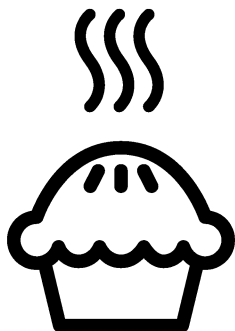




## Vestavná trouba

Návod k použití



BVM32401XS

**CZ**

285.4605.01/R.AF/1.03.2021/12-5

7768287661

## Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

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

### Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

**1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4**

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

**2 Obecné informace 9**

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

**3 Montáž 12**

Před montáží ..... 12  
 Instalace a připojení ..... 13  
 Likvidace starého výrobku ..... 15

**4 Příprava 16**

Tipy pro úsporu energie ..... 16  
 Úvodní použití ..... 16

Úvodní nastavení času ..... 16  
 První čištění produktu ..... 17  
 Výchozí ohřev ..... 17

**5 Obsluha trouby 18**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování ..... 18  
 Používání elektrické trouby ..... 18  
 Funkce trouby ..... 20  
 Ovládání řídicí jednotky trouby ..... 25  
 Tabulka časů vaření ..... 38  
 Pizza - recepty ..... 43  
 Ovládání grilu ..... 48

**6 Údržba a péče 51**

Obecné informace ..... 51  
 Čištění ovládacího panelu ..... 51  
 Čištění vnitřku trouby ..... 51  
 Čištění dvířek trouby ..... 52  
 Odstranění vnitřního skla dvířek ..... 53  
 Výměna vnitřní žárovky ..... 54

**7 Odstraňování potíží 56**

## **1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí**

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

### **Obecná bezpečnost**

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtete pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

### **Elektrická bezpečnost**

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
  - Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
  - Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
  - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
  - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
  - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směnicemi.
  - Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
  - Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
  - Všechny činnosti s elektrickým zařicením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
  - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
  - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu**
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let

věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré

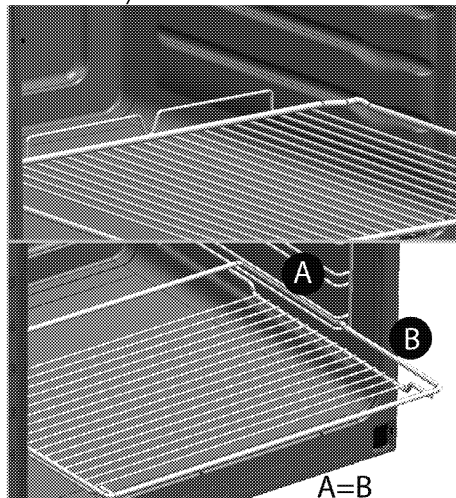
kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.

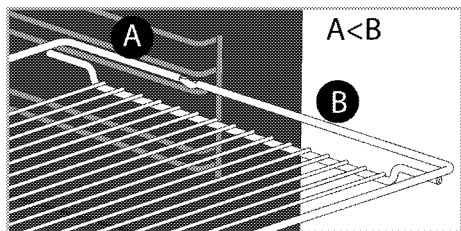
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

- (Liší se podle modelu výrobku.)

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky

Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).





- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.

- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak

předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

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

### Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

## Bezpečnost dětí

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

nebo by se poškodily závěsy dveří.

## Likvidace starého výrobku

### Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

### Dodržování směrnice RoHS:

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

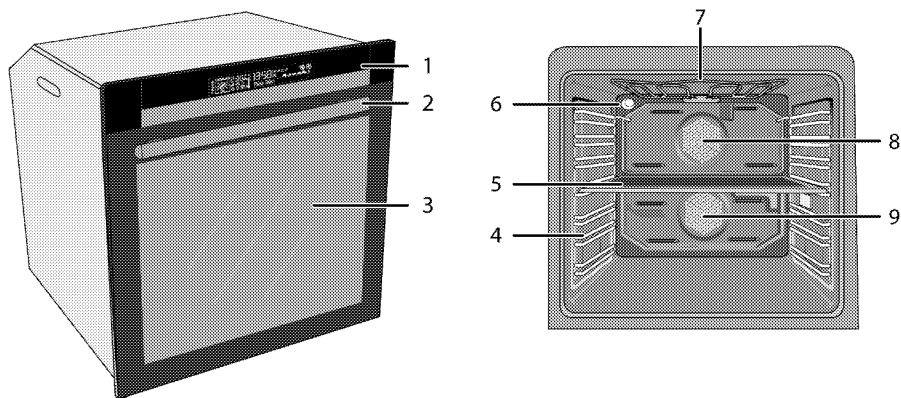
### Likvidace obalových materiálů

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



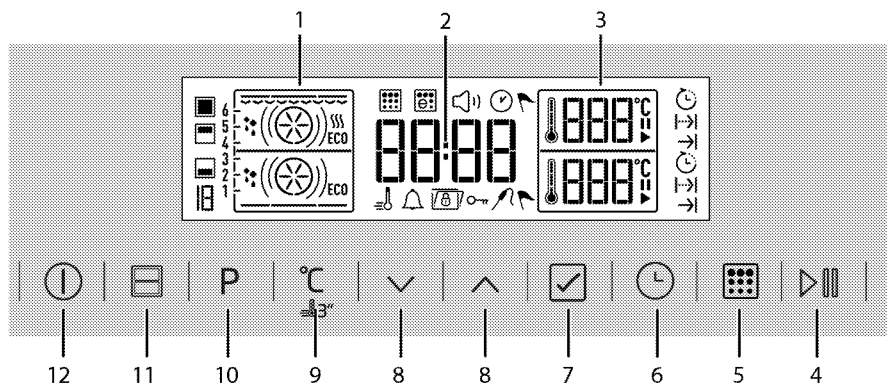
## 2 Obecné informace

### Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Madlo
- 3 Přední dveře
- 4 Polohy polic
- 5 Střední část
- 6 Světlo

- 7 Horní topný prvek
- 8 Motor ventilátoru v horní části (za deskou)
- 9 Motor ventilátoru ve spodní části (za deskou)



- 1 Zobrazení funkce
- 2 Pole ukazatele aktuálního času
- 3 Pole ukazatele teploty
- 4 Tlačítko začátku/konce pečení
- 5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)\*
- 6 Tlačítko času a nastavení
- 7 Tlačítko Potvrzení
- 8 Tlačítka nahoru/dolů
- 9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení

- 10 Tlačítko Výběr funkce
  - 11 Tlačítko Volba části trouby
  - 12 Tlačítko zapnout/vypnout
- \* (Liší se podle modelu výrobku.)

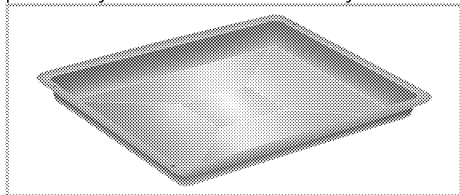
## Obsah balení

- i** Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku.  
Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusí být součástí vašeho výrobku.

### 1. Návod k použití

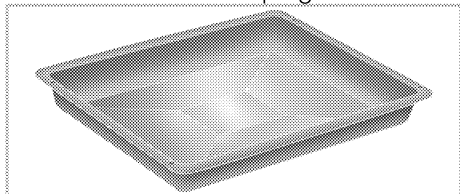
### 2. Standardní plech

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



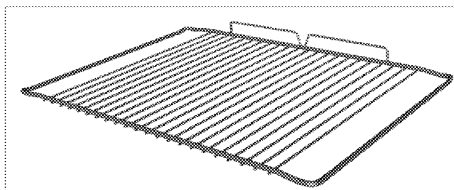
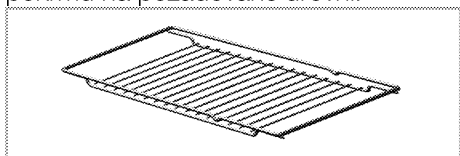
### 3. Hluboký plech

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



### 4. Drátěná police

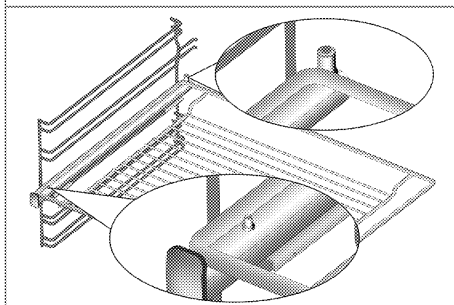
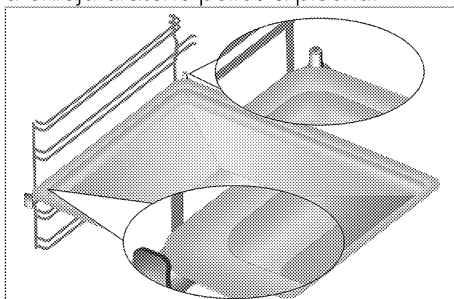
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

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

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



## Technické parametry

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

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

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

\*\* Viz . *Montáž, strana 12.*


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


**i** Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.


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

## 3 Montáž

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

 Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.


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


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


### Před montáží

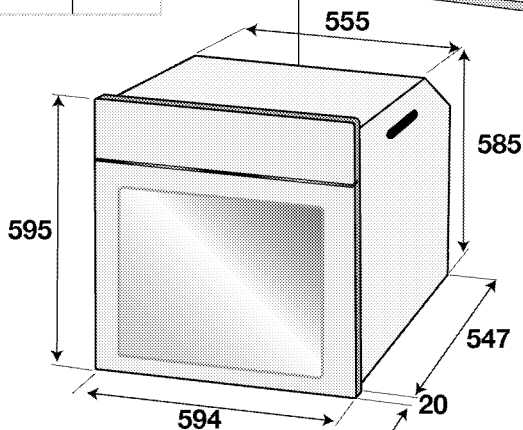
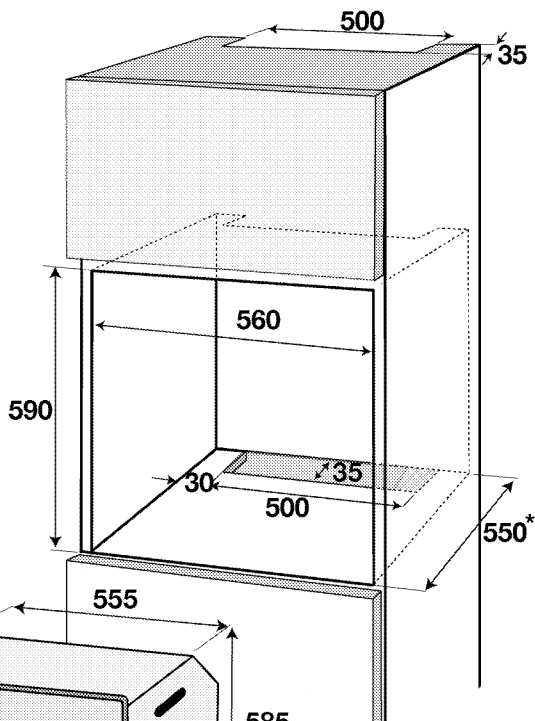
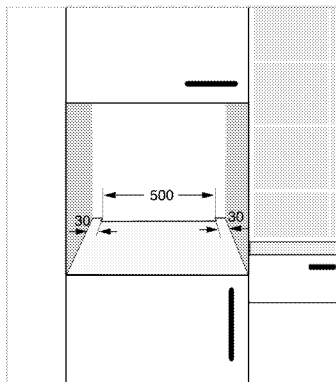
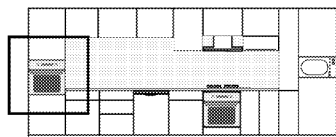
Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

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

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

 Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.

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



\* min.

## Instalace a připojení

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

## Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte

výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

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

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

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

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

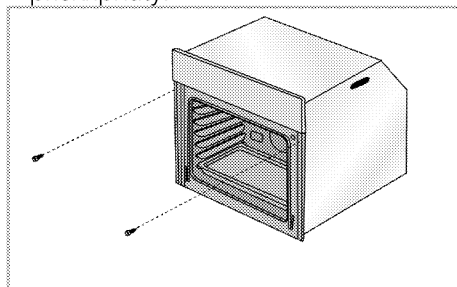
**i** Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

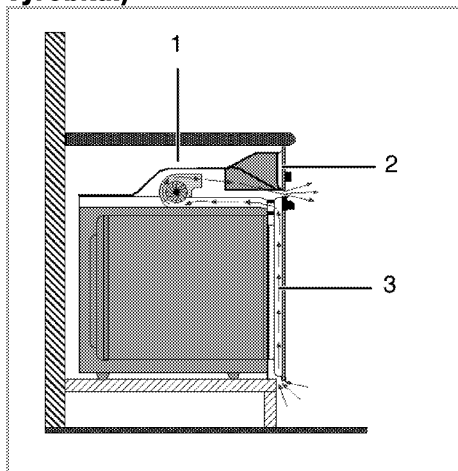
### Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku. Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

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



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

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

- i** Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá. Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

## Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

## Likvidace starého výrobku

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

- i** Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.

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

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

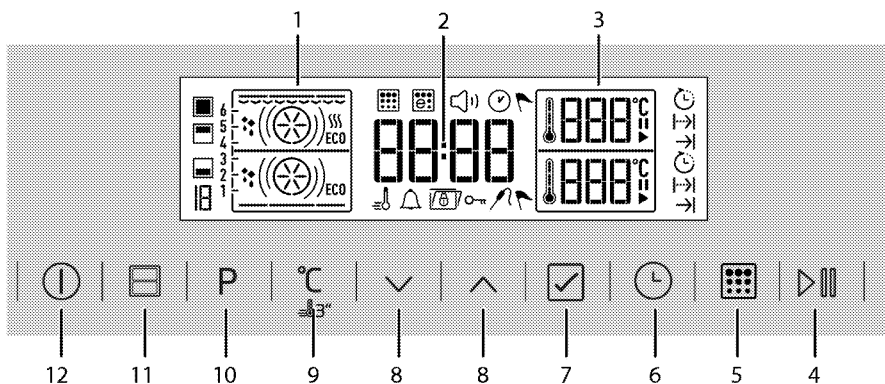
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeřhívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné.

Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.

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

### Úvodní použití

#### Úvodní nastavení času

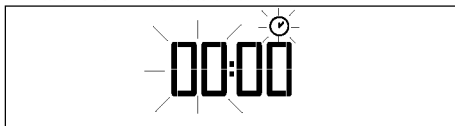


- 1 Zobrazení funkce
- 2 Pole ukazatele aktuálního času
- 3 Pole ukazatele teploty
- 4 Tlačítko začátku/konce pečení
- 5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)\*
- 6 Tlačítko času a nastavení
- 7 Tlačítko Potvrzení
- 8 Tlačítka nahoru/dolů
- 9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
- 10 Tlačítko Výběr funkce
- 11 Tlačítko Volba části trouby
- 12 Tlačítko zapnout/vypnout

\* (Liší se podle modelu výrobku.)

#### Nastavit počáteční čas

1. Když výrobek poprvé zapnete, pole hodin a budou blikat.



2. Nastavte hodiny pomocí .
3. Potvrďte pole hodin pomocí tlačítka .
4. Pole minut a symbol budou blikat. Minuty nastavte pomocí . Potvrďte minuty pomocí tlačítka .





» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.



10:28

**i** Nabídka pro nastavení času se opět zobrazí v případě dlouhodobého výpadku proudu.

### **První čištění produktu**

**i** Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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

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

### **Výchozí ohřev**

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



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

### **Elektrická trouba**

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

### **Trouba s grilem**

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.

To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

#### Tipy pro pečení

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

#### Tipy na rožnění

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

- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

#### Tipy na grilování

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

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



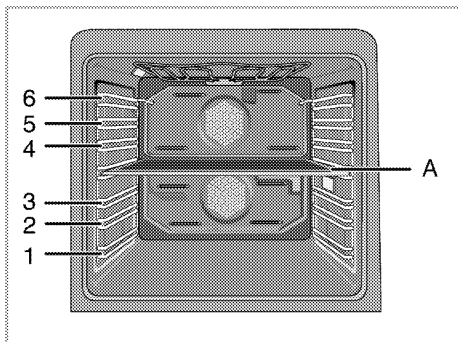
Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.





### Používání elektrické trouby

#### Polohy přihrádky

Ve vaší troubě je k dispozici 6 roštů, 3 z nich ve spodní části a 3 z nich v horní části. Tam je další vedení roštu v otvoru, kde bude nainstalována deska střední části (A). Tento prostor při vaření nepoužívejte.



Můžete vařit ve 4 různých částech trouby.

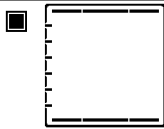
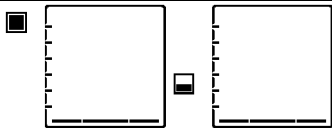
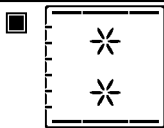
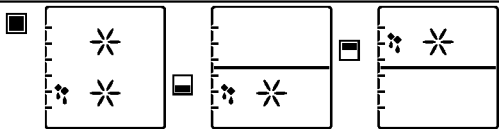
	Horní část	Můžete vařit pouze v horní části. Hodí se pro grilování a pečení malých porcí.	Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.
	Spodní část	Můžete vařit pouze ve spodní části. Hodí se pro vaření středně velkých porcí.	Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.
	Spodní a horní části	Současně můžete vařit v horní i spodní části. Hodí se pro vaření dvou různých jídel.	Jsou-li spodní a horní části aktivní, na displeji těchto částí se zvlášť zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.
	Jedna velká část	Můžete vařit v jedné velké části. Hodí se pro vaření velkých porcí a různých pokrmů.	Je-li aktivní jedna velká část, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.

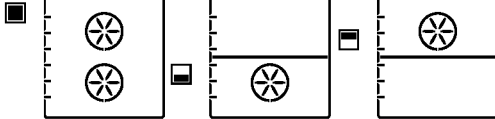
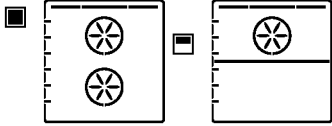
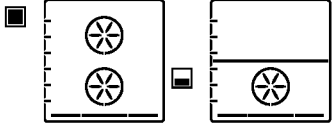
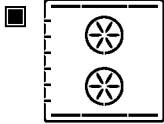
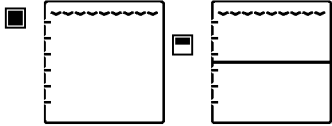
## Funkce trouby

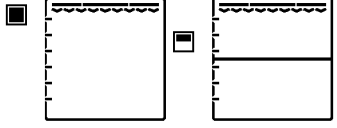
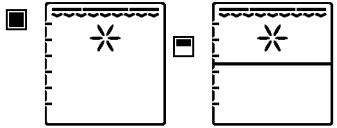
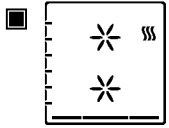
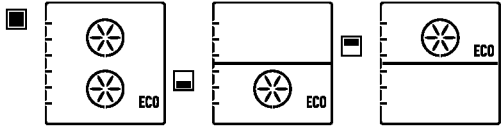
Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

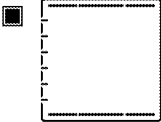



Tyto funkce se týkají pouze trouby s jednou velkou částí.

V této části jsou vysvětleny všechny funkce trouby.

Symbol	Název	Popis
	Statický (spodní a dolní ohřev)	Spodní a dolní ohřev je zapnutý současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Dolní ohřev	Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.
	Statický + ventilátor (spodní/horní ohřev podporovaný ventilátorem)	Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.
	Rozmrazování (s použitím ventilátoru)	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrny.

Symbol	Název	Popis
	Pečení s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Horký vzduch zahříváný ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Ve většině případů není předeřívání nutné.
	Horní ohřev+ventilátor (horní ohřev s pomocí ventilátoru)	Horní ohřev a ventilátor v zadní stěně jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti situaci, kdy je zapnutý jen horní ohřev.
	Pizza	Spodní ohřev a ventilátor (v zadní stěně jsou zapnuté) se spustí současně. Vhodné pro pečení pizzy.
	Multi "3D" vaření	Horní ohřev, spodní ohřev a ohřev ventilátorem jsou spuštěny současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Ekonomický gril	Je spuštěna pouze vnitřní část horního ohřevu v troubě. Vhodné pro grilování malých a středně velkých porcí masa.

Symbol	Název	Popis
	Plný gril	Vnitřní a vnější části horního ohřevu jsou spuštěny současně. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.
	Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorem)	Ventilátor v zadní části trouby je spuštěn současně s vnitřní a vnější částí topného prvku v horní části trouby. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.
	Udržování teploty	Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání. Nepoužívejte k vaření potravin.
	Úsporné vaření s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Úsporné vaření s ventilátorem".

Symbol		Název	Popis
		Pečení při nízké teplotě	<p>Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Tato funkce je vhodná pro pozvolné pečení předem opečených / osmažených kousků masa (telecího, jehněčího, drůbeže atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Je tak zajištěno, že bude maso šťavnaté a měkké uvnitř. Používejte prosím hygienicky vhodné druhy masa. Na varné desce, grilu atd. maso předem opečte / osmažte ze všech stran na rozpálené pánvi. Pěct předem opečené / osmažené maso pomocí funkce „Vaření při nízké teplotě“ můžete po dlouhou dobu. Používejte vždy jen jeden plech.</p>
Horní část 	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Rozmražení Ekonomický gril	Spodní- horní část 	S pomocí ventilátoru+S pomocí ventilátoru Plný gril + S pomocí ventilátoru Rozmrazování+Rozmrazování Ekonomický gril + S pomocí ventilátoru S pomocí ventilátoru + Spodní topný prvek S pomocí ventilátoru + Pizza
Spodní část 	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Rozmražení Dolní ohřev Pizza		

Jedna velká část 	Statické
	Statické + ventilátor
	Ohřev s ventilátorem
	Multi vaření (3D)
	Pizza
	Horní topný prvek + ventilátor
	Plný gril + ventilátor
	Plný gril
	Ekonomický gril
	Úsporný ventilátor
	Dolní ohřev
	Udržování teploty
Pečení při nízké teplotě	
Rozmražení	

**i** Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření

**i** Trouba je spuštěna maximálně 2 hodiny při teplotě 280°C nebo vyšší.

#### Jedna velká část

Funkce	Rozsah teplot (°C)
Statické	40-310
Statické + ventilátor	40-280
Ohřev s ventilátorem	40-250
Multi vaření (3D)	40-250
Pizza	40-310
Horní topný prvek + ventilátor	40-280
Plný gril + ventilátor	40-280
Plný gril	40-280
Ekonomický gril	40-280
Úsporný ventilátor	160-220
Dolní ohřev	40-220
Udržování teploty	40-100
Pečení při nízké teplotě	50-150
Rozmražení	-

#### Horní část

Funkce	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	40-250
Horní topný prvek + ventilátor	40-280
Plný gril + ventilátor	40-280
Plný gril	40-280
Ekonomický gril	40-280
Úsporný ventilátor	160-220
Rozmražení	-

### Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty. Po zvolení funkce se zobrazí doporučená teplota.

- i** Funkce se liší podle modelu výrobku.
- i** Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.
- i** Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
- i** Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
- i** I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.
- i** Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření

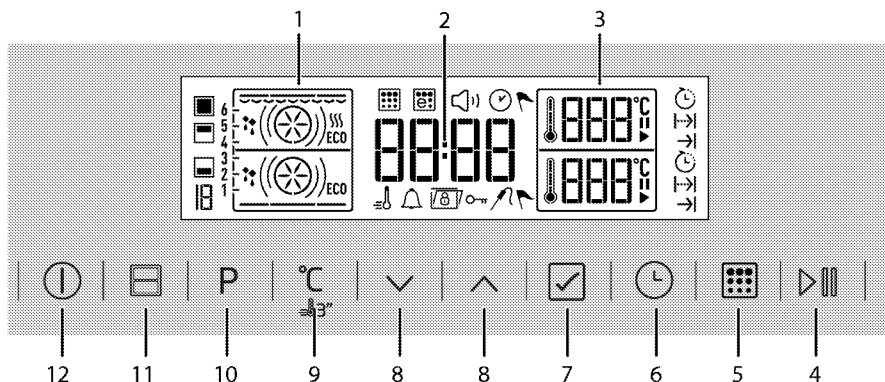


## Spodní část

Funkce	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	40-250
Pizza	40-280

Funkce	Rozsah teplot (°C)
Úsporný ventilátor	160-220
Dolní ohřev	40-220
Rozmražení	-

## Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Zobrazení funkce
- 2 Pole ukazatele aktuálního času
- 3 Pole ukazatele teploty
- 4 Tlačítko začátku/konce pečení
- 5 Tlačítko samočištění (pyrolýza)\*
- 6 Tlačítko času a nastavení
- 7 Tlačítko Potvrzení
- 8 Tlačítka nahoru/dolů
- 9 Tlačítko nastavení teploty / zrychlení
- 10 Tlačítko Výběr funkce
- 11 Tlačítko Volba části trouby
- 12 Tlačítko zapnout/vypnout

\* (Liší se podle modelu výrobku.)

### Symbole na displeji:

- Symbol rychlého ohřevu (Urychlení)
- Symbol doby vaření
- Symbol ukončení doby vaření\*
- Symbol alarmu
- Symbol volby části
- Symbol pečení
- Symbol aktuálního času
- Symbol zastavena
- Symbol udržování v teple

- Symbol Rozmrazování
- Symbol Zámek
- Symbol zobrazení času
- Symbol Nastavení hlasitosti
- Symbol samočištění (pyro)\*
- Symbol úsporného samočištění (ecopyro)\*
- Symbol teploměru do masa \*


\* Liší se podle modelu výrobku.

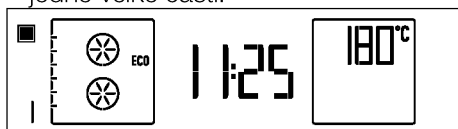
### Provoz trouby jako jedné části Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel.

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.

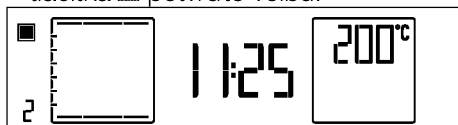
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.






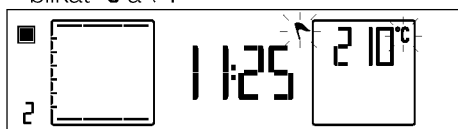
4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.






» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

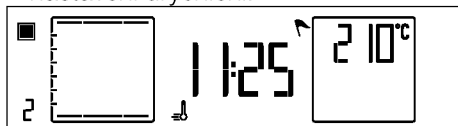
5. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci pečení. Pomocí tlačítka  potvrďte volbu.






6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji budou blikat  a .





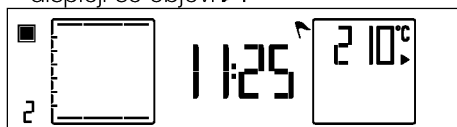
7. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko  po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí . Objeví se  a bude aktivováno nastavení urychlení.



- i** Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí . Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí , když je dlouho stisknuté tlačítko . Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.


9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy  a začněte vařit. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



» Trouba se ohřeje na nastavenou teplotu.

- i** Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.


11. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko  pro ukončení vaření.

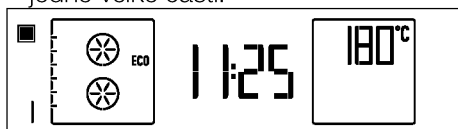
### Vaření s určením doby pečení:

Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení.

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velké části.

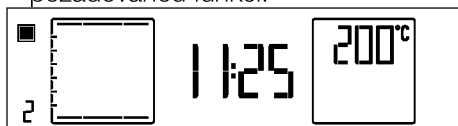
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.



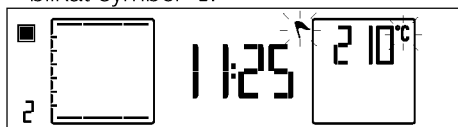
4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.



» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.



5. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci.

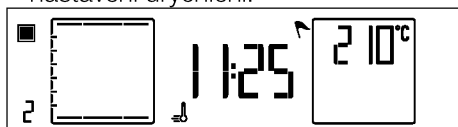




6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko  $^{\circ}\text{C}$  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol  $^{\circ}\text{C}$ .



7. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.




8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko  $^{\circ}\text{C}$  po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí . Objeví se  a bude aktivováno nastavení urychlení.





- i** Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí . Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí , když je dlouho stisknuté tlačítko  $^{\circ}\text{C}$ . Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

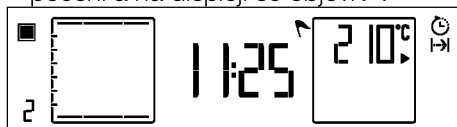
9. Jednou stiskněte  pro dobu pečení. Na displeji bude blikat .



10. Stiskněte tlačítka  pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené  a  $^{\circ}\text{C}$ .




11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.


12. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy  pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

**i** Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.


13. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat  a  zazní výstražný signál.
14. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
15. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

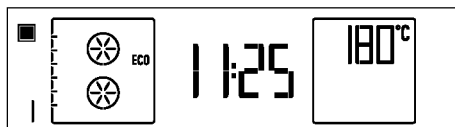
**i** Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit nastavení tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem .


### **Nastavení konce doby pečení na pozdější dobu; (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

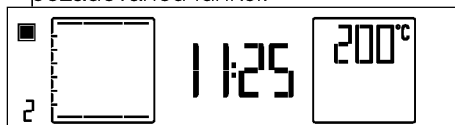
Při manuálním ovládání bez nastavení doby pečení můžete pomocí nastavení teploty a funkce specifické pro vaše jídlo, doby pečení a konce pečení na pozdější dobu zajistit, že trouba poběží a automaticky se vypne.



Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

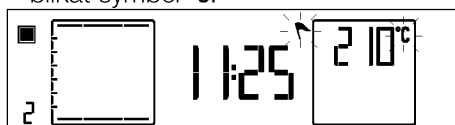
1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.








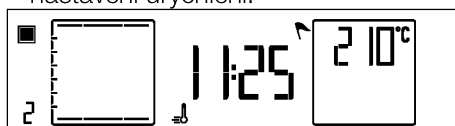
4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.  
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci.







6. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stiskněte tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .





7. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.
8. Pro urychlení (rychlý ohřev), stiskněte tlačítko  po dobu cca 3 sekund, dokud se na displeji nezobrazí . Objeví se  a bude aktivováno nastavení urychlení.





**i** Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, zmizí . Nastavení urychlení je aktivní pro funkce, během kterých se zobrazí , když je dlouho stisknuté tlačítko . Urychlení lze aktivovat pouze pro funkce pečení prováděné v jedné velké části.

9. Jednou stiskněte  pro dobu pečení. Na displeji bude blikat .




10. Stiskněte tlačítko  pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené  a .

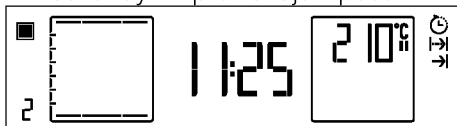
11. Dvakrát v krátkém intervalu stiskněte  pro konec doby pečení. Na displeji bude blikat .





12. Stiskněte tlačítko  pro nastavení požadovaného konce doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavený konec doby pečení, bude stále zobrazeno .



13. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

14. Jsou-li hodnoty funkce, teploty, času a doby ukončení vhodné, stiskněte na 2 sekundy  pro zahájení pečení.





» »  se zobrazí na displeji. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce pečení,  zmizí a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

**i** Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

15. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat  a  zazní výstražný signál.

16. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.

17. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

**i** Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit program tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem .

### **Použití trouby pouze s horní nebo spodní částí** **Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce**


Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky

nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel.

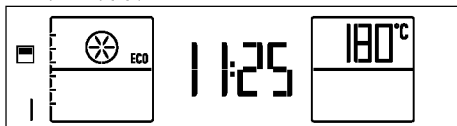
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.


1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

**i** Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

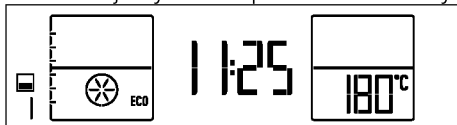
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.


3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



4. Stiskněte  pro aktivaci spodní části trouby.

Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

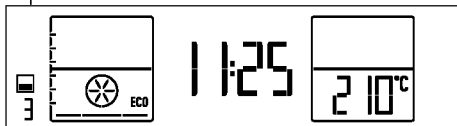




**i** Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

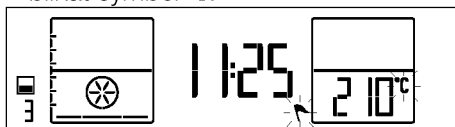
5. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.




» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou funkci.





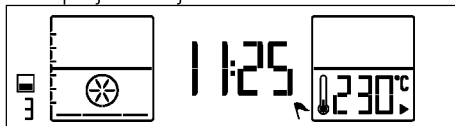
7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stisknete tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .




8. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.


9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

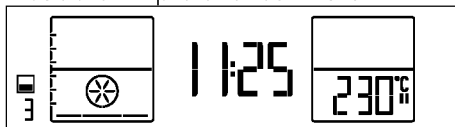
10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy  a začnete vařit. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .



» Trouba se ohřeje na nastavenou teplotu.

**i** Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko  pro ukončení vaření.



**i** Při použití pouze spodní nebo horní části, nechte nepoužitou část prázdnou, neboť se zahřeje.

### Vaření s určením doby pečení:


Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se

trouba automaticky vypnula na konci doby pečení.

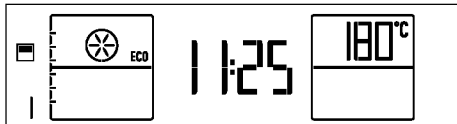
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.


1. Plech ze střední části umístíte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

**i** Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

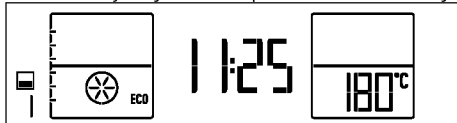
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.


3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



4. Stiskněte  pro aktivaci spodní části trouby.

Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

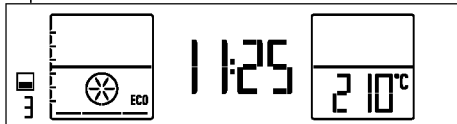




**i** Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

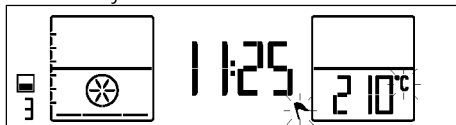
5. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.




» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.



6. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou funkci.

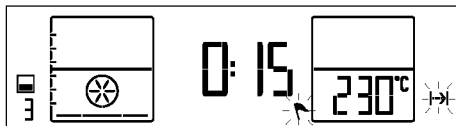





7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stisknete tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .





8. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stisknete tlačítko  pro potvrzení teploty.

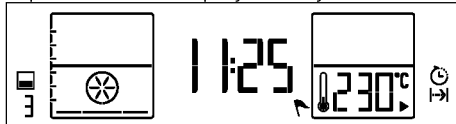
9. Pro dobu pečení jednou stisknete tlačítko  pro přechod na „dobu pečení“ na textovém displeji. Zároveň bliká .



10. Stiskněte tlačítka   pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavena doba pečení, na displeji zůstanou rozsvícené  a .

11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.




12. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stisknete na 2 sekundy  pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .




» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí

aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.

**i** Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

13. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat  a  zazní výstražný signál.
14. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
15. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

**i** Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit nastavení tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem .


### **Nastavení konce doby pečení na pozdější dobu; (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

Při manuálním ovládání bez nastavení doby pečení můžete pomocí nastavení teploty a funkce specifické pro vaše jídlo, doby pečení a konce pečení na pozdější dobu zajistit, že trouba poběží a automaticky se vypne.

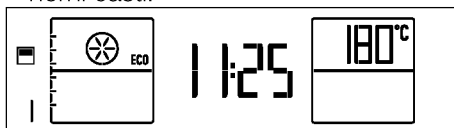
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.


1. Plech ze střední části umístíte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.


**i** Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

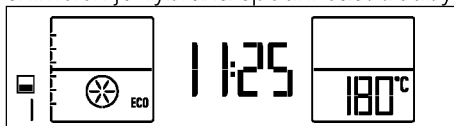
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.


3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.




4. Stiskněte  pro aktivaci spodní části trouby.

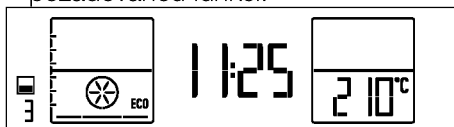
Vedle aktivní části trouby se objeví . Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)





**i** Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.



5. Stiskem  vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.  
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou funkci.



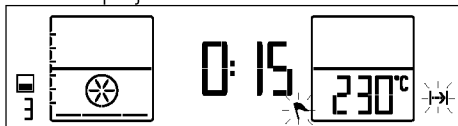
7. Pokud chcete změnit teplotu, jednou stisknete tlačítko  pro přechod na zobrazení teploty. Na displeji bude blikat symbol .








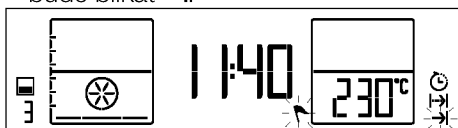
8. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Když je dosažena požadovaná hodnota, stiskněte tlačítko  pro potvrzení teploty.









9. Jednou stiskněte  pro dobu pečení. Na displeji bude blikat .








10. Stiskněte tlačítka  pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se .
11. Dvakrát v krátkém intervalu stiskněte  pro konec doby pečení. Na displeji bude blikat .



12. Stiskněte tlačítka  pro nastavení požadovaného konce doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavený konec doby pečení, bude stále zobrazeno .
13. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
14. Jsou-li hodnoty funkce, teploty, času a doby ukončení vhodné, stiskněte na 2 sekundy  pro zahájení pečení. »  se zobrazí na displeji. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce pečení,  zmizí a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

-  Všechny části symbolu vnitřní teploty  v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

15. Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat  a  zazní výstražný signál.
16. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
17. Pokud chcete, aby byla trouba dále v provozu, stiskněte na 2 sekundy . Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

-  Pokud chcete po provedení nastavení pečení zrušit program tím, že upravíte dobu pečení, bude nutné znovu nastavit dobu pečení. Pokud chcete, můžete troubu také vypnout stiskem .


## Použití horní a spodní části současně


### Manuální vaření výběrem teploty a provozní funkce

Během manuálního ovládání bude trouba fungovat bez ohledu na dobu vaření poté, co je proveden výběr funkce a teploty. Trouba se automaticky nevypne na konci doby pečení. Pečení musí ukončit uživatel.

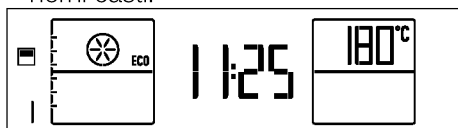
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.


1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

-  Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

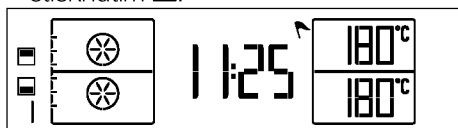
2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.

3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



**i** Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.



4. Obě části aktivujete dvojitým stisknutím .

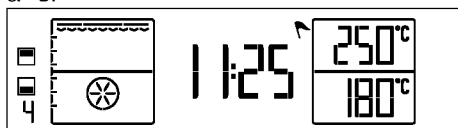





5. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

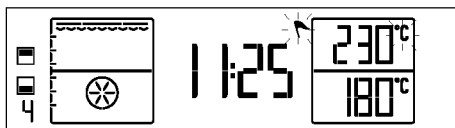
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.






6. Stiskněte tlačítka   pro volbu příslušné funkce pečení mezi těmi přizpůsobenými pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.



Po zvolení funkce se může nastavit „Temperature“ (Teplota) a „Cooking time“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro toto nastavení budou blikat symboly aktivních pečicích částí  a .

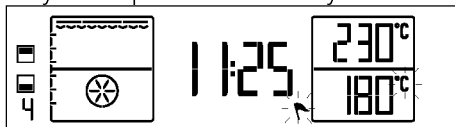





7. Pokud chcete změnit teplotu horní části trouby, stiskněte jednou tlačítko  pro přístup k displeji teploty horní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby budou blikat  a .








8. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem .  bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části  bude blikat.

9. Pro změnu teploty spodní části trouby aktivujte displej teploty spodní části trouby stiskem tlačítka . Bude blikat symbol spodní části trouby .






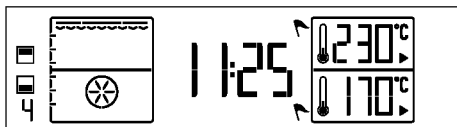
10. Stiskněte jednou tlačítko  pro přístup k displeji teploty spodní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby budou blikat  a .

11. Stiskem tlačítek   nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem .  bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části  bude blikat.

**i** Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80°C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

12. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

13. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte na dvě sekundy  a začněte vařit. Pečení bude zahájeno a na displeji horní a spodní části trouby se objeví  a .



- i** Všechny části symbolu vnitřní teploty ↓ v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

14. Když je proces vaření dokončen, znovu na dvě sekundy stiskněte tlačítko pro ukončení vaření.



### Vaření s určením doby pečení:

#### Poloautomatický provoz

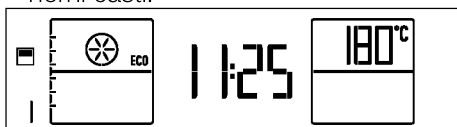
Pomocí výběru teploty a funkce specifické pro vaše jídlo a nastavením doby pečení můžete nastavit, aby se trouba automaticky vypnula na konci doby pečení.

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

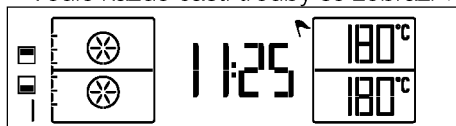
- i** Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.  
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro pečení v horní části.



- i** Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

4. Aktivujte obě části dvojitým stiskem . Vedle každé části trouby se zobrazí .

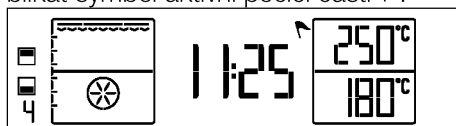


5. Stiskem vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

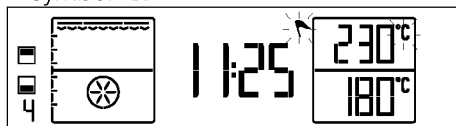
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskněte pro volbu příslušné funkce pečení mezi těmi přizpůsobenými pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

Po zvolení funkce se může nastavit „Temperature“ (Teplota) a „Cooking time“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro tato nastavení bude blikat symbol aktivní pečicí části .

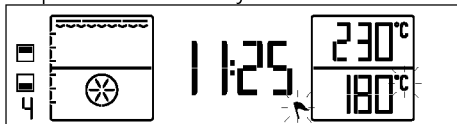


7. Pokud chcete změnit teplotu horní části trouby, stiskněte jednou tlačítko pro přístup k displeji teploty horní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby bude blikat symbol .



8. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem . bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části bude blikat.

9. Pro změnu teploty spodní části trouby aktivujte displej teploty spodní části trouby stiskem . Bude blikat symbol spodní části trouby



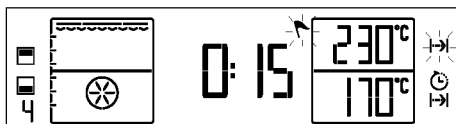
10. Stiskněte jednu tlačítko pro přístup k displeji teploty spodní části trouby. Na displeji teploty vybrané části trouby bude blikat symbol .
11. Stiskem tlačítek nastavte požadovanou teplotu. Když dosáhnete požadované hodnoty, potvrďte teplotu stiskem . bude stále svítit a symbol aktivní pečicí části bude blikat.

**i** Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80°C. A to proto, že části budou ovlivněny teplotou každé z částí.


12. Stiskněte jednu tlačítko pro dobu pečení aktivní spodní části trouby. Zároveň bude blikat .




13. Stiskněte tlačítka pro nastavení požadované doby pečení a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavená doba pečení, bude na obrazovce stále zobrazeno .
14. Pro dobu pečení horní části nejprve aktivujte tuto část stiskem . Bude blikat symbol horní části . Pak jednou stiskněte . Zároveň budou blikat symboly a .



15. Nastavte požadovanou dobu pečení pro horní část stiskem tlačítek a potvrďte tlačítkem . Jakmile je nastavená doba pečení horní části, bude na obrazovce stále zobrazeno .
16. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
17. Jsou-li hodnoty funkce, teploty a času vhodné, stiskněte na 2 sekundy pro zahájení pečení. Zahájí se pečení a na displeji se objeví .
- » Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu. Bude udržovat tuto teplotu až do konce nastavené doby pečení. Každý stupeň symbolu vnitřní teploty bude svítit, když vnitřní teplota dosáhne nastavené teploty. Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhovaná poloha plechu.
- i** Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.
18. Na konci krátké doby pečení bude slyšet jeden signál a zmizí symboly příslušné části trouby a .
- Když je pečení dokončeno, na displeji bude blikat a zazní výstražný signál.
19. Když skončí doba pečení, vyjměte jídlo z trouby. Když znovu zavřete dvířka trouby, bude pokračovat pečení v druhé části s delší dobou pečení.
20. Když je dokončena dlouhá doba pečení, zazní dva signály a budou blikat symboly příslušné části trouby a .
21. Pečení se ukončí.

22. Stiskněte na dvě sekundy , pokud chcete, aby obě části trouby pokračovaly v pečení. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

**i** Pokud chcete zrušit poloautomatické programování poté, co jste jej nastavili, je třeba znovu nastavit dobu vaření. Pokud chcete, můžete také troubu vypnout stiskem tlačítka  po dobu 2 sekund.

### Vypnutí elektrické trouby


Troubu vypnete stiskem tlačítka  po dobu 2 sekund.

### Použití zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.



**i** Zámek tlačítek lze použít, je-li trouba v pohotovostním režimu. Nastavený zámek tlačítek bude zrušen v případě výpadku proudu.

### Aktivace zámku



1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví „OFF“ (VYPNUTO).



»  bude blikat.



2. Stiskněte jednou tlačítko  pro aktivaci zámku tlačítek. Bude aktivován zámek tlačítek, na displeji se objeví „On“ (Zapnuto).  bude i nadále blikat.

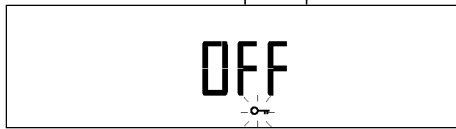



3. Pomocí tlačítka  poté potvrďte volbu.  
» Text zmizí a  bude stále svítit.

**i** Kromě tlačítek   jiná tlačítka nefungují, když je aktivována funkce zámku tlačítek.

### Deaktivace zámku

1. Jednou stiskněte  pro deaktivaci zámku tlačítek. "OFF" se zobrazí na displeji.
2. Pomocí tlačítka  poté potvrďte volbu.



» Zámek tlačítek bude deaktivován a z displeje zmizí .




### Používání hodin jako budíku

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





Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.

**i** Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.





### Nastavení budíku:

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví .  začne blikat.



2. Stiskněte tlačítka   pro nastavení požadované doby a nastavení potvrďte stiskem tlačítka . Jakmile je nastavený čas budíku, bude stále zobrazeno .
3. Ozve se alarm po uplynutí času alarmu.
4. Budík můžete zastavit stisknutím libovolného tlačítka.




### Zrušení budíku:

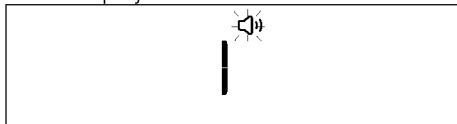
1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví .
2. Tiskněte , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a nastavení potvrďte stisknutím .


» Budík bude zrušen a symbol  zmizí.

## Nastavení zvuku

Zvuk lze nastavit pouze, pokud je trouba v pohotovostním displeji.

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji bude blikat .






2. K dispozici jsou 2 typy zvuku a to „1“ a „2“. Stiskněte  a zvolte požadovaný typ.

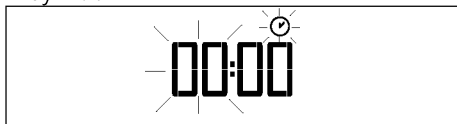
3. Pomocí tlačítka  poté potvrďte volbu.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.


## Nastavení aktuálního času

Aktuální čas lze nastavit pouze, je-li trouba vypnuta. Chcete-li provést změnu času nastaveného během počátečního nastavení:

1. V krátkých intervalech tiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji bude blikat pole hodin a symbol .




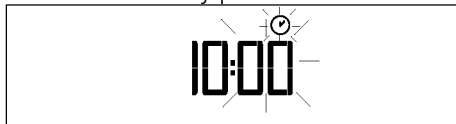
2. Použijte  pro nastavení pole hodin.

3. Pomocí tlačítka  poté potvrďte volbu.

4. Pole minut a symbol  budou blikat.

Minuty nastavte pomocí tlačítek .


Potvrďte minuty pomocí tlačítka .




» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.










## Tabulka časů vaření








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

## Na jednu velkou část Pečení a rožnění

 Když otevřete dvířka trouby, v případě, že jsou vaření tipy k dispozici na skle dvířek trouby jsou uplatnitelná pro jediný celém úseku.

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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hluboký plech* 5-Standardní plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Standardní plech* 5-Plech na cukroví*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrady	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
Rožněné kuře (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.












\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

\*\* Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

## Pouze pro spodní část Pečení a rožnění



Potraviny podávané pouze ve spodní části a pouze v horní části varných stolů lze vařit současně ve 2 samostatných objemech. Teplotní rozdíl mezi oběma sekcemi však nelze upravit na více než 80 ° C.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		1	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	150	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 45
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		1	150	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	165	35 ... 40
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	190	35 ... 45
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	200	10 ... 15
Rožněné kuře (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

\*\* Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.



## Pouze pro horní část Pečení a rožnění

**i** Potraviny podávané pouze ve spodní části a pouze v horní části varných stolů lze vařit současně ve 2 samostatných objemech. Teplotní rozdíl mezi oběma sekceci však nelze upravit na více než 80 ° C.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (° C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		4	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		5	150	25 ... 40
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		4	170 ... 180	35 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	190	35 ... 45
Rožněné kuře (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		5	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

\*\* Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

## Pečení pizzy při vysoké teplotě

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (° C)	Čas pečení (cca min.)
Dietní pizza*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	310	3 ... 4
Salámová pizza a la Rome	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	310	4 ... 5
Skládaná pizza*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	310	3 ... 4
Calzone*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	260	10 ... 11
Turecká pizza	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		1	310	4 ... 5
Turecká pita s mletým masem*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	260	10 ... 12
Pizza Napoli*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	310	4 ... 5
Pizza Margherita*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu*		2	310	4 ... 5
Turecká pita s čedarem a pastrami	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		1	300	5 ... 6
Míchaná pizza*	Jeden zásobník	Kámen na pizzu**		2	310	4 ... 5

\* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

\*\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

## úsporný ohřev s ventilátorem

**i** Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.

**i** Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45















\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

### Tabulka pro přípravu kontrolních jídel (Na jednu velkou část)

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se

zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hluboký plech* 5-Standardní plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Standardní plech* 5-Plech na cukroví*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	25 ... 35
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	55 ... 65
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		3	180	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 3-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukroví**		1 - 3	180	55 ... 65

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

\* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

\*\* Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

## Tipy pro pečení

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

## Tipy pro pečení pečiva

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

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

## Tipy na pečení zeleniny

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

## Pizza - recepty

### SALÁMOVÁ PIZZA A LA ROME

#### INGREDIENCE

##### Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

##### Omáčka:

- 6 rajčat
- 2 lžíce rajského protlaku
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky soli

##### Náplň:

- 400 g strouhaného sýra mozzarella
- 400 g salámu
- 4 kávové lžičky sušeného tymiánu
- Olivový olej

#### PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hnětte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hnětte další 3-4 minuty.
- Nádobu na krytí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysype moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte rajčata a všechny ostatní ingredience na omáčku.
- Salám nakrájejte na kolečka.
- Těsto pomocí válečku vyválejte dotenka.

- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, přidejte mozzarellu a salám.
- Přidejte zbytek mozzarely, salámu sušený tymián, zalijte olivovým olejem, potom dejte pizzu péct.

•

**i** Označení: Recept je na 4 pizzy.

## SKLÁDANÁ PIZZA

### INGREDIENCE

#### Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

#### Náplň:

- 200 g arugula
- 240 g sýra parmazán
- Olivový olej

### PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na krytí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 8 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Do těsta udělejte vidličkou dírky, abyste předešli kynutí. Dejte pozor, abyste díry udělali po celé ploše těsta.

- Těsta postupně upečte, jedno za druhým.
- Mezi dvě upečená těsta dejte parmazán. Nahoru dejte parmazán, roketu a olivový olej, potom podávejte.



Označení: Recept je na 4 pizzy.

## CALZONE

### INGREDIENCE

#### Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

#### Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

#### Náplň:

- 250 g sýra ricotta nebo krémového sýra
- 200 g fermentovaných klobás
- 300 g mozzarely v nálevu
- 40 g sýra parmazán

#### • 2 vajíčka

### PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.

- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Fermentovanou klobásu a mozzarellu do náplně nakrájejte na malé kostičky, potom přimíchejte zbytek přísad.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Připravenou náplň dejte na polovinu vyváleného těsta a zakryjte druhou polovinou těsta. Okraje otočte směrem dovnitř a pevně přitiskněte.
- Ingredience na omáčku dejte na těsto, potom upečte.

**i** Oznámení: Recept je na 4 calzone.

## **TURECKÁ PIZZA**

### **INGREDIENCE**

#### **Těsto:**

- 250 g vlažné vody (40°C)
- ½ lžičky olivového oleje
- 6 g čerstvého droždí
- 1 lžička soli
- 375 g mouky
- ½ lžičky olivového oleje

#### **Náplň:**

- 200 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 1 cibule, nakrájená na jemno
- 2 stroužky česneku, nakrájené na jemno
- 4 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- 1 zelená paprika, nakrájená na jemno
- 2 lžičky rajského protlaku
- 2 lžičky pasty z červených paprik
- Sůl
- Pepř
- Římský kmín
- Paprika

#### **PŘÍPRAVA**

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.

- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Nádobu na kynutí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na náplň.
- Ingredience na náplň dejte na těsto, potom upečte.

**i** Oznámení: Recept je na 4 turecké pizzy.

## **TURECKÁ PITA S MLETÝM MASEM**

### **INGREDIENCE**

#### **Těsto:**

- 250 g vlažné vody (40°C)
- 50 g vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí
- 25 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 25 g soli

#### **Náplň:**

- 2 cibule, nakrájené na jemno
- 300 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 4 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- 4 lžíce olivového oleje
- Sůl
- Pepř

#### **Na okraje**

- 50 g ayran
- 1 vejce

#### **Náplň:**

- Máslo
- ### **PŘÍPRAVA**

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hnětete po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hnětete další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40°C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Na pánvi opečte cibuli a mleté hovězí maso. Jakmile je to hotové, přidejte petrželku, sůl a černý pepř a promíchejte.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Na vyválené těsto dejte připravenou náplň, okraje potřete směsí vajíčka a ayranu a potom zatočte.
- Připravenou pitu upečte.
- Po upečení podávejte pitu nakrájenou.

 Oznámení: Recept je na 4 pity.

## PIZZA NAPOLI

### INGREDIENCE

#### Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

#### Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

#### Náplň:

- 400 g mozzarely v nálevu

- 20 filetů ančoviček
- 4 lžice kapar
- Olivový olej

### PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hnětete po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hnětete další 3-4 minuty.
- Nádobu na kynutí vymažte 1 lžící olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Sýr na náplň nakrájejte na velká kolečka.
- Těsto vyválejte.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na těsto, přidejte mozzarellu nakrájenou na plátky, ančovičky a kapary, dejte péct.

 Oznámení: Recept je na 4 pizy.

## PIZZA MARGHERITA

### INGREDIENCE

#### Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 15 g soli

#### Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

### Náplň:

- 400 g mozzarely v nálevu
- 10 snítek čerstvé bazalky
- Olivový olej

### PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na omáčku.
- Sýr na náplň nakrájejte na velká kolečka.
- Těsto vyválejte.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, potom přidejte sýr nakrájený na plátky.
- Po upečení přidejte čerstvou bazalku a olivový olej.



Oznámení: Recept je na 4 pizy.

## TURECKÁ PITA S ČEDAREM A PASTRAMI

### INGREDIENCE

#### Těsto:

- 250 g vlažné vody (40°C)
- 50 g vlažného mléka
- 25 g čerstvého droždí
- 25 g cukru krupice
- 500 g mouky
- 25 g soli

#### Náplň:

- 200 g strouhaného čedaru

- 120 g pastrami

### Na okraje

- 50 g ayran
- 1 vejce

### Náplň:

- Máslo

### PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí, cukr krupici.
- Do druhé mísy nasypete mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Připravené těsto fermentujte při 40°C, v troubě, po dobu 1 hodiny, ve statickém režimu.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- V jiné míse smíchejte všechny přísady na okraje.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Okraje vyváleného těsta potřete směsí vajíčka a ayranu, potom okraje zatočte směrem dovnitř. Zatočené okraje potřete směsí vajíčka a ayranu.
- Na těsto dejte sýr čedar, přidejte pastrami a pečte.
- Pitu po upečení nakrájejte a podávejte.



Oznámení: Recept je na 4 pity.

## MÍCHANÁ PIZZA

### INGREDIENCE

#### Těsto:

- 300 g vlažné vody (40°C)
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- 500 g mouky

- 15 g soli

### Omáčka:

- 200 g rajčatového pyré
- 4 snítky čerstvého tymiánu
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička soli

### Náplň:

- 20 plátků fermentované klobásy
- 200 g klobásy
- 8 plátků salámu
- 10 černých oliv bez pecek
- 1 lžice sterilované kukuřice
- 8 středně velkých žampionů
- 400 g strouhaného sýra mozzarella
- Olivový olej

### PŘÍPRAVA

- V míse smíchejte vodu, olivový olej, droždí a cukr.
- Do druhé mísy nasype mouku, uprostřed vytvořte důlek.
- Do důlku nalijte tekutou směs a hněťte po dobu 10 minut.
- Přidejte sůl a hněťte další 3-4 minuty.
- Mísu vymažte 1 lžičkou olivového oleje, vložte do ní těsto a zakryjte alobalem.
- Těsto nechte 1 den fermentovat v chladničce.
- Těsto rozdělte na 4 stejné části a každou z nich vyválejte.
- Velkou mísu vysypte moukou, vložte do ní těsto a nechte ho hodinu a půl odpočívat zakryté vlhkou utěrkou.
- Těsto pomocí válečku vyválejte do tenka.
- Rajčatovou omáčku rozetřete na vyválené těsto, přidejte mozzarellu a všechny další přísady, potom přidejte zbytek mozzarely a dejte péct.
- Před podáváním přidejte na upečenou pizzu olivový olej.

**i** Oznámení: Recept je na 4 pizy.

## Ovládání grilu

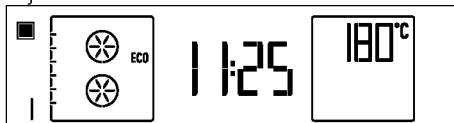
**!** Zavírejte dvířka trouby během grilování.  
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

**i** Grilování lze povést v jedné velké části, pouze v horní části nebo ve spodní-horní části.

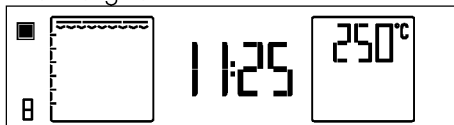
### Grilování v jedné velké části

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapnete stisknutím **1** po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.




4. Stiskem **P** vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.  
» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.
5. Stiskněte **~** a zvolte požadovanou funkci grilu.



6. Poté, co se funkce vyberte, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Provoz trouby jako jedné části)  
*Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 25*
7. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte **▷** a začnete vařit. Pečení začne.




8. Pokud je nastavená doba pečení, trouba se automaticky vypne na konci této doby. Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte  pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.

9. Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

### Režim grilování pouze v horní části

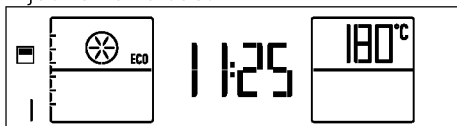
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.


1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

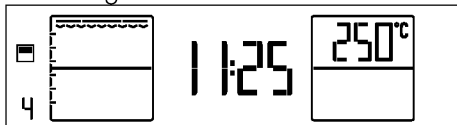
 Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapnete stisknutím  po dobu dvou sekund.

3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.




4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci grilu.




5. Poté, co se funkce vyberete, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Použijte pouze horní nebo spodní část trouby) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 25*

6. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte  a začnete vařit. Pečení začne.

7. Trouba se automaticky vypne na konci doby pečení, pokud je nastavená.


Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte  pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.


8. Troubu vypnete stisknutím tlačítka .

### Spustí se grilování pouze v horní části, zatímco je spuštěna horní i spodní část trouby

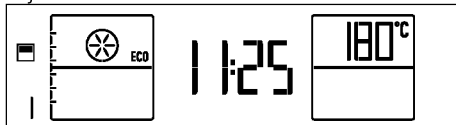
Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazuje pouze aktuální čas.



1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



 Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

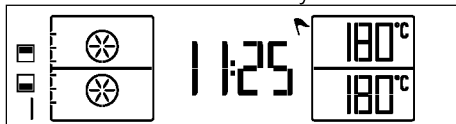
2. Troubu zapnete stisknutím  po dobu dvou sekund.

3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce typická pro pečení v jedné velké části.




 Pokaždé když stisknete , aktivuje se v tomto pořadí pouze spodní část, spodní a horní části a pouze horní část.

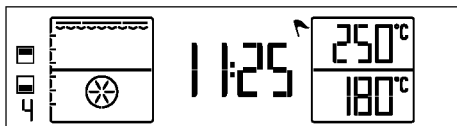
4. Aktivujte obě části dvojitým stiskem . Vedle každé části trouby se zobrazí .



5. Stiskem  vstoupíte na displej pro nastavení provozní funkce.

» Na displeji bude blikat číslo příslušné funkce.

6. Stiskem  vyberte požadovanou dvojici funkcí, když je horní část vybrána jako funkce grilu.



7. Po zvolení funkce se může nastavit „Temperature“ (Teplota) a „Cooking time“ (Doba pečení) zvlášť pro každou část trouby. Pro tato nastavení bude blikat symbol aktivní pečicí části . Viz. (Použití horní a spodní části trouby současně) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 25*

8. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte a začněte vařit. Pečení začne.

9. Trouba se automaticky vypne na konci doby pečení, pokud je nastavená.

Jsou slyšet dva zvukové signály. Není-li nastavena doba pečení, znovu stiskněte pro ukončení pečení, když je dokončen proces pečení.

10. Troubu vypnete stisknutím tlačítka .



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

### Jedna velká část: tabulka času vaření při grilování

Potraviny	Potřebné příslušenství	úroveň zasunutí	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Ryba	Drátěná police	4...5	250	20...25 min. #
Kuřecí kousky	Drátěná police	4...5	250	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.

# podle tloušťky

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

### Pouze pro horní část: tabulka časů vaření při grilování

Potraviny	Potřebné příslušenství	úroveň zasunutí	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Ryba	Drátěná police	4...5	250	20...25 min. #
Kuřecí kousky	Drátěná police	4...5	250	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.

# podle tloušťky

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

### Jedna velká část: čas vaření pro grilování testovaných jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se

zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Potraviny	Potřebné příslušenství	úroveň zasunutí	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250	25...35 min.

Obraťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

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

**!** Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

**!** Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

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

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

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

### Čištění ovládacího panelu

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

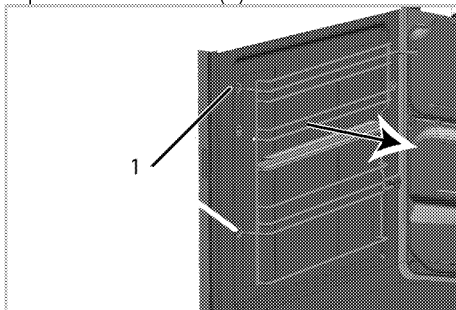
**i** Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.

### Čištění vnitřku trouby

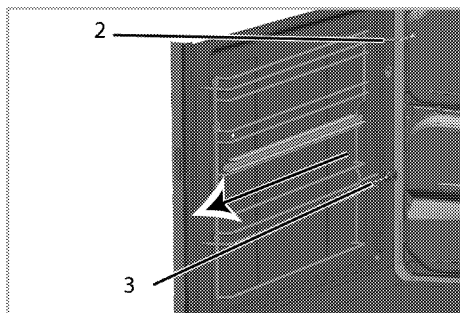
#### Čištění bočních stěn trouby

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

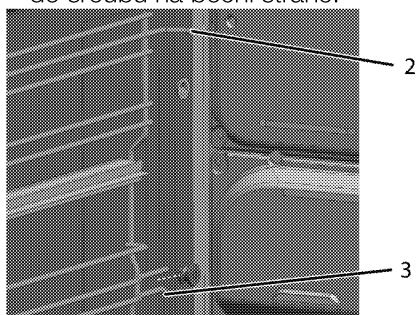
1. Z trouby vyjměte střední část
2. Vytáhněte drátěný držák a vyjměte z pouzdra kolík č. (1).



3. Drátěný držák zcela vysuňte z trouby. Zajistěte, že je kolík č. 2 vytažený z pouzdra v zadní stěně, a že je ze šroubu na boční stěně odstraněna špička č. 3.



- Držák a stěny trouby vyčistíte pomocí čistícího prostředku a vlažné vody a pomocí měkkého hadříku nebo houby a vysušte suchým hadříkem.
- Upevněte kolík drátěného držáku k troubě tak, aby se jejich kolíky (2) vešly do krytů na rámu a hrot č. 3 se dostal do šroubu na boční straně.



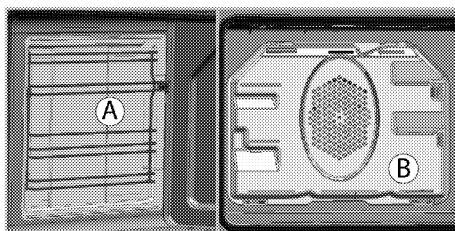
- Zasuňte kolík drátěného roštu (1) do krytu na konstrukci.

**i** Ujistěte se, zda je drátěný držák v krytu dobře usazený.

### Katalytické stěny

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

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



### Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadrem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

**i** Nemyjte dvířka trouby a sklo pomocí materiálů, které by mohly poškodit povrch, jako jsou tuhé abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnky nebo bělidla.

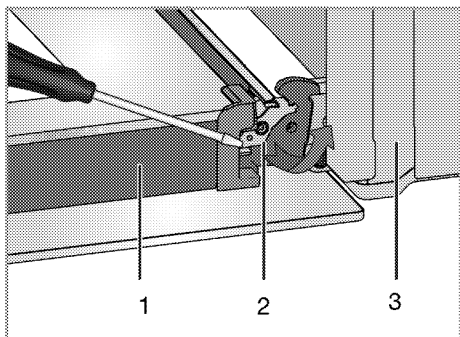
### Čištění dvířek trouby

**i** K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

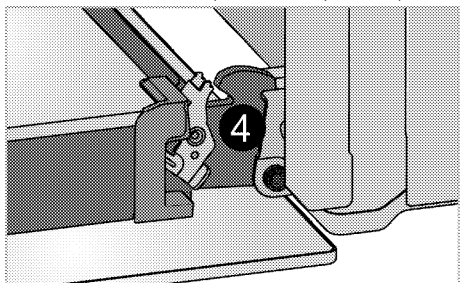
Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistíte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

### Odstranění dvířka trouby

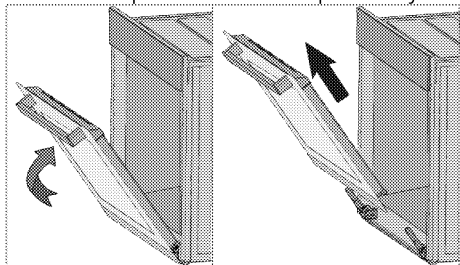
- Otevřete přední dvířka (1).
- Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená pozice)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.



4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

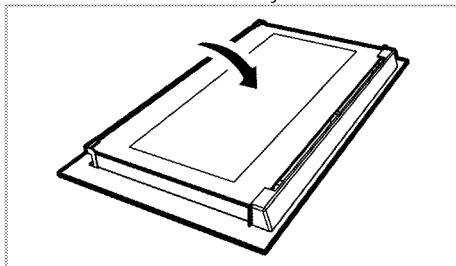
**i** Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

## Odstranění vnitřního skla dvířek

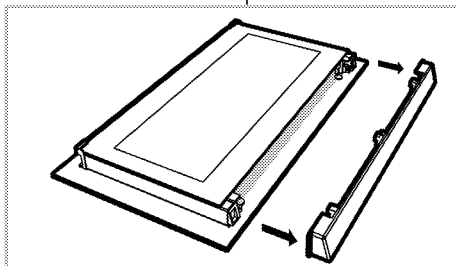
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

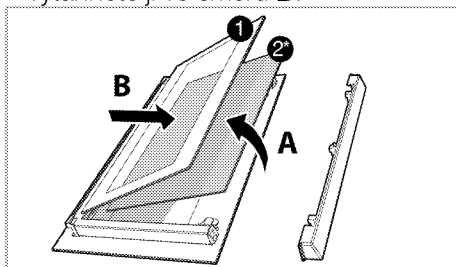
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



3. Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.



1 Vnitřní skleněná tabule  
2\* Vnitřní skleněná tabule (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

4. Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem (2); tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).

5. Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru. (Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem). Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejnižší skleněné tabule (1).
6. Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potíštěná strana tabule směřuje k nejnižší skleněné tabuli. Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí (1) do dolních plastových otvorů.
7. Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

## Výměna vnitřní žárovky

**!** Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

**i** V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.

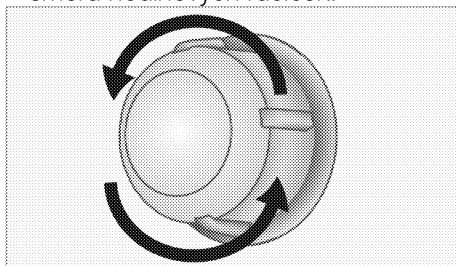
**i** Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

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

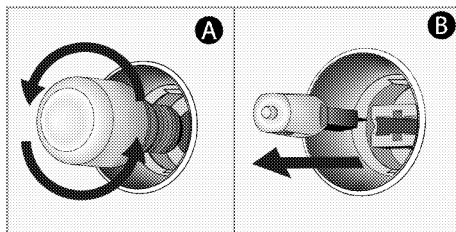
**i** Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

### Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



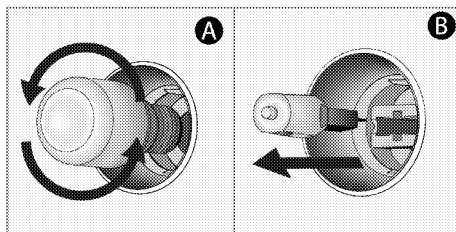
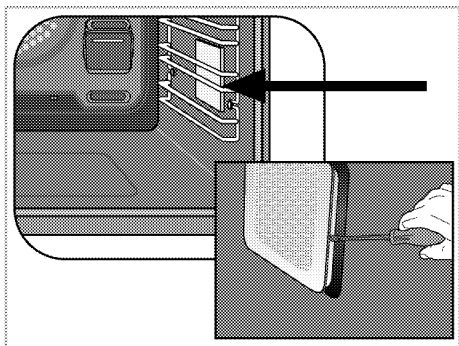
3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



4. Nainstalujte skleněný kryt.

### Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz .



5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.

## 7 Odstraňování potíží

### Z trouby za provozu vychází pára.

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

### Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

### Výrobek nehřeje.

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

### Světlo trouby nefunguje.

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

### Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



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





## ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO 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	<b>222 525 222</b>
tel. kontakt	<b>800 350 333</b>
e-mail	<b>zakaznickecentrum@bekosa.cz</b>
online objednávka opravy spotřebiče	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 let záruky – podmínky a registrace	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### 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. Dovozece 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 kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

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

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

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](http://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](mailto:reklamace@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

**Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:**

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



