

**Vestavná trouba**

**BBIS17300BCS**

# Vážený zákazníku,

## **Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod k obsluze.**

Beko děkuje, že jste si vybrali tento výrobek. Chceme, aby vám vaše zařízení, vyrobené s vysokou kvalitou a špičkovou technologií, poskytovalo nejlepší účinnost. Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci a uschovejte je jako referenci. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod. Postupujte podle pokynů a věnujte pozornost všem informacím a výstrahám v návodu k obsluze.

Řiďte se podle všech informací a varování v návodu k obsluze. Tím budete chránit sebe a svůj výrobek před nebezpečími, která mohou nastat.

Návod k obsluze si uschovejte. Pokud výrobek předáte někomu jinému, poskytněte mu tento návod.

Návod k obsluze obsahuje následující symboly:



Nebezpečí, které může mít za následek smrt nebo zranění.

**POZNÁMKY** Nebezpečí, které může mít za následek vážné poškození výrobku nebo jeho okolí.



Nebezpečí, které může způsobit popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy.



Důležité informace nebo užitečné tipy pro použití.



Návod k obsluze si přečtěte.



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

**1 Bezpečnostní pokyny 4**

Účel použití..... 4  
 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat ..... 4  
 Elektrická bezpečnost..... 5  
 Bezpečnost při přepravě..... 7  
 Bezpečnost instalace..... 7  
 Bezpečnost použití..... 7  
 Varování o teplotě ..... 8  
 Použití příslušenství ..... 8  
 Bezpečnost pečení..... 9  
 Parní systém ..... 9  
 Údržba a čištění ..... 10

**2 Pokyny týkající se životního prostředí 12**

Nařízení o odpadech ..... 12  
 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů ..... 12  
 Likvidace obalových materiálů ..... 12  
 Doporučení pro úsporu energie ..... 12

**3 Váš výrobek 13**

Představení výrobku ..... 13  
 Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití ..... 14  
 Ovládání trouby ..... 14  
 Provozní funkce trouby ..... 15  
 Příslušenství k výrobku..... 17  
 Použití příslušenství výrobku..... 18  
 Technické specifikace..... 21

**4 První použití 22**

První nastavení času ..... 22  
 První čištění..... 22

**5 Obsluha trouby 24**

Obecné informace o používání trouby ..... 24  
 Ovládání řídicí jednotky trouby ..... 24  
 Vaření pomocí páry..... 27  
 Nastavení..... 28

**6 Obecné informace o pečení 31**



Obecná varování pro vaření v troubě..... 31  
 Pečivo a jídlo do trouby ..... 31  
 Maso, ryby a drůbež ..... 34  
 Grilování..... 35  
 Vaření v páře ..... 36  
 Jídlo pro zkoušky..... 37

**7 Údržba a péče 39**

Všeobecné informace o čištění ..... 39  
 Čištění příslušenství ..... 40  
 Čištění ovládacího panelu..... 40  
 Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení) 40  
 Snadné čištění párou ..... 41  
 Čištění dvířek trouby ..... 42  
 Vyjmutí vnitřních skel dvířek trouby..... 44  
 Čištění světla trouby..... 45

**8 Řešení problémů 47**

## **1 Bezpečnostní pokyny**

- Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předcházet jakýmkoli rizikům zranění osob nebo škod na majetku.
- V případě převedení výrobku na jinou osobu nebo použití z druhé ruky je třeba spolu s výrobkem dodat návod k obsluze, produktové štítky, další příslušné dokumenty a příslušenství.
- Naše společnost neodpovídá za žádné škody, které mohou vzniknout následkem nedodržení těchto pokynů.
- Nedodržení těchto pokynů způsobí ztrátu jakékoli záruky.
-  Instalační a servisní práce nechte vždy provést výrobcem, autorizovaným servisem nebo osobou, kterou určí dovozce.
-  Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství.
-  Nepokoušejte se opravit ani vyměnit žádnou část výrobku, pokud to není jasně uvedeno v návodu k obsluze.
-  Na výrobku neprovádějte technické úpravy.

### **Účel použití**

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není vhodný pro komerční použití.
- Nepoužívejte výrobek na zahradách, balkonech ani v jiných venkovních prostředích. Zařízení je určeno k použití v kuchyňských linkách pro domácnosti a zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
- **VAROVÁNÍ:** Tento výrobek by se měl používat pouze pro účely vaření. Neměl by se používat pro jiné účely, například pro vytápění místnosti.
- Troubu lze použít k rozmrazování, pečení, smažení a grilování potravin.
- Tento výrobek by se neměl používat pro vytápění, zahřívání talířů, věšení ručníků nebo oblečení na držadle za účelem sušení.

### **Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích zvířat**

- Děti ve věku 8 let a starší, a lidé, kteří mají snížené fyzické,

smyslové nebo mentální dovednosti nebo mají nedostatek zkušeností a znalostí, mohou tento výrobek používat pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo vyškoleni pro bezpečné používání a rizika výrobku.

- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Tento výrobek by neměli používat lidé s omezenou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností (včetně dětí), pokud nejsou stále pod dohledem nebo pokud nedostanou potřebné pokyny.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí zvířata si s výrobkem nesmějí hrát, lézt na výrobek ani dovnitř.
- Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
- **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné

povrchy výrobku horké.

Udržujte děti dále od výrobku.

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí zranění a udušení.
- Když jsou dvířka otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty ani nedovolte dětem, aby si na ně sedaly. Mohlo by to způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou) Z důvodu bezpečnosti dětí před likvidací výrobku odpojte napájecí zástrčku a vyřadte výrobek z provozu.



### **Elektrická bezpečnost**

- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce chráněné pojistkou, která odpovídá aktuálním hodnotám uvedeným na typovém štítku. Instalaci uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem. Nepoužívejte výrobek bez uzemnění v souladu s místními / vnitrostátními předpisy.
- Zástrčka nebo elektrické připojení výrobku by mělo být na snadno přístupném místě

(kde nebude ovlivněno plamenem kamen). Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je produkt připojen, k dispozici mechanismus (pojistka, spínač, vypínač atd.) v souladu s elektrickými předpisy, oddělující všechny póly od sítě.

- Během instalace, opravy a přepravy nesmí být produkt zapojen do zásuvky.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typovém štítku.
- (Pokud váš produkt nemá napájecí kabel) Používejte pouze propojovací kabel, který je uveden v části „Technické údaje“.
- Napájecí kabel nemačkejte pod výrobek a za výrobkem. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel by se neměl ohýbat, mačkat, a nesmí přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Když je trouba v provozu, její zadní povrch se také zahřívá. Napájecí kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu,

mohlo by se poškodit připojení.

- Elektrické kabely nedávejte do dvířek trouby a nevedte je přes horké povrchy. Roztavení kabelu by mohlo způsobit zkrat trouby a vzplanutí ohně.
  - Používejte pouze originální kabel. Nepoužívejte proříznuté nebo poškozené kabely ani prodlužovací kabely.
  - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou určí dovozce, aby se předešlo možným nebezpečím.
  - **VAROVÁNÍ:** Před výměnou světla trouby se ujistěte, že jste produkt odpojili od sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- (Pokud je váš produkt vybaven zástrčkou)
- Nezapojujte výrobek do zásuvky, která je volná, dostala se ven ze své zdířky, je rozbitá, špinavá, mastná, v nebezpečí kontaktu s vodou

(například voda, která může vytéct z přepážky).

- Nikdy se nedotýkejte zástrčky mokrýma rukama! Při odpojování nedržte kabel, vždy držte zástrčku.
- Ujistěte se, že zástrčka výrobku je bezpečně zapojena do zásuvky, aby se zabránilo vzniku elektrického oblouku.



### **Bezpečnost při přepravě**

- Před přepravou výrobku odpojte výrobek ze sítě.
- Výrobek je těžký, jeho přepravu musí provádět nejméně dva lidé.
- K přepravě nebo přemísťování výrobku nepoužívejte dvířka ani rukojeť.
- Nedávejte na výrobek jiné předměty a přenášejte jej ve svislé poloze.

Výrobek se nesmí přepravovat, pokud je v něm voda. Může se přepravovat až po úplném vypouštění vody.

- Pokud potřebujete výrobek přepravit, zabalte jej do balicího materiálu s bublinkovou fólií nebo silnou lepenku a pevně ji přilepte.

Výrobek pevně zajistěte páskou, aby se zabránilo poškození výrobku a jeho odnímatelných nebo pohyblivých částí.

- Zkontrolujte celkový vzhled výrobku, zda během přepravy nedošlo k poškození.



### **Bezpečnost instalace**

- Před instalací výrobek zkontrolujte, zda není poškozený. Pokud je výrobek poškozen, neinstalujte jej.
- Neinstalujte výrobek v blízkosti zdrojů tepla (radiátory, kamna atd.).
- Udržujte všechny ventilační kanály kolem výrobku otevřené.
- Aby nedošlo k přehřátí, neměl by se výrobek instalovat za dekorativní dveře.



### **Bezpečnost použití**

- Po každém použití se ujistěte, že výrobek je vypnutý.
- Pokud výrobek delší dobu nepoužíváte, odpojte jej nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný nebo poškozený výrobek nepoužívejte. Odpojte elektrická / plynová

připojení výrobku, pokud jsou k dispozici, a zavolejte autorizovaný servis.

- Nepoužívejte výrobek s odstraněným nebo rozbitým sklem předních dvířek.
- Nelezte na výrobek, abyste na něco dosáhli, ani z jiného důvodu.
- Nepoužívejte výrobek v situacích, které mohou ovlivnit váš úsudek, jako například po užití drog nebo alkoholu.
- Hořlavé předměty uchovávané v oblasti pečení se mohou vznítit. Nikdy neskladujte v oblasti pečení hořlavé předměty.
- Rukojeť trouby není sušička ručníků. Při používání výrobku nezavěšujte ručníky, rukavice ani podobné textilie.
- Závěsy dvířek výrobku se při otevírání a zavírání dvířek pohybují a utahují. Při otevírání / zavírání dvířek nedržte dvířka za závěsy.



### **Varování o teplotě**

- **VAROVÁNÍ:** Během provozu výrobku budou exponované části horké. Nedotýkejte se výrobku a ohřívacích prvků. Děti mladší 8 let by se neměly

přibližovat k výrobku bez dospělé osoby.

- Neumísťujte do blízkosti výrobku hořlavé / výbušné materiály, protože okraje budou během provozu horké.
- Při otevírání dvířek trouby se držte dále, aby nedošlo ke vdechnutí páry. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči.
- Během používání může být výrobek horký. Nedotýkejte se horkých přihrádek, vnitřních částí trouby, ohřívacích prvků atd.
- Při ukládání potravin do horké trouby, při vyjímání potravin atd. vždy používejte rukavice odolné vůči teplotě.



### **Použití příslušenství**

- Je důležité, aby rošt a mísa byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace najdete v části „Použití příslušenství“.
- Příslušenství může poškodit sklo dvířek při zavírání dvířek výrobku. Příslušenství zatlačte vždy na konec varného prostoru.



## **Bezpečnost pečení**

- Při užívání alkoholu v jídle dbejte na opatrnost. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje, a při vystavení horkým povrchům se může vznítit a způsobit požár.
- Odpad z potravin, olej atd. na varné ploše může vzplanout. Před pečením takové hrubé nečistoty odstraňte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Neskladujte jídlo v troubě déle než hodinu před a po vaření. Jinak může nastat otrava jídlem nebo můžete onemocnět.
- Nezahřívejte uzavřené plechovky a skleněné nádoby. Zvýšený tlak může způsobit prasknutí nádoby.
- Vložte do nádobí nebo na příslušenství pro troubu s jídlem (mísa, rošt, atd.) nepromastitelný papír a vložte nádobí do předehřáté trouby. Odstraňte nadbytečné kousky nepromastitelného papíru přesahující z příslušenství nebo nádoby, aby se zamezilo riziku doteku ohřívacích prvků trouby. Nikdy nepoužívejte nepromastitelný papír při teplotě vyšší než maximální povolená teplota použití uvedená na používaném nepromastitelného papíru. Nikdy neumísťujte nepromastitelný papír na základnu trouby.
- Nepokládejte pekáče, talíře ani hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo může poškodit dno trouby.
- Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Potraviny nevhodné pro grilování vyvolávají nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.

## **Parní systém**

- Při vaření pomocí páry může otevření dvířek způsobit únik páry a způsobit riziko popálení. Při otevírání dveří buďte opatrní.
- Nepoužívejte destilovanou nebo filtrovanou vodu. Používejte pouze vody

určené k použití.

Nepoužívejte namísto vody hořlavé, alkoholické roztoky nebo roztoky obsahující částice.

- Jestliže v troubě po vaření s párou zůstává vlhkost, může to způsobit korozi. Po ukončení vaření nechte troubu vyschnout.

Neskladujte vlhké potraviny v troubě delší dobu.

- Během vaření nepoužívejte příslušenství, které může působením páry korodovat.
- Při vybírání jídla po přípravě pomocí páry může z příslušenství vytékat horká tekutina, buďte opatrní.
- Při vaření pomocí páry se doporučuje přidávat tolik vody, jaké množství je uvedeno ve varné tabulce.



### Údržba a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Výrobek nečistěte parními čističi, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dveří trouby / (pokud takové jsou) skla horních dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnou vlnu nebo bělicí materiály. Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.
- Ovládací panel udržujte vždy čistý a suchý. Vlhký a znečištěný povrch může způsobit problémy při ovládání funkcí.
- K čištění dna trouby nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyseliny nebo chloridy. Nečistěte vodní kámen, který může být na spodku trouby, seškrábáním. V opačném případě se dno produktu může poškodit.
- Pro odstranění vodního kamene, které se může vyskytnout v nádrži na dně trouby po parním vaření - lehkém čištění párou, přidejte do nádrže na základně 350 cc bílého octa (kyselost octa

nesmí překročit 6%) při pokojové teplotě po každých 2 nebo 3 operacích a poté počkejte 30 minut. Po 30 minutách toto místo očistěte měkkým vlhkým hadříkem a osušte suchým hadříkem.

- V závislosti na frekvenci jednoduchého parního čištění párou a tvrdosti použité vody

se mohou v nádrži na dně trouby vyskytnout skvrny od vodního kamene.

- Doporučuje se vyčistit vnitřek trouby octovou vodou a hadříkem od vápenných skvrn, které by se mohly na šasi objevit po vaření pomocí páry.

## 2 Pokyny týkající se životního prostředí

### **Nařízení o odpadech 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.

Správná likvidace použitého zařízení pomáhá předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

#### **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.

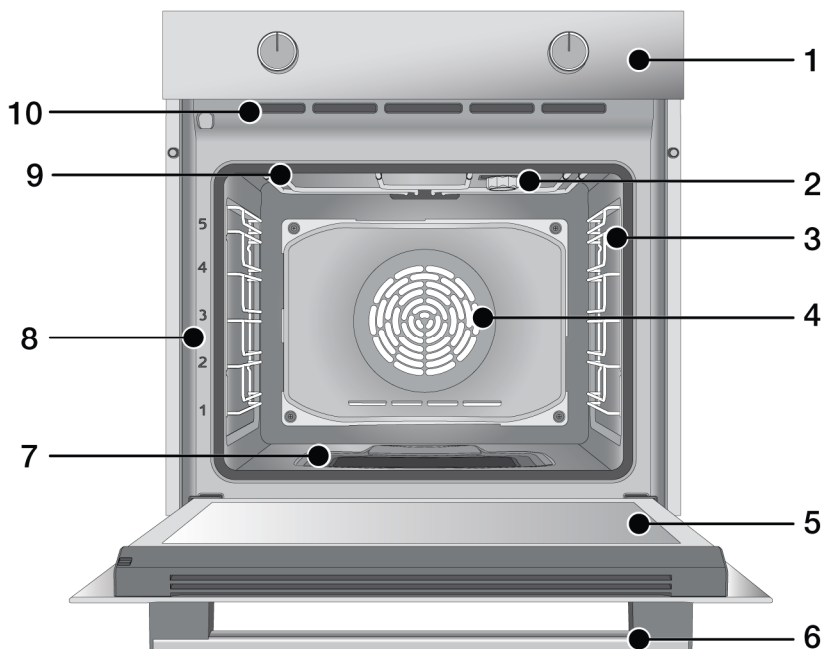
### **Doporučení pro úsporu energie**

Informace o energetické účinnosti podle EU 66/2014 naleznete na produktovém listu uvedeném u výrobku. Následující doporučení vám pomohou používat váš výrobek ekologicky a energeticky účinně:

- Zmrazené jídlo před vařením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe přenášejí teplo.
- Vypněte výrobek 5 až 10 minut před koncem doby vaření, aby se vaření prodloužilo. Nyní můžete pomocí tepla ušetřit až 20 % elektriny.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo v uživatelské příručce, potraviny vždy předehejte. Během vaření neotevírejte dvířka trouby často.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Můžete jídla vařit současně umístěním dvou varných nádob na drátěný rošt. Kromě toho, pokud vaříte jídla jedno po druhém, ušetří to energii, protože trouba neztrácí své teplo.

## 3 Váš výrobek

### Představení výrobku



- 1 Ovládací panel
- 2 Svítidlo\*
- 3 Drátěné police\*\*
- 4 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 5 Dveře
- 6 Rukojeť
- 7 Vodná prohlubeň na vaření v páře
- 8 Poloha police
- 9 Horní ohřívač
- 10 Ventilační otvory

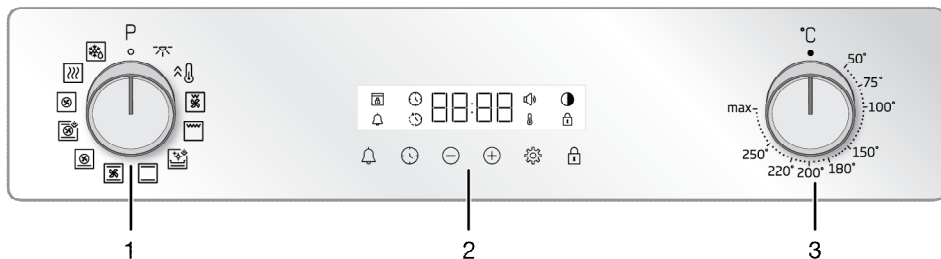
\* V závislosti na modelu Váš produkt nemusí disponovat lampou nebo se typ a umístění lampy může lišit od ilustrace.

\*\* V závislosti na modelu Váš výrobek může být bez drátěných polic. Na obrázku jsou drátěné police zobrazeny jako příklady.

# Úvod do ovládacího panelu výrobku a jeho použití

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

## Ovládání trouby



- 1 Knoflík volby funkcí
- 2 Časovač
- 3 Knoflík teploty

Pokud se váš výrobek ovládá pomocí ovládacích knoflíků, mohou být tyto knoflíky zapašeny do panelu, ze kterého se u některých modelů po stisknutí vysouvají. Chcete-li pomocí těchto ovládacích knoflíků provést nastavení, nejprve zatlačte příslušný ovládací knoflík dovnitř a ten se pak vysune ven. Po provedení nastavení znovu zatlačte na ovládací knoflík a ten se vrátí do původní polohy.

### Knoflík volby funkcí

Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce můžete vybírat provozní funkce trouby. Výběr se provádí otáčením kolečka doleva/doprava z vypnuté (horní) polohy.

### Knoflík teploty

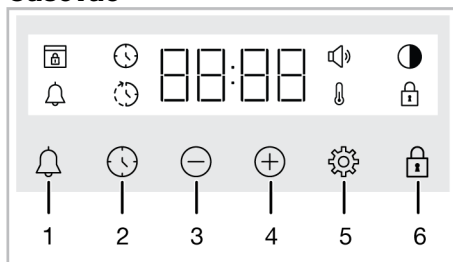
Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu vyberte teplotu, při které chcete péct. Výběr se provádí otáčením ovládacího knoflíku ve směru hodinových ručiček z vypnuté (horní) polohy.

### Ukazatel teploty

Ze symbolu teploty na displeji poznáte, jaká je teplota uvnitř trouby. Symbol teploty se zobrazí na displeji při zahájení pečení a zmizí, jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty.









Jakmile teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, symbol teploty se znovu zobrazí.

## Časovač



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









## Symbyly na displeji






-  : Symbol Času vaření
-  : Symbol Času ukončení vaření\*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol hlasitosti
-  : Symbol zámku dveří\*

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

## Provozní funkce trouby

V tabulce funkcí jsou uvedeny provozní funkce, které můžete v troubě použít, a nejvyšší a nejnižší teploty, které lze pro tyto funkce nastavit. Pořadí zde uvedených provozních režimů se může lišit od uspořádání vašeho výrobku.

| Symbol funkce   | Popis funkce                            | Teplotní rozsah (°C) | Popis a použití   |
|---|---|----------------------|---|
|   | Světlo trouby                           | -                    | V troubě nepracuje žádný ohřivač. Rozsvítí se pouze světlo trouby.  |
|   | Provoz s pomocí ventilátoru             | -                    | Trouba se nezahřívá. Pracuje pouze ventilátor (na zadní stěně). Zmrazené jídlo s granulami se pomalu rozmrazuje při pokojové teplotě, vařené jídlo se ochladí. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrny. |
|   | Horní a spodní ohřev                    | *                    | Jídlo se zahřívá shora a zespodu současně. Vhodné pro koláče a dušené maso v pekařských formách nebo koláče a pečivo. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.   |
| <br> | Spodní ohřev                            | *                    | Zapnutý je pouze spodní ohřev. Vhodné pro potraviny, které vyžadují zhnědnutí na spodní straně. Tato funkce by se měla používat také pro snadné čištění párou.  |
|   | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | *                    | Horký vzduch ohřátý horním a dolním ohřivačem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.   |
|   | Ohřev ventilátorem                      | *                    | Horký vzduch ohřátý ohřivačem s ventilátorem se rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro vaření jídla ve více mísách na různých úrovních polic.  |
|   | Funkce Pizza                            | *                    | Dolní ohřivač a ohřev s ventilátorem pracují. Vhodné pro pečení pizzy.  |

| Symbol funkce  | Popis funkce                       | Teplotní rozsah (°C) | Popis a použití   |
|--|------------------------------------|----------------------|---|
|  | Funkce „3D“                        | *                    | Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem pracují. Všechny části výrobku se pečou rovnoměrně a rychle. Pečení se provádí pomocí jediné mísy.<br>Tato funkce musí být použita i pro pečení v páře. |
|  | Úplný gril                         | *                    | Velký gril na stropě trouby pracuje. Vhodné pro grilování ve velkém množství.   |
|  | Částečný gril s pomocí ventilátoru | *                    | Horký vzduch ohřátý malým grilem se rychle rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Vhodné pro grilování menších množství.  |
|  | Rychlý ohřev                       | -                    | Všechny ohříváče v troubě pracují. Tato provozní funkce slouží k rychlému uvedení trouby na požadovanou teplotu (předehřev).<br>Nepoužívejte k pečení potravin.   |
|  | Udržování tepla                    | *                    | Používá se pro udržování jídla při teplotě připravené k podávání po dlouhou dobu.   |

\* Váš výrobek pracuje v teplotním rozsahu specifikovaném na knoflíku řízení teploty.



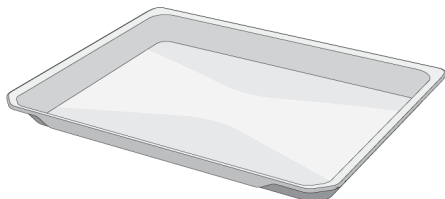
## Příslušenství k výrobku

Ve vašem výrobku je různé příslušenství. V této části je uveden popis příslušenství a popis jeho správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu výrobku. Ve vašem výrobku nemusí být dostupné veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce.

---

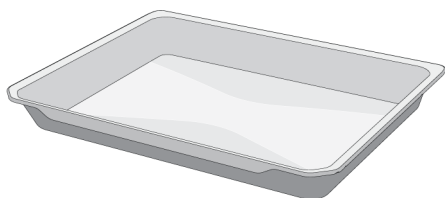
**POZNÁMKY** : Mísy ve vašem výrobku se mohou vlivem teploty zdeformovat. To nemá žádný vliv na funkci. Deformace zmizí, když mísa vychladne.

---



### Standardní plech

Používá se pro pečivo, mražená jídla a smažení velkých kusů.

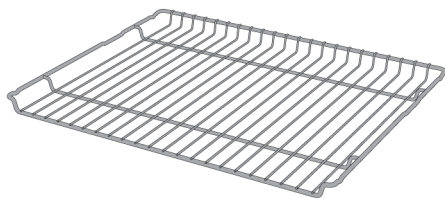


### Hluboký podnos

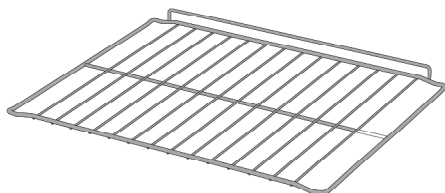
Používá se pro pečivo, smažení velkých kusů, šťavnaté jídlo nebo pro sběr tekoucích olejů při grilování.

---

**Modely s drátěnými policemi:**



**Modely bez drátěných polic:**



### Drátěný gril

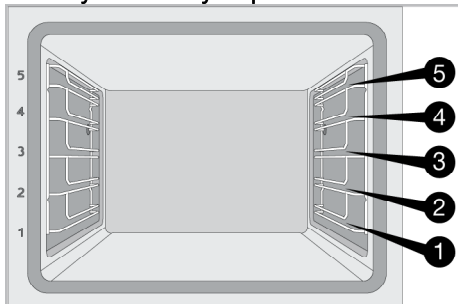
Používá se pro smažení nebo umístění jídla, které se má péct, smažit a dusit, na požadované polici.

## Použití příslušenství výrobku

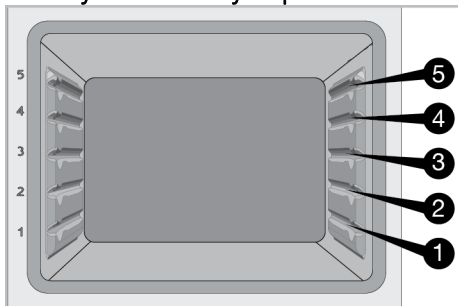
### Varné police

V oblasti vaření je 5 úrovní polohy polic. Pořadí polic můžete vidět také v číslech na předním rámu trouby.

#### Modely s drátěnými policemi



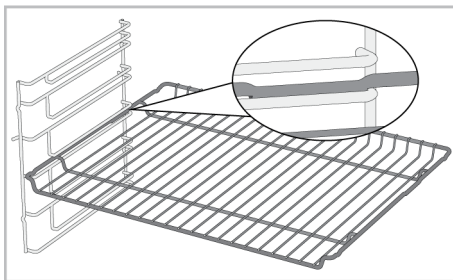
#### Modely bez drátěných polic



### Umístění roštu na varné police

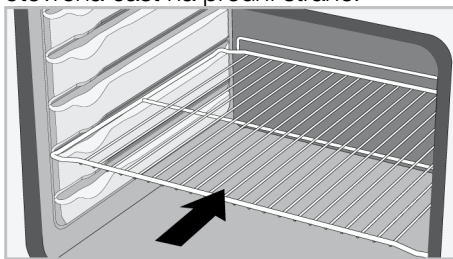
#### Modely s drátěnými policemi:

Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police pro rošt. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně. Pro lepší vaření musí být rošt zajištěn na polici pro rošt zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



#### Modely bez drátěných polic:

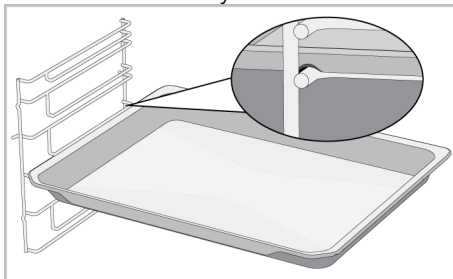
Je velmi důležité správně umístit rošt na boční police. Rošt má při umísťování na polici jeden směr. Při umísťování roštu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



### Umístění mísy na varné police

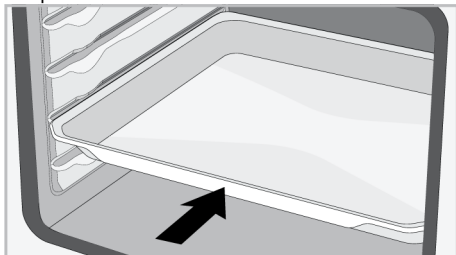
#### Modely s drátěnými policemi:

Je také velmi důležité správně umístit mísu na bočních policích pro rošt. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně. Pro lepší vaření musí být mísa na polici pro rošt zajištěna zarážkou. Nesmí projít přes zarážku a přijít do kontaktu se zadní stěnou trouby.



### Modely bez drátěných polic:

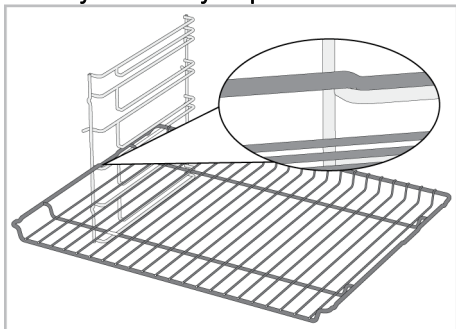
Je také velmi důležité správně umístit mísy na bočních policích. Mísa má při umístění na polici jeden směr. Při umísťování mísy na požadovanou polici musí být její strana určená k přidržování na přední straně.



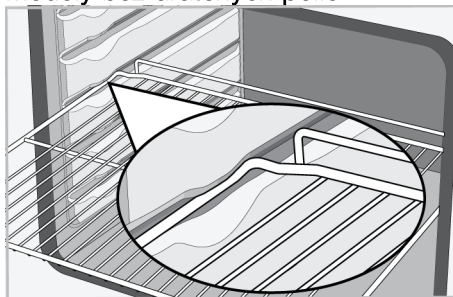
### Funkce zarážky roštu

K dispozici je funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení roštu z police pro rošt. Díky této funkci můžete vyjmout své jídlo snadno a bezpečně. Při odstraňování roštu jej můžete vytáhnout dopředu, až dosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste jej mohli zcela vyjmout.

### Modely s drátěnými policemi

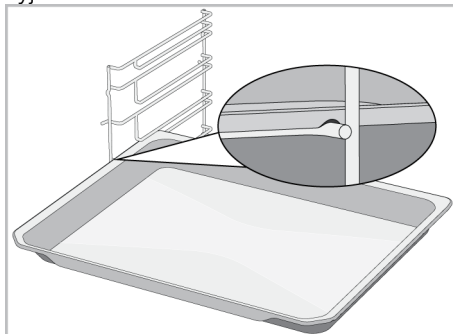


### Modely bez drátěných polic



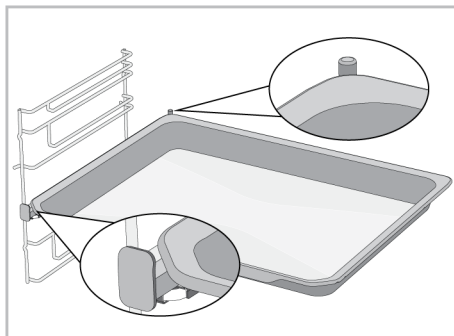
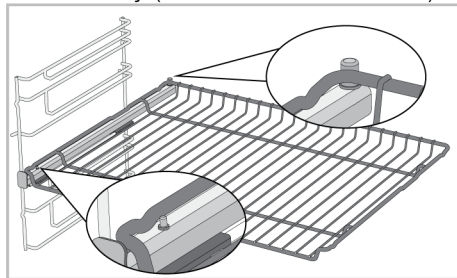
### Funkce zarážky mísy pro rošt – Modely s drátěnými policemi

K dispozici je také funkce zarážky, která zabraňuje vyklopení mísy z roštu. Při vyjímání mísy ji uvolněte ze zadního zámku a táhněte směrem k sobě, dokud nedosáhne zarážky. Musíte ji přesunout přes zarážku, abyste ji mohli zcela vyjmout.



## **Správné umístění roštu a mísy na teleskopických lištách -Modely s drátěnými policemi a teleskopickými lištami**

Díky teleskopickým lištám můžete snadno instalovat a vyjímat mísy nebo rošt. Při používání mís a roštů s teleskopickou lištou je třeba dbát na to, aby kolíky na přední a zadní straně teleskopických lišt spočívaly na okrajích roštu a mísy (znázorněno na obrázku).






## Technické specifikace

### Všeobecné specifikace

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| Vnější rozměry výrobku (výška / šířka / hloubka)            | 595 mm/594 mm/567 mm                  |
| Instalační rozměry trouby (výška / šířka / hloubka)         | 590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm    |
| Napětí / frekvence  | 220-240 V~; 50 Hz                     |
| Typ a průřez kabelu použitý / vhodný pro použití ve výrobku | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Celková spotřeba energie                                    | 3,3 kW                                |
| Typ trouby  | Multifunkční trouba                   |

# Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty se určují při standardním zatížení pomocí funkce dolního - horního ohříváče nebo funkce ohřevu s pomocí ventilátoru (pokud jsou k dispozici).  
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícím řazením v závislosti na tom, zda jsou příslušné funkce na výrobku k dispozici: 1- Ekonomický ohřev ventilátorem, 2-Ohřev ventilátorem 3- Částečný gril s pomocí ventilátoru, 4-Horní a spodní ohřev.

-  Technické specifikace se mohou změnit za účelem zlepšení kvality výrobku bez předchozího upozornění.
-  Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku.
-  Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v průvodní dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na provozních podmínkách výrobku a podmínkách prostředí.

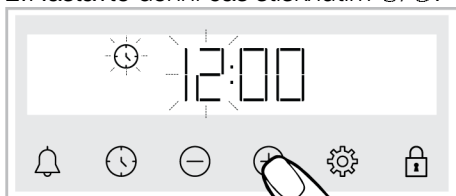
## 4 První použití

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

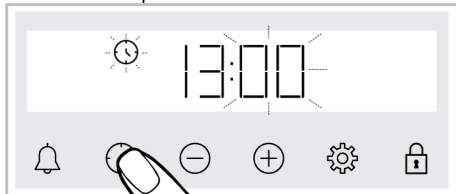
### První nastavení času

**i** Před použitím trouby vždy nastavte denní dobu. Pokud jej nenastavíte, nemůžete u některých modelů trouby vařit.

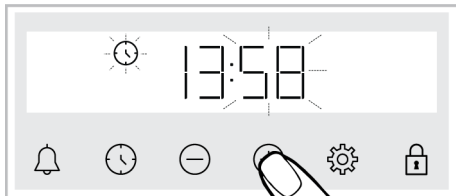
1. Když troubu zapnete poprvé, na displeji bliká hodinové pole „12:00“ a symbol ⌚.
2. Nastavte denní čas stisknutím (+)/(-).



3. Stisknutím tlačítka ⌚ nebo ⚙ aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím (+)/(-).



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka ⌚ nebo ⚙.

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol ⌚.

**i** Pokud není první čas nastaven, symboly „12:00“ a ⌚ stále blikají a trouba se nespustí. Aby vaše trouba fungovala, musíte potvrdit denní čas nastavením denního času nebo stisknutím tlačítka ⌚, když je na „12:00“. Nastavení dne můžete změnit později, jak je popsáno v části „Nastavení“.

**i** V případě výpadku napájení se aktuální nastavení času zruší. Musí se znovu upravit.

### První čištění

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství dodávané s výrobkem.
3. Zapněte výrobek na 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly zůstat v troubě během výroby.
4. Při práci s výrobkem vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, kterou mají všechny ohřivače ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otrete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

### Před použitím příslušenství;

Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou s čisticím prostředkem a jemnou mycí houbou.

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

**POZNÁMKY** 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 o používání trouby

#### Chladicí ventilátor (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)

Váš výrobek má chladicí ventilátor. Chladicí ventilátor se v případě potřeby aktivuje automaticky, a ochlazuje jak přední stranu výrobku, tak zařízení. Po ukončení procesu chlazení se automaticky deaktivuje. Nad dvířky trouby vychází horký vzduch. Nezakrývejte ničím tyto větrací otvory. Jinak se trouba může přehřát. Chladicí ventilátor pokračuje v činnosti během provozu trouby nebo po vypnutí trouby (přibližně 20–30 minut). Pokud vaříte naprogramováním časovače trouby, na konci doby vaření se ventilátor chlazení vypne se všemi funkcemi. Doba běhu chladicího ventilátoru nemůže uživatel určit. Zapíná se a vypíná automaticky. To není chyba.







#### Osvětlení trouby

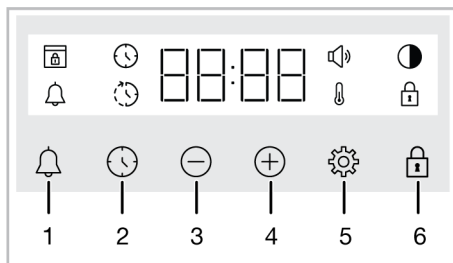
Když trouba začne vařit, světlo trouby se rozsvítí. U některých modelů je světlo během vaření zapnuté, zatímco u některých modelů po určité době zhasne.

Pokud chcete, aby světlo trouby svítilo nepřetržitě, vyberte ovládacím knoflíkem provozní funkci „Světlo trouby“.

### Ovládání řídicí jednotky trouby

Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

-  Maximální čas pro nastavení konce vaření je 5 hodin a 59 minut. Maximální doba pro teplé vedení je jen 23 hodin a 59 minut. Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
-  Při provádění jakéhokoli nastavení blikají na displeji příslušné symboly. Počkejte prosím chvíli, než se nastavení uloží.
-  Pokud bylo provedeno jakékoli nastavení pečení, nelze upravit denní čas.
-  Pokud je po zahájení pečení nastavena doba pečení, zobrazí se na obrazovce zbývající čas.
-  V případech, kdy je nastavena doba pečení nebo čas ukončení pečení, můžete je zrušit automaticky dlouhým stisknutím tlačítka .











- 1 Tlačítko alarmu
- 2 Tlačítko nastavení času
- 3 Tlačítko snížení
- 4 Tlačítko zvýšení



- 5 Tlačítko nastavení
- 6 Tlačítko uzavření tlačítek

## Symbole na displeji

-  : Symbol Času vaření
-  : Symbol Času ukončení vaření\*
-  : Symbol alarmu
-  : Symbol jasu
-  : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
-  : Symbol teploty
-  : Symbol hlasitosti
-  : Symbol zámku dveří\*

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

## Zapnutí trouby

Když pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberete funkci, pomocí které chcete péct, a nastavíte pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu potřebnou teplotu, trouba začne pracovat.

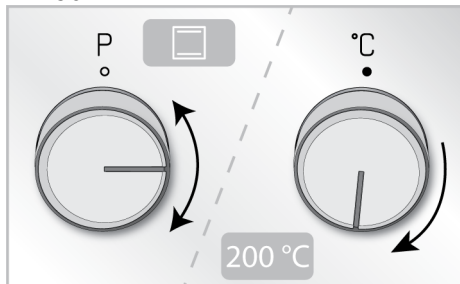
## Vypnutí trouby

Troubu vypnete otočením ovládacího knoflíku pro výběr funkce a ovládacího knoflíku pro teplotu do polohy vypnuto (nahoru).



## Volba teploty a provozní funkce trouby při ručním pečení

Péci můžete pomocí ručního ovládání (pod vaší kontrolou) bez nastavení doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo.

Příklad:





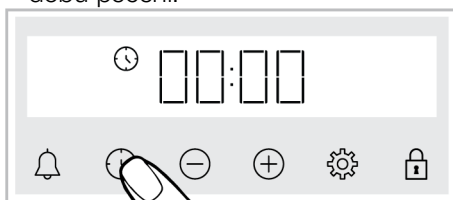
1. Pomocí ovládacího knoflíku pro výběr provozní funkce trouby vyberte funkci, pomocí které chcete péct.
2. Pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu nastavte teplotu, při které chcete péct.



» Vaše trouba začne okamžitě pracovat s vybranou funkcí a teplotou a na obrazovce se zobrazí . Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí. Trouba se nevyzne automaticky, protože ruční pečení se provádí bez nastavení doby pečení. Pečení musíte ovládat sami a troubu vypnout. Když je pečení hotovo, troubu vypnete otočením ovládacího knoflíku pro výběr funkce a ovládacího knoflíku pro teplotu do polohy vypnuto (nahoru).

## Pečení s nastavením doby pečení:

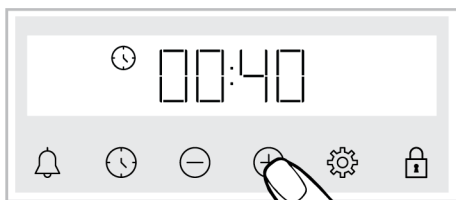
Troubu můžete nechat automaticky vypnout na konci doby pečení výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo a nastavením doby pečení na časovači.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí symbol  pro dobu pečení.



**i** Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka  pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek .

3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek .



**i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» Vaše trouba začne okamžitě pracovat s vybranou funkcí a teplotou. Nastavená doba pečení se začne odpočítávat a na displeji se zobrazí ⌚. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol ⌚ zmizí.

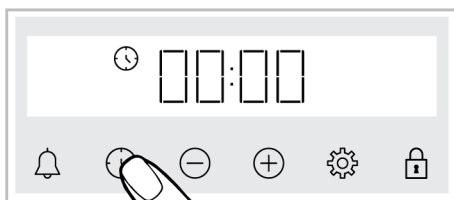
5. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol ⌚ a pípá časovač.

6. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

**Chcete-li nastavit čas ukončení pečení na pozdější dobu: (Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.)**

Výběrem teploty a provozní funkce vhodné pro vaše jídlo můžete nastavit dobu pečení a čas ukončení pečení na pozdější dobu, což umožní automatické spuštění a vypnutí trouby.

1. Vyberte provozní funkci pro pečení.
2. Držte stisknuté tlačítko ⌚, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⌚ pro dobu pečení.



**i** Po nastavení provozní funkce a teploty můžete nastavit dobu pečení na 30 minut přímým stisknutím tlačítka ⊕ pro rychlé nastavení doby pečení a změnit dobu pomocí tlačítek ⊕/⊖.

3. Nastavte dobu pečení pomocí tlačítek ⊕/⊖.



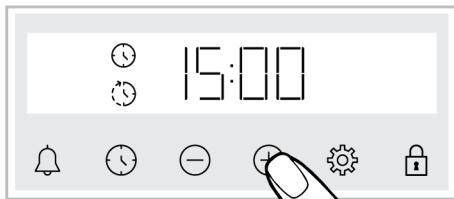
**i** Doba pečení se v prvních 15 minutách zvyšuje o 1 minutu, po 15 minutách se zvyšuje o 5 minut.

» Po nastavení doby pečení se na obrazovce trvale zobrazuje symbol ⌚.

4. Držte stisknuté tlačítko ⌚, dokud se na displeji nezobrazí symbol ⌚ pro čas ukončení pečení.



5. Nastavte čas ukončení pečení pomocí tlačítek ⊕/⊖.



» Po nastavení času ukončení pečení se na displeji trvale zobrazuje symbol ⌚ a symbol ⌚ se symbolem časového intervalu. Jakmile začne pečení, symbol ⌚ zmizí.

6. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí ovládacího knoflíku pro teplotu.

» **Časovač trouby vypočítá čas zahájení pečení odečtením doby pečení od nastaveného času ukončení pečení.** Po dosažení doby zahájení pečení se aktivuje zvolená funkce a trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Nastavená doba pečení se začne odpočítávat a na displeji se zobrazí ⌚. Jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne nastavené teploty, symbol ⌚ zmizí.

7. Po dokončení pečení se na obrazovce zobrazí „End“ (Konec), bliká symbol ⌚ a pípá časovač.

8. Varovný zvuk zní dvě minuty. Varovný zvuk vypnete stisknutím kteréhokoli tlačítka. Varovný zvuk se vypne a na obrazovce se objeví denní čas.

**i** Pokud na konci zvukového varování stisknete jakékoli tlačítko, trouba začne znovu pracovat. Chcete-li zabránit tomu, aby trouba na konci varování začala znovu pracovat, otočte ovládací knoflík pro teplotu a ovládací knoflík pro výběr funkce do polohy „0“ a troubu vypnete.

## Vaření pomocí páry

Vaše trouba má funkci vaření pomocí páry. Během vaření tato pára zajistí lepší výsledky vaření. Para zajistí, že povrch pečiva bude světlejší, kůra bude křupavější a velikost bude větší. Pomoc páry navíc snižuje ztrátu vlhkosti v mase a zajišťuje, aby bylo šťavnatější a chutnější.

**i** Vaření pomocí páry je možné provádět pouze ve funkcích vaření pomocí páry, které jsou uvedeny v uživatelské příručce.

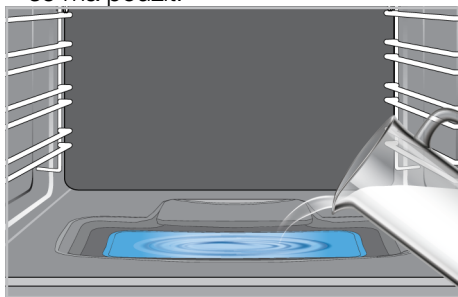
**i** Kondenzace vytvořená na dvířkách trouby po vaření pomocí páry po otevření dvírek trouby může vykatat. Jakmile otevřete dvířka trouby, kondenzaci otřete.

**i** Při otevírání dvírek trouby se držte dál, protože během a po vaření pomocí páry může uniknout pára a teplo. Unikající pára může způsobit popáleniny rukou, obličeje a / nebo očí.

**i** Pokud po každém vaření pomocí páry zůstane uvnitř trouby voda, zbylou vodu po vychladnutí osušte suchým hadříkem. V opačném případě může zbytková voda vést k tvorbě vodního kamene.

## Pro vaření pomocí páry:



1. Informace o funkci, teplotě, době a množství přidávané vody najdete v tabulce vaření s pomocí páry. Pro jídla, které nejsou uvedeny v tabulce, můžete tyto hodnoty určit sami.
2. Podle druhu jídla nalijte do spodku na základně trouby množství vody, které se má použít.



**i** Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.

3. Nastavte funkční knoflík do požadovaného provozního režimu s párou.

4. Nastavte knoflík teploty na požadovanou teplotu.

» Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí . Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí.

5. Položte jídlo na doporučenou policičku.

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

» Spustí se proces vaření.



6. Na konci procesu pečení pro vypnutí trouby otočte knoflíky funkcí a teploty do vypnuté polohy.

**i** Po každém cyklu vaření pomocí páry zkontrolujte, zda na dně trouby není voda. Pokud ano, použijte k otření vody suchou utěrku, jakmile trouba vychladne. Jinak by voda, která zůstala na dně trouby, mohla způsobit vodní kámen.



## Nastavení


### Aktivace zámku tlačítek

Aktivací funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahu do řídicí jednotky.

1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .






» Objeví se symbol  a na displeji začne odpočítávání 3-2-1. Když je odpočítávání skončeno, zámek tlačítek se aktivuje. Pokud se dotknete kteréhokoli tlačítka, když je zámek tlačítek nastaven, časovač vydá zvukový signál a bliká symbol .

**i** Pokud přestanete mačkat tlačítko  před ukončením odpočítávání, zámek tlačítek nebude aktivován.

**i** Když je zámek tlačítek zapnutý, tlačítka časovače nelze použít. Zámek tlačítek nebude v případě výpadku napájení zrušen.

### Deaktivace zámku tlačítek

1. Stiskněte , až na displeji zmizí symbol .



» Symbol  zmizí a zámek tlačítek se na displeji deaktivuje.

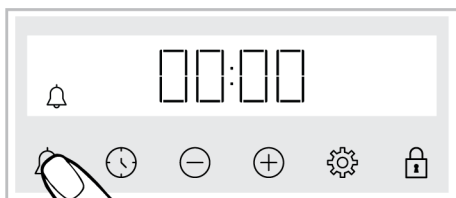
### Nastavení alarmu

Časovač výrobku můžete použít také pro jakékoli jiné varování nebo připomenutí než vaření.

Alarm nemá žádný vliv na provozní funkce trouby. Používá se pro výstražné účely. Alarm můžete použít například tehdy, když chcete po určité době jídlo v troubě otočit. Jakmile nastavený čas vyprší, hodiny vás upozorní zvukovým varováním.


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


1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .



2.  $\oplus$  Nastavte čas alarmu pomocí tlačítek  $\ominus/\oplus$ .



» Po nastavení času alarmu zůstane symbol  svítit a čas alarmu na displeji začíná odpočítávat. Pokud současně nastavíte čas alarmu a čas vaření, na displeji se zobrazí kratší doba.



3. Po vypršení času alarmu začne symbol  blikat a upozorní vás zvukovým varováním.


### Vypnutí alarmu

1. Na konci času alarmu se na dvě minuty ozve varování. Stisknutím kteréhokoli tlačítka zvuk varování zastavíte.

» Varovný zvuk se zastaví a na displeji se objeví denní čas.

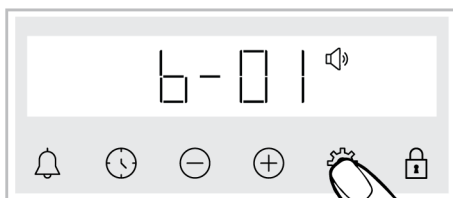
### Pokud chcete zrušit alarm;

1. Mačkejte , až se na displeji objeví symbol  pro resetování času alarmu. Mačkejte tlačítko  $\ominus$ , až se zobrazí „00:00“.

2.  alarm můžete zrušit také dlouhým stisknutím tlačítka.


### Změna úrovně hlasitosti

1. Mačkejte tlačítko , až se na displeji objeví symbol .



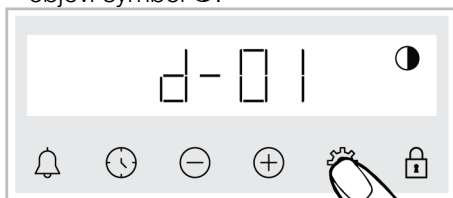
2. Pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$  nastavte požadovanou úroveň. (b-01-b-02-b-03)



3. Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.


### Nastavení jasu displeje

1. Mačkejte tlačítko , až se na displeji objeví symbol .





2. Pomocí tlačítek  $\oplus/\ominus$  nastavte požadovaný jas. (d-01-d-02-d-03)



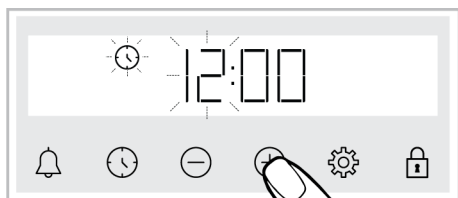
» Potvrďte klepnutím na tlačítko , nebo bez klepnutí na tlačítko aktivujte nastavení krátce.

### Změna denního času

Pokud ve vaší troubě chcete změnit čas, který jste nastavili dříve,


1. Mačkejte , až se na displeji zobrazí symbol .

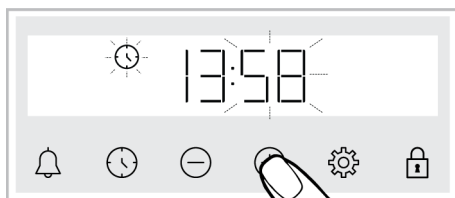
2. Nastavte denní čas stisknutím  $\oplus/\ominus$ .






3. Stisknutím tlačítka  nebo  aktivujte minutové pole.



4. Nastavte minutu dne stisknutím .



5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka  nebo .

» Denní čas je nastaven a na displeji zmizí symbol .

## 6 Obecné informace o pečení

Tato část popisuje typy na přípravu a pečení jídla.

Kromě toho můžete najít také některé potraviny testované výrobcí a nejhodnější nastavení pro tyto potraviny. Je také uvedeno vhodné nastavení trouby a příslušenství pro tato jídla.

### Obecná varování pro vaření v troubě

- Při otevírání dvířek trouby během vaření nebo po něm se může objevit horká pára. Pára vám může popálit ruku, obličej a / nebo oči. Při otevírání dvířek trouby se držte dále.
- Intenzivní pára, která se vytváří během vaření může v důsledku teplotních rozdílů způsobit kondenzaci vodních kapek na vnitřní a vnější straně trouby a na horních částech zařízení. Toto je normální a fyzický jev.
- Hodnoty teploty vaření a času uvedené pro potraviny se mohou lišit v závislosti na receptu a množství. Proto důvodu jsou tyto hodnoty uvedeny jako rozsahy.
- Před zahájením vaření vždy z trouby vyjměte příslušenství, které nepoužijete. Příslušenství, které zůstane v troubě, může zamezit vaření vašeho jídla na správných hodnotách.
- U potravin, které budete vařit podle vlastního receptu, se můžete orientovat podle podobných jídel uvedených v tabulkách vaření.
- Použitím dodaného příslušenství při vaření získáte nejlepší výkon. Vždy dodržujte varování a informace uvedené výrobcem pro externí nádobí, které budete používat.
- Nepromastitelný papír, který budete používat při vaření, vystříhnete ve vhodných velikostech pro nádobu, kterou budete vařit. Nepromastitelné

papíry, které přesahují nádobu, mohou představovat riziko popálení a ovlivnit kvalitu vaření. Používejte papír odolný proti mastnotě odpovídající specifikovanému teplotnímu rozsahu.

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, umístěte jídlo na doporučenou správnou polici. Během vaření neměňte polohu police.

### Pečivo a jídlo do trouby

#### Obecné informace

- Chcete-li dosáhnout dobrého výkonu, doporučujeme při pečení používat příslušenství k výrobku. Pokud hodláte používat externí nádobí, dávejte přednost tmavému, nelepivému a tepelně odolnému nádobí.
- Pokud se v tabulce pečení doporučuje předežhátí, nezapomeňte vložit jídlo do trouby až po předežhátí.
- Pokud se chystáte péct s nádobím na grilovacím roštu, umístěte nádobí doprostřed grilovacího roštu, ne blízko zadní stěny.
- Všechny suroviny používané při výrobě pečiva by měly být čerstvé a při pokojové teplotě.
- Stav pečení výrobků se může lišit v závislosti na množství jídla a velikosti nádobí.
- Kovové, keramické a skleněné formy prodlužují dobu vaření a spodní povrch cukrářských pokrmů nehnědne rovnoměrně.
- Pokud během vaření použijete papír na vaření, může se na spodním povrchu jídla objevit malé zhnědnutí. V takovém případě budete možná muset prodloužit dobu vaření asi o 10 minut.
- Hodnoty uvedené v tabulkách pečení jsou stanoveny na základě zkoušek provedených v našich laboratořích.

Hodnoty vhodné pro vás se mohou od těchto hodnot lišit.

- Umístěte jídlo na vhodnou polici doporučenou v tabulce pečení. Spodní police trouby se označuje jako police 1.

### Tipy pro pečení sladkého pečiva

- Pokud je sladké pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je sladké pečivo vlhké, použijte malé množství tekutiny nebo snižte teplotu o 10 °C.
- Pokud je horní část sladkého pečiva spálená, položte jej na spodní polici, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.
- Pokud je dobře upečeno uvnitř, ale vnější strana je lepivá, použijte menší množství tekutiny, snižte teplotu a zvýšte dobu pečení.

### Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o 10 °C a zkrátte dobu pečení. Pláty těsta navlhčete polevou sestávající z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného těsta nepřetéká přes plech na pečení.
- Pokud je pečivo na povrchu hnědé, ale vespod není upečené, ujistěte se, že množství polevy, kterou použijete na pečivo, nestéká příliš pod pečivo. Pro rovnoměrné zhnědnutí zkuste polevu rovnoměrně rozprostřít mezi pláty těsta a pečivo.
- Pečte pečivo v poloze a při teplotě odpovídající tabulce pečení. Pokud spodní část ještě není dostatečně upečená, položte pečivo na spodní polici pro další pečení.

## Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

### Návrhy na vaření s jedním podnosem

| Potraviný        | Příslušenství k použití   | Provozní funkce      | Poloha police                         | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|------------------|---|----------------------|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Koláče na plechu | Standardní plech*   | Horní a spodní ohřev | 3                                     | 180          | 30 ... 40                     |
| Koláče ve formě  | Forma na dort na drátěném grilu**                                   | Ohřev ventilátorem   | 2                                     | 180          | 30 ... 40                     |
|                  | Standardní plech*   | Horní a spodní ohřev | 3                                     | 160          | 25 ... 35                     |
| Koláčky          | Standardní plech*   | Ohřev ventilátorem   | <b>Modely s drátěnými policemi: 3</b> |              | 25 ... 35                     |
|                  |   |                      | <b>Modely bez drátěných polic: 2</b>  |              |                               |
| Piškotové koláče | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu** | Horní a spodní ohřev | 2                                     | 160          | 30 ... 40                     |
|                  | Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu** | Ohřev ventilátorem   | 2                                     | 160          | 30 ... 40                     |
| Koláčky          | Plech na pečivo*  | Horní a spodní ohřev | 3                                     | 170          | 25 ... 35                     |



| Potraviny          | Příslušenství k použití                                     | Provozní funkce                         | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|--------------------|---|---|---------------|--------------|-------------------------------|
|                    | Plech na pečivo*  | Ohřev ventilátorem                      | 3             | 170          | 20 ... 30                     |
| Těstovinové pečivo | Standardní plech*   | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 2             | 200          | 30 ... 40                     |
|                    | Standardní plech*   | Ohřev ventilátorem                      | 2             | 180          | 35 ... 45                     |
| Bohaté pečivo      | Standardní plech*   | Horní a spodní ohřev                    | 2             | 200          | 20 ... 30                     |
|                    | Standardní plech*   | Ohřev ventilátorem                      | 3             | 180          | 20 ... 30                     |
| Celý chléb         | Standardní plech*   | Horní a spodní ohřev                    | 3             | 200          | 30 ... 40                     |
|                    | Standardní plech*   | Ohřev ventilátorem                      | 3             | 200          | 30 ... 40                     |
| Lasagne            | Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěném grilu**     | Horní a spodní ohřev                    | 2 nebo 3      | 200          | 30 ... 40                     |
| Jablečný koláč     | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu** | Horní a spodní ohřev                    | 2             | 180          | 50 ... 70                     |
|                    | Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu** | Ohřev ventilátorem                      | 2             | 170          | 50 ... 70                     |
| Pizza              | Standardní plech*   | Horní a spodní ohřev                    | 2             | 200 ... 220  | 10 ... 20                     |
|                    | Standardní plech*   | Funkce Pizza                            | 3             | 250          | 8 ... 15                      |

V případě každého jídla se doporučuje předeřhív.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Návrhy na vaření se dvěma plechy

| Potraviny          | Příslušenství k použití | Provozní funkce    | Poloha police | Teplota (°C)  | Čas vaření (min.) (přibližně)                 |
|--------------------|-------------------------|--------------------|---------------|---|---|
| Koláčky            | 2 – Standardní plech*   | Ohřev ventilátorem | 2 – 4         | <b>Modely s drátěnými policemi:</b> 150<br><b>Modely bez drátěných polic:</b> 140 | <b>Modely s drátěnými policemi:</b> 25 ... 40 |
|                    | 4 – Plech na pečivo*    |                    |               |   | <b>Modely bez drátěných polic:</b> 30 ... 45  |
| Koláčky            | 2 – Standardní plech*   | Ohřev ventilátorem | 2 – 4         | 170   | 25 ... 35                                     |
|                    | 4 – Plech na pečivo*    |                    |               |   |   |
| Těstovinové pečivo | 1 – Standardní plech*   | Ohřev ventilátorem | 1 – 4         | 180   | 35 ... 45                                     |
|                    | 4 – Plech na pečivo*    |                    |               |   |   |
| Bohaté pečivo      | 2 – Standardní plech*   | Ohřev ventilátorem | 2 – 4         | 180   | 20 ... 30                                     |
|                    | 4 – Plech na pečivo*    |                    |               |   |   |

V případě každého jídla se doporučuje předeřhív.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Maso, ryby a drůbež

### Klíčové body při pečení

- Výsledek pečení se zvýší ochucením všech kuřat, krůt a velkých kusů masa před pečením citronovou šťávou a pepřem.
- Pečení vykostěného masa trvá o 15 až 30 minut déle než smažení plátků masa.
- Měli byste počítat s dobou pečení asi 4 až 5 minut na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby pečení nechte maso v troubě asi 10 minut. Šťáva z masa se lépe rozloží ve smaženém masu a při krájení z masa nevytéká.
- Ryby je třeba umístit na plech odolný proti teple ve střední nebo spodní úrovni police.
- Uvařte jídla doporučená ve varném stole na jednom plechu.

### Varný stůl na maso, ryby a drůbež

| Potraviný                      | Příslušenství k použití                                  | Provozní funkce                         | Poloha police | Teplota (°C)                          | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|--------------------------------|--|---|---------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Steak (celý) / Roštěná (1 kg)  | Standardní plech*  | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 3             | 15 minut<br>250/max, v<br>180 ... 190 | 60 ... 80                     |
| Jehněčí kolínko (1.5 - 2.0 kg) | Standardní plech*  | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 3             | 15 minut<br>250/max, v 170            | 110 ... 120                   |
| Pečené kuře (1.8-2 kg)         | Drátěný gril*<br>Jeden plech položte na spodní policičku | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 2             | 15 minut<br>250/max, v 190            | 60 ... 80                     |
|                                | Drátěný gril*<br>Jeden plech položte na spodní policičku | Ohřev ventilátorem                      | 2             | 200 ... 220                           | 60 ... 80                     |
|                                | Drátěný gril*<br>Jeden plech položte na spodní policičku | Funkce „3D“                             | 2             | 15 minut<br>250/max, v 190            | 60 ... 80                     |
| Krůta (5.5 kg)                 | Standardní plech*  | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 1             | 25 minut<br>250/max, v<br>180 ... 190 | 150 ... 210                   |
|                                | Standardní plech*  | Funkce „3D“                             | 1             | 25 minut<br>250/max, v<br>180 ... 190 | 150 ... 210                   |
| Ryby                           | Drátěný gril*<br>Jeden plech položte na spodní policičku | Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru | 3             | 200                                   | 20 ... 30                     |
|                                | Drátěný gril*<br>Jeden plech položte na spodní policičku | Funkce „3D“                             | 3             | 200                                   | 20 ... 30                     |

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Grilování

Červené maso, ryby a drůbeží maso při grilování rychle zhnědne, má krásnou kůrku a nevyschne. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, maso na špízu, klobásy a šťavnatá zelenina (rajčata, cibule atd.).

### Obecná varování

- Jídlo nevhodné pro grilování s sebou nese nebezpečí požáru. Grilujte pouze jídlo, které je vhodné pro grilovací oheň. Jídlo také nedávejte příliš daleko do zadní části grilu. Je to nejvíce horká oblast a mastná jídla se mohou vznítit.
- **Během grilování mějte dvířka trouby zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!**

### Klíčové body grilování

- Na grilování připravte jídlo podobné tloušťky a hmotnosti.

- Umístěte kousky, které chcete grilovat, na drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt tak, abyste jejich rozložením nepřekročili rozměry topného článku.
- Doby pečení uvedené v tabulce se mohou lišit v závislosti na tloušťce grilovaných kousků.
- Zasuňte drátěný rošt nebo drátěný grilovací rošt do požadované úrovně v troubě. Pokud grilujete na drátěném roštu, zasuňte do spodní police plech trouby, abyste zachytili olej. Plech trouby, který budete zasouvat, by měl být tak velký, aby pokrýval celou plochu grilování. Tento plech nemusí být součástí výrobku. Za účelem snadného čištění dejte na plech trouby trochu vody.

### Grilovací stůl

| Potraviny                     | Příslušenství k použití | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|-------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Ryby                          | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 20 ... 25                     |
| Kuřecí kousky                 | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 25 ... 35                     |
| Fašírka (hovězí) - 12 kousky  | Drátěný gril            | 4             | 250          | 20 ... 30                     |
| Jehněčí kotlety               | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 20 ... 25                     |
| Bítek - (nakrájený na plátky) | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 25 ... 30                     |
| Telecí kotlety                | Drátěný gril            | 4 - 5         | 250          | 25 ... 30                     |
| Gratinovaná zelenina          | Drátěný gril            | 4 - 5         | 220          | 20 ... 30                     |
| Toastovaný chléb              | Drátěný gril            | 4             | 250          | 1 ... 3                       |

U všech grilovaných jídel se doporučuje předeheat troubu na 5 minut.

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

### Částečný gril s pomocí ventilátoru

| Potraviny                     | Příslušenství k použití                                 | Provozní funkce                    | Poloha police | Teplota (°C)                       | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|-------------------------------|---|------------------------------------|---------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Ryby                          | Drátěný gril  | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 4             | 200                                | 30 ... 35                     |
| Kuřecí kousky                 | Drátěný gril  | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 4             | 250                                | 25 ... 35                     |
| Fašírka (hovězí) - 12 kousky  | Drátěný gril  | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 4             | 250                                | 30 ... 40                     |
| Steak (celý) / Roštěná (1 kg) | Drátěný gril<br>Jeden plech položte na spodní policičku | Částečný gril s pomocí ventilátoru | 3             | 15 minuty<br>250, v 180 ...<br>190 | 90 ... 110                    |

Na tomto grilovaném stole nepředeheat všechny grilovaná jídla.

## Vaření v páře

### Obecné informace

- Vaření v páře lze provádět pouze s funkcemi vaření v páře uvedenými v příručce. Informace o funkcích vaření v páře najdete v části "Provozní funkce trouby".
- Pokud je v tabulce vaření doporučeno předeřhřátí, po předeřhřátí vložte jídlo do trouby. Časy uvedené v době zavlažování označují dobu, která uplynula po předeřhřátí.
- Tabulka vaření obsahuje doporučení k vaření testovaná výrobcem. Můžete určit množství vody, teplotu, funkci vaření pomocí páry a čas vaření, které nejsou uvedeny v tabulce.
- Vařte pomocí páry pomocí jediného plechu.

### Varný stůl pro parní vaření

#### Návrhy na vaření s jedním podnosem - Funkce „3D“

| Potraviny                    | Příslušenství k použití | Poloha police | Teplota (°C)                      | Množství použité vody (ml) | Čas použití vody (min.) | Čas vaření (min.) (přibližně) | Přibl. hmotnost (v g) |
|------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------------|----------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Celý chléb                   | Standardní plech*       | 2             | 200                               | 200                        | před předeřhřátím       | 30 ... 35                     | 820                   |
| Celé kuře se zeleninou)      | Standardní plech*       | 2             | 25<br>minuty<br>250/max,<br>v 190 | 250                        | před předeřhřátím       | 60 ... 70                     | 2000                  |
| Žebrový steak                | Standardní plech*       | 3             | 180                               | 250                        | před předeřhřátím       | 65 ... 75                     | 1000                  |
| Jehněčí kolínko se zeleninou | Standardní plech*       | 3             | 170                               | 350                        | před předeřhřátím       | 90 ... 110                    | 2000                  |
| Kvasnicový domácí vdolečky   | Standardní plech*       | 3             | 180                               | 200                        | před předeřhřátím       | 25 ... 35                     | 1200                  |
| Tvarohový koláč              | Standardní plech*       | 3             | 120                               | 200                        | před předeřhřátím       | 45 ... 55                     | 1450                  |

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

## Jídlo pro zkoušky

- Jídla v této tabulce pečení jsou připravena podle normy EN 60350-1, aby se usnadnilo zkoušení výrobku ve zkušebních ústavech.

### Varný stůl pro testovací jídla

#### Návrhy na vaření s jedním podnosem

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

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

#### Návrhy na vaření se dvěma plechy

| Potraviný                     | Příslušenství k použití                   | Provozní funkce    | Poloha police | Teplota (°C)  | Čas vaření (min.) (přibližně)   |
|-------------------------------|---|--------------------|---------------|---|---|
| Křehké pečivo (sladké pečivo) | 2-Standardní plech*<br>4-Plech na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2 - 4         | 140   | 15 ... 25   |
| Koláčky                       | 2-Standardní plech*<br>4-Plech na pečivo* | Ohřev ventilátorem | 2 - 4         | <b>Modely s drátěnými policemi:</b> 150<br><b>Modely bez drátěných polic:</b> 140 | <b>Modely s drátěnými policemi:</b> 25 ... 40<br><b>Modely bez drátěných polic:</b> 30 ... 45 |

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

\* Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## Gril

| Potraviny                    | Příslušenství k použití | Poloha police | Teplota (°C) | Čas vaření (min.) (přibližně) |
|------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|-------------------------------|
| Toastovaný chléb             | Drátěný gril            | 4             | 250          | 1 ... 3                       |
| Fašírka (hovězí) - 12 kousky | Drátěný gril            | 4             | 250          | 20 ... 30                     |

Po 1/2 celkového času grilování jídlo otočte.

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát troubu na 5 minut.

## 7 Údržba a péče

### Všeobecné informace o čištění

#### ⚠ Všeobecná upozornění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nenanášejte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. Může to způsobit trvalé skvrny.
- Spotřebič musí být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak dají snadno vyčistit a zabrání se jejich spálení při pozdějším použití spotřebiče. Tím se prodlužuje životnost přístroje a snižují se často se vyskytující problémy.
- K čištění nepoužívejte pamí čisticí prostředky.
- Některé čisticí prostředky nebo čisticí přípravky mohou poškodit povrch. Během čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prášky, čisticí krémy, odvápňovač nebo ostré předměty.
- K čištění po každém použití není zapotřebí speciální čisticí prostředek. Spotřebič očistěte mýdlem, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte suchým hadříkem z mikrovlákna.
- Ujistěte se, že jste po vyčištění jste úplně setřeli veškerou zbylou tekutinu a okamžitě vyčistěte všechny zbytky jídla, které kolem vás vystříkne během vaření.
- Nemyjte žádné části spotřebiče v myčce nádobí.

#### Inox a nerezavějící povrchy

- K čištění nerezových nebo neoxidovaných povrchů a rukojetí nepoužívejte čisticí prostředky obsahující kyselinu nebo chlór.

- Nerezový nebo Inoxyový povrch může časem změnit barvu. To je normální. Po každé operaci vyčistěte čisticím prostředkem vhodným na nerezový nebo Inoxyový povrch.
- Čistěte měkkým mýdlovou hadříkem a tekutým (neškrabajícím) čisticím prostředkem vhodným pro povrchy z nerezavějící oceli. Otírejte jedním směrem.
- Okamžitě bez čekání odstraňte skvrny od vápna, oleje, škrobu, mléka a bílkovin z inox-nerezového a skleněného povrchu. Skvrny mohou po delší době rezavět.

#### Smaltované povrchy

- Po každém použití smaltované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz "Snadné čištění párou")
- U přetrvávajících skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.
- Oblast na pečení trouby musí být pro čištění vychladlá. Čištění horkých povrchů vede k nebezpečí požáru a poškození smaltovaným povrchem.

#### Katalytické povrchy

- Boční stěny v oblasti vaření mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se v závislosti na modelu.
- Katalytické stěny mají lehký matný a pórovitý povrch. Katalytické stěny trouby se nemají čistit.

- Katalytické povrchy absorbují olej díky své pórovité struktuře a začnou se lesknout, když je povrch nasycený olejem, v takovém případě se doporučuje vyměnit díly.

### **Skleněné povrchy**

- Při čištění skleněných povrchů nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a abrazivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch skla.
- Spotřebič očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a hadříkem z mikrovláčna určenou pro skleněné povrchy. Osušte jej suchým hadříkem z mikrovláčna.
- Pokud po vyčištění zůstanou zbytky saponátu, otřete ho studenou vodou a osušte čistým a suchým hadříkem z mikrovláčna. Zbytky saponátu mohou přístě poškodit povrch skla.
- Zaschlé zbytky na povrchu skla za žádných okolností nečistěte vroubkovanými noži, drátěnou vatou nebo podobnými škrábanci.
- Skvrny od vápničky (žluté skvrny) na povrchu skla můžete odstranit komerčně dostupným odvápnovacím prostředkem, odvápnovacím prostředkem, jako je ocet nebo citrónová šťáva.
- Pokud je povrch silně znečištěn, naneste houbou na skvrnu čisticí prostředek a počkejte dlouho, dokud nebude správně fungovat. Potom povrch skla očistěte vlhkým hadříkem.
- Změna barvy a skvrny na povrchu skla jsou normální a nejde o chyby.

### **Plastové díly a lakované povrchy**

- Plastové díly a lakované povrchy očistěte čisticím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.

- Nepoužívejte škrabky z tvrdého kovu a drsné čisticí prostředky. Může to poškodit povrchy.
- Dbejte na to, aby klouby komponentů spotřebiče nezůstaly vlhké a saponátové. V opačném případě může na těchto spojích dojít ke korozi.

### **Čištění příslušenství**

Pokud není v uživatelské příručce uvedeno jinak, nemyjte příslušenství k výrobku v myčce na nádobí.

### **Čištění ovládacího panelu**

- Při čištění panelů pomocí ovladače knoflíků otřete panel a ovladače vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Neodstraňujte knoflíky a těsnění zespodu, abyste vyčistili ovládací panel. Může být poškozen ovládací panel a knoflíky.
- Během čištění inox panelů s knoflíkovým řízením, kolem gombíkovnepoužívejte čisticí prostředky na inox. Kontrolky kolem knoflíků mohou být vymazány.
- Dotykové ovládací panely očistěte vlhkým měkkým hadříkem a osušte suchým hadříkem. Pokud je váš produkt vybaven funkcí blokování kláves, před provedením čištění ovládacího panelu nastavte blokování kláves. V opačném případě může dojít k nesprávné detekci kláves.

### **Čištění vnitřní části trouby (oblast pečení)**

Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ podle typů povrchů v troubě.

### **Čištění bočních stěn trouby**

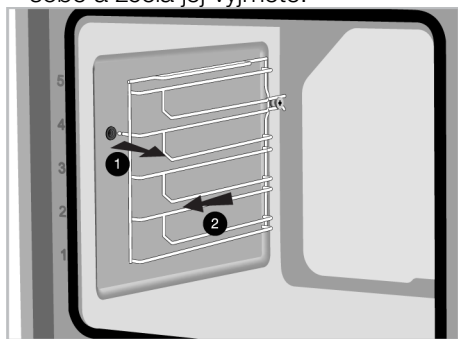
Boční stěny v prostoru pro pečení mohou být pokryty pouze smaltovanými nebo katalytickými stěnami. Liší se to podle modelu. Pokud jsou v troubě katalytické stěny, naleznete informace v části „Katalytické stěny“.



Pokud je váš výrobek modelem s drátěnými rošty, vyjměte před čištěním bočních stěn drátěné rošty. Postupujte podle kroků čištění popsanych v části „Obecné informace o čištění“ pro typ povrchu boční stěny.

### **Postup vyjmutí bočních drátěných roštů:**

1. Vyjměte přední část drátěného roštu zatažením za boční stěnu v opačném směru.
2. Vytáhněte drátěný rošt směrem k sobě a zcela jej vyjměte.



3. Při opětovném nasazení roštů je nutné postupovat v opačném pořadí.

### **Čištění nádrže s vodou na dně trouby**

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

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

1. Přidejte 350 cm<sup>3</sup> bílého octa (kyselost octa nesmí být vyšší než 6%) do nádrže s vodou na dně trouby.



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

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

**Aby se zvýšila účinnost čištění vodního kamene, ke kterému může dojít v nádobách s vodou na dně trouby, po každých 10 použitích kromě výše uvedených kroků odvápnění:**

Vyberte provozní funkci, při které je aktivní spodní ohřívač, a nechte troubu běžet 2 až 3 minuty na 100 °C. Poté troubu vypněte a použijte čistič na grily a vnitřek trouby, který se doporučuje na webových stránkách značky vašeho produktu, do nádoby s vodou na dně trouby a nechejte 5 minut odstát. Po 5 minutách otřete vodní bazén na dně trouby vlhkým hadříkem z mikrovlákna a osušte.

### **Snadné čištění párou**

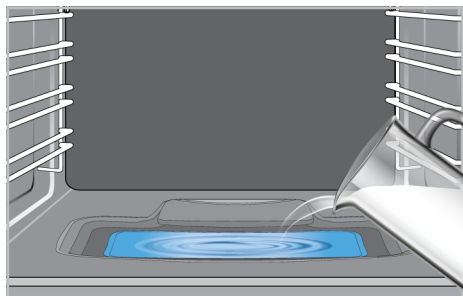
Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu.

Zajišťuje snadné čištění, protože nečistoty (pokud s čištěním nečekáte příliš dlouho) jsou změkčeny párou, která se tvoří uvnitř trouby, a voda kondenzuje na vnitřních plochách trouby.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.

2. Nalijte 200 ml vody do mělké nádržky na dně trouby.

- i** Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.



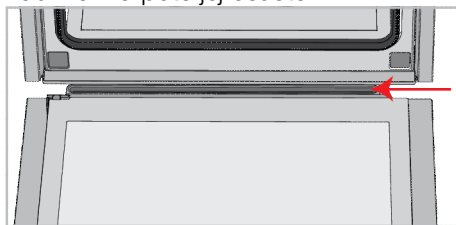
3. Nastavte troubu do režimu snadného čištění párou a nechte ji spuštěnou 20 minut při 100 °C.

Otevřete dvířka a ihned otřete vnitřní povrchy trouby vlhkou houbou nebo hadříkem. Při otevírání dvířek dojde k úniku páry. To může způsobit riziko popálení. Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní.

Zbývající nečistoty očistíte teplou vodou s mycím prostředkem, měkkým hadříkem nebo houbou a otřete je suchým hadříkem.

- i** Během režimu snadného čištění párou se voda, která je v bazénu ve spodní části trouby, aby změkčila lehce vytvořené zbytky / nečistoty v dutině trouby, odpařuje a kondenzuje v dutině trouby a vnitřním skle dvířek trouby, proto může kapat voda při otevření dvířek trouby. Ihned po otevření dvířek trouby otřete kondenzát.

Liší se v závislosti na modelu produktu. \* Nemusí být k dispozici ve vašem produktu. Po kondenzaci v troubě může být v kanálku mělké nádržky pod troubou voda nebo vlhkost. Po použití vyčistěte tento kanál bazénu vlhkým hadříkem a poté jej osušte.



## Čištění dvířek trouby

- i** K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.
- i** Vnitřní sklo dvířek trouby je pokryto snadno čistitelným materiálem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, škrabky z tvrdého kovu, 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 vyčistěte 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.

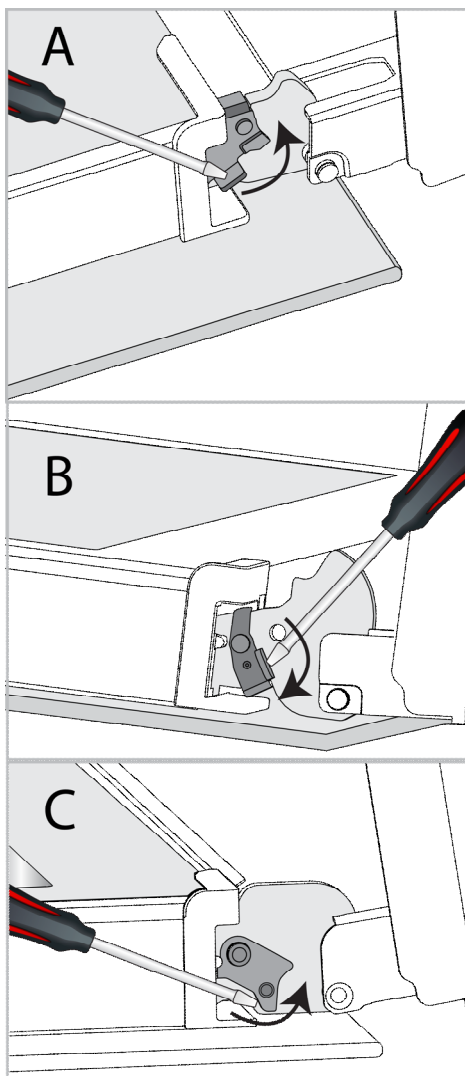
### **Vyjmutí dvířek trouby**

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Otevřete přichytky v objímce závěsu předních dvířek vpravo a vlevo zatlačením dolů, jak je znázorněno na obrázku.

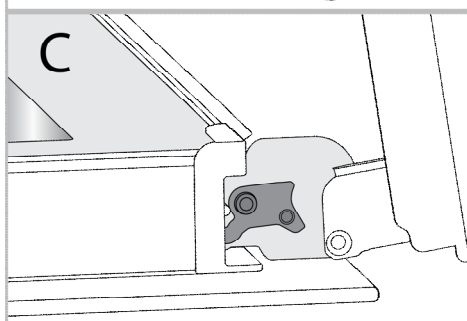
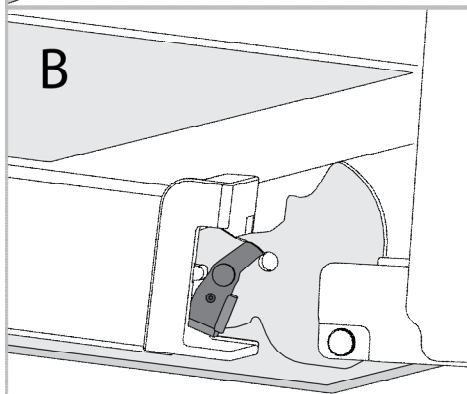
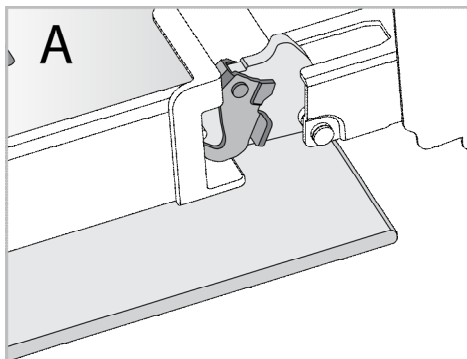
Typ závěsu (A), (B), (C) se liší podle modelu produktu. Níže uvedené obrázky ukazují, jak otevřít všechny typy závěsů. Závěs typu (A) je k dispozici u běžných typů dveří.

Závěs typu (B) je k dispozici u typů dveří s měkkým zavíráním.

Závěs typu (C) je k dispozici u typů dveří s měkkým otevíráním / zavíráním.

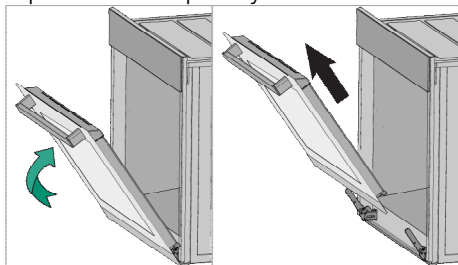


Zámek pantu - zavřená poloha



Zámek pantu - otevřená poloha

3. Otevřete dvířka trouby do polootevřené polohy.



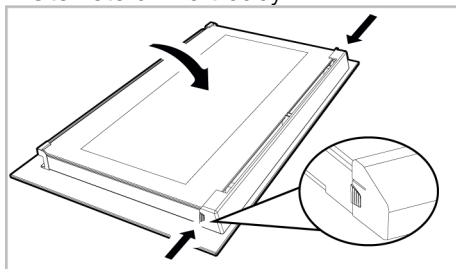
4. Polootevřené dveře vytáhněte směrem nahoru a uvolněte je z pravého a levého závěsu a vyjměte je.

**i** Při opětovném nasazení dvířek je nutné postupovat v opačném pořadí. Při nasazení dvířek nezapomeňte zavřít přichytky na objímce závěsu.

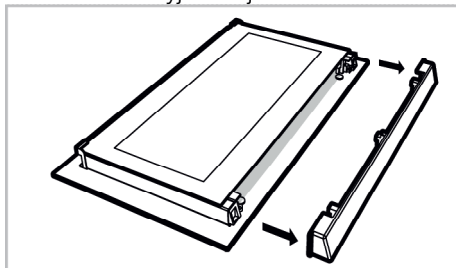
## Vyjmутí vnitřních skel dvířek trouby

Vnitřní sklo předních dvířek výrobku lze za účelem čištění vyjmout.

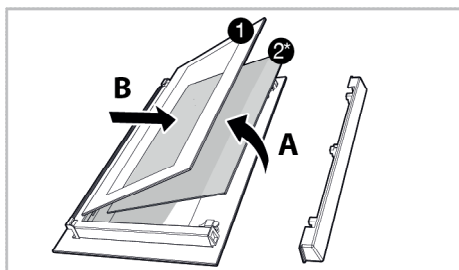
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Táhněte součást z plastu připevněnou k horní části předních dvířek směrem k sobě se současným stisknutím tlakových bodů na obou stranách součásti a vyjměte ji.



3. Jak je znázorněno na obrázku, jemně zvedněte zcela vnitřní sklo (1) směrem k „A“ a poté jej vyjměte vytažením směrem k „B“.



- 1 Nejvnitřnější skleněný panel
- 2\* Vnitřní skleněný panel (Ve vašem produktu nemusí být přítomen.)
4. Pokud má váš výrobek vnitřní sklo (2), opakujte stejný postup, abyste jej oddělili (2).
5. Prvním krokem přeskupení dvířek je opětovné sestavení vnitřního skla (2). Umístěte zkosenou hranu skla tak, aby odpovídala zkosené hraně plastové štěrbině. (Pokud má váš výrobek vnitřní sklo). Vnitřní sklo (2) musí být připevněno k plastové štěrbině co nejbližší ke zcela vnitřnímu sklu (1).
6. Při opětovném sestavení zcela vnitřního skla (1) věnujte pozornost umístění potišťované strany skla na vnitřní sklo. Je důležité umístit spodní rohy zcela vnitřního skla (1) tak, aby odpovídaly spodním plastovým štěrbinám.
7. Tlačte součást z plastu směrem k rámu, dokud neuslyšíte cvaknutí.

### Čištění světla trouby

Pokud dojde ke znečištění skleněných dvířek světla v oblasti pečení, vyčistěte je pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. V případě poruchy žárovky světla trouby je můžete vyměnit následujícím postupem.

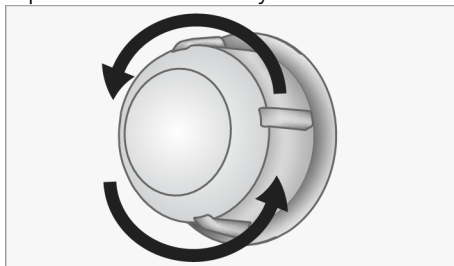
## Výměna žárovky světla trouby

### ⚠ Obecná varování

- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, odpojte před výměnou žárovky světla trouby elektrické připojení a počkejte, až trouba vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- 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. Lamps do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.
- Poloha světla se může lišit od polohy znázorněné na obrázku.
- Žárovka světla použitá v tomto výrobku není vhodná pro použití při osvětlení pokojů v domácnosti. Účelem tohoto světla je pomoci uživateli vidět na pečené výrobky.
- Žárovky použité v tomto výrobku musí odolat extrémním fyzickým podmínkám, jako jsou teploty nad 50 °C.

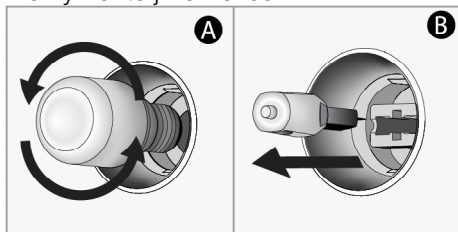
### Pokud má vaše trouba kulaté světlo:

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyměňte skleněný kryt jeho otáčením proti směru hodinových ručiček.



3. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte

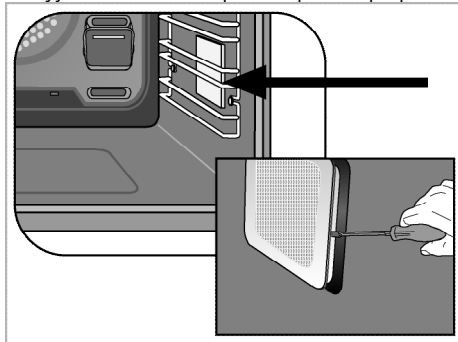
žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



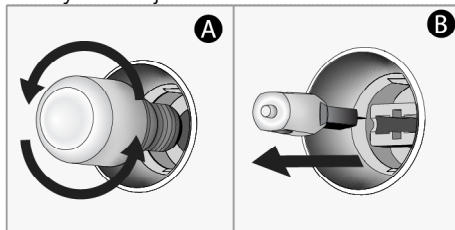
4. Nasadíte zpět skleněný kryt.

**Pokud má vaše trouba čtyřhranné světlo:**

1. Odpojte výrobek od napájení ze sítě.
2. Vyjměte drátěné police podle popisu.



3. Pomocí šroubováku zvedněte ochranný skleněný kryt žárovky.
4. Pokud je žárovka vaší trouby typu (A) zobrazeného na obrázku níže, otáčejte žárovkou světla trouby podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model s typem (B), vytáhněte žárovku, jak je znázorněno na obrázku, a vyměňte ji za novou.



5. Nasadíte zpět skleněný kryt a drátěné police.

## 8 Řešení problémů

Pokud nemůžete problém odstranit, přestože jste postupovali podle pokynů v této části, obraťte se na autorizovaný servis, technika s licenci nebo na prodejce, u kterého jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravit vadný výrobek sami.

### Z trouby při používání uniká pára.

- Je normální, že během používání uniká pára. >>> *Nejedná se o závadu.*

### Během pečení se objevují kapky vody.

- Pára, která vzniká během pečení, může kondenzovat a vytvářet kapky vody, když se dostane na chladné povrchy výrobku. >>> *Nejedná se o závadu.*

### Při ohřevu a ochlazování trouba vydává kovové zvuky.

- Při ohřevu se mohou kovové části roztahovat a způsobit zvuky. >>> *Nejedná se o závadu.*

### Výrobek nefunguje.

- Sítňová pojistka je vadná nebo je vypnutá. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby je vyměňte nebo znovu zapněte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte připojení zástrčky.*
- Tlačítka / ovládací knoflíky / dotykové plošky na ovládacím panelu nefungují.>>> *Pokud je váš výrobek vybaven funkcí uzamčení tlačítek, může být toto uzamčení aktivováno. Proveďte jeho deaktivaci.*

### Světlo trouby nefunguje.

- Žárovka světla trouby je vadná. >>> *Vyměňte žárovku světla trouby.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

### Trouba nehřeje.

- Není nastavena na určitou funkci pečení a/nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení a/nebo teplotu.*
- U modelů vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte časovač.*
- Napájení je přerušeno. >>> *Zkontrolujte napájení. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříňce. V případě potřeby pojistky vyměňte nebo znovu zapněte.*

### (U modelů s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo předtím k výpadku napájení. >>> *Nastavte časovač / vypněte výrobek a znovu jej zapněte.*



## 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 vjma 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 uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokazování práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatní 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 koupí věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Ducharova 1423/G, 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 oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail [reklamace@bekosa.cz](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 opotřebením 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.