

UGRADBENA PEČNICA
VESTAVNÁ TROUBA
VSTAVANÁ RÚRA

OIM 25503

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

Obsah

1 Obecné informace 4

Přehled 4

Technické parametry 5

Příslušenství dodávané s přístrojem 5

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 10

Likvidace 12

Likvidace obalových materiálů 12

Likvidace starého výrobku 12

Likvidace starého výrobku 13

4 Příprava 14

Tipy pro úsporu energie 14

Výchozí operace 14

Nastavení času 14

První čištění produktu 15

Výchozí ohřev 15

5 Obsluha trouby 16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování 16

Používání elektrické trouby 16

Provozní režimy 18

Ovládání řídicí jednotky trouby 20

Používání zámku programu 22

Používání budíku 22

Tabulka časů vaření 23

Ovládání grilu 25

Tabulka časů pečení pro grilování .. 26

6 Údržba a péče 27

Obecné informace 27

Čištění ovládacího panelu 27

Čištění trouby 27

Demontujte dveře trouby 28

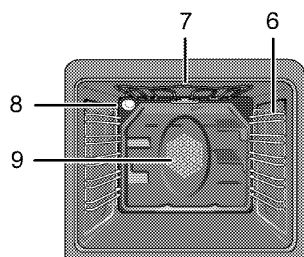
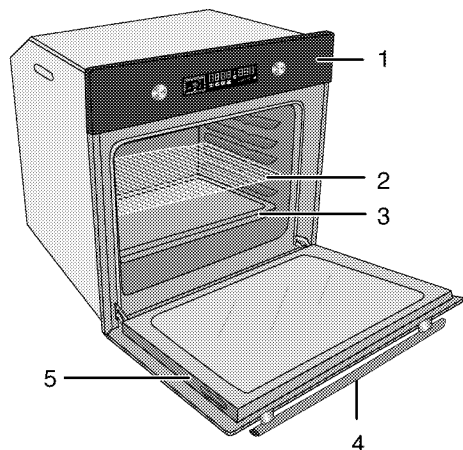
Demontáž okna vnitřních dveří 28

Výměna vnitřní žárovky 29

7 Odstraňování potíží 30

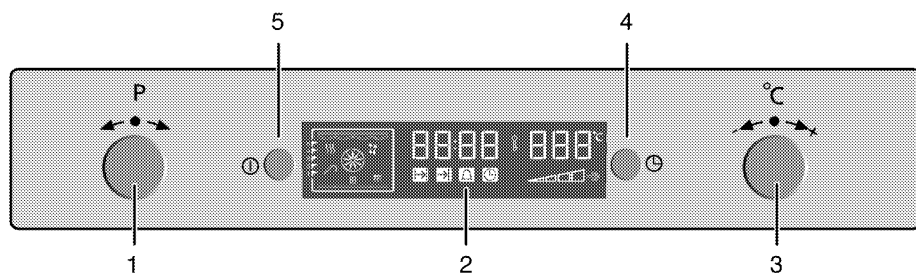
1 Obecné informace

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Drátěná police
- 3 Plech
- 4 Madlo
- 5 Dveře

- 6 Polohy polic
- 7 Horní topný prvek
- 8 Světlo
- 9 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem)



- 1 Tlačítko volby programu
- 2 Digitální časovač
- 3 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času

- 4 Tlačítko nabídky
- 5 Tlačítko zapnout/vypnout

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.1 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	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 horkovzdušným provozu (pokud existuje).

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

^{**} Viz . Montáž, strana 9.

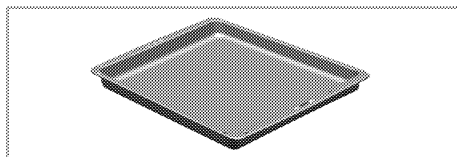
-  Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.
-  Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.
-  Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných 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

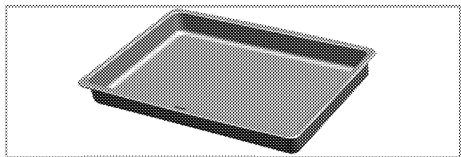
Lze používat na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



Plech na hloubkové rožnění

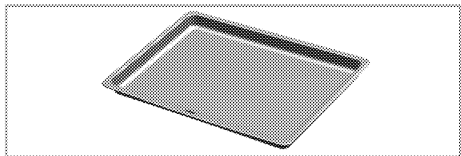
Lze používat pro cukroviny, vysoké kusy masa, potraviny s vysokým

obsahem tekutiny a při grilování na odkapávání.



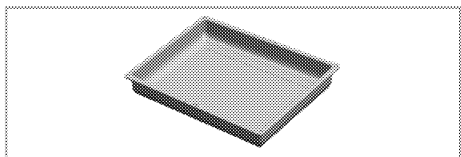
Plech na cukroviny

Doporučuje se pro koláčky a piškoty.



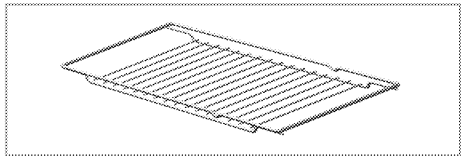
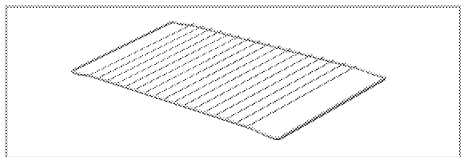
Malý zapékací plech

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



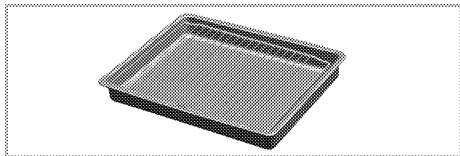
Drátěná police

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



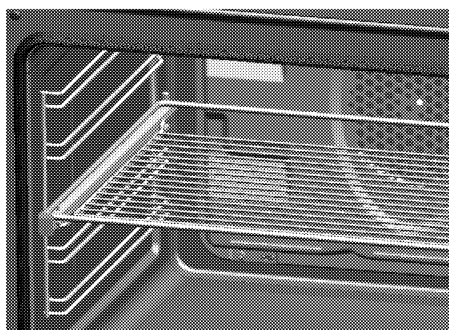
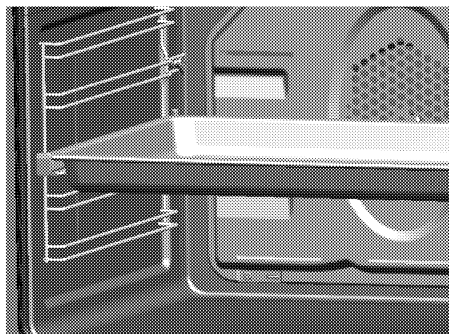
Malá drátěná police (pro použití s dodávaným plechem)

Lze používat na grilování a sběr tuku v plechu, aby se trouba neznečistila.



Správné umístění drátěných polic a plechu na posuvné police

Plech 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 30*.
- 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.
- Dávejte pozor pro 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.
- Neumísťujte 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 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.

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

Bezpečnost při práci s elektřinou

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- I když je trouba vypnutá, chladicí ventilátor funguje i chvíli po vypnutí trouby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Z tohoto důvodu odpojte pojistku.
- Zajistěte, aby byla hodnota pojistky vhodná pro proud sporáku

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

- 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.”
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, **nekládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovoľte** dětem, aby na ně sedaly. Může dojít k převrácení nebo poškození závěsů dveří.

3 Montáž

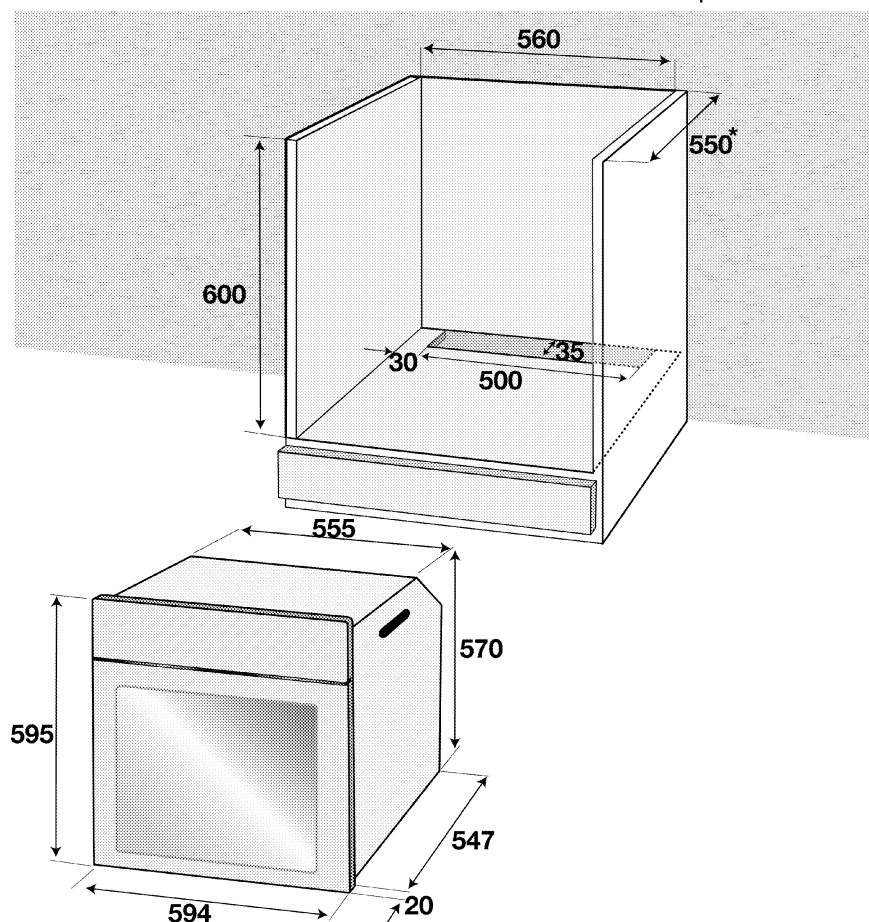
Před instalací

- Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní.

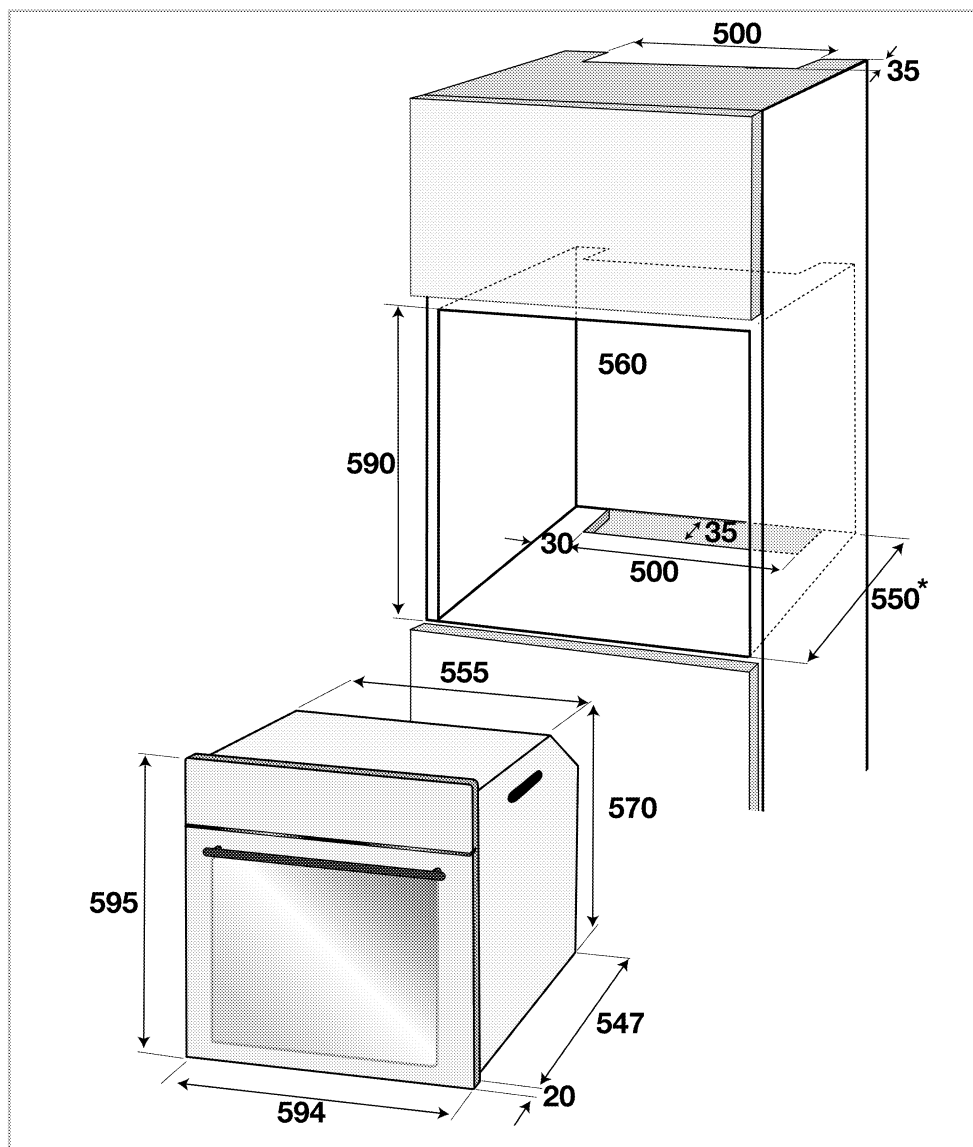
Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat

bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

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



* min.



* min.

Instalace a připojení

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

- Pro instalaci musí být spotřebič připojen v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.

- Použijte otvory nebo drátěná držadla na obou stranách pro přesun výrobku.
-  Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.

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.

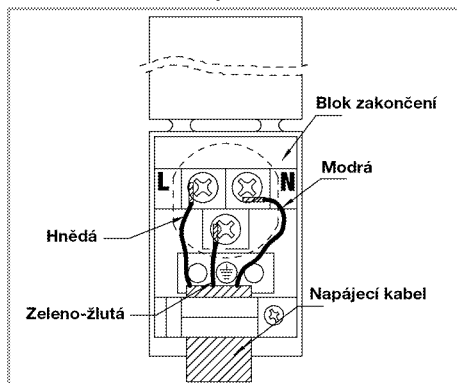
-  **Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!** Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je přístupný po otevření předních dveří.
- Propojovací kabel přístroje musí odpovídat parametrům a spotřebě energie; viz *Technické parametry, strana 5*

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

1. 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.

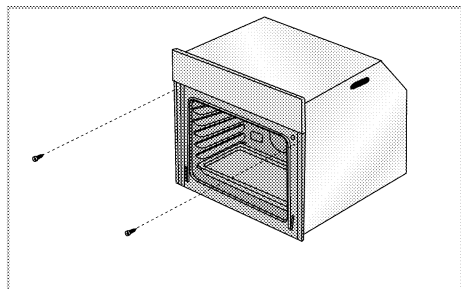
Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu. Pokud je s vaším výrobkem dodáván kabel bez zástrčky;



2. **pro monofázové spojení** Připojení proveďte viz níže:
 - Hnědý kabel = L (Fáze)
 - Modrý kabel = N (Nula)
 - Žluto/zelený kabel je nutno upevnit k vedení uzemnění (E) .

Montáž

1. Tím, že zabráníte přelomení a přiskřípnutí napájecího kabelu, posuňte troubu otvorem skříně, zarovnejte ji a zajistěte.

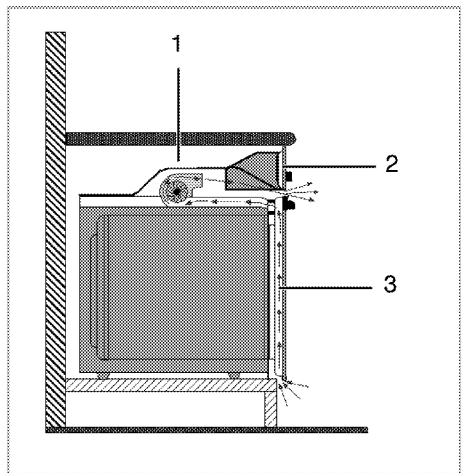


Upevněte troubu 2 šrouby dle obrázku.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a aktivujte pojistku.
2. Zkontrolujte funkci.

Pro zařízení s ochlazovacím ventilátorem



- 1 Dmychadlo
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

-  Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut (přibl.), i když je trouba vypnutá.

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 tříd'te 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 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 převázejte 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 predehřívání, 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

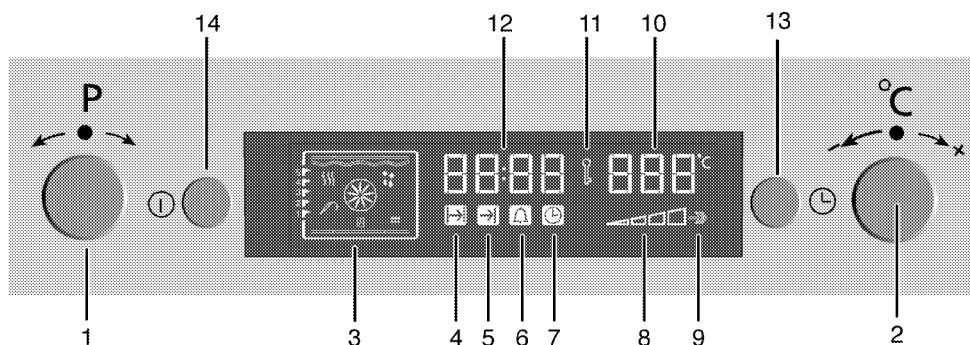
drátěnou polici umístíte dvě nádoby.

- 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.

Výchozí operace

Před prvním použitím spotřebiče nezapomeňte odstranit nálepku z displeje digitálního časovače.

Nastavení času



- 1 Tlačítko volby programu
- 2 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
- 3 Zobrazení funkce
- 4 Symbol doby pečení
- 5 Symbol konce pečení
- 6 Symbol období budíku
- 7 Symbol aktuálního času
- 8 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 9 Poloha posilovače
- 10 Displej teploty
- 11 Symbol zámku
- 12 Zobrazení aktuálního času

- 13 Tlačítko nabídky
 - 14 Tlačítko zapnout/vypnout
1. Po prvním zapnutí trouby nastavte čas dne pootočením tlačítka '2' ve směru '+' nebo '-'.

-  Pokud není nastaven aktuální čas, nastavení času se začne zvyšovat od 12:00. Ikona hodin (7) zůstane svítit na znamení toho, že není nastaven aktuální čas. Tato ikona zmizí, jakmile čas nastavíte.

Nastavení stávajícího času

1. Aktivujte symbol času dne '7' tak, že dvakrát stisknete tlačítko '13' pro čas dne.
2. Nastavte čas dne tak, že mírně otočíte tlačítko '2' ve směru '+' nebo '-'.

-  Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit. Čas dne nelze změnit, pokud je trouba zapnutá v určité funkci.

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 pečicí 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. Vyjměte všechny pečicí 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 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.
- 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. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytěkají při nařiznutí.
- Ryby v ohnivzdorné nádobě umístěte na polici ve střední nebo nižší poloze.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, masové špízy a uzeniny, ale i zelenina s vysokým obsahem vody (např. rajčata

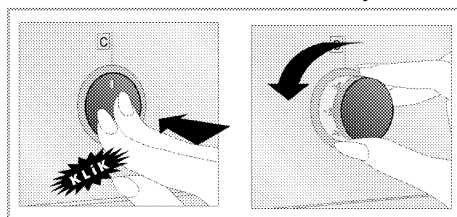
a cibule) jsou pro grilování velmi vhodné.

- 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.

Používání elektrické trouby

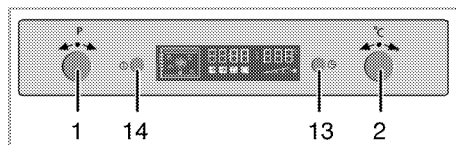
Všechna tlačítka vaší trouby jsou zasouvací.

1. Proveďte nastavení, jakmile stisknete tlačítko, a to se vysune.



» Po dokončení nastavení zatlačte tlačítko dovnitř.

Zapínání trouby



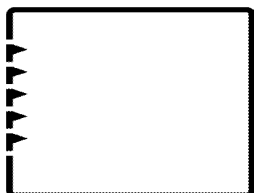
- 1 Tlačítko volby programu
- 2 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
- 13 Tlačítko nabídky

14 Tlačítko zapnout/vypnout

1. Stiskněte tlačítko **14** asi na 1 sekundu pro zapnutí trouby.

Zvolte teplotu a provozní režim

Po zapnutí trouby, Na displeji funkcí se nic nezobrazuje.



- i** Trouba se automaticky vypne během 10 sekund, pokud na této obrazovce neprovedete žádné nastavení trouby.

V této poloze lze nastavit teplotu, čas pečení, čas konce pečení a posilovač.

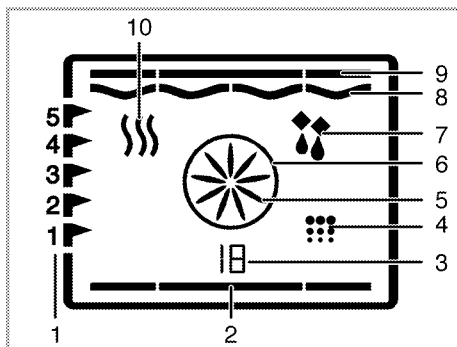
1. Pootočte tlačítkem č. '1' doleva nebo doprava na požadovanou funkci;
2. Můžete upravit požadovanou teplotu pootočením tlačítka '2' ve směru "+" a "-".

» Vaše trouba zahájí provoz na požadované funkci a vnitřní teplota se zvýší na nastavenou hodnotu.

» Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhaná poloha plechu

» Pokud dříve neuděláte žádné nastavení teploty, pak se na displeji teploty zobrazí navrhaná teplota pro danou funkci.

Tabulka funkcí obsahuje funkce, které budou použity, stejně jako minimální a maximální teploty, které lze v troubě zvolit.



- 1 Polohy polic
- 2 Dolní ohřev
- 3 Číslo funkce
- 4 Poloha čištění
- 5 Turbo ventilátor
- 6 Turbo ohřev
- 7 Poloha rozmrazování
- 8 Ohřev grilu
- 9 Horní ohřev
- 10 Udržování teploty

* Funkce se mohou lišit v závislosti na modelu!

Funkční tabulka:

Funkce	Navrhovaná teplota	Rozsah teploty
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Úsporný ohřev s ventilátorem	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100

 Maximální čas, který lze nastavit pro čas pečení, je z bezpečnostních důvodů omezen hranicí 6 hodin kromě ohřívání. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.

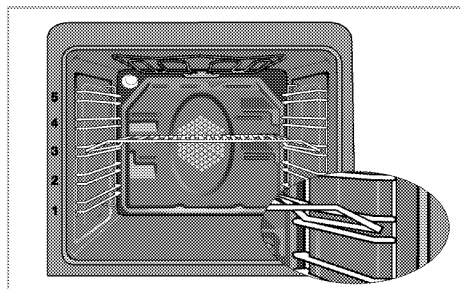
 Příslušné symboly na hodinách budou blikat během nastavování.

 Čas dne nelze nastavit, když je trouba zapnutá v libovolné funkci nebo jsou hodiny nastaveny na poloautomatický nebo plně automatický program.

 I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

Vypněte elektrickou troubu

Stiskněte tlačítko '14' asi na 2 sekundy pro vypnutí trouby.



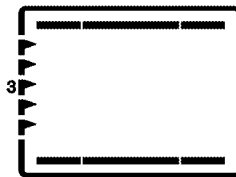
Polohy polic (závisí na modelu)

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 vybavy vašeho přístroje.

1. Horní a dolní ohřev



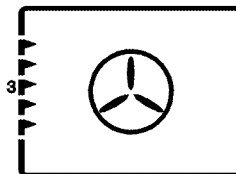
Pokrmu se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jen jeden plech.

2. Horní a dolní ohřev s konvekčním vzduchem



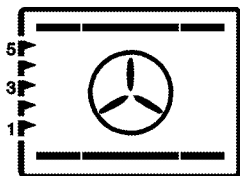
Teplý vzduch zahříváný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jen jeden plech.

3. Horký vzduch



Teplý vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívát. Vhodné pro použití více plechů.

4. Funkce "3D"



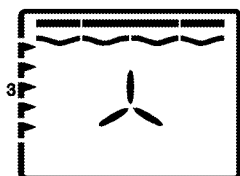
Horní, dolní ohřev plus kruhový ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuty. Pečený pokrm je rovnoměrně a rychle upečen po celém obvodu. Používejte vždy jen jeden plech.

5. Funkce pizza



Funguje dolní ohřev a topný kruh s ventilátorem (v zadní stěně). Vhodné pro pečení pizzy.

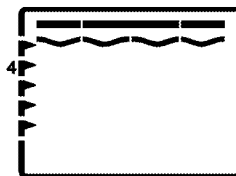
6. Silný gril s konvekčním vzduchem



Teplý vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.

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

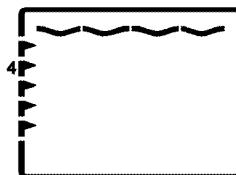
7. Povrchový gril



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.

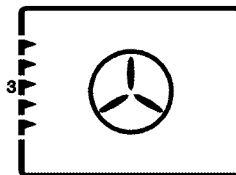
8. Gril- malý



Funguje gril (pod stropem trouby). Vhodné pro grilování.

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

9. Úsporný ohřev s ventilátorem



Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí turbo vaření při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

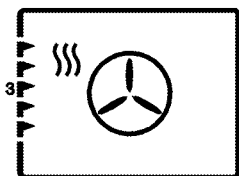
Čas pečení pro tento režim je uveden v tabulce pro „Úsporný ohřev s ventilátorem“.

10. Dolní ohřev



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

11. Udržování teploty



Lze použít pro udržování teploty pokrmů při nízké teplotě a dlouhou dobu.

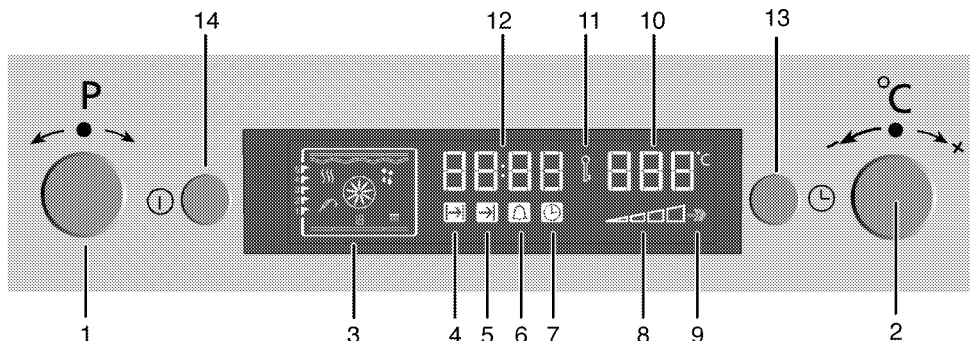
12. Funkce s ventilátorem



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

i Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Tlačítko volby programu
- 2 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
- 3 Zobrazení funkce
- 4 Symbol doby pečení
- 5 Symbol konce pečení
- 6 Symbol období budíku
- 7 Symbol aktuálního času
- 8 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 9 Poloha posilovače
- 10 Displej teploty
- 11 Symbol zámku

- 12 Zobrazení aktuálního času
- 13 Tlačítko nabídky
- 14 Tlačítko zapnout/vypnout

Zapínání poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit čas, kdy bude trouba zapnuta (čas pečení). Trouba začne fungovat po provedení nastavení a běží na nastavenou teplotu po celou dobu

pečení. Trouba se vypne na konci doby pečení.

1. Troubu zapněte stiskem a přidržení tlačítka **'14'**.
2. Nastavte požadovaný provozní režim (funkce) pootočením tlačítka **'1'** doprava nebo doleva.
3. Aktivujte symbol času pečení **'4'** stiskem tlačítka **'13'**, když je trouba zapnutá.
4. Upravte čas pečení pootočením tlačítka **'2'** ve směru **“+”** nebo **“-”**.
 - » Symbol času pečení **'4'** zůstane svítit po nastavení času pečení.
5. Vložte pokrm do trouby.
6. Upravte teplotu pečení pootočením tlačítka **'2'** ve směru **“+”** nebo **“-”**.
 - » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Světlo trouby se během pečení rozsvítí.

 Všechny části symbol vnitřní teploty v troubě **(8)** se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

7. Po dokončení procesu pečení se zobrazí **"Konec"** a ozve se zvukový signál.
8. Pro zastavení signálu alarmu stiskněte tlačítko č. **'13'** nebo **'14'**.
 - » Budík utichne, trouba se automaticky vypne a na displeji se zobrazí aktuální čas.

Zapínání automatického provozu

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

1. Troubu zapněte stiskem a přidržení tlačítka **'14'**.

2. Nastavte požadovaný provozní režim (funkce) pootočením tlačítka **'1'** doprava nebo doleva.
3. Aktivujte symbol času pečení **'4'** stiskem tlačítka **'13'**, když je trouba zapnutá.
4. Upravte čas pečení pootočením tlačítka **'2'** ve směru **“+”** nebo **“-”**.
 - » Symbol času pečení **'4'** zůstane svítit po nastavení času pečení.
5. Aktivujte symbol času konce pečení **'5'** stiskem tlačítka **'13'** na krátký interval.
6. Upravte čas konce pečení pootočením tlačítka **'2'** ve směru **“+”** nebo **“-”**.
 - » Symbol času konce pečení **'5'** zůstane svítit po nastavení času konce pečení.
7. Vložte pokrm do trouby.
8. Upravte teplotu pečení pootočením tlačítka **'2'** ve směru **“+”** nebo **“-”**.
 - » 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. Světlo trouby se během pečení rozsvítí.

 Všechny části symbol vnitřní teploty v troubě **(8)** se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

9. Po dokončení procesu pečení se zobrazí **"Konec"** a ozve se zvukový signál.
10. Pro zastavení signálu alarmu stiskněte tlačítko č. **'13'** nebo **'14'**.
 - » Budík utichne, trouba se automaticky vypne a na displeji se

zobrazí aktuální čas. Světlo trouby také zhasne.

 Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření.

Nastavení posilovače (rychlé přehřívání)

Lze jej použít k rychlejšímu dosažení požadované vnitřní teploty trouby pomocí ohřevu trouby v jiné kombinaci, než je zvolená funkce.

 Funkci posilovače lze nastavit jen tehdy, když je trouba funkční. Funkci posilovače nelze zvolit v režimu rozmrazování a čištění. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

1. Pro funkci posilovače; stiskněte tlačítko **'13'** s krátkými intervaly, dokud symbol posilovače **'9'** není aktivní.

» Zobrazí se **"OFF"**.

2. Posilovač aktivujte pootočením tlačítka **2** ve směru **"+"**.

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

» Symbol posilovače zhasne po dosažení požadované vnitřní teploty trouby a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím posilovače.

3. Pro zrušení funkce posilovače stiskněte tlačítko **13** pro aktivaci symbolu posilovače **'9'**.

» Zobrazí se **"On"**.

4. Posilovač deaktivujte pootočením tlačítka **2** ve směru **"-"**.

» Zobrazí se **"OFF"**.

Používání zámku programu

Aktivace zámku programu

Použití tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

 Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne. Troubu lze stále vypnout tím, že udržujete tlačítko **14** stisknuté 2 sekundy, i když je zámek aktivován, pokud je trouba funkční.

1. Pro zámek; stiskněte tlačítko **'13'** s krátkými intervaly, dokud symbol zámku **'11'** není aktivní.

» Zobrazí se **"OFF"**.

2. Zámek aktivujte pootočením tlačítka **2** ve směru **"+"**.

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

Deaktivace zámku programu

1. Pro vypnutí zámku stiskněte tlačítko **'13'** s krátkými intervaly, dokud symbol zámku **'11'** není aktivní.

» Zobrazí se **"On"**.

2. Zámek deaktivujte pootočením tlačítka **2** ve směru **"-"**.

» Poté, co vypnete zámek, zobrazí se **"OFF"** a symbol zámku **"11"** zmizí.

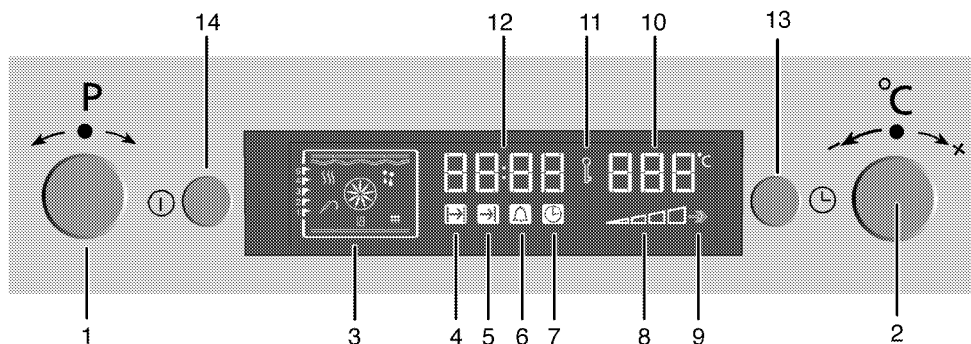
 Tlačítka trouby nelze použít, když je funkce zámku aktivní. Funkce zámku se nezruší při výpadku elektrické energie.

Používání budíku

Kromě použití časovače na vaření jej lze použít i jako upozornění nebo budík.

Jakmile uplyne stanovená doba, budík vydá signál. Budík nemá žádný vliv na

funkce trouby.



- 1 Tlačítko volby programu
- 2 Tlačítko zvýšení/snížení teploty-času
- 3 Zobrazení funkce
- 4 Symbol doby pečení
- 5 Symbol konce pečení
- 6 Symbol období budíku
- 7 Symbol aktuálního času
- 8 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 9 Poloha posilovače
- 10 Displej teploty
- 11 Symbol zámku
- 12 Zobrazení aktuálního času
- 13 Tlačítko nabídky
- 14 Tlačítko zapnout/vypnout

Používání hodin jako budíku

Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Budík můžete například použít, pokud chcete upozornit na nutnost otočit nádobu v troubě po určité době.

i Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.

i Budík lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne.

Nastavení budíku

1. Stiskněte tlačítko **'13'** s krátkými intervaly, dokud symbol budíku **'6'** není aktivní.
2. Upravte jej pootočením tlačítka **'2'** ve směru **'+'** nebo **'-'**.
» Symbol budíku zůstane svítit po nastavení času budíku.
3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.
4. Budík můžete zastavit stiskem libovolného tlačítka.

Pokud chcete nastavit čas;

1. Pro vynulování času budíku stiskněte tlačítko **'13'** pro aktivaci symbolu budíku **'6'**.
3. Upravte jej pootočením tlačítka **'2'** ve směru **'-'**, dokud se nezobrazí **"00:00"**.

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.

Potraviny	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibl.)
Koláč na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Koláč*	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovně		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	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	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovně		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Steak (celý) / roštěnka	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max po 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (rendlík)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max po 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max po 190	60 ... 80
Grilované kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max po 180 ... 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max po 180 ... 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max po 180 ... 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max po 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

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

* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

(**) Při pečení, které vyžaduje předehřívání předehřívejte na začátku pečení, dokud symbol teploty (8) nestoupne na nejvyšší úroveň.

Úsporný ohřev s ventilátorem

 Neměňte teplotu během pečení v režimu „Úsporné ohřívání s ventilátorem“.

 Neotevírejte dvířka během pečení v režimu „Úsporné ohřívání s ventilátorem“.

Potraviný	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (min.) (přibl.)
Koláče v papíru	Jedna úroveň		3	200	35 ... 40
Sušenky	Jedna úroveň		3	200	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

Tipy pro pečení

1. Pokud je pečivo příliš suché,
» Zvyšte teplotu o 10 °C a zkrátte čas pečení.
2. Pokud pečivo nenakyne,
» Použijte méně kapaliny nebo snižte teplotu o 10 °C.
3. Pokud je pečivo na vrchu moc tmavé,
» Umístěte je na nižší polici, snižte teplotu a zvyšte čas pečení.
4. Pokud je dobře upečené uvnitř, ale zvenčí je lepkavé,
» Použijte méně tekutiny, snižte teplotu a zvyšte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

1. Pokud je pečivo příliš suché,
» Zvyšte teplotu asi o 10 °C a zkrátte dobu pečení.
» Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.
2. Pokud se pečivo upeče příliš pozdě,
» Dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu a zůstala s ním v rovině.
3. Pokud horní strana pečiva zhnědne, ale spodek není upečený,
» Zajistěte, aby množství omáčky nebylo 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

1. Pokud ze zeleninového pokrmu unikne šťáva a dojde k jeho vysušení,
» Jelikož použití víka při pečení udrží šťávu pokrmu v hrnci, pečte zeleninové pokrmy v pánvi s víkem namísto plechu.
2. Pokud se zeleninový pokrm neupeče,
» Nejprve zeleninu povařte nebo je připravte jako konzervované pokrmy a vložte do trouby.

Ovládání grilu

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

Zapněte gril

1. Stiskněte tlačítko '14' asi na 1 sekundu pro zapnutí trouby.

2. Nastavte funkci grilu pootočením tlačítka '1' doprava nebo doleva.
3. Můžete nastavit požadovanou teplotu tak, že mírně otočíte tlačítko '2' ve směru '+' a '-';

Vypněte gril

1. Stiskněte tlačítko '14' asi na 2 sekundy pro vypnutí trouby.

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		

Polohy polic

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

6 Údržba a péče

Obecné informace

⚠ 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.

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

Spotřebič důkladně vyčistěte po každém použití; tak bude možné snadněji odstranit zbytky a předejete tím jejich připálení při příštím použití produktu.

Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čistidla. Doporučujeme používat teplou vodu s tekutým čisticím, měkký hadřík nebo houbičku a na vysušení suchý hadřík.

Nepoužívejte žádné brusné čisticí materiály!

i Na čištění nepoužívejte parní čističe.

Čištění ovládacího panelu

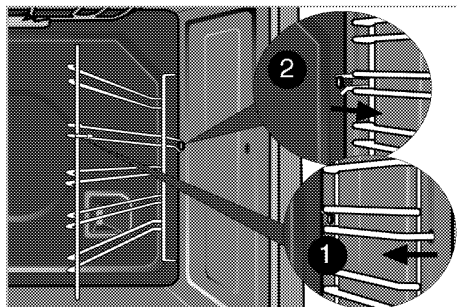
i Poškození ovládacího panelu!
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

Vyčistěte ovládací panel a ovladače.

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.



Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem.

Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).

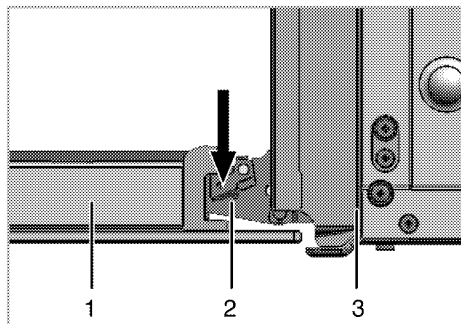
Čištění dvířek trouby

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

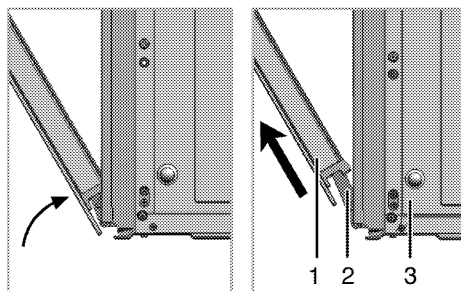
- i** Skleněná tabule je potažena snadno čistitelným materiálem. Nepoužívejte hrubá čisticidla nebo tvrdé kovové škrabky, brusné houbičky ani bělidlo na čištění vnitřního skla předních dvířek, mohly by povrch poškrábat. Tím by se povrchová vrstva zničila.

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



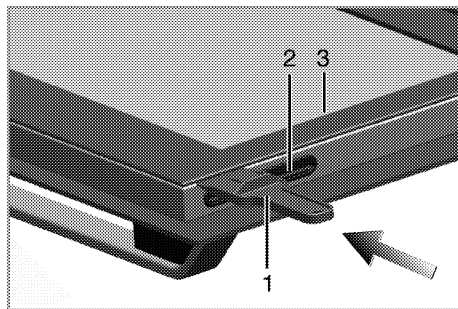
3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

- 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.

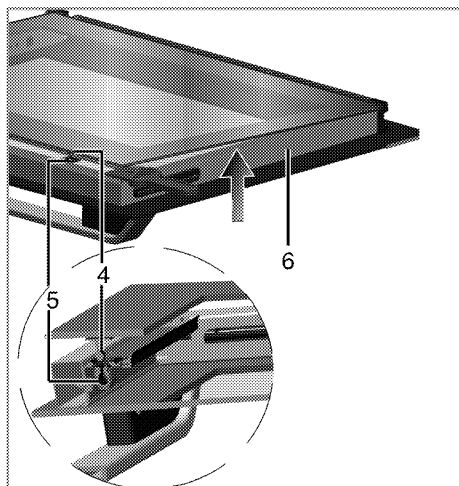
Demontáž okna vnitřních dveří

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

1. Otevřete dvířka trouby. Vnitřní sklo dveří trouby lze vyjmout. Pro demontáž vnitřního skla použijte sěrku dodávanou s troubou.



- 1 Škrabka
- 2 Plastový kryt
- 3 Vnitřní sklo



- 4 Kolík
- 5 Kryt čepu
- 6 Kovový rám

- Umístěte stěrku do oblasti uvedené na skle a zatlačte ve směru uvedeném na obrázku a demontujte sklo.
- Pro namontování skla umístěte dolní stranu skla do plastového krytu. Zatlačte sklo ke kovovému rámu na horní straně pro namontování kolíků do krytu.

Výměna vnitřní žárovky

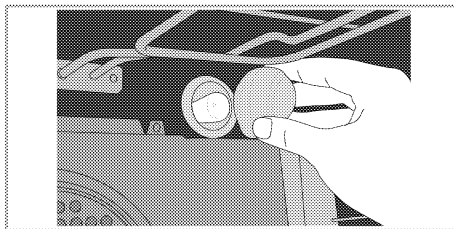
- ⚠ Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.

i 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.

i 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.

7 Odstraňování potíží



Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionálních oprav! Opravy spotřebiče smí provádět schválené servisní středisko.

- Je normální, že při provozu uniká pára.
- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk.

Než přivoláte technickou pomoc, zkontrolujte následující body.

Normální provozní podmínky

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

Elektrické vybavení

Závada/problém	Možná příčina	Rada/náprava
Přístroj nefunguje.	Pojistka je vadná nebo vypnutá.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
	Tlačítka hodin nefungují.	Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej. (viz <i>Používání zámku programu, strana 22</i>).
Světlo trouby nesvítí.	Je vadná žárovka v troubě.	Vyměňte žárovku trouby.
	Není proud.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
Trouba nehřeje.	Tlačítko funkce a/tlačítko termostatu není nastaveno.	Nastavte tlačítko funkce a termostatu.
	Pokud má výrobek časovač, nelze časovač nastavit.	Nastavte čas.
	Není proud.	Zkontrolujte napájení a pojistkovou skříň.

Pokud nebyl problém vyřešen:

1. Odpojte přístroj od napájení (vypněte nebo odšroubujte pojistku).
2. Kontaktujte poprodejní servis vašeho prodejce.



Nesnažte se opravit sporák sami. Uvnitř sporáku nejsou žádné uživatelem opravitelné části.