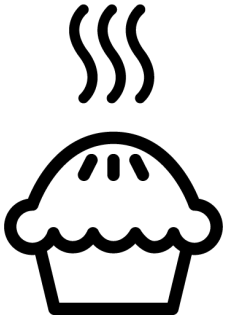
EN
CS

Built-in Oven

User Manual

Vestavná trouba

Návod k obsluze



BBIMA17410BMPW

385443542_1/ EN/ CS/ R.AD/ 05.06.24 16:05
7739182934

RECYKLOVANÝ A RECYKLOVATELNÝ PAPÍR

RECYCLED & RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

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

EN

Table of Contents

1 Safety Instructions 4

1.1 Intended Use 4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety 4
1.3 Electrical Safety 5
1.4 Transportation Safety 7
1.5 Installation Safety 7
1.6 Safety of Use 8
1.7 Temperature Warnings 8
1.8 Accessory Use 9
1.9 Cooking Safety 9
1.10 Maintenance and Cleaning Safety 10
1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis) 11

2 Environmental Instructions 11

2.1 Waste Directive 11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product 11
2.2 Package Information 11
2.3 Recommendations for Energy Saving 12

3 Your product 13

3.1 Product Introduction 13
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage 13
3.2.1 Control Panel 14
3.2.2 Introduction of the oven control panel 14
3.3 Oven operating functions 15
3.4 Product Accessories 16
3.5 Use of Product Accessories 17
3.6 Technical Specifications 20

4 First Use 21

4.1 First Timer Setting 21
4.2 Initial Cleaning 21

5 Using the Oven 22

5.1 General Information on Using the Oven 22
5.2 Operation of the Oven Control Unit 22
5.3 Settings 27
5.4 Using the Meat Probe 32

6 General Information About Baking . 34

6.1 General Warnings About Baking in the Oven 35
6.1.1 Pastries and oven food 35
6.1.2 Meat, Fish and Poultry 38
6.1.3 Grill 38
6.1.4 Shallow or Oil-Free Frying Function 39
6.1.5 Test foods 40

7 Maintenance and Cleaning 41

7.1 General Cleaning Information 41
7.2 Cleaning Accessories 43
7.3 Cleaning the Control Panel 43
7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area) 43
7.5 High temperature self-cleaning 43
7.6 Cleaning the Oven Door 45
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door 46
7.8 Cleaning the Oven Lamp 47

8 Troubleshooting 48

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.

- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:

1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

⚠ 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.

- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.8 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.
- Use only the meat probe recommended for this oven.

1.9 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air,

remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

1.11 High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

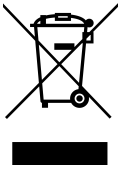
- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.
- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during prolysis.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

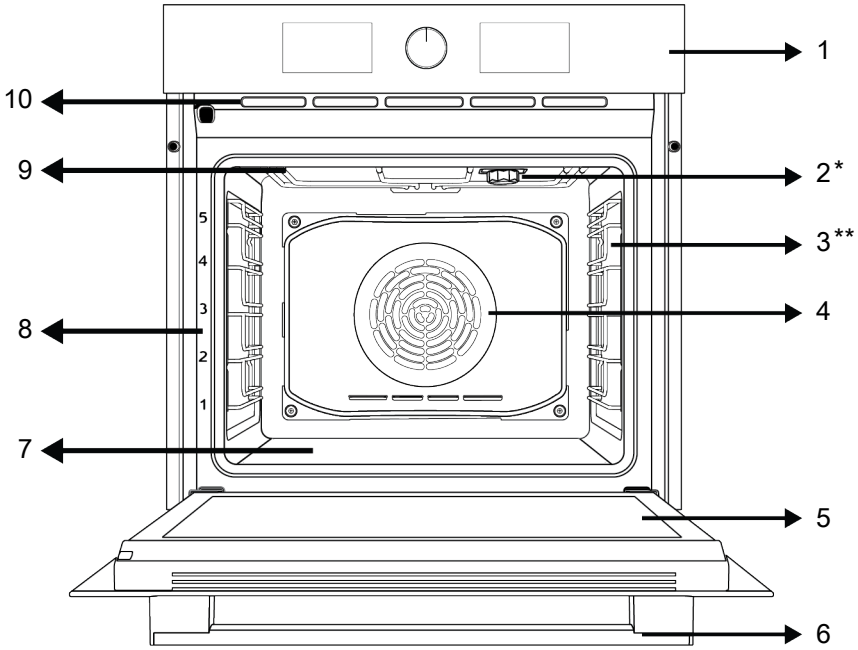
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Control panel
2 Lamp
3 Wire shelves
4 Fan motor (behind the steel plate)
5 Door
6 Handle
7 Lower heater (under the steel plate)
8 Shelf positions
9 Upper heater
10 Ventilation holes

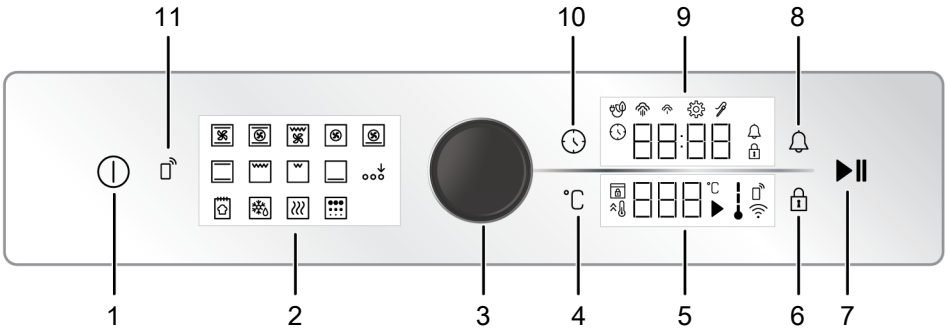
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



1 On/off key
2 Function display
3 Oven control knob
4 Temperature setting key
5 Temperature indicator area
6 Key lock key
7 Baking start/stop key
8 Alarm key
9 Timer/duration indicator area
10 Time and settings key
11 Remove control key

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Oven control knob

You may check the settings on the timer/clock indicator and temperature indicator areas with the oven control knob. You may transit through these settings by turning this oven control knob to right and left and apply them by pushing the knob.

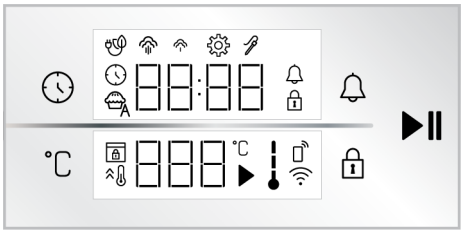
Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

Function display

Working functions of your oven are located at the function display on your oven. Each function is activated by touching it. All functions located on the display are schematic, they may not be present in your appliance. Functions of your product are described in the section titled “Oven operating functions”.

Indicator areas:



Keys :

: Time and settings key

: Temperature setting key

: Key lock key

: Alarm key

: Baking start/stop key

Timer/duration indicator area :

: Baking time/time of day symbol

: Alarm symbol

: Settings symbol

: Key lock symbol

: Symbol of baking with eco fan

: Low level steam symbol *

: High level steam symbol *

: Meat probe symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Temperature indicator area :

: Baking symbol

: Temperature symbol

: In-oven temperature symbol

: Quick heating (booster) symbol

: Door lock symbol *

: Remove control symbol *

: Wifi symbol *

* : It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

3.3 Oven operating functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Operating with fan	-	The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains.
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan assisted bottom/ top heating	40-280	The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.
	Fan Heating / Airfry	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels. Thanks to the rapidly distributed air by this function, you can make shallow or oil-free frying. For detailed information, see the “Airfry” section.
	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using “Fan Heating” in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer. The use of this function is explained at the section titled “Operation of oven control unit”.
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.

	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.
	Bread function	-	It is used to bake bread. Incoming set temparature and time may not be changed.
	Extra function activation	-	It is used to activate operation functions which do not show up at the start on the function display.
	Pyrolysis	-	It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function.

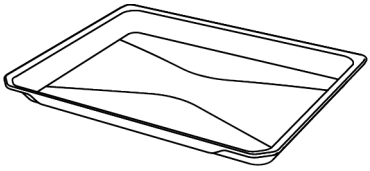
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

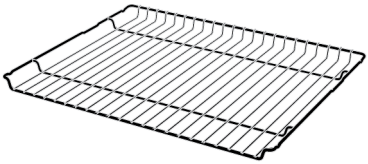
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



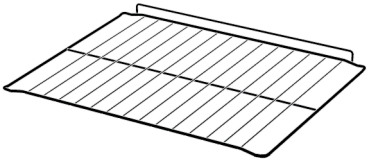
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :

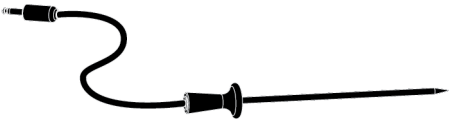


On models without wire shelves :



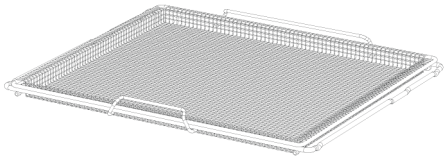
Meat probe

When cooking meat dishes, the thin long end is stuck on the meat and the other end is used by attaching the other end to its socket on the chassis side wall.



Frying grill (Airfry)

Used for shallow or oil-free frying of foods.

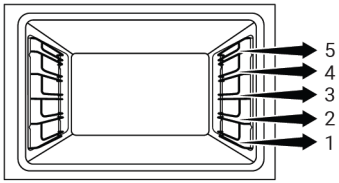


3.5 Use of Product Accessories

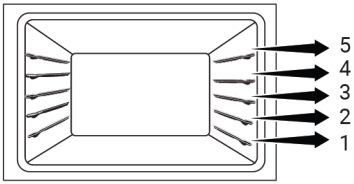
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



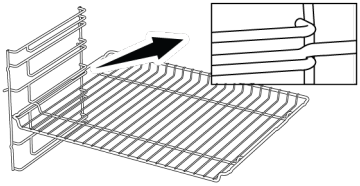
On models without wire shelves :



Placing the wire grill on the cooking shelves

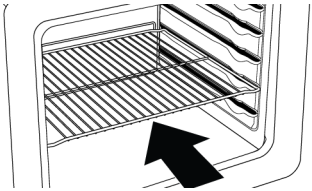
On models with wire shelves :

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

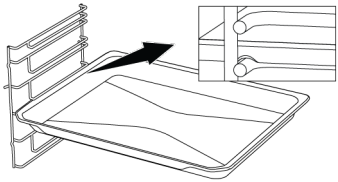
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

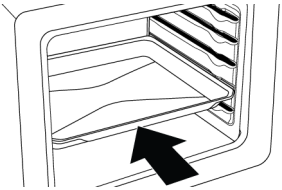
On models with wire shelves :

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



On models without wire shelves :

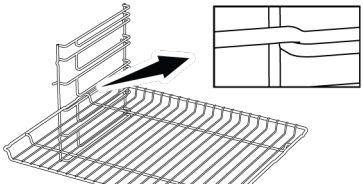
It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



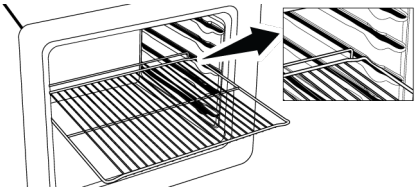
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

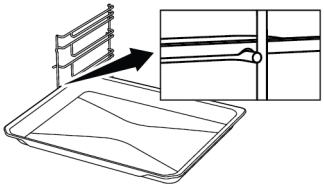


On models without wire shelves :



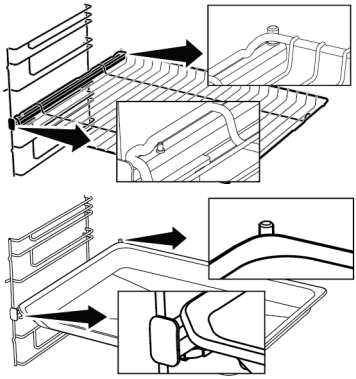
Tray stopping function - On models with wire shelves

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



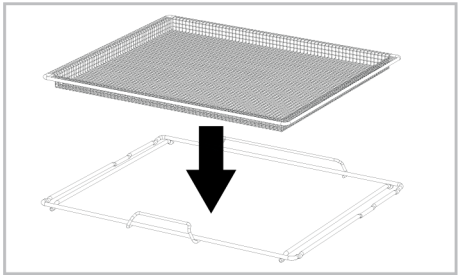
Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rails, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).

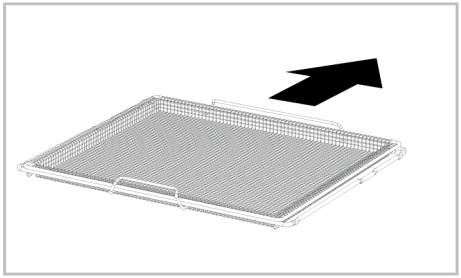


Frying grill (Airfry) usage

Frying grill is composed of two pieces as wire basket and wire frame where the basket will be placed. Wire basket is placed on the wire frame in an interlaced fashion. After placing the rear part, place the wire basket inside the handles of the wire frame by stretching the front a little. And remove the wire basket by stretching the front handle of the wire frame.



Place the frying grill in the oven so as its short handle will face the front.



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	3,3
Oven type	Multifunction oven

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

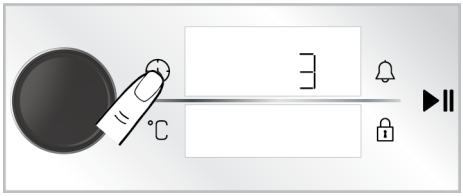
4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

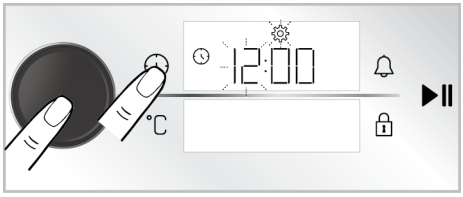
4.1 First Timer Setting

Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

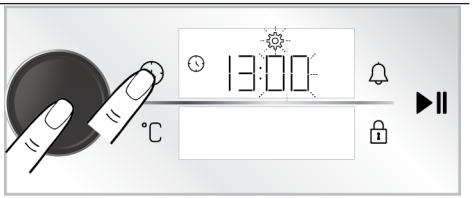
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The timer field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The minutes field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The time of day is set and the ⚙ symbol illuminates continuously.

If the first timer setting is not performed, the time of day starts from the time set at the production process. You can change the time of day setting later as described in the **"Settings"** section.

In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions [▶ 15]". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

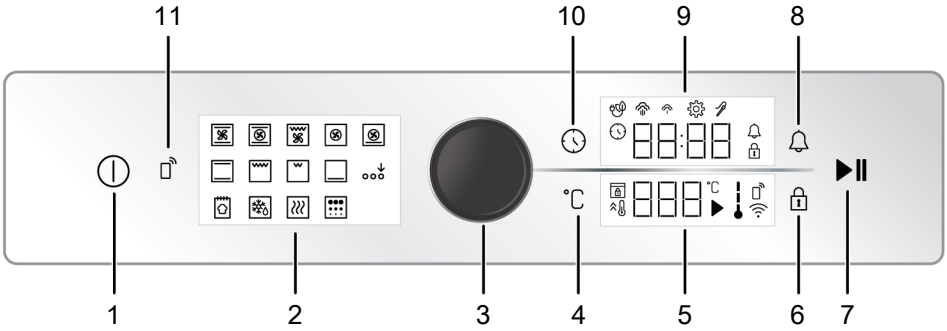
Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

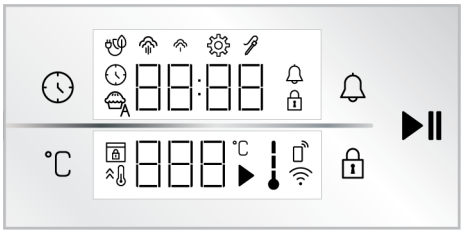
5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the preset baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.
- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the **"Settings"** section.



1 On/off key
2 Function display
3 Oven control knob
4 Temperature setting key
5 Temperature indicator area
6 Key lock key
7 Baking start/stop key
8 Alarm key
9 Timer/duration indicator area
10 Time and settings key
11 Remove control key



Keys :

: Time and settings key

: Temperature setting key

: Key lock key

: Alarm key

: Baking start/stop key

Timer/duration indicator area :

: Baking time/time of day symbol

: Alarm symbol

: Settings symbol

: Key lock symbol

: Symbol of baking with eco fan

: Low level steam symbol *

: High level steam symbol *

: Meat probe symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Temperature indicator area :

: Baking symbol

: Temperature symbol

: In-oven temperature symbol

: Quick heating (booster) symbol

: Door lock symbol *

: Remove control symbol *

: Wifi symbol *

* : It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.

⇨ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature, baking time and alarm can be adjusted when the display is in this status.

If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 5 minutes and the time of day is shown on the display.

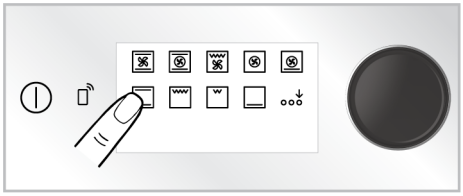
Turning off the oven

Turn off the oven by touching the ⏻ key. The time of day is shown on the display.

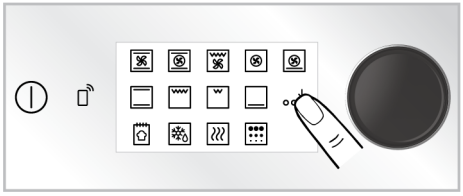
Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food. As an example, the “Top and bottom heating” function and 180 °C settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

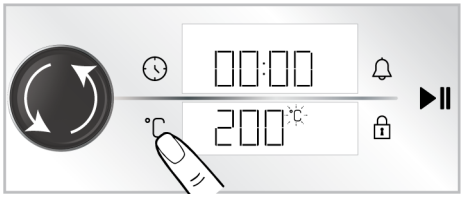


3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation”



4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the ℃ key and turn the oven control knob to the right/left.

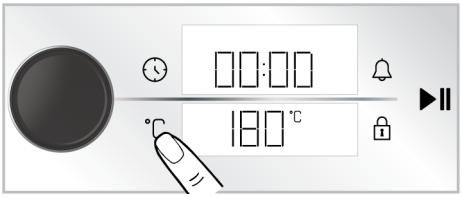
   ⇨ The ℃ symbol flashes on the temperature display.



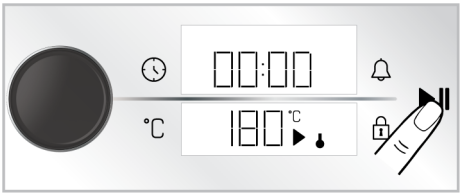
If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

5. Confirm the set temperature by touching the ℃ key.

   ⇨ The ℃ symbol lights up continuously on the temperature display.



6. After setting up operating function and the temperature touch the ▶II key to start baking.

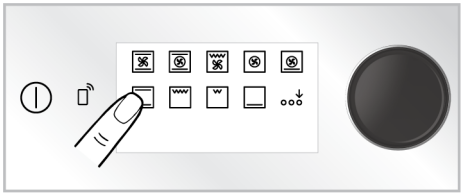


   ⇨ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature. On the temperature display, the ⍿ and ▶ symbols are shown. Baking time starts counting up on the display. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⍿ symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the ▶II key to end the baking or touch the ⏻ key to turn off the oven completely.

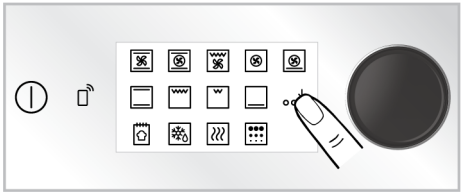
Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on the timer. As an example, the “Top and bottom heating" function, 180 °C and 45 minutes baking time settings are shown in the pictures.

1. Turn on the oven by touching the ⏻ key.
2. Touch the operating function you want to activate on the function display.

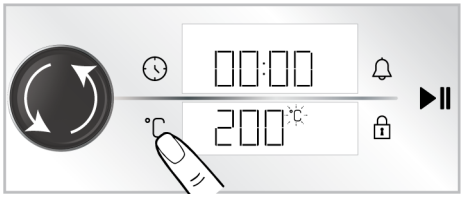


3. If the function you want to activate is not among the operating functions that appear first on the function display, you can activate the operating functions in the lower row by touching "Extra function activation”



4. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. To change this temperature, push the oven control knob once or touch the ℃ key and turn the oven control knob to the right/left.

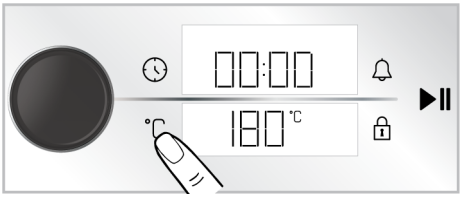
   ⇨ The ℃ symbol flashes on the temperature display.



If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

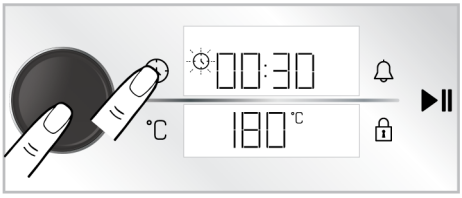
5. Confirm the set temperature by touching the ℃ key.

   ⇨ The ℃ symbol lights up continuously on the temperature display.



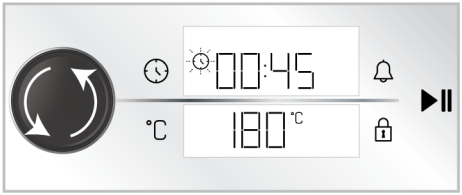
6. Push the oven control knob once or touch the 🕓 key once for the baking time.

   ⇨ The set 30 minutes value appears on the timer/duration display and the 🕓 symbol flashes.



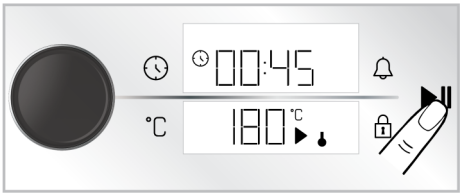
To adjust the baking time quickly, you can activate the baking time as 30 minutes by pushing the oven control knob or touching the 🕓 key after the operating function and temperature are set, and you can change the time by turning the oven control knob to the right/left.

7. Adjust the baking time by turning the oven control knob to the right/left. Confirm the setting by touching the 🕓 key.



The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

8. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ▶‖ key to start baking.



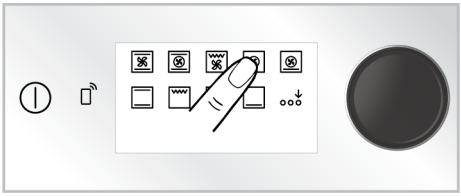
⇨ Your oven starts operating immediately at the selected operating function and temperature and the baking time countdown appears on the display. On the temperature display, the ⍿ and ▶ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ⍿ symbol will light up. When the adjusted baking time is completed, **"End"** text appears on the temperature display, the timer gives an audible warning and baking stops.

9. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶‖ key while the audible warning is given and the **"End"** text is displayed on the temperature display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⏻ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

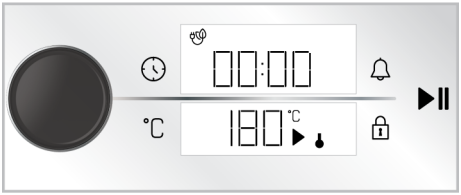
Eco fan heating

In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; baking time will be slightly longer.

1. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
2. Touch and hold the "Fan Heating" operation function on the function display for 3 seconds.



⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the symbol appears on the timer/duration display and the "Eco fan heating" function is activated.



3. You can change the set temperature and set the baking time as described in the previous sections. Then you can start baking.

⇨ In "Eco fan heating" mode, the lamp lights up shorter than the other baking function due to energy saving while baking.

Bread function

Your oven has a "Bread function" defined specifically for bread making. The temperature and time settings of the function are unchangeable.

Ingredients

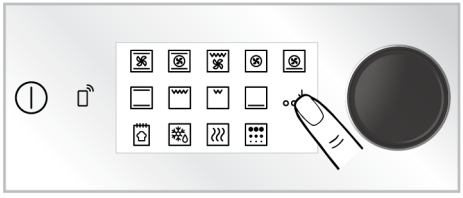
- 500 g flour
- 15 g sugar
- 10 g instant yeast
- 10 g sunflower seed oil
- 8 g salt
- 300 ml water (35°C)

For the top of the dough

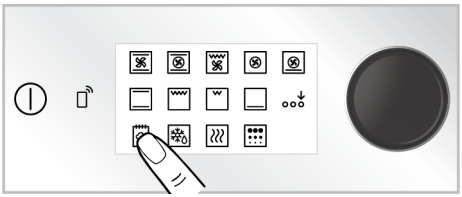
- 2 teaspoon sunflower oil

Preparation

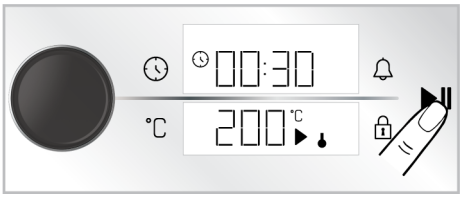
1. Sift the flour into a deep container. Add sugar to the flour and mix it homogeneously.
2. Make a well in the middle of the flour, add the yeast, salt and sunflower oil. Warm water is poured gradually, starting from the sides of the container.
3. Knead the dough by hand or in a dough kneading machine for about 10-15 minutes.
4. Turn the dough, which has been kneaded, a few times by hand and put it in a container. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough.
5. After covering your dough with cling film, cover it with a thick cloth and leave it to ferment at room temperature.
6. Take your dough, which has been fermented for 60 minutes, on the counter and fold it 4-5 times to remove the air inside. Apply 1 teaspoon of sunflower oil on the dough and cover with cling film so that it contacts the dough. Let the dough rise for another 30 minutes at room temperature.
7. Place the oven tray on the 3rd shelf of your oven.
8. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
9. Activate the lower row operating functions by touching the “Extra function activation” on the function display.



10. Touch “Bread function” on the function display.



11. Start baking by touching the ▶‖ key.



12. At the end of the baking time, an audible warning is given for one minute. If the ⏻ key is touched, the oven will turn off. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

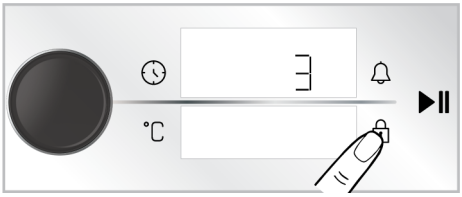
5.3 Settings

The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the count down expires, the relevant menu or setting is activated.

Activating the key lock

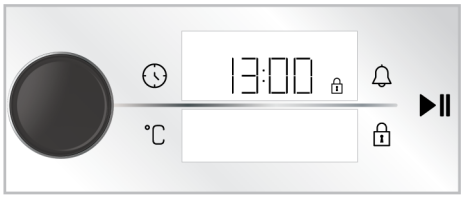
By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.

1. Touch the 🔒 key until the 🔒 symbol appears on the timer/duration display.



⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the 🔒 symbol appears on the timer/duration display and the key lock is activated. After the key lock is set, if any key

is touched or the oven control knob is pushed, the timer sounds an audible signal and the 🔒 symbol flashes.



While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock

1. Touch the 🔒 key until the 🔒 symbol appears on the timer/duration display.

⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the 🔒 symbol disappears on the timer/duration display and the key lock is deactivated.

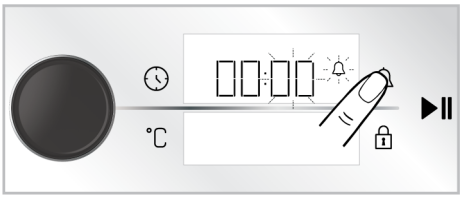
Setting the alarm

You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking. The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

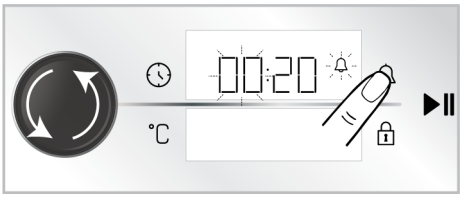
The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the 🔔 key once to set the alarm period.

⇨ The minute field and 🔔 symbol start to flash on the timer/duration display.



2. First set the minutes by turning the oven control knob to the right/left and activate the timer field by touching the 🔔 key once.
3. Adjust the time by turning the oven control knob to the right/left. Touch the 🔔 key again to confirm the setting.



⇨ On the timer/duration display, the 🔔 symbol lights up continuously and the alarm time starts to count down on the display.

4. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the timer/duration display.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for one minute. Touch any key to stop the audible warning.

⇨ The audible warning is stopped.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch the 🔔 key once to reset the alarm period.

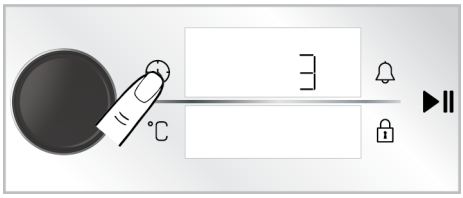
⇨ The 🔔 symbol starts to flash on the timer/duration display.

2. Turn the oven control knob to the right/left until the alarm time reaches **"00:00"**.

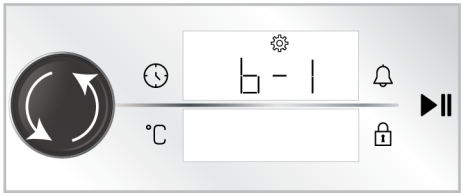
Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

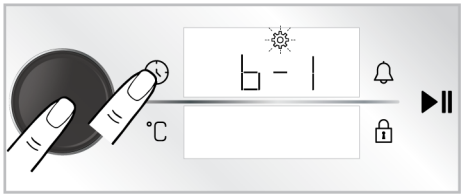
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Turn the oven control knob to the right/left until **"b-1"** or **"b-2"** appears on the timer/duration display.



3. Activate the tone setting by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.
   ⇨ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.

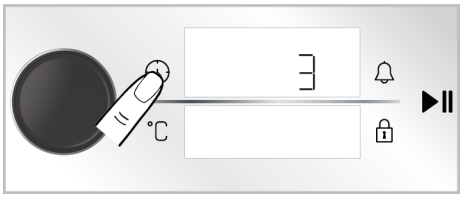


4. Adjust the desired tone by turning the oven control knob to the right/left.
5. Confirm the set tone by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.

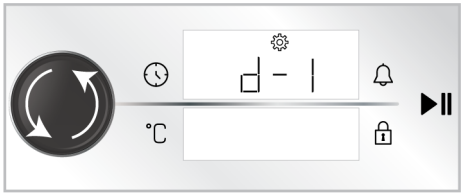
Setting the display brightness

You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

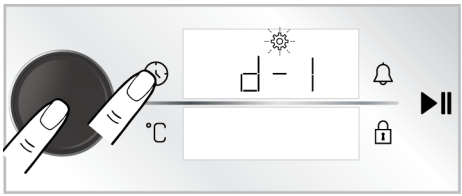
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



2. Turn the oven control knob to the right/left until **"d-1"**, **"d-2"** or **"d-3"** appears on the timer/duration display.



3. Activate the brightness setting by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.
   ⇨ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.

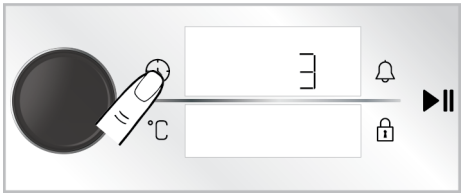


4. Adjust the desired brightness by turning the oven control knob to the right/left.
5. Confirm the brightness by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.

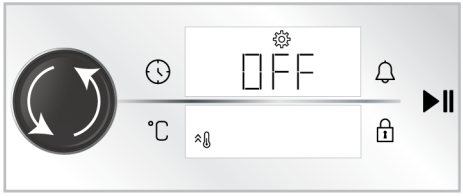
Setting the quick preheating (Booster) function

You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheat setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

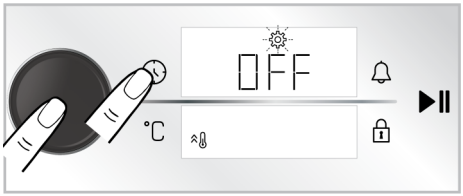
1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.



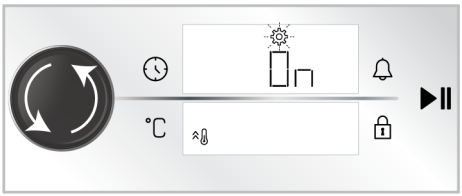
2. Turn the oven control knob to the right/left until the ♨ symbol and **"OFF"** appear on the display.



3. Activate the quick preheat (Booster) setting by touching the ⏲ key or pushing the oven control knob once.
   ⇨ The ⚙ symbol flashes on the timer/duration display.



4. Turn the **"OFF"** setting on the display to **"ON"** by turning the oven control knob to the right/left.



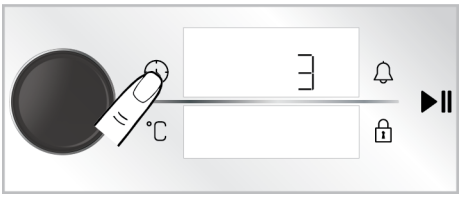
5. Confirm the preheating (booster) setting by touching the ⏲ key again or pushing the oven control knob once.

> ⓘ You may turn off the quick preheat setting with the same procedure. By turning the setting **"OFF"** you may cancel the quick preheat setting.

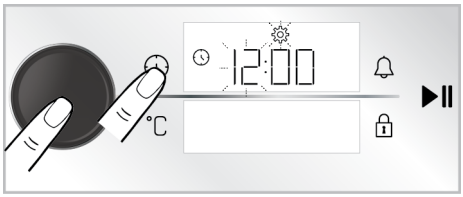
Changing the time of day

To change the time of day that you have previously set,

1. With the oven turned off (while the time of day appears on the display), touch the ⏲ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
   ⇨ A countdown of 3-2-1 appears on the display. When the countdown is over, the settings menu is activated.

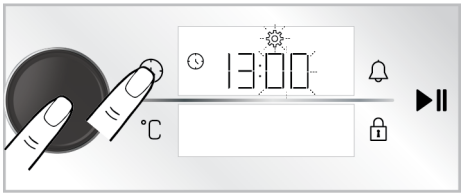


2. Activate the timer field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.
   ⇨ The timer field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



3. Set the time of day by turning the oven control knob to right/left and activate the minute field by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.

   ⇨ The minutes field and the ⚙ symbol flash on the timer/duration display.



4. Set the minute by turning the oven control knob to right/left. Approve the setting by pushing the oven control knob once or touching the ⏲ key once.

   ⇨ The time of day is set and the ⚙ symbol illuminates continuously.

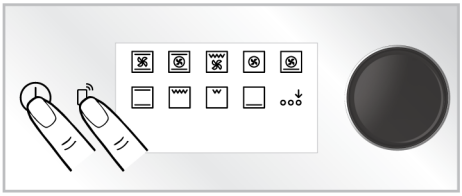
Connecting the oven to the wireless network and introducing it to the "HomeWhiz" application

You may connect your oven to the wireless network and control it through the "HomeWhiz" application with a smart device. For this purpose, install the "HomeWhiz" application to your smart device first. The "HomeWhiz" application is available on IOS and Android mobile operating systems.

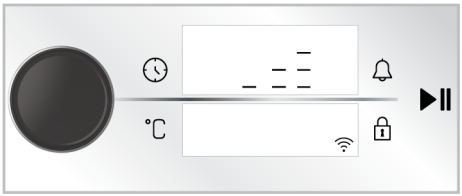
After downloading the "HomeWhiz" application, follow the instructions on the application to create your home.

You may complete the procedure to connect your oven to a wireless network and to activate the remote control of the oven by following the instructions provided on the application.

1. To switch the oven to setup mode, touch the ⓘ and 📶 keys simultaneously for about 3 seconds when the oven is in off mode (time of day is shown on the display).



   ⇨ When the oven switches to the setup mode, an animation is displayed on the display where some lines flash.



2. Open the "HomeWhiz" application you have installed on your smart device. After creating your home, select the oven under kitchen appliances and enter the stock number of your product to the application and follow the steps described on the application.

The stock number of your product is the number starting with “77...” located at the bottom of the front cover of the manual.

3. Complete the introduction of your oven to the application by following the instructions provided on the application.

Activating the remote control of the oven

After introducing your oven to the "HomeWhiz" application, to allow remote control:

1. Touch the key once while the symbol is shown on the display.

⇨ On the display, the symbol shall be displayed with the symbol together.

If the symbol is not displayed, touch the key until the symbol is shown on the display. If you have not introduced your appliance to the "HomeWhiz" application, the symbol flashes once and an error signal is heard.

If the symbol is shown on the display, but an error signal is heard when the key is pressed and if the symbol is not displayed on the display or the symbol is blinking, check the internet connection of your product. If the internet connection is OK and the problem persists, repeat the steps for installation.

Deleting the pairing of an oven connected to Homewhiz

After adding your product to the "HomeWhiz" application, the user account you used for "HomeWhiz" pairs the information of your product. In order to delete a pair due to loss of access to the account you use in the application or for other reasons, the following actions must be taken.

1. With the product turned off (while the time of day appears on the display), touch the and ▶|| keys for approximately 5 seconds.
   ⇨ A countdown from 5 appears on the display.
2. After the countdown is complete, a deleting pair animation will appear on the display.
3. After the deleting pair process is completed without any problem, a warning sound will be heard and your oven will restart.

If a problem is encountered in the process of deleting a pair and the process cannot be completed, an error sound will be heard.

4. You can re-pair the product to your "HomeWhiz" account after deleting pair process is completed.

Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

CE	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
Frequency band	: 2.4 Ghz
Max. Transmission power	: max. 100 mW
CE declaration of conformity	
Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the **support.beko.com** website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

5.4 Using the Meat Probe

General information and warnings

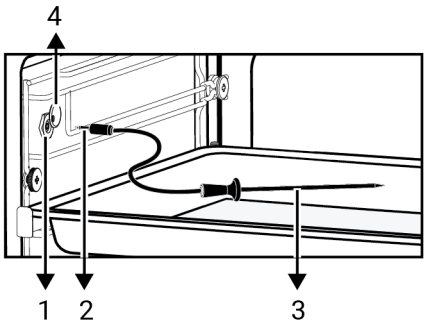
- The oven shall be set to a specific operating function and temperature in order to use the meat probe.

- If you have set the oven timer for a specific baking period before using the meat probe, this period is cancelled automatically when the meat probe is installed.
- You cannot use the racks above the meat probe connector while cooking with a meat probe.
- Clean the meat probe with a wet cloth and then dry it with a dry cloth after each operation.
- If **75C** is not displayed on functions where the meat probe is activated, ensure that the connector is firmly installed to its seat.
- If the sensor tip of the meat probe is used without putting it inside the meat, the sensor tip detect the temperature inside the oven and terminates cooking when the set temperature is reached. However, if the meat probe is exposed to 250 °C or above, the sensor is rendered useless.
- The operating temperature may be at least 30 °C higher than the meat probe temperature. Example: If the meat probe temperature is set to 70 °C, the operating temperature shall be set to 100 °C minimum.
- The core temperature of the meat (the coldest point) shall be at least 63°C in terms of food safety.
- The core temperature of the coldest point of poultry meat shall be at least 74°C in terms of food safety, and the core temperature shall be 85°C for well-done meat.

Reference table for cooking range of red meat:

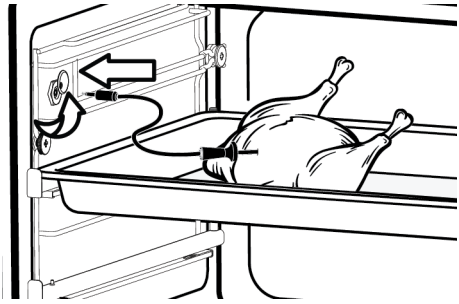
Cooking Level	Core temperature of the meat* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

1. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
2. Slide the slot cover **(4)** on the side wall of the oven upwards, and insert the meat probe connector **(2)** to the meat probe slot **(1)**.

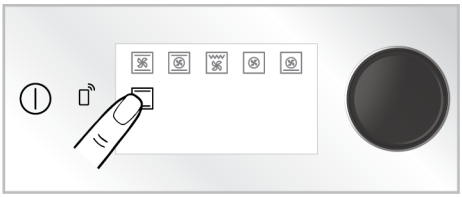


1 Meat probe slot
2 Meat probe connector
3 Meat probe sensor tip
4 Meat probe slot cover

3. Insert the sensor tip of the meat probe to the food you will be cooking.

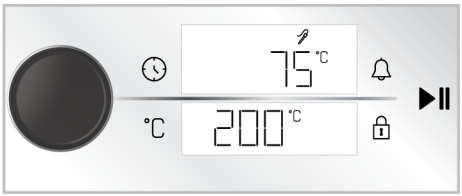


4. When the meat probe is attached to the product, the operating functions that the meat probe can be used are displayed on the function display. Touch the function that you want to operate the meat probe.

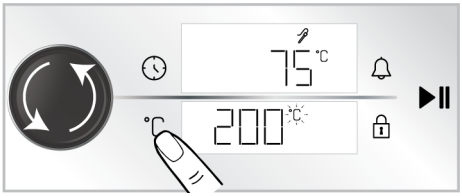


5. 75 °C, which is the recommended temperature for the meat probe, and is displayed on the timer/duration indicator display. The recommended temperature for the selected operating function is displayed on the temperature indicator display.

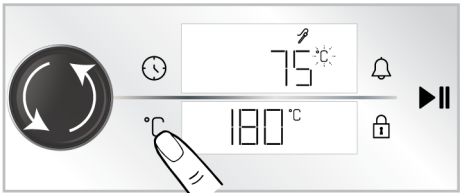
> Recommended meat probe temperature is 75 °C. You may change the temperature between 40 and 99 °C as you desire.



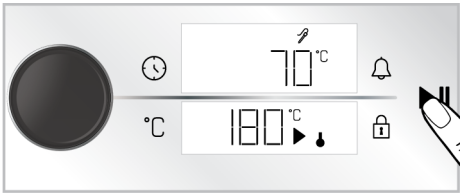
6. To change the predefined temperature for the operating function you selected, touch the °C key and turn the oven control knob to left/right.
7. Set the interior temperature value for the oven you want to cook with using the temperature knob.
   ⇨ The °C symbol next to the function temperature flashes.



8. Touch the °C key again and turn the oven control knob right/left to change the temperature of meat probe.
   ⇨ The °C symbol next to the meat probe temperature flashes.



9. To start the baking touch the ▶II key.



   ⇨ While cooking with a meat probe, the actual temperature of the food that the meat probe is inserted and the internal meat probe temperature you have set shall be displayed alternately with intervals of approximately 3 seconds. The meat probe sensor detects that the internal temperature of the meat reaches the set temperature for meat probe automatically and terminates cooking when the temperature inside the meat reaches this temperature. When the meat probe is removed before the end of the cooking, **"End"** is displayed on the display and the cooking ends.
10. When the cooking is completed, the **"End"** message is shown on the display, and the oven gives an audible warning. Touch any key to stop the audible warning.
11. Turn off the oven by touching the ⏻ key.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.1.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.

- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Suggestions for baking with a single tray

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 … 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Fan Heating	2	180	30 … 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 … 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 … 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 … 40
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	3	170	20 … 30
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 … 40
Pastry	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	2	180	35 … 45
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 … 35
Bun	Standard tray *	Fan Heating	3	180	20 … 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 … 45
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	3	200	30 … 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 … 45

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 … 65
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	3	280	5 … 9
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	280	5 … 10

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 … 35
Cookie	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	170	25 … 35
Pastry	1-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	1 - 4	180	40 … 50
Bun	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	180	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function “Eco fan heating”

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function “Eco fan heating”.
- Do not open the oven door when cooking in the “Eco fan heating” operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the “Eco fan heating” operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	3	160	25 … 35
Cookie	Standard tray *	3	180	25 … 35
Pastry	Standard tray *	3	200	45 … 55
Bun	Standard tray *	3	200	35 … 45

* These accessories may not be included with your product.

6.1.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	15 mins. 250/ max, after 180 … 190	60 … 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	3	170	85 … 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan Heating	2	200 … 220	60 … 80
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	2	15 mins. 250/ max, after 190	60 … 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Fan assisted bottom/top heating	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 … 190	150 … 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Fan assisted bottom/top heating	3	200	20 … 30
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	3	200	20 … 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.1.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 … 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 … 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 … 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 4
Skip pre-heating after 5 minutes in grill position. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

6.1.4 Shallow or Oil-Free Frying Function

In the “Airfry” function, you can make shallow frying or oil-free frying with hot air in the oven.

General warnings

- Please refer to the recommended baking table for “Airfry” function.
- Use the frying grill (Airfry) provided with the product for this function.
- For a good frying result, place the foods on the frying basket in a way they will not overlap.
- **Place an oven tray on the bottom shelf to collect the oil while frying. Place a heat-resistant baking paper or a similar material recommended for oven use inside the inserted tray.**
- **If a tray is not used on the bottom shelf, any dripping oil or other substances from the food can cause heavy smoke and even flames.**
- You can use the ""3D" function" function to speed up the preheating time. Switch to "Airfry" function when preheating is complete.

Frying table for "Airfry" function

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)	Recommended amount
Homemade potato*	Airfry	3	220	20 … 40	200-1000 g
Frozen potato**	Airfry	3	220	15 … 35	200-1400 g
Chicken leg/wing	Airfry	3	220	20 … 40	500-1500 g
Chicken breast	Airfry	3	220	30 … 40	200-700 g
Whole chicken	Airfry	3	15 minutes 250/ max then 190	60 … 80	1800-2000 g
Frozen nugget**	Airfry	3	220	15 … 25	400-1000 g
Meatball	Airfry	3	220	20 … 30	20-25 pieces
Whole fish	Airfry	3	220	15 … 25	2-5 pieces
Frozen crunchy fish **(fish fingers)	Airfry	3	220	15 … 25	500-1500 g
Frozen pastry**	Airfry	3	220	25 … 35	200-800 g (10-40 pieces)
Frozen pizza**	Airfry	3	220	10 … 20	2-4 pieces
Sausage	Airfry	3	220	15 … 25	10-20 pieces
Mixed vegetables	Airfry	3	220	20 … 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 pieces
Stuffed pepper	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 pieces

* Hold the potatoes in water for 30 minutes, dry and add ¼ to 1 tablespoon of oil.

** Preheat.

6.1.5 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Suggestions for baking with a single tray

Food	**Accessory to be used**	**Operating function**	**Shelf position**	**Temperature (°C)**	**Baking time (min) (approx.)**
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 … 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	On models with wire shelves :3 On models without wire shelves :2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 … 35
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	3	150	25 … 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	150	30 … 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	2	150	35 … 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 … 70
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	3	170	50 … 65

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Suggestions for cooking with two trays

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	150	25 … 35
Shortbread (sweet cookie)	2-Standard tray * 4-Pastry tray *	Fan Heating	2 - 4	140	15 … 25

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 … 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 … 3
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.

- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Frying grill (Airfry) cleaning

You can wash the basket part of the frying grill in the dishwasher. Intensive wash in the lower basket of the dishwasher is recommended for the basket. The wire frame where the basket is inserted is not suitable to be washed in dishwasher. Clean the wire frame using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

After usingAirfry you can use the easy steam cleaning function if available, to easily clean any oil splatters inside.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

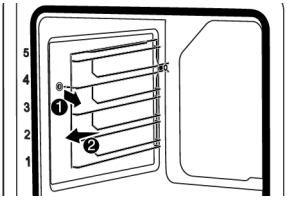
Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

7.5 High temperature self-cleaning

The oven is equipped with a pyrolysis feature. The oven heats up to a temperature of approximately 420-480 °C and burns until the existing dirt turns to ash. A strong smoke may be generated. Provide good

ventilation. High-temperature cleaning should be performed after approximately every 10 uses of the oven.

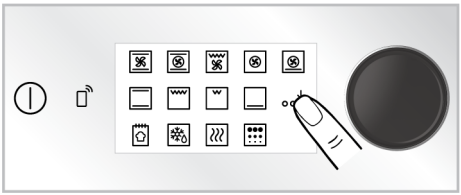
General warnings

Hot surfaces cause burns!
Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.

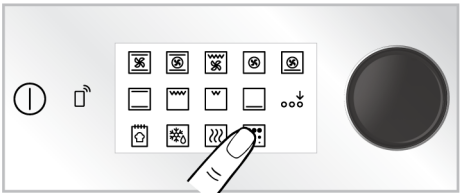
- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven. Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.
- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.

To start the pyrolysis function:

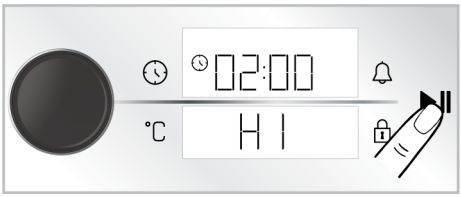
1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Select the “Pyrolysis” or “Pyrolysis - economy mode” function according to the dirtiness condition of your oven. If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. This function takes less time than the “Pyrolysisvariable" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.
4. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
5. Activate the lower row operating functions by touching the “Extra function activation” on the function display.



6. Touch on “Pyrolysis” on the bottom row on the function display.



7. **“HI”** pyrolysis level and **“02:00”** time appear on the display.



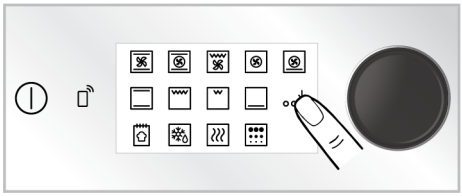
8. Start cleaning by touching the ▶‖ key.
   ⇨ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.
9. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the 🔒 lock symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.

10. When the cleaning process is finished, **"End"** appears on the display. Turn off the oven by touching the ⏻ key.
11. When the 🔒 symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.

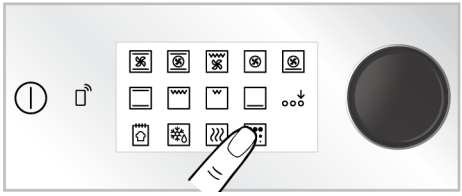
Pyrolysis - economy mode

If your oven is not very dirty, we recommend using the "Pyrolysis - economy mode" function. This function takes less time than the “Pyrolysisvariable" function. If the oven is very dirty, the "Pyrolysis - economy mode" function may not be sufficient. In this case, clean it by the "Pyrolysis" function.

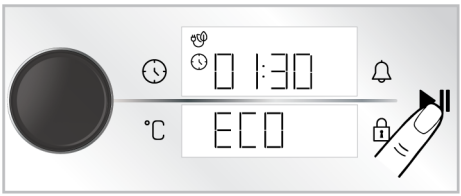
1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Turn the oven on by touching the ⏻ key.
4. Activate the lower row operating functions by touching the “Extra function activation” on the function display.



5. Touch on “Pyrolysis” on the bottom row on the function display.



6. Touch on “Pyrolysis” on the function display.
7. Start cleaning by touching the ▶‖ key.
   ⇨ Cleaning starts and the self-cleaning time appears on the display. This time is unchangeable.



8. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts, the 🔒 lock symbol appears on the timer display and the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished and the lock symbol disappears from the display.
9. When the cleaning process is finished, **"End"** appears on the display. Turn off the oven by touching the ⏻ key.
10. When the 🔒 symbol disappears on the display, remove the remaining deposits with vinegar water.

7.6 Cleaning the Oven Door

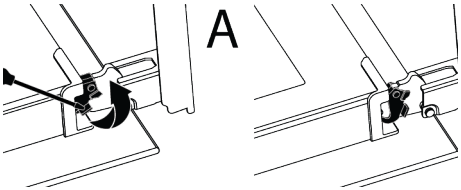
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections **"Removing the oven door”** and **"Removing the inner glasses of the door"**. After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

> ⓘ Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

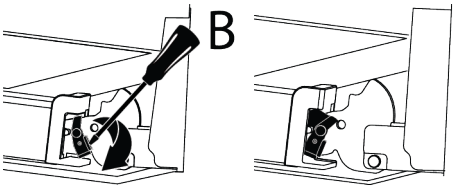
Removing the oven door

1. Open the oven door.

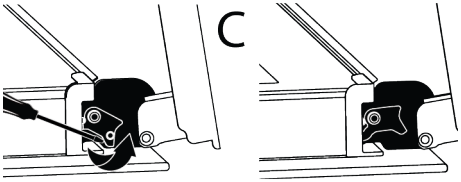
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.
3. Hinge types vary as (A), (B), (C) types according to the product model. The following figures show how to open each type of hinge.
4. (A) type hinge is available in normal door types.



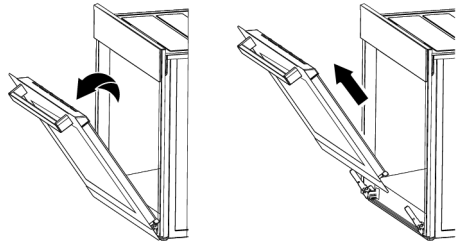
5. (B) type hinge is available in soft closing door types.



6. (C) type hinge is available in soft opening/closing door types.



7. Get the oven door to a half-open position.



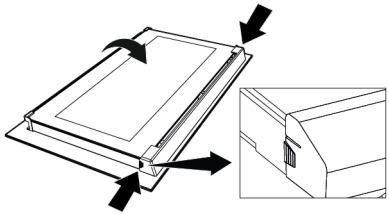
8. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

> To reattach the door, the procedures applied when removing it must be repeated from the end to the beginning, respectively. When installing the door, be sure to close the clips on the hinge socket.

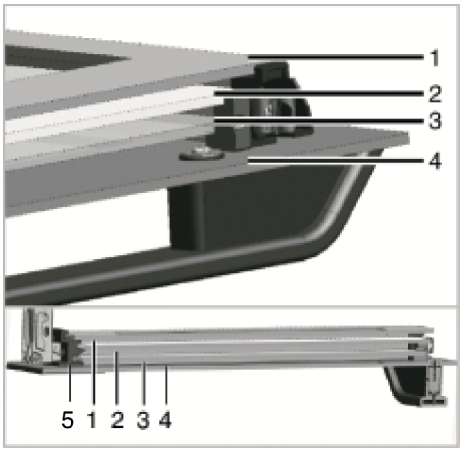
7.7 Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.



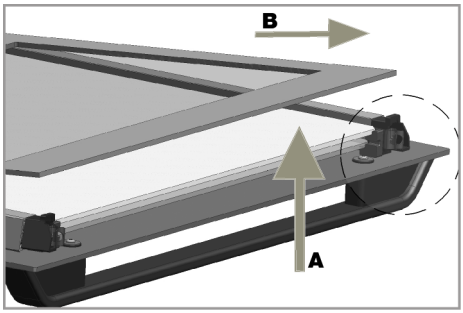
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



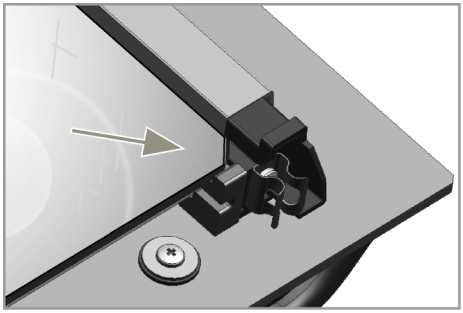
1 Innermost glass
2 Second inner glass
3 Third inner glass
4 Outer glass

5 Plastic glass slot-Lower

3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass towards **"A"** and then, remove it by pulling towards **"B"**.



4. Repeat the same process for removing the second and third glasses.



The first step of regrouping the door is to replace the second and third glasses (2, 3). As shown in the figure, place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot.

The attachment order of the second and third inner glasses is not important, as they are interchangeable.

While attaching the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the second inner glass. It is crucial to place the lower corners of all inner glasses to meet the lower plastic slots (5). Push the plastic component towards the frame until a **"click"** sound is heard.

After cleaning, all glasses must be reassembled.

7.8 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

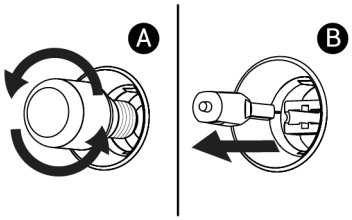
If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it

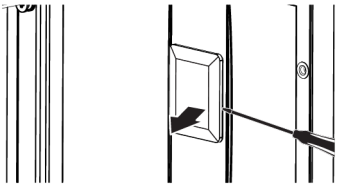
with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



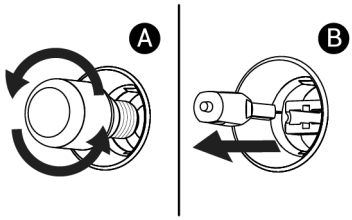
4. Refit the glass cover.

If your oven has a square lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the wire shelves according to the description.



3. Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
4. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



5. Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

After cooking starts ▶ symbol flashes on the display and there is an audible warning.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

The command you would like to send from the "HomeWhiz" application does not go through. (if the remote access conditions are met)

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

"HomeWhiz" application does not show the oven status right.

- Your link may be interrupted for a while. >>> Make sure the oven is connected to the wireless network and turn the application off and on.

After introducing your product to the "HomeWhiz" application, If there is an error saying “An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." or if you forgot in which"HomeWhiz" account

- Delete the pairing by following the instructions in the section “Deleting the pairing of a "HomeWhiz" connected oven” and repeat the product pairing from the beginning.

“Multiple bluetooth networks detected” warning shows while installing the product to the "HomeWhiz" app.

- In case more than one house appliance in your home is set to setup mode at the same time and broadcasting bluetooth signal, you may encounter “Multiple bluetooth networks detected” warning whilst the installation to the "HomeWhiz" app. >>> Shut off the installation modes of the other appliances and continue using just one appliance with installation mode on.

Terms other than the language I specified show up at the "HomeWhiz" app.

- In cases where the internet power is low, terms in different languages may appear in the homewhiz application other than the languages you defined in the application. >>> This is not an error.

Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

Mějte na paměti všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem ochráníte sebe a svůj produkt před nebezpečím, které se může vyskytnout.

Uschovejte uživatelskou příručku. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž ji předejte návod k použití. Záruční podmínky, použití a způsob řešení závad produktu jsou uvedeny v této příručce.

Symboly a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

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

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

Obsah

1 Bezpečnostní instrukce 52

1.1 Zamýšlené použití 52
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků 52
1.3 Elektrická bezpečnost 53
1.4 Bezpečnost dopravy 55
1.5 Bezpečná instalace 55
1.6 Bezpečnost použití 56
1.7 Upozornění na teplotu 57
1.8 Použití příslušenství 57
1.9 Bezpečnost při vaření 57
1.10 Bezpečnost při údržbě a čištění ... 59
1.11 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza) 59

2 Pokyny pro životní prostředí 60

2.1 Směrnice o odpadech 60
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku 60
2.2 Informace o balíčku 60
2.3 Doporučení pro úsporu energie 60

3 Váš výrobek 61

3.1 Představení výrobku 61
3.2 Úvod a použití ovládacího panelu výrobku 61
3.2.1 Ovládací panel 62
3.2.2 Představení ovládacího panelu trouby 62
3.3 Provozní funkce trouby 63
3.4 Příslušenství k produktu 64
3.5 Použití příslušenství výrobku 65
3.6 Technické specifikace 67

4 První použití 68

4.1 První nastavení časovače 68
4.2 Počáteční čištění 68

5 Použití trouby 69

5.1 Všeobecné informace o používání trouby 69
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby 69
5.3 Nastavení 74
5.4 Používání sondy na maso 79

6 Obecné informace o pečení 81

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě 81
6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby 82
6.1.2 Maso, ryby a drůbež 85
6.1.3 Gril 86
6.1.4 Funkce mělkého smažení nebo smažení bez oleje 86
6.1.5 Testované potraviny 87

7 Údržba a čištění 89

7.1 Obecné informace o čištění 89
7.2 Příslušenství pro čištění 90
7.3 Čištění ovládacího panelu 90
7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření) 91
7.5 Vysokoteplotní samočištění 91
7.6 Čištění dvířek trouby 93
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby 94
7.8 Čištění světla trouby 95

8 Odstraňování závad 96

1 Bezpečnostní instrukce

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné k zamezení rizika újmy na zdraví nebo věcných škod.
- Pokud je produkt předán někomu jinému k osobnímu použití nebo k použití z druhé ruky, měl by být poskytnut také návod k použití, štítky produktu a další relevantní dokumenty a díly.
- Naše společnost 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 prostředí.
- **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, senzorickými 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, neumisťujte 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 popsaný v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Napájecí šňůry se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte , že jste výrobek odpojili z

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

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

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

1.4 Bezpečnost dopravy

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

1.5 Bezpečná instalace

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

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

1.6 Bezpečnost použití

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

1.7 Upozornění na teplotu

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

1.8 Použití příslušenství

- Je důležité, aby drátěný gril a tác 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.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.

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 pečící papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby.
- Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytečné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečící papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Během předehřívání jej neumísťujte na horní část příslušenství.
- Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
- Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
- Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.
- Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
- Při použití 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 neumisťujte 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 čistící prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělící materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.

1.11 Vysokoteplotní samočištění (pyrolýza)

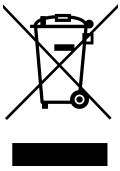
- Během samočištění jsou povrchy teplejší než při standardním používání. Držte děti dále od spotřebiče.
- Horké povrchy mohou způsobit popáleniny! Během samočištění se výrobku nedotýkejte a nepouštějte k němu děti. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.
- Během samočištění se uvolňuje kouř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

2 Pokyny pro životní prostředí

2.1 Směrnice o odpadech

2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

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



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

Soulad se směrnicí RoHS:

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

2.2 Informace o balíčku

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

2.3 Doporučení pro úsporu energie

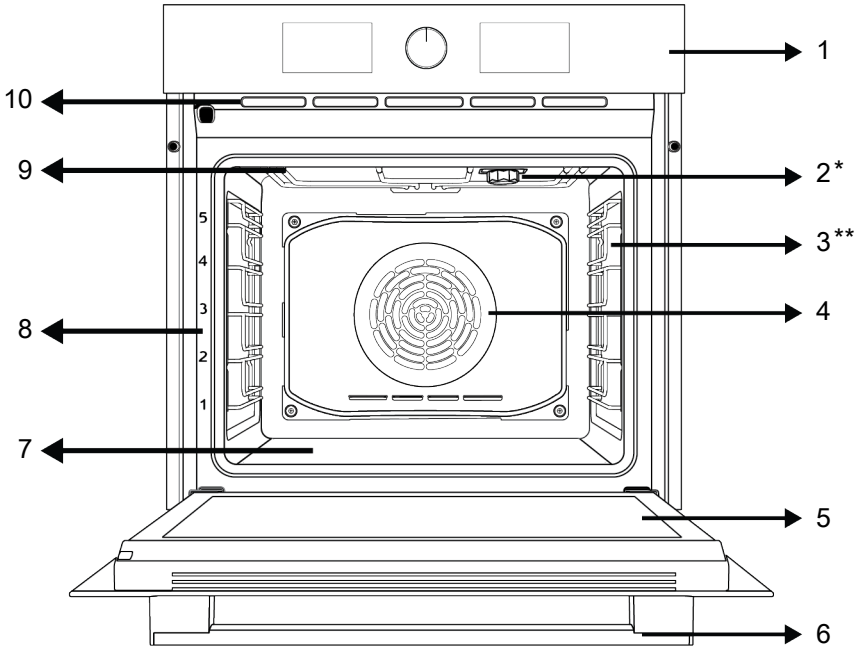
Podle EU 66/2014 lze informace o energetické účinnosti nalézt na účtence výrobku dodávané s výrobkem.

Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

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

3 Váš výrobek

3.1 Představení výrobku



1 Ovládací panel
2 Žárovka
3 Drátěné police
4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
5 Dveře
6 Rukojeť
7 Spodní ohřívač (pod ocelovou deskou)
8 Poloha police
9 Horní ohřívač
10 Ventilační otvory

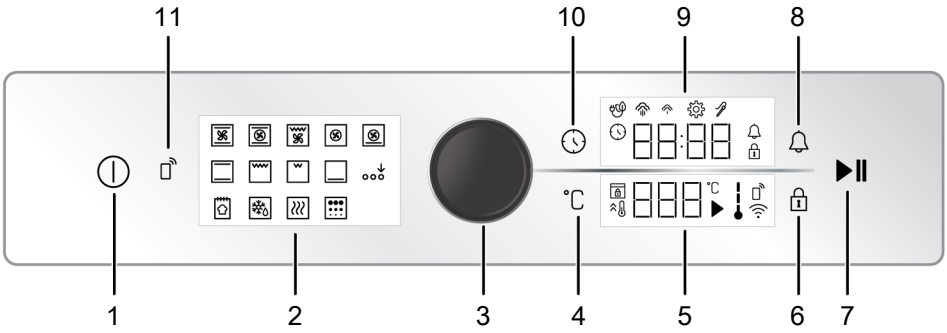
* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven žárovkou nebo se typ a umístění žárovky může lišit od ilustrace.

** 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 kontrolek 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.

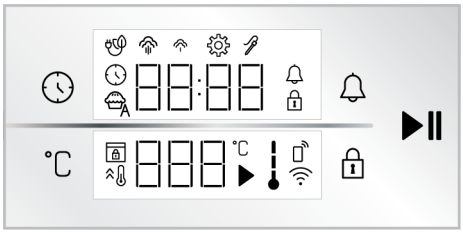
Kontrolka vnitřní teploty trouby

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 kontrolek 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 kontrolky 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 granulemi se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, vařené potraviny se ochlazují. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrny.
	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 ohřívaný horním a dolním ohřívačem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Ohřev ventilátorem / Airfry	40-280	Horký vzduch ohřívaný ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Je vhodný pro vaření na více plších na různých úrovních police. Díky rychle rozváděnému vzduchu touto funkcí můžete smažit mělce nebo bez oleje. Podrobné informace naleznete v části "Airfry".
	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 ohřívač 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.
	Pyrolýza	-	Používá se k samočištění trouby při vysoké teplotě. Tuto funkci naleznete ve specifikacích v části Údržba a čištění.

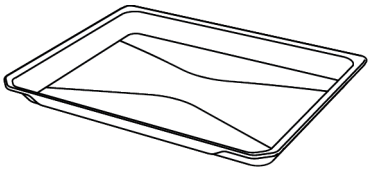
3.4 Příslušenství k produktu

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

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

Standardní plech

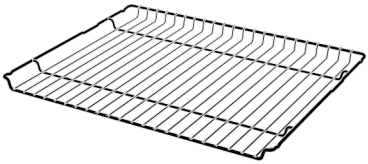
Používá se na pečivo, mražené potraviny a smažení velkých kusů.



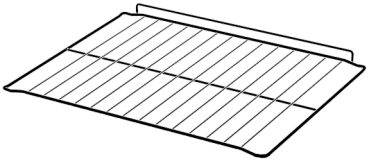
Drátěný gril

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

U modelů s drátěnými policemi :

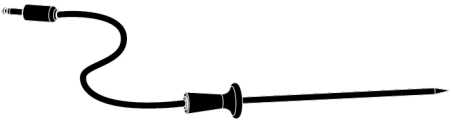


U modelů Modely bez drátěných polic :



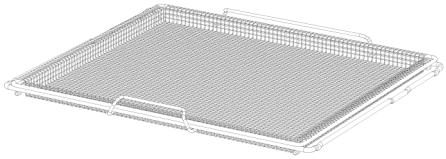
Sonda na maso

Při vaření masných pokrmů se tenký dlouhý konec přikládá do masa a druhý konec se používá tak, že se připojí k jeho zásuvce na boční stěně přístroje.



Fritovací gril (Airfry)

Používá se pro mělké smažení potravin bez oleje.

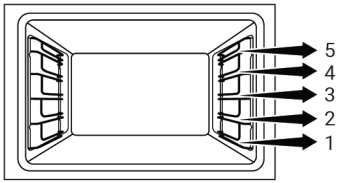


3.5 Použití příslušenství výrobku

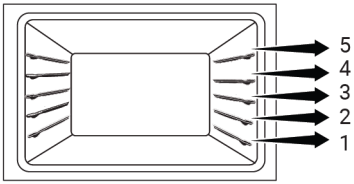
Police pro přípravu jídel

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

U modelů s drátěnými policemi :



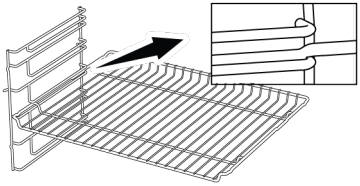
U modelů Modely bez drátěných polic :



Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

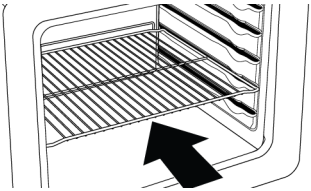
U modelů s drátěnými policemi :

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



U modelů Modely bez drátěných polic :

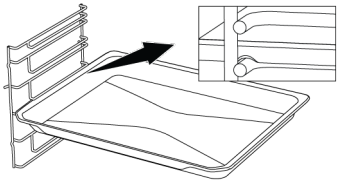
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



Položte plech na doporučenou polici

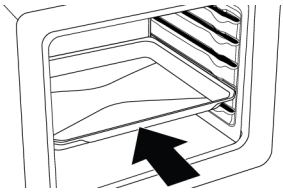
U modelů s drátěnými policemi :

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



U modelů Modely bez drátěných polic :

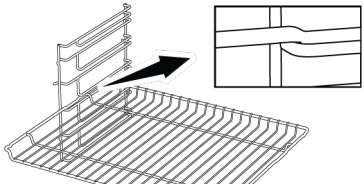
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



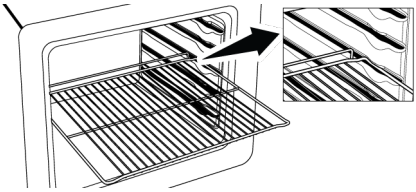
Funkce zastavení drátěného grilu

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

U modelů s drátěnými policemi :

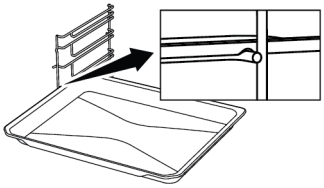


U modelů Modely bez drátěných polic :



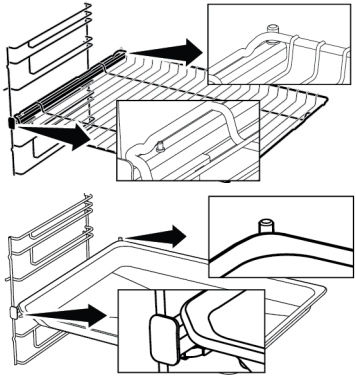
Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

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



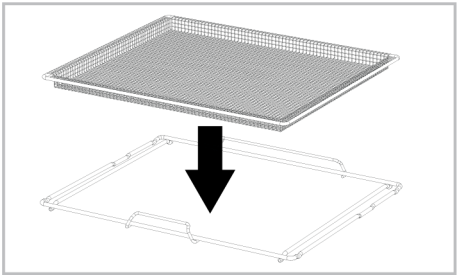
Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

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

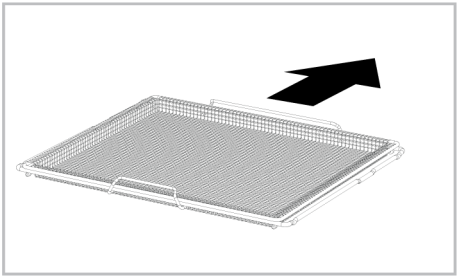


Používání fritovacího grilu (Airfry)

Fritovací gril se skládá ze dvou částí, jako je drátěný koš a drátěný rám, do kterého se koš umístí. Drátěný koš je umístěn na drátěném rámu propleteným způsobem. Po umístění zadní části umístěte drátěný koš do úchytů drátěného rámu tak, že přední část trochu roztáhnete. A drátěný koš odstraňte natažením přední rukojeti drátěného rámu.



Fritovací rošt umístěte do trouby tak, aby jeho krátká rukojeť směřovala dopředu.



3.6 Technické specifikace

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

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

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

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

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

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

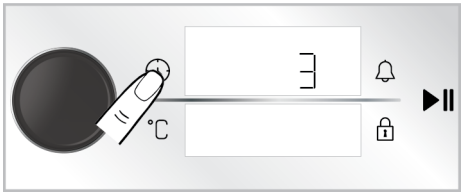
4 První použití

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

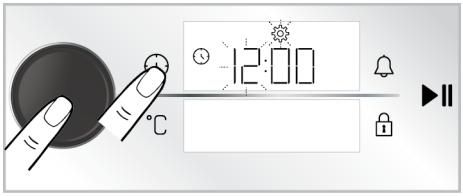
4.1 První nastavení časovače

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

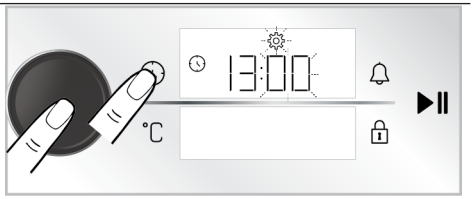
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⏲ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.
   ⇨ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



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 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. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.
4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby [▶ 63]“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

Před použitím příslušenství:

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

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

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

5 Použití trouby

5.1 Všeobecné informace o používání trouby

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

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

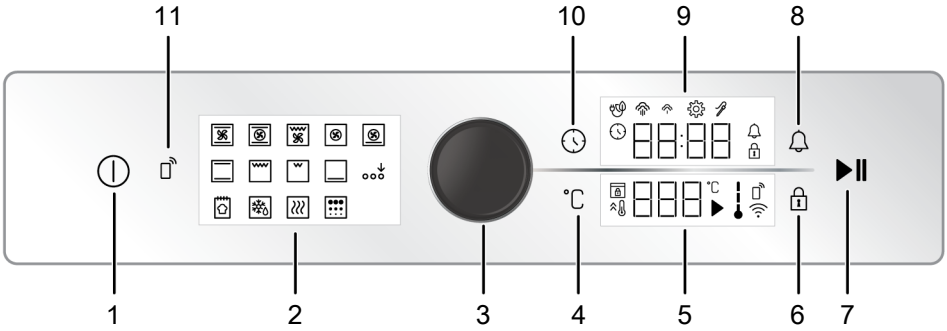
Osvětlení trouby

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

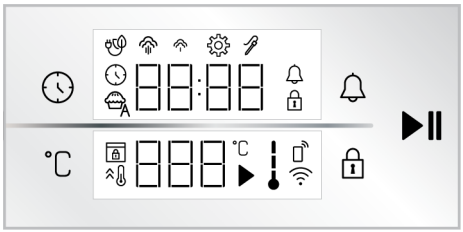
5.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

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



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 kontrolek času / trvání
10 Tlačítko času a nastavení
11 Tlačítko kontroly odstranění



Tlačítka :

: Tlačítko času a nastavení

: Tlačítko nastavení teploty

: Tlačítko uzavření tlačítek

: Tlačítko alarmu

: Tlačítko start / stop pečení

Oblast kontrolek 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 kontrolky 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.

Zapnutí trouby

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⏻ .

⇨ 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.

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

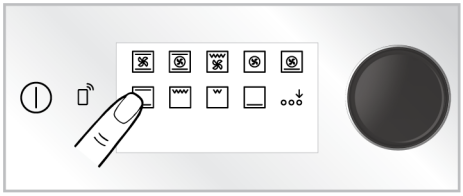
Vypnutí trouby

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

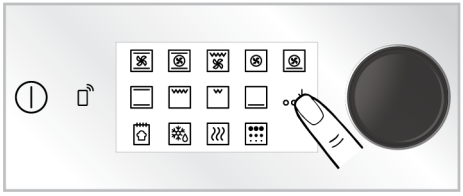
Ruční pečení pro výběr teploty a funkce ovládání trouby

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 ⏻ .
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.

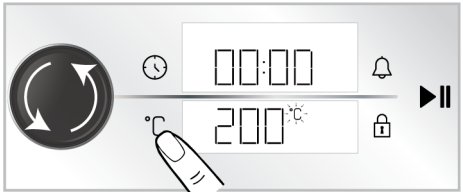


3. Pokud funkce, kterou chcete aktivovat, není mezi provozními funkcemi, které se zobrazují jako první na displeji funkcí, můžete aktivovat provozní funkce v dolním řádku dotykem na "Aktiva funkce navíc”.



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.

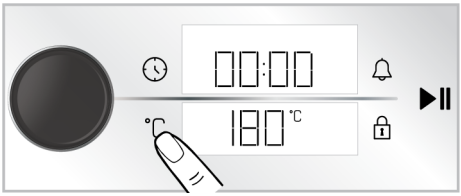
   ⇨ Na displeji teploty bliká symbol °C.



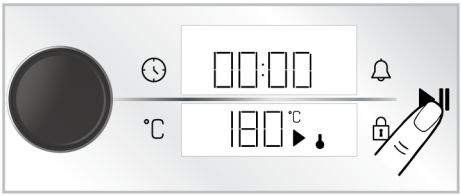
> Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.

   ⇨ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.



6. Po nastavení provozní funkce a teploty spusťte pečení dotknutím se tlačítka ▶II.



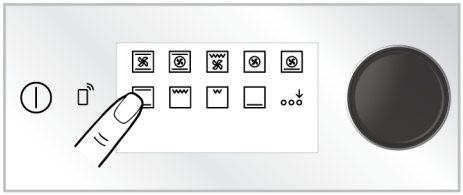
⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Na displeji teploty se zobrazí symboly ⭳ a ▶. Na displeji se začne odpočítávat doba pečení. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ⭳ . Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční pečení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

Pečení nastavením doby pečení;

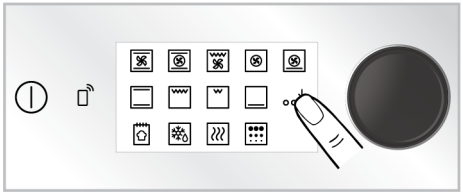
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby

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.

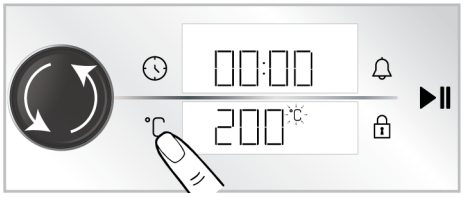
1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ⏻.
2. Dotkněte provozní funkce, kterou chcete zvolit pro aktivaci na displeji funkce.



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”.

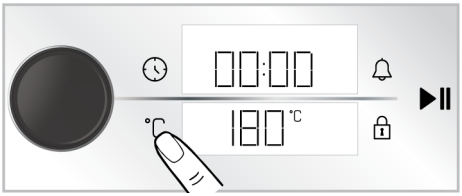


4. Na displeji se zobrazí přednastavená teplota pro vámi zvolenou provozní funkci. Chcete-li tuto teplotu změnit, jednou stiskněte kontrolní knoflík nebo stiskněte tlačítko °C a otočte ovladačem trouby doprava/doleva.
   ⇨ Na displeji teploty bliká symbol °C.

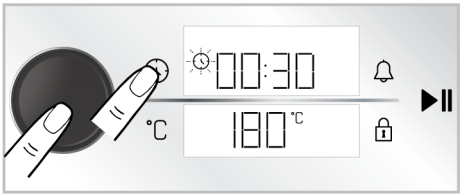


> Pokud změníte provozní funkci po změně předdefinované teploty pro provozní funkce, na displeji se zobrazí naposledy nastavená teplota. Pokud však zvolená teplota není v teplotním rozsahu zvolené provozní funkce, zobrazí se nejvyšší teplota dané provozní funkce.

5. Dotknutím se tlačítka °C potvrďte nastavenou teplotu.
   ⇨ Na displeji teploty se rozsvítí symbol °C.

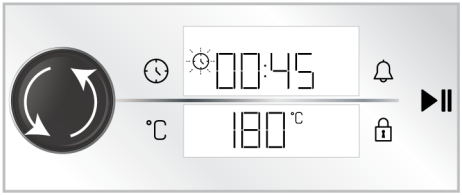


6. Zatlačte ovládací knoflík trouby nebo jedním dotknutím se tlačítka ⏲ nastavte dobu pečení.
   ⇨ Nastavená hodnota 30 minut se objeví na displeji časovače/doby a bliká symbol ⏲.



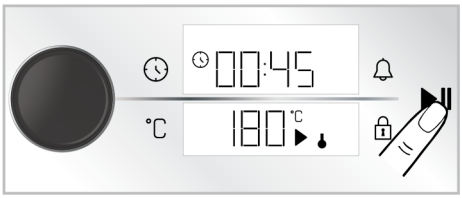
> Chcete-li rychle upravit dobu pečení, můžete aktivovat dobu pečení na 30 minut stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo dotykem tlačítka ⏲ po nastavení provozní funkce a teploty, čas můžete změnit otočením ovládacího knoflíku trouby doprava / doleva.

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



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 ▶II.



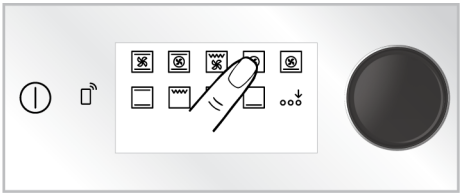
⇨ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené provozní funkci a teplotě a na displeji se zobrazí odpočítávání doby pečení. Na displeji teploty se zobrazí symboly ┆ a ▶. Když vnitřní teplota trouby dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se každý stupeň symbolu ┆ . Po dokončení nastavené doby pečení se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

9. Výstraha bude znít jednu minutu. Pokud se dotknete tlačítka ▶II 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.

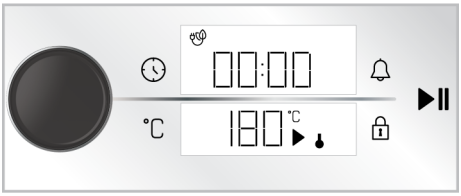
Ekonomický ohřev ventilátorem

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 funkcí 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

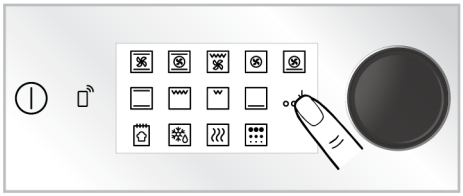
- 8 g soli
- 300 ml vody (35 °C)

Pro horní část těsta

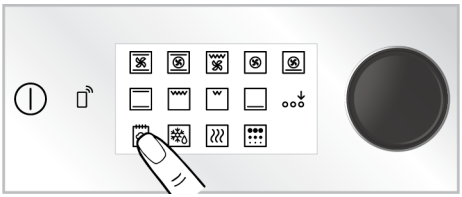
- 2 kávové lžičky slunečnicového oleje

Příprava

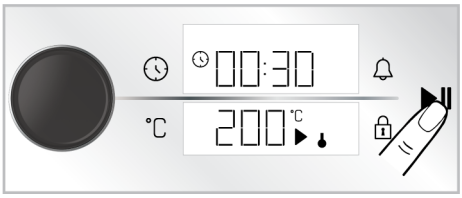
1. Mouku prosejte do hluboké nádoby. Do mouky přidejte cukr a homogenně promíchejte.
2. Uprostřed mouky udělejte důlek, přidejte droždí, sůl a slunečnicový olej. Teplá voda se nalévá postupně, počínaje od stran nádoby.
3. Těsto hněteme ručně nebo ve stroji na hnětení těsta přibližně 10-15 minut.
4. Vyhnětené 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 odstranit 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 ⏻.
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 ▶II.



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

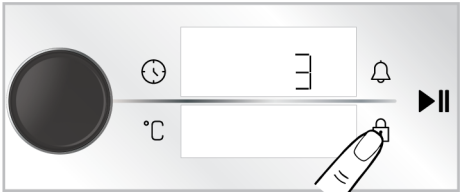
5.3 Nastavení

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

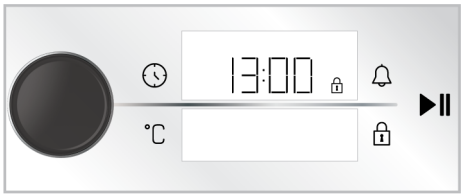
Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do kontrolní jednotky.

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.

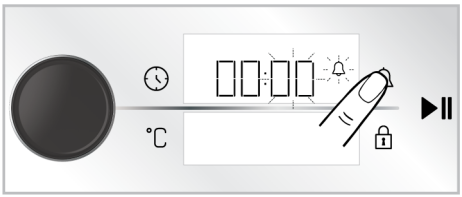
Nastavení alarmu

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.

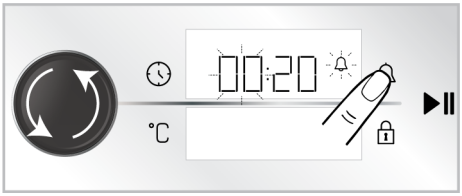
Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.

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 🔔.

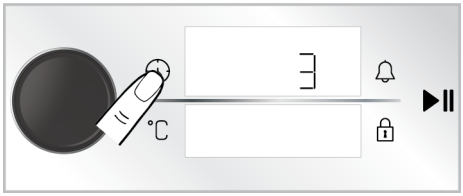
⇨ Symbol 🔔 začne na displeji časovače/trvání blikat.

2. Otáčejte ovládacím knoflíkem trouby doprava/doleva, dokud čas alarmu nedosáhne „**00:00**“.

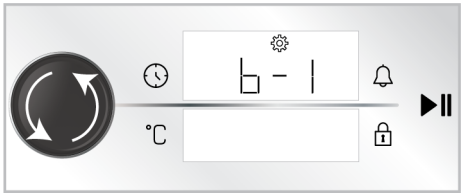
Nastavení hlasitosti

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

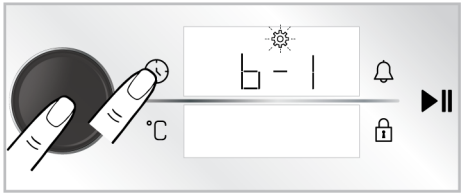
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⏲ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.
   ⇨ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



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.

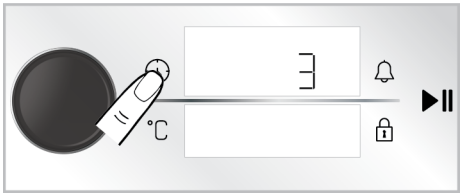


4. Nastavte požadovaný tón otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
5. Potvrďte nastavený tón opětovným dotykem tlačítka ⏲ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

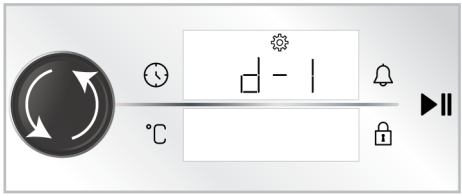
Nastavení jasu displeje

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

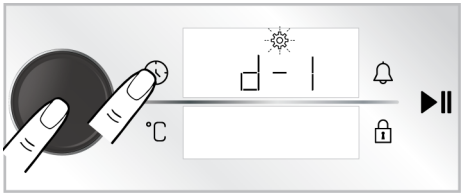
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⏲ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.
   ⇨ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



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.

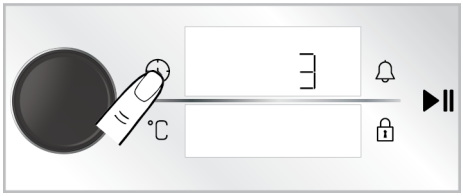


4. Nastavte požadovaný jas otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva.
5. Potvrďte nastavení jasu opětovným dotykem tlačítka ⏲ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

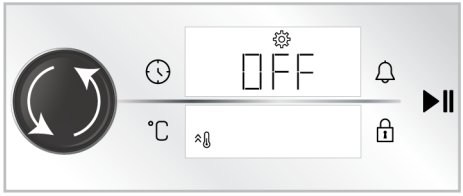
Nastavení funkce Rychlé předehřátí (Bustr)

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

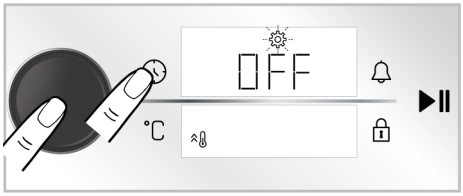
1. Když je trouba vypnutá (zatímco se na displeji zobrazuje denní čas), stiskněte tlačítko ⏲ přibližně na 3 sekundy, tímto aktivujete nabídku nastavení.
   ⇨ Na displeji se zobrazí odpočítávání 3-2-1. Po dokončení odpočítávání je nabídka nastavení aktivována.



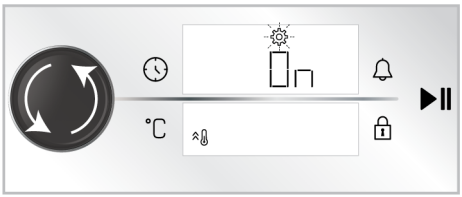
2. Otočte ovládací knoflík trouby doprava/doleva, dokud se na displeji nezobrazí symbol ♨ a **„OFF“**.



3. Aktivujte nastavení rychlého předehřívání (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.



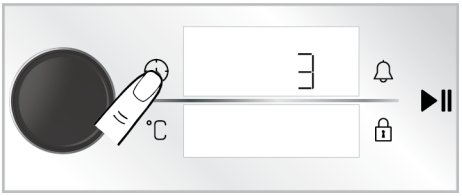
5. Potvrďte nastavení rychlého předehřívání (posilovač) opětovným dotykem tlačítka ⏲ nebo jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby.

> Stejným postupem můžete nastavení rychlého předehřátí vypnout. Otočením nastavení „**OFF**“ (vypnuto) můžete zrušit nastavení rychlého předehřívání.

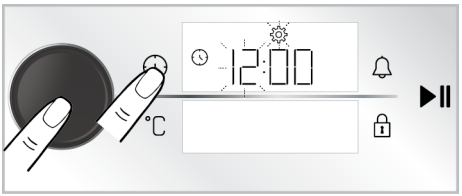
Změna denní doby

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.

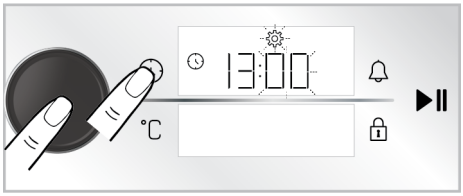


2. Aktivujte pole časovače jedním stisknutím ovládacího knoflíku trouby nebo jedním dotykem tlačítka ⏲.
   ⇨ Časovač a symbol ⚙ na displeji časovače/doby trvání blikají.



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.

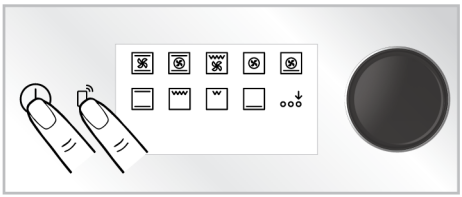
Připojení trouby k bezdrátové síti a zanesení trouby do aplikace "HomeWhiz".

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

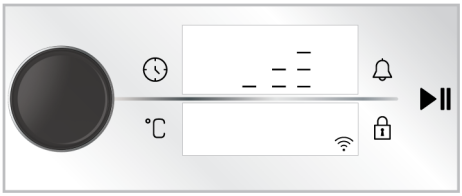
Chcete- li vytvořit domov, po stažení aplikace "HomeWhiz" postupujte podle pokynů aplikace.

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 ⏻ 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 jednou 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

CE	Vývoj, výroba a prodej tohoto výrobku probíhají v souladu s bezpečnostními pravidly stanovenými ve všech příslušných právních předpisech Evropské unie.
Frekvenční pásmo	: 2.4 Ghz
Max. přenosový výkon	: max. 100 mW

CE prohlášení o shodě

Společnost Arçelik A.Ş. prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se směrnicí 2014/53/EU. Podrobné prohlášení o shodě RED je k dispozici online na webové stránce **support.beko.com** v rámci dodatečných dokumentů na stránce produktu pro váš výrobek.

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

5.4 Používání sondy na maso

Obecné informace a upozornění

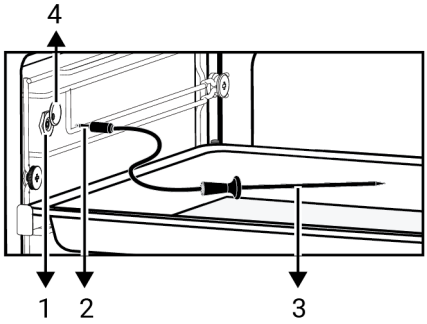
- Aby se mohla používat masová sonda, trouba musí být nastavena na konkrétní provozní funkci a teplotu.
- Pokud jste před použitím masové sondy nastavili časovač trouby na určitou dobu pečení, tato doba se automaticky zruší, když se nainstaluje masová sonda.
- Během vaření s masovou sondou nemůžete používat stojany nad konektorem masové sondy.
- Masovou sondu čistěte vlhkým hadříkem a po každé operaci ji osušte suchým hadříkem.
- Pokud se u funkcí, při kterých je aktivována masná sonda, nezobrazuje **75C**, zkontrolujte, zda je konektor pevně nasazen na svém místě.

- Pokud se senzorový hrot masové sondy používá bez vložení do masa, senzorový hrot zjistí teplotu uvnitř trouby a po dosažení nastavené teploty ukončí vaření. Je-li však masová sonda vystavena teplotě 250°C nebo vyšší, senzor je nepoužitelný.
- Provozní teplota může být nejméně o 30°C vyšší než teplota masné sondy. Příklad: Je-li teplota masné sondy nastavena na 70°C, provozní teplota musí být nastavena na minimálně 100°C.
- Teplota jádra masa (nejchladnější bod) musí být z hlediska bezpečnosti potravin nejméně 63 °C.
- Teplota v jádru nejchladnějšího bodu drůbežího masa musí být z hlediska bezpečnosti potravin nejméně 74 °C a teplota v jádru dobře propečeného masa musí být 85 °C.

Referenční tabulka pro rozsah pečení červeného masa:

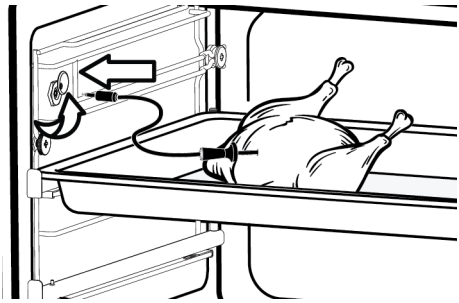
Úroveň pečení	Teplota jádra masa* (°C)
Blue	55-59
Rare	60-62
Medium rare	63-70
Medium	71-76
Well-done	77-81
Overcooked	≥ 82

1. Zapněte troubu dotykem tlačítka ⏻.
2. Posuňte kryt štěrbiny **(4)** na boční stěně trouby směrem nahoru a zasuňte konektor masné sondy **(2)** do štěrbiny masové sondy **(1)**.

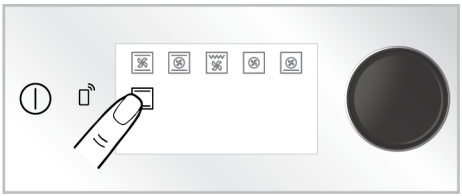


1 Štěrbina na masovou sondu
2 Zástrčka sondy na maso
3 Hrot snímače sondy na maso
4 Kryt štěrbiny na masovou sondu

3. Vložte senzorový hrot masové sondy k připravovanému jídlu.

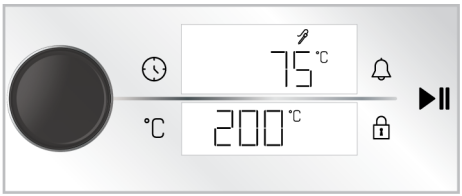


4. Když je k výrobku připojena masná sonda, na displeji funkcí se zobrazí provozní funkce, které lze použít s masovou sondou. Dotkněte se funkce, kterou chcete ovládat masovou sondu.

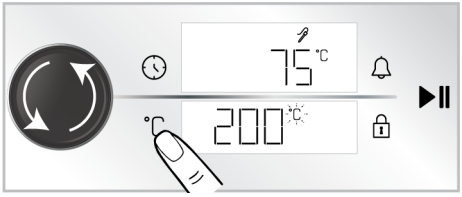


5. 75 °C, což je doporučená teplota pro masovou sondu, a na displeji časovače/indikátoru trvání se zobrazí 🌡. Doporučená teplota pro zvolenou provozní funkci se zobrazuje na displeji indikátoru teploty.

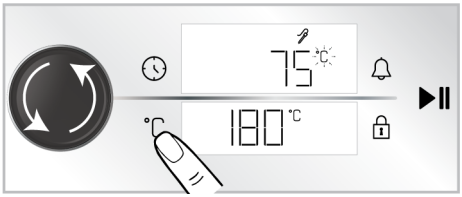
Doporučená teplota masné sondy je 75 °C. Teplotu můžete měnit dle potřeby v rozmezí 40 až 99 °C.



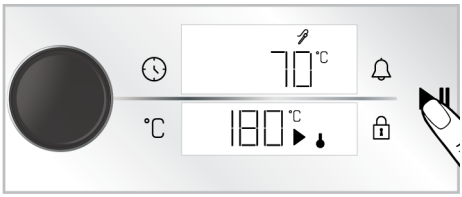
6. Chcete-li změnit předdefinovanou teplotu pro zvolenou provozní funkci, dotkněte se tlačítka °C a otočte ovládacím knoflíkem trouby doleva/doprava.
7. Pomocí knoflíku teploty nastavte hodnotu vnitřní teploty trouby, ve které chcete péct.
   ⇨ Symbol °C vedle funkční teploty bliká.



8. Opětovným dotykem tlačítka °C a otáčením ovládacího knoflíku trouby doprava/doleva změníte teplotu masové sondy.
   ⇨ Symbol °C vedle teploty masné sondy bliká.



9. Chcete-li zahájit pečení, dotkněte se tlačítka ▶II.



   ⇨ Během vaření s masovou sondou se v intervalech přibližně 3 sekund střídavě zobrazuje aktuální teplota pokrmu, do kterého je vložena masná sonda, a nastavena vnitřní teplota masové sondy. Snímač masné sondy automaticky zjistí, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené teploty pro masovou sondu, a ukončí vaření, když teplota uvnitř masa dosáhne této teploty. Pokud se masná sonda vyjme před koncem vaření, na displeji se zobrazí **"End"** (Konec) a vaření se ukončí.
10. Po skončení pečení se na displeji zobrazí zpráva **"Konec"** a trouba vydá zvukové upozornění. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
11. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ⏻.

6 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.
Navíc tato část popisuje některé potraviny testované výrobci a nejvhodnější nastavení pro tyto potraviny. Uvádí také vhodná nastavení trouby a příslušenství právě u těchto jídel.

6.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během pečení nebo po něm se může objevit horká pára. Pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí. Při otevírání dvířek trouby zůstaňte v povzdálí.
- Intenzivní pára vznikající při pečení může vlivem rozdílu teplot vytvářet kondenzované kapky vody na vnitřní a vnější straně trouby a na horní části nábytku. Jedná se o normální, fyzický jev.
- Hodnoty teploty a času vaření uvedené u jednotlivých potravin se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Z tohoto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy vyjměte nepoužité příslušenství z trouby. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zabránit tomu, aby se vaše jídlo vařilo při správných hodnotách.

- U potravin, které budete vařit podle svého vlastního receptu, se můžete odkázat na podobné potraviny uvedené v tabulkách vaření.
- Použití dodaného příslušenství zajišťuje nejlepší výkon při vaření. Vždy dodržujte varování a informace poskytnuté výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Pečící papír, který používáte během vaření, seřízněte dle velikosti nádoby, do které jej chcete vložit. Pečící papír, který přesahuje z nádoby, může způsobit nebezpečí popálení a ovlivnit kvalitu pečení. Použijte pečící papír vhodný pro daný teplotní rozsah.
- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

6.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

Obecné informace

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

Tipy na pečení moučníků

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

Tipy pro přípravu pečiva

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

Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučník na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 … 45
Moučník ve formě	Forma na moučník na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	30 … 40
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	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

Potraviny	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 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
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 předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Tabulka vaření s provozními funkcemi "Ekonomický ohřev ventilátorem"

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

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

* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

6.1.2 Maso, ryby a drůbež

Klíčové body grilování

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

Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250/ max, po 180 … 190	60 … 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	170	85 … 110
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 … 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Ohřev ventilátorem	2	200 … 220	60 … 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	2	15 minuty 250/ max, po 190	60 … 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minuty 250/ max, po 180 … 190	150 … 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minuty 250/ max, po 180 … 190	150 … 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 … 30
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní poličku.	Funkce „3D“	3	200	20 … 30

V případě každého jídla se doporučuje předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

6.1.3 Gril

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

Obecná varování

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

Klíčové body grilu

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

Tabulka grilování

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

Ve funkci “Airfry” můžete v troubě provádět mělké smažení nebo smažení bez oleje pomocí horkého vzduchu.

Obecná varování

- Viz doporučenou pečicí tabulku pro funkci “Airfry”.
- Na tuto funkci použijte fritovací rošt (Airfry), který je součástí výrobku.
- Chcete-li dosáhnout dobrého výsledku smažení, umístěte potraviny na fritovací koš tak, aby se nepřekrývaly.

- **Na spodní poličku trouby položte plech, aby se během smažení zachytával olej. Do vloženého plechu vložte žáruvzdorný pečicí papír nebo podobný materiál doporučený pro použití v troubě.**
- **Pokud se na spodní polici nepoužívá podnos, jakýkoli kapající olej nebo jiné látky z potravin mohou způsobit silný kouř a dokonce i plameny.**
- Pro urychlení doby předehřívání můžete použít funkci "Funkce „3D"". Pro dokončení předehřívání přepněte na funkci "Airfry".

Fritovací stůl pro funkci "Airfry"

Potraviny	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)	Doporučené množství
Domácí brambory*	Airfry	3	220	20 … 40	200-1000 g
Mražené brambory**	Airfry	3	220	15 … 35	200-1400 g
Kuřecí stehna/křídla	Airfry	3	220	20 … 40	500-1500 g
Kuřecí prso	Airfry	3	220	30 … 40	200-700 g
Celé kuře	Airfry	3	15 minut 250/ max pak 190	60 … 80	1800-2000 g
Mražený nuget**	Airfry	3	220	15 … 25	400-1000 g
Fašírka	Airfry	3	220	20 … 30	20-25 ks
Celá ryba	Airfry	3	220	15 … 25	2-5 ks
Mražené křupavé ryby **(rybí prsty)	Airfry	3	220	15 … 25	500-1500 g
Mražené pečivo**	Airfry	3	220	25 … 35	200-800 g (10-40 ks)
Zmrazená pizza**	Airfry	3	220	10 … 20	2-4 ks
Klobása	Airfry	3	220	15 … 25	10-20 ks
Míchaná zelenina	Airfry	3	220	20 … 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 ks
Plněná paprika	Airfry	3	220	25 … 35	20-25 ks

* Brambory podržte 30 minut ve vodě, osušte a přidejte ¼ až 1 polévkovou lžíci oleje.

** Předehřev

6.1.5 Testované potraviny

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

Tanulka vaření pro testované potraviny

Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 … 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 … 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	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 předehřev.

*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

Gril

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

7 Údržba a čištění

7.1 Obecné informace o čištění

Obecná varování

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky.
- Některé saponáty nebo čisticí prostředky mohou způsobit poškození povrchu. Nevhodné čisticí prostředky jsou: bělidla, čisticí prostředky s obsahem čpavku, kyseliny nebo chloridy, parní čisticí prostředky, odvápňovací prostředky, odstraňovače skvrn a rzi, abrazivní čisticí prostředky (krémové čističe, abrazivní prášky, abrazivní a škrabací škrabky, drátěnky, houbičky, čisticí hadry obsahující nečistoty a zbytky čisticích prostředků).
- Při čištění po každém použití není potřeba žádný speciální čisticí prostředek. Spotřebič čistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte jej suchým hadříkem.
- Po čištění se ujistěte, že jste úplně setřeli veškerou zbývající tekutinu a okamžitě očistěte veškeré jídlo, které se během vaření rozstříklo.
- Nemyjte žádnou součást vašeho spotřebiče v myčce nádobí, pokud není v návodu k obsluze uvedeno jinak.

Inox - nerezové povrchy

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

Smaltované povrchy

- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- 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.

Katalytické povrchy

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

Skleněné povrchy

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

Plastové díly a lakované povrchy

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

7.2 Příslušenství pro čištění

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

Čištění fritovacího grilu (Airfry)

Koš grilu můžete mýt v myčce na nádobí. Pro koš se doporučuje intenzivní mytí v dolním koši myčky na nádobí. Drátěný rám, do kterého se vkládá koš, není vhodný pro mytí v myčce nádobí. Drátěný rám čistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte jej suchým hadříkem.

Po použití Airfry můžete použít funkci snadného čištění párou, je-li k dispozici, abyste snadno vyčistili všechny olejové skvrny uvnitř.

7.3 Čištění ovládacího panelu

- Při čištění panelů s knoflíkovým ovládáním otřete panel a knoflíky vlhkým měkkým hadříkem a osušte je suchým hadříkem. Při čištění panelu

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

7.4 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

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

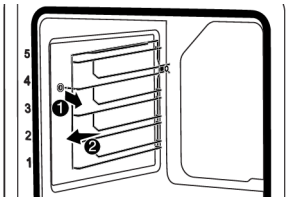
Čištění bočních stěn trouby

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

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

Vyjmutí bočních drátěných polic:

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



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

7.5 Vysokoteplotní samočištění

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

Obecná varování

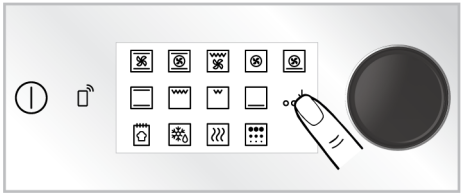
Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
Během samočištění se výrobku nedotýkejte a nepouštějte k němu děti. Před odstraněním zbytků počkejte alespoň 30 minut.

- Před použitím funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství, teleskopickou polici a boční police (pokud existují). V případě jejich neodstranění, se příslušenství a boční drátěné police poškodí.
- Pokud je váš výrobek vybaven pyro odolným příslušenstvím (odolné vůči samočištění při vysoké teplotě), nemusíte toto příslušenství z trouby vybírat. Zda je příslušenství odolné vůči vysokým teplotám, nebo není je uvedeno v části příslušenství. Pokud není uvedeno jinak, vaše příslušenství není odolné vůči vysokým teplotám. Před čištěním je nutné jej vyjmout z trouby, aby nedošlo k poškození.
- Těsnění dveří nečistěte. Těsnění ze skleněných vláken je velmi jemné a snadno se poškodí. Pokud je těsnění dveří poškozeno, vyměňte jej za nové z autorizovaného servisu.

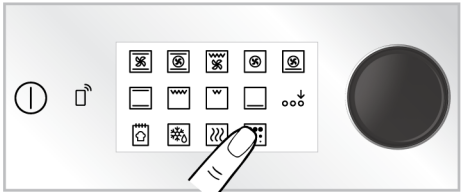
Spuštění funkce pyrolýzy:

1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby. U modelů s drátěnými policemi nezapomeňte odstranit drátěnou polici.

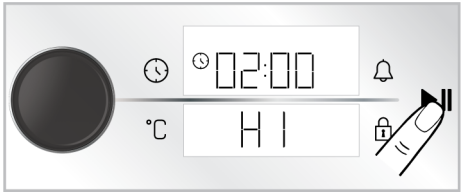
2. Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem.
3. Zvolte funkci “Pyrolýza” nebo “Pyrolýza – ekonomický režim” podle znečištění vaší trouby. Pokud vaše trouba není příliš znečištěná, doporučujeme použít funkci "Pyrolýza – ekonomický režim" Tato funkce zabere méně času než funkce “Pyrolýzavariable". Pokud je trouba velmi znečištěná, funkce "Pyrolýza – ekonomický režim" nemusí být dostatečná. V takovém případě ji vyčistěte pomocí funkce "Pyrolýza"
4. Zapněte troubu dotykem tlačítka ⏻.
5. Provozní funkce spodní řady aktivujte dotykem “Aktiva funkce navíc” na displeji funkcí.



6. Dotkněte se položky “Pyrolýza” v dolním řádku na displeji funkcí.



7. Na displeji se zobrazí úroveň pyrolýzy **"HI"** a čas **"02:00"**.

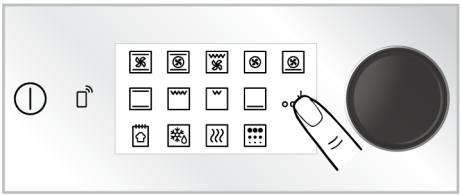


8. Spusťte čištění dotykem tlačítka ▶II.
   ⇨ Čištění se spustí a na displeji se zobrazí doba samočištění . Tuto dobu nelze změnit
9. Když trouba po spuštění pyrolýzy dosáhne určité teploty, na displeji časovače se zobrazí symbol zámku 🔒 a dvířka trouby nelze otevřít. Nesnažte se dvířka otevřít silou, dokud není čištění ukončeno a na displeji nezmizí symbol zámku.
10. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí **"Konec"**. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ⏻.
11. Když na displeji zmizí symbol 🔒, odstraňte zbývající usazeniny octovou vodou.

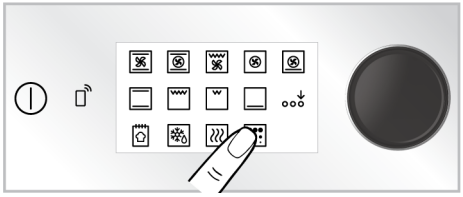
Pyrolýza – ekonomický režim

Pokud vaše trouba není příliš znečištěná, doporučujeme použít funkci "Pyrolýza – ekonomický režim" Tato funkce zabere méně času než funkce “Pyrolýzavariable". Pokud je trouba velmi znečištěná, funkce "Pyrolýza – ekonomický režim" nemusí být dostatečná. V takovém případě ji vyčistěte pomocí funkce "Pyrolýza"

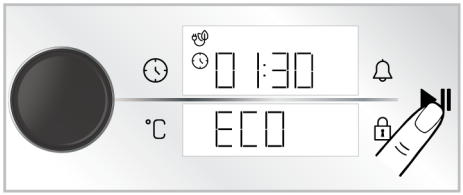
1. Odstraňte veškeré příslušenství z vnitřku trouby. U modelů s drátěnými policemi nezapomeňte odstranit drátěnou polici.
2. Před zahájením čištění očistěte vnější povrchy trouby a zbytky jídla uvnitř trouby mýdlovým hadříkem.
3. Zapněte troubu dotykem tlačítka ⏻.
4. Provozní funkce spodní řady aktivujte dotykem “Aktiva funkce navíc” na displeji funkcí.



5. Dotkněte se položky “Pyrolýza” v dolním řádku na displeji funkcí.



6. Dotkněte se položky “Pyrolýza” na displeji funkcí.
7. Spusťte čištění dotykem tlačítka ▶II.
   ⇨ Čištění se spustí a na displeji se zobrazí doba samočištění . Tuto dobu nelze změnit



8. Když trouba po spuštění pyrolýzy dosáhne určité teploty, na displeji časovače se zobrazí symbol zámku a dvířka trouby nelze otevřít. Nesnažte se dvířka otevřít silou, dokud není čištění ukončeno a na displeji nezmizí symbol zámku.
9. Po dokončení procesu čištění se na displeji zobrazí **"Konec"**. Troubu vypnete stisknutím tlačítka ⏻.
10. Když na displeji zmizí symbol , odstraňte zbývající usazeniny octovou vodou.

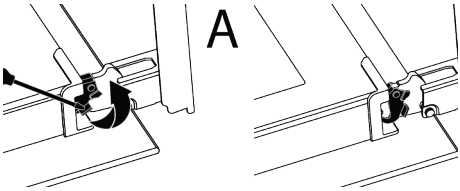
7.6 Čištění dvířek trouby

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

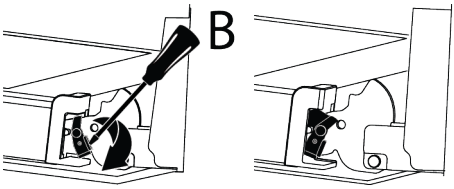
K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čistící prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu ani bělící materiály.

Odstranění dvířek trouby

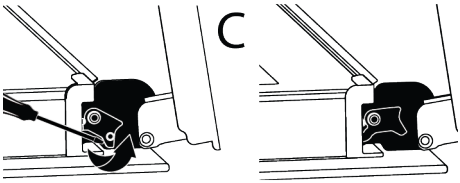
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
3. Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
4. Závěs typu (A) je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



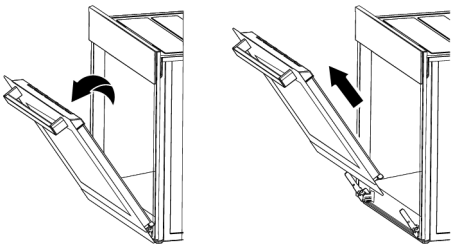
5. Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



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



7. Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



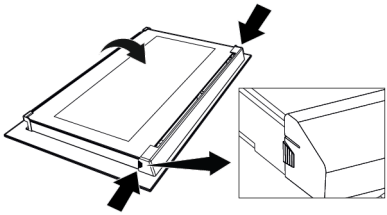
8. Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

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

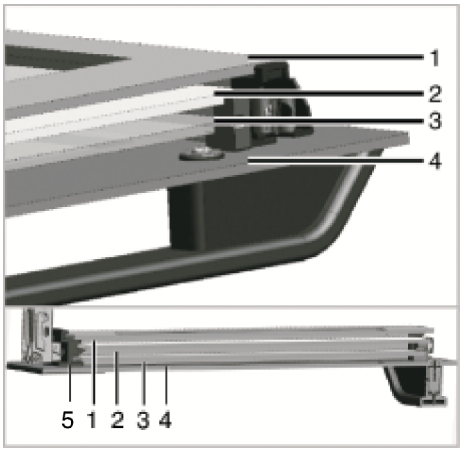
7.7 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

1. Otevřete dvířka trouby.

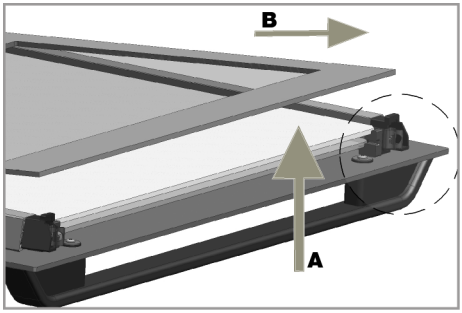


2. Plastový komponent připevněný na horní části předních dveří zatáhněte k sobě současným zatlačením na tlakové body na obou stranách komponenty a vyjměte jej.

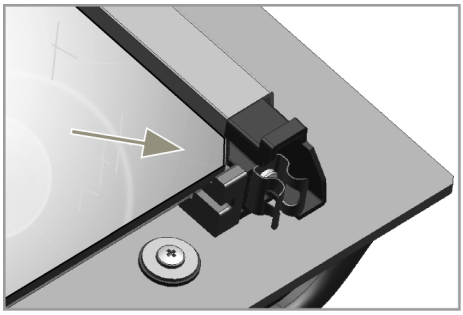


1	Vnitřní sklo	2	Druhé vnitřní sklo
3	Třetí vnitřní sklo	4	Vnější sklo
5	Plastová štěrbina na sklo - spodní část		

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



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



Prvním krokem přeskupení dveří je výměna druhého a třetího skla (2, 3). Jak je znázorněno na obrázku, umístěte zkosený okraj skla tak, aby se setkal se zkoseným okrajem plastového otvoru.
Pořadí upevnění druhého a třetího vnitřního skla není důležité, protože jsou zaměnitelné.
Při upevňování nejvnitřnějšího skla (1) dávejte pozor, abyste potištěnou stranu skla umístili na druhé vnitřní sklo. Je velmi důležité, aby se spodní rohy všech vnitřních skel setkaly se spodními plastovými drážkami (5). Zatlačte plastový komponent směrem k rámu, dokud se neozve **"cvaknutí"**.

Po vyčištění se musí všechna skla opět složit.

7.8 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

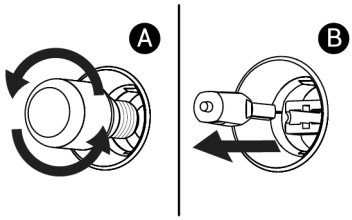
- Abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem před výměnou světla trouby, odpojte výrobek a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou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



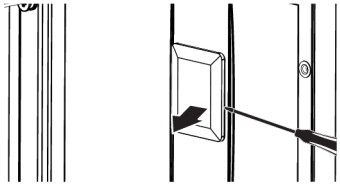
3. Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



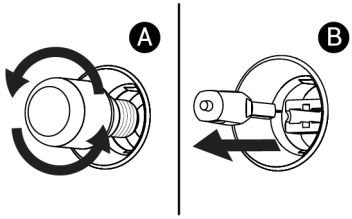
4. Nasaďte zpět skleněný kryt.

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

Osvětlení trouby nesvítí.

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

Trouba netopí.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

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