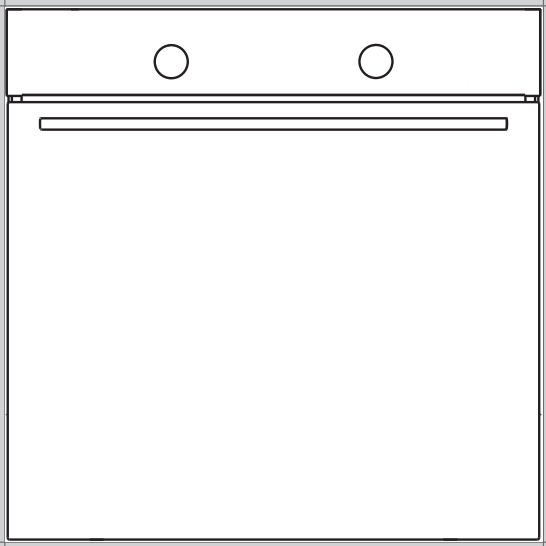
CS

PODROBNÝ NÁVOD
K POUŽITÍ PRO
ELEKTRICKOU TROUBU

gorenje



www.gorenje.com

Děkujeme vám za

důvěru, kterou jste nám prokázali zakoupením našeho spotřebiče.

Tento podrobný návod k obsluze vám pomůže správně používat výrobek. Pokyny vás co možná nejrychleji seznámí s novým spotřebičem.

Přesvědčte se, že spotřebič není poškozený. Pokud zjistíte poškození způsobené přepravou, obraťte se na prodejce, od kterého jste spotřebič zakoupili, nebo na regionální sklad, odkud byl spotřebič dodán. Telefonní číslo naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Pokyny pro instalaci a zapojení jsou přiloženy zvlášť.

Pokyny pro používání jsou k dispozici také na naší webové stránce:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

Důležitá informace

Tip, poznámka

OBSAH

4 ELEKTRICKÁ TROUBA — ÚVOD

8 Řídicí jednotka
10 Technické údaje

11 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

12 Před zapojením trouby

13 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE — PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ

14 KROKY PROCESU VAŘENÍ (1 - 6) — POSTUP VAŘENÍ

14 Krok 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ
15 Krok 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ
17 Krok 3: VOLBA NASTAVENÍ
20 Krok 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ
22 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ
22 Krok 6: VYPNUTÍ TROUBY

23 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

41 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ — ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

42 Konvenční čištění trouby
43 Použití funkce aqua clean na čištění trouby
44 Demontáž a čištění drátěných roštů a teleskopických vysouvacích vodítek
45 Instalace samočistících vložek
46 Čištění stropu trouby
47 Demontáž a osazení dveří trouby
49 Odstranění a vložení skleněné tabule dveří
50 Výměna žárovky

51 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD — ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

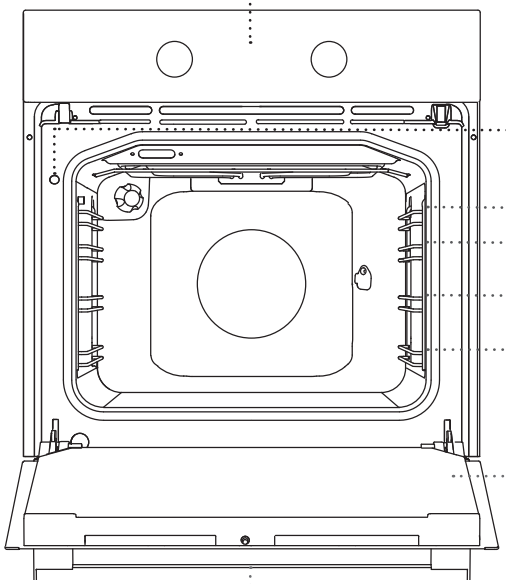
52 LIKVIDACE

53 TEST PEČENÍ — JINÉ

ELEKTRICKÁ TROUBA

(POPIS TROUBY A VYBAVENÍ – V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

Obrázek znázorňuje jeden z vestavných modelů spotřebiče. Protože spotřebiče, pro které byly tyto pokyny sestaveny, mohou mít různé vybavení, může se stát, že některé funkce nebo vybavení popsané v tomto návodu nebudou na vašem spotřebiči k dispozici.



PUSH-PULL OVLADAČ

Jemně zatlačte ovladač, dokud nevyskočí; potom jím otočte.

Po každém použití otočte ovladač zpět do polohy "off" a zasuňte jej zpět. Push-pull ovladač můžete zasunout zpět, pouze když je v poloze "off" (vypnuto).

DRÁTĚNÉ ROŠTY

Drátěné rošty umožňují přípravu jídla na čtyřech úrovních (vezměte prosím na vědomí, že úrovně vodítek se počítají zdola nahoru).
Úrovně 3 a 4 jsou určeny na grilování.

TELESKOPICKÉ VYSOUVACÍ VODÍTKA

Teleskopické vysouvací vodítka můžete zasunout do druhé, třetí a čtvrté úrovně.
Vysouvací vodítka můžete částečně nebo úplně vysunout.

SPÍNAČ DVEŘÍ TROUBY

Spínač vypne ohřev trouby a ventilátor, když v průběhu vaření otevřete dvířka. Po opětovném zavřeno spínač opět Když dveře zavřete ohřev a ventilátor se znovu spustí.

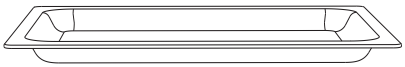
CHLADÍCI VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladícím ventilátorem, který chladí skelet trouby a ovládací panel spotřebiče.

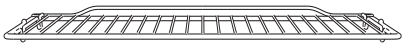
PRODLOUŽENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Po vypnutí trouby ventilátor pokračuje v provozu během krátké doby, aby ochladil troubu.

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

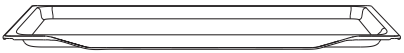


SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.

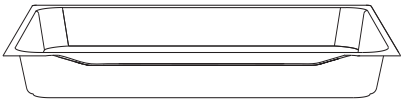


ROŠT je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.

Rošt je vybaven bezpečnostní západkou. Proto je nutné před vysunutím roštu z trouby lehce nadzvednout přední část roštu.

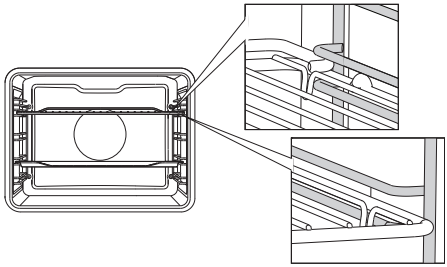


MĚLKÝ PEČICÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.

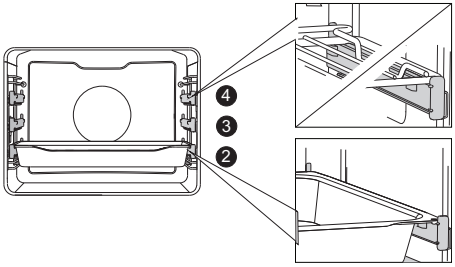


HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.

Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.

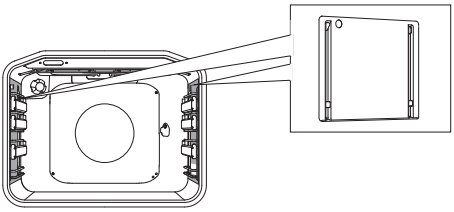


Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



U teleskopických výsuvných lišt vytáhněte nejdříve lišty první úrovně a položte na ně mřížku nebo pečicí plech. Poté je rukou zatlačte zpět do trouby tak daleko, jak to půjde.

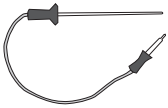
Dvířka trouby zavřete až po úplném zasunutí teleskopických vodicích lišt do trouby.



KATALYTICKÉ VLOŽKY brání ulpívání tuků po stranách vnitřku trouby.



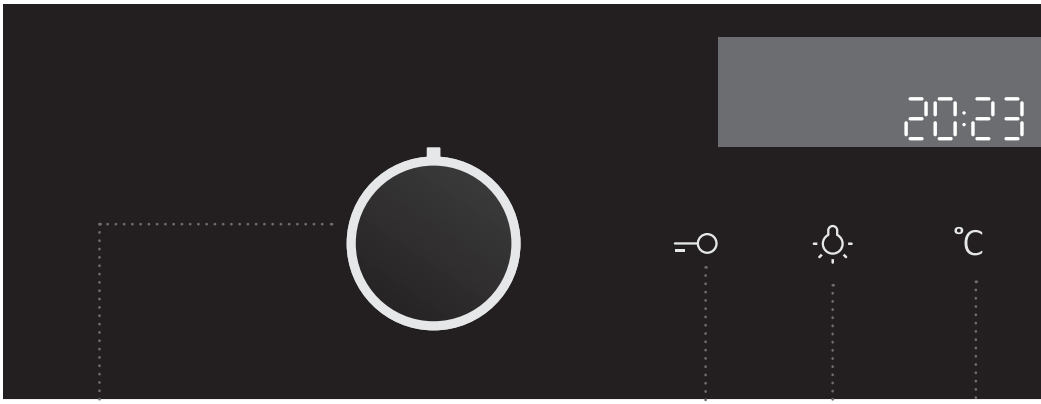
OTOČNÝ ROŠT používejte na pečení masa, kuřete, špízu a pod., skládá se z roštu, šroubu a odnímatelné rukojeti



SONDA na pečení větších kusů masa.

Spotřebič a některá přístupná místa mají při pečení tendenci zahřívat se. Používejte ochranné rukavice.

ŘÍDICÍ JEDNOTKA
(PODLE MODELU)



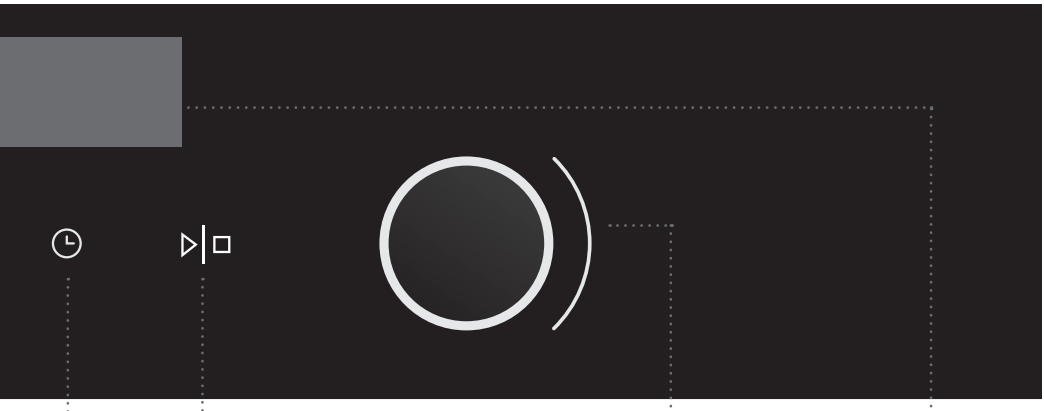
1 KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ

2 TLAČÍTKO DĚTSKÉ POJISTKY

3 TLAČÍTKO ZAPUTÍ/ VYPNUTÍ OSVĚTLENÍ TROUBY

4 TLAČÍTKO TEPLOTY

POZNÁMKA:
Symboly systémů vaření mohou být umístěny na kolečku nebo na předním panelu (v závislosti na modelu spotřebiče).



5 ELEKTRONICKÝ PROGRAMOVÝ ČASOVÝ SPÍNAČ

Doba vaření

Konec vaření

Alarm

Hodiny

6 TLAČÍTKO START/STOP Tímto tlačítkem spustíte nebo zastavíte program.

7 KNOFLÍK NASTAVENÍ (–/+)

Tento knoflík se používá k nastavení času a teploty.

8 DISPLEJ S INFORMACEMI O VAŘENÍ A HODINAMI

POZNÁMKA:
Tlačítka reagují lépe, když se jich dotýkáte větší plochou špičky prstu. Při každém stisknutí tlačítka zazní krátký zvukový signál.

TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)

XXXXXX TIP: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX

Typový štítek uvádějící základní informace o spotřebiči je umístěn na okraji trouby a je vidět, když se otevřou dvířka trouby.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



POZORNĚ SI PŘEČTĚTE NÁVOD A ULOŽTE HO PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, případně s nedostatkem zkušeností a znalostí, smí tento spotřebič používat jen tehdy, když jsou pod dozorem nebo dostaly pokyny, jak používat spotřebič bezpečným způsobem, a chápou související nebezpečí. Nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí vykonávat děti bez dozoru.

VÝSTRAHA: Tento spotřebič a některé jeho přístupné části se během používání mohou velmi silně zahřívat. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let musí být pod stálým dozorem.

Spotřebič se během používání velmi silně zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků trouby.

VÝSTRAHA: Přístupné části spotřebiče se během používání mohou zahřívat. Děti musí být vždy mimo dosah trouby.

Používejte jen teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

VÝSTRAHA: Před výměnou žárovky osvětlení se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od elektrické sítě, aby bylo eliminováno nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

K čištění trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškodit povrch nebo ochrannou vrstvu smaltu. Takové poškození může vést k prasknutí skla.

Pro čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaká čisticí zařízení, protože to může mít za následek úraz elektrickým proudem.
Spotřebič není určený pro ovládání externími časovými spínači nebo samostatnými řídicími systémy.

Spotřebič je určený výhradně pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ho k žádnému jinému účelu, např. vytápění místností, sušení domácích nebo jiných zvířat, papíru, textilu, bylin apod., protože by to mohlo vést ke zranění nebo požáru.

Spotřebič smí být připojen k napájecí síti pouze autorizovaným servisním technikem nebo jiným odborným pracovníkem. Nedovolená manipulace se spotřebičem nebo jeho neprofesionální oprava může vést k riziku těžkého zranění osob nebo poškození výrobku.

Napájecí šňůry jiných spotřebičů vedené v blízkosti tohoto spotřebiče se mohou poškodit, pokud se např. přiskřípnou ve dvířkách trouby, což může následně vést ke zkratu. Dbejte proto na to, aby napájecí šňůry jiných spotřebičů byly v bezpečné vzdálenosti.

Jestliže se **napájecí šňůra** poškodí, smí být z bezpečnostních důvodů vyměněna pouze výrobcem nebo autorizovaným servisním technikem.

Nezakrývejte stěny trouby alobalem a nepokládejte pekáče nebo jiné nádoby na dno trouby. Alobal by zabránil cirkulaci vzduchu, zkomplikoval proces vaření a narušil by smaltovanou vrstvu.

Dvířka trouby se během provozu velice silně zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (pouze u některých modelů).

Panty otevřených dvířek se mohou poškodit pod nadměrným zatížením. Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžké pánve a neopírejte se o ně při čištění vnitřku trouby. Na otevřená dvířka si nikdy nestoupejte a nedovolte dětem na ně sedat.

Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly nikdy zakryté ani jiným způsobem zahrazené.

PŘED ZAPOJENÍM TROUBY



Před zapojením spotřebiče si pozorně přečtěte návod k obsluze. Na opravy nebo na jakékoliv záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

Po obdržení spotřebiče odstraňte všechny díly, včetně všech přepravních zabezpečení z trouby.
Vyčistěte všechno příslušenství i vnitřek s teplou vodou a saponátem, čistěte pravidelně.
Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

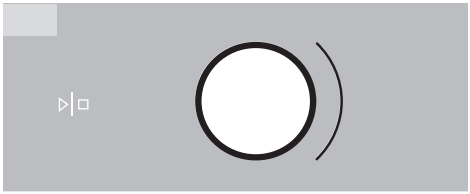
Když se trouba poprvé zahřeje, vydává charakteristický zápach nového spotřebiče.
Během prvního použití důkladně větrejte místnost.

KROKY PROCESU VAŘENÍ (1 - 6)

KROK 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ

Po zapojení spotřebiče nebo po delším výpadku elektrického napájení bliká na displeji údaj 12:00 a svítí symbol.
Nastavte časový údaj.

NASTAVENÍ HODIN



1 Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (–/+) a nastavte nejprve minuty; kurzor pak přeskočí na hodiny.
Po třech sekundách se nastavení uloží.

Při otočení kolečka dál doprava nebo doleva se nastavení mění rychleji.



2 Potvrďte stisknutím tlačítka START/STOP. Pokud během příštích tří sekund nestisknete žádné tlačítko, bude nastavení automaticky uloženo.

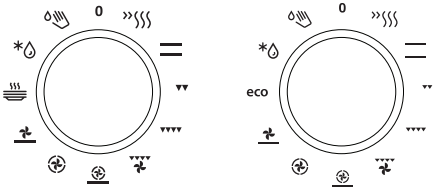
Trouba pracuje i v případě, že hodiny nejsou nastavené. V takovém případě však nejsou k dispozici funkce časového spínače (viz kapitola NASTAVENÍ FUNKCÍ ČASOVÉHO SPÍNAČE).

Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Nastavení hodin lze změnit, když není aktivována žádná funkce časového spínače. Stisknutím tlačítka nastavte aktuální čas. Potvrďte stisknutím tlačítka START/STOP.

KROK 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ



Otáčením kolečka (doleva a doprava) zvolte SYSTÉM VAŘENÍ (viz tabulka programů).
Vybraná ikona se objeví na displeji.

Nastavení lze měnit také během provozu.

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	SYSTÉMY VAŘENÍ	
	RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ Tato funkce se používá, když si přejete co možná nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu. Tato funkce není vhodná pro přípravu pokrmů. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, je proces ohřívání hotový.	160
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby. Pečivo nebo maso lze péct pouze na jedné výškové úrovni.	200
	GRIL Aktivuje se pouze topné těleso grilu, které je součástí velké grilovací sady. Tento systém se používá pro grilování menšího počtu obložených chlebíčků, klobás nebo toustů.	240
	VELKÝ GRIL V provozu budou horní topný článek a topný článek grilu. Teplo je vyzařováno přímo topným článkem grilu, nainstalovaným ve stropě trouby. Pro zvýšení výhřevnosti je spuštěn i horní topný článek. Tato kombinace se používá pro grilování menšího množství otevřených sendvičů, masa nebo klobás a pro opékání toastů.	240
	GRIL S VENTILÁTOREM V provozu budou topný článek grilu a ventilátor. Tato kombinace se používá ke grilování masa a k pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné výškové úrovni. Hodí se také pro gratinování pokrmů a přípravu křupavé kůrky.	170
	HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Tento režim se používá k pečení pizzy, většiny pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a nekvašeného pečiva na několika úrovních současně.	200

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	**HORKÝ VZDUCH** V provozu budou kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva. Tento režim se používá k pečení masa a pečiva na několika úrovních současně.	180
	**SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR** Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny.	180
	**OHŘÍVAČ TALÍŘŮ** Tato funkce se používá k ohřívání nádobí (talířů, hrnků) před servírováním, aby jídlo zůstalo déle teplé.	60
eco	**ECO PEČENÍ** [1] V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	160
	**ROZMRAZOVÁNÍ** Vzduch pouze cirkuluje bez zapnutých topných těles. Aktivuje se pouze ventilátor. Tento režim slouží k rozmrznutí zmrzlých potravin. Automatické programy nabízejí také funkci rozmrznutí pomocí mikrovln (A1 až A5).	-
	**AQUA CLEAN** Pouze mikrovlny generují teplo. Tato funkce se používá k odstranění skvrn a zbytků pokrmů z trouby. Program trvá 30 minut.	-

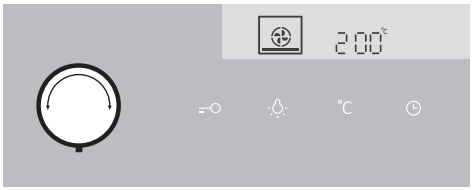
[1] Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

KROK 3: VOLBA NASTAVENÍ

Každý systém vaření nabízí základní nebo výchozí nastavení, které lze upravovat.

Nastavení se upravuje stisknutím příslušného tlačítka (než stisknete tlačítko START/ STOP). Některá nastavení nejsou u některých programů k dispozici; v takových případech na to upozorňuje zvukový signál.

REGULACE TEPLOTY VAŘENÍ



1 Vyberte SYSTÉM VAŘENÍ. Vybraná ikona se objeví na displeji a bliká PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA.



2 Dotkněte se TLAČÍTKA TEPLOTA. Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (–/+) a zvolte požadovanou **teplotu.**

U některých systémů je maximální teplota omezena.

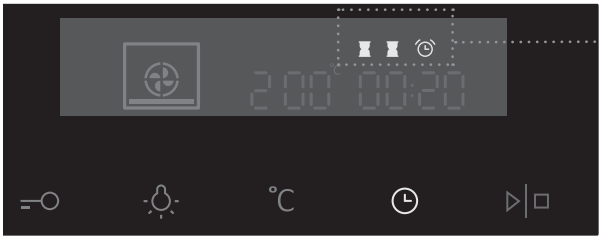
Když se trouba zapne tlačítkem START, na displeji bude blikat symbol °C, dokud není dosaženo požadované hodnoty.

FUNKCE ČASOVÉHO SPÍNAČE

Nejprve otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ a pak nastavte teplotu.

Několikrát se dotkněte tlačítka ČASOVÝ SPÍNAČ a vyberte požadovaný symbol. Rozsvítí se ikona vybrané funkce časového spínače a na displeji bliká nastavitelný čas začátku/konce vaření. Ostatní ikony tlumeně svítí.

Stisknutím tlačítka START spusťte proces vaření. Zobrazí se UPLYNULÁ DOBA VAŘENÍ.



Displej funkce časového spínače

Nastavení doby vaření

V tomto režimu můžete stanovit dobu trvání provozu trouby (dobu vaření). Nastavte požadovanou dobu vaření. Nastavte nejprve minuty a potom hodiny. Na jednotce displeje se zobrazí ikona a doba vaření.

Nastavení odloženého startu

V tomto režimu můžete zadat dobu trvání procesu vaření (dobu vaření) a čas, kdy si přejete proces vaření ukončit (koncový čas). Zkontrolujte, zda jsou hodiny přesně nastavené podle aktuálního času.

Příklad:
Aktuální čas: poledne
Doba vaření: 2 hodiny
Konec vaření: 18:00

Nastavte nejprve dobu (trvání) vaření, tzn. 2 hodiny. Automaticky se zobrazí součet aktuálního času a doby vaření (14:00).
Znovu se dotkněte tlačítka ČASOVÝ SPÍNAČ, vyberte symbol DOBA VAŘENÍ a nastavte čas, kdy si přejete vaření ukončit (18:00).
Stisknutím tlačítka START spusťte proces vaření. Časový spínač čeká na čas spuštění procesu vaření a rozsvítí se symbol. Trouba se automaticky zapne (v 16:00) a ukončí provoz ve zvolený čas (v 18:00).

Nastavení minutky

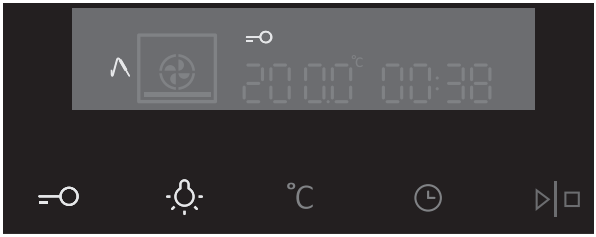
Minutku lze používat nezávisle na provozu trouby. Nejdelší možné nastavení je 24 hodin.
Během poslední minuty se minutka zobrazuje v sekundách.

Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne (konec pečení). Zazní zvukový signál, který můžete vypnout dotykem kteréhokoli tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.

Všechny funkce časového spínače lze zrušit nastavením času na „0“.

Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

KROK 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ



Funkce se aktivují a deaktivují stisknutím požadovaného tlačítka nebo kombinace tlačítek.

Některé funkce nejsou u některých systémů k dispozici; v takových případech na to upozorňuje zvukový signál.

DĚTSKÁ POJISTKA

Aktivuje se stisknutím tlačítka DĚTSKÁ POJISTKA. Na displeji se rozsvítí ikona „klíče“. Opětovným stisknutím tlačítka dětskou pojistku deaktivujete. Ikona na displeji zmizí.

Pokud je dětská pojistka aktivována bez nastavení funkce časového spínače (na displeji jsou pouze hodiny), trouba nebude pracovat.
Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časového spínače, pak trouba bude pracovat normálně, ale nebude možné změnit nastavení.
Pokud je dětská pojistka aktivována, systémy (režimy vaření) ani doplňkové funkce nelze změnit. Jedinou možnou změnou je ukončení procesu vaření otočením kolečka přepínače na „0“.
Dětská pojistka zůstává aktivní i po vypnutí trouby. Jestliže chcete zvolit nový systém, musíte nejprve dětskou pojistku deaktivovat.

OSVĚTLENÍ TROUBY

Osvětlení trouby se zapíná automaticky při otevření dvířek nebo zapnutí trouby.
Po skončení procesu vaření zůstává světlo ještě minutu rozsvícené.
Světlo uvnitř trouby lze zapnout nebo vypnout stisknutím tlačítka SVĚTLO.

5sek ℃ ZVUKOVÝ SIGNÁL

Hlasitost zvukového signálu lze nastavit, když není aktivována žádná funkce časového spínače (je zobrazen pouze přesný čas). Stiskněte tlačítko TEPLOTA/VÝKON a přidržte je 5 sekund. Na displeji se objeví dvě plně rozsvícené čárky. Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (−/+) a vyberte jednu ze tří úrovní hlasitosti (jedna, dvě nebo tři čárky). Po třech sekundách bude nastavení automaticky uloženo a objeví se přesný čas.

5sek SNÍŽENÍ KONTRASTU DISPLEJE

Kolečko přepínače systému vaření musí být v poloze „0“. Stiskněte tlačítko SVĚTLO a přidržte je 5 sekund. Na displeji se objeví dvě plně rozsvícené čárky. Otáčejte KOLEČKEM NASTAVENÍ (−/+) a nastavte intenzitu osvětlení displeje (jedna, dvě nebo tři čárky). Po třech sekundách bude nastavení automaticky uloženo.

+ STANDBY

Osvětlení displeje se může automaticky vypnout, zůstane-li spotřebič 10 minut bez použití.
Stisknutím tlačítek KLÍČ + ČASOVÝ SPÍNAČ se displej vypíná.
Je-li aktivována funkce časového spínače, objeví se na displeji nápis „OFF“ a ikona ČASOVÉHO SPÍNAČE pro indikaci aktivované funkce.

Po výpadku elektrického napájení nebo po vypnutí spotřebiče zůstávají nastavení doplňkových funkcí uložena nejvýše několik minut. Potom se všechna nastavení s výjimkou zvukového signálu a dětské pojistky vrátí na výchozí hodnoty nastavené výrobcem.

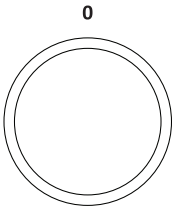
KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ

Proces vaření spustíte tak, že stisknete tlačítko START/STOP a chvíli ho přidržíte.



KROK 6: VYPNUTÍ TROUBY

Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy „0“.



Po skončení procesu vaření a po vypnutí trouby se zobrazí klesající teplota až do 50 °C.
Všechna nastavení časových spínačů jsou zároveň pozastavena a zrušena. Zobrazí se přesný čas (hodiny).
Po jedné minutě bez provozu se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

Pokud v tabulce vaření nemůžete najít vámi požadované jídlo, vyhledejte si informace pro podobný pokrm. Uvedené informace platí pro vaření na jedné úrovni.

Je zde uveden interval doporučených teplot. Začněte s nižším nastavením teploty a zvyšte hodnotu, pokud zjistíte, že pokrm není dostatečně tepelně upravený.

Doby vaření jsou hrubé odhady a za určitých podmínek se mohou lišit.

Symbol * znamená, že je nutné předehřát troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.

Troubu předehřívejte jen v případě, že to vyžaduje recept v tabulkách tohoto návodu. Zahřívání prázdné trouby spotřebovává velké množství energie. Pečení několika druhů pečiva nebo několika kusů pizzy za sebou tedy šetří energii, protože trouba je již předehřátá.

Používejte pečicí plechy a pekáče tmavé barvy, s černou silikonovou vrstvou nebo potažené smaltem, protože velmi dobře vedou teplo.

Při použití pergamenového papíru dbejte na to, aby byl odolný proti vysokým teplotám.

Při přípravě větších kusů masa nebo pečiva se uvnitř trouby může vytvářet velké množství páry, která pak kondenzuje na dvířkách trouby. Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na provoz spotřebiče. Po skončení procesu vaření otřete dvířka a sklo dvířek do sucha.

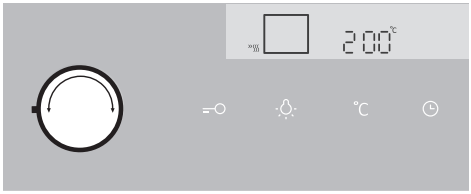
Troubu vypněte přibližně 10 minut **před ukončením pečení**, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii.

Nenechte pokrmy ochlazovat v zavřené troubě, aby nedošlo ke kondenzaci (rosení).

SYSTÉMY VAŘENÍ

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

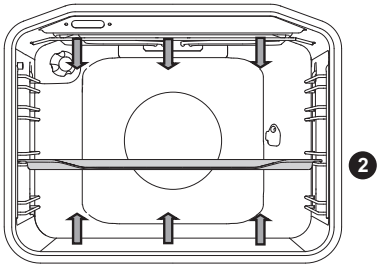
Tato funkce se používá pro co možná nejrychlejší zahřátí trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro vaření.



Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy rychlého předehřátí. Zobrazí se PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA. Toto nastavení teploty lze upravit.

Když zapnete troubu, začne se zahřívat. Na displeji bliká symbol °C. Po dosažení nastavené teploty skončí předehřívání a zazní zvukový signál. Zvukový signál lze vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka; po jedné minutě se vypne automaticky.

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby.

Pečení masa:
Použijte pánev nebo pekáč z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistěte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během vaření maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	2	190-200	120-130
Vepřová plec	1500	2	190-200	120-140
Vepřová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	190-210	120-140
Hovězí pečeně, zcela propečená	1000	2	200-210	40-60
Telecí roláda	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí svíčková	1500	2	190-200	100-120
Králičí hřbet	1500	2	190-200	100-120
Srnčí koleno	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kuře	1500	2	200	80
RYBY				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

Použijte tento způsob pečení kuřete, pokud spotřebič nemá přednastavení.
Použijte tento způsob pečení pizzy, pokud spotřebič nemá přednastavení.

Pečení těsta

Používejte jen jednu úroveň a tmavé pečicí plechy nebo pekáče. Na světle zbarvených pečicích plechách nebo pekáčích bude pečení těsta horší, protože takové vybavení odráží teplo.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete přiložený pečicí plech, vyjměte rošt. Doba pečení bude kratší, jestliže předehřejete troubu.

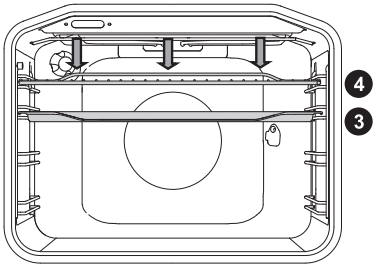
Potraviny	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky*	2	200-220	30-40
Chléb*	2	180-190	50-60
Bílý chléb*	2	180-190	50-60
Pohankový chléb*	2	180-190	50-60
Celozrnný chléb*	2	180-190	50-60
Žitný chléb*	2	180-190	50-60
Špaldový chléb*	2	180-190	50-60
Ořechový závin	2	180	55-60
Piškotový dort*	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Koláče	2	170-180	25-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	2	200-210	25-30
Zelné pirožky	2	185-195	25-40
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sněhové pečivo	2	90	120
Buchty s náplní	2	170-180	30-35

Tip	Návod
Je koláč hotový?	• Propíchněte koláč shora dřevěným párátkem nebo špejlí. Pokud se na párátko nebo špejli nic nepřichytí, je koláč hotový. • Vypněte troubu a využijte zbytkové teplo.
Srazil se koláč?	• Zkontrolujte recept. • Příště použijte méně tekutiny. • Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.
Je koláč zespodu příliš světlý?	• Použijte pečicí plech nebo pekáč tmavé barvy. • Umístěte pečicí plech o jednu úroveň níže a ke konci průběhu pečení zapněte spodní topný článek.
Koláč s vlhkou náplní je nedopečený?	• Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodicí lištu.

VELKÝ GRIL, GRILOVÁNÍ



Při grilování jídla s velkým grilem bude v provozu horní topný článek a topný článek grilu upevněný na stropu uvnitř trouby.

Při grilování s normálním (ne velkým) grilem bude v provozu pouze topný článek grilu a část souboru velkého grilu.

Předehřejte infračervený topný článek (gril) po dobu pěti minut.
Neustále sledujte proces vaření. Maso se při vysoké teplotě může rychle spálit.
Pečení s využitím grilu je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných klobás, plátků masa a ryb (steaků, řízků, lososových steaků nebo filetů apod.), popř. toastů.

Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby nedocházelo k připečení masa, a vložte ho na 4. úroveň. Na 1. nebo 2. úroveň umístěte odkapávací mísu.
Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

Tabulka pro grilování – malý gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	240	18-21
Plátek vepřové krkovice	180 g/kus	3	240	18-22
Kotlety/žebírka	180 g/kus	3	240	20-22
Grilovací klobásy	100 g/kus	3	240	11-14
TOUSTOVÝ CHLÉB				
Toust	/	4	240	3-4
Obložené chlebíčky	/	4	240	5-7

Tabulka pro grilování – velký gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	240	14-16
Hovězí steak, zcela propečený	180 g/kus	3	240	18-21
Plátek vepřové krkovice	180 g/kus	3	240	19-23
Kotlety/žebírka	180 g/kus	3	240	20-24
Telecí řízek	180 g/plátek	3	240	19-22
Grilovací klobásy	100 g/kus	3	240	11-14
Sekaná	200 g/kus	3	240	9-15
RYBY				
Steaky/filety z lososa	600	3	240	19-22
TOUSTOVÝ CHLÉB				
6 plátků bílého chleba	/	4	240	1.5-3
4 plátky vícezrnného chleba	/	4	240	2-3
Obložené chlebíčky	/	4	240	3.5-7

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.
Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.

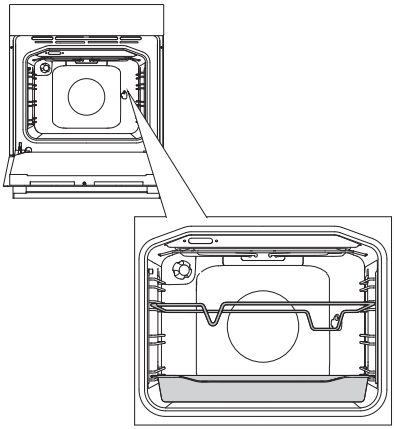


Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechávejte dvířka trouby zavřená.

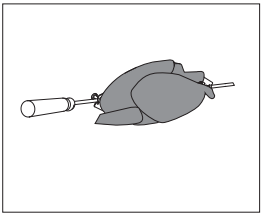
Topný článek grilu, rošt a další příslušenství trouby se během grilování velice silně zahřívají. Používejte proto chňapky a kleště na maso.

Pečení s otočným roštem (v závislosti na modelu)

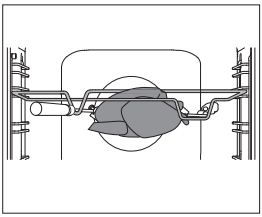
Maximální teplota při použití grilu je 240 ° C.



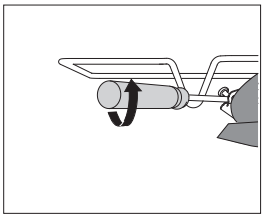
1 Vložte držák roštu do třetí úrovně zdola a položte hluboký plech na dno (první) úroveň jako odkapávací misku .



2 Napíchněte maso na rošt a dotáhněte šrouby.



3 Položte rukojeť roštu na přední držák roštu a vložte špičku do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby (otvor je chráněn otočným krytem).

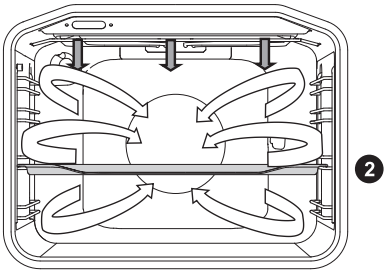


4 Uvolněte držák roštu a zavřete dveře trouby.

Zapněte troubu a zvolte režim VELKÝ GRIL

Gril bude pracovat pouze tehdy, když jsou dveře trouby zavřené.

GRIL S VENTILÁTOREM

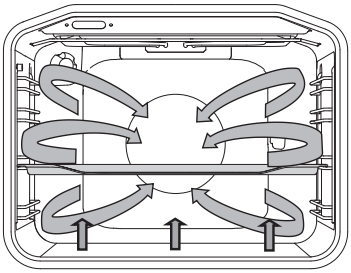


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Kachna*	2000	2	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřová plec	1500	2	150-160	120-160
Vepřové koleno	1000	2	150-160	120-140
Půlka kuřete	600	2	180-190	25 (z jedné strany), 20 (z druhé strany)
Kuře	1500	2	190	30 (z jedné strany), 30 (z druhé strany)
RYBY				
Pstruh*	200 g/kus	2	170-180	45-50

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



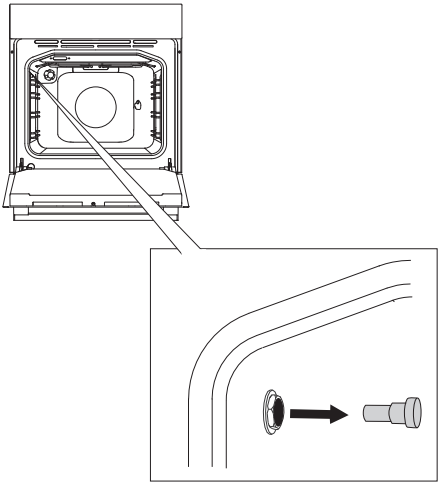
Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

(Viz popisy a tipy pro HORNÍ a SPODNÍ OHŘEV.)

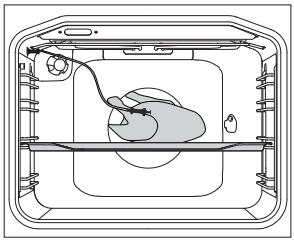
Potraviny	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Cheesecake, linecké těsto	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, linecké těsto	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kynuté těsto	2	150-160	35-40
Jablkový štrúdl, listové těsto	2	170-180	45-65

Pečení se sondou na maso (v závislosti na modelu)

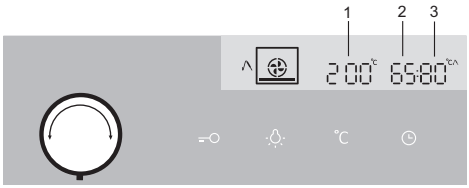
V tomto režimu nastavte požadovanou teplotu vnitřku jídla. Trouba pracuje, dokud nedosáhne vnitřek jídla nastavené teploty. Vnitřní teplota se měří pomocí teplotní sondy.



1 Sundejte kovové víčko (zásuvka je v předním horním rohu na pravé stěně trouby).



2 Zapojte zástrčku sondy na maso do zásuvky a sondu zasuňte do jídla. (Pokud bylo aktivováno nastavení časovače, bude zrušeno.)



3 Otočte VOLIČEM SYSTÉMU VAŘENÍ (horký vzduch a dolní topné těleso). Symbol, nastavená teplota, aktuální teplota a požadovaná teplota se objeví na displeji. V případě, že je teplota teplotní sondy nižší než 30 °C, objeví se na displeji "-: 80". Stiskněte tlačítko START.

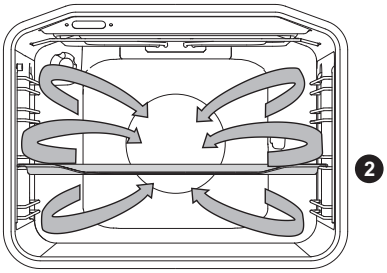
1 Přednastavená teplota
2 Aktuální teplota
3 Nastavení teploty

Během procesu vaření se bude na displej střídavě objevovat aktuální a nastavená teplota v troubě. Teplota může být nastavena v průběhu provozu.
Po dosažení nastavené vnitřní teploty se pečení vypne.
Uslyšíte zvukový signál, který můžete vypnout dotykem na kterékoli tlačítko. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky. Na displeji se objeví hodiny.

Po ukončení vaření zasuňte do trouby zpět ochranný kryt teplotní sondy na maso.

Používejte pouze sondu určenou pro použití ve vaší troubě.
Ujistěte se, že se sonda při pečení nedotýká topného článku.
Na konci pečení bude sonda velice horká. Dejte pozor, abyste se nespálili.

HORKÝ VZDUCH



Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva.

Pečení masa:
Použijte pánev nebo pekáč z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistěte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během pečení maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Vepřová pečeně, včetně kůže	1500	2	170-180	140-160
Vepřový bůček	1500	2	170-180	120-150
Kachna	1700	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-170	180-220
Kuřecí prsa	1000	2	180-190	70-85
Plněné kuře	1500	2	170-180	100-120

Pečení těsta

Doporučuje se předehřátí.

Pečivo a koláčky lze péct na plechách na několika úrovních současně (2. a 3.).

Pamatujte si, že se doba pečení může lišit, i když jsou použité pečicí plechy stejné. Pečivo na horním plechu může být hotové dříve než pečivo na plechu dolním.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete přiložený pečicí plech, vyjměte rošt.

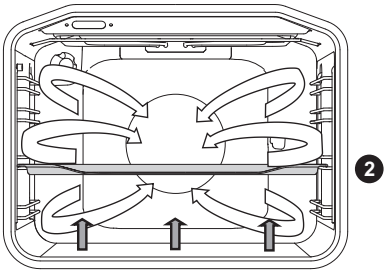
Kvůli rovnoměrnému propečení dbejte na to, aby pečivo mělo stejnou tloušťku.

Potraviny	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Dort	2	150-160	45-60
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškot	2	150-160	45-65
Švestkový koláč	2	150-160	35-60
Piškotová rolka*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, linecké těsto	2	160-170	50-70
Chala (kynutý pletený bochánek)	2	160-170	35-50
Jablkový štrúdl	2	170-180	40-60
Sušenky, linecké těsto*	2	150-160	15-25
Sušenky lisované*	2	150-160	15-28
Sušenky kynuté	2	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	2	170-180	20-30
Jogurt	2	40	240
PECIVO - ZMRZJENO			
Štrúdl jablkový nebo tvarohový	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Smažené brambory, pro přípravu v troubě*	2	170-180	20-35
Krokety, pro pečení v troubě	2	170-180	20-35
Těsto plněné krémem	2	180-190	25-45



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodicí lištu.

SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny. Použijte druhou úroveň od spodu a raději mělký pečicí podnos, aby mohl horký vzduch cirkulovat přes horní stranu pokrmu.

Druhy potravin	Úroveň (od spodu)	Teplota	Doba pečení (v minutách)
OVOCE			
Jahody	2	180	20-30
Peckové ovoce	2	180	25-40
Rozmačkané ovoce	2	180	25-40
ZELENINA			
Nakládané okurky	2	180	25-40
Fazole/mrkev	2	180	25-40

ZAVAŘOVÁNÍ

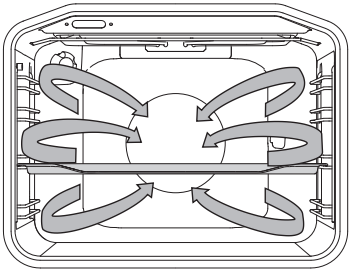
Připravte si sklenice a potraviny k zavařování. Použijte sklenice s pryžovým těsněním a se skleněnými víky. Nepoužívejte sklenice s víčky se závitem nebo s kovovými víčky. Zkontrolujte, zda mají všechny sklenice stejnou velikost, jsou naplněny stejným obsahem a jsou řádně utěsněny.

Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

V průběhu zavařování sledujte sklenice a vařte je, dokud se kapalina ve sklenicích nezačne vařit – tj. dokud se v první sklenici nezačnou vytvářet bublinky.

Potraviny	Množství (l)	T = 170–180 °C (dokud ve sklenici nezačnou vznikat bublinky / dokud se kapalina ve sklenici nezačne vařit)	Teplota na začátku varu – jakmile se začnou objevovat bublinky	Doba pro odležení v troubě (v minutách)
OVOCE				
Jahody	6×1 l	40-55	vypnuto	25
Peckové ovoce	6×1 l	40-55	vypnuto	30
Rozmačkané ovoce	6×1 l	40-55	vypnuto	35
ZELENINA				
Nakládané okurky	6×1 l	40-55	vypnuto	30
Fazole, mrkev	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

ECO PEČENÍ



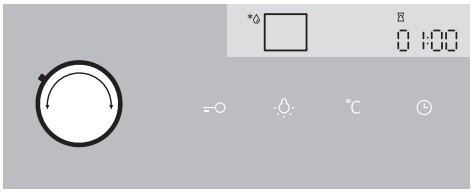
Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva.

Typ připravovaného jídla	Úroveň drážky plechu (ze spodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO			
Vepřová pečeně, 1 kg	2	180	140-160
Vepřová pečeně, 2 kg	2	180	150-180
Hovězí pečeně, 1 kg	2	190	120-140
RYBA			
Celá ryba, 200 g / ks	2	180	40-50
Rybí filety 100 g / ks	2	190	25-30
PEČIVO			
Lisované sušenky *	2	160	20-25
Malé cupcakes	2	170	25-35
Rolády	2	170	25-30
Ovocný koláč	2	170	55-65
ZELENINA			
Gratinované brambory	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
ZMRAZENÉ JÍDLO			
Hranolky, 1 kg	2	200	25-40
Kuřecí medailonky, 0,7kg	2	200	25-35
Rybí prsty, 0,6 kg	2	200	20-30

Neumísťujte hluboký pekáč na první vodicí lištu.

ROZMRAZOVÁNÍ

V tomto režimu cirkuluje vzduch bez aktivovaných topných těles.
Mezi potraviny, které jsou vhodné pro rozmrazování, se řadí koláče s hustým nebo máslovým krémem, koláče a moučníky, chleba, rohlíky, housky a hluboce zmrazené ovoce.



Nastavte knoflík pro systém pečení do polohy rozmrazování. Zobrazí se čas. V tomto okamžiku lze čas upravit. Stiskněte tlačítko START.

Ve většině případů se doporučuje vyjmout potraviny z obalu (nezapomeňte odstranit veškeré kovové sponky a svorky).
V polovině doby rozmrazování je nutné potraviny otočit, promíchat a oddělit od sebe, jestliže byly zmrazeny dohromady.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



Nezapomeňte odpojit spotřebič od elektrického napájení a počkejte, až se spotřebič ochladí.

Děti nesmí čistit spotřebič ani provádět jakékoliv údržbové práce bez řádného dozoru.

Hliníková povrchová úprava

Hliníkovou povrchovou úpravu čistěte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenanášejte čisticí prostředek přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo abrazivní houby.
Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

Přední strana skříně z nerezové oceli

(podle modelu)
Tento povrch čistěte pouze jemným čisticím prostředkem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nepoškrábe povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čistidla obsahující rozpouštědla, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy skříně.

Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)
Nečistěte ovladače a tlačítka, rukojeť dveří, samolepky a držáky typových štítků pomocí abrazivních čisticích prostředků, nebo abrazivních materiálů na bázi alkoholu nebo s alkoholem. Případné nečistoty odstraňte jemným hadříkem nebo neabrazivní tkaninou s trochou vody, abyste zabránili poškození povrchu.
Rovněž můžete použít čisticí přípravky, které jsou určeny pro tento typ čištění - postupujte podle pokynů výrobců těchto čisticích prostředků

Povrchy potažené hliníkem nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

K odstraňování nečistot usazených v troubě můžete používat standardní postup čištění (použití čisticích prostředků nebo spreje na trouby). Po takovém vyčištění důkladně opláchněte zbytky čisticích prostředků.

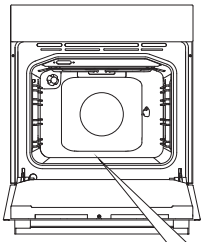
Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, abyste zabránili zapečení nečistot do povrchu. Nejsnazším způsobem, jak odstranit tuk, je použít teplou mýdlovou vodu, dokud je trouba ještě teplá.

Na usazené nečistoty a špínu používejte konvenční čisticí prostředky na trouby. Důkladně opláchněte troubu čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, brusná čistidla, abrazivní houby, odstraňovače skvrn a rzi apod.

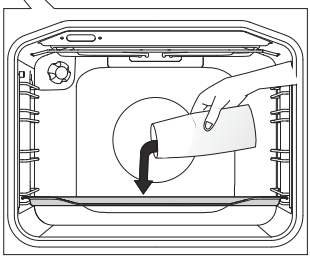
Příslušenství (pečící plechy a pekáče, rošty atd.) čistěte horkou vodou a saponátem.

Trouba, vnitřní prostor trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltovaným povlakem, díky němuž jsou hladké a odolné. Tento speciální povlak usnadňuje čištění při pokojové teplotě.

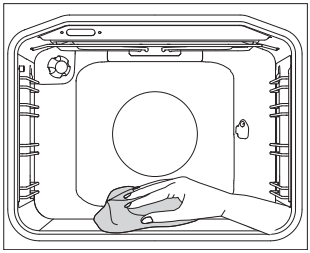
POUŽITÍ FUNKCE AQUA CLEAN NA ČIŠTĚNÍ TROUBY



1 Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENÍ na Aqua Clean. 2. Nastavte VOLIČ TEPLOTY na 70°C.



2 Nalijte 0,6 l vody do hlubokého plechu a položte ho na dno trouby, nebo do posledních drážek pro plech.

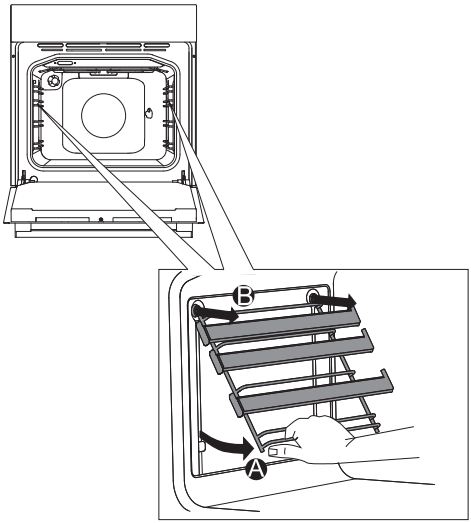


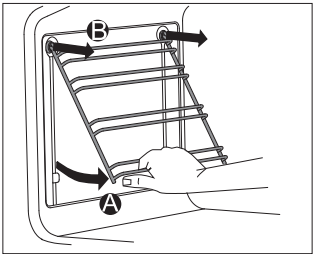
3 Po 30 minutách se zbytky tuků a připečení mastnoty vlivem odpařované vody navlhčí a změknou a vy je tak budete moci snadno otřít hadříkem

Použijte systém Aqua Clean, až když je trouba zcela vychladlá.

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VYSOUVACÍCH VODÍTEK

Používejte pouze běžné čistící prostředky na čištění vodítek.





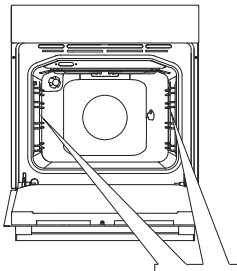
A Držte vodítka na spodní straně a vytáhněte je směrem do středu vnitřku trouby

B Vyjměte je z otvorů v horní části.

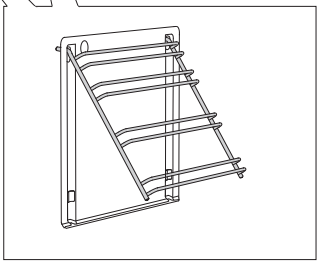
Nemyjte teleskopické vodítka v myčce nádobí.

INSTALACE SAMOČISTÍCÍCH VLOŽEK

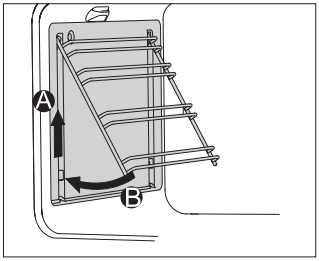
Používejte pouze běžné čistící prostředky na čištění vodítek.



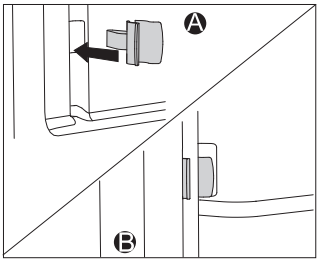
Odmontujte drátěné rošty nebo teleskopické vodítka.



1 Namontujte vodítka na samočistící vložky.



2 Zavěste vložky s vodítky připojenými pomocí připravených otvorů a zatlačte směrem nahoru.



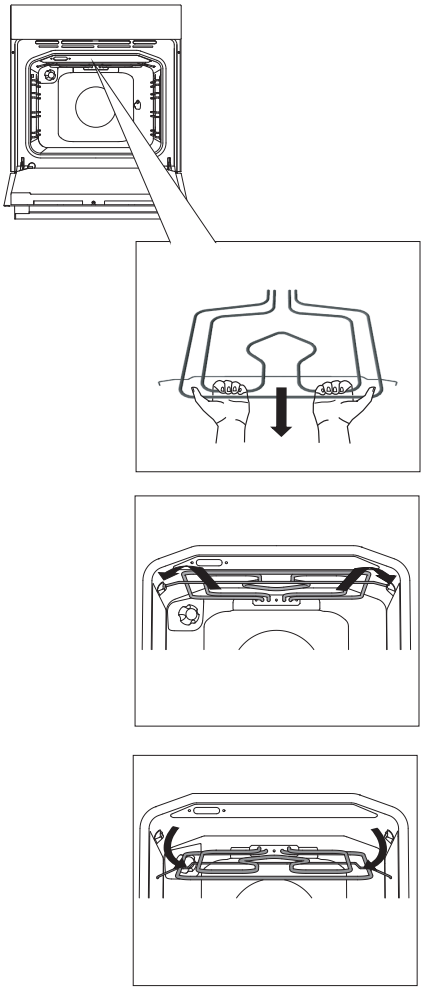
Při instalaci plně vysouvacích vodítek s katalytickými vložkami, vložte jeden konec dodané upínadel zámky do otvoru v dolní části vnitřku trouby a vložte druhý konec úchytné zámky do vodítek. Účelem upínadel zámků je držet vodítka pevně na místě.

Nemyjte katalytické vložky v myčce nádobí.

ČIŠTĚNÍ STROPU TROUBY

(v závislosti na modelu)

Horní gril je skládací, aby se umožnilo snadnější čištění stropu trouby
Před čištěním trouby, vyberte plechy, rošt a vodítka.



Zatlačte topné těleso, dokud se neuvolní z držáků na levé a pravé straně vnitřku trouby.

Nikdy nepoužívejte topné těleso, když je uvolněné z držáků. Po vyčištění, dodržujte stejný postup v opačném pořadí, abyste zatlačili topné těleso zpět do držáků na své místo.

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

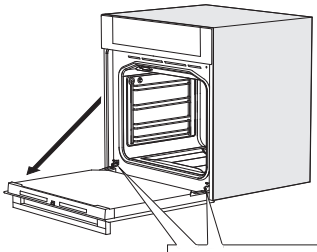
Topné těleso musí být chladné; jinak hrozí nebezpečí popálení.

DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ TROUBY

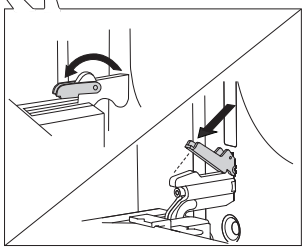
JEMNÉ ZAVÍRÁNÍ DVEŘÍ (v závislosti na modelu)

Dveře trouby jsou vybaveny systémem, který tlumí zavírání dveří, začíná při 75-stupňovém úhlu. Umožňuje jednoduché, tiché a plynulé zavření dveří. Jemný tlak (do 15 stupňů do uzavření dveří) je dostatečný pro automatické a tiché zavření dveří

V případě, že síla použitá na zavření dveří je příliš velká, účinek systému se sníží, nebo se systém vynechá z důvodu bezpečnosti.

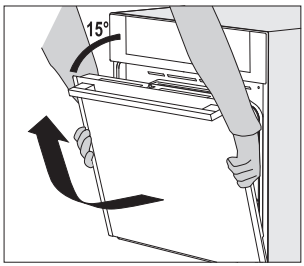


1 Nejdříve úplně otevřete dveře (tak jak to nejvíc půjde).



2 **A** Otevřete zarážky úplně na spodek (dvířka bez systému jemného zavírání).

B U dvířek s jemným systémem zavírání otočte zarážka zpět o 90 °.



3 Pomalu zavřete dveře, dokud nebudou zarážky na úrovni závěsů. Při úhlu 15 ° (vzhledem k zavřené poloze dveří), mírně zvedněte dveře a vytáhněte je ze závěsů spotřebiče.

K nasazení dveří, opakujte postup v opačném pořadí. Pokud se dveře neotvírají nebo nezavírají, ujistěte se, že zářezy na závěsech jsou zarovnané s lůžky závěsů.

Při výměně dveří se vždy ujistěte, zda jsou závěsné držáky správně umístěny v závěsných lůžkách, aby se zabránilo náhlému zavření hlavního závěsu, který je připojen k hlavní pružině. Pokud je hlavní pružina zapojena, hrozí riziko nebezpečí.

ZÁMEK DVEŘÍ (v závislosti na modelu)

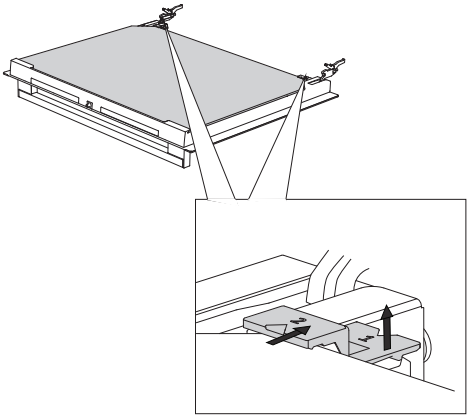
Otevřete zámku dveří jemným zatlačením doprava palcem a zároveň táhněte dveře směrem ven.



Když jsou dveře zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do výchozí polohy.

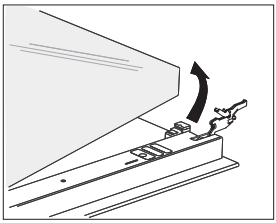
ODSTRANĚNÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVEŘÍ

Skleněnou tabuli dveří můžete čistit zevnitř, ale musíte ji nejdříve vybrat. Odstraňte dveře (viz kapitola "DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ!).

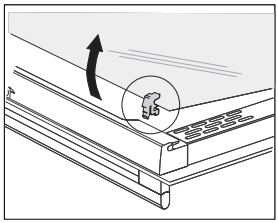


1 Mírně nadzvedněte držáky na levé straně dveří (označení 1 na držáku) a vytáhněte je směrem od skleněné tabule (označení 2 na držáku).

2 Držte skleněnou tabuli dveří za dolní hranu; lehce ji nadzvedněte tak, aby nebyla připojena k držáku; a vyjměte ji.



3 Chcete-li odstranit třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), nadzvedněte ji a odstraňte. Také odstraňte gumové těsnění na skleněné tabuli.

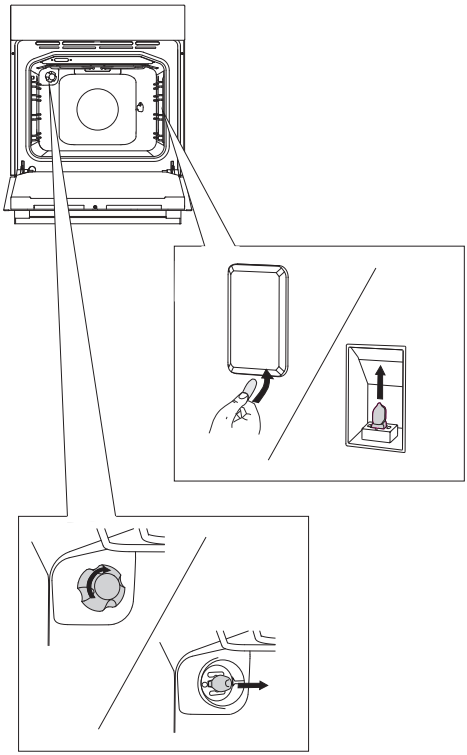


Pro vložení skleněné tabule postupujte v opačném pořadí. Označení (půlkruh) na dveřích a skleněné tabuli se musí překrývat.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka je spotřební materiál, a proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky, odstraňte plechy, rošt a vodítka.

(Halogenová žárovka: G9, 230V, 25W; běžná žárovka E14 25W 230V)



Pomocí plochého šroubováku uvolněte kryt žárovky a odstraňte ho. Vyjměte žárovku.

Dávejte pozor, abyste nepoškodili smalt .

Uvolněte kryt žárovky a vyjměte žárovku.

Používejte ochranu, abyste se nepopálili.

TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Příčina
Čidla nereagují; displej je „zamrzlý“.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač); potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič u vás doma často vypadává.	Volejte servisního technika.
Osvětlení trouby nefunguje.	Postup výměny žárovky osvětlení je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili jste správnou teplotu a systém ohřevu? Jsou dvířka trouby zavřená?
Zobrazí se chybový kód (E1, E2, E3, atd.).	Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté jej znovu připojte a nastavte čas. Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika.

Jestliže problém navzdory dodržení výše uvedených pokynů přetrvává, zavolejte autorizovaného servisního technika. Na opravy nebo na jakékoliv záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí uživatel náklady na opravu.

Před opravou odpojte spotřebič od síťového napájení (vyjmutím pojistky nebo vytažením zástrčky ze zásuvky ve zdi).

LIKVIDACE



Obal je vyroben z ekologických materiálů, které lze recyklovat, odstraňovat nebo likvidovat bez jakéhokoliv nebezpečí pro životní prostředí. Za tímto účelem jsou obalové materiály příslušným způsobem označeny.

Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem se nesmí nakládat jako s normálním domácím odpadem. Výrobek je nutné odvézt do sběrného centra pro zpracování odpadu z elektrického a elektronického zařízení.

Správná likvidace výrobku pomůže zabránit případným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví osob, ke kterým by mohlo dojít v případě nesprávného nakládání s výrobkem. Budete-li chtít zjistit přesné informace o likvidaci a zpracování výrobku, obraťte se na příslušný orgán veřejné správy pro nakládání s odpadem, na svou službu likvidace odpadu nebo obchod, v němž jste výrobek zakoupili.

Vyhrazujeme si právo na jakékoliv změny a chyby v návodu k používání.

TEST PEČENÍ

Potraviny testované v souladu s normou EN 60350-1.

Běžné pečení

Pokrm	Vybavení	Úroveň (od spodu)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Sušenky – jedna úroveň*	Mělký smaltový pečicí plech	3		140-150	25-30
Sušenky – dvě úrovně*	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3		140-150	25-30
Sušenky – tři úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		140-150	25-30
Koláčky – jedna úroveň*	Mělký smaltový pečicí plech	3		140-150	30-40
Koláčky – dvě úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3		140-150	30-40
Koláčky – tři úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		140-150	30-40
Dort	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		160-170	20-25
Jablkový koláč	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		180	45

* Předehřívat po dobu 10 minut.

Gril

Pokrm	Vybavení	Úroveň (od spodu)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Toust*	Mřížka/rošt	4		240	1:10-1:20
Karbanátky z mletého masa*	Mřížka (podnos) + mělký pečicí plech jako odkapávací podnos	4		240	20-25

*Předehřívat po dobu 6 minut.