

# beko

## Trouba

Návod k obsluze



FBM62330GXTN

285380370\_3/ CS/ R.AB/ 13.11.24 14:08  
7785886810

## Vítejte!

Vážení zákazníci,

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

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

### Symbole a jejich popis v uživatelské příručce:



Nedodržení pokynů použití může mít za následek smrt nebo zranění.



Důležité informace nebo užitečné tipy k použití.



Přečtěte si uživatelskou příručku.



Varování před horkým povrchem.

**POZNÁMK  
Y**

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

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

## Obsah

<b>1 Bezpečnostní instrukce.....</b>	<b>4</b>	7.1 Všeobecné informace o používání trouby.....	36
1.1 Zamýšlené použití .....	4	7.2 Obsluha řídicí jednotky trouby .....	36
1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků.....	4	7.3 Nastavení .....	38
1.3 Elektrická bezpečnost.....	5	<b>8 Obecné informace o pečení.....</b>	<b>40</b>
1.4 Bezpečnost při práci s plynem .....	7	8.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě.....	40
1.5 Bezpečnost dopravy.....	8	8.1.1 Pečivo a potraviny do trouby .....	40
1.6 Bezpečná instalace .....	9	8.1.2 Maso, ryby a drůbež .....	43
1.7 Bezpečnost použití.....	10	8.1.3 Gril .....	44
1.8 Upozornění na teplotu .....	11	8.1.4 Testované potraviny.....	45
1.9 Použití příslušenství .....	12	<b>9 Údržba a čištění .....</b>	<b>46</b>
1.10 Bezpečnost při vaření.....	12	9.1 Obecné informace o čištění.....	46
1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění ...	13	9.2 Příslušenství pro čištění.....	48
<b>2 Pokyny pro životní prostředí.....</b>	<b>14</b>	9.3 Čištění varné desky .....	48
2.1 Směrnice o odpadech .....	14	9.4 Čištění ovládacího panelu.....	49
2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku .....	14	9.5 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření) .....	49
2.2 Informace o balíčku.....	14	9.6 Snadné čištění párou .....	50
2.3 Doporučení pro úsporu energie .....	14	9.7 Čištění dvířek trouby.....	50
<b>3 Váš výrobek .....</b>	<b>15</b>	9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby .....	51
3.1 Představení výrobku.....	15	9.9 Čištění světla trouby.....	52
3.1.1 Varná jednotka .....	15	<b>10 Odstraňování závad .....</b>	<b>53</b>
3.1.2 Sekce varná deska .....	15		
3.2 Úvod ovládacího panelu trouby .....	15		
3.3 Provozní funkce trouby .....	16		
3.4 Příslušenství k produktu .....	17		
3.5 Použití příslušenství výrobku.....	18		
3.6 Technické specifikace .....	21		
<b>4 Montáž .....</b>	<b>24</b>		
4.1 Správné místo pro instalaci .....	24		
4.2 Elektrické zapojení .....	26		
4.3 Připojení plynu .....	27		
4.4 Umístění produktu .....	30		
4.5 Změna plynu .....	31		
<b>5 První použití.....</b>	<b>33</b>		
5.1 První nastavení časovače .....	33		
5.2 Počáteční čištění.....	34		
<b>6 Používání varné desky .....</b>	<b>34</b>		
6.1 Obecné informace o použití varné desky .....	34		
6.2 Provoz varných desek .....	35		
<b>7 Použití trouby .....</b>	<b>36</b>		

## 1 Bezpečnostní instrukce

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

### 1.1 Zamýšlené použití

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

### 1.2 Bezpečnost dětí, zranitelných osob a domácích mazlíčků

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

- nedostatek zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo vyškoleny o bezpečném používání a nebezpečích výrobku.
- Děti by si s výrobkem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud na ně někdo nedohlíží.
  - Tento výrobek by neměly používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem nebo nedostávají potřebné pokyny.
  - Děti by měly být pod dohledem, aby se ujistily, že si s výrobkem nehrají.
  - Elektrické výrobky a/nebo výrobky s plynem jsou nebezpečné pro děti a domácí zvířata. Děti a domácí mazlíčci si nesmějí s výrobkem hrát, šplhat na něj ani do něj vstupovat.
  - Nepokládejte na výrobek předměty, na které by děti mohly dosáhnout.
  - Otočte rukojeť hrnců a pánví na stranu pultu, aby děti nemohly uchopit a spálit.
  - **VAROVÁNÍ:** Během používání jsou přístupné povrchy výrobku horké. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
  - Uchovávejte obalové materiály mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění a udušení.
  - Když jsou dveře otevřené, nedávejte na ně žádné těžké předměty ani na ně nedovolte dětem sedět. Můžete způsobit převrácení trouby nebo poškození závěsů dvířek.
  - Před vyřazením opotřebovaných a zbytečných výrobků:
    1. Odpojte napájecí zástrčku a vyjměte ji ze zásuvky.
    2. Odpojte napájecí kabel a odpojte jej zástrčkou od výrobku.
    3. Přijměte preventivní opatření, abyste zabránili vstupu dětí do produktu.
    4. Nedovolte dětem hrát si s produktem, když je v režimu nečinnosti.



### 1.3 Elektrická bezpečnost

- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky chráněné pojistkou, která odpovídá stávajícím hodnotám na typovém štítku. Zajistěte, aby vám uzemnění provedl kvalifikovaný elektrikář. Spotřebič nepoužívejte bez vhodného uzemnění podle místních/národních předpisů.

- Zástrčka nebo elektrická přípojka spotřebiče musí být na snadno přístupném místě. Pokud to není možné, měl by být na elektrické instalaci, ke které je výrobek připojen, v souladu s elektrickými předpisy mechanismus (pojistka, spínač, spínací skříňka atd.) oddělující všechny póly od sítě.
- Před opravou, údržbou a čištěním odpojte výrobek ze sítě nebo vypněte pojistku.
- Zapojte výrobek do zásuvky, která splňuje hodnoty napětí a frekvence uvedené na typových štítcích.
- Pokud váš produkt nemá hlavní kabel, použijte pouze propojovací kabel popsany v části „Technické specifikace“.
- Napájecí kabel nezastrkávejte pod a za spotřebič. Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty. Napájecí kabel nesmí být ohnutý, rozdrcený a přijít do kontaktu s žádným zdrojem tepla.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nezasekl při nasazování výrobku zpět na místo po montáži nebo čištění.
- Zadní plocha trouby se také během používání velmi zahřívá. Plynové přípojky a/ nebo elektrické kabely se nesmí dotýkat zadního povrchu výrobku. V opačném případě by se mohl poškodit.
- Nedávejte elektrické kabely do dveří trouby a nenatahujte je přes horké povrchy. V opačném případě se může izolace kabelu roztavit a způsobit požár následkem zkratu.
- Používejte pouze originální kabely. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely.
- K provozu výrobku nepoužívejte prodlužovací kabel ani vícenásobnou zástrčku.
- V případech, kdy je třeba použít konvertorový adaptér (pro typ zástrčky), kontaktujte autorizované servisní středisko nebo dovozce, aby použil schválený adaptér.
- Pokud je délka elektrického vedení nedostatečná, obraťte se na dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Přenosné zdroje energie nebo vícenásobné zástrčky se mohou přehřát a vznítit. Vícenásobné zástrčky a přenosné zdroje energie držte mimo dosah výrobku.

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, autorizovaný servis nebo osoba, kterou dovozce stanoví, aby se předešlo možným nebezpečím.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy trouby se ujistěte, že jste výrobek odpojili z elektrické sítě, aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Odpojte výrobek nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Pokud je váš výrobek vybaven napájecím kabelem a zástrčkou:

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



## 1.4 Bezpečnost při práci s plynem

- **VAROVÁNÍ:** Použití plynových varných produktů způsobuje tvorbu látek uvolňovaných v důsledku tepla, vlhkosti a spalování v místnosti. Ujistěte se, že je kuchyň dobře větraná, zejména při používání výrobku: Udržujte přirozené ventilační otvory otevřené nebo nainstalujte mechanické ventilační zařízení (mechanický odsavač / digestoř). Intenzivní používání výrobku po dlouhou dobu může vyžadovat dodatečné větrání: Například otevření okna nebo účinnější větrání, zvýšení úrovně mechanického ventilačního zařízení, pokud existuje, atd.
- Tento produkt by měl být používán v místnosti, která má správně nastavený a funkční senzor oxidu uhelnatého. Ujistěte se, že senzor oxidu uhelnatého funguje správně a často provádí servis senzoru. Snímač oxidu uhelnatého by neměl být umístěn více než 2 metry od výrobku.
- Podmínky nastavení tohoto zařízení jsou uvedeny na štítku (nebo na štítku s údaji)

- V plynových výrobcích na vaření je vyžadováno správné spalování. V případě neúplného spalování se může vyvinout oxid uhelnatý (CO). Oxid uhelnatý je bezbarvý, bez zápachu a velmi toxický plyn, který má smrtelný účinek i ve velmi malých dávkách. Můžete pochopit, že plyn hoří dobře, pokud jsou plameny nepřetržité a modré. Pokud jsou plameny zvlněné, řezané a intenzivně žluté, plyn nehoří dobře.
  - Plynové varné produkty a systémy musí být pravidelně kontrolovány z hlediska správného fungování. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány ve lhůtách doporučených výrobcem nebo v případě potřeby.
  - Plynové varné zóny pravidelně čistěte. Ujistěte se, že plyn po čištění správně hoří.
  - Nepoužívejte hrnce/pánve, které přesahují rozměry uvedené v návodu k použití. Používání větších pánví/hrnců, jak je uvedeno, může způsobit otravu oxidem uhelnatým a přehřátí okolních povrchů a ovládacích knoflíků. Používání menších pánví / hrnců může způsobit popáleniny v důsledku plamenů.
  - Požádejte místního dodavatele plynu o informace o nouzových telefonních číslech a bezpečnostních opatřeních v případě zápachu plynu.
- ⚠ Co dělat, když ucítíte plyn!**
- Nepoužívejte otevřený oheň ani nekuřte. Nepoužívejte žádné elektrické knoflíky (např. knoflík lampy nebo zvonek). Nepoužívejte pevné ani mobilní telefony.
  - Otevřete dveře a okna.
  - Vypněte všechny ventily na plynových sporácích a plynoměru na hlavním regulačním ventilu, pokud se nenachází v uzavřeném prostoru nebo ve sklepě.
  - Zkontrolujte těsnost všech trubek a spojů. Pokud stále cítíte plyn, opusťte dům.
  - Varovat sousedy.
  - Zavolejte hasiče. Telefonujte před domem.
  - Zavolejte autorizovanému servisu a vaší distribuční společnosti.
- ⚠ 1.5 Bezpečnost dopravy**
- Před přepravou výrobku odpojte výrobek od elektrické sítě a odpojte plynové přípojky.



- Spotřebič je těžký, při jeho přepravě je potřeba minimálně dvou osob.
- Při přepravě nebo přemístění výrobku nepoužívejte dvířka a/ nebo rukojeť.
- Na spotřebič neodkládejte žádné předměty. Spotřebič přenášejte ve svislé poloze.
- Když potřebujete produkt přepravit, zabalte jej do bublinkové fólie nebo silného kartonu a pevně zalepte páskou. Pevně zajistěte pohyblivé části výrobku, abyste zabránili jejich poškození.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda výrobek není po přepravě poškozen. V případě poškození kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Před instalací výrobku zkontrolujte, zda není poškozen. Pokud je produkt poškozen, neinstalujte jej.
- Výrobek nikdy neumísťujte na podlahu pokrytou kobercem. V opačném případě, nedostatečné proudění vzduchu pod výrobkem způsobí přehřátí elektrických částí. To způsobí problémy s vaším produktem.
- Výrobek by se měl umístit přímo na čistý, rovný a tvrdý povrch. Neměl by být umístěn na podstavci nebo ložní desce. Výrobky se nesmí umísťovat na kartonové nebo plastové desky.
- V prostoru, kde je výrobek nainstalován, se nesmí nacházet přímé sluneční světlo a zdroje tepla, jako jsou elektrické nebo plynové ohřívače.

## 1.6 Bezpečná instalace

- Před zahájením instalace odpojte elektrické vedení, ke kterému bude výrobek připojen, od napětí vypnutím pojistky.
- Při přepravě a instalaci vždy noste ochranné rukavice. V opačném případě hrozí nebezpečí poranění o ostré hrany!
- Udržujte okolí všech ventilačních kanálů výrobku otevřené.
- Výrobek neinstalujte v blízkosti okna. Existuje riziko, že plamen varné desky zapálí záclony a hořlavé materiály v jejím okolí. Když otevřete okno, horké nádobí se může převrátit.
- Aby se zabránilo přehřátí, neprovádějte instalaci výrobku za dekorativními kryty.

- V případech, kdy se za určeným místem instalace výrobku nachází plynová hadice/potrubí nebo plastové vodovodní potrubí, je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaktu výrobku s těmito inženýrskými sítěmi. V opačném případě může dojít k rozdrčení hadice/trubky.
- Pokud se za místem, kde bude výrobek nainstalován, nachází zásuvka, je třeba zajistit, aby se výrobek nedostal do kontaktu se zásuvkou ani se zástrčkou zapojenou do zásuvky.
- Na zadní nebo boční stěně místa, kde bude výrobek nainstalován, nesmí být plynová hadice, plastové vodovodní potrubí a zásuvka. V opačném případě by se mohly deformovat vlivem tepla při provozu varné desky a mohly by představovat bezpečnostní riziko.
- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci přerušete přívod plynu. Existuje nebezpečí výbuchu.
- Připojení výrobku k rozvodu plynu může provést pouze oprávněná a kvalifikovaná osoba. Při opravách prováděných neodborníky hrozí nebezpečí výbuchu nebo otravy.
- Plynová hadice musí být připojena tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí v místě, kde je umístěna, a aby se nezachytila při pohybu pohyblivých částí (např. zásuvky). Kromě toho by se plynová hadice nesmí umísťovat v prostorách, kde existuje možnost jejího zaseknutí.
- Plynová hadice se nesmí mačkat, prohýbat, zasekávat ani se dotýkat horkých částí výrobku a kuchyňského nádobí na výrobku. V důsledku poškození plynové hadice hrozí nebezpečí výbuchu.
- Po připojení výrobku na plyn zkontrolujte, zda nedochází k úniku plynu. Zkontrolujte, zda nedochází k úniku plynu. Nepoužívejte výrobek, pokud dochází k úniku plynu.



## 1.7 Bezpečnost použití

- Po každém použití se ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pokud nebudete výrobek delší dobu používat, odpojte jej ze zásuvky nebo vypněte proud z pojistkové skříňky. Uzavřete hlavní plynový kohoutek.

- Nepoužívejte výrobek, pokud se během používání porouchá nebo poškodí. Odpojte výrobek od elektřiny. Kontaktujte dovozce nebo autorizované servisní středisko.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je sklo předních dveří odstraněno nebo prasklé. V opačném případě hrozí riziko poranění a poškození životního prostředí.
- Na spotřebič v žádném případě nestoupejte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud je váš úsudek nebo koordinace narušena požitím alkoholu a/nebo drog.
- V prostoru vaření a v jeho okolí se nesmí nacházet hořlavé předměty. V opačném případě může dojít k požáru.
- Rukojeť trouby není sušák na ručníky. Při používání výrobku nevěšte na rukojeť ručníky, rukavice nebo podobné textilie.
- Závěsy dveří výrobku se při otevírání a zavírání dveří pohybují a mohou se zaseknout. Při otevírání / zavírání dveří nedržte část se závěsy.
- Tento výrobek není vhodný pro použití s dálkovým ovládáním nebo externími hodinami.



## 1.8 Upozornění na teplotu

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

## 1.9 Použití příslušenství

- Je důležité, aby drátěný gril a tác byly správně umístěny na drátěných policích. Podrobné informace naleznete v části „**Použití příslušenství**“.
- Po úplném zasunutí příslušenství do pečícího prostoru zavřete dvířka trouby, jinak může dojít k nárazu do skla dvířek a jeho poškození.

## 1.10 Bezpečnost při vaření

- **VAROVÁNÍ:** Musí se dodržovat proces vaření. Krátkodobé procesy vaření musí být neustále sledovány.
- **VAROVÁNÍ:** Při vaření na tuhém nebo tekutém oleji je nebezpečné ponechat varnou desku bez dozoru, což může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou; odpojte výrobek od elektrické sítě a poté plameny zakryjte krytem nebo protipožární tkaninou (atd.).
- Buďte opatrní při používání alkoholických nápojů v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách odpařuje a může způsobit požár, protože se při kontaktu s horkými povrchy může vznítit.

- Zbytky potravin v prostoru pro vaření, jako je olej, se mohou vznítit. Tyto zbytky před vařením vyčistěte.
- Nebezpečí otravy jídlem: Nenechávejte jídlo v troubě déle než 1 hodinu před nebo po vaření. Jinak může dojít k otravě jídlem nebo onemocnění.
- Nezahřívejte v troubě uzavřené plechovky a sklenice. Tlak, který by se nahromadil v plechovce/dóze, může způsobit její prasknutí.
- Nepokládejte plechy, misky nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit dno trouby.

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

- Vložte pečící papír do nádoby nebo na příslušenství trouby (plech, drátěný gril atd.) s jídlem a vložte jej do předehřáté trouby.
- Abyste předešli riziku dotyku s topnými tělesy trouby a zablokování proudění horkého vzduchu, odstraňte všechny přebytečné části mastného papíru, které visí z příslušenství nebo nádob. Nepoužívejte mastný papír při

- teplotách trouby vyšších, než je maximální teplota použití uvedená výrobcem. Pečící papír nikdy nepokládejte na dno trouby.
- Během přehřívání jej neumísťujte na horní část příslušenství.
  - Vždy jej přitlačte talířem nebo podobným předmětem, abyste zabránili rozlétání materiálu v důsledku cirkulace vzduchu v troubě.
  - Zakryjte jen potřebnou plochu uvnitř podnosu.
  - Po každém použití je třeba podnos vyčistit a vyměnit v něm použitý mastný papír nebo podobné materiály. V opačném případě mohou kapaliny kapající na podnos způsobit kouření nebo dokonce vznítit plameny.
  - Při otevření víka výrobku se vytváří proud vzduchu. Papír odolný vůči mastnotě se může dostat do kontaktu s topnými tělesy a vznítit se.
  - Při použití grilovacího roštu na smažení by se měl na spodní rošt umístit podnos. V opačném případě může olej z jídla a jiné složky, které kapají na dno trouby, vytvářet silný kouř a vést ke vzniku plamenů.
  - Během grilování zavřete dvířka trouby. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
  - Potraviny nevhodné ke grilování představují nebezpečí požáru. Grilujte pouze potraviny, které jsou vhodné pro gril na silném ohni. Potraviny neumísťujte příliš daleko do zadní části grilu. Tato oblast je nejteplejší a tučná jídla se mohou vznítit.
  - Varné nádobí umístěte do středu varné zóny. Dbejte na to, aby oheň v zóně varné desky s varným nádobím neprotekl na boční plochu varného nádobí.



### 1.11 Bezpečnost při údržbě a čištění

- Před vyčištěním produktu vyčkejte, dokud produkt vychladne. Horké povrchy mohou způsobit popáleniny!
- Nikdy nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- K čištění výrobku nepoužívejte parní čističe, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- K čištění skla předních dvířek trouby a skla horních dvířek trouby (je-li trouba vybavena) nepoužívejte drsné abrazivní

čisticí prostředky, kovové škrabky, drhací podložky, drát na mytí nádobí ani bělidla.

Tyto materiály mohou způsobit poškrábání a rozbití skleněných povrchů.

## 2 Pokyny pro životní prostředí

### 2.1 Směrnice o odpadech

#### 2.1.1 Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

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



Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních dílů a materiálů, které lze znovu použít a jsou vhodné k recyklaci. Nelikvidujte tento odpadní produkt po skončení

jeho životnosti s běžným domovním a jiným odpadem. Odneste jej do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Na tato sběrná místa se můžete zeptat místní správy. Správná likvidace spotřebiče pomáhá předcházet negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

#### Soulad se směrnicí RoHS:

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

### 2.2 Informace o balíčku

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

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

### 2.3 Doporučení pro úsporu energie

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

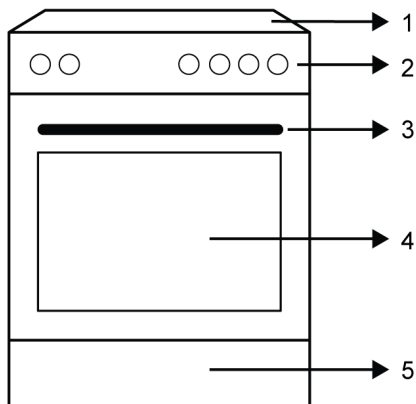
Následující doporučení vám pomohou používat výrobek ekologicky a neplýtvat:

- Zmrazené potraviny před pečením rozmrazte.
- V troubě používejte tmavé nebo smaltované nádoby, které lépe propouštějí teplo.
- Pokud je to uvedeno v receptu nebo uživatelské příručce, vždy troubu předehřejte. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Při delším pečení výrobek vypněte 5 až 10 minut před koncem pečení. Využitím zbytkového tepla můžete ušetřit až 20 % elektrické energie.
- Zkuste v troubě vařit více než jedno jídlo najednou. Na mřížku můžete umístit až dvě nádoby současně. Pokud navíc budete připravovat pokrmy jeden po druhém, ušetříte energii, protože trouba neztratí teplo.
- Používejte hrnce/pánve s velikostí a poklidi vhodnou pro varnou zónu. Vždy si vyberte správnou velikost hrnce pro přípravu jídla. Pro nádoby nesprávné velikosti se vyžaduje větší energie, než je potřeba.
- Udržujte pečicí plochy a dna hrnců čisté. Nečistoty snižují přenos tepla mezi pečicím prostorem a dnem hrnce.

### 3 Váš výrobek

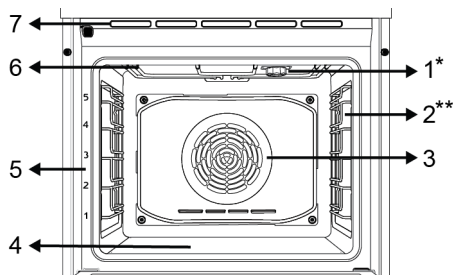
V této sekci naleznete přehled a základní použití ovládacího panelu produktu. V závislosti na typu produktu se mohou obrázky a některé funkce lišit.

#### 3.1 Představení výrobku



- 1 Sekce varné desky
- 2 Ovládací panel
- 3 Rukojeť
- 4 Dveře
- 5 Spodní část

#### 3.1.1 Varná jednotka



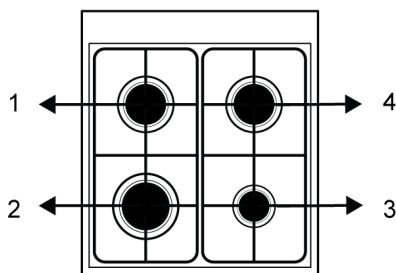
- 1 Žárovka

- 2 Drátěné police
- 3 Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
- 4 Spodní ohříváč (pod ocelovou deskou)
- 5 Poloha police
- 6 Horní ohříváč
- 7 Ventilační otvory

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

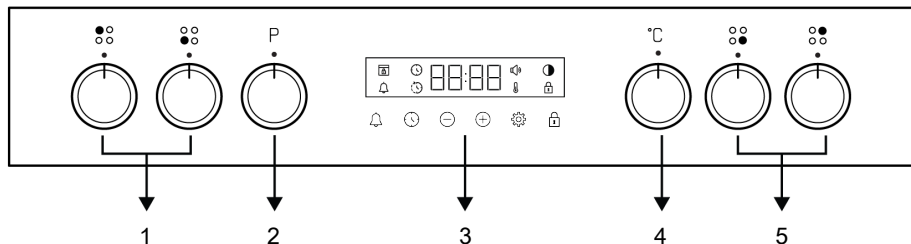
\*\* Liší se v závislosti na modelu. Váš výrobek nemusí být vybaven mřížkou. Na obrázku je jako příklad zobrazen výrobek s mřížkou.

#### 3.1.2 Sekce varná deska



- 1 Zadní levá - Obyčejní hořák
- 2 Přední levá - Rychlý hořák
- 3 Přední pravá - Pomocný hořák
- 4 Zadní pravá - Obyčejní hořák

#### 3.2 Úvod ovládacího panelu trouby



- 1 Knoflíky řízení varné desky
- 2 Knoflík volby funkcí
- 3 Časovač
- 4 Knoflík volby teploty
- 5 Knoflíky řízení varné desky

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

### Knoflík pro výběr funkcí

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

### Knoflík volby teploty

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

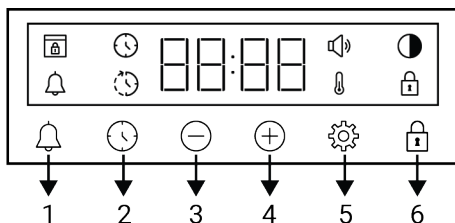
### Ukazatel vnitřní teploty trouby

Vnitřní teplotu trouby poznáte podle symbolu teploty na displeji časovače. Symbol teploty se zobrazí na displeji při zahájení vaření a symbol teploty zmizí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty. Když teplota uvnitř trouby klesne pod nastavenou teplotu, symbol teploty se znovu objeví.

### Knoflíky řízení varné desky

Varnou desku můžete ovládat pomocí ovládacích knoflíků varné desky. Každý knoflík ovládá příslušný hořák. Ze symbolů na ovládacím panelu můžete odvodit, který hořák ovládá.

### Časovač



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

### Symboly na displeji

- : Symbol času pečení
- : Symbol času ukončení pečení \*
- : Symbol alarmu
- : Symbol jasu
- : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek
- : Symbol teploty
- : Symbol úrovně hlasitosti
- : Symbol zámku dveří \*

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

## 3.3 Provozní funkce trouby

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



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

Symbol funkce	Popis funkce	Teplotní rozsah (°C)	Popis a použití
	Provoz s pomocí ventilátoru	-	Trouba není vyhřátá. Funguje pouze ventilátor (na zadní stěně). Mražené potraviny s granulami se pomalu rozmrazují při pokojové teplotě, vařené potraviny se ochlazují. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrnky.
	Horní a spodní ohřev	*	Jídlo se ohřívá shora i zdola současně. Vhodné na moučníky, zákusky nebo moučníky a dušená jídla v pečicích formách. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Spodní ohřev	*	Je zapnutý pouze spodní ohřev. Je vhodný pro jídla, které potřebují zespodu zhnědnout. Tuto funkci používejte také pro snadné čištění párou.
	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohříváný horním a dolním ohřivačem se pomocí ventilátoru rovnoměrně a rychle rozvádí po celé troubě. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Ohřev ventilátorem	*	Horký vzduch ohříváný ventilátorem je rovnoměrně a rychle distribuován v celé troubě pomocí ventilátoru. Je vhodný pro vaření na více pleších na různých úrovních police.
	Funkce „3D“	*	Fungují funkce horní ohřev, spodní ohřev a horkovzdušný ohřev. Každá strana vařeného produktu se vaří stejně a rychle. Vaření se provádí na jednom plechu.
	Úplný gril	*	Je používán široký gril na horní straně trouby. Je vhodný pro grilování většího množství potravin.
	Částečný gril s pomocí ventilátoru	*	Horký vzduch ohřátý malým grilem je rychle distribuován do trouby pomocí ventilátoru. Je vhodný pro grilování menších množství potravin.

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

### 3.4 Příslušenství k produktu

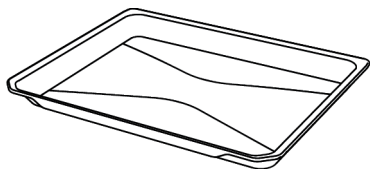
Váš výrobek obsahuje různé doplňky. V této části je k dispozici popis příslušenství a popisy správného použití. Dodávané příslušenství se liší v závislosti na modelu produktu. Veškeré příslušenství popsané v uživatelské příručce nemusí být ve vašem produktu dostupné.



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

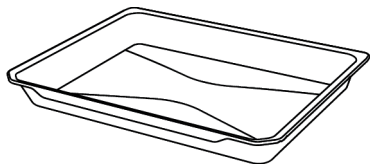
#### Standardní plech

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



### Hluboký podnos

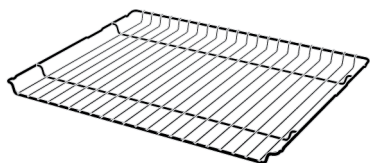
Používá se na pečivo, ke smažení velkých kusů, na šťavnaté potraviny nebo ke sběru stékajícího oleje při grilování.



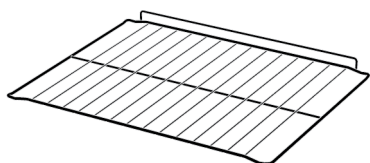
### Drátěný gril

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

#### U modelů s drátěnými policemi :



#### U modelů Modely bez drátěných polic :

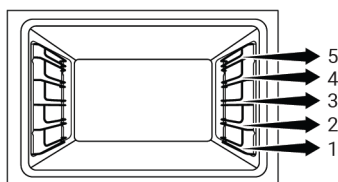


## 3.5 Použití příslušenství výrobku

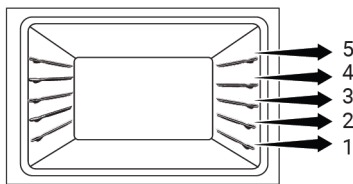
### Police pro přípravu jídel

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

#### U modelů s drátěnými policemi :



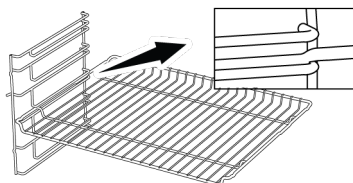
#### U modelů Modely bez drátěných polic :



### Umístění drátěného grilu na polici pro přípravu jídla

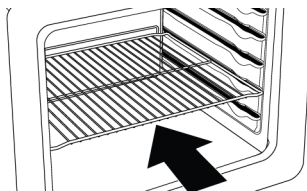
#### U modelů s drátěnými policemi :

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



#### U modelů Modely bez drátěných polic :

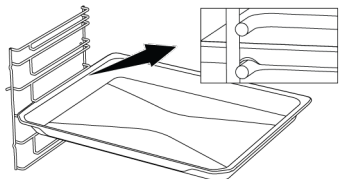
Je důležité správně umístit drátěný gril na boční police. Drátěný gril má při umístění na polici jeden směr. Při pokládání drátěného grilu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



### Položte plech na doporučenou polici

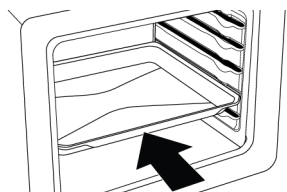
#### U modelů s drátěnými policemi :

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



### U modelů Modely bez drátěných polic :

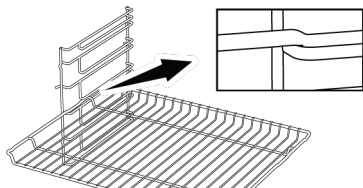
Je důležité plech správně umístit na boční police. Plech má při umísťování na polici jeden směr. Při pokládání plechu na požadovanou polici musí být otevřená část na přední straně.



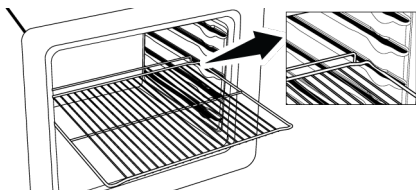
### Funkce zastavení drátěného grilu

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

### U modelů s drátěnými policemi :

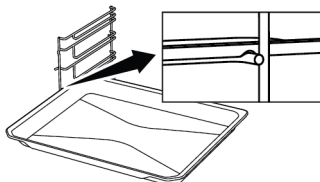


### U modelů Modely bez drátěných polic :



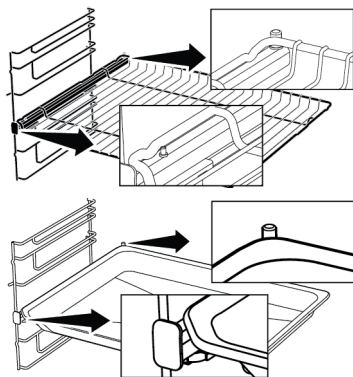
### Funkce zastavení plechu - U modelů s drátěnými policemi

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



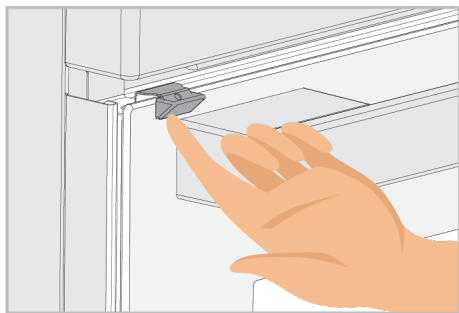
### Správné umístění drátěného grilu a plechu na teleskopické kolejnice - U modelů s drátěnými policemi a teleskopickým modelem

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



### Dětská bezpečnostní pojistka

Tento výrobek má na dvířkách trouby dětský zámek (pokud není nainstalován na vašem výrobku, je dodáván tak, aby byl instalován na dvířkách trouby společně s vaším výrobkem.). Chcete-li otevřít dvířka trouby, stiskněte plastové tlačítko mírně dolů a zatáhněte za kliku dveří. Po zavření dveří se dětský zámek sám uzamkne.



### 3.6 Technické specifikace

<b>Obecné specifikace</b>	
Vnější rozměry produktu (výška/šířka/hloubka) (mm)	850 /600 /600
Napětí/Frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Použitý typ a průřez kabelu/vhodný pro použití ve výrobku	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Celková spotřeba energie (kW)	2,7 kW
Celková spotřeba plynu (kW)	7,9 kW (574 g/h - G30)
Typ trouby	Multifunkční trouba


<b>Varné zóny</b>	
Přední levá	Rychlý hořák
Výkon	2,9 kW (211 g/h – G30)
Přední pravá	Pomocný hořák
Výkon	1,0 kW (73 g/h – G30)
Zadní levá	Obyčejný hořák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)
Zadní pravá	Obyčejný hořák
Výkon	2,0 kW (145 g/h – G30)

<b>Typ plynu / tlak, na který je produkt nastaven:</b>
G20 20 mbar

<b>Kategorie produktu plynu</b>
Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat II 2ELs3B/P

<b>Druhy/tlaky plynů, na které lze produkt převést:</b>
G2 350 13 mbar
G30 30 mbar
G30 37 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub domácího typu jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Hodnoty jsou určeny v Horní a spodní ohřev nebo (pokud existují) Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru funkcí se standardním zatížením.
Třída energetické účinnosti je určena v souladu s následující prioritou v závislosti na tom, zda výrobek má příslušné funkce či nikoli: 1-Ekonomický ohřev ventilátorem , 2-Ohřev ventilátorem , 3-Částečný gril s pomocí ventilátoru , 4- Horní a spodní ohřev.

 <b>Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.</b>
---



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



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

### Kategorie/typy/tlak plynu v zemi

Typ plynu, tlak a kategorii plynu, které lze použít v zemi, kde bude výrobek nainstalován, naleznete v následující tabulce.

KÓD ZEMĚ	KATEGORIE		TYP A TLAK PLYNU			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

KÓD ZEMĚ	KATEGORIE		TYP A TLAK PLYNU			
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### Tabulka vstříkovačů

Níže uvedená tabulka uvádí hodnoty vstříkovačů pro všechny typy hořlavých plynů pro přeměnu plynu. Hodnoty vstříkovačů můžete dosáhnout tak, že se podíváte na technickou tabulku pro typy plynů, které můžete přeměnit podle vašich hořavin a země. Vstříkovače nemusí být dodávány s vaším výrobkem. Můžete je získat v autorizovaných servisech nebo v místě, kde jste produkt zakoupili.

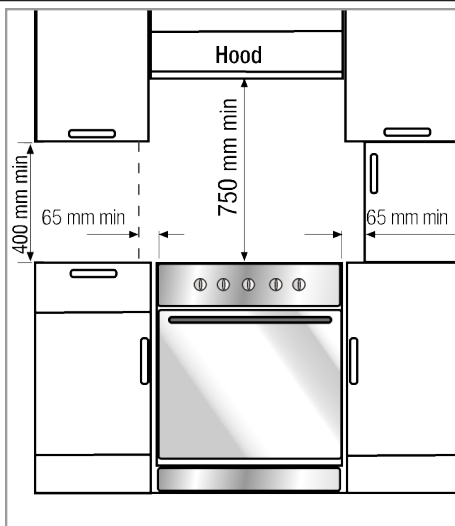
Varné zóny									
Výkon	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

### ! Obecná varování

- Instalaci výrobku svěřte nejbližšímu autorizovanému servisu. Zajistěte, aby elektrické a plynové instalace byly na místě, než přivoláte autorizovaný servis, aby byl výrobek připraven k provozu. Pokud nejsou, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře a instalátéra pro požadované úpravy. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.
- Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.
- Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
- Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

### 4.1 Správné místo pro instalaci

- Umístěte výrobek na tvrdý povrch, protože pod výrobkem jsou vzduchové kanály. Nesmí být umístěn na základnu nebo podstavec. Nohy výrobku by se neměly namáčet na měkké povrchy, např. koberec atd.
- Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.
- Tento výrobek je zařízením třídy 1 podle normy EN 30-1-1, tj. lze jej umístit zadní a jednou stranou ke stěně kuchyně, kuchyňskému nábytku nebo zařízení libovolné velikosti. Kuchyňský nábytek nebo vybavení na druhé straně smí být pouze stejné velikosti nebo menší.
- Lze je používat se skříňemi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úroveň plotny počítejte s bočním odstupem 65 mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříň.

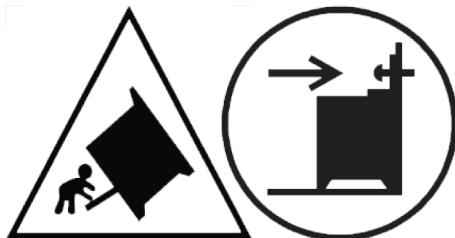


- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Nad povrchem desky je nutno počítat s minimální vzdáleností 750 mm.
- Pokud má být digestoř instalována nad sporákem, řiďte se pokyny výrobce digestoře ohledně montážní výšky (min. 650 mm).
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle spotřebiče musí být tepluvzdorný (do 100 °C min.).

### Bezpečnostní popruh

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí řetězu dodaného s troubou.

### Varování- Nebezpečí převrácení!

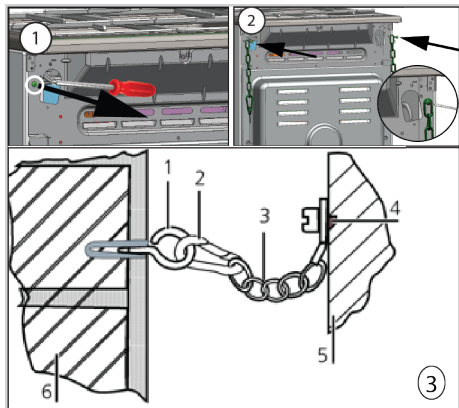


**Varování:** Pro zabránění sklopení zařízení, musí být nainstalovány stabilizační pomůcky! Postupujte podle pokynů pro instalaci.

**Pokud váš produkt obsahuje 2 bezpečnostní popruhy;**



Hák (1) utáhněte pomocí správného čepu ke kuchyňské stěně (6) a bezpečnostní popruh (3) připojte k háku pomocí uzamykacího mechanismu (2).

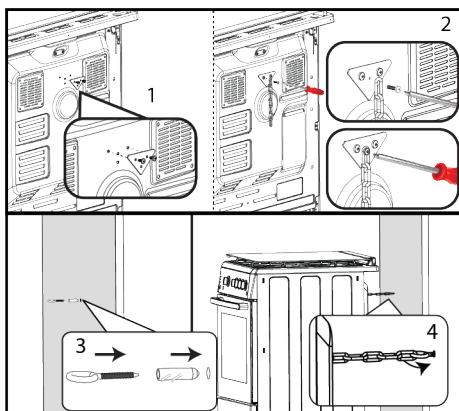


- 1 Stabilizační hák
- 2 Uzamykací mechanismus
- 3 Bezpečnostní popruh
- 4 Upevněte popruh k zadní straně sporáku
- 5 Zadní strana sporáku
- 6 Stěna kuchyně

### Pokud váš produkt obsahuje 1 bezpečnostní popruh;

Spotřebič je nutno zajistit proti převážení pomocí jednoho bezpečnostního popruhu dodaného s troubou.

Bezpečnostní popruh připevněte k produktu podle postupu na následujícím obrázku.



Stabilní řetěz, který je maximálně krátký a praktický a díky tomu se předchází překlopení dopředu a do strany a posunutí trouby. Stabilní řetěz pro vařiče není navržen s otvorem pro zapojení konzole.

### Ventilace místnosti

U všech místností musí být otevíratelné okno apod., u některých místností bude nutno použít trvalé odvětrání. Vzduch pro spalování je vtahován z místnosti a spalovací plyny jsou vypouštěny přímo do místnosti. Pro bezpečné používání spotřebiče je nezbytná dobrá ventilace místnosti.

### Pokoje s dveřmi nebo okny, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí

Ve dveřích nebo oknech, které se otevírají přímo do venkovního prostředí, musí být větrací otvory s rozměry uvedenými v tabulce níže podle celkového výkonu zařízení (celková spotřeba plynu na spotřebiči je uvedena v tabulce technické specifikace této uživatelské příručky). Pokud nejsou dveře nebo okna vybavena celkovým odvětrávacím otvorem, který odpovídá celkové spotřebě plynu spotřebiče, jak je uvedeno v následující tabulce, musí být v místnosti určité další pevný větrací otvor, aby bylo zajištěno, že se dosáhne celkových minimálních požadavků na ventilaci vzhledem k celkové spotřebě plynu spotřebiče. Pevný větrací otvor může obsahovat otvory pro stávající vzduchové štěrbiny, rozměr otvoru digestoře apod.

Celková spotřeba plynu (kW)	min. ventilační otvor (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800

15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### **Pokoje bez dveří nebo oken, které se otevírají přímo do vnějšího prostředí**

Pokud v místnosti, kde je výrobek umístěn, nejsou dveře nebo okno, které se otevírá přímo do venkovního prostředí, je třeba hledat jiné výrobky, které určitě poskytují pevný nepřizpůsobitelný a neuzavíratelný větrací otvor, splňující požadavky na minimální ventilační otvory pro celkovou spotřebu plynu spotřebiče, jak je uvedeno ve výše uvedené tabulce. Zároveň by měly být dodrženy příslušné stavební předpisy.

Pokud prostor nebo vnitřní prostor obsahuje více než jedno plynové zařízení, musí být nad rámec požadavku uvedeného v tabulce poskytnut i dodatečný větrací prostor. Velikost dodatečné větrací plochy musí odpovídat předpisům příslušných plynových spotřebičů.

U spodní hrany dveří, které se otevírají do vnitřního prostředí v místnosti, kde je umístěn výrobek, musí být zajištěna minimální mezera 10 mm. Musíte zajistit, aby předměty, jako jsou koberce, jiné podlahové krytiny atd. neovlivňovaly průchod, když jsou zavřené dveře.

Sporák lze umístit do kuchyně, kuchyně/ jídelny nebo kuchyňského koutu v obytné místnosti, ne však do místnosti s vanou či sprchou. Sporák nesmí být instalován v obytné místnosti s plochou pod 20 m<sup>3</sup>. Neinstalujte tento spotřebič do místnosti pod úrovní země, pokud není otevřena na přízemní podlaží nejméně na jedné straně.

## **4.2 Elektrické zapojení**

### **⚠ Obecná varování**

- Před zahájením jakýchkoli prací na elektroinstalaci odpojte výrobek od napájení ze sítě. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/ vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“.

Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

- Výrobek musí být připojen k napájení ze sítě pouze oprávněnou a kvalifikovanou osobou. Záruční doba výrobku začíná až po správné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé v důsledku postupů
- Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje. Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".
- Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou desku). Při elektrickém připojení nepoužívejte prodlužovací kabely nebo vícenásobné zásuvky.
- Během zapájení je nutné použít národní/ místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

### **Pokud je výrobek vyráběn s kabelem a zástrčkou:**

Váš výrobek je vyráběn se síťovým kabelem a zástrčkou. Připojte zástrčku výrobku k uzemněné zásuvce a proveďte elektrické připojení.

## 4.3 Připojení plynu

### ! Obecná varování

- Pokud instalaci, opravu nebo připojení provede neautorizovaná/neoprávněná/nekvalifikovaná osoba nebo technik, hrozí nebezpečí výbuchu, požáru a otravy.
- Před umístěním výrobku se ujistěte, zda jsou místní distribuční podmínky (typ a tlak plynu) a nastavení plynu výrobku v souladu s těmito podmínkami. Podmínky nastavení plynu a hodnoty výrobku jsou uvedeny na štítcích (nebo typovém štítku).
- Pokud kód vaší země není uveden na štítku, postupujte podle místních technických pokynů pro vaši zemi pro připojení a konverzi plynu.
- Výrobek může k plynovému rozvodu připojit pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku postupů provedených neoprávněnou/nelicencovanou/nekvalifikovanou osobou nebo technikem.
- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- Pokud potřebujete později používat výrobek s jiným typem plynu, musíte se poradit s autorizovanou/licencovanou/kvalifikovanou osobou nebo technikem o příslušném postupu konverze.
- Po každém použití zkontrolujte těsnost plynové přípojky. Výrobce nenese odpovědnost za žádné škody, které mohou vzniknout v důsledku úniku plynu, ke kterému může dojít v důsledku připojení nebo přestavby plynu provedené neoprávněnými osobami/osobami bez povolení.

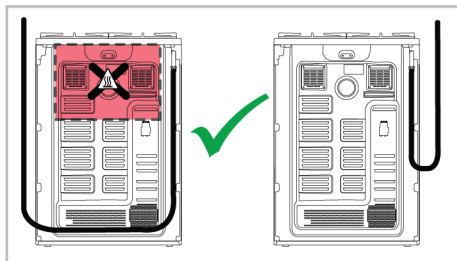
### Riziko požáru:

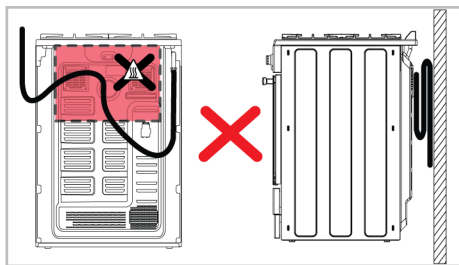
- Pokud připojení neprovedete podle níže uvedených pokynů, hrozí riziko úniku plynu a požáru. Naše společnost nemůže nést zodpovědnost za škody, které z toho vyplývají.

- Připojení plynu musí provést pouze oprávněná/licencovaná/kvalifikovaná osoba nebo technik.
- Ujistěte se, že plynová hadice, která se má použít v plynové přípojce, splňuje místní normy pro plyn.
- Ohebná plynová hadice musí být připojena tak, aby se nedotýkala pohyblivých částí a horkých povrchů (znázorněných na obrázcích níže) v jejím okolí a aby nebyla zachycena při pohybu pohyblivých částí. (např. zásuvky). Kromě toho by neměla být umístěna v prostorách, kde by se mohla zmáčknout.
- Nepohybujte s výrobkem, jehož plynové připojení bylo dokončeno. Při přemístění, může vzniknout riziko úniku plynu.
- K připojení plynu a přestavbu se musí použít klíč.

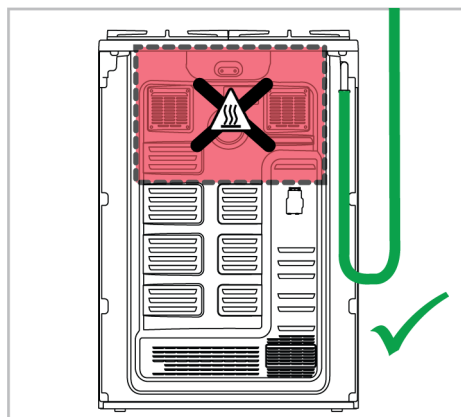
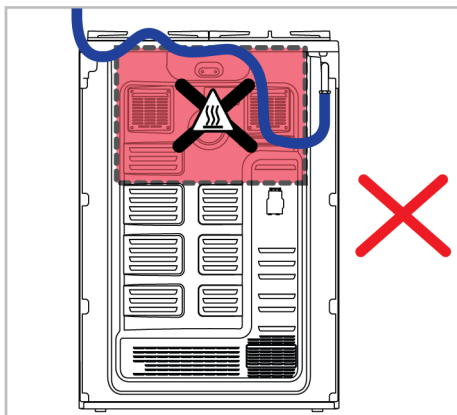
### Výběr strany připojení plynu

- Plynová hadice by se měla připojovat širokými úhlovými zatáčkami proti možnosti zlomení a prohnutí během připojování.
- Plynová hadice se nesmí drtit, prohýbat, mačkat, dotýkat se ostrých rohů ani přicházet do kontaktu s horkými částmi výrobku a kuchyňským nádobím na výrobku. V důsledku poškození plynové hadice hrozí nebezpečí výbuchu!
- Plynová hadice nesmí přijít do kontaktu s částmi, které mohou dosáhnout teploty o 70 C vyšší než pokojová teplota.

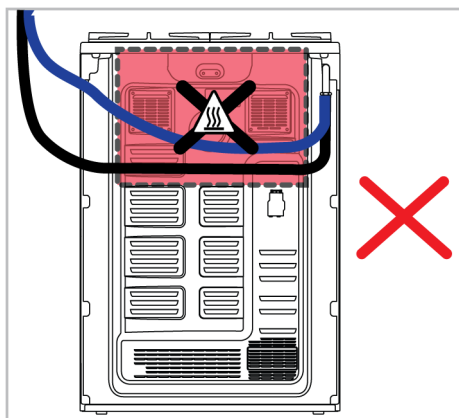
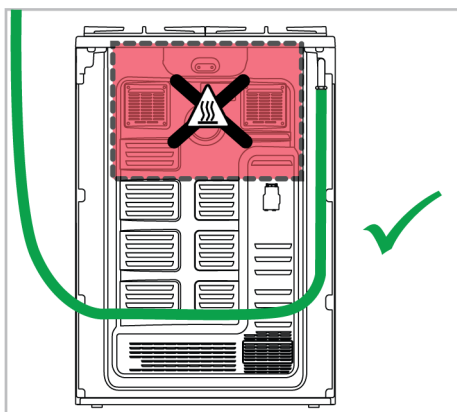




- Před připojením plynu se ujistěte, že hlavní plynová přípojka a výstup plynové hadice výrobku, který se má připojit k plynu, jsou na stejné straně.



- Pokud výstup plynové hadice a hlavní přívod plynu nesměřují na stejnou stranu, ujistěte se, že hadice při připojování neprochází horkou oblastí.

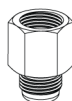


### Díly pro připojení plynu

Vizuály dílů a nástrojů, které mohou být vyžadovány pro připojení plynu, jsou uvedeny níže. V závislosti na modelu se tyto díly nemusí dodávat spolu s výrobkem. Části plynových přípojek, které se mají použít, se mohou lišit v závislosti na typu plynu a předpisů dané země. Těsnění proti úniku :



Připojovací kus EN 10226 R1/2" :



Připojovací kus pro kapalný plyn  
(G30,G31) :



Připojovací kus výstupu plynu :



Záslepka :

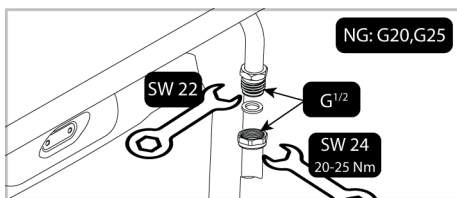


### Připojení plynu - Zemní plyn

- Instalace zemního plynu musí být před instalací výrobku vhodně připravena k montáži. Na výstupu plynového systému, který má být připojen k výrobku, musí být ventil zemního plynu.
- Ujistěte se, že je ventil zemního plynu snadno přístupný.
- Připojte výrobek k systému zemního plynu ve vaší domácnosti pomocí flexibilní plynové hadice, která splňuje místní normy.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Prívod plynu musí být připojen přes plynové potrubí nebo bezpečnostní plynovou hadici se závitovými spojkami na obou koncích.

### EN ISO 228 Připojení typu G1/2"

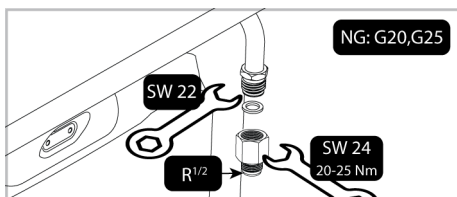
1. Vložte nové těsnění do spojovacího dílu a ujistěte se, že je správně usazeno.
2. Připojovací díl na plyn připevněte ke spotřebiči pomocí 22 mm klíče a připojovací díl vložte do připojovacího dílu pomocí 24 mm klíče.



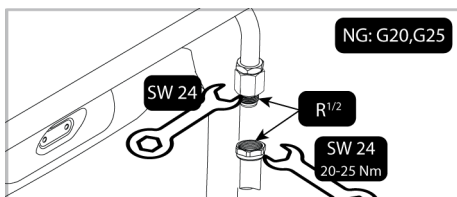
3. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

### EN 10226 Připojení typu R1/2"

1. Vložte nové těsnění do připojovacího dílu pro zemní plyn a zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno.
2. Dokud držíte výstup plynové přípojky výrobku zafixovaný klíčem 22, připojte propojovací díl k výstupu plynu výrobku klíčem 24 a pevně jej utáhněte.



3. Vložte nové těsnění do bezpečnostní plynové hadice/potrubí. Ujistěte se, že je těsnění správně usazeno.
4. Kolem závitové části propojovací spojky namotejte těsnící hmotu. Připojte závitovou část bezpečnostní plynové hadice/trubky k propojovací přípojce pomocí 24 mm klíče a pevně ji utáhněte, přičemž propojovací spojku držte na místě pomocí 24 mm klíče.



5. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

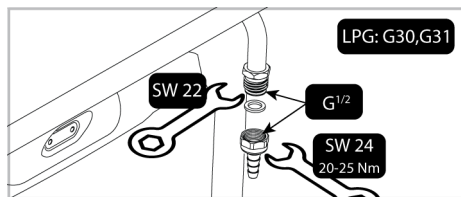
### Připojení plynu - LPG

- Váš výrobek by měl být připojen tak, aby byl blízko plynové přípojky, aby se zabránilo úniku plynu.

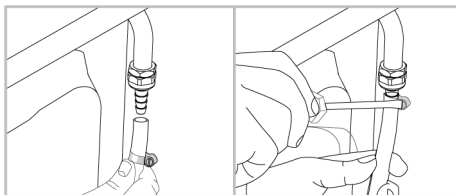
- Před realizací plynové přípojky si zajistěte plastovou plynovou hadici a vhodnou montážní svorku. Vnitřní průměr plastové plynové hadice musí být 10 mm a její délka nesmí být větší než 150 cm. Plastová hadice musí být odolná vůči úniku a musí se dát kontrolovat.
- Plynové spotřebiče a systémy se musí pravidelně kontrolovat, zda správně fungují. Regulátor, hadice a její svorka musí být pravidelně kontrolovány a vyměňovány ve lhůtách doporučených výrobcem nebo v případě potřeby.
- Při připojování plynu se musí použít nové těsnící těsnění.
- Plynová přípojka se musí připojit pomocí plynové hadice nebo pevné přípojky.

### Připojení pomocí upnuté (bezzávitové) plynové hadice

1. Vložte nové těsnění do připojovacího dílu pro LPG a zkontrolujte, zda je těsnění správně usazeno.
2. Připojovací vývod plynu výrobku zajistěte klíčem o průměru 22 mm, připojovací díl připojte k vývodu plynu výrobku klíčem o průměru 24 mm a pevně utáhněte.



3. Namontujte montážní svorku na jeden konec plynové hadice. Konec plynové hadice, ke kterému jste připojili svorku, změkčete vložením do vroucí vody na jednu minutu.
4. Změkčenou plynovou hadici zasuňte až do spojovacího kusu. Svorku pevně utáhněte šroubovákem.



5. Po připojení musíte zkontrolovat, zda nedochází k netěsnosti spojovací části.

### Kontrola těsnosti v místě připojení

- Ujistěte se, že jsou všechny knoflíky na výrobku vypnuté. Zkontrolujte, zda je otevřen přívod plynu. Připravte mýdlovou pěnu a naneste ji na místo připojení hadice pro kontrolu úniku plynu.
- Dojde-li k úniku plynu, mýdlová část se zpění. V takovém případě ještě jednou zkontrolujte plynovou přípojku.
- Namísto mýdla můžete ke kontrole úniku plynu použít komerčně dostupné spreje.
- V případě úniku plynu uzavřete přívod plynu a místnost vyvětrejte.
- Nikdy nekontrolujte únik plynu zápalkou či zapalovačem.

### 4.4 Umístění produktu

1. Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.
2. Secure the safety chain you have connected to the product to the wall.
3. Nastavte nožičky trouby

#### Nastavování nožek trouby

Vibrace během používání mohou vést k pohybum nádob. Těto nebezpečné situaci předejdete tím, když bude výrobek v rovině a vyvážený.

Z bezpečnostních důvodů zkontrolujte vyváženost výrobku tak, že upravíte čtyři nožky vespod tak, že je otočíte doleva nebo doprava a zarovnáte podle pracovní desky.

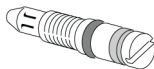
#### Poslední kontrola

1. Zapojte výrobek znovu k napájení.
2. Zkontrolujte funkce elektřiny.
3. Otevřete přívod plynu.
4. Zkontrolujte instalaci plynu kvůli správnému upevnění a těsnosti.

5. Zapalte hořáky a zkontrolujte vzhled plamene.



Plamen musí být modrý a musí mít pravidelný tvar. Pokud je plamen nažloutlý, zkontrolujte, zda je víčko hořáku bezpečně usazeno, nebo vyčistěte hořák.



Tryska hořáku



## 4.5 Změna plynu

### **⚠** Obecná varování

- Před zahájením jakýchkoli prací na plynové instalaci odpojte hlavní přívod plynu. Je přítomno riziko výbuchu!
- Všechny plynové trysky musí být vyměněny a nastavení hoření plynových kohoutků musí být provedeno v poloze volnoběhu, aby byl výrobek vhodný pro použití s jiným plynem.
- Po změně typu plynu se musí nový štítek s typem plynu na náhradním sáčku nalepit na aktuální štítek, který se již nachází na zadní stěně výrobku.
- Konvertibilní typ plynu a kategorie plynu vašeho výrobku podle země jsou uvedeny v části "Kategorie/typy/tlak plynu v zemi". V této tabulce viz typy plynu, které můžete ve své oblasti konvertovat. V této tabulce nelze konvertovat na nespécifikované typy plynů.
- Náhradní tryska vhodná pro typ plynu, který chcete konvertovat, nemusí být dodána s výrobkem. Trysky můžete získat v autorizovaném servisu nebo na místě, kde jste výrobek zakoupili.
- Hodnoty trysek a typy plynů, které se mají používat pro hořáky, jsou uvedeny na konci této části. Proveďte připojení typu plynu, který má být přeměněn, jak je popsáno v části připojení plynu.

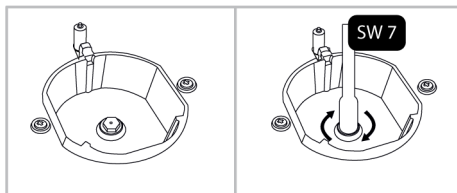
### Náhradní díly pro konverzi plynu

Níže jsou uvedeny vizualizace dílů a nástrojů, které mohou být potřebné pro konverzi plynu. V závislosti na modelu se tyto díly nemusí dodávat spolu s výrobkem.

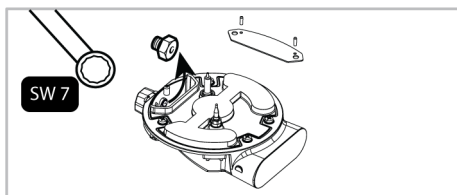
### Obtoková tryska

### Výměna trysky hořáku

1. Všechna ovládací tlačítka na ovládacím panelu otočte do polohy vypnuto.
2. Uzavřete přívod plynu.
3. Sejměte víčko hořáku a tělo hořáku.
4. Odstraňte plynové trysky otáčením proti směru hodinových ručiček. (klíč 7)



5. Pokud je váš výrobek vybaven hořákem wok s boční tryskou, odstraňte trysku pomocí klíče číslo 7.



Na některých hořácích varných desek je tryska zakryta kovovou částí. Při výměně trysky se musí tento kovový kryt odstranit.

6. Nainstalujte nové plynové trysky. (Utahovací moment 4 Nm)
7. Zkontrolujte všechna připojení, abyste se ujistili, že jsou nainstalována bezpečně a spolehlivě.

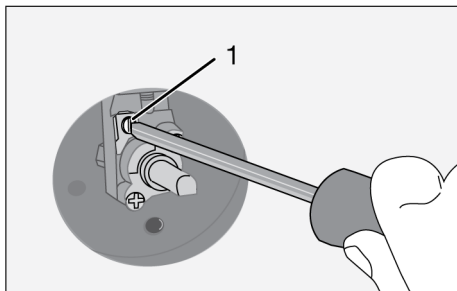
**i** NNové trysky mají svou polohu vyznačenou na obalu nebo se můžete odvolat na tabulku trysek na stránce.

8. Po připojení musíte zkontrolovat těsnost trysek.

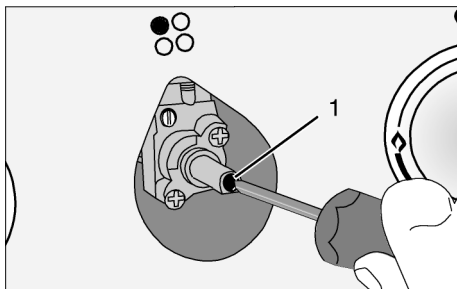
**i** Pokud nedojde k abnormální situaci, nesnažte se sejmout kohouty plynových hořáků. Pokud je nutné vyměnit kohout, musíte kontaktovat autorizovaný servis.

### Nastavení sníženého průtoku plynu u kohoutů desky

1. Zapalte hořák, který chcete nastavit, a otočte tlačítko do polohy středního plamene.
2. Sejměte tlačítko z plynového kohoutu.
3. Používejte šroubovák vhodné velikosti k úpravě šroubu nastavení průtoku.
4. U LPG (propan-butan) otočte šroub doprava. U zemního plynu otočte šroub jednou proti směru hodinových ručiček
  - ⇒ Normální délka rovného plamene ve snížené poloze by měla být 6-7 mm.
5. Pokud je plamen vyšší, než je požadovaná poloha, otočte šroub ve směru hodinových ručiček. Pokud je menší, otáčejte doleva.
6. V závislosti na typu plynového kohoutu použitého ve vašem spotřebiči se poloha seřizovacího šroubu může lišit.
7. V závislosti na použitém plynovém kohoutu ve vašem spotřebiči se může lišit poloha seřizovacího šroubu.



1 Šroub nastavení průtoku

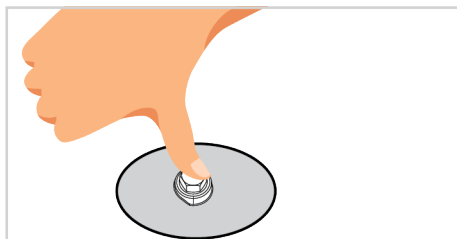


1 Šroub nastavení průtoku

### Kontrola netěsnosti na tryskách

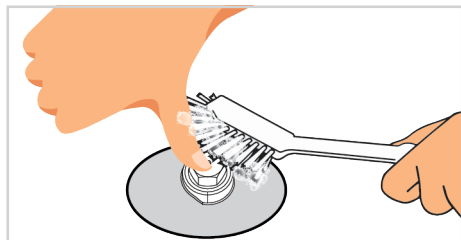
Před provedením změny na produktu se ujistěte, že jsou všechny ovládací knoflíky vypnuté. Po správné změně trysek by měl pro každou trysku zkontrolovat únik plynu.

1. Ujistěte se, že je přívod plynu do produktu zapnutý, přičemž všechny ovládací knoflíky stále udržujte ve vypnuté poloze.
2. Každý otvor trysky blokuje prstem působícím přiměřenou silou, aby se zastavil únik plynu, když se zapne odpovídající ovládací knoflík a drže ve stisknuté poloze, aby se plyn dostal do trysky.



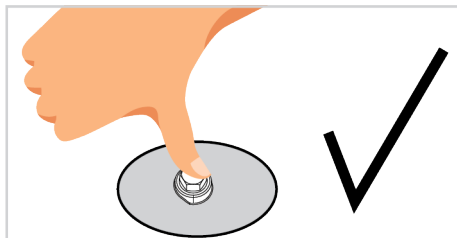
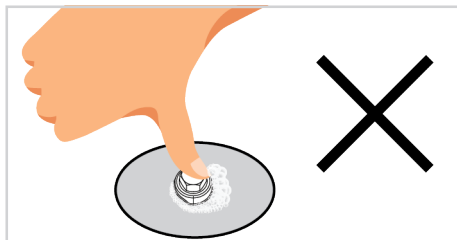


3. Připravenou mýdlovou vodu naneste na připojení trysky malým kartáčem, pokud v případě připojení trysky uniká plyn, mýdlová voda začne pěnít. V tomto případě trysku dotáhněte přiměřenou silou a opakujte krok 3 znovu.



4. Pokud pěna stále přetrvává, okamžitě vypněte přívod plynu do produktu a zavolejte autorizovaného servisního zástupce nebo technika s licenci.

Nepoužívejte produkt, dokud do produktu nezasáhne autorizovaný servis.



## 5 První použití

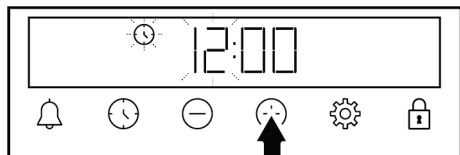
Než začnete výrobek používat, doporučujeme provést následující kroky uvedené v následujících částech.

### 5.1 První nastavení časovače

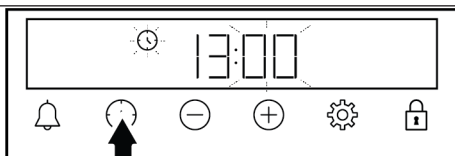


Před použitím trouby vždy nastavte denní čas. Pokud jej nenastavíte, některé modely trouby nebudou fungovat.

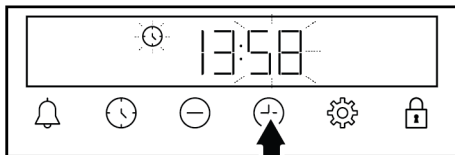
1. Při prvním spuštění trouby bude na displeji blikat "12:00" a symbol ⌚.
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek ⊕/⊖.



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



4. Stiskněte tlačítka ⊕/⊖ a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka ⌚ nebo ⚙️.  
⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol ⌚.

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

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

## 5.2 Počáteční čištění

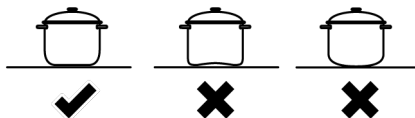
1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte veškeré příslušenství z trouby dodané s výrobkem.
3. Nechte výrobek běžet 30 minut a poté jej vypněte. Tímto způsobem se spálí a vyčistí zbytky a vrstvy, které mohly v troubě zůstat při výrobě.

## 6 Používání varné desky

### 6.1 Obecné informace o použití varné desky

#### Všeobecná upozornění

- Hrnce a pánve postavte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad hořáky, pro zabránění jejich přehřátí.
- Na varnou desku nepokládejte nevyvážené a snadno vyklápěné hrnce / pánve.



- Neohřívejte prázdné hrnce / pánve. Může dojít k poškození hrnců a spotřebiče.
- Nezapalujte hořáky bez hrnce nebo hrnců / pánví na příslušném hořáku.
- Po každém použití vždy vypněte hořáky varné desky.

4. Při používání výrobku vyberte nejvyšší teplotu a provozní funkci, se kterou pracují všechna topná tělesa ve vašem výrobku. Viz „Provozní funkce trouby [► 16]“. V následující části se dozvíte, jak troubu ovládat.
5. Počkejte, až trouba vychladne.
6. Otřete povrchy výrobku vlhkým hadříkem nebo houbou a osušte hadříkem.

#### Před použitím příslušenství:

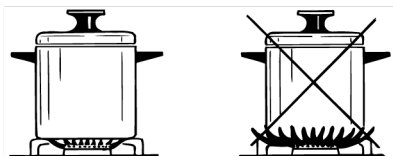
Příslušenství, které vyjmete z trouby, očistěte vodou se saponátem pomocí měkké houbičky.

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

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

- Pokud pracujete na varných deskách bez hrnce nebo hrnců / pánví, přístroj se může poškodit. Vždy po každém úkonu vypněte varné desky.
- Do hrnců a pánví vkládejte dostatečné množství jídla. Můžete tak zabránit vylévání jídel z hrnců / pánví a nebudete muset troubu zbytečně čistit.
- Neumísťujte pokličky hrnců a pánví na hořáky / zóny.
- Umísťujte hrnce tak, že jejich vycentrovat na hořáky / zóny. Pokud chcete umístit hrnec na jiný hořák / zónu, neposunujte jej směrem k požadovanému hořáku; raději ho nejprve zvedněte a potom položte na druhý hořák.
- Velikost hrnců / pánví musí odpovídat velikosti plamene. Nastavte plynové plameny tak, aby nevyčnivaly ze dna hrnců / pánví a hrnce / pánve umístěte na

držák hrnce jejich vycentrováním.  
Nepoužívejte velké pánve/hrnce na zakrytí více než jednoho hořáku.



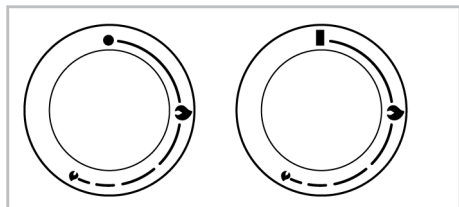
### Doporučené velikosti hrnců / pánví

Typ hořáku varné desky	Průměr hrnce - cm
Pomocný hořák	12 – 18
Obyčejní hořák	18 – 20
Rychlý hořák - Wok hořák	22 - 24

Nepoužívejte hrnce, které přesahují výše uvedené rozměry. Používání větších pánví / hrnců, jak je uvedeno, může způsobit otravu oxidem uhelnatým a přehřátí okolních povrchů a knoflíků. Kromě toho, pokud je povrch na vaření vašeho produktu skleněný, dojde k jeho přehřátí a poškození výrobku. Používání menších pánví / hrnců může způsobit popáleniny v důsledku plamenů.

## 6.2 Provoz varných desek

### Ovládací knoflík plynového hořáku



- Vypnutá poloha
- 🔥 Malý plamen: Nejnižší plynový výkon
- 🔥 Velký plamen: Nejvyšší plynový výkon

Varnou desku můžete ovládat ovládacími knoflíky varné desky. Každý knoflík ovládá příslušný hořák. To, že který hořák ovládá, můžete odvodit ze symbolů na ovládacím panelu.

Po vypnutí (horní poloha) není hořák napájen plynem. Po zapálení hořáku můžete vařit nastavením úrovně plynu na knoflíku. Nastavte požadovaný výkon vaření zarovnáním knoflíku s příslušným symbolem.

### Zapálení plynových hořáků

- ✓ Plynové hořáky se zapalují ovládacími knoflíky.
1. Stiskněte knoflík hořáku.
  2. Stiskněte knoflík a otočte proti směru hodinových ručiček k symbolu velkého plamene.
  3. S výslednou jiskrou se plyn zapálí.
  4. Po počátečním zapálení držte knoflík stlačený po dobu 3-5 sekund.
  5. Pokud se plyn po stlačení a uvolnění knoflíku nezapálí, opakujte stejný postup stlačením knoflíku na 15 sekund.



Pokud se hořák nezapálí do 15 sekund, uvolněte tlačítko. Před dalším pokusem počkejte alespoň 1 minutu. Hrozí riziko nahromadění plynu a výbuchu!

6. Upravte požadovanou úroveň výkonu.

### Vypnutí plynových hořáků

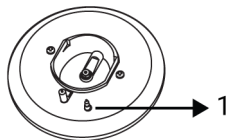
Přepněte knoflík hořáku do polohy vypnuto (nahore).



Pokud dojde k neúmyslnému uhašení plamenů hořáku, vypněte ovládací knoflík hořáku. Nepokoušejte se hořák znovu zapalovat nejméně 1 minutu.

## Bezpečnostní mechanismus vypínání plynu

Jako preventivní opatření proti vyfouknutí v důsledku přetečení hořáků varné desky začne pracovat bezpečnostní mechanismus, který okamžitě vypne plyn.



1 Bezpečnost vypnutí plynu

## 7 Použití trouby

### 7.1 Všeobecné informace o používání trouby

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

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

### Osvětlení trouby

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

Pro aktivaci bezpečnostního mechanismu vypínání plynu podržte ovládací knoflík po zapálení varné desky stlačený ještě 3 - 5 sekund.

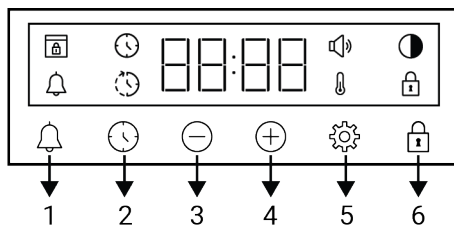
**i** Pokud se hořák nezapálí do 15 sekund, uvolněte knoflík. Před dalším pokusem počkejte alespoň 1 minutu. Hrozí riziko nahromadění plynu a výbuchu!

### 7.2 Obsluha řídicí jednotky trouby

#### Obecná varování pro řídicí jednotku trouby

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

#### Časovač



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

## 6 Tlačítko uzavření tlačítek

**Symboly na displeji**

🕒 : Symbol času pečení

🕒 : Symbol času ukončení pečení \*

🔔 : Symbol alarmu

🔴 : Symbol jasu

🔒 : Rozsvítí se Symbol Zámku tlačítek

🌡️ : Symbol teploty

🔊 : Symbol úrovně hlasitosti

🔒 : Symbol zámku dveří \*

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

**Zapnutí trouby**

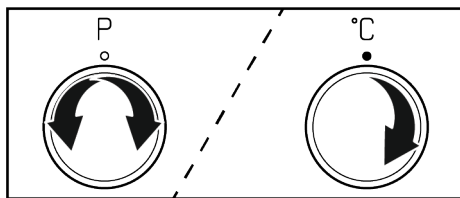
Když knoflíkem pro výběr funkcí vyberete provozní funkci, kterou chcete vařit, a knoflíkem pro výběr teploty nastavíte určitou teplotu, trouba začne pracovat.

**Vypnutí trouby**

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

**Ruční vaření pro výběr teploty a funkce ovládání trouby**

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



1. Zvolte provozní funkci, kterou chcete použít při přípravě jídla, pomocí knoflíku pro výběr funkce.
2. Nastavte požadovanou teplotu vaření pomocí knoflíku teploty.

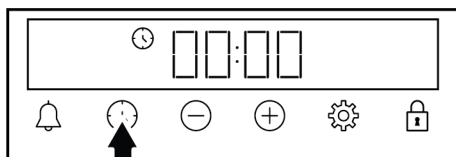
⇒ Vaše trouba začne pracovat okamžitě při zvolené funkci a teplotě a na displeji se zobrazí symbol 🌡️. Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol 🌡️ zmizí. Trouba se nevypíná automaticky, protože ruční vaření

probíhá bez nastavení doby vaření. Vaření musíte kontrolovat a vypnout sami. Po dokončení přípravy jídel troubu vypněte otočením knoflíku volby funkce a knoflíku teploty do polohy vypnuto (horní).

**Vaření nastavením doby vaření:**

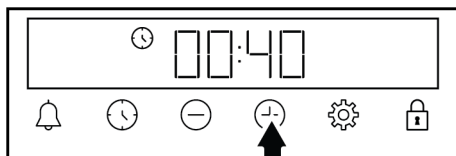
Na konci doby můžete nechat troubu automaticky vypnout výběrem teploty a provozní funkce specifické pro připravovaný pokrm a nastavením doby vaření na časovači.

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



**i** Po nastavení funkce provozu a teploty můžete nastavit čas vaření na 30 minut dotykem ⊕ tlačítka přímo pro rychlé nastavení času vaření a změnit čas pomocí tlačítek ⊕/⊖.



3. Čas pečení nastavte pomocí tlačítek ⊕/⊖.





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

4. Vložte jídlo do trouby a nastavte teplotu pomocí knoflíku teploty.

⇒ Vaše trouba začne okamžitě pracovat při zvolené funkci a teplotě. Nastavený čas pečení

začne odpočítávat a na displeji se zobrazí symbol . Když teplota v troubě dosáhne nastavené teploty, symbol  zmizí.



- Po uplynutí nastavené doby vaření se na displeji zobrazí "End" (Konec), bliká symbol  a časovač pípne.
- Výstražný zvuk zní dvě minuty. Stisknutím libovolného tlačítka zvukovou výstrahu zastavíte. Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.

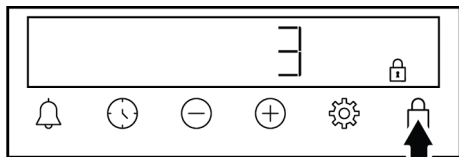
 Pokud po skončení zvukové výstrahy stisknete libovolné tlačítko, trouba začne opět pracovat. Chcete-li zabránit opětovnému spuštění trouby po skončení upozornění, vypněte troubu otočením knoflíku teploty a funkčního knoflíku do (vypnuté) polohy "0".



### 7.3 Nastavení


#### Aktivace zámku tlačítek


Pomocí funkce zámku tlačítek můžete zabránit zásahům do časovače.

- Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .






⇒ Na displeji se zobrazí symbol  a zahájí se odpočítávání 3-2-1. Po skončení odpočítávání se aktivuje zámek tlačítka. Když stisknete jakékoli tlačítko a zámek tlačítek je nastaven, časovač vydá zvukový signál a symbol  bliká.

 Pokud uvolníte tlačítko před koncem odpočítávání, zámek tlačítka se neaktivuje.


 Když je zámek tlačítek zapnutý, nelze použít tlačítka časovače. V případě přerušení dodávky proudu se zámek tlačítek nezruší.

#### Deaktivace zámku tlačítek

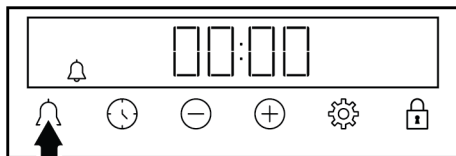
- Držte tlačítko , dokud symbol  z displeje nezmizí.
- ⇒ Z displeje zmizí symbol  a zámek tlačítek je deaktivován.

#### Nastavení alarmu

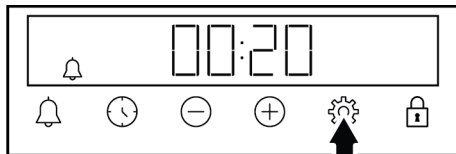
Na časovači produktu lze nastavit jakákoliv jiná upozornění a upomínky než pečení. Budík na provozní funkce trouby nemá vliv. Používá se pro účely výstrahy. Budík můžete například použít tehdy, když v určitou dobu chcete obrátit jídlo v troubě. Jakmile nastavený čas vyprší, časovač vydá zvukové upozornění.


 Maximální doba alarmu je 23 hodin 59 minut.


- Dotýkejte se , dokud se na displeji nezobrazí symbol tlačítka .



- Čas alarmu nastavte pomocí tlačítek  / .







⇒ Po nastavení času alarmu zůstane svítit symbol  a na displeji se začne odpočítávat čas alarmu. Pokud zároveň nastavíte čas alarmu a čas pečení, na displeji je zobrazen čas kratší.

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



## Vypnutí alarmů

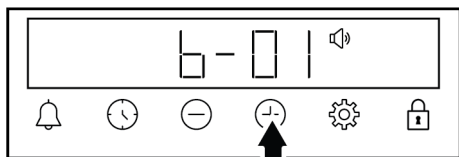
1. Na konci doby alarmu zní výstraha po dobu dvou minut. Zvukovou výstrahu zastavíte stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
  - ⇒ Varování se zastaví a na displeji se zobrazí denní čas.



## Pokud chcete alarm zrušit;

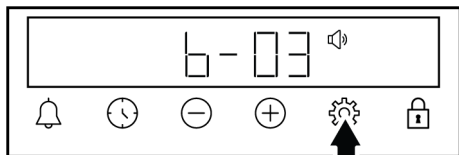
1. Dotkněte se tlačítka , dokud se na displeji nezobrazí symbol , čímž vynulujete čas alarmu. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol „00:00“.
2. Alarm můžete také zrušit podržením tlačítka  po dlouhou dobu.


## Úprava hlasitosti

1. Klepněte na tlačítko , dokud se na obrazovce nezobrazí symbol .





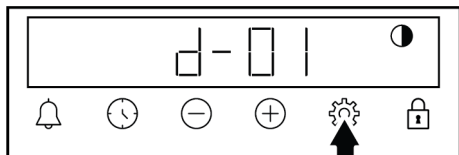
2. Nastavte požadovaný tón pomocí tlačítek /. (**b-01-b-02-b-03**)





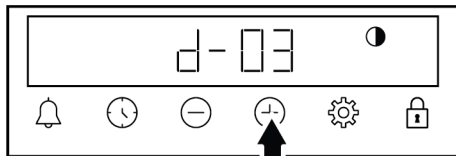
3. Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoliv tlačítka. Souprava hlasitosti se po chvíli aktivuje.


## Nastavení jasu displeje

1. Klepněte na tlačítko , dokud se na obrazovce nezobrazí symbol .







2. Požadovaný jas nastavte pomocí tlačítek /. (**d-01-d-02-d-03**)

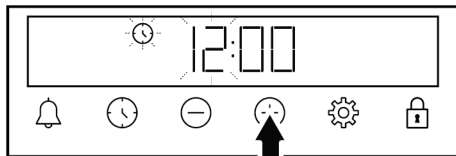




3. Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nebo počkejte, aniž byste se dotkli jakéhokoliv tlačítka. Nastavení jasu se po chvíli aktivuje.

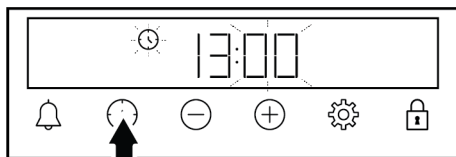
## Změna denní doby



Na troubě můžete změnit čas dne, který jste předtím nastavili:

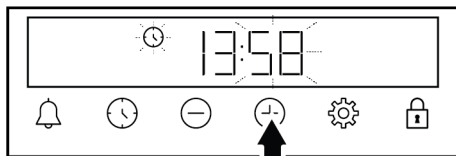
1. Držte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví symbol .
2. Denní čas nastavíte dotykem tlačítek /.






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



4. Stiskněte tlačítka / a nastavte minuty.



5. Potvrďte dotykem tlačítka  nebo .
  - ⇒ Nastaví se denní čas a na displeji zmizí symbol .

## 8 Obecné informace o pečení

V této části najdete tipy na přípravu a vaření jídla.

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

### 8.1 Obecná upozornění týkající se pečení v troubě

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

- Pro dobrý výkon pečení uložte potraviny na doporučenou polici. Během pečení neměňte polohu police.

#### 8.1.1 Pečivo a potraviny do trouby

##### Obecné informace

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

##### Tipy na pečení moučníků

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



- Pokud je vnitřek moučnicku dobře upečen, ale zvenku je lepavý, použijte méně kapaliny, snižte teplotu a zvyšte dobu vaření.
- Pokud je pečivo na povrchu nahnědlé, ale spodní vrstva není upečená, ujistěte se, že se na dno plechu nedostalo příliš velké množství směsi, kterou jste použili na potření pečiva. Pro rovnoměrné opečení se pokuste rozložit směr rovnoměrně mezi listy těsta a pečivo.

### Tipy pro přípravu pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o 10 °C a zkráťte dobu pečení. Navlhčete list těsta směsí skládající se z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče pomalu, ujistěte se, že tloušťka připraveného pečiva nepřetéká z plechu.
- Pečte pečivo v poloze a teplotě, které jsou uvedené v tabulce vaření. Pokud není spodní vrstva dostatečně upečená, položte váš výrobek na spodní polici a pokračujte v pečení.

### Varný stůl na pečivo a jídlo v troubě

#### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Moučnick na plechu	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	180	30 ... 45
Moučnick ve formě	Forma na moučnick na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	180	35 ... 45
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 45
Piškotové koláče	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 ... 40
Koláčky	Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	3	170	20 ... 30
Pečivo	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 ... 45
Pečivo ***	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	30 ... 45
Pečivo	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	200	30 ... 40
Pečivo	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	180	35 ... 45
Brioška	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	200	20 ... 35
Brioška	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	180	20 ... 30

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Celý chléb	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	200	30 ... 45
Celý chléb	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	3	200	30 ... 40
Lasagne	Skleněná / kovová obdélníková nádoba na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2 nebo 3	200	30 ... 45
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	180	60 ... 75
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	170	50 ... 70
Pizza	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	2	220	10 ... 25

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 40
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	170	25 ... 35
Pečivo	1-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	1 - 4	180	35 ... 45
Brioška	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	180	20 ... 30

V případě každého jídla se doporučuje předeřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

## 8.1.2 Maso, ryby a drůbež

### Klíčové body grilování

- Okořenění citronovou šťávou a pepřem celého kuřete, krůty a velkých kousků masa před vařením zvýší výkon vaření.
- Vaření masa s kostmi trvá o 15 až 30 minut déle než smažení řízků.
- Měli byste počítat asi 4 až 5 minut doby vaření na centimetr tloušťky masa.

- Po uplynutí doby vaření ponechte maso v troubě přibližně 10 minut. Štáva z masa se lépe rozmístí do smaženého masa a při krájení masa tolik nevytéká.
- Ryby by měly být umístěny na střední nebo nízké polici v tepelně odolné misce.
- Pokrmy uvedené v tabulce vaření vařte na jednom plechu.

### Varný stůl na maso, ryby a drůbež

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250/ max, po 180 ... 190	60 ... 80
Jehněčí kolínko (1,5-2 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	15 minut 250/ max, po 170	110 ... 120
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Ohřev ventilátorem	2	200 ... 220	60 ... 80
Smažené kuře (1,8-2 kg)	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Funkce „3D“	2	15 minut 250/ max, po 190	60 ... 80
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Krůta (5,5 kg)	Standardní plech *	Funkce „3D“	1	25 minut 250/ max, po 180 ... 190	150 ... 210
Ryby	Drátěný gril * Jeden plech položte na spodní policičku.	Spodní/horní ohřev s pomocí ventilátoru	3	200	20 ... 30
Ryby	Drátěný gril * 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.

### 8.1.3 Gril

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

#### Obecná varování

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

#### Klíčové body grilu

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

#### Tabulka grilování

Potraviny	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Ryby	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Kuřecí kousky	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 35
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Jehněčí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (masové kostičky)	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Telecí kotlety	Drátěný gril	4 - 5	250	25 ... 30
Gratinovaná zelenina	Drátěný gril	4 - 5	220	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 4

U všech grilovaných jídel se doporučuje předehřát 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 pečení (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 (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	Částečný gril s pomocí ventilátoru	4	250	30 ... 40
Steak (celý) / Roštěná (1 kg)	Drátěný gril - Jeden plech položte na spodní policičku.	Částečný gril s pomocí ventilátoru	3	15 minuty 250, po 180 ... 190	90 ... 110

Pokrmu doporučené v této tabulce nepředehřívejte.

### 8.1.4 Testované potraviny

### Tanulka vaření pro testované potraviny

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

### Doporučení pro pečení na jednom plechu

Potraviny	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	140	20 ... 30
Křehké pečivo (sladké pečivo)	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	U modelů s drátěnými policemi :3 U modelů Modely bez drátěných polic :2	140	15 .. 25
Koláčky	Standardní plech *	Horní a spodní ohřev	3	160	25 ... 35
Koláčky	Standardní plech *	Ohřev ventilátorem	2	150	25 ... 35
Piškotové koláče	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm se svorkou na drátěném grilu **	Horní a spodní ohřev	2	160	30 ... 45

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Piškotové koláče	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	60 ... 75
Jablečný koláč	Kulatá černá kovová forma, průměr 20 cm na drátěném grilu **	Ohřev ventilátorem	2	170	50 ... 70

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### Doporučení pro přípravu jídel s dvěma plechy

Potraviný	Příslušenství k použití	Provozní funkce	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Koláčky	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	150	25 ... 40
Křehké pečivo (sladké pečivo)	2-Standardní plech * 4-Plech na pečivo *	Ohřev ventilátorem	2 - 4	140	15 ... 25

V případě každého jídla se doporučuje předeheřev.

\*Toto příslušenství váš spotřebič nemusí obsahovat.

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

### Gril

Potraviný	Příslušenství k použití	Poloha police	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibližně)
Fašírka (telecí) - 12 množství	Drátěný gril	4	250	20 ... 30
Toastovaný chléb	Drátěný gril	4	250	1 ... 4

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

Po 1/2 celkového času grilování kousky jídla otočte.

## 9 Údržba a čištění

### 9.1 Obecné informace o čištění

#### Obecná varování

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

- Neaplikujte čisticí prostředky přímo na horké povrchy. To může způsobit trvalé skvrny.
- Výrobek by měl být po každé operaci důkladně vyčištěn a vysušen. Zbytky potravin se tak budou snadno čistit a

zabrání se připálení těchto zbytků při dalším použití výrobku. Tím se prodlužuje životnost spotřebiče a snižují se často se vyskytující problémy.

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

### Pro varné desky:

- Kyselé nečistoty, jako je mléko, rajčatový protlak a olej, mohou způsobit trvalé skvrny na varných deskách a součástech varných zón, všechny přetečené tekutiny vyčistěte ihned po vychladnutí varné desky jejím vypnutím.
- Hořák typu Wok používané při vysokých teplotách mohou změnit barvu. To je normální.
- Přemístění nádobí může způsobit kovové stopy na držácích. Neposouvejte pánve a hrnce po povrchu.
- Jelikož uzávěry varných zón přicházejí do přímého styku s ohněm a jsou vystaveny vysokým teplotám, je změna a ztráta barvy v čase normální. Během používání varné desky to nezpůsobuje problém.

### Inox - nerezové povrchy

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

### Smaltované povrchy

- Před čištěním varné plochy musí trouba vychladnout. Čištění na horkých površích vytváří nebezpečí požáru a poškozuje smaltovaný povrch.
- Po každém použití očistěte smaltované povrchy mycím prostředkem na nádobí, teplou vodou a měkkým hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadříkem.
- Pokud je váš výrobek vybaven funkcí lehkého čištění párou, můžete snadné čištění párou provést i na lehké trvalé nečistoty. (Viz. "Snadné čištění párou [► 50]").
- U obtížných skvrn lze použít čisticí prostředek na trouby a grily doporučený na webových stránkách značky vašeho produktu a čisticí neškrábací podložku. Nepoužívejte externí čistič trouby.

### Katalytické povrchy

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

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

### **Skleněné povrchy**

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

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

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

## **9.2 Příslušenství pro čištění**

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

## **9.3 Čištění varné desky**

### **Čištění plynových hořáků**

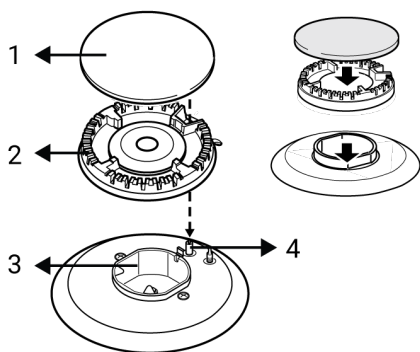
1. Před čištěním varné desky vyjměte z varné desky držáky hrnců, čepice hořáku a hlavy.
2. Vyčistěte povrch varné desky podle doporučení uvedených v obecných informacích o čištění podle typu povrchu (smaltovaný, skleněný, nerezový atd.).
3. Očistěte komoru hořáku hadříkem namočeným v saponátu nebo měkkým neškrabajícím kartáčkem. Zajistěte, aby nezůstaly zbytky jídla.
4. Očistěte zapalovací svíčky a tepelné články (u modelů se zapalováním a tepelnými prvky) dobře vyždímaným hadříkem. Potom osušte čistým hadříkem. Dbejte na to, aby svíčka a tepelný prvek byly zcela suché.
5. Po každé operaci očistěte čepice a hlavy hořáků čisticím prostředkem a poté osušte.
6. Pokud jde o trvalé skvrny, udržujte čepice a hlavy hořáku v saponátové vodě nebo teplé mýdlové vodě nejméně 15 minut. Čistěte nekovovým a neškrabajícím štětcem.
7. Můžete použít čisticí prostředky Quick & Shine na vnitřní části trouby a grily, které se používají na smaltované povrchy a jsou doporučené autorizovanými servisí, zejména na trvalé skvrny na smaltovaných uzávěrech hořáků.
8. Během jejich čištění se nedotýkejte uzávěrů hořáků agresivními čisticími prostředky, jako jsou prostředky na čištění vnitřních částí trouby, odvápnovače, může to způsobit změnu barvy.



9. Po každé operaci vyčistíte držáky hrnce saponátovou vodou a jemným neškrabajícím kartáčkem, a pak je osušte.
10. Pokud jsou hořáky a držáky hrnců namočené, mohou se v důsledku tepla vyskytnout trvalé vápenné skvrny. Před použitím se ujistěte, že jsou vysušené.
11. Poskládejte v pořadí hlavy hořáků, čepice a držáky hrnců.
12. Při umísťování držáků na hrnce se ujistěte, že jsou ve středu hořáků. U modelů s kolíky připevněte kolíky na desce hořáku k otvorům pro kolíky na držácích hrnců.

### Montáž částí hořáku

1. Po vyčištění hořáků umístěte díly podle obrázku.
2. Nasadte hlavu hořáku tak, aby procházela svíčkou hořáku (4). Otočte hlavu hořáku doprava a doleva, abyste ujistili, že je usazena v komoře hořáku.
3. Na hlavu hořáku položte kryt hořáku.



- 1 Víčko hořáku
- 2 Hlava hořáku
- 3 Komoza hořáku
- 4 Zapalovací svíčka (u modelů se zapalováním)

### 9.4 Čištění ovládacího panelu

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

neodstraňujte knoflíky a těsnění pod ním. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu a knoflíků.

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

### 9.5 Čištění vnitřku trouby (oblast vaření)

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

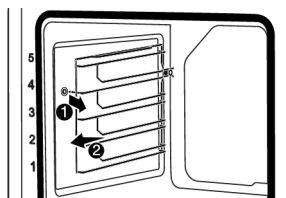
#### Čištění bočních stěn trouby

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

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

#### Vyjmutí bočních drátěných polic:

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



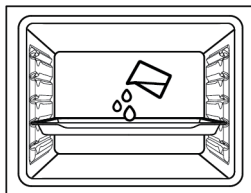
- Při opětovném připevnění poličky je třeba zopakovat postupy použité při jejich demontáži od konce k začátku.

## 9.6 Snadné čištění párou

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

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

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



- Nastavte troubu na provozní režim EasySteam čištění párou a provozujte ji při teplotě 100 °C po dobu 15 minut.

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

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

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

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



## 9.7 Čištění dvířek trouby

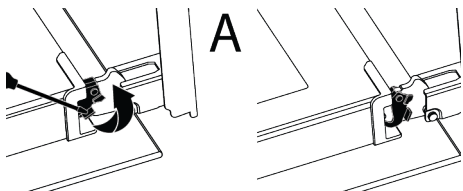
Dveře trouby a skla dvířek můžete demontovat a vyčistit je. Postup demontáže dvířek a oken je vysvětlen v částech "**Demontáž dvířek trouby**" a "**Demontáž vnitřních skel dvířek**". Po vyjmutí vnitřních skel dveří je vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby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

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

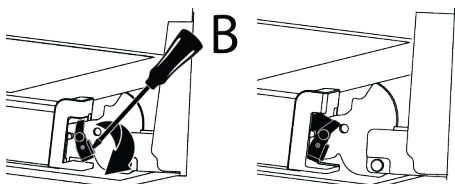
### Odstranění dvířek trouby

- Otevřete dvířka trouby.

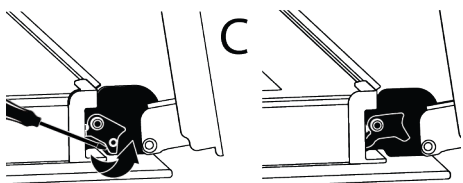
- Otevřete svorky v zásuvce závěsu předních dveří vpravo a vlevo zatlačením směrem dolů, jak je znázorněno na obrázku.
- Typy závěsů se liší podle modelu výrobku jako typy (A), (B), (C). Následující obrázky ukazují, jak otevřít jednotlivé typy závěsů.
- Závěs typu (A) je k dispozici pro běžné typy dveří.



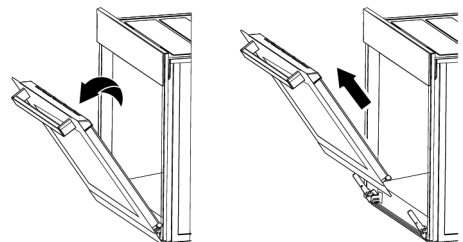
- Závěs typu (B) je k dispozici pro typy dveří s měkkým zavíráním.



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



- Dveře trouby dejte do polootevřené polohy.



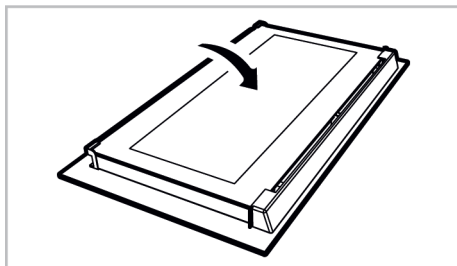
- Vytáhněte odstraněné dveře směrem nahoru, aby se uvolnily z pravého a levého závěsu, a vyjměte je.

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

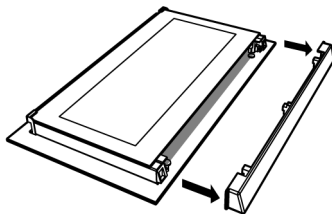
## 9.8 Odstranění vnitřního skla dveří trouby

Vnitřní sklo předních dveří výrobku lze z důvodu čištění odstranit.

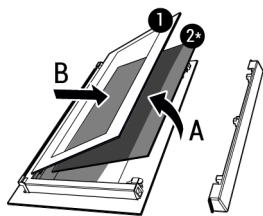
- Otevřete dvířka trouby.



- Odstraňte plastový komponent připevněný na horní části předních dveří tak, že jej potáhnete k sobě.



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



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

## 9.9 Čištění světla trouby

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

### Výměna světla trouby

#### Obecná varování

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

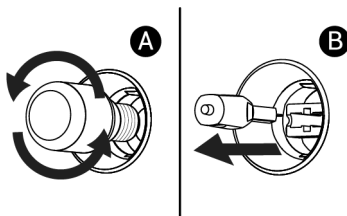
- Tato trouba je vybavena lampou s výkonem méně než 40 W, menší než 60 mm na výšku a menší než 30 mm v průměru, nebo halogenovou žárovkou G9 s výkonem menším než 60 W. Světla jsou vhodná pro provoz při teplotách nad 300 °C. Světla do trouby jsou k dispozici v autorizovaných servisech nebo u licencovaných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

#### Pokud je vaše trouba vybavena kulatým světlem

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

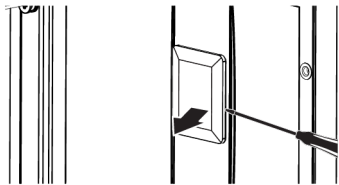


- Pokud je vaše světlo v troubě typu (A) zobrazené na obrázku níže, otočte žárovku podle obrázku a vyměňte ji za novou. Pokud se jedná o model typu (B), vytáhněte jej, jak je znázorněno na obrázku, a nahraďte jej novým.



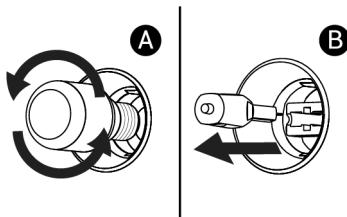
- Nasadte zpět skleněný kryt.
- Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovým světlem**

1. Odpojte výrobek od elektriny.
2. Vyměňte drátěnou polici podle popisu.



3. Zvedněte ochranný skleněný kryt světla pomocí šroubováku. Nejprve odstraňte šroub, pokud je na čtvercové lampě ve vašem produktu šroub.

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



5. Namontujte zpět skleněný kryt a drátěné police.

## 10 Odstraňování závad

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

### Během provozu trouby vychází pára.

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

### Při vaření se objevují kapky vody

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

### Během zahřívání a chlazení výrobku jsou slyšet kovové zvuky.

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

### Výrobek není funkční.

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

### Osvětlení trouby nesvítí.

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

### Trouba netopí.

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

### Neexistuje žádná zapalovací jiskra.

- Neexistuje žádný proud. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni.
- Nastavení času nebylo provedeno. >>> Nastavte čas.

### Není tam žádný plyn.

- Hlavní plynový ventil je uzavřen. >>> Otevřete plynový ventil.
- Plynové potrubí je ohnuté. >>> Správně nainstalujte plynové potrubí.

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

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

CS



## 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 registre	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

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

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přírodním 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.

- Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- Záruka je poskytována 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.)
- Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

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

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

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

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

- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na [www.bekocr.cz](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 opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

