Elektroherde
Trouba
Rúra

CSM 67300 G

BEKO

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

CE

Obsah

1 Obecné informace 4
Přehled 4
Technické parametry 5
Příslušenství dodávané s přístrojem 6

2 Bezpečnostní pokyny 7
Obecná bezpečnost 7
Bezpečnost při práci s elektřinou 8
Určené použití 8
Bezpečnost dětí 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 13
Tipy pro úsporu energie 13
Úvodní použití 13
Nastavení času 13
První čištění produktu 14
Výchozí ohřev 14

5 Používání varné desky 15
Obecné informace o vaření 15
Používání varných desek 16

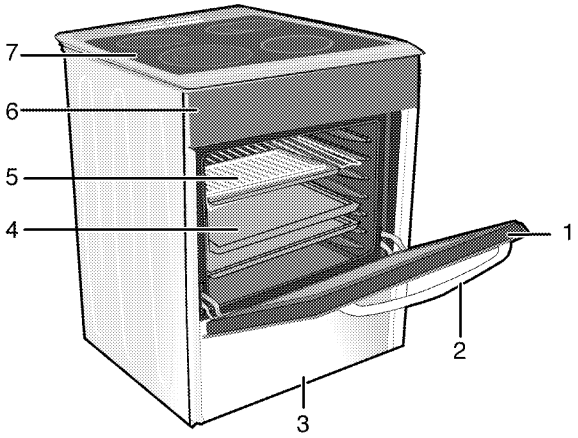
6 Obsluha trouby 18
Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování 18
Používání elektrické trouby 18
Provozní režimy 19
Ovládání časovače trouby 20
Používání zámku programu 22
Používání hodin jako budíku 22
Tabulka časů vaření 23
Ovládání grilu 25
Tabulka časů pečení pro grilování 25

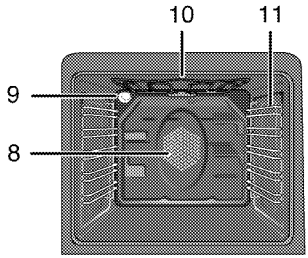
7 Údržba a péče 26
Obecné informace 26
Čištění varné desky 26
Čištění ovládacího panelu 27
Čištění trouby 27
Demontujte dveře trouby 27
Výměna vnitřní žárovky 28

8 Odstraňování potíží 29

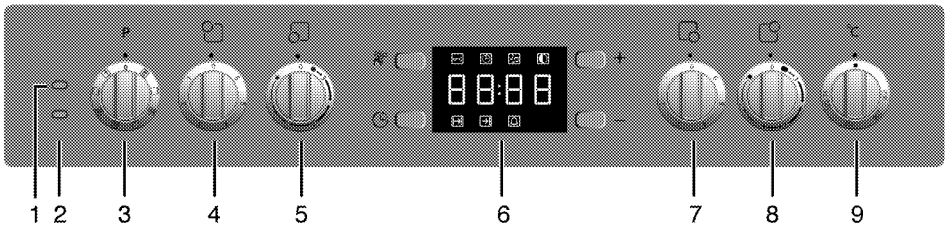
1 Obecné informace

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 Výstražná kontrolka
2 Světlo termostatu
3 Funkční spínač
4 Plotna s jedním obvodem Vzadu vlevo
5 Plotna s dvěma obvody Vpředu vlevo
6 Digitální časovač
7 Plotna s jedním obvodem Vpředu vpravo
8 Rozšířená varná plocha Vzadu vpravo
9 Spínač termostatu

Technické parametry

OBECNĚ	
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	850 mm/600 mm/600 mm
Napětí/frekvence	220-240 V/380-415 3N V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	9.9 kW
Pojistka	min. 16 A x 3
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 5 x 1,5 mm^2 / 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 dvěma obvody**
Rozměry	210/120 mm
Výkon	2200/750 W
Vpředu vpravo	**Plotna s jedním obvodem**
Rozměry	180 mm
Výkon	1700 W
Vzadu vpravo	**Rozšířená varná plocha**
Rozměry	170/265 mm
Výkon	1500/2400 W
TROUBA/GRIL	
Hlavní trouba	**Multifunkční trouba**
Třída energetické účinnosti[#]	A
Vnitřní světlo	15–25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

[#] Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 50304. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 9*.

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

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

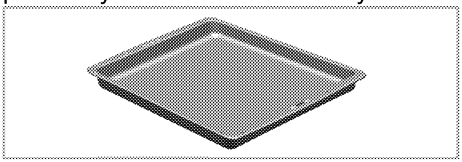
Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

Příslušenství dodávané s přístrojem

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

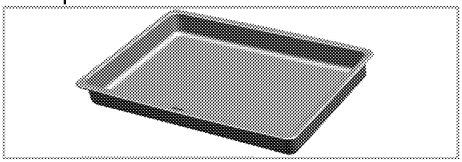
Pečící plech

Lze používat na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



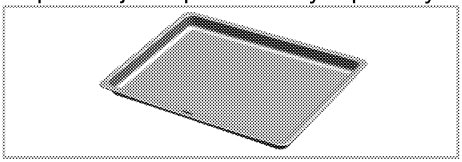
Plech na hloubkové rožnění

Lze používat pro cukroviny, vysoké kusy masa, potraviny s vysokým obsahem tekutiny a při grilování na odkapávání.



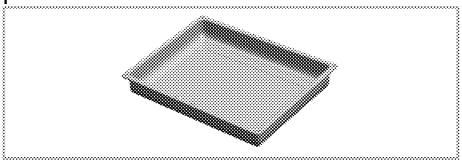
Plech na cukroviny

Doporučuje se pro koláčky a piškoty.



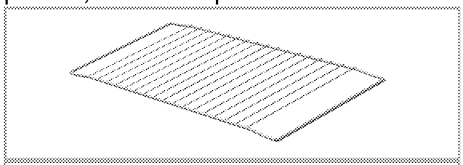
Malý zapékací plech

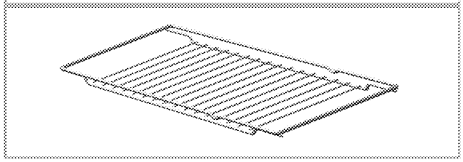
Lze používat na malé porce. Tento zapékací plech umístěte na drátěnou polici.



Drátěná police

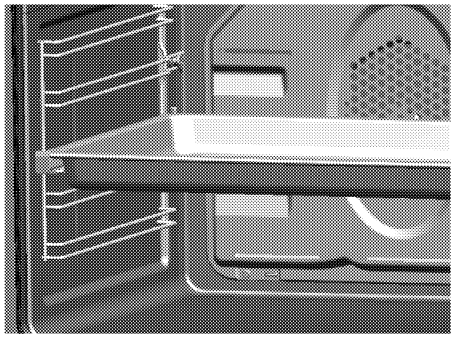
Lze používat na rožnění a odkládání při pečení, rožnění a pečení v hrnci.

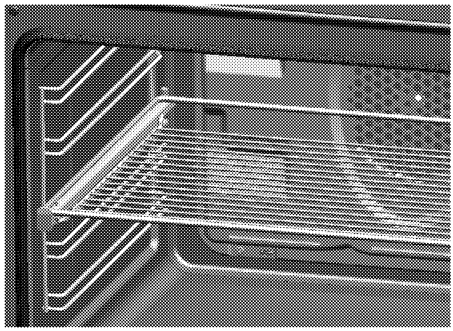




Správné umístění drátěných polic a plechu na posuvné police

Plechy a drátěné police používané s posuvnou policí (podle modelu) je nutno správně umístit s vnitřními okraji police nad čepy posuvné police. Tím se police udrží na místě".





2 Bezpečnostní pokyny

Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nezkušené 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.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Kontaktujte autorizovaný servis.
- 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 29*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.
- Dávejte pozor přo používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- 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 alobal 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 neveďte 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 nadskakování konvice. Proto je nutno zajistit, aby byl povrch trouby a dno hrnců vždy suché.

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku.

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.

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.

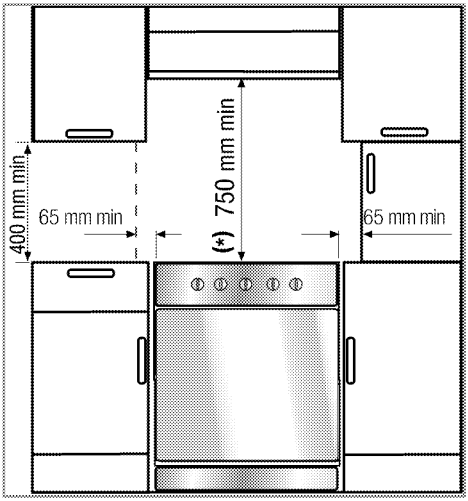
Bezpečnost dětí

- 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.

3 Montáž

Před instalací

Abyste zajistili přítomnost vzduchových průduchů 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

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

- Přístroj lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.
- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.

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

- Přístroj umístěte přímo na zem. Nesmí být na podstavci nebo základně.

⚠ Riziko výbuchu vlivem poškození bezpečnostní trubice!
Bezpečnostní trubici je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Připojení k elektrické síti

Tento spotřebič je nutné uzemnit!
Naše společnost nemůže zodpovídat za jakékoli škody způsobené použitím trouby bez řádného uzemnění.

⚠ 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.

⚠ 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.

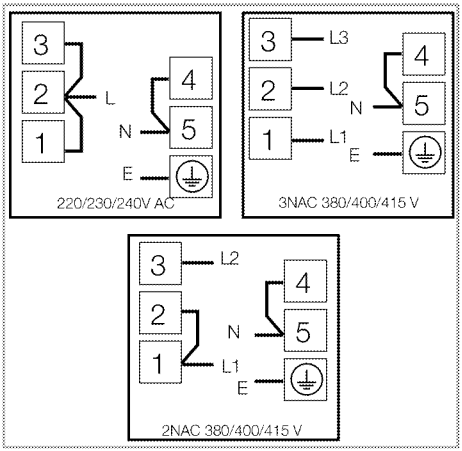
Údaje napájení musejí odpovídat údajům na štítku přístroje. Štítek je přístupný při otevření dvířek nebo dolního krytu, případně se nachází na zadní stěně přístroje podle typu přístroje.
Napájecí kabel přístroje musí odpovídat parametrům; viz tabulka technických dat *Technické parametry, strana 5*.

⚠ Riziko zásahu elektrickým proudem!
Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

1. Napájecí kabel je dodáván společně se zařízením, napájecí kabel k zařízení smí připojit jen postupem z tabulky na základě instalace ve vašem domě podle pokynů ve schématu zapojení.

Pokud není možné provést odpojení všech pólů od sítě, musí být odpojovací zařízení připojeno se vzdáleností kontaktů min. 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače vedení, stykače) na všech pólech, které by měly být přilehlé ke sporáku (ne však nad ním) v souladu s nařízeními IEE.
Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním potížím a neplatnosti záruky výrobku.
Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu.

2. Otevřete kryt bloku svorek šroubovákem.
3. Protáhněte napájecí kabel svorkou kabelu pod svorkou a upevněte napájecí kabel k trupu připojeným šroubem pomocí svorky kabelů.
4. Připojte kabely podle přiloženého schématu.



5. Zavřete kryt bloku svorek, jakmile dokončíte zapojení.

   Kabel nesmí být delší než 2 metry z bezpečnostních důvodů.

6. Napájecí kabel veďte dál od spotřebiče, nepřiskřípněte jej mezi spotřebič a stěnu.

- Přitlačte spotřebič ke stěně.
- Pro zarovnání přístroje k pracovní desce upravte nožky otočením doprava nebo doleva podle potřeby.

Poslední kontrola

1. Zapněte elektřinu v domě.
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 třiďte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

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.
Elektronická zařízení nezahrnutá do procesu třídění odpadu jsou potenciálně nebezpečná pro životní prostředí i lidské zdraví kvůli přítomnosti nebezpečných látek. 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.

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 spotřebič nestavte další předměty. Spotřebič převážejte ve vzpřímené poloze.

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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, 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%.

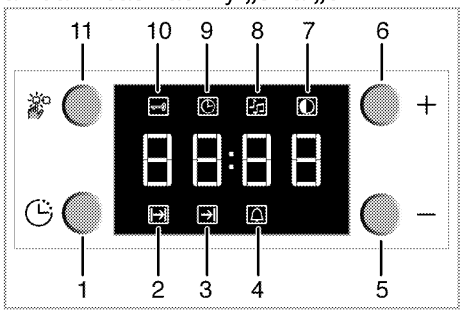
Úvodní použití

Nastavení času

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

Příslušné symboly na hodinách budou blikat během nastavování.

Až zapnete troubu poprvé, upravte aktuální čas tlačítky **„5“** a **„6“**.



1 Tlačítko programu
2 Doba pečení
3 Doba konce pečení
4 Období alarmu
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.

Pokud není nastaven aktuální čas, nastavení času se začne zvyšovat/pohybovat nahoru od 12:00. Ikona hodin (*9*) se zobrazí na znamení toho, že není nastaven aktuální čas. Tato ikona zmizí, jakmile čas nastavíte.

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

Změna času dne

Změna nastaveného času dne v troubě;

1. Stiskem tlačítka *11* aktivujte ikonu aktuálního času (*9*).
2. Upravte hodinu dne tlačítky *5* a *6*.

Změna nastavení jasu displeje

1. Stiskem tlačítka *11* aktivujte symbol jasu displeje (*7*) pro nastavení jasu displeje.
2. Upravte požadovaný jas tlačítky *5* a *6*.

» Zvolená míra jasu se zobrazí jako **d-01**, **d-02** nebo **d-03** na displeji.

První čištění produktu

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

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

Výchozí ohřev

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

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 18*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 18*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 25*

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

5 Používání varné desky

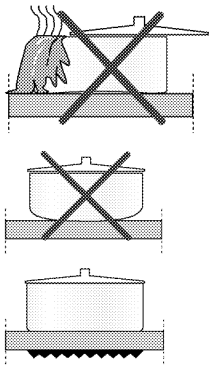
Obecné informace o vaření

⚠ 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.

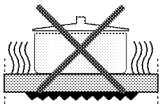
- Potraviny před smažením pečlivě osušte a opatrně vložte do horkého oleje. Před smažením zkontrolujte, zda zmrazené potraviny zcela rozmrzly.
- Nezakrývejte nádobu, v níž zahříváte olej.
- Pánve a hrnce umisťujte tak, aby jejich rukojeti nebyly nad varnou deskou a nemohlo dojít k jejich spálení. Na desku neumisťujte nevyvážené a snadno překlopitelné 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 uchovávání potravin.
- Používejte pouze hrnce a nádoby s plochým dnem.
- Do hrnců a pánví vkládejte přiměřené množství potravin. Takto 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 neohrozí 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 poškozuje sklokeramickou plochu.

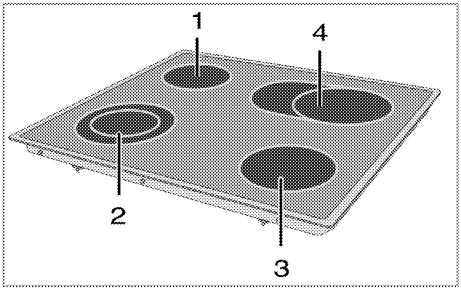


Rozlité potraviny mohou poškodit sklokeramickou desku a způsobit požár.
Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.
Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem. Ty zajišťují snazší přenos tepla.



Pokud je průměr pánve příliš malý, budete plýtvat energií.

Používání varných desek



1 Plotna s jedním obvodem 14-16 cm
2 Plotna s dvěma obvody 21-23/12-14 cm
3 Plotna s jedním obvodem 18-20 cm
4 Rozšířená varná plocha 17-19/26-28 cm je seznam doporučených průměrů pro hrnce nebo pánve na příslušné hořáky.

⚠ 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.

Zapnutí ploten
Tlačítky ploten uveďte plotny do provozu. Pro dosažení požadované úrovně vaření otočte tlačítky ploten na požadovanou úroveň.

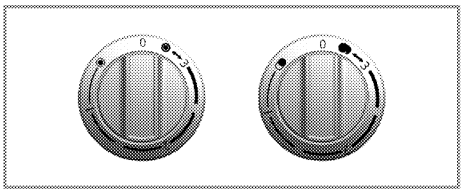
Stupeň vaření	1	2 — 3	4 — 6
	ohřev	vaření, restování	pečení, smažení

Stupeň vaření	1	2	3
	ohřev	vaření, restování	pečení, smažení

Vypnutí ploten
Otočte tlačítkem plotny do polohy vypnuto (nahoře).

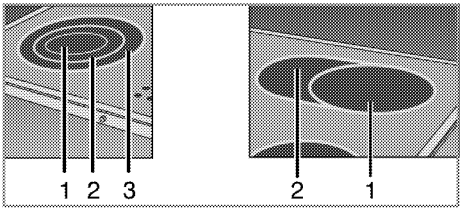
Použití dělených varných oblastí
Dělené varné oblasti umožňují vařit v hrncích různé velikosti na stejné varné oblasti. Po zapnutí těchto varných oblastí se nejprve zapne vnitřní varná oblast.

1. Pro změnu průměru varné oblasti v provozu otočte ovládací tlačítko ve směru hodinových ručiček.
2. Při změně průměru plotny se ozve "cvak".



Vypnutí dělených varných oblastí

1. Otočte tlačítkem proti směru hodinových ručiček do polohy vypnuto (nahoře), abyste vypnuli troubu. Všechny části dělené varné oblasti se vypnou.



1 Poloha 1
2 Poloha 2
3 Poloha 3

Polohy 2 a 3 dělených varných obastí nefungují nezávisle.

6 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

⚠ Riziko opaření horkou párou! Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Tipy pro pečení

- Používejte 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 - neposouvejte 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 naříznutí.
- Ryby v ohnivzdorné nádobě umístěte na polici ve střední nebo nižší poloze.

Tipy na grilování

Grilování je idální 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.
Neumisťujte 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

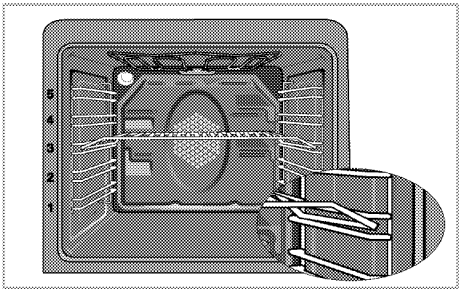
Provozní režimy elektrické trouby volíte funkčním tlačítkem. Teplotu nastavíte tlačítkem termostatu.
Všechny funkce trouby se vypnou stiskem příslušného tlačítka do polohy vypnout (nahoře).

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 (nahoře).



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 pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Dolní ohřev

Zapne se jen dolní ohřev. Vhodné zejména pro jídla, jako je pizza, které je nutno péct zespodu.

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.

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.

Funkce "3D"

Horní, dolní ohřev plus kruhový ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuty. Pečený pokrm je rovnoměrně a rychle upečen po celém obvodu. Používejte vždy jen jeden plech.

Povrchový gril

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

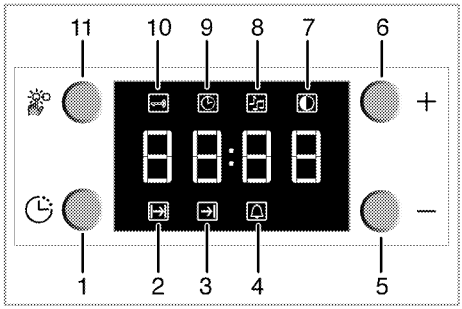
- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Gril s konvekčním vzduchem

Grilovací efekt není tak silný jako při běžném grilování.

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

Ovládání časovače trouby



1 Tlačítko programu
2 Doba pečení
3 Doba konce pečení
4 Období alarmu
5 Tlačítko minus
6 Tlačítko plus
7 Nastavení jasu displeje
8 Hlasitost budíku
9 Aktuální čas
10 Zámek tlačítek
11 Tlačítko nastavení

Maximální čas pro nastavení konce procesu vaření je 23 hodin a 59 minut. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.

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

V poloautomatickém či plně automatickém režimu nastaveném na hodinách nelze upravovat čas dne.

Čas pečení se zobrazí, jakmile se spustí pečení.

Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit, jak dlouho bude trouba automaticky zapnutá (čas pečení) a kdy se automaticky vypne (čas konce pečení).

1. Stiskem tlačítka ***1*** aktivujte symbol času pečení (***2***).
2. Upravte čas pečení tlačítky ***5*** a ***6***.

» Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.

3. Pro čas konce pečení stiskněte tlačítko ***1*** pro aktivaci symbolu času konce pečení (***3***).
4. Upravte konec pečení tlačítky ***5*** a ***6***.

» Jakmile je nastaven čas konce pečení, svítí symbol konce pečení a symbol pečení (zobrazují se současně). Symbol konce času vaření **(3)** zmizí, jakmile se zahájí vaření.

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. Po dokončení procesu pečení se zobrazí **"Konec"** a ozve se zvzukový signál.
8. Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

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

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

9. Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

Zapínání poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit čas, kdy bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Stiskem tlačítka ***1*** aktivujte symbol času pečení (***2***).
2. Upravte čas pečení tlačítky ***5*** a ***6***.

» Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.

3. Vložte pokrm do trouby.
4. Zvolte teplotu a provozní režim.

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

5. Po dokončení procesu pečení se zobrazí **"Konec"** a ozve se zvzukový signál.
6. Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

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

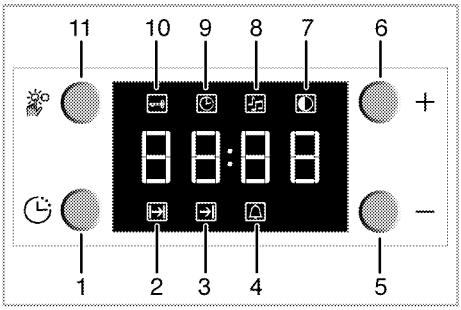
» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

7. Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

Používání zámku programu

Aktivace zámku programu

Použití tlačítek hodin můžete zabránit aktivací funkce zámku.



1 Tlačítko programu
2 Doba pečení
3 Doba konce pečení
4 Období alarmu
5 Tlačítko minus
6 Tlačítko plus
7 Nastavení jasu displeje
8 Hlasitost budíku
9 Aktuální čas
10 Zámek tlačítek
11 Tlačítko nastavení

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

1. Stiskem tlačítka ***11*** aktivujte symbol zámku (***10***).

» Zobrazí se **"OFF"**.

2. Stiskem tlačítka ***6*** aktivujte zámek.

» Po nastavení zámku se zobrazí **"ON"** a symbol zámku zůstane svítit.

Deaktivace zámku programu

1. Stiskem tlačítka ***11*** aktivujte symbol zámku (***10***).

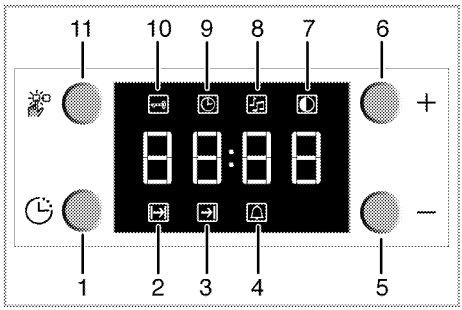
» Zobrazí se **"ON"**.

2. Stiskem tlačítka ***5*** deaktivujte zámek.

» **"OFF"** se zobrazí po vypnutí zámku.

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 Doba konce pečení
4 Období alarmu
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 minus (5) a plus (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 minus (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 minus (5) a plus (6).

» Zvolený tón budíku se zobrazí na displeji jako **"b-01"**, **"b-02"** nebo **"b-03"**.

Tabulka časů vaření

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

Pečení a rožnění

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

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		4	175	30 ... 35
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovně		1 - 5	175	18 ... 25
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	20 ... 25
	2 úrovně		1 - 5	175	25 ... 30
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
	2 úrovně		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 5	200	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovně		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	70 ... 90
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	65 ... 70
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	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 předehřívejte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvyšte 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, zvyšte 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 zabarvená, 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.

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

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 (nahoře).

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 snížíte zakrytí grilu.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	ČČas 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**		

7 Údržba a péče

Obecné informace

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

⚠ Riziko zásahu elektrickým proudem!
Odpojte elektřinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.

⚠ 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 čistidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čistidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

ⓘ 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 čistidla 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.

ⓘ Potraviny 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

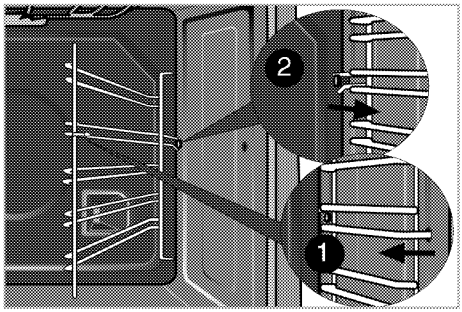
Vyčistěte ovládací panel a ovladače vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

Poškození ovládacího panelu! Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

Čištění trouby

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

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.

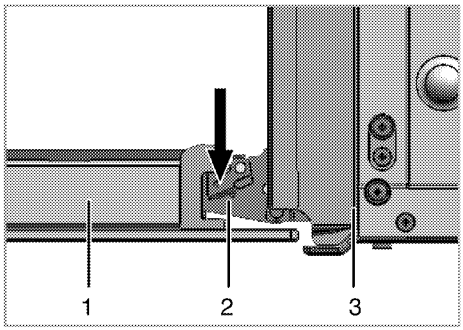


Čištění dvířek trouby

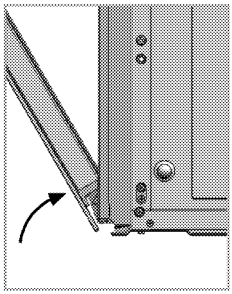
Nepoužívejte žádná brusná čistidla ani ostré kovové škrabky na čištění dvířek trouby; tato činidla mohou poškrábat povrch a zničit sklo.

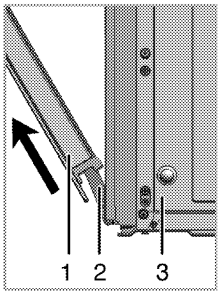
Demontujte dveře trouby

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.

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.

Výměna vnitřní žárovky

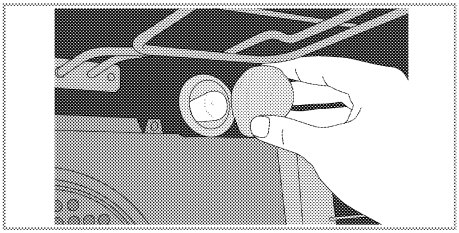
⚠ Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

ⓘ 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 22)*

Světlo trouby nefunguje.

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

Trouba nehřeje.

- 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.)
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. 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.