

CZ

PODROBNÝ NÁVOD
K POUŽITÍ PRO
ELEKTRICKOU
PYROLYTICKOU
TROUBU

gorenje

BY

S+ARCK®

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

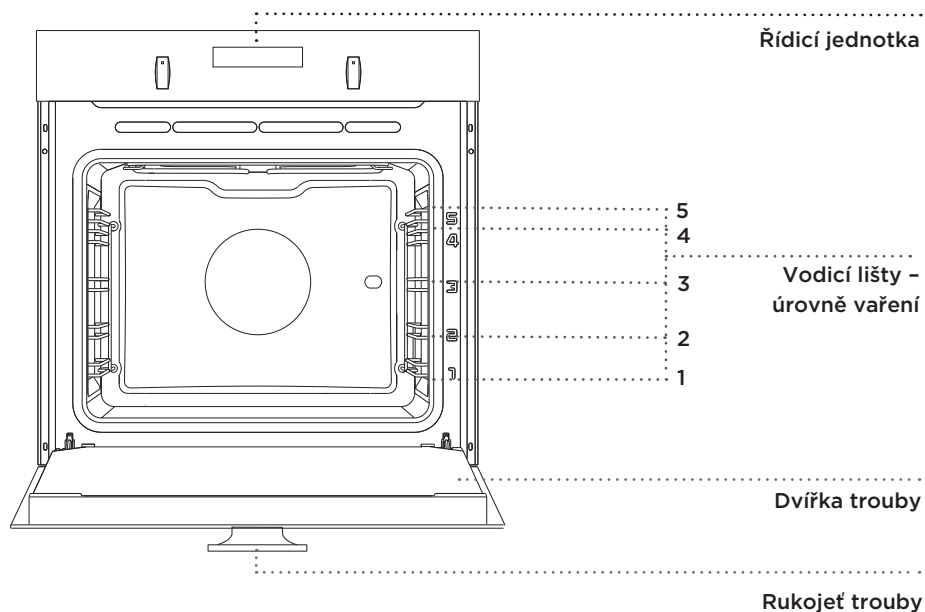
OBSAH

4 ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ TROUBA 7 Technické údaje 8 Řídicí jednotka 10 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 12 Před zapojením trouby	ÚVOD
13 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE 14 PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE 14 Nastavení hodin	PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ
15 KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1-6) 15 Krok 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ 17 Krok 2: VOLBA NASTAVENÍ 18 Krok 3: FUNKCE ČASOVÉHO SPÍNAČE 20 Krok 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ 22 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ 22 Krok 6: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A VYPNUTÍ TROUBY 23 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ	POSTUP VAŘENÍ
40 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 41 Konvenční čištění trouby 42 Automatické čištění trouby – pyrolýza 44 Odstranění a vyčištění vodicích listů 45 Vyjmutí a zpětná montáž dvířek trouby 47 Demontáž a montáž skleněného panelu dvířek trouby 48 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
49 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD 50 LIKVIDACE	ODSTRAŇO- VÁNÍ ZÁVAD
51 TEST PEČENÍ	JINÉ

ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ 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.



VODICÍ LIŠTY

Ve vnitřním prostoru trouby jsou pro přípravu potravin k dispozici 5 úrovně. (Upozorňujeme, že úrovně/výšky jsou počítány odspodu směrem nahoru). Úrovně 4 a 5 jsou určeny pro grilování.

TELESKOPICKÉ VODICÍ LIŠTY

Teleskopické výsuvné vodítka mohou být připevněny na druhou, třetí a čtvrtou úroveň. Teleskopy může být vysunuty částečně úplně.

SPÍNAČ DVÍŘEK TROUBY

V případě, že dojde k otevření dvířek trouby, spínač zajistí, aby ohřev a ventilátor trouby byly deaktivovány. Když se dvířka opět zavřou, spínače znovu aktivují ohříváče.

CHLADICÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který zajišťuje chlazení pláště a ovládacího panelu.

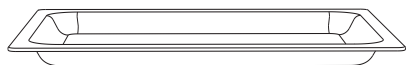
ROZŠÍŘENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Po vypnutí trouby je chladicí ventilátor po určitou dobu ještě v provozu, aby zajistil ochlazení trouby. (Rozšířený provoz chladicího ventilátoru závisí na teplotě ve středu trouby).

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



Před pyrolytickým čištěním odstraňte z trouby veškeré příslušenství.



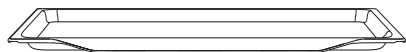
SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.



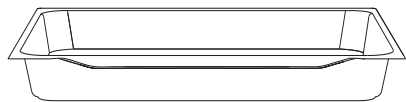
ROŠT je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.



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.

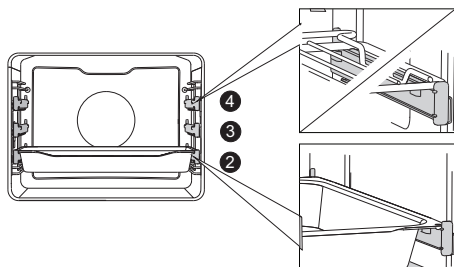
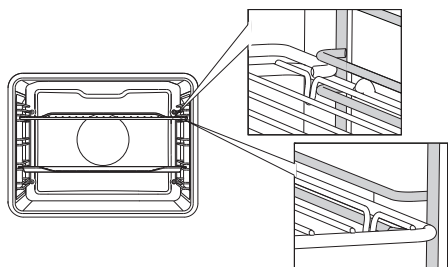


HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.



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.



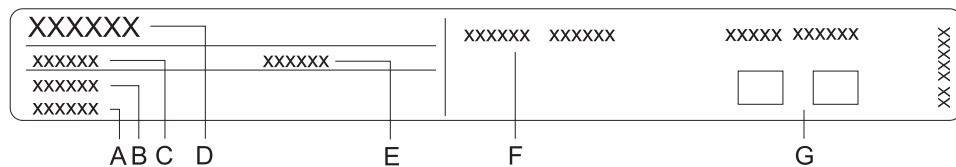
Dvířka trouby zavřete až po úplném zasunutí teleskopických vodicích lišt do trouby.



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)

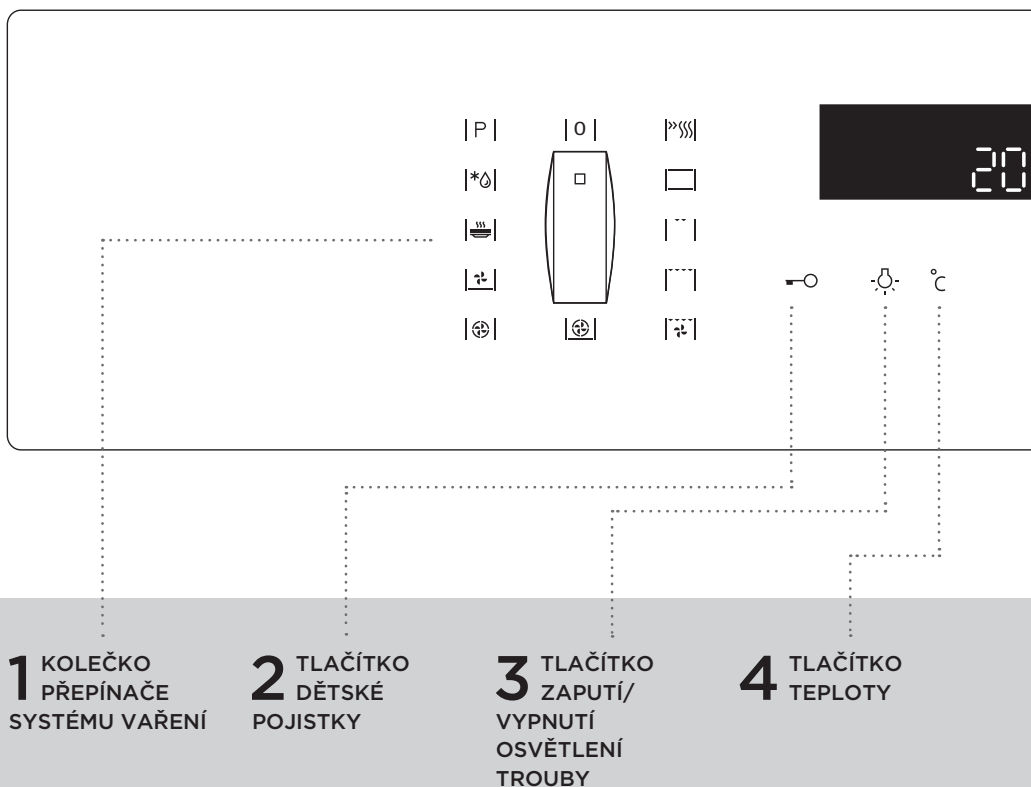


- A Výrobní číslo
- B Kód/ID
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly shody

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

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(PODLE MODELU)





–

+



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.

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

výrobce 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.

Bezpečné použití trouby v průběhu pyrolytického čištění

Před spuštěním automatického čištění odstraňte (v závislosti na modelu) rošt, teleskopické výsuvy, soupravu na pečení na rožni, skleněné zapékací misky a plechy, masovou sondu a další příslušenství pro pečení, které není součástí vybavení trouby.

V průběhu automatického čistícího procesu se trouba silně rozpálí. Nebezpečí popálení! Zajistěte, aby se k troubě nepřibližovali děti.

Před spuštěním automatického čistícího procesu si pečlivě přečtěte a dodržujte pokyny uvedené v části Čištění a údržba, kde je popsáno bezpečné použití této funkce.

Nepokládejte žádný předmět přímo na dno vnitřního prostoru trouby.

V průběhu pyrolytického čistícího procesu se v troubě mohou vznítit kousky potravin, tuk a vypečená šťáva.

Nebezpečí požáru! Vždy před spuštěním pyrolytického čištění odstraňte z trouby větší kousky potravin a další nečistoty.

Nepokoušejte se otevírat dvířka trouby v průběhu automatického pyrolytického čištění.

Zajistěte, aby se žádné nečistoty nemohly dostat do otvoru u zámku dvířek.

Nečistoty by mohly zabránit zamčení dvířek v průběhu automatického čištění. V případě výpadku elektřiny v průběhu pyrolytického čištění je program po dvou minutách ukončen a dvířka zůstávají zamčená. Dvířka se odemknou přibližně po 30 minutách od chvíle, kdy byla obnovena dodávka elektřiny, neohledě na to, zda mezitím spotřebič vychladl.

V průběhu automatického čištění se nedotýkejte žádných kovových částí spotřebiče!

Následkem automatického čištění může dojít k částečné ztrátě barvy a lesku u vnitřního prostoru trouby a u jejího vybavení.

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.

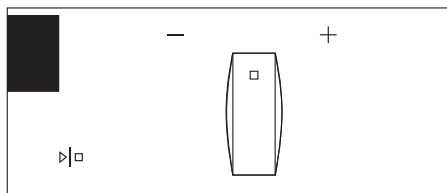
Před prvním použitím trouby ji vyhřívejte se systémem horního a dolního topného tělesa při 200 °C přibližně po dobu jedné hodiny. Dojde k uvolnění zápachu, který je charakteristický pro „nový spotřebič“; zajistěte dobré větrání místnosti.

PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

NASTAVENÍ HODIN

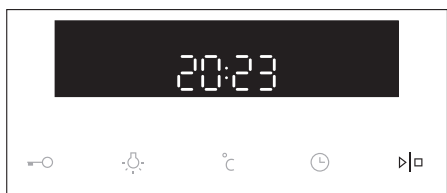
Po zapojení spotřebiče nebo po delším výpadku elektrického napájení bliká na displeji údaj 12:00 a svítí symbol.

Nastavte časový údaj.



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.

KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1-6)

KROK 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ

|P|

|*O|

|☞|

|+|

|⊕|

|O|



|⊕|

|||

| |

| |

|+|

|⊕|

|P|

|*O|

|eco|

|+|

|⊕|

|O|



|⊕|

|||

| |

| |

|+|

|⊕|

|||

| |

| |

|+|

|⊕|

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

15

511051

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 pečené 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 PEČENÍ ¹⁾ V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	180
	ROZMRÁZOVÁNÍ 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).	-
	PYROLÝZA Tato funkce umožňuje automatické čištění vnitřního prostoru trouby s využitím vysoké teploty (přibližně 460 °C), při které jsou zbytky tuku a jiné nečistoty spáleny na popel.	-

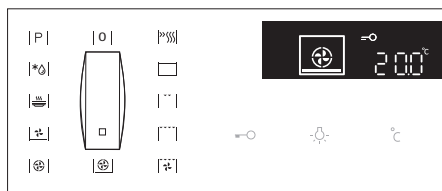
¹⁾ Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

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.

KROK 2: VOLBA NASTAVENÍ

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.

KROK 3: 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 spustíte 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 spustíte 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.

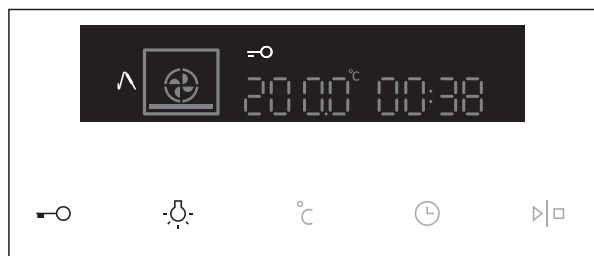


Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne (konec pečení). Zazní zvukový signál, který můžete vypnout dotykem kteréhokoli tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.

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 °C 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.

=O + ⌚ STANDBY

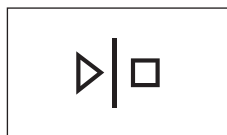
Osvětlení displeje se může automaticky vypnout, zůstane-li spotřebič 10 minut bez použití. Stisknutím tlačítek KLÍČ + ČASOVÝ SPÍNAČ se displej vypíná. Je-li aktivována funkce časového spínače, objeví se na displeji nápis „OFF“ a ikona ČASOVÉHO SPÍNAČE pro indikaci aktivované funkce.



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.

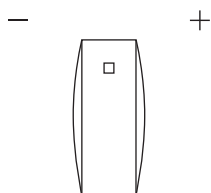
KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ

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



KROK 6: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A 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.

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).

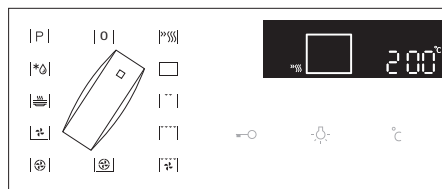
 **Hvězdička (*) v tabulce znamená, že troubu je nutno předehřát s vybraným systémem.**

SYSTÉMY VAŘENÍ

RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ



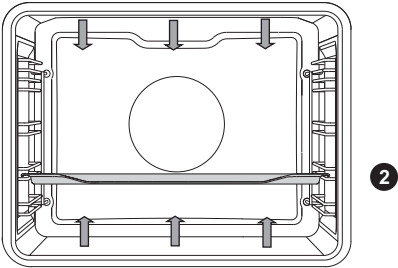
Tato funkce se používá pro co možná nejrychlejší zahřátí trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro vaření.



Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy rychlého přehřátí. 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 přehřívání 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 pánve 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.

Potraviný	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
Srncí koleno	1500	2	190-200	100-120
RYBY				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

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.

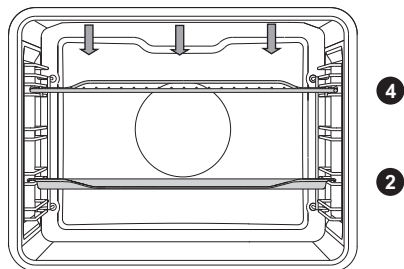
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Zeleninový náky	2	190-200	30-35
Sladký náky	2	190-200	30-35
Rolky*	2	200-220	30-40
Chléb*	2	180-190	50-60
Bílý chléb*	3	180-190	45-55
Pohankový chléb*	3	180-190	45-55
Celozrnný chléb*	3	180-190	45-55
Žitný chléb*	3	180-190	45-55
Špaldový chléb*	3	180-190	45-55
Ořechový závin	2	180	55-60
Piškotový dort*	3	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Koláče	3	170-180	25-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	3	200-210	25-30
Zelné pirožky	3	185-195	25-40
Ovocný koláč	3	160-170	40-50
Sněhové pečivo	3	120	90
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 vodící 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	4	240	18-21
Plátek vepřové krkovice	180 g/kus	4	240	18-22
Kotlety/žebírka	180 g/kus	4	240	20-22
Grilovací klobásky	100 g/kus	4	240	11-14
TOUSTOVÝ CHLÉB				
Toust	/	4	240	3-4
Obložené chlebičky	/	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	4	240	14-16
Hovězí steak, zcela propečený	180 g/kus	4	240	18-21
Plátek vepřové krkvice	180 g/kus	4	240	19-23
Kotlety/žebírka	180 g/kus	4	240	20-24
Telecí řízek	180 g/plátek	4	240	19-22
Grilovací klobásy	100 g/kus	4	240	11-14
Sekaná	200 g/kus	4	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 vícezrného chleba	/	4	240	2-3
Obložené chlebičky	/	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.

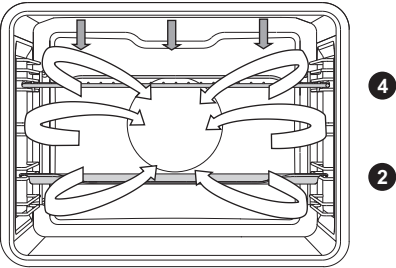
Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.



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

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

GRIL S VENTILÁTOREM

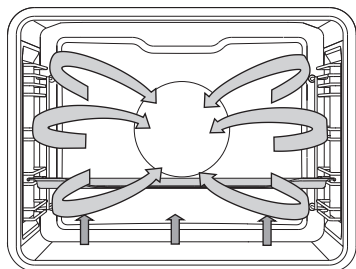


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(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	210	60-65
RYBY				
Pstruh*	200 g/kus	2	170-180	45-50

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



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

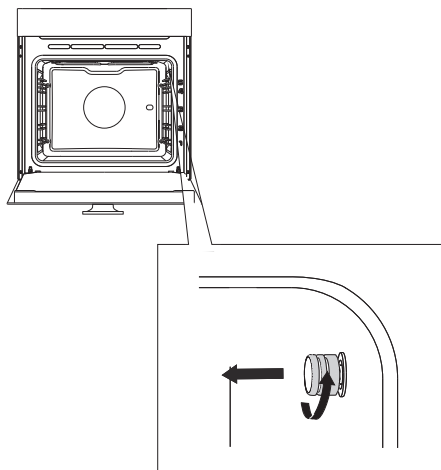
(Viz popisy a tipy pro HORNÍ a SPODNÍ OHŘEV.)

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

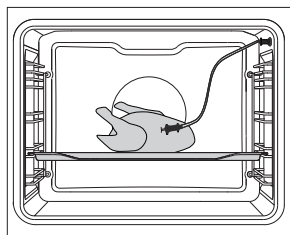
Pečení se sondou na maso (podle modelu)



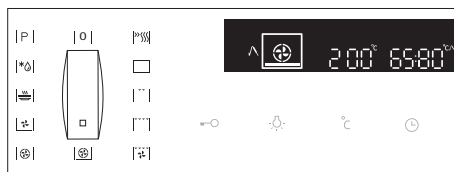
V tomto režimu nastavte požadovanou teplotu vnitřku jídla. Trouba pracuje, dokud nedosáhne vnitřek jídla nastavené teploty. Vnitřní teplota se měří pomocí teplotní sondy.



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 VARNÉHO SYSTÉMU (horký vzduch a dolní topné těleso). Symbol, aktuální teplota, teplotní senzor a nastavená teplota se zobrazí na displeji. Stiskněte tlačítko START.



Během procesu vaření bude displej střídavě ukazovat aktuální a nastavenou teplotu v troubě. Teplotu můžete během provozu měnit.

Po dosažení nastavené vnitřní teploty se pečení vypne.

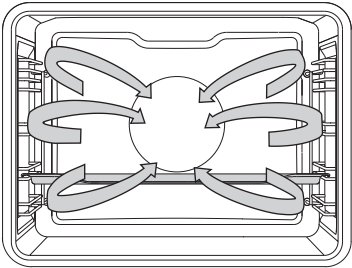
Uslyšíte zvukový signál, který můžete vypnout dotykem na kterékoli tlačítko. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky. Na displeji se objeví hodiny.

Po ukončení pečení zasuňte zpět ochranný kryt termosondy.



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 pečené nebo pečiva.

Pečení masa:

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

Během procesu vaření zajistíte 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
Kuře celé	1200	2	180-190	60-80
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.

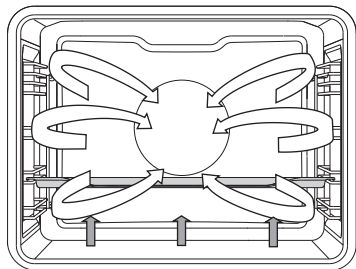
Kvůli rovnoměrnému propečení dbejte na to, aby pečivo mělo stejnou tloušťku.

Potraviný	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	30-40
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
Pizza*	2	190-210	25-45
Sušenky, linecké těsto*	3	150-160	15-25
Sušenky lisované*	3	150-160	15-28
Sušenky kynuté	3	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	3	170-180	20-30
Těsto plněné krémem	3	180-190	25-45
TĚSTO - ZMRAZENÉ			
Štrúdl jablkový nebo tvarohový	3	170-180	50-70
Cheesecake	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Smažené brambory, pro přípravu v troubě*	3	170-180	20-35
Krokety, pro pečení v troubě	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící 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 (°C)	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.

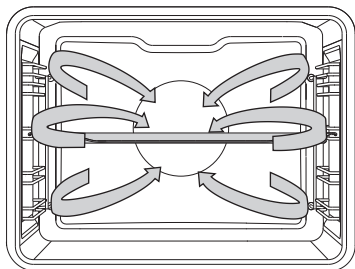
Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

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

ECO



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

Typ připravovaného jídla	Úroveň drážky plechu (ze spodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
MASO			
Vepřová pečeně, 1 kg	3	190	140-160
Vepřová pečeně, 2 kg	3	190	150-180
Hovězí pečeně, 1 kg	3	200	120-140
RYBA			
Celá ryba, 200 g / ks	3	190	40-50
Rybí filety 100 g / ks	3	200	25-35
PEČIVO			
Lisované sušenky *	3	170	20-25
Malé cupcakes	3	180	25-30
Rolády	3	180	15-25
Ovocný koláč	3	180	55-65
ZELENINA			
Gratinované brambory	3	180	40-50
Lasagne	3	190	40-50
ZMRAZENÉ JÍDLO			
Hranolky, 1 kg	3	210	25-40
Kuřecí medailonky, 0,7kg	3	210	25-35
Rybí prsty, 0,6 kg	3	210	20-30



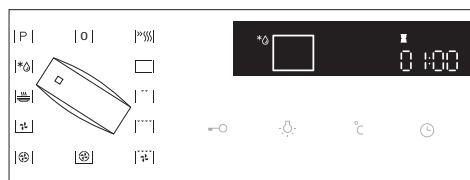
Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

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 čistíte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenamáhejte 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 čistíte pouze jemným čisticím prostředkem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nepoškrábe povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující rozpouštědla, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy skříně.

Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

Na čištění knoflíků a tlačítek, ručky dveří, štítky, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky na bázi alkoholu nebo s alkoholem.

Okamžitě odstraňte všechny skvrny jemnou neabrazivní hadříkem s trochou vody, aby nedošlo k poškození povrchu.

Můžete také použít čisticí prostředky a čisticí prostředky určené pro tyto plochy podle pokynů jejich výrobců.



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 (pečicí 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.

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY - PYROLÝZA

Při průměrném používání trouby doporučujeme spustit pyrolytický čistící program jednou měsíčně, tak zachováte vnitřek trouby čistý a bez připálenin a mastnoty.

Po pyrolytickém procesu čištění může dojít k mírnému odbarvení kolem dveří. Toto lze jednoduše odstranit pomocí jemné houbičky s malým množstvím mýdla.

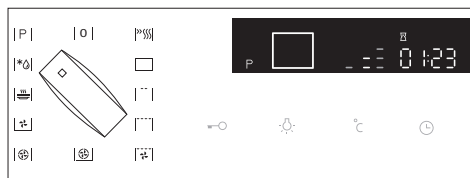
Otřete troubu a příslušenství, které mají být čištěny v troubě vlhkým hadříkem!

Zbytky potravin a tuku se mohou během pyrolytického čištění vznítit. Nebezpečí požáru!

Před pyrolytickým čištěním počkejte, dokud trouba vychladne a vyjměte z ní všechna zařízení a příslušenství, včetně teleskopických pojezdů.

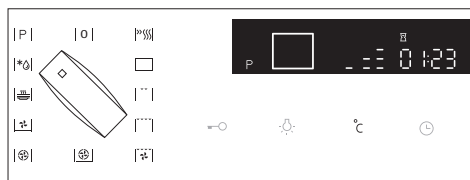
* V závislosti na modelu

Pokud jsou se spotřebičem dodány drátěné vodítka plechů, namontujte je místo výsuvných teleskopů před zahájením pyrolytického procesu čištění.

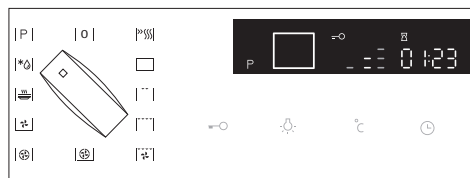


1 Otočte knoflík pro systém pečení do polohy „P“.

Na displeji se zobrazí stupeň intenzity čištění a čas.



2 Zvolte požadovanou intenzitu čištění. Stiskněte tlačítko pro nastavení teploty a otočte knoflík (-/+).



3 Dvířka trouby se po určité době z bezpečnostních důvodů automaticky uzamknou. Na displeji se zobrazí symbol klíče.



Během čistícího procesu se může z trouby šířit nepříjemný zápach. Až trouba vychladne, otřete ji vlhkým hadříkem. Otřete také dvířka trouby a přilehlá místa okolo těsnění. Těsnění neotírejte.

ČIŠTĚNÍ PYROLYTICKÉHO PŘÍSLUŠENSTVÍ V TROUBĚ (v závislosti na modelu)

Program pyrolýzy může být také použit pro občasné čištění dodaných pyrolytických pečicích plechů a podnosů (viz část Příslušenství trouby). Po použití je umyjte horkou vodou a čisticím prostředkem. Poté je otřete utěrkou a vložte na druhou nebo třetí úroveň. Nevkládejte pečicí plechy nebo podnosy na první úroveň.

V průběhu pyrolytického čištění mohou pečicí plechy a podnosy a vnitřní prostor trouby částečně ztratit barvu a lesk.

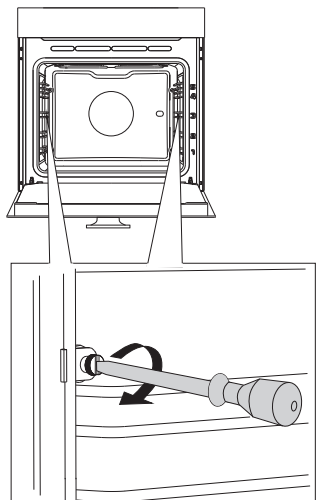
Pokud budete čistit plechy na pečení pyrolýzou, může se stát, že spodní část trouby nemusí být zcela vyčištěna.



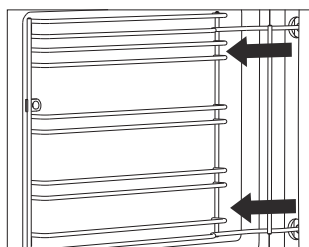
Nepokoušejte se otevírat dvířka trouby v průběhu automatického čisticího programu. Program se může přerušit. Nebezpečí popálení!

ODSTRANĚNÍ A VYČIŠTĚNÍ VODICÍCH LIŠT

K čištění vodicích lišt používejte běžné čisticí prostředky.



1 Odšroubujte šroub.

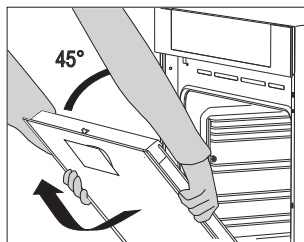
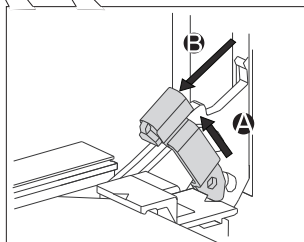
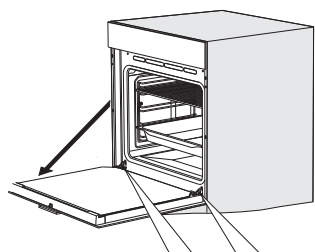


2 Vyměňte vodicí lišty z otvorů v zadní části trouby.



Po vyčištění vodicí lišty opět nasadte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku.

VYJMUTÍ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY



1 Nejprve zcela otevřete dvířka.

2 Mírně nadzdvihněte panty a přitáhněte dvířka k sobě.

3 Pomalu zavírejte dveře do úhlu 45 stupňů (vzhledem k poloze zcela zavřených dvířek); poté dvířka nadzvedněte a vytáhněte.



Při zpětné montáži provádějte kroky v opačném pořadí. Pokud dvířka nejdou zcela otevřít nebo zavřít, ujistěte se, že zářezy na pantu jsou zarovnané se dnem pantu.



Při výměně dvířek je nutné vždy zajistit, aby panty správně zapadly a aby nedošlo k náhlému zavření hlavního pantu, který je připojen k silné hlavní pružině. Pokud je pružina připojená, může dojít ke zranění.

MĚKKÉ OTEVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu otevírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů.

MĚKKÉ ZAVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu zavírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů. Umožňuje lehké, tiché a hladké zavírání dvířek. Jemné zatlačení (pod úhlem 15 stupňů vzhledem k zavřené poloze dvířek) stačí k tomu, aby se dvířka zavřela automaticky a jemně.



Pokud je síla vyvíjená při zavírání dvířek příliš velká, účinek systému se sníží nebo systém z důvodu bezpečnosti nebude fungovat.

MECHANICKÝ ZÁMEK DVÍŘEK (podle modelu)

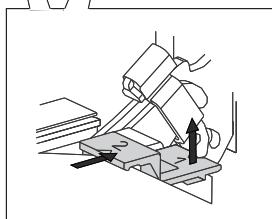
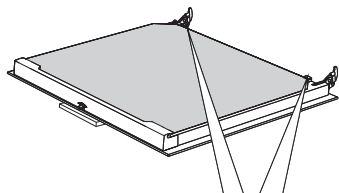
Zámek dvířek otevřete tím, že na něho jemně zatlačíte palcem směrem doprava se současným přitahováním dvířek.



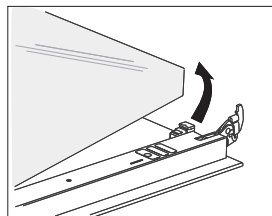
Jakmile se dvířka trouby zavřou, zámek dvířek se automaticky vrátí do výchozí polohy.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ SKLENĚNÉHO PANELU DVÍŘEK TROUBY

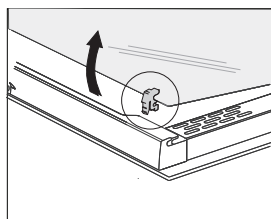
Skleněný panel dvířek trouby lze čistit z vnitřní strany, ale nejprve je nutné jej demontovat. Demontujte dvířka trouby (viz část „Montáž a demontáž dvířek trouby“).



- 1** Mírně nadzvedněte úchytky na pravé a levé straně dvířek (symbol 1 na úchytkce) a odstraňte je ze skleněného panelu (symbol 2 na úchytkce).



- 2** Držte skleněný panel za spodní část, mírně jej nadzvedněte, aby se odpojil od úchytky, a panel vyjměte.



- 3** Třetí skleněný panel (pouze u některých modelů) nadzvedněte a vyjměte. Odstraňte rovněž pryžové těsnění na skleněném panelu.



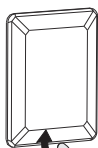
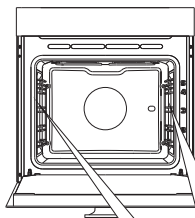
Při zpětné montáži skleněného panelu provádějte kroky v opačném pořadí. Značení (půlkruhy) na dvířkách a skleněném panelu by se měly překrývat.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka patří mezi spotřební materiál, a proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky je nutné vyjmout podnosy, rošt i vodicí lišty.

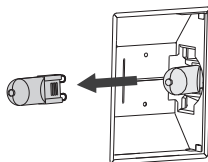
Použijte křížový šroubovák.

(Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W)



1 K uvolnění a vyjmutí žárovky použijte plochý šroubovák.

POZNÁMKA: Dbejte na to, abyste nepoškodili smalt.



2 Halogenovou žárovku vyjměte.



Při manipulaci se žárovkou použijte ochranu.

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	20-35
Sušenky – dvě úrovně*	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3		140	20-35
Sušenky – tři úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		140	20-35
Koláčky – jedna úroveň	Mělký smaltový pečicí plech	3		140	40-55
Koláčky – dvě úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3		140	30-45
Koláčky – tři úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		140	30-45
Dort	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		160	20-30
Jablkový koláč	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		180	40-50

* Předehřívát po dobu 10 minut.

Gril

Pokrm	Vybavení	Úroveň (od spodu)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Toust*	Mřížka/rošt	4		240	0:30 - 2:30
Karbanátky z mletého masa*	Mřížka (podnos) + mělký pečicí plech jako odkapávací podnos	4		240	15-25

*Předehtřívát po dobu 10 minut.

Blank lined paper for writing.

MULTI_IL_PIROLIZA_60



cs (03-16)