

Oven

User Manual

Piekarnik

Instrukcja użytkowania

Trouba

Návod k použití

Rúra

Používateľská príručka

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Chtěli bychom, aby vám tento výrobek vyrobený v moderních závodech a podrobený přísné kontrole kvality přinesl dlouhodobě kvalitní služby.

Proto vám doporučujeme pozorně si přečíst tento návod k použití, než výrobek použijete, a uschovat jej pro budoucí využití. Pokud předáte výrobek někomu jinému, předejte mu i návod.

Návod k použití vám pomůže rychle a bezpečně používat výrobek.

- Před instalací a spuštěním výrobku si přečtěte návod k použití.
- Je nutno vždy dodržovat bezpečnostní pokyny.
- Tento návod k použití uschovejte na dosah pro případné další použití.
- Přečtěte si i další dokumenty dodané s výrobkem.
Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům.
Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Objasnění symbolů

V celém návodu k použití jsou používány následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Varování na riziko požáru.



Varování na horké plochy.



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

1 Obecné informace 4

Přehled	4
Technické parametry	5
Příslušenství	5

2 Důležité bezpečnostní pokyny 7

Obecná bezpečnost	7
Určené použití	7
Bezpečnost dětí	8
Bezpečnost při práci s elektřinou	8

3 Montáž 9

Před instalací	9
Instalace a připojení	9
Likvidace	11
Likvidace obalových materiálů	11
Likvidace starého výrobku	11
Likvidace starého výrobku	11

4 Příprava 12

Tipy pro úsporu energie	12
Úvodní použití	12
Úvodní nastavení času	12
První čištění produktu	13
Výchozí ohřev	13

5 Používání varné desky 14

Obecné informace o vaření	14
Používání varných desek	14

6 Obsluha trouby 16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování	16
Používání elektrické trouby	16
Provozní režimy	17
Používání hodin trouby	18
Používání zámku programu	19
Tabulka časů vaření	19
Ovládání grilu	20
Tabulka časů pečení pro grilování	20
Používání hodin jako budíku	21

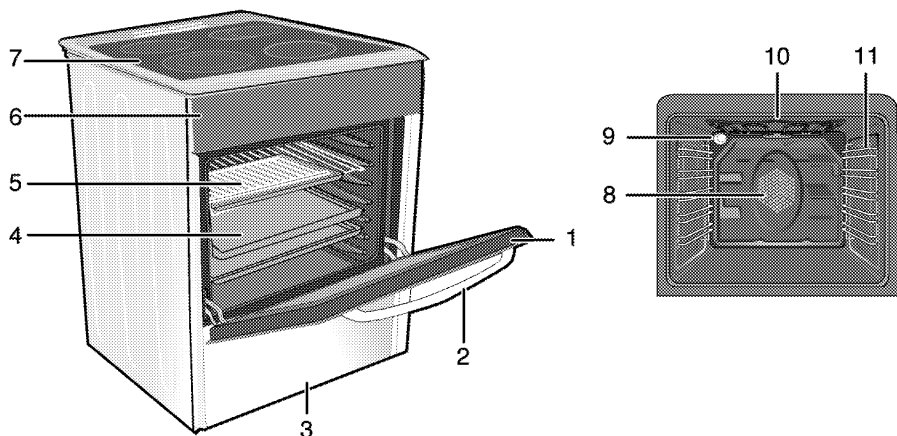
7 Údržba a péče 22

Obecné informace	22
Čištění varné desky	22
Čištění ovládacího panelu	22
Čištění trouby	23
Demontujte dveře trouby	23
Odstranění vnitřního skla dvířek	23
Výměna vnitřní žárovky	23

8 Odstraňování potíží 25

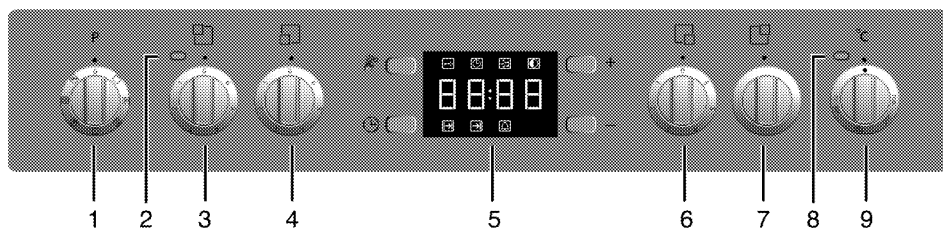
1 Obecné informace

Přehled



- 1 Přední dveře
- 2 Madlo
- 3 Dolní zásuvka
- 4 Plech
- 5 Drátěná police
- 6 Ovládací panel

- 7 Plotna
- 8 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)
- 9 Světlo
- 10 Prvek vyhřívání grilu
- 11 Polohy polic



- 1 Funkční spínač
- 2 Výstražná kontrolka
- 3 Plotna s jedním obvodem Vzadu vlevo
- 4 Plotna s jedním obvodem Vpředu vlevo
- 5 Digitální časovač

- 6 Plotna s jedním obvodem Vpředu vpravo
- 7 Rozšířená varná plocha Vzadu vpravo
- 8 Světlo termostatu
- 9 Spínač termostatu


Technické parametry


OBECE	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	850 mm/500 mm/600 mm
Napětí/frekvence	230 V / 400 V 3N ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	7.8 kW
Pojistka	min. 16 A x 3 / 32 A
Typ kabelu / průřez	H05W-FG 3 x 2,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
DESKA	
Hořáky	
Vzadu vlevo	Plotna s jedním obvodem
Rozměry	140 mm
Výkon	1200 W
Vpředu vlevo	Plotna s jedním obvodem
Rozměry	180mm
Výkon	1700 W
Vpředu vpravo	Plotna s jedním obvodem
Rozměry	140 mm
Výkon	1200 W
Vzadu vpravo	Rozšířená varná plocha
Rozměry	180 mm
Výkon	1700 W
TROUBA/GRIL	
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Třída energetické účinnosti [#]	A
Vnitřní světlo	15–25 W
Spotřeba energie grilu	1.6 kW

[#] Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 50304. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).


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

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

 Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí se shodovat s vaším výrobkem.

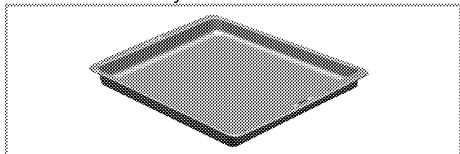
 Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

Příslušenství

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

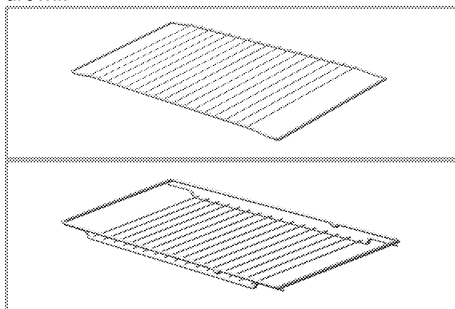
Plech do trouby

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



Drátěná police

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



2 Důležité bezpečnostní pokyny

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Pokud nedodržíte tyto pokyny, nelze uplatnit záruku.

Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nekušené či nepoučené osoby (včetně dětí), pokud nemají možnost pomoci od osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo někoho, kdo je bude řádně informovat o používání výrobku. Děti musejí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s výrobkem.
- Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". 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.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Můžete však opravit některé poruchy, které nevyžadují opravu nebo úpravy. Viz *Odstraňování potíží, strana 25*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud vás úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmu. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.

- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či allobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není plynové/elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Zkontrolujte, zda je výrobek po každém použití vypnutý.
- Tlak páry vzniklé z důvodu vlhkosti na povrchu trouby nebo ve spodní části konvice může způsobit nadsakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.



Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Určené použití

Tento výrobek je určen pro domácí použití.

Komerční použití není přípustné.

“UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.”

Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.

Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

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

Bezpečnost dětí

- Elektrické a plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- "UPOZORNĚNÍ Přístupné části mohou být horké, když se používá gril. Malé děti udržujte mimo dosah."
- Neskladujte žádné předměty nad spotřebičem, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, **nevkládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovolte**

dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.

Bezpečnost při práci s elektřinou

Vadné elektrické zařízení je jednou z nejčastějších příčin požárů v domácnostech.

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

3 Montáž

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



Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ

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



NEBEZPEČÍ

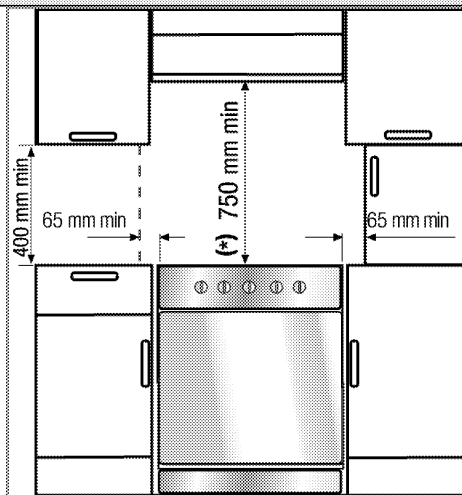
Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej.

Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před instalací

Abyste zajistili přítomnost vzduchových proudů pod produktem, doporučujeme upevnit výrobek na pevnou základnu s tím, že nožky by se neměly ponořovat do koberce ani měkkých podlahových krytin.

Podlaha kuchyně musí být schopna unést hmotnost zařízení plus další hmotnost nádobí a potravin.



Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Lze je používat se skříněmi po obou stranách, ale pro minimální vzdálenost 400 mm nad úrovní plotny počítejte s bočním odstupem 65mm mezi spotřebičem a jakoukoli stěnou, příčkou nebo vysokou skříní.
- Lze jej používat i jako samostatně stojící spotřebič. Počítejte s minimální vzdáleností 750 mm od povrchu desky k přilehlým plochám nad povrchem desky.
- *Pokud nad sporákem instalujete digestoř, upravte výšku instalace podle pokynů výrobce digestoře (min. 65 cm).
- Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní.
- Přístroj odpovídá zařízením třídy 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.
- Jakýkoli kuchyňský nábytek vedle přístroje musí být tepluvzdorný (100 °C minimum).

Instalace a připojení

Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.



Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo od přístroje povede ke zvýšené spotřebě energie chladicích jednotek.

- Příklad přenášíte nejméně ve dvou.
- Příklad umístěte přímo na zem. Nesmí být na podstavci nebo základně.



Poškození materiálu!
Madlo dveří nepoužívejte pro zvedání nebo přesouvání přístroje.

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". 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.



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!

Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dveří nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje.

Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!

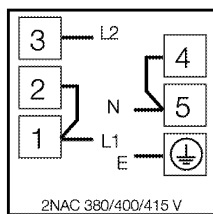
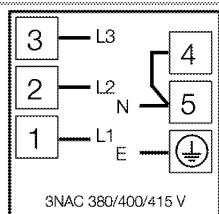
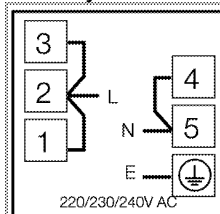
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

Připojování napájecího kabelu

1. Pokud nelze odpojit všechny póly v napájení, je nutno připojit odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače, stykače) a všechny póly tohoto odpojovacího zařízení musejí být vedle výrobku (nikoli nad výrobkem) v souladu se směrnicemi IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním problémům a neplatnosti záruky na výrobek.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

Je-li k výrobku dodán i kabel:



2. Pro **jednofázové zapojení** připojte podle následujícího popisu:


- Hnědý kabel = L (Fáze)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

3. Pro **dvoufázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)
- Hnědý kabel = L2 (Fáze 2)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E) (Uzemnění)

4. Pro **třífázové zapojení** připojte kabely podle následujícího popisu:

- Hnědý kabel = L (Fáze 1)

- Hnědý kabel = L2 (Fáze 2)
- Hnědý kabel = L3 (Fáze 3)
- Modrý kabel = N (Nula)
- Zeleno/žlutý kabel = (E)  (Uzemnění)
- Zatlačte výrobek ke stěně kuchyně.
- **Nastavování nožek trouby**
Vibrace během používání mohou vést k pohybum nádob. Této 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.

Likvidace

Likvidace obalových materiálů



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

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton,

zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.

- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.

	Na spotřebiči nestavte další předměty. Spotřebič převázejte ve vzpřímené poloze.
	Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

Likvidace starého výrobku



Starý výrobek likvidujte ekologicky. Toto zařízení je označeno symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že zařízení je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno je recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady. Informace o likvidaci výrobku získáte od prodejce nebo střediska pro sběr tuhých odpadů. Před likvidací výrobku odřízněte napájecí kabel a případné zámky na dveřích zneškodněte, aby nehrozilo nebezpečí pro děti.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeřhívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Používejte pánve/hrnce s víky na vaření. Pokud nemáte víko, spotřeba energie může vzrůst až čtyřnásobně.
- Zvolte hořák, který je vhodný pro rozměr dna hrnce. Vždy zvolte správný rozměr hrnce pro připravovaný pokrm. Větší hrnce vyžadují více energie.
- Dávejte pozor a používejte ploché hrnce při vaření na elektrických deskách. Hrnce se silným dnem zaručují lepší vodivost tepla. Dosáhnete tak úspor energie až o 1/3.
- Nádoby a hrnce musejí být vhodné pro plotny. Dna nádob nebo hrnců nesmějí být menší než plotna.
- Plotny a dna hrnců udržujte čisté. Nečistoty sníží vodivost tepla mezi plotnou a dnem hrnce.
- U dlouhodobého vaření vypněte plotnu 5 až 10 minut před koncem doby vaření. Pokud využijete zbytkového tepla, dosáhnete úspor energie až o 20%.

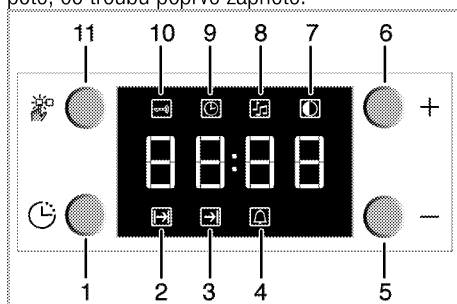
Úvodní použití

Úvodní nastavení času

i Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.

i Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.

Stiskněte tlačítka '-' nebo '+' (5/6) a nastavte čas poté, co troubu poprvé zapnete.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Konec doby pečení
- 4 Budík
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Až nastavíte čas, můžete zahájit a ukončit vaření tím, že zvolíte požadovanou polohu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

i Není-li nastaven aktuální čas, nastavení času se začne zvyšovat od **12:00**. Symbol hodin '9' se zobrazí na znamení, že aktuální čas není dosud nastaven. Tento symbol zmizí, jakmile čas nastavíte.



Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit.

Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:

1. Stiskem tlačítka (11) aktivujte ikonu aktuálního času '9'.
2. Stiskněte tlačítka '-' nebo '+' (5/6) a nastavte aktuální čas.

Změna nastavení jasu displeje

1. Stiskem tlačítka (11) aktivujte symbol jasu displeje '7' pro nastavení jasu displeje.
 2. Stiskem tlačítek '-' nebo '+' (5/6) nastavte požadovaný jas.
- » Zvolená míra jasu se zobrazí na displeji jako **d-01**, **d-02** nebo **d-03**.

První čištění produktu



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty.

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

Výchozí ohřev

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



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a použijte rukavice na troubu.

Elektrická trouba

1. Vyměňte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*

Trouba s grilem


1. Vyměňte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 20*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 20*



Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte řádné odvětrání.

5 Používání varné desky

Obecné informace o vaření



NEBEZPEČÍ
Přehřátý olej se může vznítit!
Když zahříváte olej, nenechávejte jej bez dozoru.
Nikdy se nesnažte oheň uhasit vodou!
Když se olej vznítí, okamžitě zakryjte pánev nebo hrnec víkem. Vypněte desku, pokud je to bezpečné, a kontaktujte hasiče.

- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakryvejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umísťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumísťujte nevyvážené a snadno překlápitelné nádoby.
- Na zapnuté varné oblasti nepokládejte prázdné nádoby a hrnce. Mohly by se poškodit.
- Provoz varných oblastí naprázdno bez nádoby nebo hrnce může poškodit výrobek. Jakmile dovaříte, vypněte varné oblasti.
- Jelikož povrch výrobku může být horký, nepokládejte na něj plastové ani hliníkové nádoby.

Jakékoli roztavené materiály z povrchu ihned odstraňte.

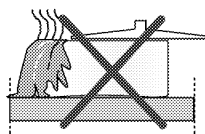
Takové nádoby by neměly být používány k uchování potravin.

- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Taktó nebudete muset provádět zbytečné čištění z důvodu přetečení. Nepokládejte poklice hrnců nebo pánví na varné oblasti.

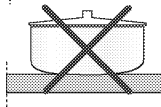
Pokládejte hrnce do středu varné oblasti. Pokud chcete hrnec posunout na jinou varnou oblast, zvedněte jej a postavte ho tam, neposunujte jím.

Tipy pro sklokeramické varné desky

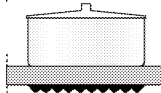
- Sklokeramická deska je odolná proti horku a neohroží ji ani velké teplotní rozdíly.
- Sklokeramickou desku nepoužívejte k ukládání věcí ani jako krájecí prkénko.
- Používejte pouze hrnce a pánve se strojově upraveným dnem. Ostré okraje mohou způsobit poškrábání povrchu.
- Nepoužívejte hliníkové hrnce a pánve. Hliník poškozují sklokeramickou plochu.



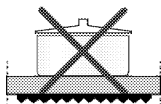
Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.



Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.

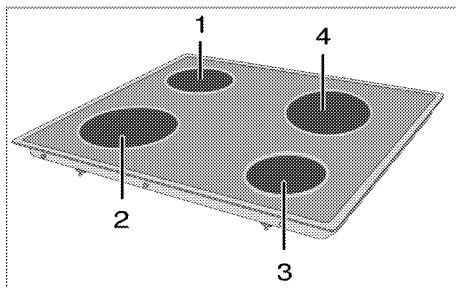


Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.



Pokud je průměr pánve příliš malý, budete plýtvat energií.

Používání varných desek



- 1 Plotna s jedním obvodem 14-16 cm
- 2 Plotna s jedním obvodem 18-20 cm
- 3 Plotna s jedním obvodem 14-16 cm
- 4 Rozšířená varná plocha 18-20 cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.



NEBEZPEČÍ

Rozbité sklo!

Nedovolte, aby cokoli padalo na varnou desku. I malé předměty (např. slánka) mohou desku poškodit.

Nepoužívejte sklokeramické desky s prasklinami. Voda může proniknout do prasklin a způsobit zkrat.

Pokud je povrch jakkoli poškozen (např. viditelné praskliny), okamžitě zařízení vypněte, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.



Sklokeramické desky s rychlým ohřevem vyzařují jasné světlo, jakmile je zapnete. Nedívejte se do jasného světla.

Zapnutí sklokeramických varných oblastí

Pomocí tlačítek varné oblasti můžete ovládat sklokeramické varné oblasti. Pro dosažení požadované úrovně vaření otočte tlačítkem varné oblasti na požadovanou úroveň.

Stupeň vaření	1	2 — 3	4 — 6
	zahřívání	dušení, vaření	vaření, smažení

Vypnutí sklokeramických varných oblastí

Otočte tlačítkem plotny do polohy vypnuto (nahore).

6 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



NEBEZPEČÍ

Riziko opaření horkou párou!

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Tipy pro pečení

- Použijte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Doporučujeme umístit pečící formu do středu police.
- Zvolte správnou polohu police, než troubu či gril zapnete - neposouvajte police trouby po zahřátí.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Koření pomocí citrónové šťávy a černého pepře zlepší účinnost pečení, když pečete celé kuře, krocana nebo velké kusy masa.
- Maso s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než maso stejné velikosti bez kostí.
- Měli byste počítat cca 4 až 5 minut na centimetr výšky masa.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby v ohnivzdorné nádobě umístěte na polici ve střední nebo nižší poloze.

Tipy na grilování

Grilování je ideální pro pečení masa, ryb a drůbeže a dosáhnete opečeného povrchu bez přílišného vysušení. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Rozmístěte kusy, které chcete grilovat, na grilovací mřížku nebo grilovací mřížku na plech tak, aby nepřekračovaly rozměry topného prvku.
- Nasuňte grilovací mřížku nebo plech do trouby v požadované úrovni. Pokud grilování

provádíte na grilovací mřížce, umístěte plech na odkapávání dolů, abyste zachytili tuk.

- Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!

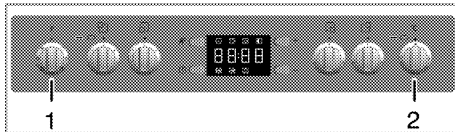
Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby



Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.

Zvolte teplotu a provozní režim



- 1 Funkční spínač
- 2 Spínač termostatu

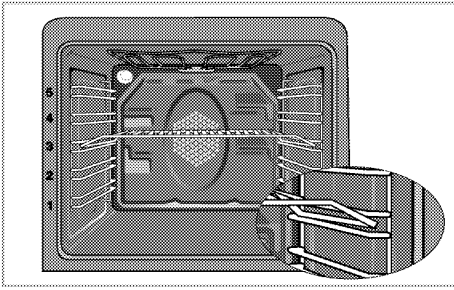
Provozní režimy elektrické trouby volíte funkčním tlačítkem. Teplotu nastavíte tlačítkem termostatu. Všechny funkce trouby se vypnou stiskem příslušného tlačítka do polohy vypnout (nahore).

1. Nastavte tlačítko termostatu na požadovanou teplotu.
2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

Vypněte elektrickou troubu

Otočte funkční tlačítko a termostatu do polohy vypnuto (nahore).



Polohy polic (závisí na modelu)

Je zásadní správně umístit drátěný gril na polici. Drátěný gril musí být umístěn tak, aby pasoval do otvoru na polici dle ilustrace.

Provozní režimy

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

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuty. Potraviny se zahřívají současně z horní i dolní části. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Horní a dolní ohřev s konvekčním vzduchem



Horní a dolní ohřev plus ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuty. Horký vzduch proudí rovnoměrně a rychle po celé troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Horní ohřev a konvekční vzduch



Horní ohřev plus ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuty. Horký vzduch se rovnoměrněji rozmístí díky ventilátoru, než je s horním ohřevem.

Dolní ohřev a konvekční vzduch



Dolní ohřev plus ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuty. Horký vzduch se rovnoměrněji rozmístí díky ventilátoru, než je s dolním ohřevem.

Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

Horký vzduch



Funguje topný kruh s ventilátorem (v zadní stěně). Horký vzduch proudí rovnoměrně a rychle po celé troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné, když se pro přípravu potravin používá několik úrovní. Vhodné pro použití více plechů.

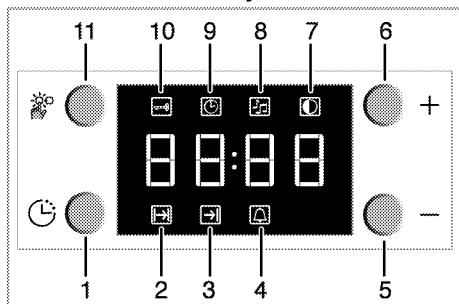
Povrchový gril



Funguje velký gril (pod stropem trouby). Vhodné pro grilování většího množství.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Používání hodin trouby



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Konec doby pečení
- 4 Budík
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

i Maximální čas pro nastavení konce procesu vaření je 5 hodin a 59 minut. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.

i Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.

i Není-li nastaveno žádné pečení, nelze nastavit aktuální čas.

i Čas pečení se zobrazí, jakmile se spustí pečení.

Pečení s určením doby pečení:

Můžete nastavit troubu tak, že se vypne na konci určené doby, nastavením doby pečení na hodinách.

1. Chcete-li nastavit čas pečení, stiskněte tlačítko programu (1) a aktivujte symbol času pečení (2).
 2. Stiskněte tlačítka '-' / '+' (5/6) pro nastavení doby pečení.
- » Po nastavení doby pečení se trvale zobrazí symbol pečení.

Chcete-li nastavit konec doby pečení na pozdější čas:

Po nastavení doby pečení na hodinách můžete nastavit konec doby pečení na pozdější čas.

1. Chcete-li nastavit čas pečení, stiskněte tlačítko programu (1) a aktivujte symbol času pečení (2).
 2. Upravte čas pečení tlačítky minus (5) a plus (6).
- » Symbol času pečení (4) zůstane svítit (trvale zobrazen) po nastavení času pečení.
3. Chcete-li nastavit čas konce pečení, stiskněte tlačítko programu (1) a aktivujte symbol času pečení (3).
 4. Stiskněte tlačítka - (5) nebo + (6) a nastavte čas konce pečení.

» Jakmile nastavíte konec doby pečení, symbol konce pečení a symbol pečení budou svítit trvale. Symbol konce doby pečení (3) zmizí, jakmile se zahájí pečení.

5. Vložte pokrm do trouby.
 6. Zvolte teplotu a provozní režim.
- » Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření pomocí času konce vaření, který jste nastavili, a délky vaření. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.
7. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí "End" (Konec) a ozve se zvuk budíku.
 8. Signál budíku zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

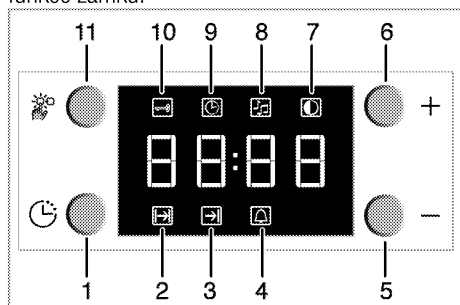
i Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne. Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.

9. Vypněte troubu tlačítkem teploty a/nebo funkčním tlačítkem.

Používání zámku programu

Aktivace zámku programu

Použití tlačítek hodin můžete zabránit aktivací funkce zámku.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Konec doby pečení
- 4 Budík
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

i Když je aktivována funkce zámku, tlačítka hodin kromě 11 nelze použít.

1. Stiskem tlačítka 11 aktivujete symbol zámku (10).
» Zobrazí se "OFF".
2. Stiskem tlačítka 6 aktivujete zámek.
» Po nastavení zámku se zobrazí "ON" a symbol zámku zůstane svítit.

Deaktivace zámku programu

1. Stiskem tlačítka 11 aktivujete symbol zámku (10).
» Zobrazí se "ON".
2. Stiskem tlačítka 5 deaktivujete zámek.
» "OFF" se zobrazí po vypnutí zámku.

Tabulka časů vaření

i Uvedené hodnoty byly dosaženy v laboratoři. Hodnoty, které pro vás mohou platit, se mohou od těchto hodnot lišit.

Pečení a rožnění

i Úroveň 1 je **spodní** úroveň v troubě.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	30 ... 45
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	175	30 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	160 ... 170	25 ... 30
Piškotový koláč*	Jedna úroveň		3	180 ... 200	10 ... 20
Sušenky*	Jedna úroveň		3	160 ... 170	20 ... 30
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		3	190	20 ... 35
Kynuté*	Jedna úroveň		3	190	20 ... 40
Lasagne*	Jedna úroveň		2	180	25 ... 45
Pizza*	Jedna úroveň		1	200	10 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		2	25 min. 220, pak 180 ... 190	80 ... 100
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		2	25 min. 220, pak 190	70 ... 90
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 190	55 ... 65
Krůta (nakrájená)	Jedna úroveň		3	25 min. 220, pak 190	70 ... 120
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

*Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.


(**) Při pečení s nutným předehříváním předehřívajte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

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

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

Tipy na pečení zeleniny

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

Ovládání grilu



Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.



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

Zapněte gril

1. Nastavte tlačítko funkce na symbol grilu.
 2. Pak nastavte požadovaný gril.
 3. Předehřívejte cca 5 minut podle potřeby.
- » Kontrolka termostatu se rozsvítí.

Vypněte gril

1. Otočte ovladač grilu do polohy vypnuto (nahore).

Polohy polic

Pro optimální zakrytí grilu umístěte drátěnou polici k přední straně trouby mimo kontakt se skleněnými dveřmi. Umístěním drátěné polici zcela dozadu do trouby snižte zakrytí grilu.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4...5	20...25 min. #
Krájené kuře	4...5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kousky telecího	4...5	25...30 min. #
Toastový chléb	4	1...2 min.

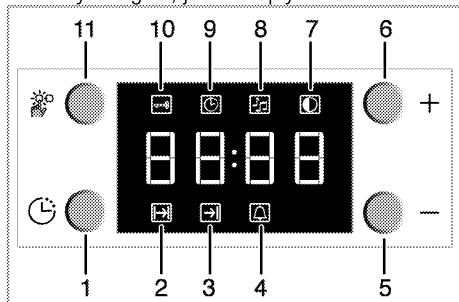
podle tloušťky

Používání hodin jako budíku

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

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.

Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Konec doby pečení
- 4 Budík
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Nastavení budíku

1. Stiskem tlačítka programu (1) aktivujete symbol času alarmu (4).



Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.

2. Upravte čas budíku tlačítky '-' / '+' (5/6).
» Symbol budíku bude svítit a čas budíku se zobrazí na displeji, jakmile je nastaven čas budíku.
3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku (4) a ozve se signál budíku.

Vypínání alarmu

1. Budík zastavíte stiskem libovolného tlačítka.
» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Pokud chcete budík zrušit:

1. Pro vynulování času budíku stiskněte tlačítko programu (1) pro aktivaci symbolu budíku (4).
2. Stiskněte a přidržte tlačítko '-' (5), dokud se nezobrazí "00:00".



Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna tónu budíku

1. Stiskem tlačítka nastavení (11) aktivujete symbol tónu alarmu (8).
2. Upravte požadovaný tón tlačítky '-' / '+' (5/6).
» Zvolený tón budíku se zobrazí na displeji jako "b-01", "b-02" nebo "b-03".

7 Údržba a péče

Obecné informace

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



NEBEZPEČÍ

Riziko zásahu elektrickým proudem!

Odpojte elektrinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.



NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.

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



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.

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



Na čištění nepoužívejte parní čističe.

Čištění varné desky.

Sklokeramické povrchy

Povrch sklokeramické desky otřete hadrem namočeným do studené vody, aby se odstranily zbytky čističe. Osušte měkkým suchým hadrem. Zbytky čisticidla by mohly poničit sklokeramickou desku při jejím příštím použití.

Dried residues on the glass ceramic surface should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Vápenaté usazeniny (žluté skvrny) odstraňte malým množstvím odstraňovače vodního kamene, jako například octem nebo citronovou šťávou. Můžete rovněž použít i vhodné komerčně dostupné produkty.

Pokud je povrch silně znečištěn, naneste čistič houbou a vyčkejte, dokud se nevsákne. Poté vyčistěte povrch desky vlhkým hadrem.



Potraviný náter na bázi cukru, jako je hustý krém nebo sirup, je nutno ihned setřít a nečekat, až povrch vychladne. Jinak může být sklokeramická deska nevratně poškozena.

Časem může barva nátěru nebo na jiných plochách mírně vyblednout. To nemá vliv na fungování výrobku.

Blednutí barev a skvrny na sklokeramické desce jsou normálním jevem, ne vadou.

Čištění ovládacího panelu

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



Poškození ovládacího panelu!
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

Čištění trouby

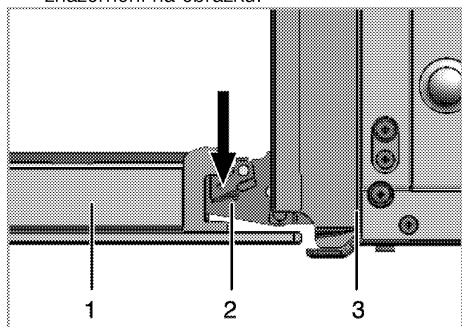
Na čištění trouby není nezbytný žádný čistič z trouby ani jiný speciální čisticí prostředek. Doporučujeme otřít troubu vlhkým hadříkem, dokud je ještě teplá.

Čištění dvířek trouby

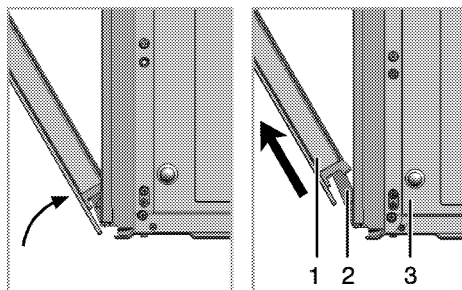
Nepoužívejte žádná brusná čistidla ani ostré kovové škrabky na čištění dvířek trouby; tato činidla mohou poškrábat povrch a zničit sklo.

Demontujte dveře trouby

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



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



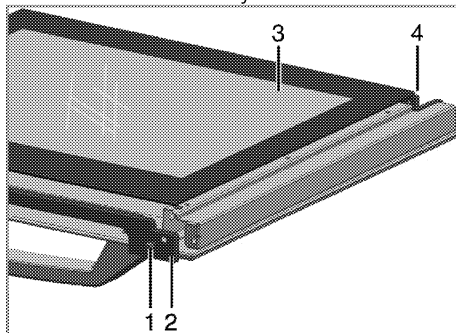
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

i Kroky provedené během demontáže provádějte v opačném pořadí (kroky 4, 3, 2 a 1) pro opětovné upevnění krytu. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

1. Otevřete dvířka trouby.



- 1 Šroub
 - 2 Plastový profil
 - 3 Vnitřní skleněná tabule
 - 4 Plastový otvor
2. Vyměňte šroub (1) šroubovákem
 3. Vyměňte profil (2), který přidržuje vnitřní sklo (3).
 4. Pak dveře znovu seskupte, vložte skleněnou tabuli (3) do plastových zářezů (4) a smontujte profil.

Výměna vnitřní žárovky




NEBEZPEČÍ

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

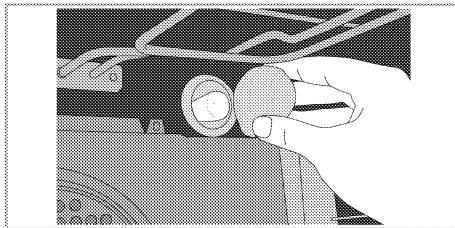


Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 5*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.

 Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

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



3. Sejměte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

8 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.



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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.



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

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> Zkontrolujte zapojení zástrčky.
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz *Používání zámku programu, strana 19*)

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> Nastavte čas. (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)
- Elektrina je odpojená. >>> Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.

(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo k výpadku energie. >>> Nastavte čas/Přístroj vypněte a znovu zapněte.



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