



# Návod k obsluze

CZ





## Vážený zákazníku!



Upřímně vám děkujeme za zakoupení našeho výrobku. Přesvědčte se sám o tom, že se na naše výrobky můžete spolehnout. Pro jednodušší použití výrobku přikládáme obsáhlý návod, který vám pomůže v tom, abyste se co nejrychleji seznámili s vaším novým spotřebičem.

Návod k použití by vám měl pomoci se rychle seznámit s vaším novým spotřebičem. Přečtěte si jej, prosím, velice pečlivě ještě předtím, než začnete zařízení používat.

V každém případě se nejprve ujistěte, že je dodaný spotřebič v pořádku a není poškozen. Pokud byste našli jakékoli vady, kontaktujte svého dodavatele. Telefonní číslo je uvedeno v záručním listě nebo na paragonu. Přejeme vám spoustu příjemných zážitků při konzumaci připravených pokrmů.

## Pokyny pro připojení

Připojení zařízení k síti by mělo být provedeno podle pokynů v kapitole „Připojení k síti“ a v souladu s odpovídajícími platnými předpisy a normami. Připojení může provést pouze kvalifikovaný technik.

## Informační štítek

Informační štítek, na kterém jsou uvedeny základní informace o spotřebiči, je nalepen na boční stěně trouby a je vidět, když otevřete dvířka.

# OBSAH OF CONTENTS

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>OBSAH OF CONTENTS .....</b>                     | <b>4</b>  |
| <b>DŮLEŽITÉ - PŘED POUŽITÍM PŘEČTĚTE.....</b>      | <b>5</b>  |
| Bezpečnostní opatření.....                         | 5         |
| Varování.....                                      | 5         |
| Účel spotřebiče .....                              | 6         |
| <b>POPIS ZAŘÍZENÍ .....</b>                        | <b>7</b>  |
| Chladicí ventilátor .....                          | 8         |
| Zapuštěný otočný přepínač .....                    | 8         |
| <b>TROUBA.....</b>                                 | <b>8</b>  |
| Před prvním použitím .....                         | 8         |
| Důležitá upozornění.....                           | 8         |
| Používání vaší trouby .....                        | 9         |
| Vypnutí trouby.....                                | 13        |
| Výšky pečení.....                                  | 13        |
| Příslušenství (závisí na modelu).....              | 13        |
| <b>PŘÍPRAVA POKRMŮ .....</b>                       | <b>14</b> |
| Pečení pečiva .....                                | 14        |
| Pečení masa .....                                  | 18        |
| Grilování a zapékání.....                          | 20        |
| Zavařování .....                                   | 22        |
| Rozmrazování .....                                 | 23        |
| <b>ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....</b>                      | <b>24</b> |
| Čištění .....                                      | 25        |
| Zámek dvířek (pouze u některých modelů) .....      | 28        |
| Výměna jednotlivých dílů.....                      | 28        |
| <b>ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ A CHYBOVÁ HLÁŠENÍ .....</b> | <b>29</b> |
| Důležité .....                                     | 29        |
| <b>POKYNY PRO INSTALACI A PŘIPOJENÍ .....</b>      | <b>30</b> |
| Důležitá upozornění.....                           | 30        |
| Instalace.....                                     | 30        |
| Elektrické zapojení.....                           | 31        |
| <b>TECHNICKÉ ÚDAJE.....</b>                        | <b>33</b> |
| Informační štítek .....                            | 33        |

# DŮLEŽITÉ - PŘED POUŽITÍM PŘEČTĚTE

## Bezpečnostní opatření

- Přístroj mohou používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými fyzickými a mentálními dispozicemi, případně s nedostatkem zkušeností pouze za předpokladu, že byli důkladně instruováni a poučeni o nebezpečí plynoucím z používání. Děti si nesmí hrát s přístrojem. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi bez dohledu dospělé osoby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič, jeho části a příslušenství může být během provozu velice horké. Vyvarujte se doteku ohřátých ploch. Děti do 8 let věku by neměly být přítomné, pokud nejsou pod stálým dohledem.
- Používejte pouze doporučenou sondu pro váš model trouby.
- VAROVÁNÍ: Při výměně žárovky vnitřního osvětlení se nejprve ujistěte, že je spotřebič vypnutý. Předejdete tak možnosti zasažení elektrinou.
- Na čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, ani kovové škrabky. Tyto mohou narušit povrch, případně poškodit sklo, které se stane náchylnější k poškození a k prasknutí.
- Na čištění varné desky nikdy nepoužívejte parní čističe a tlakové čističe. Hrozí nebezpečí zasažení elektrickým proudem.
- Spotřebič není připraven na ovládání pomocí externích časovačů a jiných speciálních ovládacích systémů.

## Varování

- Spotřebič může být připojen k elektrické síti pouze autorizovaným servisním technikem, nebo odborníkem
- Manipulace se spotřebičem, nebo neprofesionální servisní zásah může vést k riziku závažného poranění, případně k poškození výrobku. Opravy může provádět pouze autorizovaný servisní technik, nebo expert.
- Zachycení napájecího kabelu například ve dveřích trouby může způsobit zkrat a poškodit spotřebič. Dbejte na správné umístění napájecích kabelů do bezpečné vzdálenosti.

- Výrobek je určen výhradně pro vaření. Nepoužívejte k jiným účelům, například pro vytápění místnosti.
- Věnujte zvláštní pozornost vaření v troubě. Vzhledem k velmi vysokým teplotám mohou být pekáče, plechy, mřížky a stěny trouby velice horké. Vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Nikdy neobalujte vnitřní stěny trouby aluminiovou fólií, nepokládejte pečící nádoby na dno trouby. Aluminiová fólie zamezí cirkulaci vzduchu, znatelně zhorší proces pečení a poškodí svrchní vrstvu vnitřního pláště.
- Dveře trouby mohou být během procesu pečení velmi horké. Některé modely mají proto instalované na dveřích třetí sklo, které výrazně pomáhá chránit vnější plochu dveří před přílišným zahříváním.
- Při přetížení může dojít k poškození pantů dveří. Nepokládejte těžké nádobí na otevřené dveře, při čištění se o otevřené dveře neopírejte. Před čištěním trouby sundejte dveře (kapitola »Odstranění a instalace dveří trouby«). Nesedejte a nestoupejte na otevřené dveře trouby (upozornit děti!).



**Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto**

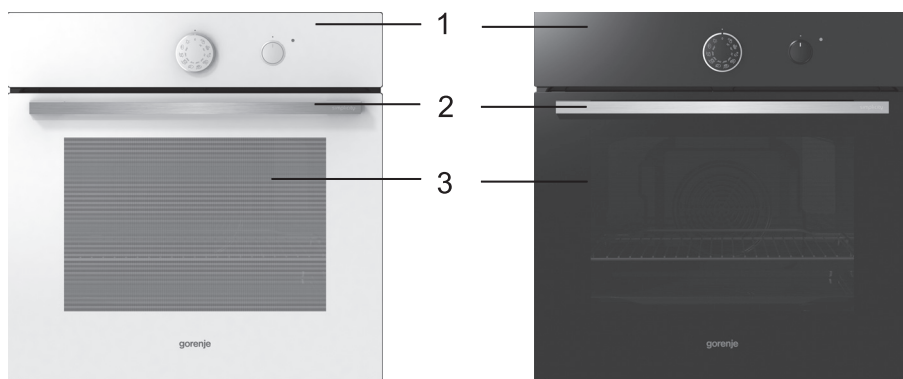
**výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.**

## Účel spotřebiče

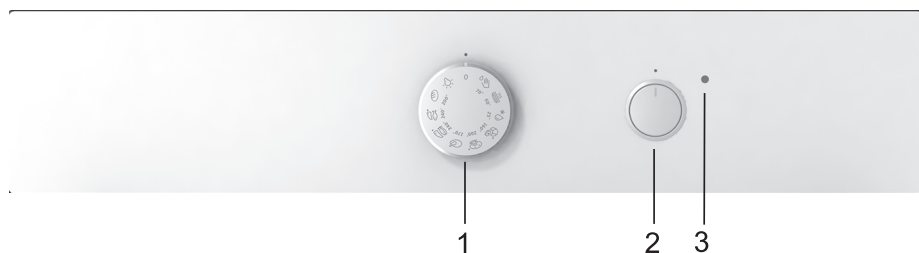
Spotřebič je určen pro běžnou přípravu pokrmů v domácnostech a neměl by se používat k jiným účelům. Jednotlivé možnosti jeho použití jsou vyčerpávajícím způsobem popsány v tomto manuálu.

# POPIS ZAŘÍZENÍ

Obrázky znázorňují jeden z modelů spotřebiče. Protože se skupina spotřebičů, pro kterou je tento návod určen, skládá z několika různých modelů, nemusí být všechny zde popisované funkce nebo příslušenství u vašeho modelu spotřebiče dostupné.



1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek
3. Dvířka trouby



- 1 Tlačítko zap./vyp. a přepínač režimů trouby
- 2 Tlačítko pro nastavování teploty trouby
- 3 Signálka trouby. Signálka svítí po dobu stoupání teploty a při dosažení nastavené teploty zhasne

### (pouze u některých modelů)

## Chladicí ventilátor

## Zapuštěný otočný přepínač

Trouba je vybavena vestavěným ventilátorem, který ochlazuje skříň trouby a ovládací panel.

- Nejprve na knoflík jemně zatlačte, aby se vysunul z ovládacího panelu. Poté nastavte požadovaný režim a teplotu, popř. výkon varné zóny sporáku.
- Po každém použití otočte knoflíkem zpět do nulové polohy a zatlačte jej zpátky do ovládacího panelu.

# TROUBA

## Před prvním použitím

- Vyndejte z trouby všechno příslušenství a vyčistěte ji horkou vodou a běžným čisticím prostředkem. Nepoužívejte abrazivní přípravky.
- Po prvním zapnutí trouby bude cítit klasický zápach „novoty“; v místnosti proto větrejte.

## Důležitá upozornění

- Používejte tmavé pekáče s povrchem z tmavého silikonu nebo smaltu, protože tyto nádoby mají mimořádně dobré vlastnosti pro přenos tepla.
- Troubu předehřívejte jen v tom případě, že je to uvedeno v receptu na pokrm, který připravujete, nebo v tabulkách, které jsou součástí tohoto návodu (viz dále).
- Zahřívání prázdné trouby spotřebuje spoustu energie; hodně energie můžete ušetřit, pokud budete např. vánoční pečivo péct ihned za sebou.
- Asi deset minut před předpokládaným ukončením pečení můžete troubu vypnout. Tímto způsobem ušetříte energii a využijete teplo, které se v troubě nahromadilo.
- **Poznámka:** Po dokončení přípravy jídla se chladicí ventilátor zastaví. Pokud ponecháte nádobu v troubě, může se z ní odpařovat pára kondenzující na předním panelu a dvířkách trouby. Kondenzaci můžete předejít tak, že nastavíte knoflík pro volbu programu na pozici „osvětlení“. Při tomto nastavení ventilátor bude stále troubu chladit a nedojde k hromadění žádného kondenzátu.



## Používání vaší trouby



Při používání vaší trouby využívejte pouze tlačítko zap./vyp., otočný přepínač režimu trouby a tlačítko pro nastavování teploty.

### Tlačítko pro nastavování teploty.

Přepínačem pootočte do polohy pro požadovaný režim/systém vaření nebo pro požadovaný druh potravin.

### Vaření volbou druhu potravin nebo provozního režimu

Tento režim použijte tehdy, když chcete připravit jakýkoliv typ a množství potravin. Umožňuje vám zvolit systém ohřevu a teplotu. Pokud zjistíte, že předem nastavená teplota není vhodná, můžete ji změnit.

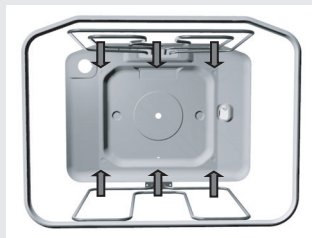
**Tabulka pečení pro vybrané druhy jídla**

| Symbol                                                                             | Pokrm/ Funkce                     | Doporučená doba pečení (°C) | Maximálně možná nastavitelná teplota (°C) | Odhadovaná doba vaření (h/min) | Množství (kg) | Výška drážky (výška plechu) (zespoda) | Upozornění                                                                                                                                                                              | Přednastavený provozní režim                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------|---------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Chléb                             | 200                         | 275                                       | 0:55                           | 1             | 2                                     | Peče na plochém plechu/pekáči pro pečení.                                                                                                                                               |    |
|    | Kotlety, ryby (menší kusy)        | 240                         | 275                                       | 0:23                           | 2x0,2         | 4<br>3*                               | Vaření/grilování na mřížce umístěné ve vodicích listách 4, 3*; odkapávací podnos je třeba umístit do vodicích listů 2, dvířka trouby musejí být uzavřená. V polovině maso obraťte.      |    |
|    | Kotlety, řízky, ryby (větší kusy) | 240                         | 275                                       | 0:25                           | 4x0,2         | 4<br>3*                               | Vaření/grilování na mřížce umístěné ve vodicích listách 4, 3*; odkapávací podnos je třeba umístit do vodicích listů 2, dvířka trouby musejí být uzavřená. V polovině maso obraťte.      |    |
|    | Kuřata                            | 170                         | 275                                       | 1:05                           | 1             | 2                                     | Kuře peče na mřížce ve vodicích listách 2, odkapávací podnos zasuňte do spodních vodicích listů.                                                                                        |    |
|    | Pizza                             | 200                         | 275                                       | 0:19                           | 1x0,5         | 2                                     | Kuře peče na mřížce ve vodicích listách 2, odkapávací podnos zasuňte do spodních vodicích listů.                                                                                        |    |
|   | Drobné pečivo, koláče             | 160                         | 275                                       | 0:26                           | 2x0,3         | 2,3                                   | Peče na plochých pekáčích vložených do dvou úrovní/vodicích listů současně.                                                                                                             |   |
|  | Rozmrazování                      | -                           | -                                         | -                              | -             | 2                                     | Položte potraviny na mřížku, odkapávací podnos je třeba zasunout do spodních vodicích listů.                                                                                            |  |
|  | Zahřívání talířů                  | 60                          | 230                                       |                                |               | 2                                     |                                                                                                                                                                                         |  |
|  | Čištění                           | 70                          | 90                                        | 0:30                           | -             | 2                                     | Do pekáče nalijte 0,5 l vody a vložte jej do spodních vodicích listů. Po 30 minutách zbytky potravin na smaltovaných plochách trouby změknou a bude možné je odstranit vlhkým hadříkem. |  |

**Poznámka:** Tečka vedle symbolu potraviny znamená, že troubu je třeba před vložením potravin předehřát na uvedenou teplotu. S velkým a malým topným tělesem pro grilování trvá předehřívání přibližně 5 minut.

### **Osvětlení trouby**

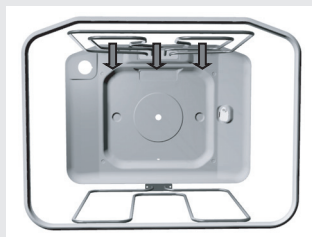
Některé modely jsou vybaveny dvěma vnitřními žárovkami: jedna se nachází v horní části zadní stěny a druhá uprostřed pravé stěny. Osvětlení lze zapnout nezávisle na jakékoli další funkci trouby. U ostatních modelů se osvětlení zapne automaticky při spuštění jakéhokoli režimu trouby.



### **Horní/spodní topné těleso**

Topné těleso na horní a spodní straně trouby ohřívá troubu stejnoměrně. Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.

Doporučená doba pečení 200 °C.



### **Gril**

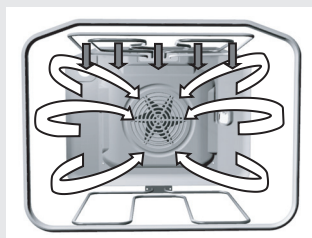
Pracuje pouze infračervené/grilovací topné těleso, které je součástí velkého grilu.

Je vhodný pro grilování menších množství sendvičů, párků nebo toustového chleba. Doporučená doba pečení 240 °C.



### **Velký gril**

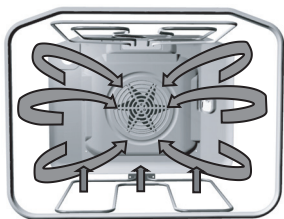
Při tomto režimu jsou současně spuštěny horní topné těleso a infra topné těleso. Infra topné těleso je umístěno na horní stěně trouby. Toto topné těleso vyzařuje teplo okamžitě po svém spuštění. Pro zvýšení účinnosti a využití celého prostoru trouby je navíc aktivováno horní topné těleso. Tento režim je velice vhodný pro pečení malých kousků masa, např. steaků, rostbifů, kotlet, žebírek atd. Doporučená doba pečení 240 °C.



### **Gril s ventilátorem**

Při tomto režimu jsou spuštěny zároveň infra topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro grilování masa a velkých kusů masa nebo drůbeže na jedné výšce. Je také vhodný pro pečení gratinovaných pokrmů.

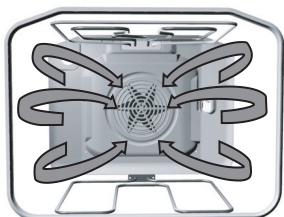
Doporučená doba pečení 170 °C.



### **Horký vzduch a spodní topné těleso**

U tohoto režimu je v provozu současně spodní topné těleso a ventilátor s horkým vzduchem. Tento režim je zvláště vhodný pro pečení pizzy nebo vlhkého a těžkého pečiva ve dvou výškách, ovocného dortu z kynutého nebo křehkého těsta a tvarohového nákypu.

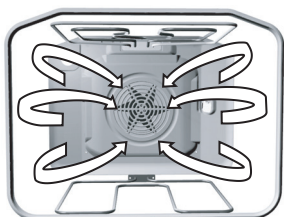
Doporučená doba pečení 200 °C.



### **Horký vzduch**

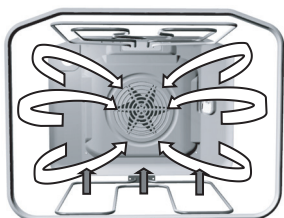
V tomto režimu jsou v provozu současně kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečeně nebo pečiva. Je vhodný pro pečení masa a pečiva ve více výškách najednou. Teplota by měla být nastavena na nižší úroveň než při použití běžných provozních režimů.

Doporučená doba pečení 160 °C.



### **Rozmrazování**

U tohoto režimu proudí vzduch bez zapnutých topných těles. V provozu je pouze ventilátor. Je vhodný pro pomalé rozmrazování zmražených potravin.



### **Spodní topné těleso a ventilátor**

V tomto režimu pracuje spodní topné těleso a ventilátor současně. Tento provozní režim je vhodný pro ohřev talířů, pečení málo nakynutého těsta a zavařování ovoce a zeleniny.

Použijte první vodící lišty odspodu a plechy pro pečení, které nejsou příliš vysoké, aby ohřátý vzduch mohl cirkulovat také kolem horní části potravin.

Doporučená doba pečení 60 °C.



### **Spodní topné těleso**

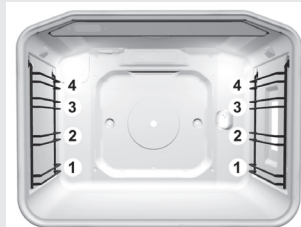
Spodní topné těleso lze používat pro čištění trouby. Podrobnější informace o čištění najdete v kapitole „Čištění a údržba“.

V tomto režimu pracuje pouze topné těleso ve spodní části trouby. Tento provozní režim zvolte také tehdy, když chcete, aby spodní strana pečiva zhnědla (například při pečení „mokrého“ piškotového koláče s ovocnou náplní).

## Vypnutí trouby

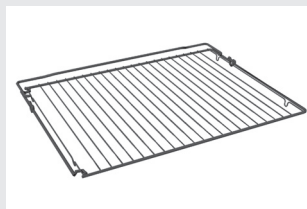
Po skončení pečení otočte volič programů a volič teploty zpět do výchozí polohy.

## Výšky pečení



- Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.
- Pamatujte, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru. V pomocných tabulkách na pečení, které jsou uvedeny dále v tomto dokumentu, je na jednotlivé výšky odkazováno.
- U drátěných drážek musíte rošt nebo pekáče vždy zasunout přímo do drážek.

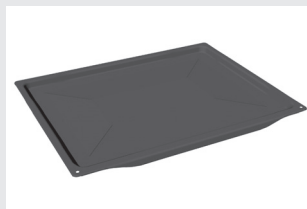
## Příslušenství (závisí na modelu)



**Rošt**, na který se pokládá nádoba s potravinami nebo potraviny přímo.



**Bezpečnostní pojistka** je umístěna na vodítkách a na mřížce. Pro vyjmutí mřížky je potřeba její nadzvednutí v momentě, kdy narazí na pojistku.



**Mělký pekáč** je určen pouze pro pečení pečiva a koláčů.



**Hluboký pekáč** je určen pro pečení masa a většiny pečiva. Může sloužit také jako odkapávací pekáč.



**Hluboký pekáč** by se neměl vkládat do první drážky, jestliže nepoužíváte gril nebo jestliže hluboký pekáč nepoužíváte jako odkapávací pekáč.

## Pečení pečiva

- Pro pečení pečiva můžete použít horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch (vyberte z následujících režimů , , ). Tukový filtr musíte při pečení pečiva vždy z trouby odstranit!

### Návod

- Při pečení pečiva **vždy** vyberte drážky, teplotu a dobu pečení podle tabulky pečení pečiva a zapomeňte na zkušenosti, které jste získali při používání jiné trouby. Hodnoty uvedené v tabulce pro pečení pečiva jsou získané a ověřené zvlášť pro tento model.
- Jestliže v tabulce pečení nenajdete určitý druh pečiva, potom vyberete údaje pro pečivo podobné.

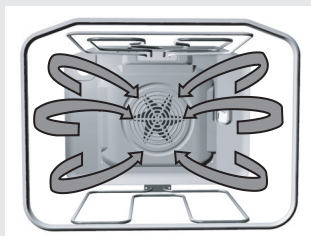
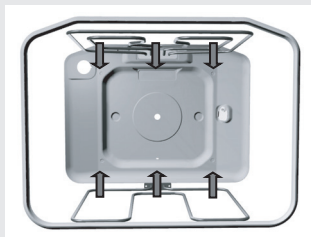
### Pečení pečiva horním/spodním topným tělesem

- Používejte jenom jednu výšku pečení.
- Horní/spodní topné těleso je vhodné zvláště pro pečení suchého pečiva, chleba a biskvitu.
- Používejte tmavé pekáče. Světlé pekáče odrážejí teplo, a proto se pečivo špatně upeče (zhnědne).
- Formy položte vždy na rošt. Jestliže používáte pekáč, potom rošt odstraňte.
- Předehřívání urychlí dobu pečení. Pečivo dejte do trouby teprve tehdy, když dosáhla vybrané teploty, to znamená, když kontrolní světlo trouby poprvé zhasne.

### Pečení pečiva horkým vzduchem

Pečení pečiva horkým vzduchem je obzvláště vhodné při současném pečení ve více vrstvách (drážkách) nad sebou, např. při přípravě vánočního pečiva v mělkých pekáčích. Doporučujeme vám troubu předehřát a používat druhou a třetí drážku zespodu. Tento režim je však také vhodný pro šťavnaté pečivo a ovocné koláče (v tomto případě pečte pouze na jedné výšce).

- Teplotu nastavte na nižší úroveň než při použití režimu kombinovaného horního a spodního ohřevu (spodní a horní topné těleso současně) (pro více informací se podívejte do tabulky pro pečení pečiva).
- Současně můžete připravovat i různé druhy pečiva, pokud však mají společnou teplotu přípravy.
- Doba pečení se může lišit i při použití stejných pekáčů. Když pečete v několika pekáčích najednou na dvou nebo třech výškách, může být doba potřebná k upečení pečiva u jednotlivých pozic různá. Může se stát, že budete muset vytáhnout jeden z pekáčů dříve (většinou se jedná o ten nejvýše položený).



- Pokud je to možné, připravte pečivo malých rozměrů, např. linecké vánoční pečivo, tak, aby měly všechny kousky stejnou tloušťku. Nerovnoměrně připravené pečivo se také nerovnoměrně propeče a může se i spálit.
- Jestliže pečete více druhů pečiva současně, potom může vzniknout v troubě více páry, která kondenzuje na dvířkách a ty se orosí.

### **Tipy pro pečení pečiva**

#### **Je již pečivo upečené?**

Dřevěnou špejlí propíchněte pečivo na jeho nejvyšším místě. Jestliže na špejli nezůstane přilepené těsto, potom je pečivo hotové. Vypněte troubu a využijte ještě zbytkového tepla.

#### **Pečivo se sesedlo**

Ověřte recept. Příště použijte méně tekutiny. Řidte se pokyny výrobce kuchyňských strojů na míchání.

#### **Pečivo je příliš světlé**

Příště použijte tmavou formu, postavte pečivo o jednu drážku níže a ke konci pečení zapněte spodní topné těleso.

#### **Pečivo s vlhkou náplní, například tvarohový dort, není zcela upečeno**

Příště snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

#### **Upozornění k tabulce pro pečení pečiva:**

- Teplota je uvedena v intervalech. Nejprve nastavte nižší teplotu a pokud pečivo správně nezahnědne, nastavte příště teplotu vyšší.
- Doby pečení jsou uváděny jako přibližné hodnoty a mohou se lišit v závislosti na okolnostech.
- Hodnota, která je v tabulce uvedena tučným písmem, znázorňuje nejvhodnější režim pro dané pečivo.
- Označení \* znamená, že trouba má být předehřátá na požadovanou teplotu ještě před vložením potravin.
- Pokud používáte papír na pečení, ujistěte se, že je odolný proti vysokým teplotám.

**Tabulka nastavení trouby pro pečení pečiva při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu**

| Druh pečiva                      | Drážka<br>(zespodu) | Teplota (°C)<br> | Drážka<br>(zespodu) | Teplota (°C)<br> | Doba pečení<br>(minuty) |
|----------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Sladká pečiva</b>             |                     |                                                                                                   |                     |                                                                                                   |                         |
| Mramorová buchta, bábovka        | <b>1</b>            | <b>160-170</b>                                                                                    | 1                   | 150-160                                                                                           | 50-70                   |
| Buchta v hranatém pekáči         | <b>1</b>            | <b>160-170</b>                                                                                    | 1                   | 150-160                                                                                           | 55-70                   |
| Buchta v dortové formě           | 1                   | 160-170                                                                                           | 2                   | <b>150-160</b>                                                                                    | 45-60                   |
| Tvarohový koláč v dortové formě  | <b>1</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 2                   | 150-160                                                                                           | 65-85                   |
| Ovocná buchta, křehké těsto      | 1                   | 180-190                                                                                           | 2                   | <b>160-170</b>                                                                                    | 50-70                   |
| Ovocný koláč s polevou           | 1                   | 170-180                                                                                           | 2                   | <b>160-170</b>                                                                                    | 60-70                   |
| Biskvitový dort*                 | <b>1</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 2                   | 150-160                                                                                           | 30-40                   |
| Buchta s posypkou                | 2                   | 180-190                                                                                           | <b>2</b>            | <b>160-170</b>                                                                                    | 25-35                   |
| Ovocná buchta, míchané těsto     | 2                   | 170-180                                                                                           | <b>2</b>            | <b>150-160</b>                                                                                    | 45-65                   |
| Třešňový koláč                   | 2                   | 180-200                                                                                           | <b>2</b>            | <b>150-160</b>                                                                                    | 35-60                   |
| Piškotová roláda*                | 2                   | 180-190                                                                                           | <b>2</b>            | <b>160-170</b>                                                                                    | 15-25                   |
| Buchta z míchaného těsta         | 2                   | 160-170                                                                                           | <b>2</b>            | <b>150-160</b>                                                                                    | 25-35                   |
| Kynutá pletýnka, věnec           | 2                   | 180-200                                                                                           | <b>2</b>            | <b>160-170</b>                                                                                    | 35-50                   |
| Vánoční chlebiček                | 2                   | 170-180                                                                                           | <b>2</b>            | <b>150-160</b>                                                                                    | 45-70                   |
| Jablkový závin                   | 2                   | 180-200                                                                                           | <b>2</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 40-60                   |
| Koblihy                          | 1                   | 170-180                                                                                           | <b>2</b>            | <b>150-160</b>                                                                                    | 40-55                   |
| <b>Pikantní pečivo</b>           |                     |                                                                                                   |                     |                                                                                                   |                         |
| Slaný koláč                      | 1                   | 190-210                                                                                           | <b>2</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 50-65                   |
| Pizza*                           | 2                   | 210-230                                                                                           | <b>2</b>            | <b>190-210</b>                                                                                    | 25-45                   |
| Chléb                            | <b>2</b>            | <b>190-210</b>                                                                                    | 2                   | 170-180                                                                                           | 50-60                   |
| Rohlíky*                         | <b>2</b>            | <b>200-220</b>                                                                                    | 2                   | 180-190                                                                                           | 30-40                   |
| <b>Drobné pečivo</b>             |                     |                                                                                                   |                     |                                                                                                   |                         |
| Piškoty z křehkého těsta *       | 2                   | 160-170                                                                                           | <b>2</b>            | <b>150-160</b>                                                                                    | 15-25                   |
| Stříkané piškoty *               | 2                   | 160-170                                                                                           | <b>2</b>            | <b>150-160</b>                                                                                    | 15-28                   |
| Kynuté drobné pečivo             | 2                   | 180-190                                                                                           | <b>2</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 20-35                   |
| Pečivo z listového těsta         | 2                   | 190-200                                                                                           | <b>2</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 20-30                   |
| Větrníky (pečivo plněné krémem)  | 2                   | 180-190                                                                                           | <b>2</b>            | <b>180-190</b>                                                                                    | 25-45                   |
| <b>Pečivo ze šlehaných bílků</b> |                     |                                                                                                   |                     |                                                                                                   |                         |
| Rýžové pečivo                    | <b>1</b>            | <b>190-200</b>                                                                                    | 2                   | 180-190                                                                                           | 35-50                   |
| Pečivo z čerstvého sýra          | <b>1</b>            | <b>190-200</b>                                                                                    | 2                   | 180-190                                                                                           | 40-50                   |
| <b>Zmražené pečivo</b>           |                     |                                                                                                   |                     |                                                                                                   |                         |
| Jablkový, tvarohový závin        | 2                   | 180-200                                                                                           | <b>2</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 50-70                   |
| Tvarohový dort                   | 2                   | 180-190                                                                                           | <b>2</b>            | <b>160-170</b>                                                                                    | 65-85                   |
| Pizza                            | 2                   | 200-220                                                                                           | <b>2</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 20-30                   |
| Hranolky na pečení *             | 2                   | 200-220                                                                                           | <b>2</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 20-35                   |
| Krokety                          | 2                   | 200-220                                                                                           | <b>2</b>            | <b>170-180</b>                                                                                    | 20-35                   |

**Poznámka:** Číslo drážky odpovídá drážkám pro umístění mělkých pekáčů nebo roštu. Hluboký pekáč by se neměl používat v první drážce.



**Tabulka nastavení pro pečení pečiva při použití kombinace horkého vzduchu a spodního topného tělesa**

| Druh pečiva                                         | Drážka<br>(zespodu) | Teplota (°C)<br> | Doba pečení<br>(minuty) |
|-----------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Tvarohový koláč (750 g tvarohu) -<br>máslové pečivo | 2                   | 150-160                                                                                           | 65-80                   |
| Pizza * - kynuté těsto                              | 2                   | 200-210                                                                                           | 15-20                   |
| Slaný koláč - křehké křupavé těsto                  | 2                   | 180-200                                                                                           | 35-40                   |
| Jablkový závin s posypkou - kynuté<br>těsto         | 2                   | 150-160                                                                                           | 35-40                   |
| Ovocný koláč - míchané těsto                        | 2                   | 150-160                                                                                           | 45-55                   |
| Jablkový koláč - listové těsto                      | 2                   | 170-180                                                                                           | 45-65                   |

- Pro pečení masa používejte tyto režimy  a .
- Údaje vytištěné tučným písmem označují nejvhodnější režim pro určitý typ masa.
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).

### Tipy pro výběr nádobí

- Maso lze péct ve smaltovém nádobí, nádobí z varného skla (Pyrex), z hlíny nebo z litiny.
- Nerezové pekáče nejsou pro pečení masa vhodné, protože odrážejí teplo.
- Jestliže pečení přikryjete, zůstane déle šťavnatá a trouba se tolik neznečistí.
- V otevřeném pekáči bude pečeně rychleji hnědá.

### Upozornění pro pečení masa

- V tabulce pro pečení masa najdete údaje o teplotě, drážce a době pečení. Protože doba pečení závisí na druhu, váze a jakosti masa, může být potřeba ji zvýšit nebo snížit.
- Pečení masa, drůbeže a ryb je ekonomické teprve při váze nad 1 kg.
- Při pečení je zapotřebí přidat tolik vody, aby se tuk a šťáva z pečeně nepřipálila. To znamená, že při pečení, které trvá delší dobu, musíte častěji kontrolovat a dolívat vodu.
- Po vypršení poloviny času pečení maso obraťte, zejména při pečení v pekáči. Proto je vhodné, aby se pečeně pekla nejdříve horní stranou otočená dolů.
- Při pečení větších kusů masa dochází k vypařování tekutin, a tím se dvířka trouby orosí. To je normální jev, který nemá vliv na činnost přístroje. Po ukončeném pečení otřete dvířka a sklo do sucha.
- Při pečení na roštu postavte pod rošt hluboký pekáč pro zachycení šťávy vytékající z masa. Obojí můžete postavit na teleskopické drážky, popř. zasunout do vytahovacích nebo drátěných drážek trouby.
- Jídla neochlazujte v uzavřené troubě, tím se vyhnete orosení.

**Tabulka nastavení trouby pro pečení masa při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu**

| Druh masa                | Hmotnost (g) | Drážka (zespodu) | Teplota (°C)<br>□ | Drážka (zespodu) | Teplota (°C)<br>⊗ | Doba pečení (min.) |
|--------------------------|--------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| <b>Hovězí</b>            |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Hovězí pečeně            | 1000         | <b>2</b>         | <b>190-210</b>    | 2                | 180-190           | 100-120            |
| Hovězí pečeně            | 1500         | <b>2</b>         | <b>190-210</b>    | 2                | 170-180           | 120-150            |
| Rostbíf, středně upečený | 1000         | <b>2</b>         | <b>210-220</b>    | 2                | 180-200           | 30-50              |
| Rostbíf, dobře upečený   | 1000         | <b>2</b>         | <b>210-220</b>    | 2                | 180-200           | 40-60              |
| <b>Vepřové</b>           |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Vepřová pečeně s kůží    | 1500         | 2                | 180-190           | <b>2</b>         | <b>170-180</b>    | 140-160            |
| Vepřový bok              | 1500         | 2                | 190-200           | <b>2</b>         | <b>170-180</b>    | 120-150            |
| Vepřový bok              | 2000         | 2                | 180-200           | <b>2</b>         | <b>160-170</b>    | 150-180            |
| Vepřové plecko           | 1500         | <b>2</b>         | <b>190-200</b>    | 2                | 160-170           | 120-140            |
| Vepřová roláda           | 1500         | <b>2</b>         | <b>190-200</b>    | 2                | 160-170           | 120-140            |
| Kotlety                  | 1500         | <b>2</b>         | <b>180-200</b>    | 2                | 160-170           | 100-120            |
| Sekaná pečeně            | 1500         | <b>2</b>         | <b>200-210</b>    | 2                | 170-180           | 60-70              |
| <b>Telecí</b>            |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Telecí roláda            | 1500         | <b>2</b>         | <b>180-200</b>    | 2                | 170-190           | 90-120             |
| Telecí kýta              | 1700         | <b>2</b>         | <b>180-200</b>    | 2                | 170-180           | 120-130            |
| <b>Jehněčí</b>           |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Jehněčí hřbet            | 1500         | <b>2</b>         | <b>190-200</b>    | 2                | 170-180           | 100-120            |
| Skopová kýta             | 1500         | <b>2</b>         | <b>190-200</b>    | 2                | 170-180           | 120-130            |
| <b>Zvěřina</b>           |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Zaječí hřbet             | 1500         | <b>2</b>         | <b>190-200</b>    | 2                | 180-190           | 100-120            |
| Srňčí kýta               | 1500         | <b>2</b>         | <b>190-200</b>    | 2                | 170-180           | 100-120            |
| Kýta z divočáka          | 1500         | <b>2</b>         | <b>190-200</b>    | 2                | 170-180           | 100-120            |
| <b>Drůbež</b>            |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Kuře, celé               | 1200         | 2                | 190-200           | <b>2</b>         | <b>180-190</b>    | 60-70              |
| Kuře                     | 1500         | 2                | 190-200           | <b>2</b>         | <b>180-190</b>    | 70-90              |
| Kachna                   | 1700         | 2                | 180-190           | <b>2</b>         | <b>160-170</b>    | 120-150            |
| Husa                     | 4000         | 2                | 160-170           | <b>2</b>         | <b>150-160</b>    | 180-200            |
| Krůta                    | 5000         | 2                | 150-160           | <b>2</b>         | <b>140-150</b>    | 180-240            |
| <b>Ryby</b>              |              |                  |                   |                  |                   |                    |
| Celá ryba                | 1000         | 2                | 190-200           | <b>2</b>         | <b>170-180</b>    | 50-60              |
| Rybí nákyp               | 1500         | 2                | 180-200           | <b>2</b>         | <b>150-170</b>    | 50-70              |

**Poznámka:** Tento pokyn se týká hlubokého pekáče; menší pekáče je třeba umístit na mřížku vloženou do prvních vodicích lišt – □; 1.-2. vodicí lišty ⊗ – . (Hluboký pekáč se nesmí vkládat do prvních vodicích lišt odspodu.)

- Při pečení na grilu dávejte mimořádný pozor. V důsledku zvýšené teploty infra topného tělesa jsou rošt a ostatní části vybavení trouby velmi horké, proto používejte ochranné rukavice a zvláštní kleště na maso!
- Při píchání do masa může vystříknout horký tuk (například u klobásy). Abyste se vyhnuli opaření kůže nebo zásahu do očí, používejte kleště na maso.
- Průběh grilování po celou dobu kontrolujte. Maso se může kvůli vysoké teplotě rychle spálit!
- Nedovolte dětem, aby se přiblížily ke grilu.
- Pečení s infra topným tělesem je vhodné pro nemastnou přípravu klobás, krájených kousků masa a ryb (steak, řízek, plátky lososa, ...), pečení chleba a zapékání.

### Tipy pro používání funkce grilování

- Na grilu pečete vždy při uzavřených dvířkách trouby.
- V tabulce pro grilování najdete doporučené nastavení teploty, použité drážky a délky doby grilování. Doba grilování závisí na druhu, váze a jakosti masa (teplotu i dobu můžete přizpůsobit).
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).
- Infra topné těleso (režim grilu a velkého grilu) by se mělo předehřívat po dobu asi pěti minut.
- Jestliže pečete na roštu, namažte ho olejem, aby se na něj maso nepřipeklo.
- Tenké plátky masa položte na rošt.
- Pod rošt (do první nebo druhé drážky) zasuňte pekáč, který zachytí kapající tuk a šťávu vytékající z masa.
- Asi v polovině doby grilování otočte maso. První stranu grilujte o něco déle než druhou.
- Při grilování větších kousků masa na roštu (kuře, ryby) vložte rošt do druhé drážky a odkapávací pekáč do první drážky.
- Tenké plátky masa by měly být otočeny pouze jednou, zatímco tlustší otočte několikrát po sobě. Pro otáčení použijte kleště na maso, aby z masa nevyteklo příliš šťávy.
- Tmavé druhy masa lépe a rychleji zhnědnou než světlé vepřové nebo telecí maso.
- Po každém grilování očistěte troubu a příslušenství, aby se nečistota příště nepřipekla.

## Tabulka nastavení – velký gril

| Druh jídla                        | Hmotnost (g) | Drážka (zespodu) | Teplota (°C) | Teplota (°C) | Doba pečení (min)              |
|-----------------------------------|--------------|------------------|--------------|--------------|--------------------------------|
| <b>Maso a klobásky</b>            |              |                  |              |              |                                |
| 4 plátky z hovězího masa, krvavé  | 180g/ks      | 4                | 240          | -            | 14-16                          |
| 4 plátky z hovězího masa, stří.   | "            | 4                | 240          | -            | 16-20                          |
| 4 plátky z hovězího masa, propeč. | "            | 4                | 240          | -            | 18-21                          |
| 4 řízků z vepřové krkovičky       | "            | 4                | 240          | -            | 19-23                          |
| 4 žebírka                         | "            | 4                | 240          | -            | 20-24                          |
| 4 telecí řízků                    | "            | 4                | 240          | -            | 19-22                          |
| 6 jehněčí kotlety                 | 100g/ks      | 4                | 240          | -            | 15-19                          |
| 8 grilovací klobásky              | 100g/ks      | 4                | 240          | -            | 11-14                          |
| 3 kusy masového sýra              | 200g/ks      | 4                | 240          | -            | 9-15                           |
| 1/2 kuřete                        | 600g         | 2                | -            | 180-190      | 25 (1.strana)<br>20 (2.strana) |
| <b>Ryba</b>                       |              |                  |              |              |                                |
| Plátky lososa                     | 600          | 3                | 240          | -            | 19-22                          |
| 4 pstruzi                         | 200g/ks      | 2                | -            | 170-180      | 45-50                          |
| <b>Opečený chléb</b>              |              |                  |              |              |                                |
| 6 plátků bílého chleba            | /            | 4                | 240          | -            | 1,5-3                          |
| 4 plátky chleba ze smíšené mouky  | /            | 4                | 240          | -            | 2-3                            |
| Sendvič – obložený toast          | /            | 4                | 240          | -            | 3,5-7                          |
| <b>Maso/drůbež*</b>               |              |                  |              |              |                                |
| Kachna*                           | 2000         | 2                | 210          | 150-170      | 80-100                         |
| Kuře*                             | 1500         | 2                | 210-220      | 160-170      | 60-85                          |
| Vepřová pečeně                    | 1500         | 2                | -            | 150-160      | 90-120                         |
| Vepřové plecko                    | 1500         | 2                | -            | 150-160      | 120-160                        |
| Vepřová kýta                      | 1000         | 2                | -            | 150-160      | 120-140                        |
| Rostbíf/hovězí fileť              | 1500         | 2                | -            | 170-180      | 40-80                          |
| <b>Gratinovaná zelenina **</b>    |              |                  |              |              |                                |
| Květák/kapusta                    | 750          | 2                | -            | 210-230      | 15-25                          |
| Chřest                            | 750          | 2                | -            | 210-230      | 15-25                          |

**Poznámka:** Drážka odpovídá poloze umístění masa; u masa/drůbeže odpovídá tato drážka umístění hlubokého pekáče, zatímco u kuřete se jedná o umístění grilovací mřížky. Při pečení masa se ujistěte, že jste jej dostatečně podlili vodou, jinak by se mohlo spálit. Asi v polovině celkové doby pečení maso otočte. Při grilování masa na grilovací mřížce vložte do první nebo druhé drážky zespodu hluboký pekáč. Bude do něj odkapávat tuk a šťáva z masa (viz Tipy pro grilování masa).

**Doporučení:** Osušte pstruha pomocí papírové utěrky. Do břišní dutiny mu vložte petržel, sůl a česnek. Potřete ho olejem a poté položte na grilovací mřížku. Během grilování ho neotáčejte.

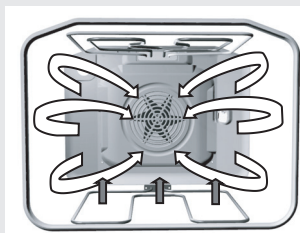
\* Tento druh masa můžete připravit také na rožni (viz Pečení na rožni).

\*\* Zeleninu nejprve jemně uvařte a poté ji v malé skleněné misce zalijte bešamelovou omáčkou a posypte strouhaným sýrem. Skleněnou mísu položte na grilovací rošt.

## Tabulka nastavení - gril

| Druh jídla                          | Hmotnost (g) | Drážka (zespoda) | Teplota (°C)  | Teplota (°C)  | Doba pečení (min.) |
|-------------------------------------|--------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Maso a klobásy</b>               |              |                  |                                                                                                |                                                                                                |                    |
| 2 plátky z hovězího filé, propečené | 180g/kom     | 4                | 240                                                                                            | -                                                                                              | 18-21              |
| 2 žebírka                           |              | 4                | 240                                                                                            | -                                                                                              | 20-22              |
| 2 řízky z vepřové krkovičky         | 180g/kom     | 4                | 240                                                                                            |                                                                                                | 18-22              |
| 4 grilovací klobásy                 | 100g/kom     | 4                | 240                                                                                            | -                                                                                              | 11-14              |
| 4 toasty                            |              | 4                | 240                                                                                            | -                                                                                              | 5-7                |
| Toast - zapékání                    |              | 4                | 240                                                                                            |                                                                                                | 3-4                |
| 3 pstruzi - na grilovací mřížce     | 200g/kom     | 2                | -                                                                                              | 160-170                                                                                        | 40-50              |
| Kuře - na grilovací mřížce          | 1500g        | 2                | -                                                                                              | 160-170                                                                                        | 60-80              |
| Vepřové plecko - v pekáči           | 1500g        | 2                | -                                                                                              | 150-160                                                                                        | 120-160            |

## Zavařování



### Pro zavařování používejte režim ohřevu spodním topným tělesem společně s ventilátorem.

Potraviny a sklenice pro zavařování připravte jako obvykle. Použijte obyčejné sklenice s gumovou obroučkou a skleněným víčkem. Nesmíte použít sklenice na závit nebo s kovovými víčky ani kovové plechovky. Jestliže je to možné, je nejlépe, když jsou sklenice stejně veliké, naplněné stejným obsahem a dobře uzavřené. Do pekáče můžete postavit 6 litrových sklenic najednou.

- Použijte jenom čerstvé potraviny.
- Do hlubokého pekáče nalijte asi 1 litr vody tak, aby v troubě vznikla potřebná vlhkost. Postavte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkaly stěn (viz obrázek). Gumové těsnění by nemělo být před uzavřením sklenic vlhké.
- Hluboký pekáč se sklenicemi postavte do 2. drážky zespodu. Během zavařování kontrolujte sklenice; zavařujte až do té chvíle, dokud nezačne obsah sklenic vřít – dokud se neobjeví v první sklenici bublinky. Řiďte se podle doby uvedené v tabulce pro zavařování.

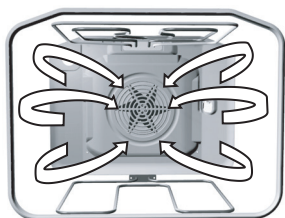
## Tabulka nastavení – zavařování

| Potraviny pro zavařování | Množství | <br>T = 170–180 °C,<br>dokud nezačne vřít<br>(min.) | Když začne vřít               | Doba<br>ponechání<br>v troubě<br>(min) |
|--------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Ovoce</b>             |          |                                                                                                                                      |                               |                                        |
| Jahody                   | 6x1 litr | asi 40-55                                                                                                                            | vypnout                       | 25                                     |
| Ovoce s peckou           | 6x1 litr | asi 40-55                                                                                                                            | vypnout                       | 30                                     |
| Jablkové pyré            | 6x1 litr | asi 40-55                                                                                                                            | vypnout                       | 35                                     |
| <b>Zelenina</b>          |          |                                                                                                                                      |                               |                                        |
| Kyselé okurky            | 6x1 litr | asi 40 do 55                                                                                                                         | vypnout                       | 30                                     |
| Fazole, mrkev            | 6x1 litr | asi 40 do 55                                                                                                                         | nastavit na<br>120°C, 60 min. | 30                                     |

**Délka zavařování:** Doba uvedená v tabulce je pouze přibližná. Skutečná doba se může lišit v závislosti na teplotě místnosti, množství sklenic, množství a teplotě zavařovaného ovoce a zeleniny atd. Před vypnutím trouby (platí pro ovoce) nebo nastavení nižší teploty (pro některé druhy zeleniny) se ujistěte, že jsou již ve sklenicích viditelné bublinky.

**Důležité:** Pečlivě sledujte sklenice a zaregistrujte okamžik, kdy se objeví první bublinky v jakékoli sklenici.

## Rozmrazování \*



- Prouděním vzduchu v troubě můžete urychlit rozmrazování potravin. Chcete-li to provést, nastavte troubu na „Rozmrazování“.
- Pro rozmrazování jsou vhodné smetanové dorty s krémovou náplní z másla, koláče, pečivo, chleba, rohlíky a hluboko zmrazené ovoce.
- Z hygienických důvodů nerozmrazujte v troubě maso nebo drůbež. Pokud je to možné, potraviny několikrát otočte nebo zamíchejte, aby se rozmrazily stejnoměrně.

Nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe. Před čištěním přístroj vypněte (odpojte od sítě – vypněte pojistky) a nechte vychladnout..

## **Přední panel trouby**

Povrch vyčistěte pomocí neabrazivních čisticích prostředků určených pro hladké povrchy a jemným hadříkem. Čisticí prostředek naneste přímo na hadřík a odstraňte z povrchu trouby nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na povrch trouby. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, ostré předměty nebo drátěnku. Mohou přístroj poškrábat.

## **Hliníkový povrch**

Hliníkové povrchy by se měly čistit pomocí neabrazivních kapalných čisticích prostředků, které jsou pro ně zvláště určeny. Čisticí prostředek naneste přímo na vlhký hadřík a odstraňte z povrchu nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte drátěnku nebo drsnou stranu houby na mytí nádobí. Mohou hliník poškrábat. Tento povrch by neměl přijít do kontaktu s prostředky pro čištění povrchu trouby.

## **Přední panel trouby z nerezů**

(jenom u některých modelů)

Povrch čistěte jen slabým čisticím (mýdlová voda) a měkkou houbičkou, která nezanechává škrábance. Nepoužívejte čisticí, která obsahují rozpouštědla. V případě, že se nebudete řídit těmito návody, může dojít k poškození povrchu trouby.

## **Lakované povrchy a části z umělé hmoty**

(jenom u některých modelů)

Knoflíky a rukojeť dvířek očistíte měkkým hadříkem a tekutým čisticím, určeným pro čištění hladkých lakovaných povrchů. Řiďte se pokyny výrobce. Nedoporučujeme mytí knoflíků v myčce nádobí.

**Upozornění:** Výše zmíněné typy povrchů nesmí nikdy přijít do styku se sprejem na čištění trouby. Došlo by k viditelnému a trvalému poškození.



### **Trouba**

- Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čistidly, sprejem pro čištění trouby), ale pouze v případě, že je velice špinavá nebo je špína zažraná.
- Pro běžné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup: Nalijte 0,6 l vody do skleněného nebo mělkého plechu a vložte jej do spodní drážky. Až trouba vychladne, otočte volič programů do polohy  a nastavte teplotu na 70 °C. Po třiceti minutách se zbytky jídel na smaltu trouby změkčí a můžete je otřít vlhkým hadříkem.

### **Při silném ušpinění se řiďte následujícími pokyny:**

Trouba by měla být před čištěním vychladlá.

- Po každém použití troubu a její příslušenství vyčistěte, aby se znečištění nepripeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.
- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čistidla pro čištění trouby. Troubu důkladně umyjte čistou vodou, abyste odstranili zbytky čistidel.
- Nepoužívejte nikdy agresivní čistidla, například hrubé prostředky pro čištění, hrubé houbičky na nádobí, odstraňovače rzi a skvrn a podobně.
- Lakované, nerezové a pozinkované povrchy nebo části z hliníku nesmějí přijít do styku se spreji na čištění trouby, protože tak může dojít k jejich poškození a změně barvy. Totéž platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a shora dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čistidla myslete na životní prostředí a řiďte se pokyny jednotlivých výrobců.

### **Užitečné rady**

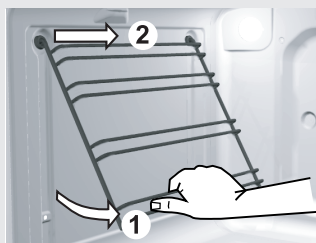
- Když pečete masné kusy masa, doporučujeme, abyste je zabalili do alobalu nebo do přiměřeného sáčku na pečení; mastnota se pak nebude rozstříkovat po troubě.
- Při pečení na grilu umístěte pod mřížku s masem pekáč na zachycení tuku.

### **Příslušenství**

Příslušenství (grilovací mřížku, pekáče atd.) umyjte horkou vodou a běžným čisticím prostředkem na nádobí.

### **Speciální smalt**

Trouba, vnitřní strana dvířek trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch. Tato speciální vrstva umožňuje jednodušší čištění při pokojové teplotě.



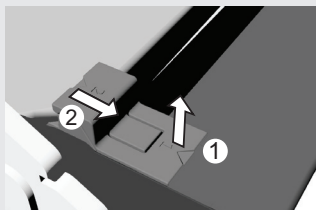
### Odstraňování drátěných drážek

Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:

- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a drátěné drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Po vyčištění zavěste drátěné srážky zpět do dírek a zatlačte dolů.

### ODEJMUTÍ VNITŘNÍHO ZASKLENÍ - TÝKÁ SE PRÉMIOVÝCH CELOSKLENĚNÝCH DVEŘÍ

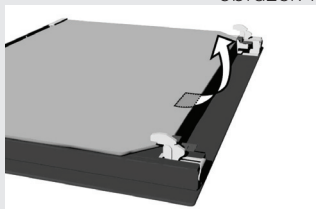
Dveřní sklo je možné čistit také z vnitřní strany. Přesto musí být sklo nejdříve vyjmuto (podívejte se do sekce vyjmutí a nasazení skla trouby).



obrázek 1

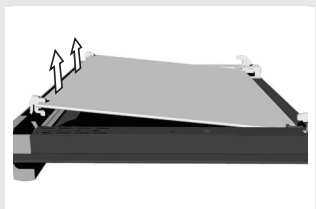
b)

- Mírně zvedněte podpěry na levé a pravé straně dveří (označení 1) a vytáhněte je směrem od skla (označení 2) (viz obr. 1).



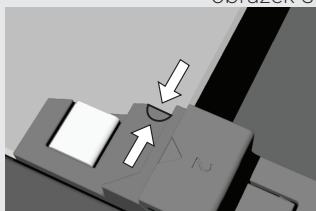
obrázek 2

- Držte skla dveří v dolním okraji, mírně zvedněte - tak aby již sklo nebylo připojeno k podpoře - a vyjměte (viz obr. 2).



obrázek 3

- Chcete-li odstranit třetí vnitřní sklo (jenom u některých modelů), zvedněte a vyjměte ho. Odejměte také gumy na skle (viz obr. 3).



obrázek 4

- Pro nasazení dveří postupujte v opačném pořadí.  
**Poznámka:** Chcete-li nasadit sklo, ujistěte se, že označení (půlměsíce) na dveřích a skle jsou v rovině (obr. 4).

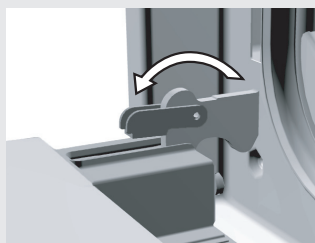
## ODSTRANĚNÍ A ZÁMĚNA DVEŘÍ TROUBY S JEDNODUCHÝM ZÁVĚSEM (záleží na modelu)

a) Standardní zavírání

b) **GentleClose** – systém tlumící náraz dveří do tělesa trouby při zavírání. Je tak umožněné jednoduché, tiché a komfortní zavírání. Posunutí dveří přibližně o 15° stačí k tomu, aby byl aktivovaný GentleClose systém a aby se dveře tiše automaticky zavřely.

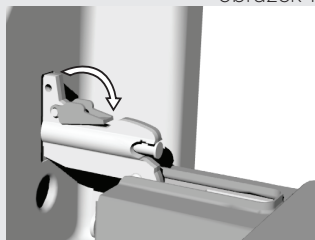


**Pokud budou dveře zavřeny příliš velkou silou, účinnost GentleClose systému bude snížena, případně bude systém dočasně vyřazen, aby nedošlo k jeho poškození.**



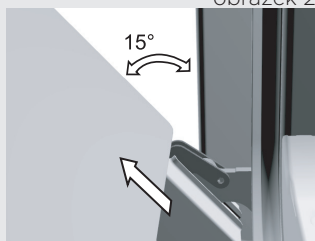
obrázek 1

- Dveře trouby zcela otevřete až do výchozí polohy – standardní zavírání (Obrázek 1)



obrázek 2

- **GentleClose** systém – z výchozí polohy rotujte dveřmi o 90° a kontrolujte správnost nasazení

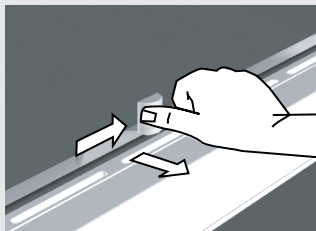


obrázek 3

- Dvířka potom pomalu zavírejte, až spony zapadnou do lůžka. Dvířka trochu přivřete asi pod úhlem 15° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 2).
- Nasazování probíhá v obráceném pořadí. Dvířka nasadíte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, až panty zaskočí do drážek. Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svých nosičů.
- Potom dvířka zcela otevřete a uchycovací spony otočte do původní polohy. Dvířka pomalu zavírejte a kontrolujte, jestli se správně zavírají. Jestliže se dvířka nedají správně otevřít nebo zavřít, ověřte, jestli jsou zářezy pantů správně umístěny v nosičích pantů.

**Pozor:**

Nikdy nedovolte, aby vyskočily objímky pantů dvířek, protože kvůli silným pružinám může dojít k poškození nebo ke zranění.

**Zámek dvířek (pouze u některých modelů)**

- Dvířka trouby jsou chráněna proti otevření pomocí zámku. Dvířka nelze otevřít, dokud není zámek uvolněn. Zámek dveří se otevře lehkým zatlačením palcem a pohybem doprava. Přitom musíte současně otvírat dvířka. Po uzavření dvířek se zámek sám vrátí do původní police.

**Upozornění:** Pokud je zařízení vybaveno zámkem dvířek, připevňte jej podle přiloženého návodu pod ovládací panel.

**Výměna jednotlivých dílů****Objímka žárovky je pod proudem. Riziko úrazu elektrickým proudem!**

Před výměnou žárovky odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

**Žárovka**

(pouze u některých modelů)

**Žárovka je spotřební zboží a nevztahuje se na ni záruka!**

- Pro výměnu potřebujete žárovku s následujícími specifikacemi: kování E 14, 230 V, 25 W, 300 °C. Odšroubujte skleněné víko proti směru hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby. Potom opět skleněné víko přišroubujte.

Osvětlení použité v tomto výrobku je speciálně vyvinuto pouze pro domácí spotřebiče. Žárovka, ani celá lampa, není vhodná pro jakékoli jiné použití.

# ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ A CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

**Během záruční doby mohou jakékoli opravy provádět pouze servisní technici a servisní střediska autorizovaná výrobcem.**

Před začátkem oprav odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

Neodborné zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, může při nich dojít k úrazu elektrickým proudem, a proto se do nich nikdy sami nepouštějte. Takové práce přenechte odborníkovi!

V případě menších poruch přístroje si nejdříve ověřte, jestli je nemůžete s pomocí našeho návodu odstranit sami.

## Důležité

Návštěva opraváře v záruční lhůtě není zdarma, jestliže přístroj nefunguje v důsledku špatného zacházení nebo nesprávného použití. Nechávejte tento návod na snadno dostupném místě. Pokud budete prodávat tento spotřebič třetí osobě, měli byste k němu tento návod přiložit.

Dále následuje několik rad k odstranění poruch.

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trouba vyhazuje opakovaně pojistky | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Zavolejte servisního technika!</b></li></ul>                                                                                                                                          |
| Vnitřní žárovka nesvítí            | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Vyměňte žárovku podle tohoto návodu (Výměna jednotlivých dílů).</b></li></ul>                                                                                                         |
| Trouba se nezahřívá...             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Byl správně nastaven režim a teplota?</li><li>• Jsou uzavřena dvířka trouby?</li></ul>                                                                                                   |
| Pečivo není úplně propečené...     | <ul style="list-style-type: none"><li>• Odstranili jste tukový filtr?</li><li>• Řídili jste se pokyny a radami z části „Pečení pečiva“?</li><li>• <b>Dodrželi jste doporučené hodnoty z tabulky pro pečení pečiva?</b></li></ul> |

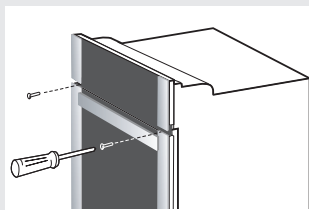
Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis. Na jakékoli neodborné zásahy, nesprávné používání nebo připojení se nevztahuje záruka. V takovýchto případech bude náklady na opravu hradit uživatel.

# POKYNY PRO INSTALACI A PŘIPOJENÍ

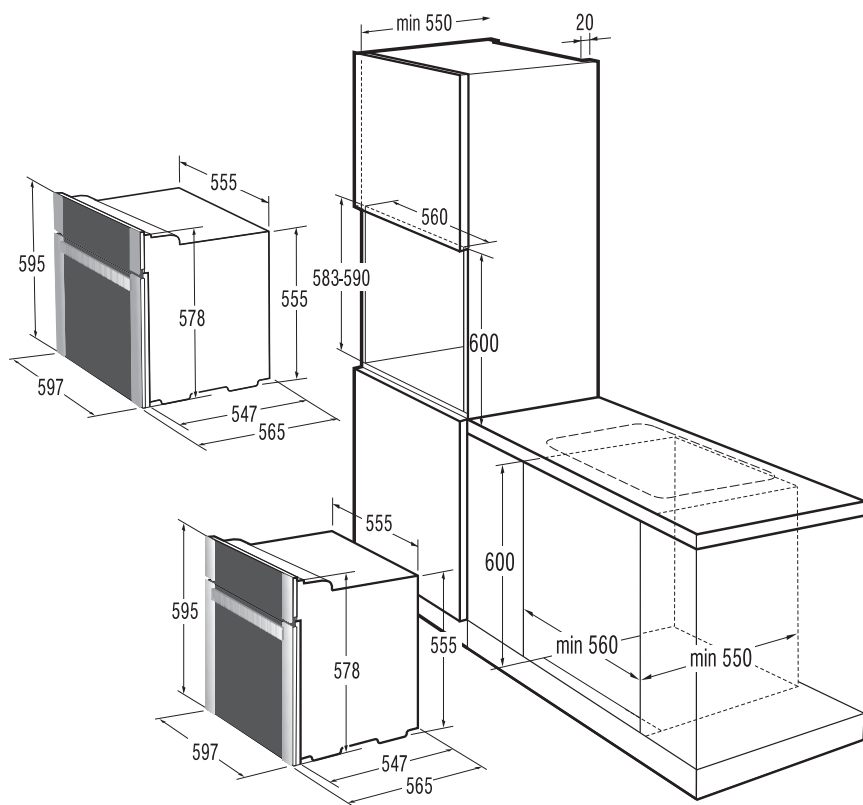
## Důležitá upozornění

- Spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný odborník.
- V elektrickém vedení je zařízení, které odděluje přístroj na všech pólech od sítě a u kterého je v otevřené poloze vzdálenost mezi kontakty nejméně 3 mm. Vhodné jsou LS-kontakty nebo pojistky.
- Pro připojení sporáku se mohou použít gumové přípojkové kabely (typ HO5RR-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem), PVC izolované kabely (typ HO5VV-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem) nebo jiné kabely stejné nebo vyšší kvality.
- Dýha, lepidla a obklady nábytku z umělé hmoty, u kterých stojí přístroj, musejí být tepelně izolované ( $>75\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), jinak se mohou zdeformovat.
- Obalový materiál (fólie z umělé hmoty, polystyren, hřebíky atd.) je potřeba odstranit z dosahu dětí, protože představuje možný zdroj nebezpečí. Malé části mohou děti spolknout, fólie představuje nebezpečí zadušení.

## Instalace



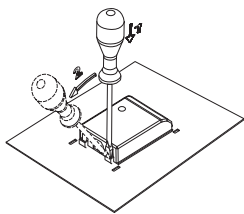
- Dýha, popř. obložení skříňky, do které je trouba vestavěna, musí být opracována lepidly odolnými vůči teplu ( $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), protože by mohla kvůli menší teplotní odolnosti změnit tvar.
- Před vestavěním přístroje musíte odstranit ze zadní strany korpusu nábytkového elementu zadní stěnu.
- Musíte však přihlídnout k mírám otvoru pro vestavění, které jsou uvedeny na obrázku.
- Dno nábytkového elementu (max. 530 mm) musí být vždy kratší než boční stěny, aby bylo zajištěno patřičné větrání.
- Kuchyňskou skříňku, do které budete troubu vestavovat, vyrovnejte pomocí vodováhy.
- Nábytkový element, do kterého je vestavěna trouba, musí být bezpodmínečně pevně zabudován, například spojen se sousedními skříňkami.
- Přístroj zatlačte až do konce skříňky tak, aby bylo možné zašroubovat šroubky zepředu do rámu trouby, tím se trouba spojí s bočními stěnami skříňky.
- Při připevňování dávejte pozor, abyste šrouby příliš neutáhli, protože tím můžete poškodit stěnu skříňky nebo smalt přístroje.



## Elektrické zapojení

Spotřebič může připojit pouze autorizovaný servis nebo elektrikář. Nesprávné připojení může způsobit značné škody na jednotlivých částech spotřebiče. Na takováto poškození není poskytována záruka.

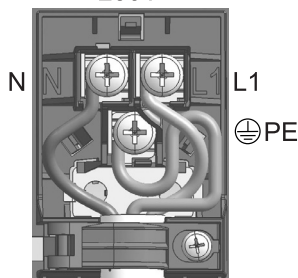
- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopy, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Připojovací napětí spotřebitele (230 V proti N) musí ověřit odborník pomocí měřícího zařízení.
- Před zapojením zkontrolujte, jestli napětí, které je uvedeno na informačním štítku, souhlasí s napětím vaší rozvodové sítě.
- Délka připojovacího kabelu musí být 1,5 m, abyste mohli přístroj zapojit dříve, než jej posunete ke zdi.
- Délka napěťového kabelu musí být taková, aby v případě, že na něj bude působit tažná síla, byl zemnicí kabel vytažen z přístroje později než napěťový kabel.



### Postup

- Pomocí šroubováku otevřete kryt přípojovacích svorek na zadní straně přístroje. Pomocí šroubováku uvolněte dvě spony podle obrázku na krytu přípojovacích svorek.
- Kabel napájení ze sítě musí být veden přes zařízení, aby se odlehčilo napnutí, které by mohlo způsobit jeho vytažení.

230V~



### Barvy vodičů

L1 = externí vodič vedoucí napětí. Barva je normálně černá nebo hnědá.

N = nulový vodič

Tento vodič je normálně modrý.

Dbejte na to, aby vodič N byl zapojen správně!

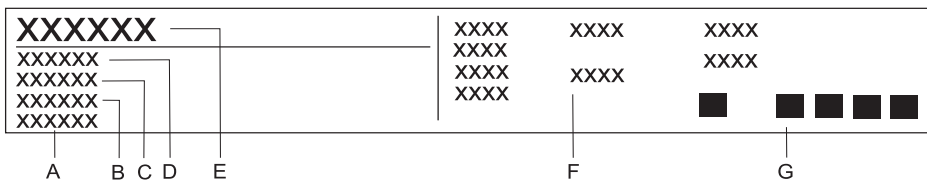
PE = ochranný (zemnicí) vodič

Tento vodič je žlutozelený.



# TECHNICKÉ ÚDAJE

## Informační štítek



- A** Sériové číslo
- B** Kód
- C** Model
- D** Typ
- E** Obchodní značka
- F** Technické údaje
- G** Označení a symboly shody

VYHRAZUJEME SI PRÁVO NA ZMĚNY, KTERÉ NEMAJÍ  
VLIV NA FUNKČNOST SPOTŘEBIČE.

Pokyny k používání spotřebiče najdete také na [www.gorenje.cz](http://www.gorenje.cz)





[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

