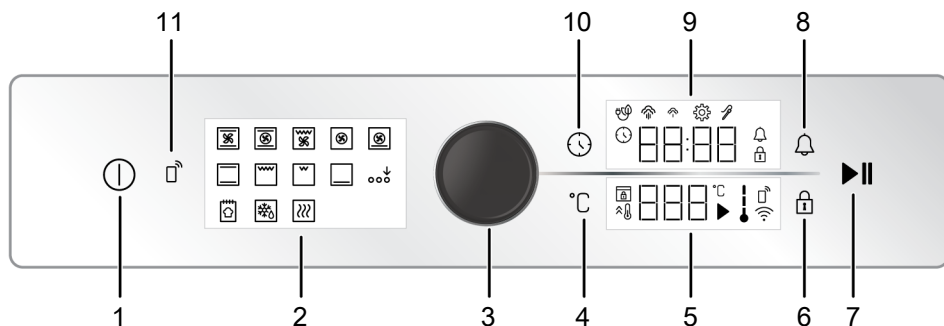
Osvětlení trouby se zapne, když trouba začne péct. U některých modelů je osvětlení zapnuto během celého pečení, u některých se po určité době vypne.

5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

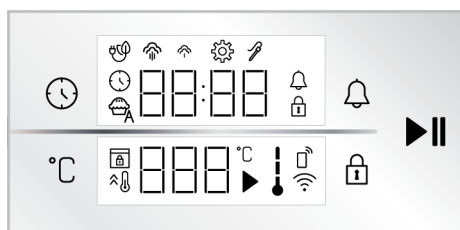
Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

- Maximální doba, kterou lze nastavit jako pečící proces, je 5:59 hodin. Při funkci udržování tepla je tato doba 23:59 hodin. V případě výpadku proudu se přednastavené pečení a doba pečení zruší.
- Při provádění jakýchkoli úprav blikají na displeji příslušné symboly. Provedená nastavení je nutné uložit buď dotknutím se příslušné klávesy v popisu, nebo krátkým vyčkáním.

- Pokud je doba pečení nastavena při zahájení pečení, na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Pokud je na řídicí jednotce aktivováno nastavení předeřhívání na displeji se po zahájení pečení zobrazí symbol  a trouba rychle dosáhne teploty nastavené pro pečení. Pro rychlé nastavení předeřhátí viz část „Nastavení“.



- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 Tlačítko Zapnutí/Vypnutí | 2 Zobrazení funkcí |
| 3 Knoflík řízení trouby | 4 Tlačítko nastavení teploty |
| 5 Oblast kontrolky teploty | 6 Tlačítko uzavření tlačítek |
| 7 Tlačítko start / stop pečení | 8 Tlačítko alarmu |
| 9 Oblast kontrolky času / trvání | 10 Tlačítko času a nastavení |
| 11 Tlačítko kontroly odstranění | |



Oblast kontrolky teploty :

- ▶ : Symbol pečení
- °C : Symbol teploty
- ↓ : Symbol teploty uvnitř trouby
- ⌋ : Symbol rychlého ohřevu (booster)
- 🔒 : Symbol zámku dveří *
- 📶 : Symbol kontroly odstranění *
- 📶 : Symbol wifi *

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

Tlačítka :

- 🕒 : Tlačítko času a nastavení
- °C : Tlačítko nastavení teploty
- 🔒 : Tlačítko uzavření tlačítek
- 🔔 : Tlačítko alarmu
- ▶|| : Tlačítko start / stop pečení

Oblast kontrolky času / trvání :

- 🕒 : Symbol času pečení/denního času
- 🔔 : Symbol alarmu
- ⚙️ : Symbol nastavení
- 🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- 🌬️ : Symbol pečení s eko ventilátorem
- ☁️ : Symbol nízké úrovně páry *
- ☁️ : Symbol vysoké úrovně páry *
- 🔪 : Symbol sondy na maso *

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

Zapnutí trouby

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.

⇒ Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí první provozní funkce. Když je displej v tomto stavu, lze nastavit provozní funkci, teplotu, dobu pečení a alarm.

i Pokud se na tomto displeji neprovádějí žádná nastavení, trouba asi za 5 minut vypne a na displeji se zobrazí denní doba.

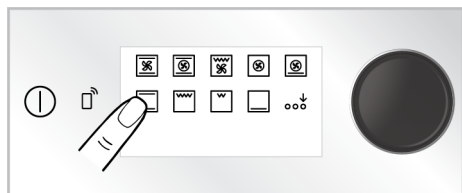
Vypnutí trouby

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

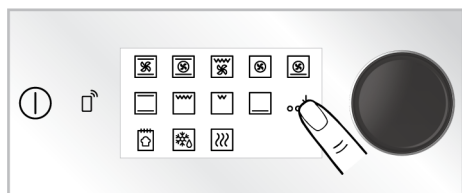
Ruční pečení pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

Můžete vařit ručním ovládáním (vše ovládáte vy sami) bez nastavení doby pečení, pouze výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm. Funkce "Horní a spodní ohřev" a nastavení 180 °C jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.

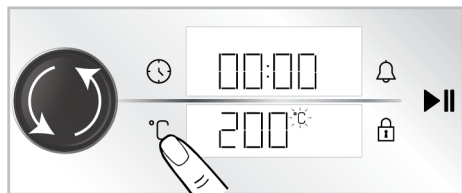


3. Pokud funkce, kterou chcete aktivovat, není mezi provozními funkcemi, které se zobrazují jako první na displeji funkcí, můžete aktivovat provozní funkce v dolním řádku dotykem na "Aktiva funkce navíc".



4. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, jednou stiknete kontrolní knoflík nebo stisknete tlačítko °C a otočte ovladačem trouby doprava/doleva.

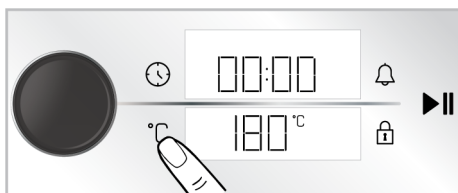
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.



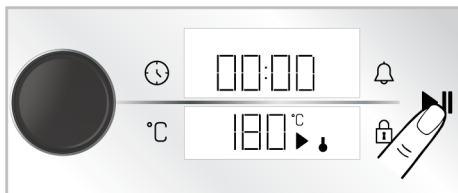
i Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



6. Po nastavení provozní funkce a teploty spustíte pečení dotknutím se tlačítka ►►.



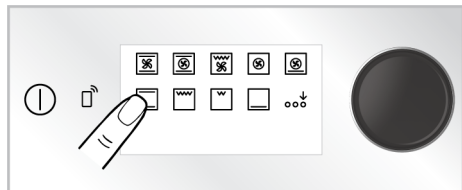
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ↓ a ►. Na displeji se začne odpočítávat doba pečení. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ↓. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení probíhá bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a vypnout ho. Když je vaše pečení hotové stisknete tlačítko ►► k ukončení pečení nebo stisknete tlačítko ① na úplné vypnutí trouby.

Pečení nastavením doby pečení;

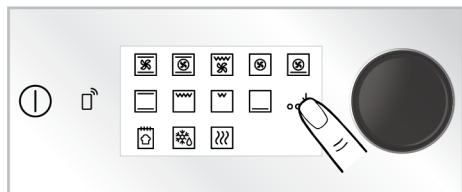
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby

pečení na časovači. Funkce "Horní a spodní ohřev" a nastavení teploty pečení na 180 °C a doby pečení na 45 minut jsou zobrazeny na obrázcích jen jako příklad.

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.

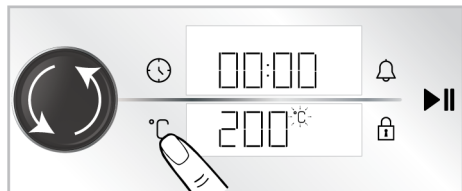


3. Pokud funkce, kterou chcete aktivovat, není mezi provozními funkcemi, které se zobrazují jako první na displeji funkcí, můžete aktivovat provozní funkce v dolním řádku dotykem na "Aktiva funkce navíc".



4. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, jednou stikněte kontrolní knoflík nebo stiskněte tlačítko °C a otočte ovladačem trouby doprava/doleva.

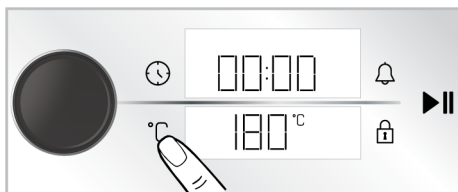
⇒ Na displeji teploty bliká symbol °C.



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

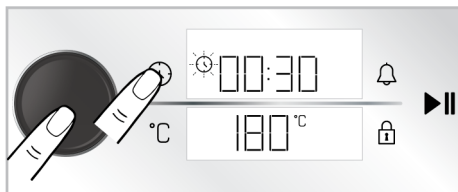
5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

⇒ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



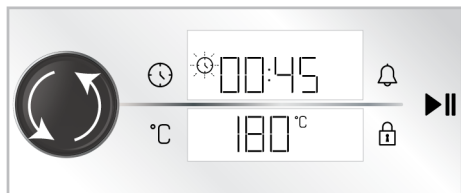
6. Zatlačte ovládací knoflík trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka ⌚ nastavte dobu pečení.

⇒ Nastavená hodnota 30 minut se objeví na displeji časovače/doby a bliká symbol ⌚.



i Chcete-li rychle upravit dobu pečení, můžete aktivovat dobu pečení na 30 minut stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotykem tlačítka ⌚ po nastavení provozní funkce a teploty, čas můžete změnit otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva.

7. Nastavte časovač pečení otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚.



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

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



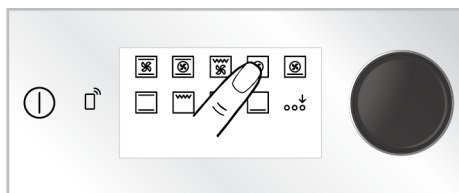
⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené provozní funkci a teplotě a na displeji se zobrazí odpočítávání doby pečení. Na displeji teploty se zobrazí symbol **↓** a **▶**. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu **↓**. Po dokončení nastavené doby pečení se na displeji teploty zobrazí „End“ (Konec), časovač vydá zvukové varování a pečení se zastaví.

9. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka **▶||** během zvukového upozornění a na displeji teploty se zobrazí „End“ (Konec), trouba bude pokračovat v provozu po neomezenou dobu. Pokud se dotknete tlačítka **ⓘ**, trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.

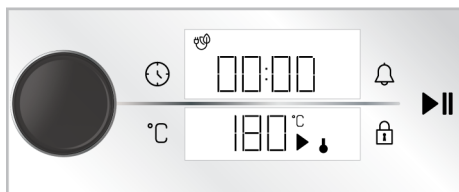
Ekonomický ohřev ventilátorem

Chcete-li ušetřit energii, můžete tuto funkci použít místo použití "Ohřev ventilátorem" v rozsahu 160-220°C. Ale; doba pečení bude o něco delší.

1. Zapněte troubu dotykem tlačítka **ⓘ**.
2. Dotkněte se a 3 sekundy podržte na displeji funkci funkci "Ohřev ventilátorem".



⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji časovače/trvání objeví symbol **⌚** a funkce "Ekonomický ohřev ventilátorem" je aktivována.



3. Nastavenou teplotu můžete změnit a čas pečení nastavit tak, jak je popsáno v předchozích částech. Potom můžete začít péct.

⇒ V režimu "Ekonomický ohřev ventilátorem" svítí kontrolka kratší než u ostatních funkcí pečení z důvodu úspory energie při pečení.

Funkce pečení chleba

Vaše trouba je vybavena "Funkce pečení chleba" definovanou pro výrobu chleba. Funkce nastavení teploty a času jsou nezměněny dané.

Ingredience

- 500 g mouky
- 15 g cukru
- 10 g instantních kvasnic
- 10 g slunečnicového oleje

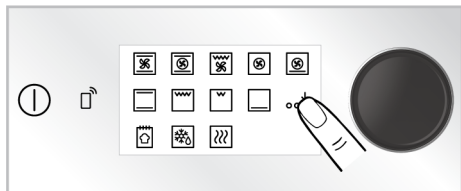
- 8 g soli
- 300 ml vody (35 °C)

Pro horní část těsta

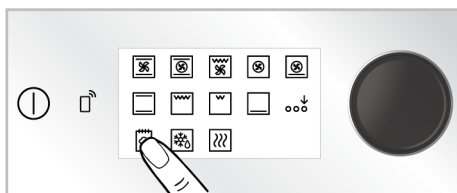
- 2 kávové lžičky slunečnicového oleje

Příprava

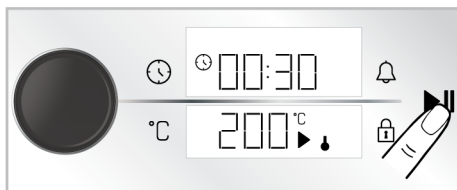
1. Mouku prosejte do hluboké nádoby. Do mouky přidejte cukr a homogenně promíchejte.
2. Uprostřed mouky udělejte důlek, přidejte droždí, sůl a slunečnicový olej. Teplá voda se nalévá postupně, počínaje od stran nádoby.
3. Těsto hněteme ručně nebo ve stroji na hnětení těsta přibližně 10-15 minut.
4. Vyhnětené těsto několikrát ručně otočte a vložte jej do nádoby. Na těsto nalijte 1 čajovou lžičku slunečnicového oleje a zakryjte ho potravinářskou fólií tak, aby se dotýkala těsta.
5. Po zakrytí těsta potravinářskou fólií jej přikryjte hrubou utěrkou a nechte kynout při pokojové teplotě.
6. Po 60 minut kynutí těsto vyjměte na prkénko, 4-5 krát přeložte a odstraňte z něj vzduch. Na těsto nalijte 1 čajovou lžičku slunečnicového oleje a zakryjte ho potravinářskou fólií tak, aby se dotýkala těsta. Těsto nechte ještě 30 minut kynout při pokojové teplotě.
7. Plech na pečení umístěte na 3. polici trouby.
8. Zapněte troubu dotykem tlačítka ①.
9. Provozní funkce spodní řady aktivujte dotykem "Aktiva funkce navíc" na displeji funkcí.



10. Dotkněte se "Funkce pečení chleba" na displeji funkcí.



11. Pečení spustíte dotykem tlačítka ►||.



12. Po uplynutí doby pečení se na jednu minutu ozve zvukové upozornění. Pokud stisknete tlačítko ①, pečicí trouba se vypne. Pokud se dotknete libovolného tlačítka kromě těchto, zvuková výstraha se zastaví.


5.3 Nastavení

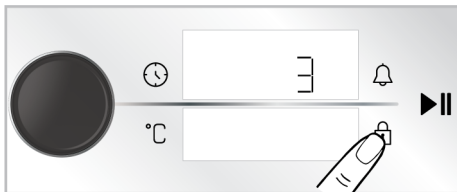



Odpočítávání 3-2-1 se zobrazuje na displeji v nabídkách nebo nastaveních, které by měly být aktivovány dlouhým stisknutím. Po dokončení odpočítávání je relevantní nabídka nebo nastavení aktivováno.


Aktivace zámku tlačítek

Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.

1. Držte tlačítko  dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .






- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu se na displeji časovače/trvání objeví symbol  a zámek tlačítek je aktivován. Po nastavení zámku tlačítek, pokud se

dotknete libovolného tlačítka nebo stlačíte ovládací knoflík trouby, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.



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

Deaktivace zámku tlačítek



1. Držte tlačítko , dokud se na displeji časovače/trvání neobjeví symbol .
- ⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po doběhnutí odpočtu z displeje časovače/trvání zmizí symbol  a zámek tlačítek je deaktivován.

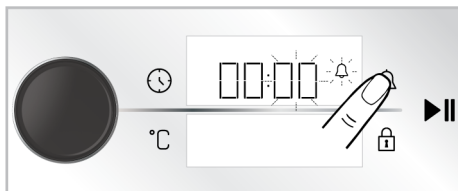
Nastavení alarmu



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




Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.


1. Chcete-li nastavit čas alarmu, jednou stiskněte tlačítko .
- ⇒ Pole minut a symbol  začnou na displeji časovače/doby blikat.



2. Nejprve nastavte minuty otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte pole časovače jedním dotykem tlačítka .
3. Nastavte časovač otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva. Tlačítko  stiskněte znovu a potvrďte nastavení.



⇒ Na displeji časovače/trvání se symbol  rozsvítí a na displeji se začne odpočítávat časovač.

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





Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji časovače/trvání je zobrazen čas kratší.

Vypnutí alarmu


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

Pokud chcete alarm zrušit;

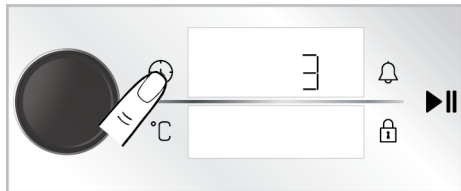
1. Chcete-li čas alarmu resetovat, jednou stiskněte tlačítko .
- ⇒ Symbol  začne na displeji časovače/trvání blikat.
2. Otáčejte ovládacím knoflíkem trouby doprava/doleva, dokud čas alarmu nedosáhne „00:00“.

Nastavení hlasitosti

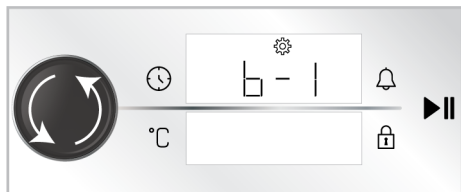
Můžete nastavit hlasitost ovládací jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.


1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.


⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

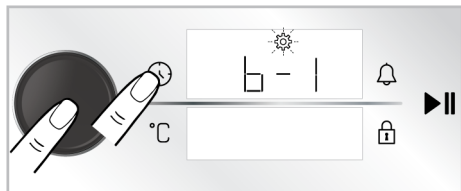



2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji časovače/trvání nezobrazí „b-1“ nebo „b-2“.



3. Aktivujte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.


⇒ Symbol  na displeji časovače/trvání bliká.



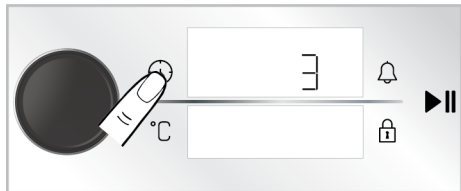
4. Nastavte požadovaný tón otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
5. Potvrďte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

Nastavení jasu displeje

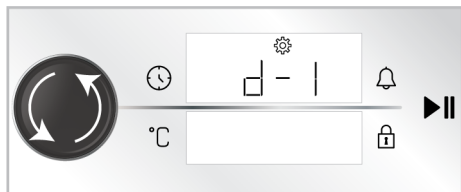
Můžete nastavit jas displeje řídicí jednotky. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.


1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko  přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.


⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

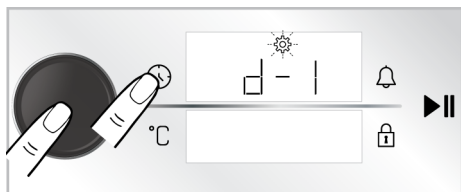



2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji časovače/trvání nezobrazí „d-1“, „d-2“ nebo „d-3“.



3. Aktivujte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

⇒ Symbol  na displeji časovače/trvání bliká.



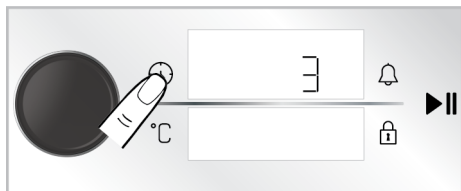
4. Nastavte požadovaný jas otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
5. Potvrďte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka  nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

Nastavení funkce Rychlé přehřátí (Bustr)

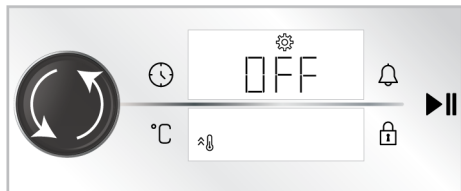
Pomocí funkce rychlého přehřátí můžete pečení na výrobku ovládat automaticky. Za tímto účelem musíte aktivovat nastavení rychlého přehřátí. K provedení tohoto nastavení by měla být vaše trouba vypnutá.

1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⌚ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.

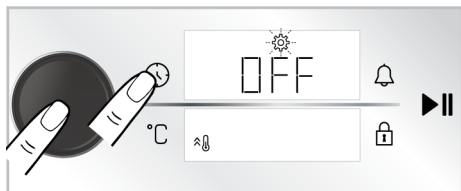


2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/ doleva, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⚙ a „OFF“.

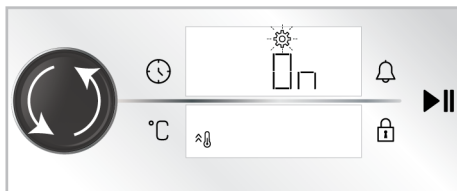


3. Aktivujte nastavení rychlého přehřívání (posilovač) opětovným dotykem tlačítka ⌚ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

⇒ Symbol ⚙ na displeji časovače/ trvání bliká.



4. Přepněte nastavení „VYPNUTO“ na displeji na „ZAPNUTO“ otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/ doleva.



5. Potvrďte nastavení rychlého přehřívání (posilovač) opětovným dotykem tlačítka ⌚ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

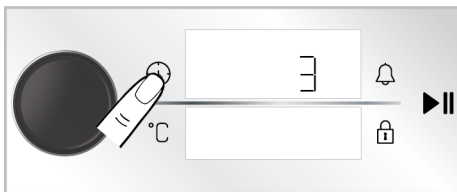
i Stejným postupem můžete nastavení rychlého přehřátí vypnout. Otočením nastavení „OFF“ (vypnuto) můžete zrušit nastavení rychlého přehřívání.

Změna denní doby

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

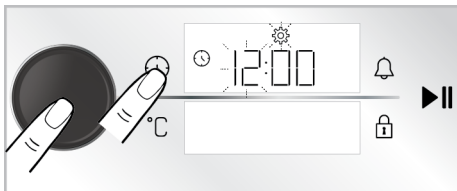
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⌚ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.

⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



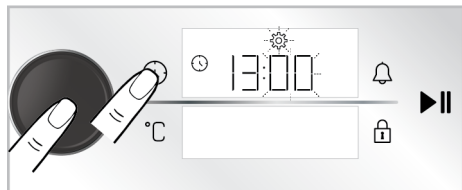
2. Aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Časovač a symbol ⚙ na displeji časovače/doby trvání blikají.



3. Nastavte denní čas otočením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva a aktivujte minutové pole jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Minuty a symbol ⚙ na displeji časovače/doby blikají.



4. Nastavte minuty otočením knoflíku ovládání trouby doprava/doleva. Nastavení potvrďte jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⌚.

⇒ Denní čas je nastaven a symbol ⚙ nepřetržitě svítí.

Připojení trouby k bezdrátové síti a zanesení trouby do aplikace "HomeWhiz".

Troubu můžete připojit k bezdrátové síti a ovládat ji pomocí chytrého zařízení a aplikace "HomeWhiz". Za tímto účelem si nejprve aplikaci "HomeWhiz" nainstalujete do svého chytrého zařízení. Aplikace "HomeWhiz" je k dispozici v mobilních operačních systémech IOS a Android.

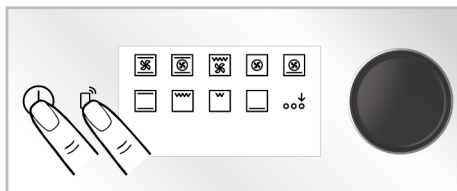


Chcete-li vytvořit domov, po stažení aplikace "HomeWhiz" postupujte podle pokynů aplikace.

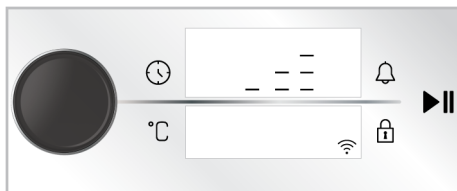


Postupujte podle pokynů aplikace a troubu připojte k bezdrátové síti a aktivujte dálkové ovládání trouby.

1. Chcete-li troubu přepnout do režimu nastavení, dotkněte se současně tlačítek ① a ⏸ přibližně na 3 sekundy, když je trouba ve vypnutém režimu (na displeji se zobrazuje denní čas).



⇒ Když se trouba přepne do pohotovostního režimu, na displeji se zobrazí animace, kde blikají čáry.



2. Otevřete aplikaci "HomeWhiz" nainstalovanou na vašem chytrém zařízení. Po vytvoření domova zvolte mezi kuchyňskými přístroji troubu, vložte do aplikace skladové číslo svého produktu a postupujte podle kroků popsaných v aplikaci.



Skladové číslo vašeho výrobku je číslo začínající „77...“, které se nachází ve spodní části přední obálky návodu.

3. Zanesení trouby do aplikace dokončíte podle pokynů v aplikaci.

Aktivace dálkového ovládání trouby

Po zanesení trouby do aplikace "HomeWhiz" povolte dálkové ovládání:





1. Stiskněte jednu tlačítko ⏸, na displeji se zobrazí symbol ⚡.

⇒ Na displeji se zobrazí symbol ⏸ společně se symbolem ⚡.





Pokud se symbol ⚡ nezobrazí, stiskněte tlačítko ⏸, dokud se symbol ⚡ na displeji nezobrazí. Pokud jste svůj přístroj do aplikace "HomeWhiz" nevložili, symbol ⚡ jednou zabliká a zazní chybový signál.



Pokud se na displeji zobrazí symbol , ale při stisknutí tlačítka  zazní chybový signál, a pokud se symbol  na displeji nezobrazí nebo bliká symbol , zkontrolujte internetové připojení vašeho přístroje. Pokud je připojení k internetu v pořádku a problém přetrvává, kroky instalace zopakujte.

Odstranění párování trouby připojené k aplikaci HomeWhiz

Po přidání vašeho produktu do aplikace "HomeWhiz" se uživatelský účet, který jste použili pro "HomeWhiz" shoduje s informacemi o vašem produktu. Aby bylo možné smazat párování z důvodu ztráty přístupu k účtu, který používáte v aplikaci, nebo z jiných důvodů, je třeba provést následující kroky.


1. Když je produkt vypnutý (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítka  a  přibližně na 5 sekund.
⇒ Na displeji se zobrazí odpočítávání od 5.
2. Po dokončení odpočítávání se na displeji zobrazí animace odstranění shody.
3. Poté, co proces mazání párování dokončíte bez jakýchkoli problémů, uslyšíte zvukové varování a vaše trouba se restartuje.



Pokud je problém s odstraněním párování a proces nelze dokončit, uslyšíte chybový zvuk.

4. Po dokončení procesu odstranění spárování můžete výrobek znovu spárovat s účtem "HomeWhiz".

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

	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.

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

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

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

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

- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Pečicí papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečicí papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečicí papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.
- 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 pokruží lze pozorovat malé zhnědnutí. V této situaci může být nutné prodloužit dobu vaření přibližně o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách vaření jsou určeny na základě testů prováděných v našich laboratořích. Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.
- Umístěte jídlo na příslušnou polici doporučenou v tabulce vaření. Spodní police trouby je považován za polici č. 1.

Tipy na pečení moučníků

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

Tipy pro přípravu pečiva

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

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 předeheřování doporučeno v tabulce vaření, ujistěte se, že vkládáte jídlo do předeheřaté trouby.
- Pokud k vaření použijete drátěný gril, umístěte nádobu s jídlem do středu drátěného grilu a ne do blízkosti zadní stěny.

- 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	3	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	150	35 ... 45
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
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 35
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 45
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	50 ... 70

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
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	3	280	5 ... 9
Pizza	Standardní plech *	Funkce Pizza	2	280	5 ... 10

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 35
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	40 ... 50
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka 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 nepředeheříte.

Potraviný	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.

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

- Okoření 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

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

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minut 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 předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.3 Gril

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

Obecná varování

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

Tabulka grilování

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

Klíčové body grilu

- Na gril připravujte co nejvíce potraviny podobné tloušťce 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 uveřejněné v tabulce lišit.
- Posuňte drátěný gril nebo polici na požadovanou úroveň v troubě. Pokud pečete na drátěném grilu, zasuněte 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.

Potraviný	Príslušenství 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 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

Potraviný	Príslušenství 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	3	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	150	35 ... 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

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	150	25 ... 35
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Gril

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 předeheřat troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

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 čistíte 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. Abrasivní čističe zanechané na povrchu způsobují zbělení povrchu.

Smaltované povrchy

- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz. "Easy Steam čištění [► 39]").)
- U obtížných skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.

Katalytické povrchy

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

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

Skleněné povrchy

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

Plastové díly a lakované povrchy

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

7.2 Příslušenství pro čištění

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

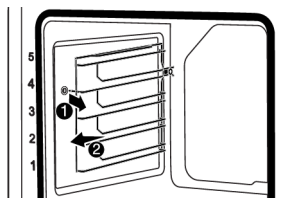
Boční stěny ve varném prostoru mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se podle modelu. Pokud váš výrobek obsahuje katalytickou stěnu, informace naleznete v části „Katalytické povrchy“.

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 police:

1. Odstraňte přední část drátěné police tažením za boční stěnu v opačném směru.

2. Zatáhněte drátěnou polici směrem k sobě, abyste ji zcela odstranili.

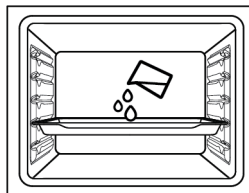


3. Při opětovném připevnění policičky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

7.5 Easy Steam čištění

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

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



3. Nastavte troubu na provozní režim "Spodní ohřev" a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 20 minut.

Otevřete dvířka a otřete vnitřek trouby vlhkou houbou nebo hadříkem.

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

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

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



7.6 Čištění dvírek trouby

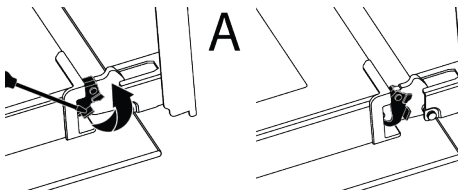
Dveře trouby a skla dvírek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvírek a oken je vysvětlen v částech "**Demontáž dvírek trouby**" a "**Demontáž vnitřních skel dvírek**". Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby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

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

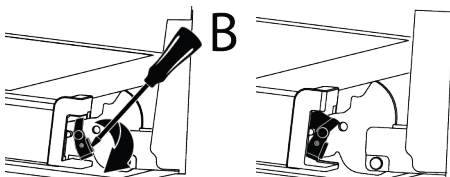
Odstranění dvírek trouby

1. Otevřete dvířka trouby.

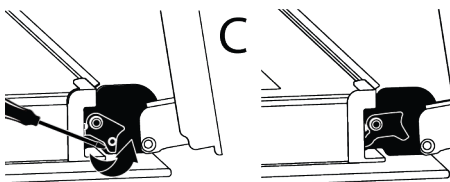
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy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



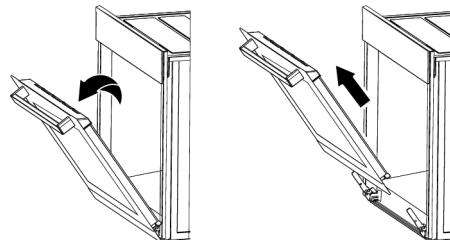
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



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.

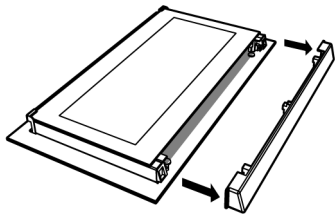
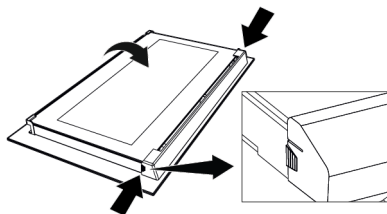


Při opětovném připevnění dveří je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku. Při montáži dveří nezapomeňte zavřít svorky na zásuvce závěsu.

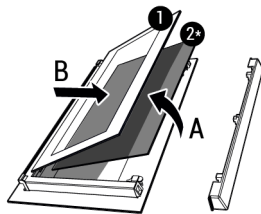
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

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



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



1 Vnitřní sklo

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

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

7.8 Čištění světla trouby

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

Výměna světla trouby

Obecná varování

- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!

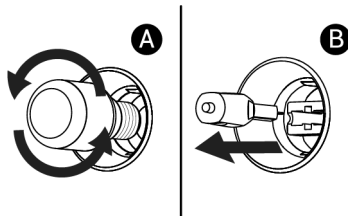
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných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

Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

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



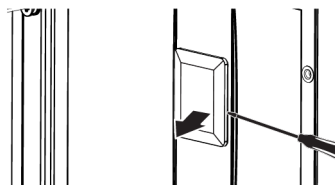
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



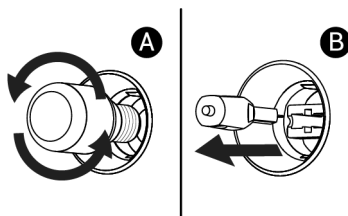
4. Nasaďte zpět skleněný kryt.

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

Osvětlení trouby nesvítí.

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

Trouba netopí.

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

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

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

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

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

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.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, 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.

Vitajte!

Vážení zákazníci,

Ďakujeme, že ste si vybrali produkt Beko. Chceme, aby váš produkt vyrobený s vysokou kvalitou a technológiou ponúkal najlepšiu efektivitu. Pred použitím produktu si preto pozorne prečítajte tento návod a a všetku dodanú dokumentáciu.

Majte na pamäti všetky informácie a upozornenia uvedené v návode na použitie. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami.

Uschovajte si tento návod na obsluhu. Ak produkt posuniete niekomu inému, odovzdajte s ním aj návod na obsluhu. Záručné podmienky, použitie a spôsoby riešenia problémov pre váš produkt sú uvedené v tejto príručke.

Symbody a ich popis v návode na obsluhu:



Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok smrť alebo zranenie.



Dôležité informácie alebo užitočné tipy na používanie.



Prečítajte si návod na obsluhu.



Výstraha pred horúcim povrchom.

**UPOZOR-
NENIE**

Nebezpečenstvo, ktoré môže mať za následok materiálne poškodenie produktu alebo životné prostredie.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny	50
1.1 Zamýšľané použitie	50
1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat	50
1.3 Elektrická bezpečnosť	51
1.4 Bezpečnosť dopravy	53
1.5 Bezpečnosť pri inštalácii	53
1.6 Bezpečnosť používania	54
1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty ..	55
1.8 Používanie príslušenstva	55
1.9 Bezpečnosť varenia	55
1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia	56
2 Pokyny na ochranu životného prostredia	57
2.1 Smernica o odpadoch	57
2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..	57
2.2 Informácie o balení	57
2.3 Odporúčania pre úsporu energie ..	57
3 Váš produkt	58
3.1 Predstavenie výrobku	58
3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku	58
3.2.1 Ovládací panel	59
3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry	59
3.3 Prevádzkové funkcie rúry	60
3.4 Príslušenstvo k produktu	61
3.5 Používanie príslušenstva produktu	62
3.6 Technické špecifikácie	64
4 Prvé uvedenie do prevádzky	65
4.1 Prvé nastavenie časovača	65
4.2 Prvé čistenie	65
5 Používanie rúry	66
5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry	66
5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry	66
5.3 Nastavenia	71
6 Všeobecné informácie o pečení ..	77
6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre	77
6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre	77
6.1.2 Mäso, ryby a hydina	80

6.1.3 Grilovanie	81
6.1.4 Testovanie potravín	82
7 Údržba a čistenie	84
7.1 Všeobecné informácie o čistení ...	84
7.2 Čistiace príslušenstvo	85
7.3 Čistenie ovládacieho panela	85
7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)	85
7.5 Easy Steam čistenie	86
7.6 Čistenie dvierok rúry	86
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry	87
7.8 Čistenie lampy rúry	88
8 Riešenie problémov	89

SK



1 Bezpečnostné pokyny

- Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny potrebné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení osôb alebo vecných škôd.
- Ak výrobok odovzdáte inej osobe na osobné použitie alebo účely použitia z druhej ruky, je potrebné poskytnúť aj návod na použitie, štítky výrobkov a ďalšie relevantné dokumenty a diely.
- Naša spoločnosť nezodpovedá za škody, ktoré môžu vzniknúť v prípade nedodržania týchto pokynov.
- Nedodržanie týchto pokynov má za následok stratu záruky.
- Inštalačné a opravárenské práce nechajte vždy vykonať u výrobcu, autorizovaného servisu alebo osoby, ktorú určí dovozca.
- Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadnu súčasť produktu, pokiaľ to nie je jasne uvedené v používateľskej príručke.
- Nevykonávajte na produkte technické úpravy.



1.1 Zamýšľané použitie

SK

- Tento výrobok je navrhnutý na použitie v domácnosti. Nie je vhodný pre komerčné použitie.
- Nepoužívajte výrobok v záhradách, na balkónoch alebo v iných vonkajších priestoroch. Tento výrobok je určený na použitie v domácnostiach a v kuchyniach pre zamestnancov obchodov, kancelárií a iných pracovných priestorov.
- **VÝSTRAHA:** Tento výrobok sa smie používať len na varenie. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.
- Rúru možno používať na rozmrazovanie, pečenie, vyprážanie a grilovanie potravín.
- Tento výrobok sa nesmie používať na ohrev tanierov, sušenie zavesených uterákov alebo oblečenia na rukoväť.



1.2 Bezpečnosť detí, zraniteľných osôb a domácich zvierat

- Tento produkt môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie, a ľudia, ktorí nemajú dostatočne vyvinuté fyzické, zmyslové alebo mentálne zručnosti, alebo ktorí nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ

sú pod dozorom alebo sú vyškolení o bezpečnom používaní a rizikách produktu.

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie ús pod dohľadom.
- Tento výrobok by nemali používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo neobdržali potrebné pokyny.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s týmto prístrojom.
- Elektrické spotrebiče sú nebezpečné pre deti a domáce zvieratá. Deti a domáce zvieratá sa nesmú s výrobkom hrať, šplhať sa na ne alebo vliezť do nich.
- Neumiestňujte na produkt žiadne predmety, na ktoré by mohli deti dosiahnuť.
- **VÝSTRAHA:** Počas používania sú prístupné povrchy výrobku horúce. Držte deti mimo dosahu výrobku.
- Udržujte obalový materiál mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a udusenia.
- Keď sú dvere otvorené, na dvere neumiestňujte žiadne ťažké predmety ani nechajte

deti na nich sedieť. Môžete spôsobiť prevrátenie rúry alebo poškodenie závesov dvierok.

- Pred vyradením opotrebovaných a nepoužiteľných výrobkov:

1. Odpojte sieťovú zástrčku a vyberte ju zo zásuvky.
2. Odstrihnite napájací kábel a odpojte ho spolu so zástrčkou od výrobku.
3. Prijmite preventívne opatrenia, aby ste zabránili prístupu detí do výrobku.
4. Nedovoľte deťom, aby sa hrali s výrobkom, keď je v režime nečinnosti.



1.3 Elektrická bezpečnosť

- Výrobok zapojte do uzemnenej zásuvky chránenej poistkou, ktorá zodpovedá hodnotám prúdu uvedeným na typovom štítku. Uzemňovaciu inštaláciu nechajte vykonať kvalifikovaným elektrikárom. Výrobok nepoužívajte bez uzemnenia v súlade s miestnymi/národnými predpismi.
- Zástrčka alebo elektrická prípojka spotrebiča musí byť na ľahko prístupnom mieste. Ak to nie je možné, na elektrickej inštalácii, ku ktorej je výrobok pripojený, musí byť mechanizmus (poistka, vypínač,

klúčový spínač atď.) v súlade s elektrickými predpismi a oddeľujúci všetky póly od siete.

- Pred opravou, údržbou a čistením odpojte výrobok zo siete alebo vypnite poistku.
- Výrobok zapojte do zásuvky, ktorá spĺňa hodnoty napätia a frekvencie uvedené na typovom štítku.
- (Ak váš produkt nemá kábel), použite iba prepojovací kábel popísaný v časti „Technické špecifikácie“.
- Napájací kábel nestláčajte pod a za produkt. Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Napájací kábel sa nesmie ohýbať, drviť a nesmie prísť do kontaktu so žiadnym zdrojom tepla.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nezasekol pri ukladaní výrobku na miesto po montáži alebo čistení.
- Zadný povrch rúry sa počas používania zohrieva. Napájacie káble sa nesmú dotýkať zadného povrchu výrobku. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť.
- Nezasekávajte elektrické káble do dvierok rúry a neprechádzajte nimi cez horúce povrchy. V opačnom prípade sa môže izolácia káblov roztaviť a spôsobiť požiar v dôsledku skratu.
- Používajte iba originálne káble. Nepoužívajte prestrihnuté alebo poškodené káble.
- Na prevádzku výrobku nepoužívajte predlžovací kábel ani viacnásobnú zástrčku.
- V prípadoch, keď je potrebné použiť konvertorový adaptér (pre typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisné stredisko alebo dovozcu.
- Ak je dĺžka elektrického vedenia nedostatočná, obráťte sa na dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Prenosné zdroje energie alebo viacnásobné zástrčky sa môžu prehriať a vznietiť. Viaceré zástrčky a prenosné zdroje energie držte mimo dosahu výrobku.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo osoba, ktorú určí spoločnosť dovozcu, aby sa zabránilo možnému nebezpečenstvu.
- **VÝSTRAHA:** Pred výmenou lampy rúry sa uistite, že ste výrobok odpojili od elektrickej siete, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom. Vý-

robok odpojte zo zásuvky alebo vypnite poistku z poisktovej skrinky.

Ak má váš výrobok napájací kábel a zástrčku:

- Nikdy nezasúvajte zástrčku výrobku do zlomenej, uvoľnenej alebo nefunkčnej zásuvky. Skontrolujte, či je zástrčka úplne zasunutá do zásuvky. V opačnom prípade sa môžu spoje prehriať a spôsobiť požiar.
- Zariadenie nezasúvajte do zástrčiek, ktoré sú mastné, nečisté alebo potenciálne vystavené pôsobeniu vody (napríklad v blízkosti pracovnej dosky, z ktorej môže uniknúť voda). V opačnom prípade hrozí riziko skratu a úrazu elektrickým prúdom.
- Nikdy sa nedotýkajte zástrčky mokрыmi rukami!
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky pomocou tela zástrčky, a nie samotného kábla.

1.4 Bezpečnosť dopravy

- Pred prepravou výrobku odpojte výrobok od elektrickej siete.
- Produkt je ťažký, musia ho prenášať minimálne dvaja ľudia.
- Nepoužívajte dvierka a/alebo rukoväť na prepravu alebo premiestňovanie produktu.

- Na spotrebič neodkladajte žiadne predmety. Spotrebič prenášajte vo zvislej polohe.
- Keď potrebujete produkt prepraviť, zabaľte ho do bublinkovej fólie alebo hrubého kartónu a pevne ho prilepte. Pevne zaistite pohyblivé časti výrobku, aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či výrobok nie je po preprave poškodený. V prípade poškodenia kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.

1.5 Bezpečnosť pri inštalácii

- Pred začatím inštalácie odpojte elektrické vedenie, ku ktorému bude výrobok pripojený, od napätia vypnutím poistky.
- Počas prepravy a inštalácie vždy noste ochranné rukavice. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo poranenia ostrými hranami!
- Pred inštaláciou výrobku skontrolujte, či nie je poškodený. Ak je spotrebič poškodený, neinštalujte ho.
- Na zakrytie interiéru inštalovaného nábytku nepoužívajte žiadne tepelnoizolačné materiály.

- V priestore, kde je výrobok nainštalovaný, sa nesmie nachádzať priame slnečné svetlo a zdroje tepla, ako sú elektrické alebo plynové ohrievače.
- Okolie všetkých ventilačných kanálov výrobku udržiavajte otvorené.
- Aby sa zabránilo prehriatiu, inštaláciu výrobku nevykonávajte za dekoratívnymi krytmi.
- V prípadoch, keď sa za určeným miestom inštalácie výrobku nachádza plynová hadica/potrubie alebo plastové vodovodné potrubie, je nevyhnutné zabezpečiť, aby nedošlo ku kontaktu výrobku s týmito inžinierskymi sieťami. V opačnom prípade môže dôjsť k rozdrveniu hadice/rúrky.
- Ak sa za miestom, kde bude výrobok nainštalovaný, nachádza zásuvka, je potrebné zabezpečiť, aby sa výrobok nedostal do kontaktu so zásuvkou ani so zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Nepoužívajte výrobok, ak sa počas používania pokazí alebo poškodí. Odpojte výrobok od elektrickej energie. Kontaktujte dovozcu alebo autorizované servisné stredisko.
- Výrobok nepoužívajte, ak je sklo predných dvierok odstránené alebo prasknuté. V opačnom prípade hrozí riziko poranenia a poškodenia životného prostredia.
- Na spotrebič v žiadnom prípade nestúpajte.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak je váš úsudok alebo koordinácia zhoršená v dôsledku požitia alkoholu a/alebo drog.
- V priestore varenia a v jeho okolí sa nesmú nachádzať horľavé predmety. V opačnom prípade môže dôjsť k požiaru.
- Rukoväť rúry nie je sušič uterákov. Pri používaní výrobku nezavesujte na rukoväť uteráky, rukavice ani podobné textílie.
- Závesy dvierok výrobku sa pri otváraní a zatváraní dvierok pohybujú a môžu sa zaseknúť. Pri otváraní/zatváraní dvierok nedržte časť s pántmi.

1.6 Bezpečnosť používania

- Zabezpečte, aby bol výrobok po každom použití vypnutý.
- Ak nebudete výrobok dlhší čas používať, odpojte ho zo zásuvky alebo vypnite prúd z poistkovej skrinky.

1.7 Upozornenia týkajúce sa teploty

- **VÝSTRAHA:** Keď sa výrobok používa, výrobok a jeho prístupné časti sú horúce. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali výrobku a vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať ďalej od výrobku, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dohľadom.
- Do blízkosti výrobku neumiestňujte horľavé/výbušné materiály, pretože povrchy budú počas prevádzky horúce.
- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo na jeho konci dodržiavajte odstup. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach.
- Počas prevádzky je výrobok horúci. Dbajte na to, aby ste sa nedotýkali horúcich častí, vnútra rúry a vykurovacích telies.
- Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte žiaruvzdorné rukavice.

1.8 Používanie príslušenstva

- Je dôležité, aby boli drôtený rošt a plech správne umiestnené na drôtených policiach. Podrobné informácie nájdete v časti "**Používanie príslušenstva**".

- Po úplnom zasunutí príslušenstva do priestoru na pečenie zatvorte dvierka rúry, inak môže dôjsť k nárazu do skla dvierok a jeho poškodeniu.

1.9 Bezpečnosť varenia

- Pri používaní alkoholických nápojov v pokrmoch buďte opatrní. Alkohol sa pri vysokých teplotách odparuje a môže spôsobiť požiar, pretože sa môže vznietiť pri kontakte s horúcimi povrchmi.
- Zvyšky potravín v priestore na varenie, ako je olej, sa môžu vznietiť. Tieto zvyšky pred varením vyčistite.
- Nebezpečenstvo otravy jedlom: Nenechávajte jedlo v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred alebo po varení. V opačnom prípade môže spôsobiť otravu jedlom alebo ochorenia.
- Neohrievajte uzavreté plechovky a sklenené nádoby v rúre. Tlak, ktorý by sa v plechovke/poháre vytvoril, by mohol spôsobiť jej prasknutie.
- Plechy na pečenie, riady alebo hliníkovú fóliu neumiestňujte priamo na dno rúry. Naakumulované teplo by mohlo poškodiť dno rúry.

Pri používaní masného pergaménového papiera alebo podobných materiálov dbajte na nasledujúce opatrenia:

- Vložte masný papier do kuchynského riadu alebo na príslušenstvo rúry (plech, drôtený rošt atď.) s jedlom a vložte ho do predhriatej rúry.
- Aby ste predišli riziku dotyku s ohrevnými telesami rúry a zablokovaniu prúdenia horúceho vzduchu, odstráňte všetky prebytočné časti masného papiera, ktoré visia z príslušenstva alebo nádob. Nepoužívajte masný papier pri teplotách rúry vyšších, ako je maximálna teplota použitia uvedená výrobcom. Nikdy neumiestňujte masný papier na dno rúry.
- Počas predhrievania ho neumiestňujte na hornú časť príslušenstva.
- Vždy ho pritlačte tanierom alebo podobným predmetom, aby ste zabránili rozlietavaniu materiálu v dôsledku cirkulácie vzduchu v rúre.
- Zakryte len potrebnú plochu vo vnútri podnosu.
- Po každom použití je potrebné podnos vyčistiť a vymeniť v ňom použitý masný papier alebo podobné materiály. V opačnom prípade môžu kvapa-

liny kvapkajúce na podnos spôsobiť dymenie alebo dokonca vznietiť plamene.

- Pri otvorení veka výrobku sa vytvára prúd vzduchu. Papier odolný voči masnote sa môže dostať do kontaktu s vykurovacími telesami a vznietiť sa.
- Pri použití grilovacieho roštu na vyprážanie by sa mal na spodný rošt umiestniť podnos. V opačnom prípade môže olej z jedla a iné zložky, ktoré kvapkajú na dno rúry, vytvárať silný dym a viesť k vzniku plameňov.
- Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masné potraviny sa môžu vznietiť.



1.10 Bezpečnosť údržby a čistenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!

- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
- Na čistenie výrobku nepoužívajte parné čističe, pretože to môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Na čistenie skla predných dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály. Tieto materiály môžu spôsobiť poškriabanie a rozbitie sklenených povrchov.

2 Pokyny na ochranu životného prostredia

2.1 Smernica o odpadoch

2.1.1 Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EU (2012/19/EU). Tento výrobok je označený klasifikačným symbolom pre odpad z elektrických a elektronických zariadení (WEEE).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa môžu opätovne použiť a sú vhodné pre recykláciu. Z toho dôvodu, na konci svojej životnosti

spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. O informácie o týchto zberných miestach môžete požiadať miestnu správu. Správna likvidácia spotrebiča pomáha predchádzať negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Súlad so smernicou RoHS:

Výrobok, ktorý ste si zakúpili, je v súlade so smernicou EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

2.2 Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nelikvidujte odpad z obalov spolu s domovým alebo iným odpadom, odneste ho na zberné miesta obalového materiálu určené miestnymi úradmi.

2.3 Odporúčania pre úsporu energie

V súlade s nariadením EÚ 66/2014 informácie o energetickej účinnosti nájdete na potvrdení o kúpe výrobku, ktoré sa dodáva spolu s výrobkom.

Nasledujúce odporúčania vám pomôžu používať výrobok ekologickým a energeticky úsporným spôsobom:

- Pred pečením rozmrazte zmrazené potraviny.
- V rúre používajte tmavé alebo smaltované nádoby, ktoré lepšie prenášajú teplo.
- Ak je to uvedené v recepte alebo návode na použitie, vždy predhrievajte. Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry.
- Pri dlhšom pečení vypnite výrobok 5 až 10 minút pred koncom pečenia. Využitím zvyšového tepla môžete ušetriť až 20 % elektrickej energie.
- Snažte sa v rúre piecť viac ako jeden pokrm naraz. Môžete piecť súčasne umiestnením dvoch panvíc na drôtený stojan. Okrem toho, ak budete pripravovať jedlá jedno po druhom, ušetríte energiu, pretože rúra nestratí teplo.

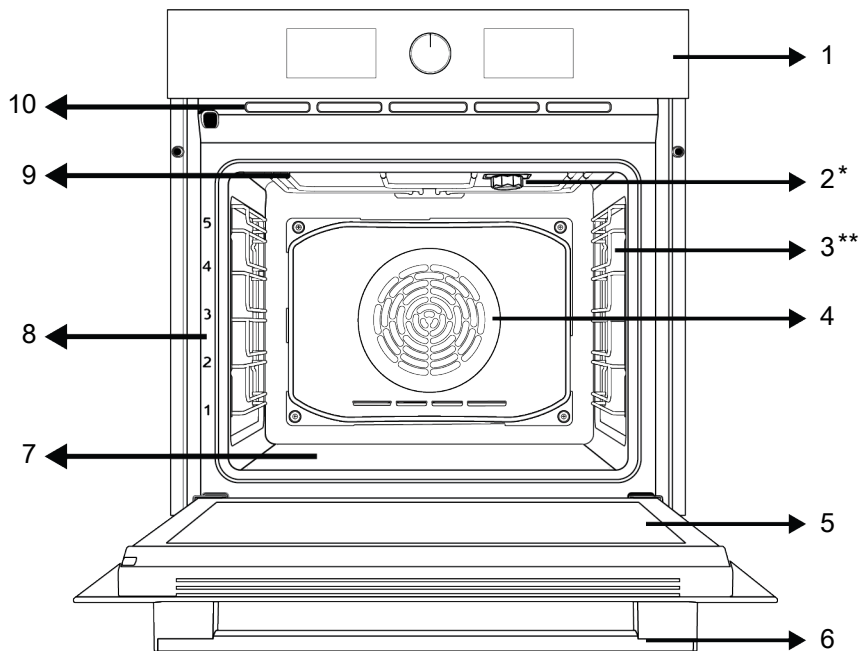
- Pri pečení v prevádzkovej funkcii “Ekologické ohrevanie ventilátorom” neotvárať dverka rúry. Ak dverka neotvoríte, vnútorná teplota sa v prevádzkovej fun-

kcii Ekologické ohrevanie ventilátorom” optimalizuje na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

SK

3 Váš produkt

3.1 Predstavenie výrobku



1 Ovládací panel

3 Drôtené police

5 Dvere

7 Spodný ohrievač (pod oceľovou doskou)

9 Horný ohrievač

2 Svetidlo

4 Motor ventilátora (za oceľovou doskou)

6 Rukoväť

8 Polohy políc

10 Ventiláčné otvory

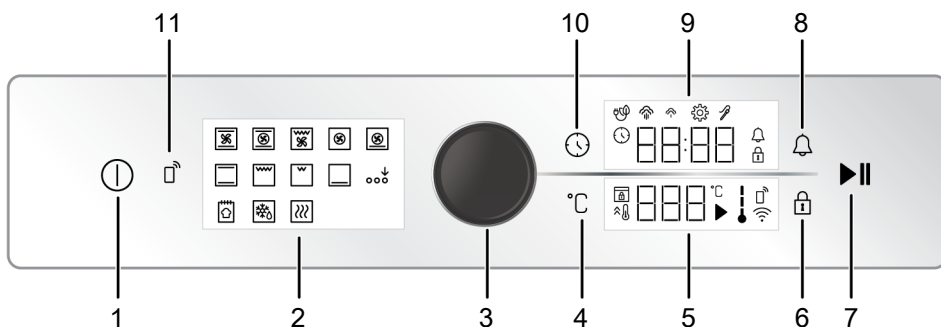
* Mení sa v závislosti od modelu. Váš produkt nemusí byť vybavený lampou alebo sa typ a umiestnenie lampy môže líšiť od ilustrácie.

** Mení sa v závislosti od modelu. Váš výrobok nemusí byť vybavený drôteným stojanom. Na obrázku je ako príklad zobrazený výrobok s drôteným stojanom.

3.2 Úvod a používanie ovládacieho panela výrobku

V tejto časti nájdete prehľad a základné spôsoby použitia ovládacieho panela výrobku. V závislosti od typu výrobku sa môžu vyskytnúť rozdiely v obrázkoch a niektorých funkciách.

3.2.1 Ovládací panel



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 2 Zobrazenie funkcií |
| 3 Gombík riadenia rúry | 4 Tlačidlo nastavenia teploty |
| 5 Oblasť kontrolky teploty | 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel |
| 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia | 8 Tlačidlo alarmu |
| 9 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania | 10 Tlačidlo času a nastavenia |
| 11 Odstráňte ovládacie tlačidlo | |

Ak sú na ovládaní vášho výrobku gombíky, v niektorých modeloch môže byť tento/tieto gombík/y tak, že po stlačení vyjdú von (zátláčné gombíky). Ak chcete vykonať nastavenia pomocou týchto gombíkov, najskôr príslušný gombík zatlačte a potom ho vytiahnite. Po vykonaní nastavenia ho opäť zatlačte a gombík vymeňte.

3.2.2 Predstavenie ovládacieho panela rúry

Gombík riadenia rúry

Pomocou ovládacieho gombíka rúry môžete skontrolovať nastavenia na plochách ukazovateľa časovača/hodín a ukazovateľa teploty. Tieto nastavenia môžete prechádzať otáčaním tohto ovládacieho gombíka rúry doprava a doľava a aplikovať ich za tláčením gombíka.

Indikátor vnútornej teploty rúry

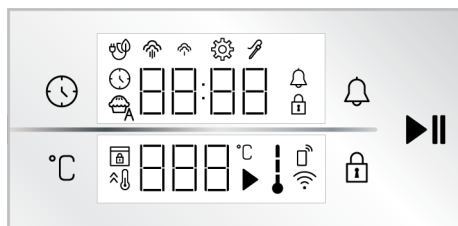
Vnútnu teplotu rúry môžete pochopiť podľa symbolu vnútornej teploty na displeji. Keď sa začne varenie, symbol je vidieť na

displeji a keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvietia sa jednotlivé úrovne symbolu.

Zobrazenie funkcií












Pracovné funkcie vašej rúry sa nachádzajú na displeji funkcií na vašej rúre. Každá funkcia sa aktivuje jej dotyk. Všetky funkcie umiestnené na displeji sú schematické, nemusia byť prítomné vo vašom spotrebiči. Funkcie vášho výrobku sú opísané v časti "Prevádzkové funkcie rúry".

Indikačné plochy:










Tlačidlá :

- 🕒 : Tlačidlo času a nastavenia
 °C : Tlačidlo nastavenia teploty









-  : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
-  : Tlačidlo alarmu
-  : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia
- Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :**
-  : Symbol času pečenia/denného času
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol nastavení
-  : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
-  : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
-  : Symbol nízkej úrovne pary *
-  : Symbol vysokej úrovne pary *
-  : Symbol sondy na mäso *
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Oblasť kontrolky teploty :

-  : Symbol na pečenie
-  : Symbol teploty
-  : Symbol teploty v rúre
-  : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
-  : Symbol zámku dverí *
-  : Odstráňte symbol ovládania *
-  : Symbol Wifi *
- * Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

3.3 Prevádzkové funkcie rúry

Na tabuľke funkcií sú uvedené prevádzkové funkcie, ktoré môžete vo vašej rúre používať, a najvyššia a najnižšia teplota, ktorú možno pre tieto funkcie nastaviť. Tu uvedené poradie prevádzkových funkcií sa môže líšiť od usporiadania na vašom výrobku.

Symbol funkcie	Popis funkcie	Teplotný rozsah (°C)	Popis a použitie
	Prevádzka s ventilátorom	-	Rúra nie je vyhriata. Funguje len ventilátor (na zadnej stene). Mrazené potraviny s granulami sa pomaly rozmrazujú pri izbovej teplote, varené potraviny sa ochladzujú. Čas potrebný na rozmrazenie celého kusu mäsa je dlhší ako v prípade potravín so zrnami.
	Horné a spodné ohrievanie	40-280	Jedlo sa ohrieva zhora aj zdola súčasne. Vhodné na koláče, zákusky alebo torty a dusené jedlá vo formách na pečenie. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Spodné ohrievanie	40-220	Zapnutý je len spodný ohrev. Je vhodný pre potraviny, ktoré potrebujú opečenie na spodnej strane.
	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	40-280	Horúci vzduch ohrievaný horným a dolným ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.
	Ohrievanie ventilátorom	40-280	Horúci vzduch ohrievaný ventilátorovým ohrievačom sa pomocou ventilátora rovnomerne a rýchlo rozvádza po celej rúre. Je vhodný na pečenie na viacerých plechoch na rôznych úrovniach políc.
	Ekologické ohrievanie ventilátorom	160-220	Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba varenia bude o niečo dlhšia. Použitie tejto funkcie je vysvetlené v časti "Obsluha riadiacej jednotky rúry".
	Funkcia „pizza“	40-280	Funguje spodný ohrev a ohrev ventilátorom. Je vhodný na prípravu pizze.
	Funkcia „3D“	40-280	Pracujú funkcie horného ohrevu, dolného ohrevu a ohrevu s ventilátorom. Každá strana pripravovaného jedla sa pripravuje rovnako a rýchlo. Pečenie sa vykonáva s jedným plechom.

	Slabé grilovanie	40-280	Funguje malý gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie menších množstiev.
	Grilovanie naplno	40-280	Funguje veľký gril na strope rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Ražeň s grilovaním naplno	40-280	Horúci vzduch ohriaty veľkým grilom sa pomocou ventilátora rýchlo rozvádza do rúry. Je vhodný na grilovanie vo veľkom množstve.
	Udržujte v teple	40-100	Slúži na dlhodobé udržiavanie teploty jedla pripraveného na podávanie.
	Funkcia chleba	-	Používa sa na pečenie chleba. Nastavenú vstupnú teplotu a čas nie je možné meniť.
	Aktivácia extra funkcie	-	Slúži na aktiváciu prevádzkových funkcií, ktoré sa na začiatku nezobrazujú na displeji funkcií.

3.4 Príslušenstvo k produktu

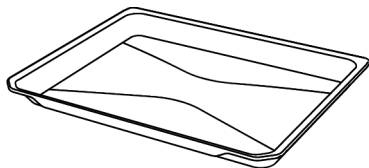
Vo vašom výrobku sa nachádza rôzne príslušenstvo. V tejto časti je k dispozícii popis príslušenstva a popis správneho použitia. Dodávané príslušenstvo sa líši v závislosti od modelu produktu. Všetko príslušenstvo opísané v používateľskej príručke nemusí byť pre váš produkt dostupné.



Zásobníky vo vnútri vášho spotrebiča sa môžu vplyvom tepla deformovať. Nemá to žiadny vplyv na funkčnosť. Deformácia zmizne, keď sa zásobník ochladí.

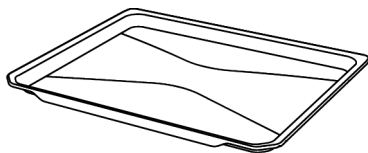
Štandardný plech

Používa sa na pečivo, mrazené potraviny a vyprážanie veľkých kusov.



Plech na pečivo

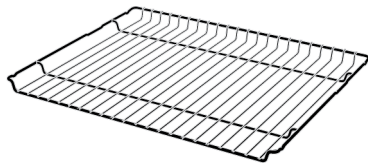
Používa sa na pečivo, ako sú sušienky a keksy.



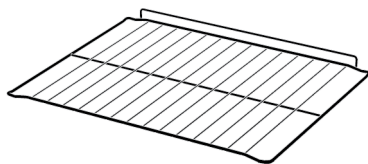
Drôtené mreže

Používa sa na vyprážanie alebo umiestnenie potravín určených na pečenie, vyprážanie a dusenie na požadovanú poličku.

Pri modeloch s drôtenými policami :



Pri modeloch bez drôtených políc :

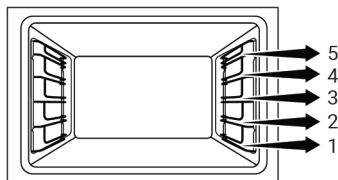


3.5 Používanie príslušenstva produktu

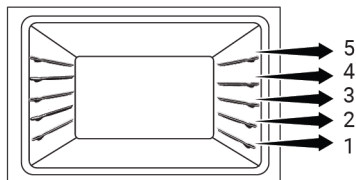
Poličky na pečenie

V priestore na pečenie sú 5 úrovne polohy políc. Poradie políc môžete vidieť aj na číslach na prednom ráme rúry.

Pri modeloch s drôtenými policami :



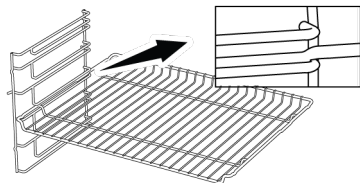
Pri modeloch bez drôtených políc :



Umiestnenie drôteného grilu na varné police

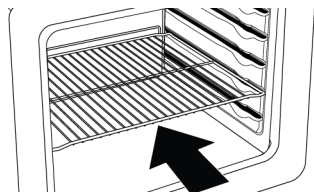
Pri modeloch s drôtenými policami :

Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane. Pre lepšie varenie musí byť drôtený gril zaistený na doraz drôtenej police. Nesmie prechádzať cez bod zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

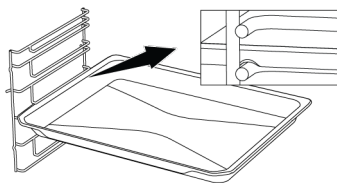
Je veľmi dôležité správne umiestniť drôtený gril na bočné police. Drôtený rošt má pri umiestnení na policu jeden smer. Pri umiestňovaní drôteného grilu na požadovanú policu musí byť otvorená časť na prednej strane.



Umiestnenie plechu na varné police

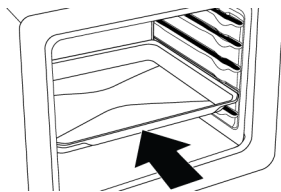
Pri modeloch s drôtenými policami :

Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na drôtené bočné police. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu. Na lepšie varenie musí byť podnos zaistený na dorazovej zásuvke na drôtenej polici. Nesmie prechádzať cez zásuvku zastavenia a dotýkať sa zadnej steny rúry.



Pri modeloch bez drôtených políc :

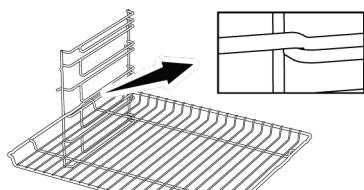
Rozhodujúce je tiež správne umiestnenie plechov na bočné police. Plech má pri umiestňovaní na policu jeden smer. Pri umiestňovaní podnosu na požadovanú policu musí byť jeho strana určená na držanie vpredu.



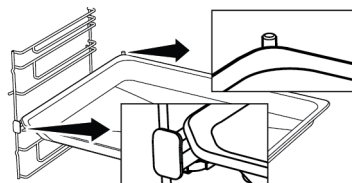
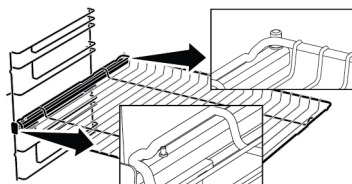
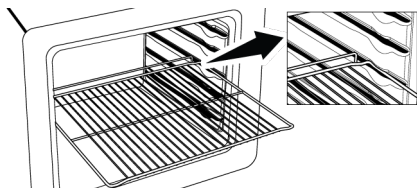
Zastavovacia funkcia drôteného roštu

K dispozícii je funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vykloneniu drôteného roštu z drôtenej police. Vďaka tejto funkcii môžete ľahko a bezpečne vybrať jedlo. Počas vyberania drôteného grilu ho môžete ťahať dopredu, kým nedosiahne bod zastavenia. Ak ho chcete úplne vybrať, musíte prejsť cez tento bod.

Pri modeloch s drôtenými policami :

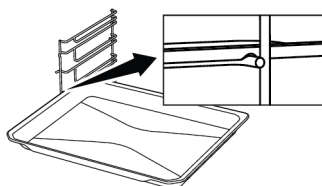


Pri modeloch bez drôtených políc :



Funkcia zastavenia plechu - Pri modeloch s drôtenými policami

K dispozícii je aj funkcia zastavenia, ktorá zabráňuje vyklopeniu podnosu z drôtenej police. Počas vyberania lechu ho uvoľnite zo zadnej zarážky a ťahajte ho k sebe, kým nedosiahne prednú stranu. Ak chcete zásobník úplne vybrať, musíte prejsť cez túto zastavovaciu zásuvku.



Správne umiestnenie drôteného roštu a plechu na teleskopických lištách -Modely s drôtenými policami a teleskopické modely

Vďaka teleskopickým koľajniciam možno podnosy alebo drôtenú mriežku ľahko inštalovať a vyberať. Pri používaní vaničiek a drôtených mriežok s teleskopickou koľajnicou treba dbať na to, aby sa kolíky na prednej a zadnej strane teleskopických koľajníc opierali o okraje mriežky a vaničky (znázornené na obrázku).

3.6 Technické špecifikácie

Všeobecné špecifikácie	
Vonkajšie rozmery produktu (výška/šírka/hĺbka) (mm)	595 / 594 / 567
Inštaláčné rozmery rúry (výška / šírka / hĺbka) (mm)	590 - 600 / 560 / min. 550
Napätie/Frekvencia	220-240 V ~; 50 Hz
Použitý typ a prierez kábla/vhodný na použitie vo výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Celková spotreba energie (kW)	3,3
Typ rúry	Multifunkčná rúra

Základné údaje: Informácie na energetickom štítku elektrických rúr domáceho typu sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty sa určujú vo funkciách Horné a spodné ohrievanie alebo (ak je prítomná) Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora so štandardným zaťažením.

Trieda energetickej účinnosti sa určuje v súlade s nasledujúcou prioritizáciou v závislosti od toho, či príslušné funkcie na výrobku existujú alebo nie. 1-Ekologické ohrievanie ventilátorom , 2-Ohrievanie ventilátorom , 3-Slabé grilovanie pomocou ventilátora , 4-Horné a spodné ohrievanie.



Technické špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, s cieľom zlepšiť kvalitu produktu.



Obrázky v tejto príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom.



Hodnoty uvedené na etiketách výrobkov alebo v sprievodnej dokumentácii boli získané v laboratórnych podmienkach v súlade s príslušnými normami. V závislosti od prevádzkových a environmentálnych podmienok produktu sa tieto hodnoty môžu líšiť.


4 Prvé uvedenie do prevádzky

Skôr ako začnete výrobok používať, odporúčame vykonať nasledujúce kroky uvedené v nasledujúcich častiach.

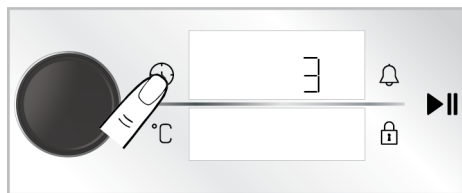
4.1 Prvé nastavenie časovača





Pred použitím rúry vždy nastavte denný čas. Ak ho nenastavíte, v niektorých modeloch rúry nebudete môcť variť.

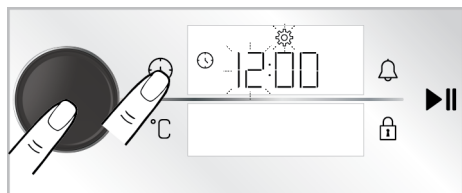
1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.


⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.




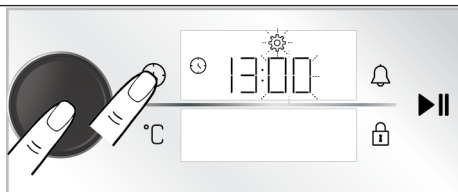
2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla  aktivujete pole časovača.


⇒ Pole časovača a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.




3. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykom tlačidla .

⇒ Pole minút a symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte minúty. Nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykom tlačidla .

⇒ Denný čas je nastavený a symbol  svieti nepretržite.



Ak sa nevykoná prvé nastavenie časovača, denný čas sa začne počítať od času nastaveného pri výrobnom procese. Neskôr môžete zmeniť nastavenie denného času, ako je to opísané v časti „Nastavenia“.



V prípade dlhšieho výpadku prúdu sa nastavenie denného času zruší. Je potrebné ho znova nastaviť.

4.2 Prvé čistenie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Z rúry vyberte všetko príslušenstvo dodané s výrobkom.
3. Výrobok prevádzkujte 30 minút a potom, ho vypnite. Týmto spôsobom sa spália a vyčistia zvyšky a vrstvy, ktoré mohli zostať v rúre počas výroby.
4. Pri prevádzke výrobku zvolte najvyššiu teplotu a prevádzkovú funkciu, pri ktorej pracujú všetky ohrievače vo vašom výrobku. Pozrite si časť "Prevádzkové funkcie rúry [► 60]". V nasledujúcej časti sa dozviete, ako ovládať rúru.
5. Počkajte, kým rúra vychladne.
6. Povrch výrobku utrite vlhkou handričkou alebo špongiou a osušte handričkou.

Pred použitím príslušenstva:

Príslušenstvo, ktoré vyberiete z rúry, očistite čistiacou vodou a mäkkou čistiacou hubkou.

UPOZORNENIE: Niektoré čistiace prostriedky môžu spôsobiť poškodenie povrchu. Počas čistenia nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prášky, čistiace krémy alebo ostré predmety.

5 Používanie rúry

5.1 Všeobecné informácie o používaní rúry

Chladiaci ventilátor (Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusi byť k dispozícii vo vašom produkte.)

Váš výrobok je vybavený chladiacim ventilátorom. Chladiaci ventilátor sa v prípade potreby aktivuje automaticky a ochladzuje prednú časť výrobku aj nábytok. Po ukončení chladiaceho procesu sa automaticky deaktivuje. Horúci vzduch vychádza cez dvierka rúry. Tieto vetracie otvory ničím nezakrývajte. V opačnom prípade môže

UPOZORNENIE: Počas prvého použitia sa môže na niekoľko hodín objaviť dym a zápach. Je to normálne a na jeho odstránenie stačí dobré vetranie. Vyhnite sa priamemu vdychovaniu dymu a zápachu, ktoré sa tvoria.

dôjsť k prehriatiu rúry. Chladiaci ventilátor pokračuje v činnosti počas prevádzky rúry alebo po jej vypnutí (približne 20-30 minút). Ak pečiete naprogramovaním časovača rúry, na konci času pečenia sa chladiaci ventilátor vypne spolu so všetkými funkciami. Čas chodu chladiaceho ventilátora nemôže určiť používateľ. Zapína a vypína sa automaticky. Toto nie je chyba.


Osvetlenie rúry

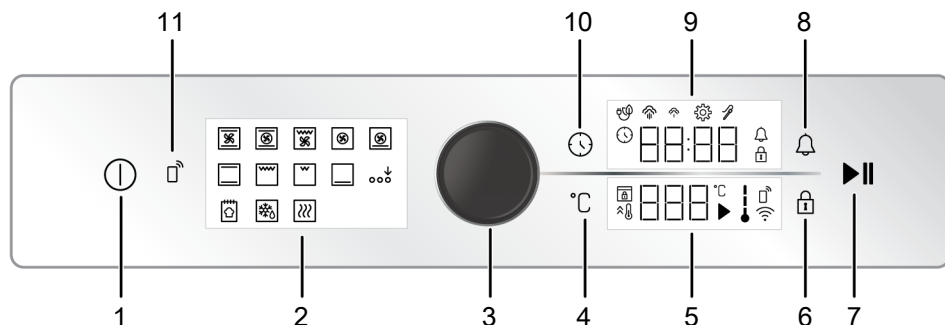
Osvetlenie rúry sa zapne, keď rúra začne piecť. V niektorých modeloch je osvetlenie zapnuté počas pečenia, v niektorých modeloch sa po určitom čase vypne.

5.2 Prevádzka Riadiacej jednotky rúry

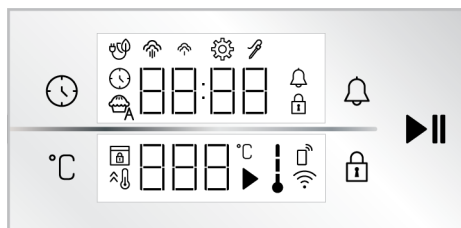
Všeobecné varovania pre riadiacu jednotku rúry na pečenie

- Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť pre proces pečenia, je 5:59 hodín. Vo funkcii udržiavania tepla je tento čas 23:59 hodín. V prípade výpadku elektrického prúdu sa prednastavené pečenie a doba pečenia zrušia.
- Pri nastavovaní na displeji blikajú príslušné symboly. Vykonané nastavenia je potrebné uložiť, a to buď dotykom príslušného tlačidla v popise, alebo krátkym potlačkaním.

- Ak je nastavený čas pečenia pri začatí pečenia, na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
- Ak je na ovládacom paneli aktívne nastavenie rýchleho predohrevu, na displeji sa po začatí pečenia zobrazí symbol  a rúra dosiahne teplotu, ktorú ste nastavili pre rýchle pečenie. Informácie o nastavení rýchleho predohrevu nájdete v časti "Nastavenia".



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 2 Zobrazenie funkcií |
| 3 Gombík riadenia rúry | 4 Tlačidlo nastavenia teploty |
| 5 Oblasť kontrolky teploty | 6 Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel |
| 7 Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia | 8 Tlačidlo alarmu |
| 9 Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania | 10 Tlačidlo času a nastavenia |
| 11 Odstráňte ovládacie tlačidlo | |



Tlačidlá :

- : Tlačidlo času a nastavenia
- : Tlačidlo nastavenia teploty
- : Tlačidlo uzatvorenia tlačidiel
- : Tlačidlo alarmu
- : Tlačidlo na spustenie/zastavenie pečenia

Oblasť ukazovateľa časovača/dĺžky trvania :

- : Symbol času pečenia/denného času
- : Symbol alarmu
- : Symbol nastavení
- : Rozsvieti sa Symbol Uzavretia tlačidiel
- : Symbol pečenia s ekologickým ventilátorom
- : Symbol nízkej úrovne pary *
- : Symbol vysokej úrovne pary *
- : Symbol sondy na mäso *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Oblasť kontrolky teploty :

- : Symbol na pečenie
- : Symbol teploty
- : Symbol teploty v rúre
- : Symbol rýchleho ohrevu (booster)
- : Symbol zámku dverí *
- : Odstráňte symbol ovládania *
- : Symbol Wifi *

* Líši sa v závislosti od modelu produktu. *Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.

Zapnutie rúry

1. Zapnite rúru dotykcom tlačidla ①.

⇒ Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí funkcia prvej prevádzky. Keď je displej v tomto stave, je možné nastaviť prevádzkovú funkciu, teplotu, čas pečenia a alarm.

Ak sa na tomto displeji nevykoná žiadne nastavenie, rúra sa približne za 5 minút vypne a na displeji sa zobrazí denný čas.

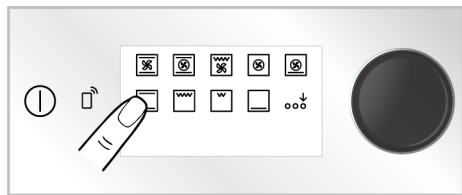
Vypnutie rúry

Vypnite rúru dotykom tlačidla ①. Na displeji sa zobrazí denný čas.

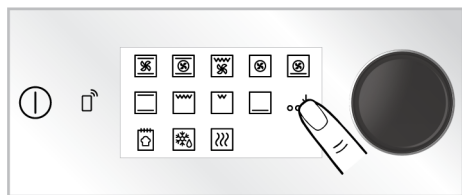
Manuálne pečenie výberom teploty a funkcie prevádzky rúry

Môžete piecť manuálnym ovládaním (podľa vlastnej kontroly) bez nastavenia času pečenia výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené funkcie "Horné a spodné ohrievanie" a nastavenia 180 °C.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.

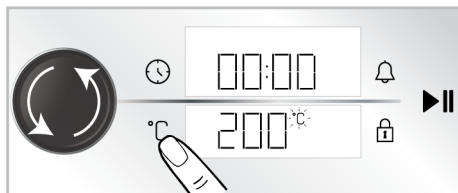


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkové funkcie v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie"



4. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dola.

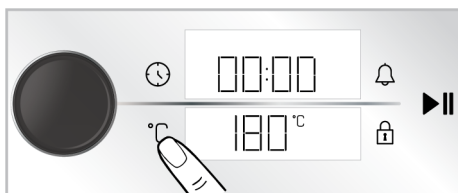
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



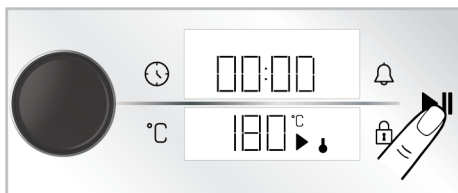
- i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



6. Po nastavení prevádzkovej funkcie a teploty sa dotknite tlačidla ►► aby ste začali piecť.



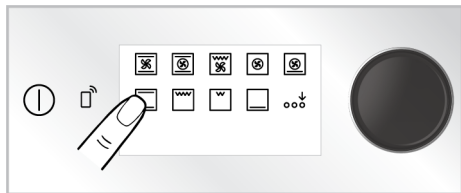
⇒ Vaša rúra začne pracovať okamžite pri zvolenej funkcii a teplote. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly ↓ a ►. Na displeji sa začne odpočítavať čas pečenia. Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu ↓. Rúra sa automaticky nevypne, pretože sa ručné pečenie vykonáva bez nastavenia času pečenia. Pečenie musíte kontrolovať a

vypnúť sami. Po skončení pečenia sa dotknite tlačidla ►|| pre ukončenie pečenia alebo sa dotknite tlačidla ① pre úplné vypnutie rúry.

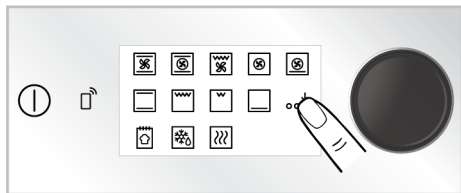
Pečenie nastavením času pečenia;

Rúru môžete nechať na konci času automaticky vypnúť výberom teploty a prevádzkových funkcií špecifických pre vaše jedlo a nastavením času pečenia na časovači. Ako príklad sú na obrázkoch zobrazené nastavenia funkcie "Horné a spodné ohrievanie", 180 °C a 45 minút pečenia.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
2. Dotknite sa prevádzkovej funkcie, ktorú chcete aktivovať na displeji funkcií.

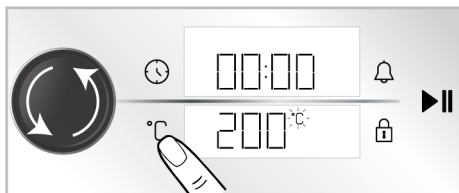


3. Ak funkcia, ktorú chcete aktivovať, nie je medzi prevádzkovými funkciami, ktoré sa zobrazujú ako prvé na displeji funkcií, môžete aktivovať prevádzkové funkcie v dolnom riadku dotykom na "Aktivácia extra funkcie"



4. Na displeji sa objaví prednastavená teplota pre zvolenú prevádzkovú funkciu. Ak chcete zmeniť túto teplotu, stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa dotknite tlačidla °C a otočte ovládacím gombíkom rúry doprava/dol'ava.

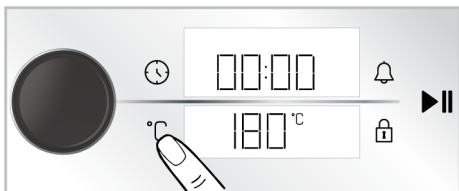
⇒ Na displeji teploty bude blikať symbol °C.



- i** Ak zmeníte prevádzkovú funkciu po zmene prednastavenej teploty prevádzkovej funkcie, na displeji sa zobrazí naposledy nastavená teplota. Ak sa však zvolená teplota nenachádza medzi teplotným rozsahom zvolenej prevádzkovej funkcie, zobrazí sa najvyššia teplota pre túto prevádzkovú funkciu.

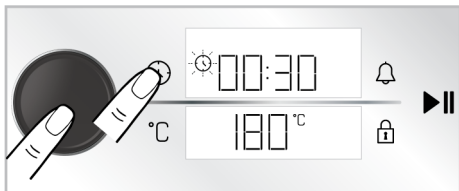
5. Potvrďte nastavenú teplotu dotykom tlačidla °C.

⇒ Na displeji teploty sa nepretržite rozsvieti symbol °C.



6. Stlačte raz ovládací gombík rúry alebo sa raz dotknite tlačidla ⌚ pre čas pečenia.

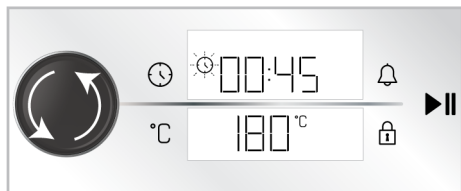
⇒ Na displeji časovača/dĺžky pečenia sa zobrazí nastavená hodnota 30 minút a bliká symbol ⌚.





Ak chcete rýchlo nastaviť čas pečenia, môžete po nastavení funkcie prevádzky a teploty aktivovať čas pečenia ako 30 minút stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo dotykom tlačidla a čas môžete zmeniť otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.

7. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava. Potvrdíte nastavenia opätovným dotykom tlačidla .



Čas pečenia sa počas prvých 15 minút predlží o 1 minútu a po 15 minútach o 5 minút.

8. Po nastavení prevádzkovej funkcie, teploty a času pečenia sa dotknite tlačidla aby ste začali piecť.



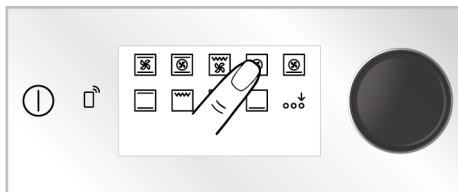
⇒ Vaša rúra začne okamžite pracovať pri zvolenej Prevádzkovej funkcii a teplote a na displeji sa zobrazí odpočet času pečenia. Na displeji teploty sa zobrazujú symboly a . Keď vnútorná teplota rúry dosiahne nastavenú teplotu, rozsvieti sa každý stupeň symbolu . Po uplynutí nastaveného času pečenia sa na displeji teploty zobrazí text "**Koniec**", časovač vydá zvukové upozornenie a pečenie sa zastaví.

9. Počas jednej minúty zaznie varovný signál. Ak sa dotknete tlačidla počas zvukového upozornenia a na displeji teploty sa zobrazí text "**End**" (Koniec), rúra pokračuje v prevádzke na dobu neurčitú. Ak sa dotknete tlačidla , rúra sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

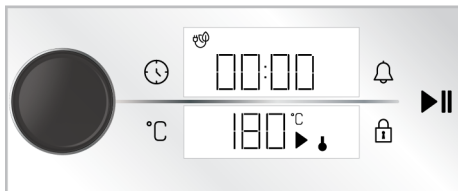
Ekologické ohrievanie ventilátorom

Z dôvodu úspory energie môžete túto funkciu použiť namiesto použitia "Ohrievanie ventilátorom" v rozmedzí 160 - 220°C. Ale; doba Pečenia bude o niečo dlhšia.

1. Zapnite rúru dotykom tlačidla .
2. Dotknite sa a 3 sekundy podržte na displeji funkcií funkciu "Ohrievanie ventilátorom".



⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Po skončení odpočítavania sa na displeji časovača/dĺžky zobrazí symbol a aktivuje sa funkcia "Ekologické ohrievanie ventilátorom".



3. Nastavenú teplotu môžete zmeniť a čas pečenia nastaviť tak, ako je popísané v predchádzajúcich častiach. Potom môžete začať piecť.

⇒ V režime "Ekologické ohrievanie ventilátorom" svieti kontrolka kratšie ako pri ostatných funkciách pečenia z dôvodu úspory energie pri pečení.

Funkcia chleba

Vaša rúra má "Funkcia chleba" definovanú špeciálne pre pečenie chleba. Funkcie nastavenia teploty a času sú nezmenené dané.

Prísady

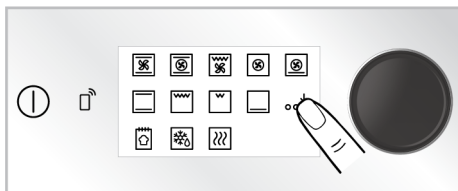
- 500 g múky
- 15 g cukru
- 10 g instantného droždia
- 10 g slnečnicového oleja
- 8 g soli
- 300 ml vody (35°C)

Na vrch cesta

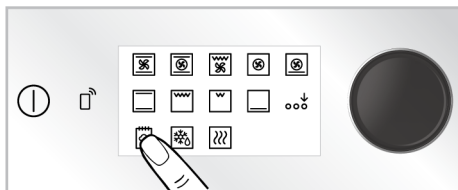
- 2 lyžičky slnečnicového oleja

Príprava

1. Múku preosejte do hlbkej nádoby. Do múky pridajte cukor a homogénne premiešajte.
2. Uprostred múky urobte jamku, pridajte droždie, soľ a slnečnicový olej. Teplá voda sa nalieva postupne, počnúc od strán nádoby.
3. Cesto hnetieme ručne alebo v stroji na miesenie cesta približne 10-15 minút.
4. Vymiesené cesto niekoľkokrát ručne otočte a vložte ho do nádoby. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho potravinárskou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta.
5. Po pokrytí cesta potravinárskou fóliou ho prikryte hrubou utierkou a nechajte kysnúť pri izbovej teplote.
6. Vezmite svoje cesto, ktoré kyslo 60 minút, na pult a zložte ho 4-5 krát a odstráňte vzduch vo vnútri. Na cesto nalejte 1 čajovú lyžičku slnečnicového oleja a zakryte ho potravinárskou fóliou tak, aby sa dotýkala cesta. Cesto nechajte ešte 30 minút kysnúť pri izbovej teplote.
7. Plech na pečenie umiestnite na 3. policu rúry.
8. Zapnite rúru dotykom tlačidla ①.
9. Prevádzkové funkcie spodného radu aktivujte dotykom "Aktivácia extra funkcie" na displeji funkcií.



10. Dotknite sa "Funkcia chleba" na displeji funkcií.



11. Pečenie spustíte dotykom tlačidla ►.





12. Po uplynutí času pečenia sa na jednu minútu ozve zvukové upozornenie. Ak stlačíte tlačidlo ①, rúra na pečenie sa vypne. Ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla okrem týchto, zvukové upozornenie sa zastaví.

5.3 Nastavenia

i Odpočítavanie 3-2-1 sa zobrazuje na displeji v menu alebo v nastaveniach, ktoré by sa mali aktivovať dlhým stlačením. Po uplynutí odpočítavania sa aktivuje príslušné menu alebo nastavenie.

Aktivácia zámku kláves

Pomocou funkcie uzamknutia kľúča môžete zabezpečiť zásah do riadiacej jednotky.

1. Klepnite na tlačidlo  kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol .



- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol a zámok klávesov bude aktivovaný. Po nastavení blokovania tlačidla, ak sa dotknete akéhokoľvek tlačidla alebo stlačíte ovládacie gombík rúry, časovač vydá zvukový signál a symbol bliká.



- Kým je aktivovaný zámok tlačidiel, nie je možné používať tlačidlá ovládacej jednotky. Zámok tlačidiel sa nezruší v prípade výpadku napájania.

Deaktivácia zámku tlačidiel

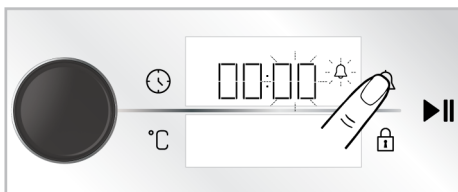
1. Klepnite na tlačidlo kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí symbol .
- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, na displeji časovača / trvania sa zobrazí symbol a zámok klávesov bude deaktivovaný.

Nastavenie budíka

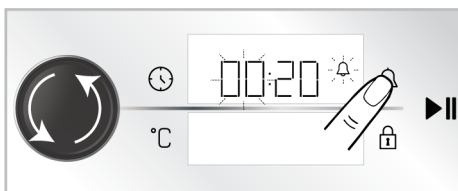
Riadiacu jednotku produktu môžete tiež použiť na akékoľvek varovanie alebo pripomenku okrem pečenia. Hodiny alarmu nemajú žiadny vplyv na prevádzkové funkcie rúry. Používa sa na varovné účely. Napríklad môžete použiť alarm, keď chcete v určitom čase otočiť jedlo v rúre. Hneď ako vyprší nastavený čas, časovač vás upozorní zvukovým varovaním.

- Maximálny čas alarmu môže byť 23 hodín 59 minút.

1. Klepnutím raz na tlačidlo nastavíte dobu alarmu.
- ⇒ Na displeji časovača/dĺžky odpočtu začne blikáť minútové pole a symbol .



2. Najprv nastavte minúty otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava a aktivujte pole časovača jednorazovým dotykom tlačidla .
3. Čas pečenia upravíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dolava. Dotykom tlačidla znova potvrdíte nastavenie.



- ⇒ Na displeji časovača/dĺžky trvania sa nepretržite rozsvieti symbol a na displeji sa začne odpočítavať čas alarmu.
4. Po uplynutí času alarmu začne blikáť symbol a zaznie zvukové upozornenie.



- Ak sú čas alarmu a čas pečenia nastavené súčasne, na displeji časovača / trvania sa zobrazí kratší čas.

Vypnutie alarmu

1. Na konci doby alarmu zaznie výstraha v trvaní jednej minúty. Stlačením ľubovoľného tlačidla zvukovú výstrahu zastavíte.


⇒ Zvukové varovanie sa zastaví.

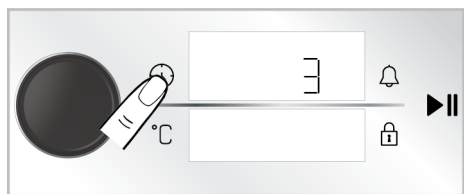
Ak chcete zrušiť alarm;

1. Dotykom raz tlačidla  resetujete dobu alarmu.
 - ⇒ Na displeji časovača / trvania začne blikať symbol .
2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/doľava, kým čas budíka nedosiahne hodnotu "00:00".

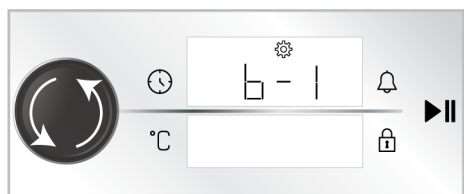
Nastavenie hlasitosti


Môžete nastaviť hlasitosť vašej riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.


1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.
 - ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

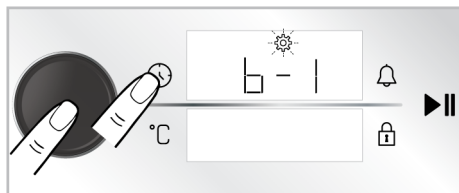



2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava / doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí „b-1“ alebo „b-2“.



3. Nastavenie tónu aktivujete opätovným dotykom tlačidla  alebo jednorazovým stlačením ovládacieho gombíka rúry.


⇒ Symbol  blinká na displeji časovača/dĺžky trvania.



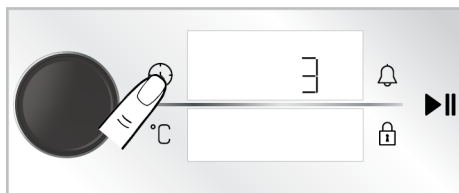
4. Požadovaný tón nastavíte otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava.
5. Nastavený tón potvrdíte opätovným dotykom tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

Nastavenie jasu displeja

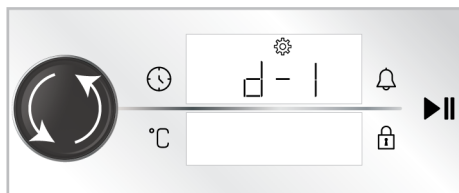
Môžete nastaviť jas riadiacej jednotky. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.


1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.


⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

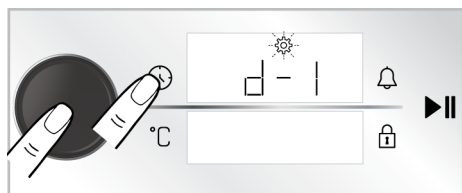



2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry na pečenie doprava/doľava, kým sa na displeji časovača / trvania nezobrazí „d-1“, „d-2“ alebo „d-3“.



3. Nastavenie jasú aktivujete opätovným dotykým tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.


⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



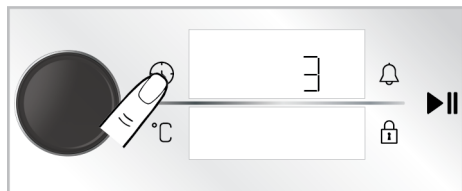
4. Nastavte požadovaný jas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/dola.
5. Nastavenie jasú potvrdíte opätovným dotykým tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.


Nastavenie funkcie rýchleho predohrevu (Booster)

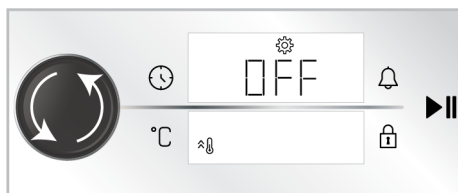
Pečenie na vašom výrobku môžete prevádzkovať automaticky s funkciou rýchleho predohrevu. Na tento účel by ste mali aktivovať nastavenie rýchleho predohrevu. Na vykonanie tohto nastavenia by mala byť vaša rúra vypnutá.


1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.


⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

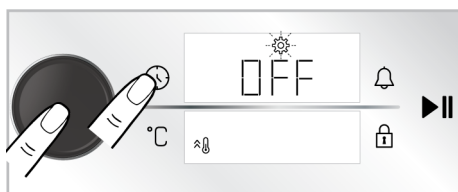


2. Otáčajte ovládacím gombíkom rúry doprava/dola, kým sa na displeji nezobrazí symbol  a "OFF".

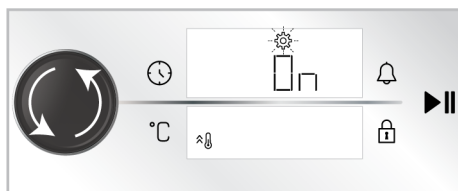



3. Aktivujte nastavenie rýchleho predohrevu (Booster) tak, že sa raz dotknete tlačidla  alebo stlačíte ovládací gombík rúry.


⇒ Symbol  bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otočením ovládacieho gombíka rúry doprava/dola nastavte nastavenie "OFF" na displeji na "ON".




5. Nastavenie predhrevu (Booster) potvrdíte opätovným dotykým tlačidla  alebo jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry.

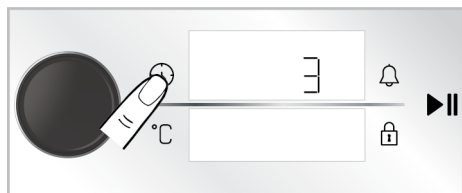
 Rovnakým postupom môžete vypnúť nastavenie rýchleho predohrevu. Vypnutím nastavenia "OFF" môžete zrušiť nastavenie rýchleho predohrevu.

Zmena denného času

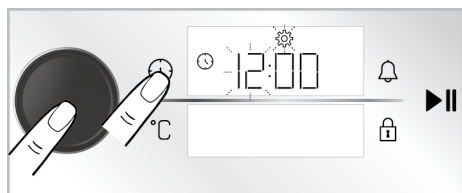
Ak chcete zmeniť denný čas, ktorý ste nastavili predtým,

1. Pri vypnutej rúre (kým sa na displeji zobrazuje denný čas) sa dotknite tlačidla  na približne 3 sekundy, aby ste aktivovali ponuku nastavení.

- ⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie 3-2-1. Keď uplynie odpočítavanie, aktivuje sa menu nastavení.

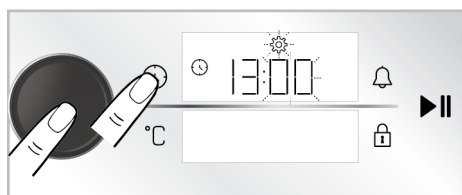


2. Stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykcom tlačidla ⌚ aktivujete pole časovača.
- ⇒ Pole časovača a symbol ⚙️ bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



3. Nastavte denný čas otáčaním ovládacieho gombíka rúry doprava/doľava a aktivujte pole minút stlačením ovládacieho gombíka rúry jedenkrát alebo jedným dotykcom tlačidla ⌚.

- ⇒ Pole minút a symbol ⚙️ bliká na displeji časovača/dĺžky trvania.



4. Otáčaním ovládacieho gombíka rúry na pečenie doprava/doľava nastavte minúty. Nastavenie potvrdíte jedným stlačením ovládacieho gombíka rúry alebo jedným dotykcom tlačidla ⌚.
- ⇒ Denný čas je nastavený a symbol ⚙️ svieti nepretržite.

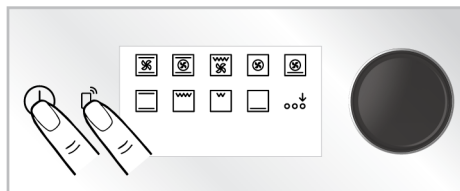
Pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a jej predstavenie v aplikácii „HomeWhiz“

Svoju rúru môžete pripojiť k bezdrôtovej sieti a ovládať ju pomocou aplikácie „HomeWhiz“ pomocou inteligentného zariadenia. Na tento účel najprv nainštalujte aplikáciu „HomeWhiz“ do svojho inteligentného zariadenia. Aplikácia „HomeWhiz“ je k dispozícii v mobilných operačných systémoch IOS a Android.

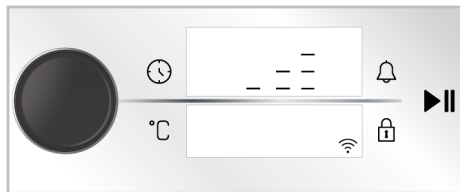
i Po stiahnutí aplikácie „HomeWhiz“ si vytvorte svoju domácnosť podľa pokynov v aplikácii.

i Procedúru na pripojenie rúry k bezdrôtovej sieti a aktiváciu diaľkového ovládania rúry môžete dokončiť podľa pokynov uvedených v aplikácii.

1. Ak chcete rúru prepnúť do režimu nastavenia, dotknite sa súčasne tlačidiel ① a ② približne na 3 sekundy, keď je rúra vo vypnutom režime (na displeji sa zobrazuje denný čas).



- ⇒ Keď sa rúra prepne do režimu nastavenia, na obrazovke sa zobrazí animácia, kde blikajú niektoré riadky.



2. Otvorte aplikáciu „HomeWhiz“, ktorú ste nainštalovali do svojho inteligentného zariadenia. Po vytvorení Vašej domácnosti vyberte rúru z kuchynských spotrebičov a do aplikácie zadajte

skladové číslo vášho produktu a postupujte podľa krokov popísaných v aplikácii.







Výrobné číslo vášho výrobku je číslo začínajúce "77...", ktoré sa nachádza v spodnej časti predného krytu návodu.

3. Dokončíte úvod nastavenia svojej rúry do aplikácie podľa pokynov uvedených v aplikácii.





Aktivácia diaľkového ovládania rúry

Po predstavení rúry na pečenie v aplikácii „HomeWhiz“ môžete povoliť diaľkové ovládanie:





1. Dotknite sa tlačidla , až kým sa na obrazovke nezobrazí symbol .

⇒ Na displeji sa zobrazí  spolu so symbolom .





Ak sa nezobrazí symbol , dotknite sa tlačidla , kým je na obrazovke zobrazený symbol . Ak ste spotrebič nepredstavili v aplikácii „HomeWhiz“, symbol  raz zabliká a ozve sa chybový signál.



Ak sa na displeji zobrazí symbol , ale po stlačení tlačidla  sa ozve chybový signál a ak sa symbol  nezobrazí na displeji alebo bliká symbol , skontrolujte internetové pripojenie vášho výrobku. Ak je internetové pripojenie v poriadku a problém pretrváva, zopakujte kroky inštalácie.

Odstránenie párovania rúry pripojenej k aplikácii HomeWhiz

Po pridaní vášho výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ používateľské konto, ktoré ste použili pre „HomeWhiz“, spáruje informácie o vašom výrobku. Ak chcete odstrániť párovanie z dôvodu straty prístupu k účtu, ktorý používate v aplikácii, alebo z iných dôvodov, mali by ste podniknúť nasledujúce kroky.

1. Ak je produkt vypnutý (na displeji sa zobrazuje denný čas), stlačte tlačidlá  a  približne na 5 sekúnd.


⇒ Na displeji sa zobrazí odpočítavanie od 5.

2. Po dokončení odpočítavania sa na obrazovke zobrazí animácia odstránenia zhody.
3. Po bezproblémovom dokončení procesu vymazania páru sa ozve varovný zvuk a vaša rúra sa reštartuje.



Ak sa v procese vymazávania páru vyskytne problém a proces nie je možné dokončiť, zaznie chybový zvuk.

4. Po dokončení procesu odstránenia párovania môžete výrobok znovu spárovať s účtom „HomeWhiz“.

	Vývoj, výroba a predaj tohto výrobku prebiehajú v súlade s bezpečnostnými pravidlami stanovenými vo všetkých príslušných právnych predpisoch Európskej únie.
Frekvenčné pásmo	: 2.4 Ghz
Max. prenosový výkon	: max. 100 mW
CE Vyhlásenie o zhode	
Spoločnosť Arçelik A.Ş. vyhlasuje, že tento výrobok je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ. Podrobné vyhlásenie o zhode RED je k dispozícii online na webovej stránke support.beko.com v rámci dodatočných dokumentov na stránke produktu pre váš výrobok.	

Definovaná doba podpory aktualizácie softvéru súvisiaca s kybernetickou bezpečnosťou produktu je záručná doba produktu. Po

tomto období nie sú zaručené aktualizácie softvéru súvisiace s kybernetickou bezpečnosťou.

6 Všeobecné informácie o pečení

V tejto časti nájdete tipy na prípravu a pečenie pokrmov.

Okrem toho sú v tejto časti opísané niektoré potraviny testované ako výrobcovia a najvhodnejšie nastavenia pre tieto potraviny. Uvedené sú aj vhodné nastavenia rúry a príslušenstva pre tieto potraviny.

6.1 Všeobecné upozornenia týkajúce sa pečenia v rúre

- Pri otváraní dvierok rúry počas pečenia alebo po ňom môže vychádzať horúca para. Para vás môže popáliť na rukách, tvári a/alebo očiach. Pri otváraní dvierok rúry sa držte ďalej.
- Intenzívna para vznikajúca počas pečenia môže v dôsledku rozdielu teplôt vytvárať na vnútornom a vonkajšom povrchu rúry a na horných častiach nábytku skondenzované kvapky vody. Je to normálny a fyzikálny jav.
- Hodnoty teploty a času pečenia uvedené pre potraviny sa môžu líšiť v závislosti od receptu a množstva. Z tohto dôvodu sú tieto hodnoty uvedené ako rozsahy.
- Pred začatím varenia vždy vyberte z rúry nepoužívané príslušenstvo. Príslušenstvo, ktoré zostane v rúre, môže zabrániť tomu, aby sa jedlo uvarilo pri správnych hodnotách.

- Pri jedlách, ktoré budete variť podľa vlastného receptu, sa môžete odvolať na podobné jedlá uvedené v tabuľkách varenia.
- Používanie dodaného príslušenstva vám zabezpečí najlepší výkon varenia. Vždy dodržiavajte upozornenia a informácie uvedené výrobcom pre externý riad, ktorý budete používať.
- Mastný papier, ktorý budete používať pri varení, nastrihajte na vhodné rozmery podľa nádoby, v ktorej budete variť. Mastnotvorné papiere, ktoré z nádoby pretekajú, môžu spôsobiť riziko popálenia a ovplyvniť kvalitu vášho pečenia. Používajte mastný papier, ktorý budete používať v uvedenom teplotnom rozsahu.
- Na dosiahnutie dobrého výkonu pečenia umiestnite jedlo na odporúčanú správnu políčku. Počas pečenia nemeňte polohu políc.

6.1.1 Pečivo a potraviny v rúre

Všeobecné informácie

- Pre dobrý výkon pečenia odporúčame používať príslušenstvo výrobku. Ak budete používať externý riad, uprednostnite tmavý, nepríľnavý a žiaruvzdorný riad.
- Ak je v tabuľke varenia odporúčané predhrievanie, nezabudnite jedlo vložiť do rúry až po predhriatí.

- Ak budete variť pomocou kuchynského riadu na drôtenom grile, umiestnite ho do stredu drôteného grilu, nie k zadnej strane.
- Všetky materiály použité pri príprave pečiva musia byť čerstvé a mať izbovú teplotu.
- Stav tepelnej úpravy potravín sa môže líšiť v závislosti od množstva potravín a veľkosti kuchynského riadu.
- Kovové, keramické a sklenené formy predlžujú čas pečenia a spodné povrchy pečiva nie sú rovnomerne hnedé.
- Ak používate papier na pečenie, na spodnom povrchu potravín možno pozorovať malé zhnednutie. V takejto situácii môže byť potrebné predĺžiť dobu pečenia približne o 10 minút.
- Hodnoty uvedené v tabuľkách na pečenie sú stanovené ako výsledok testov vykonaných v našich laboratóriách. Hodnoty vhodné pre vás sa môžu od týchto hodnôt líšiť.
- Potraviny umiestnite na príslušnú policiu odporúčanú v tabuľke varenia. Spodná policia rúry je označená ako policia 1.
- Ak je koláč vlhký, použite malé množstvo tekutiny alebo znížte teplotu o 10 °C.
- Ak je vrch koláča spálený, položte ho na spodnú policu, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.
- Ak je vnútro koláča dobre prepečené, ale zvonka je lepkavé, použite menej tekutiny, znížte teplotu a predĺžte čas pečenia.

Tipy pre pečivo

- Ak je cesto príliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia. Pláty cesta navlhčíte omáčkou pozostávajúcou zo zmesi mlieka, oleja, vajca a jogurtu.
- Ak sa cesto pečie pomaly, dbajte na to, aby hrúbka pripraveného cesta nepretiekla cez plech.
- Ak je cesto na povrchu hnedé, ale dno nie je upečené, uistite sa, že množstvo omáčky, ktoré použijete na cesto, nie je na dne cesta príliš veľké. Na rovnomerné zhnednutie sa snažte omáčku rovnomerne rozotrieť medzi pláty cesta a pečivo.
- Pečivo pečte v polohe a pri teplote zodpovedajúcej tabuľke varenia. Ak spodok ešte nie je dostatočne prepečený, na ďalšie pečenie ho umiestnite na spodnú policiu.

Tipy na pečenie koláčov

- Ak je koláč príliš suchý, zvýšte teplotu o 10 °C a skráťte čas pečenia.

Tabuľka pečenia na pečivo a jedlo v rúre

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláč na plechu	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	180	30 ... 45
Koláč vo forme	Forma na tortu na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	180	30 ... 40
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35
Píškôtový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Píškotový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Koláčiky	Plech na pečivo *	Horné a spodné ohrievanie	3	170	25 ... 40
Koláčiky	Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	3	170	20 ... 30
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	30 ... 40
Lístkové cesto	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	180	35 ... 45
Buchta	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	2	200	20 ... 35
Buchta	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	180	20 ... 30
Celý chlieb	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	200	30 ... 45
Celý chlieb	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	200	30 ... 40
Lasagne	Sklenená / kovová obdĺžniková nádoba na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2 alebo 3	200	30 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65
Pizza	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	280	5 ... 9
Pizza	Štandardný plech *	Funkcia „pizza“	2	280	5 ... 10

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	170	25 ... 35
Lístkové cesto	1-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	1 - 4	180	40 ... 50
Buchta	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	180	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Tabuľka pečenia s prevádzkovou funkciou "Ekologické ohrievanie ventilátorom"

- Po začatí pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
meňte nastavenie teploty.
- Počas pečenia v prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" ne-
otvárajte dvierka rúry. Ak sa dvierka neot-

vorí, vnútorná teplota je optimalizovaná na úsporu energie a táto teplota sa môže líšiť od teploty zobrazenej na displeji.

- V prevádzkovej funkcii "Ekologické ohrievanie ventilátorom" neuskutočňujte predohrev.

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	Štandardný plech *	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	3	180	25 ... 35
Lístkové cesto	Štandardný plech *	3	200	45 ... 55
Buchta	Štandardný plech *	3	200	35 ... 45

* Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

6.1.2 Mäso, ryby a hydina

Kľúčové body týkajúce sa grilovania

- Pred pečením celého kurčaťa, morky a veľkých kusov mäsa ho ochuťte citrónovou šťavou a korením, čím sa zvýši výkon pečenia.
- Vykostené mäso sa pripravuje o 15 až 30 minút dlhšie ako filé vyprážaním.

- Na každý centimeter hrúbky mäsa by ste mali počítať s približne 4 až 5 minútami varenia.
- Po uplynutí času varenia nechajte mäso v rúre približne 10 minút. Šťava z mäsa sa lepšie rozloží do vyprážaného mäsa a pri krájaní mäsa nevyteká.

- Ryby by sa mali umiestniť na strednú alebo nízku úroveň police v žiaruvzdornom tanieri.

- Odporúčané pokrmy v tabuľke varenia pripravujte s jedným podnosom.

Tabuľka varenia pre mäso, ryby a hydiny

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Steak (celý) / Roštenka (1 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	15 minúty 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jahňacie kolienko (1,5-2 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	170	85 ... 110
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Ohrievanie ventilátorom	2	200 ... 220	60 ... 80
Vyprážané kura (1,8-2 kg)	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Funkcia „3D“	2	15 minúty 250/ max, po 190	60 ... 80
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Morčacina (5,5 kg)	Štandardný plech *	Funkcia „3D“	1	25 minúty 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Spodné / horné ohrievanie pomocou ventilátora	3	200	20 ... 30
Ryby	Drôtené mreže * Jeden plech položte na spodnú poličku.	Funkcia „3D“	3	200	20 ... 30

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

6.1.3 Grilovanie

Červené mäso, ryby a hydinovú mäso pri grilovaní rýchlo zhnednú, držia krásnu kôrku a nevysušujú sa. Na grilovanie sú obzvlášť vhodné filé, mäso na špíze, klobásy, ako aj šťavnatá zelenina (paradajky, cibuľa atď.).

Všeobecné upozornenia

- Potraviny nevhodné na grilovanie predstavujú nebezpečenstvo požiaru. Grilujte len potraviny, ktoré sú vhodné na silný oheň z grilu. Potraviny tiež neumiestňujte príliš ďaleko do zadnej časti grilu. Ide o najhorúcejšiu oblasť a masťné potraviny sa môžu vznietiť.

- **Počas grilovania zatvorte dvierka rúry. Nikdy negrilujte s otvorenými dvierkami rúry. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!**

Kľúčové body grilu

- Na gril pripravujte čo najviac potravín podobnej hrúbky a hmotnosti.
- Kusy určené na grilovanie umiestnite na drôtený rošt alebo drôtenú grilovaciu tácku tak, že ich rozložíte bez toho, aby ste prekročili rozmery ohrievača.

- V závislosti od hrúbky grilovaných kusov sa časy grilovania uvedené v tabuľke môžu líšiť.
- Posuňte drôtený gril alebo drôtený grilovací podnos na požadovanú úroveň v rúre. Ak pečiete na drôtenom grile, posuňte plech do rúry na spodnú policičku, aby sa zachytávali oleje. Plech do rúry, ktorý budete posúvať, musí mať takú veľkosť, aby pokryl celú plochu grilu. Tento plech sa nemusí dodávať spolu s výrobkom. Do plechu na pečenie dajte trochu vody, aby sa dal ľahko čistiť.

Grilovací stôl

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Ryby	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Kuracie kúsky	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Jahňacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (kocky mäsa)	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Teľacie kotlety	Drôtené mreže	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drôtené mreže	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

6.1.4 Testovanie potravín

- Potraviny v tejto tabuľke varenia sú pripravené podľa normy EN 60350-1, aby sa uľahčilo testovanie výrobku pre kontrolné ústavy.

Tabuľka na varenie testovacích jedál

Návrhy na pečenie s jedným plechom

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	140	20 ... 30
Krehké pečivo (sladké pečivo)	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	Pri modeloch s drôtenými policami :3 Pri modeloch bez drôtených polic :2	140	15 .. 25
Koláčiky	Štandardný plech *	Horné a spodné ohrievanie	3	160	25 ... 35
Koláčiky	Štandardný plech *	Ohrievanie ventilátorom	3	150	25 ... 35

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	150	30 ... 40
Piškótový múčnik	Okrúhla tortová forma s priemerom 26 cm so svorkou na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	2	150	35 ... 45
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Horné a spodné ohrievanie	2	180	50 ... 70
Jablkový koláč	Okrúhla čierna kovová forma, priemer 20 cm na drôtenom grile **	Ohrievanie ventilátorom	3	170	50 ... 65

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Návrhy na varenie s dvoma podnosmi

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Prevádzková funkcia	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Koláčiky	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	150	25 ... 35
Krehké pečivo (sladké pečivo)	2-Štandardný plech * 4-Plech na pečivo *	Ohrievanie ventilátorom	2 - 4	140	15 ... 25

P prípade každého jedla sa odporúča predohrev.

*Toto príslušenstvo váš spotrebič nemusí obsahovať.

**Toto príslušenstvo nie je súčasťou produktu. Sú to komerčne dostupné doplnky.

Grilovanie

Potraviny	Príslušenstvo na použitie	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečenia (min) (cca)
Fašírka (teľacie mäso) - 12 čiastka	Drôtené mreže	4	250	20 ... 30
Toastovaný chlieb	Drôtené mreže	4	250	1 ... 3

U všetkých grilovaných jedál sa odporúča predhriať rúru na 5 minút.

Po 1/2 celkového času grilovania kúsky jedla otočte.

7.1 Všeobecné informácie o čistení

Všeobecné upozornenia

- Pred čistením produktu počkajte, kým vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Nenanášajte čistiace prostriedky priamo na horúce povrchy. Môže to spôsobiť trvalé škvrny.
- Výrobok by sa mal po každej prevádzke dôkladne vyčistiť a vysušiť. Zvyšky potravín sa tak dajú ľahko vyčistiť a zabráni sa ich spáleniu pri neskoršom použití produktu. Tým sa predlžuje životnosť prístroja a znižujú sa často sa vyskytujúce problémy.
- Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.
- Niektoré čistiace prostriedky spôsobujú poškodenie povrchu. Nevhodné čistiace prostriedky sú: bielidlá, čistiace prostriedky obsahujúce amoniak, kyseliny alebo chloridy, parné čistiace prostriedky, prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, prostriedky na odstraňovanie škvŕn a hrdze, abrazívne čistiace prostriedky (krémové čistiace prostriedky, prášok na drhnutie, krém na drhnutie, abrazívne a škrabacie drhnutie prostriedky, drôt, špongie, čistiace handričky obsahujúce nečistoty a zvyšky čistiacich prostriedkov).
- Pri čistení vykonanom po každom použití nie je potrebný žiadny špeciálny čistiaci materiál. Produkt čistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.
- Uistite sa, že ste po vyčistení ste úplne zotreli všetku zvyšnú tekutinu a okamžite vyčistíte všetky zvyšky jedla, ktoré okolo vás vystreknú počas varenia.
- Neumývajte žiadnu súčasť vášho spotrebiča v umývačke riadu, pokiaľ nie je uvedené inak v návode na použitie.

Inox - nerezové povrchy

- Na čistenie nehrdzavejúcich, neoxidovaných povrchov a rúk nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce kyselinu alebo chlór.
- Nerezový-inoxový povrch môže časom zmeniť farbu. To je normálne. Po každej operácii vyčistite čistiacim prostriedkom vhodným na nehrdzavejúci alebo inoxový povrch.
- Čistite mäkkou mydlovou handričkou a tekutým (neškrabajúcim) čistiacim prostriedkom vhodným pre povrchy z nehrdzavejúcej ocele. Utierajte jedným smerom.
- Odstráňte vápenaté, olejové, škrobové, mliečne a bielkovinové škvrny na sklenných a inoxových povrchoch okamžite bez čakania. Škvrny môžu po dlhšej dobe hrdzaviť.
- Čistiace prostriedky nastriekané/aplikované na povrch je potrebné ihneď vyčistiť. Abrazívne čistiace prostriedky ponechané na povrchu spôsobujú, že povrch bude biely.

Smaltované povrchy

- Po každom použití smaltované povrchy očistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.
- Ak je váš výrobok vybavený funkciou ľahkého čistenia parou, môžete ľahké čistenie parou vykonať aj na ľahké trvalé nečistoty. (Vid' . "Easy Steam čistenie [► 86]").
- V prípade pretrvávajúcich škvŕn môžete použiť čistiaci prostriedok na rúry a grily odporúčaný na webovej stránke značky vášho produktu a hladkú čistiacu podložku. Nepoužívajte externý čistič rúry.
- Oblasť na pečenie rúry na pečenie musí byť pred čistením vychladnutá. Čistenie horúcich povrchov vedie k nebezpečenstvu požiaru a poškodeniu smaltovaným povrchom.

Katalytické povrchy

- Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu.
- Katalytické steny majú ľahký matný a pórovitý povrch. Katalytické steny rúry sa nemajú čistiť.
- Katalytické povrchy absorbujú olej vďaka svojej pórovitej štruktúre a začnú sa lesknúť, keď je povrch nasýtený olejom, v takom prípade sa odporúča vymeniť diely.

Sklenené povrchy

- Pri čistení sklenených povrchov nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a abrazívne čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrch skla.
- Spotrebič očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a handričkou z mikrovlákná určenou pre sklenené povrchy. Osušte ho suchou handričkou z mikrovlákná.
- Ak po vyčistení zostanú zvyšky saponátu, utrite ho studenou vodou a osušte čistou a suchou handričkou z mikrovlákná. Zvyšky saponátu môžu nabudúce poškodiť povrch skla.
- Zaschnuté zvyšky na povrchu skla za žiadnych okolností nečistite zúbkovanými nožmi, drôtenou vatou alebo podobnými škrabancami.
- Škrvny od vápnika (žlté škrvny) na povrchu skla môžete odstrániť komerčne dostupným odvápnovacím prostriedkom, odvápnovacím prostriedkom, ako je ocot alebo citrónová šťava.
- Ak je povrch silne znečistený, naneste špongiou na škrvnu čistiaci prostriedok a počkajte dlho, kým nebude správne fungovať. Potom povrch skla očistíte vlhkou handričkou.
- Zmena farby a škrvny na povrchu skla sú normálne a nejde o chyby.

Plastové diely a lakované povrchy

- Plastové diely a lakované povrchy očistíte čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ich suchou handričkou.

- Nepoužívajte škrabky z tvrdého kovu a drsné čistiace prostriedky. Môžu poškodiť povrchy.
- Dbajte na to, aby kĺby komponentov produktu nezostali vlhké a saponátové. V opačnom prípade môže na týchto spojoch dôjsť ku korózii.

7.2 Čistiace príslušenstvo

Príslušenstvo výrobku nevkladajte do umývačky riadu, pokiaľ nie je v návode na použitie uvedené inak.

7.3 Čistenie ovládacieho panela

- Pri čistení panelov pomocou ovládača gombíkov utrite panel a ovládače vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Neodstraňujte gombíky a tesnenia zospodu, aby ste vyčistili panel. Môže byť poškodený ovládací panel a gombíky.
- Počas čistenia inox panelov s gombíkovým riadením, okolo gombíkov nepoužívajte čistiace prostriedky na inox. Indikátory okolo ovládacieho gombíka je možné vymazať.
- Dotykové ovládacie panely očistíte vlhkou mäkkou handričkou a osušte suchou handričkou. Ak je váš produkt vybavený funkciou blokovania klávesov, pred vykonaním čistenia ovládacieho panela nastavte blokovanie klávesov. V opačnom prípade môže dôjsť k nesprávnej detekcii klávesov.

7.4 Čistenie vnútra rúry (priestoru na pečenie)

Postupujte podľa krokov čistenia opísaných v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typov povrchov vo vašej rúre.

Čistenie bočných stien rúry

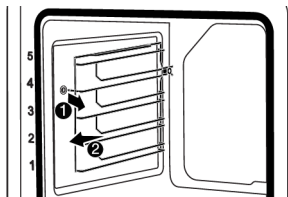
Bočné steny v oblasti varenia môžu byť pokryté iba smaltovanými alebo katalytickými stenami. Líši sa v závislosti od modelu. Ak je na stene katalytický povrch, pozrite si informácie v časti "Katalytické povrchy".

Ak je váš výrobok modelom s drôtenými policami, pred čistením bočných stien odstráňte drôtené police. Potom dokončíte

čistenie podľa opisu v časti "Všeobecné informácie o čistení" podľa typu povrchu bočných stien.

Odstránenie bočných drôtených políc:

1. Odstráňte prednú časť drôtenej police ťahaním za bočnú stenu v opačnom smere.
2. Potiahnite drôtenú policu smerom k sebe, aby ste ju úplne odstránili.

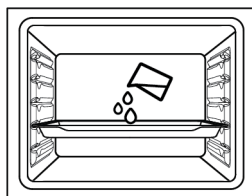


3. Pri opätovnom pripevnení poličky je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku.

7.5 Easy Steam čistenie

Umožňuje ľahké čistenie nečistôt (ktoré nezostávajú dlhý čas), ktoré sú zmäknuté parou vo vnútri rúry a kvapkami vody kondenzovanými na vnútorných povrchoch rúry.

1. Odstráňte všetko príslušenstvo z vnútra rúry.
2. Do plechu pridajte 500 ml vody a umiestnite ho na 2. polici rúry.



3. Nastavte rúru na prevádzkový režim "Spodné ohrevanie" a prevádzkujte ju pri teplote 100 °C počas 20 minút.

Otvorte dverka a utrite vnútro rúry vlhkou špongiou alebo handričkou.

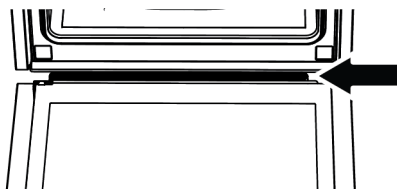
Pre odolné nečistoty, výrobok čistite čistiacim prostriedkom na riad, teplou vodou a mäkkou handričkou alebo špongiou a osušte ho suchou handričkou.



Pri funkcii EasySteam čistenia parou sa očakáva, že pridaná voda sa odparí a skondenzuje na vnútornej strane rúry a na dverkách rúry, aby sa zjemnili ľahké nečistoty, ktoré sa v rúre vytvorili. Kondenzát vytvorený na dverkách rúry môže po otvorení dveriek rúry kvapkať do okolia. Hneď po otvorení dveriek kondenzáciu utrite.

(Líši sa v závislosti od modelu produktu.

*Nemusí byť k dispozícii vo vašom produkte.) Po kondenzácii vo vnútri rúry sa v bazénovom kanálíku pod rúrou môže objaviť kaluž alebo vlhkosť. Po použití utrite tento bazénový kanál vlhkou handričkou a osušte ho.



7.6 Čistenie dveriek rúry

Dvere rúry a sklá dveriek môžete demontovať a vyčistiť ich. Postup demontáže dveriek a okien je vysvetlený v častiach "**Demontáž dveriek rúry**" a "**Demontáž vnútorných skiel dveriek**". Po vybratí vnútorných skiel dverí ich vyčistíte pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte ich suchou handričkou. Zvyšky vodného kameňa, ktoré sa môžu vytvoriť na skle rúry, utrite octom a opláchnite sklo.

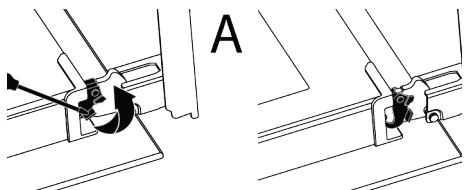


Na čistenie dveriek a skla rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky, kovové škrabky, drôtenú vlnu ani bieliace materiály.

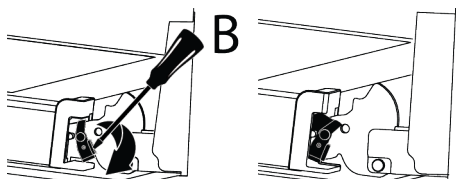
Odstránenie dveriek rúry

1. Otvorte dverka rúry.
2. Otvorte svorky v zásuvke závesu predných dverí vpravo a vľavo zatlačením smerom nadol, ako je znázornené na obrázku.

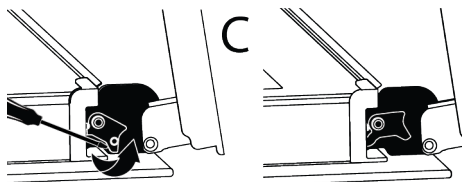
3. Typy závesov sa líšia podľa modelu výrobku ako typy (A), (B), (C). Nasledujúce obrázky ukazujú, ako otvoriť jednotlivé typy závesov.
4. Záves typu (A) je k dispozícii pre bežné typy dverí.



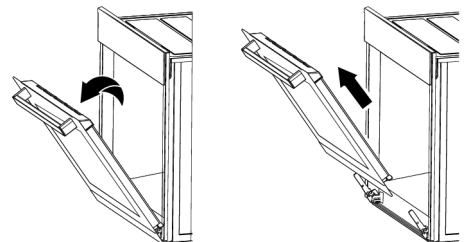
5. Záves typu (B) je k dispozícii pre typy dverí s mäkkým zatváraním.



6. Záves typu (C) je k dispozícii v typoch dverí s mäkkým otváraním/zatváraním.



7. Dvere rúry dajte do polootvorenej polohy.



8. Vytiahnite odstránené dvere smerom nahor, aby sa uvoľnili z praveho a ľavého závesu, a vyberte ich.

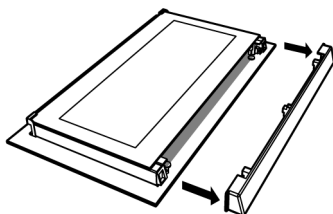
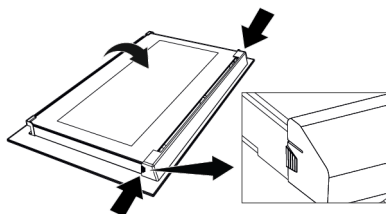


Pri opätovnom pripevnení dverí je potrebné zopakovať postupy použité pri ich demontáži od konca k začiatku. Pri montáži dverí nezabudnite zatvoriť svorky na zásuvke závesu.

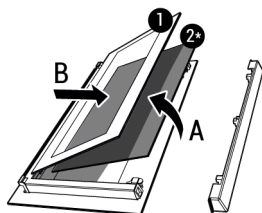
7.7 Odstránenie vnútorného skla dverí rúry

Vnútorné sklo predných dverí výrobku sa môže z dôvodu čistenia odstrániť.

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Plastový komponent pripevnený na hornej časti predných dverí potiahnite k sebe súčasným zatlačením na tlakové body na oboch stranách komponentu a vyberte ho.



3. Ako je znázornené na obrázku, jemne nadvihnite najvnútornejšie sklo (1) smerom k "A" a potom ho vyberte ťahom smerom k "B".



1 Vnútorné sklo

2* Vnútorné sklo (nemusí byť k dispozícii pre váš výrobok)

4. Ak má váš výrobok vnútorné sklo (2), zopakujte rovnaký postup na jeho odpojenie (2).
5. Prvým krokom preskupenia dverí je opätovná montáž vnútorného skla (2). Umiestnite skosený okraj skla tak, aby sa stretol so skoseným okrajom plastového otvoru. (Ak má váš výrobok vnútorné sklo). Vnútorné sklo (2) musí byť pripevnené k plastovému otvoru, ktorý je najbližšie k najvnútornejšiemu sklu (1).
6. Pri opätovnej montáži najvnútornejšieho skla (1) dávajte pozor, aby ste potlačenú stranu skla umiestnili na druhé vnútorné sklo. Je veľmi dôležité, aby sa spodné rohy najvnútornejšieho skla (1) stretli so spodnými plastovými drážkami.
7. Zatlačte plastový komponent smerom k rámu, kým sa nezvze "cvaknutie".

7.8 Čistenie lampy rúry

V prípade, že sa sklenené dvierka lampy rúry na pečenie znečistia; vyčistite ich pomocou prostriedku na umývanie riadu, teplej vody a mäkkej handričky alebo špongie a vysušte suchou handričkou. V prípade poruchy lampy rúry môžete lampu rúry vymeniť podľa nasledujúcich častí.

Výmena lampy rúry

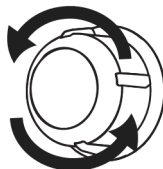
Všeobecné upozornenia

- Aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou lampy rúry odpojte výrobok a počkajte, kým rúra vychladne. Horúce povrchy môžu spôsobiť popáleniny!
- Táto rúra je napájaná žiarovkou s výkonom menším ako 40 W, výškou menšou ako 60 mm a priemerom menším ako 30 mm alebo halogénovou žiarovkou s päticou G9 s výkonom menším ako 60 W. Žiarovky sú vhodné na prevádzku pri teplotách nad 300 °C. Lampy do rúry sú k dispozícii v autorizovaných servisoch alebo u licencovaných technikov. Tento výrobok obsahuje žiarovku energetickej triedy G.

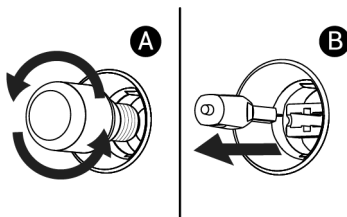
- Poloha lampy sa môže líšiť od polohy zobrazenej na obrázku.
- Lampa použitá v tomto výrobku nie je vhodná na použitie pri osvetľovaní domácných miestností. Účelom tejto lampy je pomôcť používateľovi vidieť potravinárske výrobky.
- Svetidlá použité v tomto výrobku musia odolávať extrémnym fyzikálnym podmienkam, napríklad teplotám nad 50 °C.

Ak má vaša rúra na pečenie okrúhlu lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte sklenený kryt otočením proti smeru hodinových ručičiek.



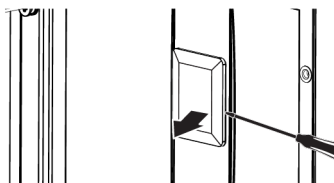
3. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



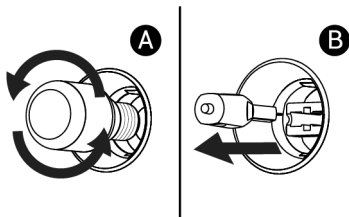
4. Nasadíte späť sklenený kryt.

Ak má vaša rúra štvorcovú lampu,

1. Odpojte výrobok od elektrickej energie.
2. Odstráňte drôtené police podľa popisu.



3. Skrutkovačom nadvihnite ochranný sklenený kryt lampy. Najprv odstráňte skrutku, ak je na štvorcovej lampe vo vašom produkte skrutka.
4. Ak je lampa rúry typu (A) znázornená na obrázku nižšie, otočte lampu rúry podľa obrázka a vymeňte ju za novú. Ak ide o model typu (B), vytiahnite ju podľa obrázka a vymeňte ju za novú.



5. Opäť nasadíte sklenený kryt a drôtené police.

8 Riešenie problémov

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nikdy sa nepokúšajte opraviť svoj výrobok sami.

Počas prevádzky rúry vychádza para.

- Je normálne, že sa počas prevádzky objavuje para. >>> Toto nie je chyba.

Počas pečenia sa objavujú kvapky vody

- Para vznikajúca počas varenia kondenzuje, keď sa dostane do kontaktu s chladnými povrchmi mimo výrobku a môžu sa tvoriť kvapky vody. >>> Toto nie je chyba.

Počas ohrievania a chladnutia výrobku je počuť kovové zvuky.

- Kovové časti sa môžu pri zahrievaní rozpínať a vydávať zvuky. >>> Toto nie je chyba.

Produkt nefunguje.

- Poistka môže byť chybná alebo spálená. >>> Skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby ich zmeňte alebo ich znova aktivujte.
- Spotrebič nemusí byť zapojený do (uzemnenej) zásuvky. >>> Skontrolujte, či je spotrebič zapojený do zásuvky.
- (Ak je na spotrebiči časovač) Tlačidlá na ovládacom paneli nefungujú. >>> Ak má váš výrobok zámok tlačidiel, zámok tlačidiel môže byť zapnutý, vypnite zámok tlačidiel.

Kontrolka rúry sa nerozsvieti.

- Kontrolka rúry môže byť chybná. >>> Vymeňte lampu rúry.

- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.

Rúra sa nezahrieva.

- Rúra nemusí byť nastavená na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu. >>> Nastavte rúru na konkrétnu funkciu pečenia a/alebo teplotu.
- V prípade modelov s časovačom nie je nastavený čas. >>> Nastavte čas.
- Nie je elektrická energia. >>> Uistite sa, že sieť je v prevádzke a skontrolujte poistky v poistkovej skrinke. V prípade potreby vymeňte poistky alebo ich znova aktivujte.
- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie zatvorené. Ak dvierka rúry zostanú otvorené dlhšie ako 5 minút, nastavenie času vykonané pre varenie sa zruší a ohrievač nefunguje.

(Pre modely s časovačom) Displej časovača bliká alebo symbol časovača zostane otvorený.

- Predtým došlo k výpadku elektrického prúdu. >>> Nastavenie času / Vypnite funkčné gombíky výrobku a opäť ich prepnite do požadovanej polohy.

Po začatí varenia bliká na displeji symbol a ozýva sa zvukové upozornenie.

- Dvierka rúry môžu byť otvorené. >>> Uistite sa, že sú dvierka rúry na pečenie úplne zatvorené. Ak porucha pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servis.

Príkaz, ktorý chcete odoslať z aplikácie „HomeWhiz“, neprechádza. (ak sú splnené podmienky vzdialeného prístupu)

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Aplikácia „HomeWhiz“ nezobrazuje stav rúry správne.

- Vaše spojenie môže byť na chvíľu prerušené. >>> Uistite sa, že je rúra pripojená k bezdrôtovej sieti a vypnite a zapnite aplikáciu.

Ak sa po vložení výrobku do aplikácie „HomeWhiz“ zobrazí chybové hlásenie "Pri priradovaní výrobku k vášmu domovu alebo zadanej miestnosti došlo k chybe. Toto zariadenie patrí do inej domácnosti." alebo ak ste zabudli, v ktorom konte „HomeWhiz“

- Vymažte párovanie podľa pokynov v časti "Vymazanie párovania pripojenej rúry „HomeWhiz“ " a zopakujte párovanie výrobku od začiatku.

Počas inštalácie produktu do aplikácie „HomeWhiz“ sa zobrazí upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth".

- V prípade, že je v domácnosti viac ako jeden domáci spotrebič nastavený do režimu nastavenia v rovnakom čase a vysiela signál bluetooth, môže sa počas inštalácie do aplikácie „HomeWhiz“ objaviť upozornenie "Zistené viaceré siete Bluetooth". >>> Vypnite inštalčné režimy ostatných spotrebičov a pokračujte v používaní iba jedného spotrebiča so zapnutým inštalčným režimom.

V aplikácii „HomeWhiz“ sa zobrazujú iné výrazy ako jazyk, ktorý som zadal.

- V prípadoch, keď je výkon internetu nízky, sa v aplikácii homewhiz môžu objaviť výrazy v iných jazykoch, ako sú jazyky, ktoré ste definovali v aplikácii. >>> Toto nie je chyba.

