

Kuchyňský sporák

HKS 9330

Návod k obsluze

Blomberg[®]

Před instalací a použitím spotřebiče si prosím důkladně přečtěte tento návod k obsluze.

Vážení zákazníci,

zakoupením tohoto výrobku jste získali velmi kvalitní spotřebič o vyspělé technologii.

Váš spotřebič byl vyroben v moderním, ekologickém výrobním zařízení a byl podroben nejpřísnější kontrole jakosti.

Tento návod k obsluze Vám umožní získat informace, jak obsluhovat spotřebič rychle a bezpečně.

- Ihned po převzetí zkontrolujte, není li výrobek poškozen. Pokud zjistíte jakékoliv poškození způsobené přepravou, výrobek nepřipojujte ani nezkoušejte, ale neprodleně kontaktujte svého prodejce.
- Před instalací a použitím spotřebiče si důkladně přečtěte návod k obsluze a prostudujte příloženou dokumentaci. Zvláštní pozornost prosím věnujte bezpečnostním pokynům.
- Uschovejte veškeré dokumenty pro použití v budoucnu. Doklad o zakoupení pečlivě uschovejte, pro případ opravy spotřebiče v záruční lhůtě.

Pamatujte, že tento návod se může vztahovat na několik jiných modelů. Rozdíly mezi modely jsou v návodu jasně uvedeny.

Symbyoly použité v tomto návodu



Poznámky a užitečné tipy pro používání



Důležité informace, rady a upozornění



Nebezpečí ! Situace, které mohou ohrozit zdraví a majetek



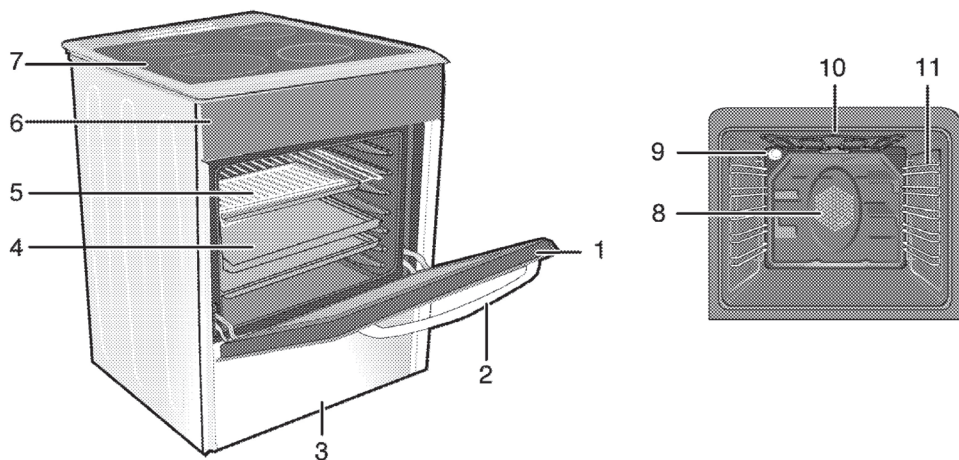
Nebezpečí kontaktu s horkými povrchy

OBSAH

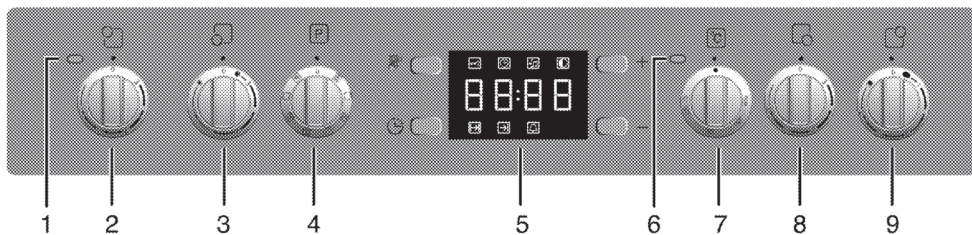
ZÁKLADNÍ INFORMACE	4
Popis spotřebiče	4
Technické údaje	5
Příslušenství	6
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	7
Základní bezpečnostní pokyny	7
Bezpečnost dětí	8
Bezpečnost práce s elektroinstalací	8
Použití spotřebiče	8
Obalový materiál	8
Ekologicky vhodná likvidace	8
INSTALACE	9
Před instalací	9
Instalace a připojení	9
Připojení k elektrické síti	9
PŘÍPRAVA	11
Tipy pro úsporu energie	11
Před prvním použitím	11
Nastavení času	11
První použití	12
- Elektrická trouba	12
- Gril	12
POUŽITÍ VARNÉ DESKY	13
Základní informace pro vaření	13
Používání varné desky	13
Zapínání varné desky	14
Ovládání rozšířené varné oblasti	14
OBSLUHA TROUBY	15
Základní informace o pečení a grilování	15
Použití elektrické trouby	16
Programy	17
Použití časovače	18
Zapnutí automatického programu	18
Dětský zámek	19
Tabulka pečení	20
Použití grilu	22
Tabulka grilování	22
Použití časovače jako alarm	23
Nastavení alarmu	23
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	24
Základní informace	24
Čištění varné desky	24
Čištění ovládacího panelu	24
Čištění trouby	25
Výměna žárovky	26
ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ	27

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Popis spotřebiče



- | | |
|----------------------------|------------------------|
| 1. Dvířka | 5. Varná deska |
| 2. Madlo | 8. Ventilátor |
| 3. Šuplík na příslušenství | 9. Osvětlení |
| 4. Plech | 10. Horní topné těleso |
| 5. Rošt | 11. Vodicí žebřinky |
| 6. Kontrolní panel | |



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Výstražná kontrolka | 6. Kontrolka termostatu |
| 2. Nastavení levé zadní varné zony | 7. Nastavení teploty pečení |
| 3. Nastavení levé přední varné zony | 8. Nastavení pravé přední varné zony |
| 4. Nastavení programu pečení | 9. Nastavení pravé zadní varné zony |
| 5. Displej | |

Technické údaje

OBECNÉ	
Rozměry VxŠxH	850 x 500 x 600 mm
Provozní napětí	220 - 230 V / 380-415 V 3N 50 Hz
Spotřeba energie	8,2 kW
Jištění min.	min. 16A x 3/32a
Typ přívodní šňůry/průřez	H05W-FG 3x2,5 mm ²
Délka přívodní šňůry	max. 2 m
VARNÁ DESKA	
Levá zadní	varná zóna
Rozměr	140 mm
Výkon	1200 W
Levá přední	dvojitá varná zóna
Rozměr	180/120 mm
Výkon	700/1700 W
Pravá přední	varná zóna
Rozměr	140 mm
Výkon	1200 W
Pravá zadní	rozšířená varná zóna
Rozměr	140/250 mm
Výkon	1100/2000 W
TROUBA/GRIL	
Trouba	multifunkční trouba
Třída en. výkonnosti	A
Vnější osvětlení	15-25 W
Spotřeba energie grilu*	1,6 kW

* Hodnoty uvedené na energetickém štítku jsou v souladu s normou ČSN 50304. Hodnoty byly naměřeny při standardním naplnění a při použití klasického ohřevu / horkovzdušného ohřevu (pokud byl dostupný). nastavení ohřevu pro určení energetické třídy upravuje norma ČSN 50304. Spotřeba energie závisí na používaných funkcích spotřebiče. 1- eco ohřev, 2- Pomalé pečení, 3- Horkovzduch, 4- spodní a horní topné těleso s konvekčním ohřevem, 5- spodní a horní topné těleso.

Příslušenství



Důležité !

Dodávané příslušenství se mění podle typu výrobku. Veškeré popsané příslušenství nemusí být součástí spotřebiče.



Důležité !

V rámci zlepšování kvality se mohou technické parametry změnit bez předchozího upozornění.



Důležité !

Ilustrace v tomto návodu jsou pouze informativní a můžou se od skutečnosti mírně lišit.

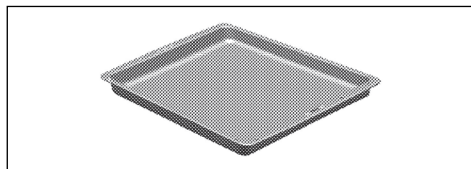


Důležité !

Vyobrazení v tomto návodu jsou pouze ilustrační a nemusí se zcela shodovat s Vaším spotřebičem. Hodnoty uvedené na výrobním štítku přístroje a v dokumentech, dodávaných s tímto přístrojem, jsou naměřené v laboratorních podmínkách, při dodržování odpovídajících standardů. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na způsobu používání přístroje a okolních podmínkách.

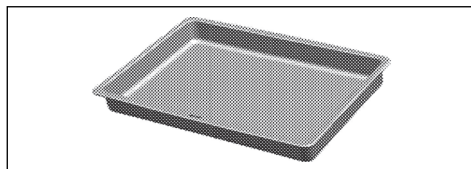
Pečicí plech

Tento plech můžete použít k přípravě zapékaných těstovin, mražených pokrmů a velké pečeně.



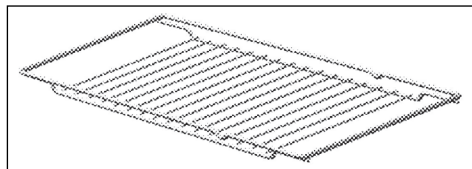
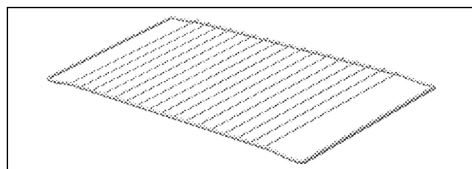
Hluboký pečicí plech

Tento plech můžete použít k přípravě zapékaných těstovin, velké pečeně, pokrmů s větším obsahem vody a pro zachytávání šťávy a tuku během pečení.



Drátěný rošt

Tento rošt můžete použít přímo pro pečení pokrmů nebo jako podložku pro umístění menších plechů, zapékačích misek a jiných nádob.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tato část obsahuje důležité bezpečnostní informace, které pomohou zabránit zranění a škod na majetku. Nedodržení těchto pokynů může vést k zániku záručních podmínek.

Základní bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič nesmějí používat osoby (vč. děti) s fyzickou, duševní nebo psychickou poruchou nebo osoby nedostatečně seznámené s podmínkami provozu sporáku. Tito lidé smějí používat spotřebič pouze pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost a v souladu s pokyny popsány v tomto návodu k obsluze. V zájmu bezpečí dětí, zajistěte, aby si nehrály se spotřebičem.
- Spotřebič zapojte do uzemněné zásuvky – vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky v podkapitole „Technické údaje“ v tomto návodu. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud spotřebič používáte s transformátorem nebo bez něj. Společnost Elmax Store a.s. neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání spotřebiče bez správného uzemnění v souladu s platnými místními předpisy.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo odborně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo rizikovým situacím.
- Nepoužívejte spotřebič pokud je poškozen nebo nese známky poškození.
- Neprovádějte jakékoliv opravy nebo úpravy spotřebiče. nicméně v případě poruchy proveďte kontrolu podle pokynů uvedených v tabulce „Případné provozní potíže“.
- Spotřebič nikdy neumývejte vodou! Hrozí nebezpečí porážení elektrickým proudem.
- Spotřebič nepoužívejte pokud Váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu nebo léků.
- Během čištění, oprav a jakékoli údržby vždy vypojte spotřebič z elektrické sítě.
- Dbejte zvýšené opatrnosti v případech použití alkoholických nápojů, jako přísady do pečených pokrmů. Zahřátý alkohol se dobře odpařuje a při kontaktu s horkým povrchem může vzniknout požár.
- Nikdy neohřívejte v troubě pokrmy ve sklenicích ani v uzavřených nádobách (plechovky, zavařeniny apod.). narůstající tlak může roztrhat uzavřenou nádobu.
- Zajistěte, aby během použití trouby, nebyly v její blízkosti žádné hořlavé materiály.
- Nepokládejte pečicí pelechy, nádoby ani hliníkové folie na dno trouby. Hromadící se tepelná energie jej mohla poškodit.
- Během provozu dbejte, aby ventilační otvory nebyly zakryté.
- Spotřebič se během použití zahřívá, proto se nikdy nedotýkejte holýma rukama nádob umístěných v troubě, vnitřních částí trouby, topných těles apod. nedo-volte, aby se děti pohybovaly v blízkosti rozehřáté trouby.
- Vždy používejte kuchyňské ochranné rukavice během vkládání nebo vyjímání nádob z trouby.
- Nepoužívejte spotřebič bez skla ve dvířkách nebo pokud je sklo prasklé.
- Zadní stěna trouby je při provozu horká. Elektrické přípojky by se neměly dotýkat zadní stěny, v opačném případě by mohlo dojít k jejich poškození. Dbejte aby nedošlo k zachycení přívodní šňůry mezi dvířka horké trouby a její rám. Nesměřujte přívodní šňůru přes horké části spotřebiče, izolace kabelu se může roztavit a přivodit požár následkem zkratu.
- Dbejte, aby nedošlo k zachycení přívodního kabelu mezi dvířka a tělem sporáku a zabraňte kontaktu s horkými povrchy.
- Po použití zkontrolujte zda jsou vypnuty všechny ovládací prvky spotřebiče.
- Neuzavírejte horní kryt než se vařící plotny nevychladí. Před odklopením otřete horní kryt od vody, aby se nedostala do zadních a vnitřních částí trouby.



Důležité !

Spotřebič není určen pro provoz na externí časovač nebo samostatné dálkové ovládání.

Bezpečnost dětí

- Zajistěte, aby děti nebyly v blízkosti spotřebiče v průběhu jeho používání a dokud nezchladne, protože některé jeho části mohou být během provozu horké.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Odstraňte obalové materiály z dosahu dětí. Prosíme, zlikvidujte všechny části obalu v souladu s platnými normami.
- Když jsou dvířka trouby otevřená, nepokládejte na ně žádné těžké předměty a nedovolte dětem na ně sedat. Mohlo by dojít k poškození dvířek.

Bezpečnost práce s elektroinstalací

- Jakákoliv práce na elektrickém zařízení a systému může být prováděna pouze kvalifikovanou osobou.
- I když je trouba vypnuta, chladicí ventilátor ještě chvíli pracuje.
- V případě jakéhokoli poškození, vypněte spotřebič a odpojte jej od sítě.
- Ujistěte se, že jištění sítě odpovídá hodnotám uvedeným na výrobním štítku spotřebiče.

Použití spotřebiče

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti. Průmyslové nebo komerční použití je nepřipustné.

Spotřebič není určen k vyhřívání místnosti.

Výrobce ani dovozce nenesou žádnou odpovědnost za případné škody způsobené neodborným použitím nebo použitím v rozporu s tímto návodem k obsluze.

Obalový materiál



Nebezpečí !

Nebezpečí udušení obalovými materiály. Odstraňte obalové materiály z dosahu dětí.


Obalové materiály a přepravní ochranné prvky nejsou škodlivé pro životní prostředí. Rozdělte a odstraňte všechny části obalu, podle ekologických standardů. Je to prospěšné pro životní prostředí a zároveň zachráníte cenný materiál.

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balící prostředky elektrospotřebičů Blomberg, s výjimkou dřevěných materiálů, jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Obal z polyetylenu (PE, PE-HD, PE-LD) a polystyren (PS) odevzdejte do sběren PE,PS k opětovnému využití.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.



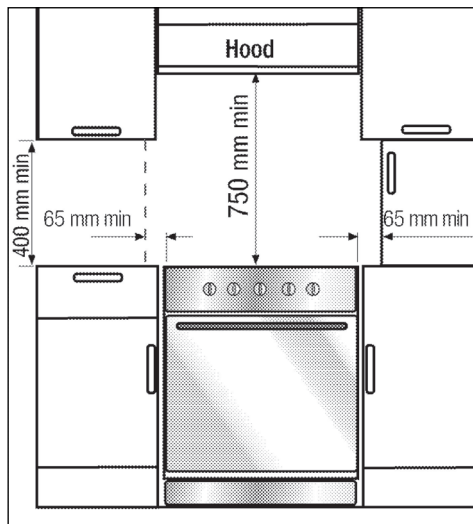
Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

INSTALACE

Před instalací

Doporučujeme umístit sporák na pevném povrchu, aby se nožičky nezapadaly do koberce nebo měkké podlahy.

Podlaha kuchyně musí být schopná unést zátěž spotřebiče, pekařského, varného náčiní a jídla.



Musí být zachována bezpečná vzdálenost mezi spotřebičem a stěnami kuchyně a nábytkem. Viz obrázek (vzdálenosti jsou udány v milimetrech)

- Může být postaven mezi skříňkami, ale musí být zajištěn volný prostor min. 400 mm nad varnou plochou a 65 mm od stran varné plochy k jakémukoli nábytku.
- Sporák může se použít také jako volně stojící spotřebič. Zachovejte minimální vzdálenost 750 mm mezi varnou plochou a sousedními plochami nad varnou plochou a 600 mm mezi sporákem a skříňkou.
- Pokud hodláte nad sporákem instalovat odsavač par, odkazujte se na směrnice uvedené výrobcem.
- Spotřebič se řadí k zařízením třídy 1, může být umístěn zadní částí a jednou stranou ke stěnám kuchyně, nábytku nebo zaří-

zení každé velikosti. Nábytek a zařízení na zbývající straně musí být stejné velikosti co sporák nebo menší.

- Veškerý nábytek, který se stýká se spotřebičem musí být odolný teplotám min. 100° C.

Instalace a připojení

i **Důležité !**
Nestavějte spotřebič vedle chladniček a mrazáků. Vznikající teplo způsobí zvětšení spotřeby energie chladících spotřebičů.

- Při instalaci a připojování spotřebiče dodržujte všechny místní vyhlášky a normy
- K přenášení spotřebiče je zapotřebí minimálně dvou osob.

! **Poznámka !**
Nebezpečí poškození spotřebiče a jeho části. K přenášení a zvedání spotřebiče nepoužívejte madlo dvířek.

- Při přenášení použijte otvory nebo madla, které jsou na obou stranách spotřebiče.

! **Poznámka !**
Pokud má spotřebič boční madla, zasuňte je zpět po přenesení spotřebiče.

Připojení k elektrické síti

i **Důležité !**
Tento spotřebič musí být uzemněn !

Výrobce ani dovozce nenesou žádnou odpovědnost za případné škody způsobené neodbornou instalací spotřebiče (např. použití spotřebiče bez uzemnění).

! **Nebezpečí !**
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zkratu nebo vzniku požáru v následku neodborné instalace spotřebiče !

Tento spotřebič musí být připojen kvalifikovaným pracovníkem, v opačném případě nelze na spotřebič uplatňovat nároky plynoucí ze záručních podmínek.



Nebezpečí !

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zkratu nebo vzniku požáru v následku poškození přívodní šňůry !

Přívodní šňůra nesmí být přiskřípnutá, zalomená nebo zachycená a nesmí být v kontaktu se zahřívajícími se částmi spotřebiče.

Poškozená přívodní šňůra musí být vyměněna kvalifikovaným elektrikářem.

- Váš domácí rozvod elektrického proudu, musí odpovídat údajům uvedeným na výrobní štítku spotřebiče. Výrobní štítek spotřebiče uvidíte, když otevřete dvířka trouby.
- Hlavní přívodní šňůra spotřebiče musí odpovídat specifikaci a elektrickému zatížení viz. Technické údaje.

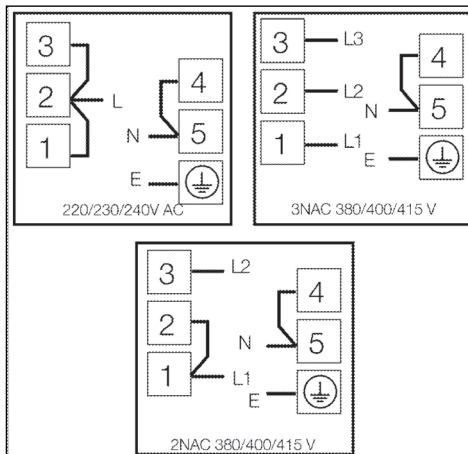


Nebezpečí !

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem ! Před zahájením jakýchkoliv prací na spotřebiči, odpojte jej od elektrické sítě.

1. Výrobek je určen pro připojení do sítě TN-S 3x400/230V AC, kdy je spotřebič připojen třemi fázovými vodiči (L1, L2, L3) pracovním vodičem (N) a ochranným vodičem (PE). Mezi vodiči musí být zachována vzdálenost min. 3 mm. Sporák se připojuje kabelem H05RRF na samostatný okruh jističní 3x16A přes vypínač přístupný obsluze.
- Zásuvka nebo spínač by měl být v blízkosti spotřebiče (ale ne nad ním), v souladu s předpisem IEE. Nedodržení tohoto pokynu může způsobit provozní problémy a ztrátu nároků plynoucích ze záručních podmínek.

- Pro zvýšení bezpečnosti doporučujeme použít proudový chránič.
- Pokud k připojení spotřebiče použijete el. zásuvku a přívodní šňůra Vašeho spotřebiče není opatřená zástrčkou, namontujte ji dle následujícího obrázku.



2. Pro jednofázové připojení spotřebiče dbejte níže uvedených pokynů:

- Hnědý vodič = L (fáze)
- Modrý vodič = N (pracovní)
- Žlutozelený vodič = N (ochranný) musí být spojen se zemnicí svorkou spotřebiče a propojen s nainstalovaným uzemněním. V případě zapojení prostřednictvím el. zásuvky by měla být tato přístupná i po provedení instalace.
- Umístěte sporák ke stěně
- Ke konečnému seřazení polohy použijte nastavitelných nožiček.

Poslední kontrola:

1. Zapněte přívod proudu
2. Zkontrolujte zda všechno funguje správně.

PŘÍPRAVA

Tipy pro úsporu energie

Následující rady Vám umožní obsluhovat spotřebič ekologicky a efektivně.

- Používejte tmavé nebo smaltované plechy, které mají lepší tepelnou vodivost.
- Troubu předehřejte na požadovanou teplotu, pokud to vyžaduje recept na přípravu pokrmu nebo pokud je to uvedeno v tomto návodu k obsluze.
- Před pečením doporučujeme rozmrazit mražené potraviny.
- Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často.
- Pokud je to možné, připravujte v troubě současně více pokrmů najednou (v pečicích mísách můžete péct zároveň 2 různé pokrmy na stejném patře). Doporučujeme také využít toho, že trouba je vyhřátá a po ukončení přípravy jednoho pokrmu, vložit do trouby další pokrm.
- Úsporu elektrické energie docílíte i tím, že vypnete troubu několik minut před ukončením pečení (neotvírejte dvířka trouby dokud čas přípravy pokrmu nedoběhne až do konce).
- Používejte nádoby s pokličkou. Bez pokličky spotřeba může být dokonce 4-krát větší.
- Vybírejte pánve a hrnce, které mají dna stejné velikosti jak varné zóny. Vždy používejte správnou velikost nádobí pro Vaše jídlo. Větší nádoby spotřebují víc energie.
- Pro vaření na elektrických vařičích používejte ploché pánve. Hrnce s plochým a tenkým dnem poskytují lepší tepelnou vodivost.

Před prvním použitím

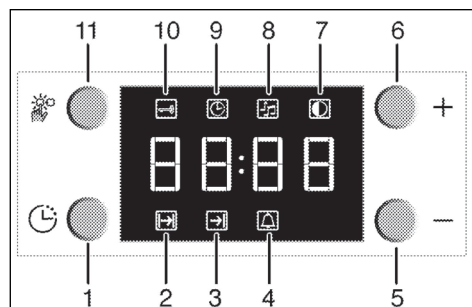
Před prvním použitím spotřebiče nezapomeňte odstranit nálepkou z displeje.

Nastavení času

Důležité !
Před použitím trouby musí být nastaven ukazatel času, v opačném případě nebude trouba funkční.

Poznámka !
Během nastavování se budou příslušné symboly zobrazovat na displeji.

Před prvním zapnutím trouby nastavte aktuální čas pomocí tlačítek 5 a 6.



1. Volič programů
2. Doba pečení
3. Ukončení pečení
4. Alarm
5. Tlačítko „+“
6. Tlačítko „-“
7. Nastavení jasu displeje
8. Nastavení hlasitosti alarmu
9. Zobrazení hodin
10. Uzamčení panelu
11. Tlačítko nastavení

Po nastavení času můžete začít a ukončit vaření zvolením požadovaného nastavení pomocí tlačítka teploty a tlačítka funkce.

**Důležité !**

Pokud nenastavíte aktuální čas, na displeji se objeví jako výchozí hodnota čas 12:00. Symbol aktuálního času (9) bude svítit, signalizuje tak, že aktuální čas nebyl nastaven. Symbol zmizí, jakmile bude čas nastaven.

**Důležité !**

Aktuální čas se vynuluje v případě výpadku proudu nebo odpojení spotřebiče od sítě. V tomto případě je nutné znovu nastavit aktuální čas.

Změna nastavení času

Pro úpravu aktuálního času:

1. Stiskněte tlačítko (11) pro aktivaci Symbolu aktuálního času (9).
2. Nastavte aktuální čas tlačítky (5) a (6).

Změna jasu displeje

1. Stiskněte tlačítko (11) pro aktivaci Symbolu nastavení jasu displeje (7).
2. Nastavte požadovaný jas tlačítky (5) a (6).

Zvolená intenzita jasu displeje bude zobrazována hodnotami d-01, d-02 nebo d-03.

Čištění spotřebiče před prvním použitím**Poznámka !**

Povrch spotřebiče může být poškozen některými čisticími prostředky a materiály. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, čisticí prášky a krémy obsahující písek nebo brusné přísady.

1. Odstraňte veškeré obalové materiály
2. Stěny spotřebiče otřete vlhkou utěrkou nebo houbičkou a osušte.

První použití

Dříve než začnete používat troubu k přípravě pokrmů, musí být vypáleny ochranné a konzervační látky použité během výroby. Troubu stačí zapnout na cca 30 minut.

**Výstraha !**

Horké části spotřebiče mohou způsobit popálení !

Nedotýkejte se horkých částí spotřebiče. Použijte kuchyňské ochranné rukavice (chňapky). Dbejte, aby se děti nepřibližovaly k horké troubě.

Elektrická trouba

1. Vyjměte veškeré pečící plechy a rošty z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Voličem programu nastavte ohřev horním a dolním topným tělesem.
4. Knoflíkem pro nastavení teploty zvolte nejvyšší teplotu, viz. odstavec Použití trouby.
5. Nechte troubu zapnutou přibližně 30 minut.
6. Vypněte troubu, viz. odstavec Použití trouby.

Gril

1. Vyjměte veškeré pečící plechy a rošty z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Pro nastavení teploty zvolte nejvyšší teplotu grilu, viz. odstavec „Použití grilu“.
4. Nechte gril zapnutý přibližně 30 minut.
5. Vypněte gril, viz. odstavec „Použití grilu“.

**Důležité !**

Během prvního použití se z trouby může uvolňovat dým a zápach. Zajistěte dobré větrání místnosti.

POUZITÍ VARNÉ DESKY

Základní informace pro vaření

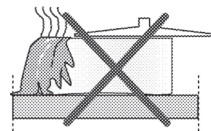
! **Nebezpečí vznícení přehřátého oleje!** Při fritování spotřebič kontrolujte, protože přehřátý olej a tuk se snadno vznítí. Nikdy se nepokoušejte uhasit hořící olej nebo tuk vodou (riziko výbuchu!) V případě, že se olej vznítí ihned přikryjte pánev nebo hrnec pokličkou, pokud to bude vyžadovat situace, vypněte desku a kontaktujte hasiče.

- Ujistěte se, že mádla hrnců a pánví jsou odolné vysoké teplotě, aby nedošlo k jejich vznícení. Vyvarujte se používání nestabilního nádobí. Riskantní je přesouvání příliš těžkých pánví po ploše varné desky. Používejte pouze nádobí s plochým dnem.
- Používejte nádobí o kapacitě odpovídající množství připravovaného jídla, aby zabránit zbytečnému překypování. Nepokládejte pokličky na varnou plochu. Pánve vždy umísťujte centrálně na varnou zónu. Nádoby vždy zvedejte a nepřetahujte, abyste nepoškrábali sklokeramickou desku a neopotřebovali dekor.

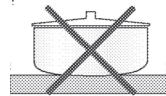
Rady pro používání sklokeramické desky

- Sklokeramická deska je odolná vůči horku (až 650°C) a výkyvům teplot a je do jisté míry odolná i vůči rozlomení a poškrábání.
- Nepoužívejte varnou desku jako skladovací plochu, neloupejte, nekrájejte na povrchu varné desky.
- Používejte nádobí s hladkým dnem. Ostré hrany působí škrábance na keramické ploše.
- Předměty z cínu, zinku nebo hliníku (i alobal nebo prázdné hliníkové obaly) by se mohly na varných polích roztavit a způsobit škodu.

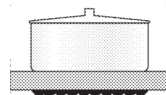
Překypování potravin z nádoby může poškodit desku a způsobit vznícení ohně.



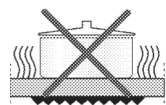
Nepoužívejte nádobí s kulatým, vypuklým dnem.



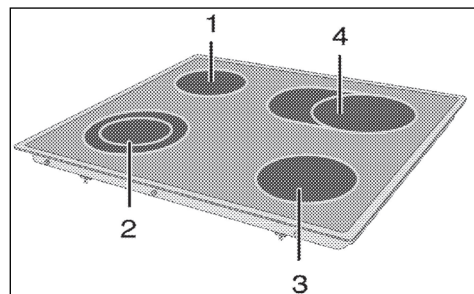
Používejte pánve a hrnce s plochým dnem.



Používejte velikostně vhodné nádobí. Používání příliš malého nádobí způsobuje tepelné ztráty.



Používání varné desky



1. Varná zóna 14-16 cm
2. Dvojitá varná zóna 21-23/12-14 cm
3. Varná zóna 18-20 cm
4. Rozšířená varná zóna 17-19/26-28 cm

Tyto rozměry jsou doporučeny pro používání vhodného nádobí pro danou varnou oblast.



NEBEZPEČI - Rozbité sklo

Zabraňte pádu jakýchkoli předmětů na desku. (I malé předměty mohou způsobit škodu). Nepoužívejte desku, pokud jsou na ní praskliny. Voda se může dostat dovnitř a způsobit zkrat.

Neuvádějte spotřebič do provozu, pokud obsahuje viditelná poškození, jako jsou praskliny nebo trhliny na povrchu sklokeramické desky. V tomto případě kontaktujte naše oddělení služeb zákazníkům.



Důležité !

Sklokeramické desky vyzařují při provozu jasné světlo. Vyhněte se zrakovému kontaktu s tím světlem.

Zapínání varné desky

Knoflíky desky slouží k ovládání varných plošin. K dosažení požadovaného výkonu varné plošiny otočte vhodným knoflíkem k příslušné poloze

Úroveň	1	2	3
	ohřívání	dušení, slabé vaření	vaření, pečení

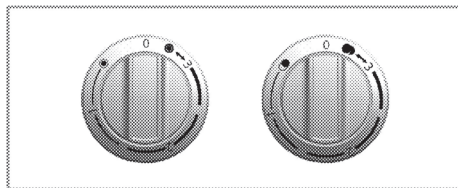
Vypínání varné desky

Otočte ovládacím knoflíkem k poloze VYPNOUT („OFF“)

Ovládání rozšířené varné oblasti

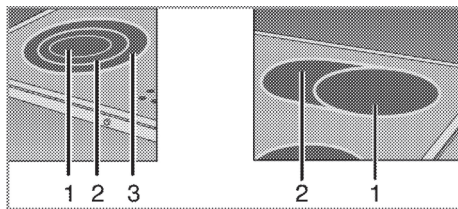
Desky s rozšířenými varnými zónami jsou určeny k používání nestandardních pánví. Při zapnutí desky se zapne vnitřní zóna.

- Otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček aktivujete zbývající část varné zóny.
- Uslyšíte při tom kliknutí.



Vypínání rozšířené varné oblasti

- Pokud chcete vypnout rozšířenou zónu, otočte knoflíkem ve směru proti hodinovým ručičkám k poloze „0“. Obě části zóny se vypnou.



stupeň 1
stupeň 2
stupeň 3



Poznámka !

Druhá a třetí část rozšířené varné zóny nefungují samostatně. (tzn. bez zapnutí první-středové zóny).

OBSLUHA TROUBY

Základní informace o pečení a grilování



Nebezpečí !

Nebezpečí popálení v důsledku kontaktu s horkými povrchy. Nedotýkejte se horkých povrchů! Děti držte daleko od spotřebiče!



Nebezpečí !

Nebezpečí opaření horkou párou. Při otvírání dvířek trouby buďte opatrní, může se uvolnit větší množství horké páry.

Rady pro pečení

- Použijte kovové nádoby s nepřilnavým povrchem, hliníkové nádoby nebo silikonové a skleněné nádoby vhodné pro použití v pečicí troubě.
- Nejlépe, když použijete prostor na roštu.
- Pečicí formy doporučujeme vkládat na prostřední patro.
- Dvířka trouby v průběhu pečení zbytečně neotvírejte.
- Pokud pečete celé kuře, krocana nebo velké kousky masa, vylepšíte výsledek pečení přidáním citrónové šťávy a černého pepře.
- Maso s kostmi peče o 15 až 30 minut déle, než maso bez kostí.
- Orientační doba pečení je kolem 4 – 5 minut na 1 cm tloušťky masa.
- Nechte maso odpočinout v troubě, ještě asi 10 minut po ukončení pečení. Šťáva lépe pronikne do pečeně a nevyteče, když budete maso krájet.
- Ryby vložte do vhodné misky a misku položte na rošt, ve střením nebo spodním patře.

Rady pro grilování

Při grilování masa, ryb nebo drůbeže, povrch rychle hnědne, kůrka bude křupavá a maso nebude vysušené. Pro grilování jsou vhodné zejména plátky masa, špízy, párky a také zelenina s vysokým obsahem vody (např. rajčata a cibule).

- Rozmístěte pokrmy, které hodláte grilovat, na rošt nebo plech s roštěm tak, aby nepřesahovaly rozměry topného tělesa a vložte do trouby.
- Zasuňte rošt nebo plech do požadovaného patra trouby a pokud používáte pouze rošt, umístěte pod něj plech na zachytávání šťávy a tuku z pokrmů.
- Do plechu na zachytávání šťávy a tuku přidejte trochu vody pro usnadnění následného čištění.



Důležité !

Nebezpečí popálení v důsledku nevhodného grilování. Silný gril používejte pouze pro pokrmy k tomu vhodné. Grilovaná jídla neumísťujte příliš blízko topného tělesa, prskající tuk se může vznítit a způsobit požár!

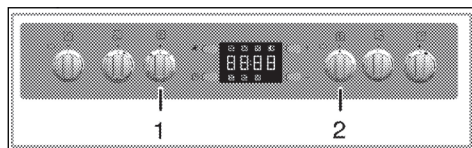
Použití elektrické trouby



Důležité !

Před použitím trouby musí být nastaven ukazatel času, v opačném případě nebude trouba funkční.

Nastavení teploty a programu pečení



1. Knoflík programů
2. Knoflík termostatu

Pro volbu programu použijte knoflík programů a pro nastavení teploty použijte knoflík termostatu.

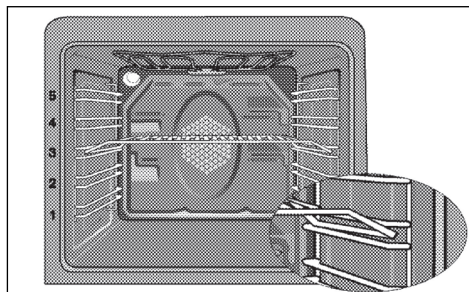
Veškeré nastavené funkce trouby lze vypnout otočením příslušného knoflíku do polohy OFF (horní poloha).

1. Knoflíkem termostatu zvolte požadovanou teplotu.
2. Knoflíkem programů zvolte požadovaný program.

Po nastavení teploty se trouba začne zahřívát a nastavenou teplotu pak bude udržovat. Během ohřevu bude svítit kontrolka termostatu.

Vypnutí trouby

Pro vypnutí trouby otočte Knoflík programů a Knoflík termostatu do polohy OFF (horní poloha).



Patra trouby

Pro dosažení nejlepších výsledků pečení, umístěte rošt tak, jak je znázorněno na obrázku.

Programy

Uspořádání zde znázorněných funkcí se může lišit dle typu Vaší trouby.

1. Klasický ohřev (horní a spodní topné těleso)



Pokrm jsou ohřívány horním a spodním topným tělesem zároveň. Vhodné pro pečení dortů, koláčů a cukroví nebo pokrmů v zapékacích miskách a v pečicích formách. S tímto programem pečte pouze na jednom patře trouby.

2. Spodní topné těleso



Zapnuto je pouze spodní topné těleso trouby. Tento program je zvláště vhodný pro pečení pokrmů jako je pizza, které vyžadují pečení odspodu.

3. Horní a spodní topné těleso + ventilátor



Vzduch ohříváný horním a spodním topným tělesem je distribuován pomocí ventilátoru (v zadní stěně). Trouba peče rovnoměrně a intenzivně. S tímto programem pečte pouze na jednom patře trouby.

4. Ventilátor



Trouba se nezahřívá, pracuje pouze ventilátor v zadní stěně trouby. Lze použít pro pomalé rozmrazování pokrmů při pokojové teplotě nebo k ochlazení horkých pokrmů.

5. Konvekční ohřev



Horký vzduch, ohříváný prostředním kruhovým topným tělesem, je velmi rychle distribuován uvnitř trouby prostřednictvím ventilátoru. Tento program v mnoha případech nevyžaduje předhřívání trouby. Doporučeno pro pečení na více patrech najednou.

6. Program „3D“ pečení



Vzduch ohříváný horním, spodním a prostředním kruhovým tělesem (v zadní stěně) je distribuován pomocí ventilátoru. Trouba peče rovnoměrně a intenzivně. S tímto programem pečte pouze na jednom patře trouby.

7. Silný gril



Velký gril pod stropem trouby je v provozu. Je vhodný pro pečení větších množství pokrmů.

- Velké nebo střední kusy jídla rozložte na vhodném plechu pod grilem.
- Zvolte maximální teplotu.
- Přibližně v polovině doby přípravy otočte jídlo na druhou stranu.

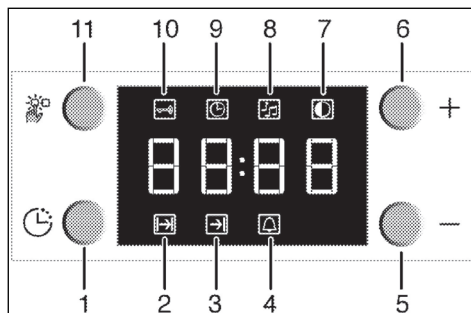
8. Gril a konvekční ohřev



Výkon grilu není tak velký jako při normálním grilování.

- Pro grilování vložte do vhodného patra, pod topné těleso grilu, malou nebo středně velkou porci jídla.
- Nastavte teplotu na maximální úroveň.
- Otočte pokrm po uplynutí poloviny času.

Použití časovače



1. Tlačítko programů
2. Symbol času pečení
3. Symbol času ukončení pečení
4. Symbol alarm
5. Tlačítko mínus
6. Tlačítko plus
7. Symbol nastavení jasu displeje
8. Symbol nastavení hlasitosti alarmu
9. Symbol aktuálního času
10. Symbol dětského zámku
11. Tlačítko pro volbu nastavení

i **Důležité !**
Maximální nastavitelná doba pro ukončení pečení je 23 hodin a 59 minut. V případě výpadku proudu se časovač vynuluje a je třeba jej opětovně nastavit.

i **Poznámka !**
V průběhu nastavování bliká na displeji příslušný symbol. Po nastavení vyčkejte malou chvíli, než se nastavená hodnota uloží.

i **Důležité !**
Pokud je zvolen poloautomatický nebo automatický program, není možné změnit nastavení aktuálního času.

i **Poznámka !**
Jakmile se spustí program pečení doba pečení se znázorní na displeji.

Zapnutí automatického programu

Pomocí tohoto programu můžete nastavit jak dlouho bude trouba pracovat (délka pečení) a čas, kdy se trouba automaticky vypne (čas ukončení pečení) a mít jídlo připravené na zvolenou dobu.

1. Zmáčkněte tlačítko (1) pro aktivaci Symbolu času pečení (2).
2. Nastavte požadovaný čas tlačítky (5) a (6).

Po nastavení času, symbol času pečení (2) zůstane trvale svítit.

3. Pro nastavení času ukončení pečení zmáčkněte tlačítko (1) a aktivujte Symbol času ukončení pečení (3).
4. Nastavte čas konce pečení tlačítky (5) a (6).

Jakmile je nastaven čas ukončení pečení, symboly času pečení a času ukončení pečení budou trvale svítit. Symbol času ukončení pečení (3) zmizí, jakmile se spustí program pečení.

5. Umístěte pokrm do trouby.
6. Nastavte program a teplotu pečení.

Podle zvoleného času ukončení pečení, časovač trouby automaticky vypočítá dobu zapnutí trouby. Když se trouba zapne, bude aktivován zvolený program a trouba se začne zahřívat na požadovanou teplotu. Tuto teplotu pak bude udržovat až do ukončení pečení.

7. Po ukončení pečení se na displeji zobrazí nápis „End“ a ozve se zvukový signál.
8. Zvukový signál se bude ozývat po dobu 2 minut. Pro vypnutí zvukového signálu zmáčkněte jakékoliv tlačítko.

i **Důležité !**
Pokud vypnete zvukový signál zmáčknutím tlačítka, trouba opakovaně spustí program. Pokud zmáčknete knoflík po ukončení zvukového signálu, trouba opakovaně spustí program.

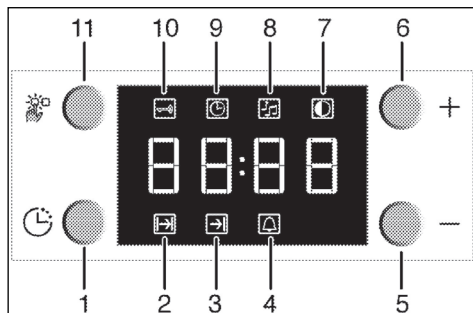
Zvukový signál utichne a na displeji se zobrazí aktuální čas.

9. Nezapomeňte přepnout knoflík programů a knoflík termostatu do polohy OFF.

Dětský zámek

Aktivace dětského zámku

Zapnutím dětského zámku můžete předejít nežádoucímu zapnutí trouby.



1. Tlačítko programů
2. Symbol času pečení
3. Symbol času ukončení pečení
4. Symbol alarm
5. Tlačítko minus
6. Tlačítko plus
7. Symbol nastavení jasu displeje
8. Symbol nastavení hlasitosti alarmu
9. Symbol aktuálního času
10. Symbol dětského zámku
11. Tlačítko pro volbu nastavení

1. Stiskněte knoflík (11) pro zobrazení Symbolu dětského zámku (10).
2. Zmáčkněte tlačítko (6) pro aktivaci dětského zámku.

Jakmile je dětský zámek aktivován, na displeji se zobrazí nápis „ON“ a symb. dětského zámku.

Deaktivace dětského zámku

1. Stiskněte knoflík (11) pro zobrazení Symbolu dětského zámku (10).
2. Zmáčkněte tlačítko (5) pro deaktivaci dětského zámku.

Jakmile je dětský zámek deaktivován, na displeji se zobrazí nápis „OFF“.



Poznámka !

Jakmile je aktivován dětský zámek, všechna tlačítka (kromě 11) jsou nefunkční.

Tabulka pečení



Důležité !

Níže uvedené hodnoty byly naměřené v laboratorních podmínkách, a proto se mohou lišit od hodnot dosažených v domácnosti.



Důležité !

1. patro je nejnižším patrem trouby.

Pokrm	Počet pater	Program	Poloha roštu	Teplota (°C)	Přibližná doba pečení (min.)
** Koláče na plechu	jedna úroveň		3	175	30-45
** Koláč ve formě	jedna úroveň		3	175	30-50
** Koláče na pečicím papíře	jedna úroveň		3	160 - 170	20-30
** Piškotový koláč	jedna úroveň		3	180 - 200	10-20
** Sušenky	jedna úroveň		3	160 - 170	20-30
** Kynuté pečivo	jedna úroveň		3	200	20-30
** Hutné pečivo	jedna úroveň		3	190	25-35
** Kynuté	jedna úroveň		3	190	20-40
** Lasagne	jedna úroveň		2	180	25-45
** Pizza	jedna úroveň		2	200	15-25
Hovězí steak (celý) / Rožněný	jedna úroveň		2	25min. 220 potom 180...190	80-100
Jehněčí kýta (v zapékací nádobě)	jedna úroveň		2	25min. 220 potom 180 - 190	60-90
Pečené kuře	jedna úroveň		2	15min. 250/max potom 190	55-65
Krůta (porcovaná)	jedna úroveň		2	25min. 250/max potom 190	60-100
Ryba	jedna úroveň		3	200	20-30

** Při pečení s nutným předehřátím předehřívajte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

Doporučení pro pečení moučníků

- 1. Pokud je těsto příliš suché:**
Zvyšte teplotu o 10°C a zkrátte dobu pečení.
- 2. Pokud se těsto slehlo:**
Během přípravy těsta použijte méně vody nebo snižte teplotu pečení o 10°C.
- 3. Pokud je povrch příliš tmavý:**
Použijte nižší patro a zkrátte dobu pečení.
- 4. Pokud je povrch dobře upečený a uvnitř je těsto nedopečené:**
Během přípravy těsta použijte méně vody, snižte teplotu a zvyšte dobu pečení.

Doporučení pro pečení jemného pečiva

- 1. Pokud je pečivo příliš suché:**
*Zvyšte teplotu o 10°C a zkrátte dobu pečení.
Zvlhčete povrch těsta směsí obsahující mléko, olej, vajíčka a jogurt.*
- 2. Pokud se pečivo peče příliš dlouho:**
Dohlédněte, aby tloušťka těsta, které jste připravili, nepřesahovala okraje plechu a zůstala pod jejich úrovní.
- 3. Pokud je povrch pečiva příliš tmavý a zesponu je těsto pečivo syrové:**
Ujistěte se, že množství šťávy použité k přípravě těsta, není příliš velké a nebrání důkladnému propečení. Těsto vždy důkladně promíchejte, aby se veškeré tekutiny dobře smísily s moukou a dalšími složkami.

Při pečení používejte programy a nastavení teploty ve shodě s údaji uvedenými v tabulce. Pokud i přesto není pečivo zesponu dostatečné propečené, při dalším pečení vložte plech o jedno patro níže.

Doporučení pro přípravu zeleniny

- 1. Pokud je zelenina suchá a veškerá šťáva se vypekla:**
Použijte nádobu s pokličkou, připravovaný pokrm si pak udrží šťávu. Používejte raději zapékací nádoby s pokličkou, než otevřený plech.
- 2. Pokud zeleninové pokrmy nejsou dobře upečené:**
Před vložením do trouby, zeleninu uvařte nebo poduste.

Použití grilu



Důležité !

Před použitím trouby musí být nastaven ukazatel času, v opačném případě nebude trouba funkční.



Nebezpečí !

Horké části grilu mohou způsobit popáleniny. Zavřete dvířka trouby během grilování.

Zapnutí grilu

1. Otočte knoflík programů do polohy Gril.
2. Nastavte požadovanou teplotu.
3. Pokud je to nezbytné, přehřejte gril po dobu cca 5 minut.

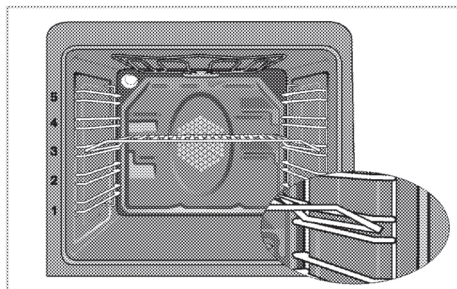
Kontrolka termostatu bude svítit.

Vypnutí grilu

1. Otočte knoflík programů do polohy OFF (horní poloha).

Polohování roštu

Pro optimální využití grilu rošt umístěte směrem co nejvíc k čelu trouby, ale aby se nedotýkal skla ve dvířkách. Umístěním roštu úplně vzadu trouby omezíte účinnost grilu.



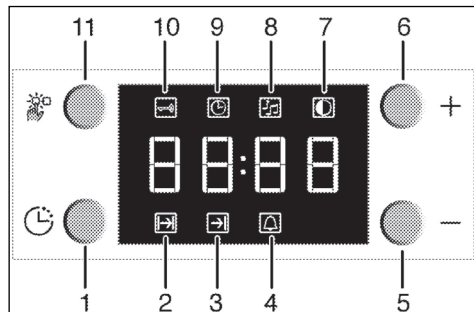
Tabulka grilování

Pokrm	Patro	Přibližná doba grilování
Ryby	4 ... 5	20 ... 25 min. *
Plátky kuřecího masa	4 ... 5	25 ... 35 min.
Jehněčí	4 ... 5	20 ... 25 min.
Rostbíf	4 ... 5	25 ... 30 min. *
Telecí	4 ... 5	25 ... 30 min. *
Topinka	4	1 ... 2 min.

* podle tloušťky

Použití časovače jako alarm

Časovač můžete použít jako budík nebo alarm. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál. Alarm nemá žádný vliv na funkce trouby.



1. Tlačítko programů
2. Symbol času pečení
3. Symbol času ukončení pečení
4. Symbol alarmu
5. Tlačítko mínus
6. Tlačítko plus
7. Symbol nastavení jasu displeje
8. Symbol nastavení hlasitosti alarmu
9. Symbol aktuálního času
10. Symbol dětského zámku
11. Tlačítko pro volbu nastavení

Nastavení alarmu

1. Zmáčkněte tlačítko (1) pro zobrazení Symbolu alarmu (4).

i **Důležité !**
Maximální nastavitelný čas alarmu je 23 hodin a 59 minut.

2. Nastavte požadovaný čas tlačítky (5) a (6). Jakmile je alarm nastaven Symbol alarmu (4) bude trvale svítit.
3. Po uplynutí nastaveného času Symbol alarmu (4) začne blikat a ozve se zvukový signál.

Vypnutí alarmu

1. Pro vypnutí zvukového signálu zmáčkněte jakékoli tlačítko.

Zvukový signál utichne a na displeji se zobrazí aktuální čas.

Zrušení nastaveného alarmu

1. Pro zrušení nastaveného alarmu zmáčkněte tlačítko (1) pro zobrazení Symbolu alarmu (4).
2. Zmáčkněte a podržte tlačítko (5) dokud se na displeji nezobrazí hodnota „00:00“.

i **Důležité !**
Na displeji bude zobrazen čas alarmu. Pokud bude nastaven alarm a zároveň čas pečení, na displeji se zobrazí čas, který je kratší.

Změna nastavení hlasitosti alarmu

1. Zmáčkněte tlačítko (11) pro zobrazení Symbolu nastavení hlasitosti alarmu (8).
2. Nastavte požadovanou hlasitost tlačítky (5) a (6).

Zvolená intenzita zvukového signálu bude zobrazována hodnotami b-01, b-02 nebo b-03.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Základní informace



Nebezpečí !

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Abyste se vyvarovali úrazu elektrickým proudem, vypněte přívod proudu před přistoupením k čištění spotřebiče.



Nebezpečí !

Horké části spotřebiče mohou způsobit popáleniny. Před přistoupením k čištění nechte horké části trouby vychladnout.

Po každém použití spotřebič řádně vyčistěte, takto snadno odstraníte zbytky pokrmů a vyhnete se jejich připálení během příštího použití trouby.

K čištění trouby nepotřebujete speciální čisticí prostředky. Doporučujeme použít jemnou houbičku a teplou vodu s přidavkem prostředku na mytí nádobí. Po očištění otřete povrchy suchou utěrkou.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.



Poznámka !

Některé čisticí prostředky nebo chemické látky mohou poškodit povrch trouby. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, prášky, krémy nebo ostré předměty.



Důležité !

K čištění nepoužívejte parní čistěče.

Čištění varné desky

Keramické desky

Vždy opláchněte pomocí čistého vyždímaného hadříku (zbytek vody by mohl poškodit keramický povrch při dalším použití). Zaschnuté zbytky jídla v žádném případě nesmíte seškrabávat pomocí zoubkovaných nožů a podobných drsných materiálů. K odstraňování vápníkových skvrn použijte malé množství odvápnovacích prostředků např. ocet nebo citrónová šťáva. Pomocí houby naneste prostředek na desku a nechte ho chvíli působit. Pak očistěte desku čistou vodou.



Důležité !

Pokrmu obsahující větší množství cukru, jako pudink nebo sirup, by měly být odstraňovány okamžitě bez čekání až deska vychladne. Jinak by mohlo dojít k trvalému poškození desky.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem s otřete je do sucha



Poznámka !

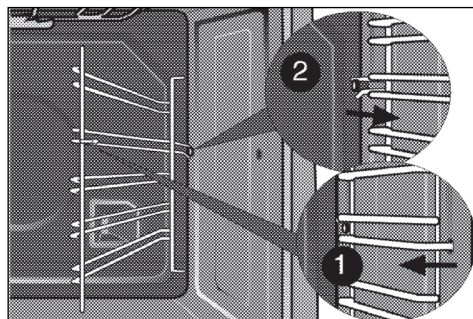
Možnost poškození ovládacího panelu. Během čištění neodstraňujte žádné prvky ovládacího panelu.

Čištění trouby

K čištění trouby nepotřebujete speciální čisticí prostředky. Doporučujeme otřít vnitřek trouby vlhkou utěrkou, dokud je ještě teplá.

Čištění bočních stěn.

1. Vyměte přední část mřížky tahem ve směru od stěny trouby.
2. Vyměte celou vodicí mřížku zatažením směrem k sobě.



Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte dvířka, pak je otřete suchým hadříkem..

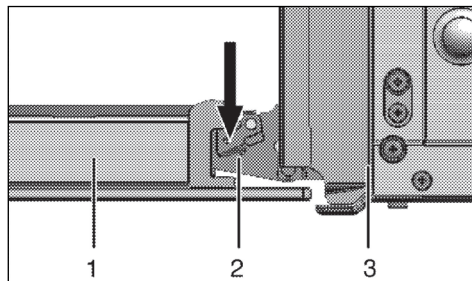


Důležité !

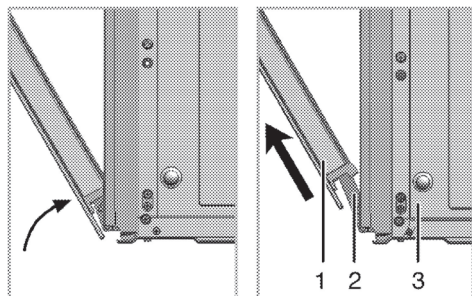
K čištění dvířek nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, prášky, krémy nebo ostré kovové předměty. mohlo by dojít k poškrábání povrchu dvířek a zničení skla.

Vyjmutí dvířek trouby

1. Otevřete dvířka.
2. Zatlačením směrem dolů, odjistíte svorku z pouzdra pantu na levé a pravé straně dvířek trouby (viz. obrázek).



1. Dvířka trouby
2. Pant
3. Trouba



3. Otevřete dvířka trouby do poloviny.
4. Uvolněte dvířka za pravého a levého pouzdra pantu a vyjměte je zatažením směrem nahoru.



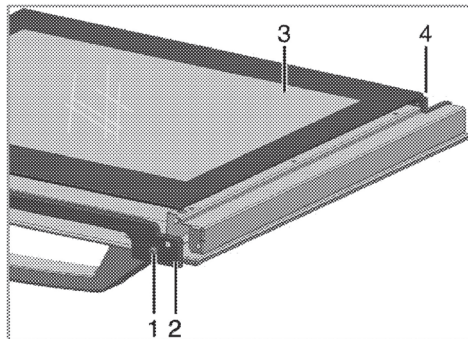
Poznámka !

Při vkládání dvířek trouby zpět, postupujte v opačném pořadí, než při jejich vyjmutí (krok 4, 3, 2 a 1). Nezapomeňte zajistit svorky v pouzdře pantů.

Odstranění vnitřního skla dvířek

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu čištění.

1. Otevřete dvířka trouby



1. šroub
2. plastový profil
3. vnitřní sklo dvířek
4. plastový otvor

2. Šroubovákem odstraňte šroub (1).
3. Vyjměte profil (2), který přidržuje vnitřní sklo (3).
4. Po čištění dveře znovu seskupte, vložte sklo (3) zpět do plastových zářezů a smontujte profil.

Výměna žárovky



Nebezpečí !

Horké části spotřebiče mohou způsobit popáleniny. Před přístupem k čištění nechte horké části trouby vychladnout a přesvědčte se, že je trouba odpojená od přívodu elektrického proudu.

Pro osvětlení trouby je použita speciální žárovka, která odolává teplotám až 300°C (viz. technické údaje). Tuto žárovku koupíte téměř v každém obchodě s elektro-příslušenstvím.



Poznámka !

Umístění žárovky v troubě se může lišit od umístění znázorněného na obrázku.

1. Odpojte troubu od přívodu elektrického proudu.
2. Směrem proti pohybu hodinových ručiček odšroubujte skleněný kryt žárovky.



3. Vyjměte poškozenou žárovku a nahraďte ji novou žárovkou.
4. Našroubujte zpět kryt žárovky.

ŘEŠENÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

**Nebezpečí !**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zkratu nebo vzniku požáru v důsledku neodborného zásahu.

Opravy spotřebiče může provádět pouze kvalifikovaný pracovník nebo servis.

Běžné provozní okolnosti

- Během prvního použití se může objevit kouř a zápach
- Unikající pára během použití trouby je normálním jevem.
- Když se kovové části trouby zahřejí, mohou se roztahovat a vydávat zvuky.

Případné provozní potíže

Dříve než zavoláte servis, zkontrolujte následující body uvedené v tabulce.

Porucha / problém	Možná příčina	Rada / náprava
Spotřebič nepracuje.	Hlavní jistič je vypnutý nebo je přerušená pojistka.	Zkontrolujte jištění a pokud je to nutné zapněte jistič nebo vyměňte pojistku.
	Tlačítka jsou nefunkční.	Zkontrolujte jestli není aktivován dětský zámek, případně jej deaktivujte (viz. odstavec Dětský zámek).
Osvětlení trouby je nefunkční.	Je poškozená žárovka	Vyměňte žárovku.
	Hlavní jistič je vypnutý nebo je přerušená pojistka.	Zkontrolujte jištění a pokud je to nutné zapněte jistič nebo vyměňte pojistku.
Trouba nehřeje.	Není nastaven program a/nebo teplota.	Nastavte program a teplotu.
	Pokud je trouba vybavená časovačem, může být špatně nastaven.	Nastavte čas.
	Hlavní jistič je vypnutý nebo je přerušená pojistka.	Zkontrolujte jištění a pokud je to nutné zapněte jistič nebo vyměňte pojistku.

Pokud se Vám nepovedlo problém odstranit:

1. Odpojte spotřebič od napájení (vypněte jistič nebo vyšroubujte pojistku).
2. Zavolejte příslušný servis.

**Důležité !**

Nepokoušejte se samostatně opravovat spotřebič.

