

**gorenje**  
BY  
**ora'ito**

CS

CZ

## **NÁVOD K POUŽITÍ** **VESTAVNÉ TROUBY**



Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

Tento manuál s podrobnými instrukcemi se poskytuje v zájmu usnadnění práce s tímto výrobkem. Instrukce Vám mají umožnit naučit se vše o Vašem novém zařízení tak rychle, jak je to jen možné.


Ujistěte se, že jste obdrželi nepoškozené zařízení. Pokud naleznete poškození způsobené převozem, prosím, zkontaktujte prodejce, od kterého jste zařízení koupili nebo místní sklad, ze kterého bylo zařízení dodáno. Telefonní kontakt naleznete na faktuře nebo dodacím listu.


Návod k instalaci a zapojení je přiložen na zvláštním listu.

Návod k použití, instalaci a zapojení spotřebiče najdete i na našich webových stránkách:

<http://www.gorenje.com>

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:

 **INFORMACE!**  
Informace, rady, tipy nebo doporučení

 **VAROVÁNÍ!**  
Pozor – obecné nebezpečí



Je důležité nejprve se s tímto návodem důkladně seznámit.

# Obsah

<b>Bezpečnostní opatření .....</b>	<b>4</b>
<b>Další důležitá bezpečnostní upozornění .....</b>	<b>5</b>
<b>Popis spotřebiče .....</b>	<b>7</b>
Informační štítek – údaje o spotřebiči .....	7
Ovládací panel .....	8
Zapuštěná tlačítka .....	8
<b>Příslušenství spotřebiče .....</b>	<b>9</b>
Vodící lišty .....	9
Spínač dvířek trouby .....	10
Chladicí ventilátor .....	10
Vybavení trouby a příslušenství .....	10
<b>Před prvním použitím zařízení .....</b>	<b>12</b>
<b>První zapnutí .....</b>	<b>12</b>
Testování tvrdosti vody .....	13
<b>Volba nastavení .....</b>	<b>14</b>
VÝBĚR SYSTÉMU .....	14
NASTAVENÍ TEPLoty PEČENÍ .....	15
ČASOVÉ FUNKCE .....	16
<b>Začátek pečení .....</b>	<b>18</b>
<b>Plnění zásobníku na vodu .....</b>	<b>19</b>
<b>Konec fungování a vypnutí trouby. ....</b>	<b>19</b>
<b>VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ .....</b>	<b>21</b>
<b>Obecné rady k pečení .....</b>	<b>23</b>
<b>Tabulka pečení .....</b>	<b>24</b>
<b>Pečení s teplotní sondou .....</b>	<b>28</b>
Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa .....	29
<b>Údržba a čištění .....</b>	<b>30</b>
Čištění trouby pomocí programu Aqua clean .....	31
Čištění odpařovací nádoby .....	32
Čištění parního systému .....	33
Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt. ....	33
Odstraňování a umístování dvířek a skla dvířek .....	34
Výměna žárovky .....	35
<b>Tabulka odstraňování poruch a chyb .....</b>	<b>36</b>
Speciální varování a hlášení závad .....	36
<b>Likvidace .....</b>	<b>37</b>
<b>Test jídla .....</b>	<b>38</b>

## **Bezpečnostní opatření**

**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY- Důkladně si přečtěte návod a uschovejte ho pro pozdější použití.**

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení s možností odpojení. Pevné připojení je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Prostředky pro odpojení musí být integrovány v pevných rozvodech a v souladu s pravidly pro zapojování rozvodů.

Zařízení nesmí být instalováno za okrasnými dveřmi z důvodu předcházení přehřátí.

Je-li napájecí kabel poškozený, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním pracovníkem či podobně kvalifikovanou osobou, abyste zabránili nebezpečí (platí pouze pro zařízení vybavená napájecím kabelem).

Děti starší 8 let a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pod odpovídajícím dohledem, nebo pokud obdržely dostatečné pokyny o bezpečném používání spotřebiče a jsou-li poučeny o nebezpečích souvisejících s jeho nevhodným používáním. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát ani jej bez odpovídajícího dozoru čistit či na něm provádět údržbářské práce.

**VAROVÁNÍ:** Dostupné části mohou být během používání horké. Malé děti by se měly držet stranou.

**UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a některé z jeho přístupných částí se během používání mohou výrazně zahřívat. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší osmi let musejí být vždy pod dohledem.

Provoz zařízení nelze řídit pomocí externích časovačů nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Používejte výhradně teplotní sondu doporučenou pro používání v této troubě.

Pro čištění skla na dvířkách trouby nebo skla pokrývajícího varnou desku nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové drátěnky, jelikož jimi můžete poškodit povrch, čímž může dojít i k prasknutí skla.

Z důvodu rizika rány elektrickým proudem nečistěte parními ani vysokotlakými čističi.

**VAROVÁNÍ:** Z důvodu předcházení rizika elektrického úderu předtím, než budete vyměňovat žárovku, se přesvědčte, že je zařízení odpojeno od elektrické sítě.

Nikdy na dno trouby nelijte vodu. Z důvodu teplotních rozdílů může dojít k poškození laku.

## **Další důležitá bezpečnostní upozornění**

Zařízení je určeno pro použití v domácnosti. Nepoužívejte zařízení pro žádné jiné účely jako je vytápění místností, vysoušení domácích mazlíčků nebo jiných zvířat, papíru, textilií, bylin, atd., jelikož to může mít za následek zranění nebo nebezpečí vzniku požáru.

Zařízení musí být napojeno na pevné připojení s možností odpojení. Pevné připojení je v souladu s předpisy upravujícími napájení.

Doporučujeme, aby spotřebič přenášely a instalovaly nejméně dvě osoby (hmotnost spotřebiče).

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

Panty dvířek se mohou při příliš velkém zatížení poškodit. Nestoupejte ani nesedejte si na otevřená dvířka trouby ani se o ně neopírejte. Nepokládejte na dvířka trouby těžké předměty.

Pokud se napájecí kabely dalších spotřebičů, které jsou umístěny v blízkosti tohoto spotřebiče, zamotají do dvířek trouby, mohou se poškodit, což může způsobit zkrat. Postarejte se proto o to, aby byly napájecí kabely dalších spotřebičů vedeny v bezpečné vzdálenosti.

Zabezpečte, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

Neobkládejte troubu alobalem a na dno spotřebiče nevkládejte pekáče či jiné nádoby. Výše zmíněný krok snižuje cirkulaci vzduchu v troubě, brzdí a zpomaluje pečení a ničí lak.

Radíme vám, abyste během pečení neotvírali dvířka trouby, jelikož to zvyšuje spotřebu elektrické energie a zvyšuje to hromadění kondenzátu.

Po dopečení a během pečení buďte při otvírání dvířek trouby opatrní, existuje totiž riziko opaření.

Abyste zabránili hromadění vodního kamene, nechte po pečení či na konci používání trouby její dvířka otevřená, aby se vnitřek trouby ochladil na pokojovou teplotu.

Troubu čistěte, až když je zcela vychladlá.

Drobné rozdíly v barevných odstínech jednotlivých spotřebičů či jejich součástí v rámci stejné designové řady mohou být způsobeny různými faktory, jako jsou například různé úhly, pod nimiž se na spotřebič díváte, různé barvy pozadí, okolních materiálů a osvětlení prostor.

Pokud je spotřebič poškozen, nepoužívejte jej. Odpojte jej od elektrické sítě a zavolejte autorizovaný servis.

Bezpečný provoz trouby není ovlivněn přítomností lišt.

Do trouby neukládejte věci, které by mohly při zapnutí trouby způsobit nebezpečí.

Odchyłka v zobrazení denního času na displeji nemá vliv na funkčnost spotřebiče a může být způsobena kolísáním frekvence elektrické sítě.

Než spotřebič zapojíte do elektrické sítě, nechte ho nějakou dobu odpočívat při pokojové teplotě, aby se všechny součástky pokojové teplotě přizpůsobily. Je-li trouba skladována při teplotě blízko bodu mrazu či pod ním, může to být pro některé součástky nebezpečné, zejména pro čerpadlo.

Spotřebič nesmí být provozován v prostředí chladnějším než 5 °C. V případě zapnutí spotřebiče v takových podmínkách může dojít k poškození čerpadla.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru ani jiné tekutiny.

Když pečete s doplněním páry nebo po konci pečení s doplněním páry vždy otevřete dvířka až do krajní pozice. Pokud to neuděláte, může mít vycházející pára negativní vliv na fungování ovládací jednotky.

Odpařovací nádobu vyndávejte a vkládejte pouze, když je trouba zcela vychladlá.



### **VAROVÁNÍ!**

**Před zapojením zařízení si pečlivě přečtěte návod k použití. Na jakoukoliv opravu nebo nároky ze záruky v důsledku nesprávného zapojení nebo použití zařízení se záruka vztahovat nebude.**

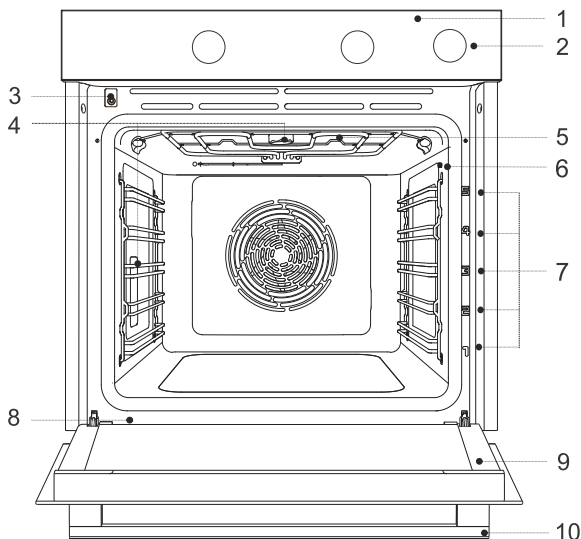
# Popis spotřebiče



## INFORMACE!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

V základu je váš spotřebič vybaven drátěnými vodicími lištami, mělkým plechem a drátěným roštem.



1. ovládací jednotka

2. tlačítko zásobníku na vodu

3. spínač dvířek

4. osvětlení

5. odpařovací nádoba

6. otvor pro teplotní sondu

7. Úrovně pečení (1-5)

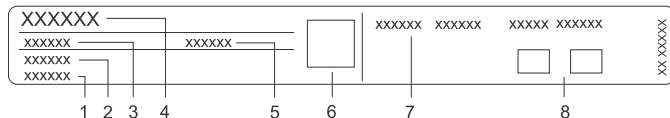
8. informační štítek

9. dvířka trouby

10. držadlo dvířek

## Informační štítek – údaje o spotřebiči

Informační štítek se základními údaji o spotřebiči je umístěn na okraji trouby.



1. Výrobní číslo

2. Model

3. Typ

4. Obchodní známka

5. Kód

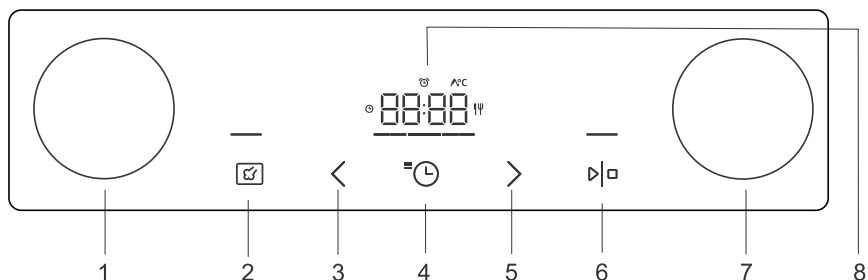
6. QR kód (záleží na modelu)

7. Technické údaje

8. Symbol shody

# Ovládací panel

(V závislosti na modelu)



1. tlačítko volby režimu
2. tlačítko pro přidání páry, tlačítko zrušit nebo vrátit zpět
3. tlačítko pro snížení hodnoty
4. tlačítko pro časové funkce a nastavení
5. tlačítko pro zvýšení hodnoty
6. tlačítko start / stop na zapnutí, pozastavení a potvrzení
7. tlačítko pro nastavení teploty
8. Displej



## INFORMACE!

Pro lepší reakci tlačítek se jich dotýkejte co největší plochou polštářku prstu. Při každém dotyku se ozve zvukový signál.

## Zapuštěná tlačítka

(V závislosti na modelu)

Lehce zatlačte na spínač dokud nevyskočí; poté jím otočte.



## VAROVÁNÍ!

Po každém použití otočte spínačem zpátky do polohy "off" a zatlačte ho zpátky. Tažný-tlačný spínač může být zatlačen zpátky pouze, když je v pozici "off".

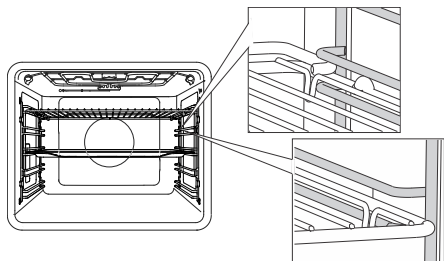


# Příslušenství spotřebiče

## Vodicí lišty

- Vodicí lišty umožňují přípravu pokrmů na 5 úrovních.
- Úrovně pro vkládání příslušenství se počítají odzodla nahoru.
- Vodicí lišty 4 a 5 jsou určeny pro pečení pod grilem.
- Příslušenství musí být při vkládání do spotřebiče správně otočeno.

## Drátěné vodicí lišty



U drátěných vodicích lišt vždy vložte drátěný rošt a plech do vodicí drážky.

## Fixní teleskopické lišty.

(V závislosti na modelu)



Teleskopickými lištami je vybavena 2. a 4. úroveň.

U fixních teleskopických lišt příslušenství položte na vodicí lištu. Na stejnou vodicí lištu můžete položit i rošt spolu se záchytným plechem (mělký nebo univerzální hluboký plech).

## Nacvakávací teleskopické lišty

(V závislosti na modelu)



Vysouvací vodičko s klik systémem je možné umístit do libovolné polohy v prostoru mezi dvěma drátěnými vodičky.

Namontujte vodičko symetricky na drátěná vodička na levou a pravou stranu trouby.

Nejdříve zastrčte horní svorku vodička pod tyčku drátěného vodička, pak zatlačte ještě spodní svorku do příslušné polohy tak, abyste slyšeli **KLIKNUTÍ**.

**POZNÁMKA** Lišty můžete umístit do jakékoli výšky mezi úrovně drátěných lišt.



### INFORMACE!

Teleskopické vodící lišty nelze umístit na vodící lišty s fixním dvouúrovňovým částečným povytažením. Můžete je umístit na jednoúrovňové vodící lišty s částečným povytažením, a to na 3–4 úroveň a 4–5 úroveň.

Dávejte pozor, aby byla teleskopická lišta správně otočená a posouvala se směrem ven, tedy z trouby.

## Spínač dvířek trouby

(V závislosti na modelu)

Pokud se během fungování trouby dvířka otevřou, spínač vypne zapnutá topná tělesa a ventilaci v prostoru trouby. Když se dvířka zavřou, spínač znovu spustí chod spotřebiče.

## Chladicí ventilátor

Do spotřebiče je zabudován chladicí ventilátor, který chladí kryt, dvířka a ovládací jednotku spotřebiče. Po vypnutí trouby bude chladicí ventilátor ještě nějakou dobu spuštěný, aby troubu ochladil.

## Vybavení trouby a příslušenství

(V závislosti na modelu)

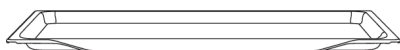


**DRÁTĚNÝ ROŠT** se používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem.



### INFORMACE!

Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytahování vepředu vždy nadzvedněte.

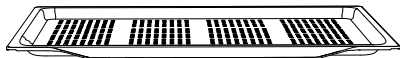


**MĚLKÝ PLECH** se používá pro ploché a drobné pokrmy. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.



### **VAROVÁNÍ!**

**Mělký plech se může při zahřívání v troubě deformovat. Když se ochladí, vrátí se do původního stavu. Deformace na jeho použití nemá vliv.**



**PERFOROVANÝ MĚLKÝ PLECH** (plech s otvory) se používá k přípravě jídel v programech s doplněním páry a při funkci intenzivního pečení (air fry). Otvory umožňují lepší průtok vzduchu kolem pokrmu a napomáhají větší křupavosti pokrmu.

Při přípravě pokrmů s větším obsahem tekutin (voda, tuk) na nižší úroveň vložte mělký nebo univerzální hluboký plech.



**UNIVERZÁLNÍ HLUBOKÝ PLECH** se používá pro pečení zeleniny a tekutého těsta. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.



### **INFORMACE!**

Univerzální hluboký plech nesmí být během pečení nikdy zasunutý v první liště.



Teplotní **SONDA** (**BAKESENSOR**).



### **VAROVÁNÍ!**

**Spotřebič a některé jeho přístupné části se během pečení zahřívají.**

# Před prvním použitím zařízení




- Odstraňte z trouby její příslušenství a zbytky obalů (karton, polystyren).
- Příslušenství a vnitřek trouby otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné hadříky a abrazivní čisticí prostředky.
- Prázdnou troubu zahřívejte zhruba jednu hodinu v programu horního a spodního ohřevu na teplotu 250 °C. Začne se uvolňovat výrazný pach »novoty«, proto během toho důkladně vyvětrejte prostory.

## První zapnutí

Po prvním připojení spotřebiče do sítě nebo po delším výpadku napájení se na displeji zobrazí 12:00.

Nejprve vyberte a potvrďte základní nastavení.

### INFORMACE!

Změňte jej stisknutím tlačítek < nebo > . Požadované nastavení potvrdíte tlačítkem  nebo  . Další nastavení spotřebiče lze provést teprve poté, co nastavíte a potvrdíte předchozí. Dotkněte se  pro návrat do předchozího nastavení.



### 1. NASTAVENÍ HODIN

Nastavte denní čas zmáčknutím tlačítek < nebo > . Nejdříve nastavte a potvrďte minuty, potom nastavte a potvrďte ještě hodinu. Pokud tlačítko pro nastavení hodnoty budete držet déle, budou se hodnoty měnit rychleji.

### INFORMACE!

Informace o tom, jak změnit nastavení hodin najdete v kapitole Doplňkové funkce.



### 2. OSVĚTLENÍ DISPLEJE

Jas je z výroby nastavený na vysokou úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **brh** a aktuálně nastavená hodnota intenzity osvětlení. Dotekem na tlačítko < nebo > si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit pomocí tlačítka pro nastavení hodnoty.



### 3. HLASITOST PÍPÁNÍ

Hlasitost je z výroby nastavená na prostřední úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **Vol** a aktuálně nastavená hlasitost pípání. Dotekem na tlačítko < nebo > si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Zvuk můžete také vypnout.

Po potvrzení zvolených nastavení se na displeji zobrazí denní čas (pokud je OVLADAČ pro výběr režimu pečení v poloze 0).

## Testování tvrdosti vody

Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody.

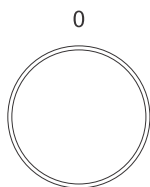
Měřicí lístek (dodávaný se spotřebičem) namočte na 1 vteřinu do vody. Po 1 minutě odečtěte údaj – počet čárek.

Nastavení stupně – počet zbarvených čárek na lístku:

- 4 zelené čárky Hrd 1
- 1 červená čárka Hrd 2
- 2 červené čárky Hrd 3
- 3 červené čárky Hrd 4
- 4 červené čárky Hrd 5

# Volba nastavení

## VÝBĚR SYSTÉMU



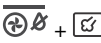











Otočením KNOFLÍKU (doleva a doprava) vyberete PROGRAM (viz tabulka).




### INFORMACE!

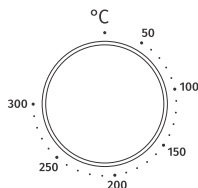
Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

Symbol	Použití
>>	<b>RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ TROUBY</b> Pro co nejrychlejší dosažení nastavené teploty. Když se trouba zahřeje na nastavenou teplotu, ohřívání se vypne. Následuje nastavení programu, který chcete pro přípravu pokrmu použít. Tato funkce není vhodná pro pečení pokrmů.
	<b>HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM<sup>1)</sup></b> Pro rovnoměrnou přípravu pokrmů na jedné úrovni a přípravu suflé.
	<b>VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM<sup>1)</sup></b> Pro pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.
	<b>INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidání tuků. Jedná se o zdravou variantu přípravy „rychlého občerstvení“, s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky).
	<b>HORKOVZDUCH</b> Pro pečení masa, pečiva a zeleniny.
	<b>HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV</b> Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení).
	<b>VELKÝ GRIL</b> Pro pečení většího množství placatých pokrmů (topinek, zapékaných toustů, klobásek na gril, řízků, ryb, špízů, atd.) a pro gratinování a dosažení křupavé kůrčičky pokrmů. Rovnoměrně se ohřeje celý povrch pod topnými tělesy, která jsou umístěna na stropě trouby. Maximální povolená teplota 240 °C.
	<b>POMALÉ PEČENÍ<sup>2)</sup></b> Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C.

Symbol	Použití
	<b>PIZZA PROGRAM</b> Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.
	<b>PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ</b> Tento způsob umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti předehřívání. Optimální pro předem připravené mražené výrobky (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí medailonky), maso a zeleninu.
	<b>ROZMRAZOVÁNÍ</b> Tuto funkci použijte pro řízené rozmrazování mražených potravin (koláčů, pečiva, chleba, rohlíků a hluboce zmrazeného ovoce). Potraviny během rozmrazování obračejte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmrazeny dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledničce.
	<b>AQUA CLEAN</b> Program umožňuje snadnější odstraňování skvrn v troubě.
	<b>OSVĚTLENÍ TROUBY</b> Osvětlení trouby se zapne, když zvolíte režim a když nastavíte ovladač do polohy osvětlení.


- 1)  U programů je možné použít doplnění páry během pečení (viz kapitola Začátek fungování).
- 2) Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

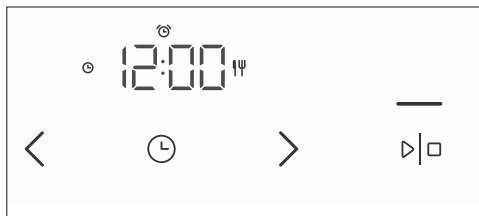
## NASTAVENÍ TEPLoty PEČENÍ



Pro nastavení požadované TEPLoty otočte kulatým tlačítkem.

# ČASOVÉ FUNKCE

Otáčením OVLADAČE nejprve nastavte SYSTÉM a TEPLOTU. Dotkněte se  pro nastavení časové funkce.






## INFORMACE!

Posledních 10 minut před koncem vybrané časové funkce, se zobrazuje ve vteřinovém intervalu.



### Nastavení doby pečení

V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojeđe.

Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol . Dotekem na < nebo > nastavte požadovanou dobu pečení. Nejdříve nastavte a potvrďte minuty, potom nastavte a potvrďte ještě hodinu. Nastavení potvrdíte dotekem na tlačítko .

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka .



### Nastavení odloženého startu



## INFORMACE!

Odložený start není možný u programů gril a gril s ventilátorem.






Tento mód použijte, pokud chcete, aby se jídlo v troubě začalo péct s určitým časovým posunem. Vložte do trouby jídlo, které chcete upéct, zvolte program a teplotu. Poté nastavte délku trvání programu a čas, kdy chcete, aby byl pokrm hotový.

Příklad:

Aktuální čas: 16:00

Doba pečení: 2 hod.

Konec pečení: 18:00

Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol pro dobu trvání fungování. Stisknutím < nebo > nastavíte délku trvání programu  (v našem případě je to 2.00) Nastavení potvrďte tlačítkem . Opětovným dvojitým stisknutím tlačítka  vyberete čas, kdy chcete, aby byl pokrm připravený (v našem případě je to 18.00). Potvrďte výběr. Na displeji se zobrazí čas, kdy pečení skončí(18.00). Nastavení potvrdíte dotekem na tlačítko .

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka .



Trouba během čekání na spuštění pomalu přejde do částečného pohotovostního stavu (neboli „stand-by“): displej ztmavne, ventilační systém a osvětlení trouby jsou celou dobu zapnuty. Zvolená nastavení se automaticky zapnou (v našem případě v 16:00). Trouba se vypne v nastaveném čase (v našem případě je to 18:00).

#### **INFORMACE!**

Na displeji se střídavě zobrazuje konečný čas pečení a aktuální čas (hodiny).

Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne. Na displeji se střídavě budou ukazovat sdělení **End** a 00:00. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoliv tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

#### **VAROVÁNÍ!**


**Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují přehřátí trouby.**

**Potraviny, které se rychle kazí by neměli zůstat v troubě příliš dlouho.**

**Před použitím tohoto režimu se ujistěte, že na hodinách trouby je nastavený přesný čas.**




#### **Nastavení minutky**


Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší doba, kterou lze nastavit, je 24 hodin. Dvakrát se dotkněte tlačítka , aby se na displeji zobrazil symbol. Dotekem na < nebo > nastavte požadovaný čas minutky. Nejdříve nastavte a potvrďte minuty, potom nastavte a potvrďte ještě hodinu.

Po uplynutí nastaveného času, zazní zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím jakéhokoliv tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál automaticky vypne.

#### **INFORMACE!**

Je-li nastaven odložený start, nastavíte alarm trojitým stisknutím tlačítka .

#### **INFORMACE!**


Při nastavování časových funkcí můžete čas resetovat na nulovou hodnotu, tak že se současně dotkněte tlačítka < a >. Nastavení potvrďte tlačítkem .

#### **INFORMACE!**

Poslední použité hodnoty u časových funkcí se uloží a jako přednastavené se zobrazí při opětovném použití těchto funkcí. Tato nastavení se dají i vypnout (viz kapitola Výběr dalších funkcí, Adaptivní funkce).

# Začátek pečení



Čárka nad tlačítkem  je částečně osvětlená. Nastavený program spustíte dotekem na toto tlačítko. Během provozu programu čárka nad tlačítkem intenzivněji svítí (je zcela osvětlená). Po dosažení nastavené teploty se na několik sekund zobrazí °C a zazní zvukový signál.



## INFORMACE!

Během pečení můžete změnit SYSTÉM, TEPLITU a ČASOVÉ FUNKCE.



## INFORMACE!

Pokud není nastavena žádná časová funkce, na displeji se zobrazí doba pečení. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí °C.




## Přidávání páry




### INFORMACE!

Tuto funkci můžete použít, pokud jste zvolili program s doplňováním páry.

Funkci můžete spustit až po 10 minutách pečení (čárka nad tlačítkem částečně svítí). Když funkci potvrdíte, zobrazí se na displeji nápis **Fill**. Naplňte zásobník na vodu (viz kapitola Doplňování zásobníku vody), a poté stiskněte tlačítko  pro potvrzení (čárka nad tlačítkem je úplně rozsvícená)

Pára pomůže k tomu, že se povrch pokrmu lépe opeče a zvýší jeho křupavost.

Když je pečení dokončeno, na displeji se zobrazí **EnnP**. Vytáhněte pokrm z trouby a na 5. úroveň vložte univerzální hluboký plech. Stisknutím tlačítka  spustíte proces vyprazdňování zásobníku vody. Když je proces dokončen, vyjměte z trouby plech s vodou a troubu otřete.



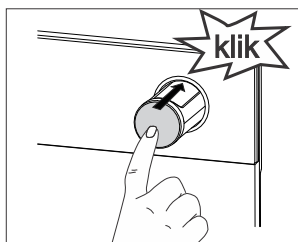
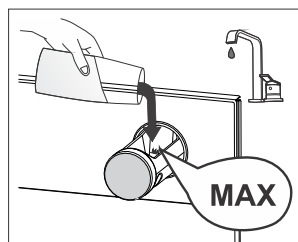
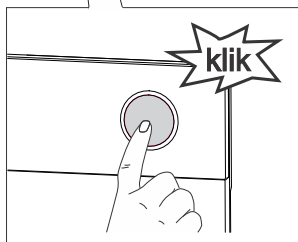
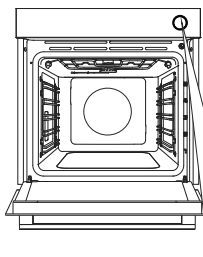
### INFORMACE!

Při použití funkce můžete slyšet čerpadlo. Jedná se o normální provozní zvuky.

# Plnění zásobníku na vodu

Zásobník na vodu umožňuje nezávislý přívod vody do trouby. Objem zásobníku je přibližně 1,3 dl.

Zásobník vždy naplňte čistou vodou z vodovodní sítě nebo balenou vodou neobsahující další příměsi. Voda, kterou nalijete do zásobníku, musí mít pokojovou teplotu, tedy přibližně 20 °C (+/- 10 °C).



**1** Zásobník na vodu vytáhněte z krytu stisknutím tlačítka. Když stisknete tlačítko, zásobník vyskočí.

**2** Vodu nalijte až po označení **MAX** na zásobníku.

**3** Zásobník zasuňte zpět do krytu až do konečné pozice (uslyšíte krátké cvaknutí).

Po konci používání se zbývající voda vylije do odpařovací nádoby v troubě, která je umístěna pod stropem prostoru trouby a je pověšená na topném tělese grilu (infra topné těleso). (Ohledně čištění viz kapitola Vydávání a čištění odpařovací nádoby.)



## INFORMACE!

Zásobník ze spotřebiče nejde vytáhnout.



## VAROVÁNÍ!

Pokud při nalévání vody do zásobníku nerespektujete označení **MAX** a nalijete do něj tudíž příliš vody, může se přebytečná voda, skrz škvíрку mezi víkem zásobníku a zásobníkem vylít na zem.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru ani jiné tekutiny. Používejte výhradně čerstvou vodu z vodovodu, měkčenou vodu či neperlivou minerální vodu.

# Konec fungování a vypnutí trouby.

Pečení pozastavíte dotekem na tlačítko  $\triangleright|\square$ . Na displeji se zobrazí **End** a zazní zvukový signál.

Tlačítko **PRO VÝBĚR PROGRAMU** otočte do pozice „0“.




### **INFORMACE!**

Po konci pečení se přeruší i smažou také všechna časová nastavení na hodinách, kromě alarmu. Čas se přepne na zobrazení aktuálního času.

Po dokončení používání trouby se může v liště nebo v zářezu pro sbírání kondenzátu (pod dvířky) nashromáždit voda. Lištu otřete houbičkou nebo hadříkem.





# VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

Knoflík pro VÝBĚR PROGRAMU otočte do pozice „0“.

Funkci vypnete 3vteřinovým stisknutím tlačítka . Na displeji se na několik vteřin zobrazí **SEtt**, a poté se zobrazí nabídka dalších funkcí.





## INFORMACE!

Tlačítka  a  se přesouváte v nabídce. Nastavení potvrďte tlačítkem . Pokud chcete odejít z nabídky dalších funkcí, dotkněte se tlačítka .





### 1. Zobrazení času

Stisknutím tlačítek  nebo  nastavíte aktuální čas. Na displeji je zobrazen text **CLoc**. Po potvrzení můžete volit mezi 12hodinovým a 24hodinovým zobrazením. Potvrďte a poté nastavte ještě aktuální čas. Nejprve nastavte a potvrďte minuty a poté nastavte a potvrďte ještě hodiny.





### 2. Hlasitost zvukového signálu

Můžete si vybrat ze tří různých úrovní hlasitosti pípání. Vyberte nastavení **Vol**. Dotekem na tlačítko  nebo  si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Zvuk můžete také vypnout.





### 3. Osvětlení displeje

Vybírat můžete ze tří možných úrovní jasu displeje. Zvolte nastavení **brh**. Stisknutím tlačítka  ali  zvolte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Tlačítkem pro nastavení hodnoty zvyšte nebo snižte intenzitu jasu.





### 4. Displej - noční režim

Tato funkce v noci (mezi 20.00 a 6.00) automaticky ztlumí osvětlení - z vyšší intenzity na nejnižší. Vyberte nastavení **nGht**. Dotekem na tlačítko  nebo  si vyberte požadované noční osvětlení displeje a potvrďte jej.



### 5. Pohotovost

Tato funkce zapne nebo vypne zobrazení aktuálního času. Zvolte nastavení **hidE**. Stisknutím tlačítka  nebo  vyberte zapnutí on nebo vypnutí off a potvrďte.




AdPt

### 6. Adaptivní funkce

Tato funkce umožňuje upravit nastavený čas pečení. Funkce je předvolbou zapnutá, můžete ji ale vypnout.

Když je funkce zapnutá, zobrazí se naposled nastavená doba programu pečení. Berou se v úvahu hodnoty posledního pečení.

Na displeji se zobrazí **AdPt**. Pokud chcete funkci vypnout, dotkněte se tlačítek < nebo > a vyberte off. To samé udělejte pro opětovné zapnutí funkce. Na displeji vyberte on.



FAct

### 7. Tovární nastavení

Funkce umožňuje přenastavení spotřebiče na tovární nastavení. Na displeji se zobrazí text **FAct**. Stisknutím tlačítek < nebo > zvolíte rES pro výběr továrního nastavení a potvrdíte delším stisknutím tlačítka  $\triangleright$ □, dokud všechny rozsvícené čárky nezmizí.



Wh 1

### 8. Tvrdost vody

Stisknutím tlačítka < nebo > můžete vybírat z pěti úrovní tvrdosti vody. Výchozí nastavení je úroveň 5.

**Wh 1** značí nejméně tvrdou vodu.

**Wh 5** označuje nejtvrďší vodu.



dECL

### 9. Odstraňování vodního kamene

Funkci pro odstraňování vodního kamene můžete aktivovat sami nebo vám ji po určitém počtu cyklů parní funkce navrhne sama trouba (na displeji se zobrazí **dECL**).

Pro spuštění funkce stisknutím tlačítka < nebo > zvolte YES, pro vypnutí pak no.



### VAROVÁNÍ!

Po výpadku elektrické energie nebo vypnutí spotřebiče se nastavení dalších funkcí uchová ještě několik minut. Po této době se všechna nastavení, kromě zvukového signálu a jasu, vrátí na výchozí hodnoty.

# Obecné rady k pečení

























- Během pečení z trouby odstraňte všechno nepotřebné příslušenství.
- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (příložené plechy, smaltované nádobí, nádoby z varného skla). Světlé materiály (nerezová ocel nebo hliník) odrážejí teplo, a proto se v nich potraviny hůře tepelně zpracovávají.
- Plechy vždy vkládejte až do konce vodicích lišt. Když pečete na roštu, pokládejte pokrmy vždy do jeho prostředku.
- Pro co nejlepší přípravu potravin doporučujeme, abyste dodržovali pokyny uvedené v tabulce pro přípravu jídel. Zvolte nižší uvedenou teplotu a nejkratší uvedenou dobu pečení, a poté výsledek zkontrolujte a po dopečení dle potřeby změňte nastavení.
- Pokud to není nutné, neotvírejte během pečení dvířka.
- Neumisťujte plechy přímo na dno trouby.
- Během fungování spotřebiče nepoužívejte univerzální hluboký plech pro pečení na 1. úrovni trouby.
- Nezakrývejte dno trouby ani rošt alobalem.
- U delších programů pečení můžete troubu vypnout zhruba 10 minut před koncem doby pečení a využít akumulované teplo.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud pečete na několika úrovních zároveň, vložte univerzální hluboký plech na nižší úroveň.
- U receptů ze starších kuchařských knih použijte program spodního i horního ohřevu (klasika) a o 10 °C nižší teplotu, než je uvedená v receptu.
- Pokud použijete pečicí papír, musí být odolný vůči vysokým teplotám. Vždy ho ustříhnete tak, aby byl velký tak akorát. Jeho použití zabraňuje připékání jídla na plech a pokrm se díky němu z plechu snáze odstraňuje.
- Při pečení větších kusů masa nebo pečiva s vyšším obsahem vody v troubě vznikne větší množství páry, která může na dvířkách trouby zkondenzovat. To je normální jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče. Po dopečení otřete dvířka a sklo dvířek dosucha.
- Když pečete přímo na pečícím roštu, vložte o úroveň níže univerzální hluboký plech jako odkapávací nádobu.

**Rychlé předehřívání trouby:** Troubu předehřívajte, pouze je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce tohoto návodu k použití. Pokud používáte předehřívání, nekládejte pokrm do trouby, dokud není trouba zcela rozehrátá, leda že by tak stálo ve vašem receptu. Teplota má na konečný výsledek velký vliv. Předehřátí se doporučuje u jemného masa (filé) a u kváskového či piškotového těsta, kterým stačí kratší doba pečení. Při zahřívání prázdné trouby se spotřebuje velké množství energie, proto vám doporučujeme, abyste – pokud je to jen trochu možné – připravovali více pokrmů za sebou nebo najednou.

**Pomalé pečení:** Umožňuje kontrolovanou přípravu pokrmů při nižších teplotách. Štáva z masa se rovnoměrně rozlije a maso zůstane šťavnaté a jemné. Je vhodná pro jemné kousky masa bez kosti. Maso předem na vysokou teplotu ze všech stran důkladně opečte na pánvi.
































# Tabulka pečení

POZNÁMKA: Pokrmy, které vyžadují zcela předeřhřátou troubu, jsou v tabulce označeny jednou hvězdičkou \* . Pokrmy, u kterých stačí 5minutové předeřhřátí trouby, pak dvěma hvězdičkami \*\* . V tomto případě nepoužívejte program rychlého předeřhřátí.



































Pokrm			°C	min
<b>PEČIVO A MOUČNÍKY</b>				
<b>koláče ve formách</b>				
Piškotové těsto	3		150	30-40
koláč s náplní	1		180	90-120
mramorový koláč	2		170-180	50-60
koláč z kynutého těsta, bábovka	2		170-180	45-55
otevřený koláč, ovocný košíček	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
<b>koláč z litého těsta</b>				
štrůdl	2		180-190	60-70
štrůdl, mražený	2		200-210	34-45
piškotová roláda	3		170-180	13-18
buchty	2		180-190	30-40
<b>cukroví</b>				
koláčky	3		160 *	20-30
koláčky, 2 úrovně	2, 4		145	40-50
pečivo z kynutého těsta	2		180 *	17-22
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	2, 4		160 *	18-25
koláč z listového těsta	3		170	30-40
koláč z listového těsta, 2 úrovně	2, 4		170 *	25-30
<b>piškoty</b>				
strojkové cukroví	3		140	30-40
strojkové cukroví, 2 úrovně	2, 4		140	45-55
strojkové cukroví, 3 úrovně	1, 4, 5		145 *	50-60
piškoty	3		140	20-30
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160 *	20-25
pusinky	3		80-100 *	120-150


























Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
pusinky, 2 úrovně	2, 4		80-100 *	120-150
makronky	3		130-140 *	15-20
makronky, 2 úrovně	2, 4		130-140 *	15-20
<b>chléb</b>				
kynutí těsta	2		40-45	30-45
chléb na plechu	2	 + 	190-200	40-55
chléb na plechu, 2 úrovně	2, 4		190-200 *	40-55
chléb ve formě	2		190-200	30-45
chléb ve formě, 2 úrovně	2, 4		200-210	30-45
placatý chléb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé housky	3	 + 	200-210	10-15
čerstvé housky, 2 úrovně	2, 4		200-210 *	15-20
opečený chléb	5		230	4-7
zapečené chlebičky	5		230	3-5
<b>pizza a další pokrmy</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 úrovně	2, 4		210-220 *	25-30
mražená pizza	2		200-220 *	10-25
mražená pizza, 2 úrovně	2, 4		200-220 *	10-25
slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>MASO</b>				
<b>hovězí a telecí</b>				
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušené hovězí, 1,5 kg	2		200-210	90-120
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140 *	250-300
hovězí řízky, dobře propečené, 4 cm tloušťky	4		220-230	25-30
burgery, 3 cm tloušťky	4		220-230	25-35

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
telecí pečeně 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>vepřové</b>				
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3		170-180	90-110
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	3		180-190	120-150
vepřová panenka, 400 g	2		80-100 *	80-100
vepřová pečeně, pomalu pečená	2		100-120 *	200-230
vepřová žebra, pomalu pečená	2		120-140 *	210-240
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	4		220-230	20-25
<b>drůbež</b>				
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2	 + 	200-220	60-80
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	2		170-180	80-100
drůbež, prsa	2		170-180	45-60
kuřecí stehna	3	 + 	210-220	30-45
kuřecí křídylka	4		210-220	30-45
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
<b>pokrm z masa</b>				
masový závitek, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na gril, bavorská klobáska	4		230 **	8-15
<b>RYBY A MOŘSKÉ PLODY</b>				
celá ryba, 350 kg	4	 + 	230-240	12-20
rybí filé, 1 cm tloušťka	4		220-230	8-12
rybí řízek, 2 cm tloušťka	4		220-230	10-15
hřebenatky svatojanské	4		230 *	5-10
garnáty	4		230 *	3-10
<b>ZELENINA</b>				
pečené brambory, americké brambory	3	 + 	210-220 *	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3	 + 	200-210 *	40-50
nařezané brambory	3		190-200	30-40
hranolky, domácí	4		210-220 *	20-30
zeleninová směs, křížaly	3	 + 	190-200	30-40
plněná zelenina	3		190-200	30-40

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
<b>KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ</b>				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovně	2, 4		190-210	30-40
kuřecí medailonky	4		210-220 *	12-17
Rybí prsty	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kousky zeleniny	2		190-200	20-30
croissanty	3		170-180	18-23
<b>NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY</b>				
bramborová musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké suflé	2		160-180 *	35-45
gratinované pokrmy	3		170-190	30-45
Plněny tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
grilovací sýr	4		230**	6-9
<b>OSTATNÍ</b>				
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
vaření ve vodní lázni	2		150-170 *	/
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

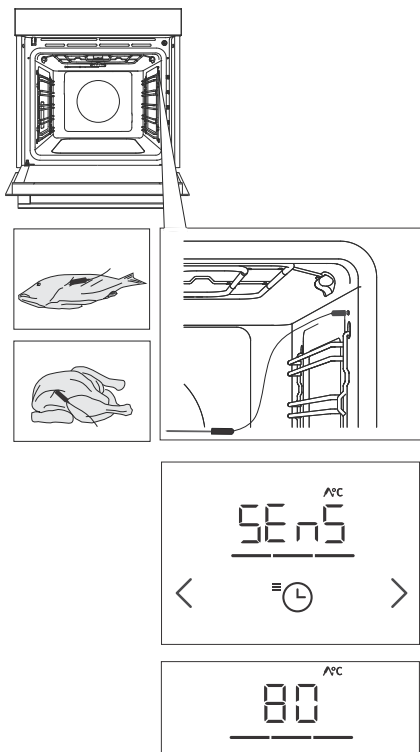
# Pečení s teplotní sondou (BAKESENSOR)

(V závislosti na modelu)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.

## ! VAROVÁNÍ!

Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.



**1** Kovový hrot sondy zabodněte do nejtlustší části pokrmu.

**2** Zasuňte zástrčku sondy do zásuvky, která se nachází v pravém horním rohu trouby (viz obrázek). Na displeji se zobrazí **SEnS**.

POZNÁMKA: Když vložíte sonda do otvoru, tak se dříve nastavené funkce na troubě vymažou.

**3** Vyberte požadovaný program a teplotu pečení (v teplotním rozmezí do 230 °C). Na displeji se zobrazí symbol fungování sondy a přednastavená teplota, kterou můžete změnit stisknutím tlačítek < nebo >. Určete požadovanou konečnou teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C).

POZNÁMKA: Nastavení doby pečení při použití sondy není možné.

**4** Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka ▷|◻.

**5** Když je nastavená teplota pokrmu dosažená, trouba se vypne. Na displeji se zobrazí **End**. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

## 💡 INFORMACE!

V průběhu pečení se na displeji střídavě zobrazuje nastavená a aktuální teplota jídla. Podle potřeby můžete za provozu změnit teplotu pečení nebo konečnou vnitřní teplotu pokrmu. Nastavení potvrdíte dotekem tlačítka ▷|◻.

### Správné použití sondy podle typu pokrmu:

- drůbež: zapícháme do nejtlustší části prsou,
- maso: zapícháme do čistého masa, které není prorostlé nebo protkané tukem,
- menší kusy masa s kostí: zapícháme do oblasti u kosti,
- ryby: zapícháme za hlavu, směrem proti páteři.

**VAROVÁNÍ!**

Po použití sondy opatrně vyjměte z pokrmu, vysuňte z otvoru a očistěte.

**INFORMACE!**

Pokud sondu nepoužíváte, tak ji z trouby vyndejte.

## Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa

Druh pokrmu	velmi mírně opečené	mírně opečené	středně pečené	pečené	propečené
<b>HOVĚZÍ</b>					
hovězí, pečínka	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
hovězí, plátky	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgery	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>TELECÍ</b>					
telecí, plátky	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
telecí, hřbet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>VEPŘOVÉ</b>					
pečínka, krkovička	/	/	/	65-70	75-85
vepřové, plátky	/	/	/	60-69	/
masový závitok	/	/	/	/	80-85
<b>JEHNĚČÍ</b>					
jehněčí	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>SKOPOVÉ</b>					
skopové	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KOZÍ MASO</b>					
kozí maso	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>DRŮBEŽ</b>					
drůbež, celá	/	/	/	/	82-90
drůbež, prsa	/	/	/	/	62-65
<b>RYBY A MOŘSKÉ PLODY</b>					
pstruzi	/	/	/	62-65	/
tuňák	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	/

# Údržba a čištění



## VAROVÁNÍ!

Před čištěním spotřebič vypněte z elektrické sítě a počkejte, než vychladne.

**Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.**

Kvůli snazšímu čištění jsou vnitřek trouby a plechy potažené speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch.

Spotřebič pravidelně čistěte, a teplou vodou a prostředkem pro ruční mytí nádobí ihned odstraňujte větší špínu a vodní kámen. Používejte čistý měkký hadřík nebo houbičku.

**Vnější část spotřebiče:** horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.

**Vnitřek spotřebiče:** Pro tvrdší špínu či velmi zaschlou špínu použijte běžná čisticí prostředky na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokřím hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků.

**Příslušenství a lišty:** čistěte horkou mydlinkovou vodou a vlhkým hadříkem. V případě velmi zaschlé špíny doporučujeme předem namočit a použít kartáček.

V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.



## INFORMACE!

Nikdy nepoužívejte agresivní či abrazivní čisticí prostředky (drsné houbičky a čisticí přípravky, odstraňovače rzi, špachtle na sklokeramické desky).

Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.

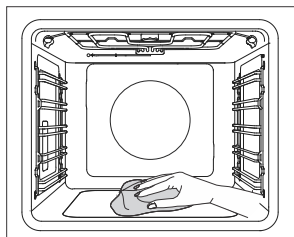
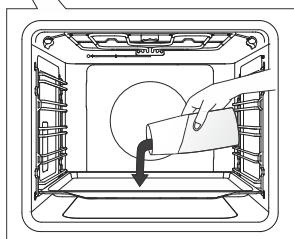
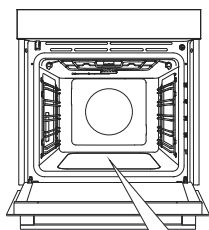
Zbytky jídla (tuky, cukry, bílkoviny) se mohou během používání spotřebiče vznítit, proto před každým použitím odstraňte hrubou špínu z vnitřku trouby a z příslušenství.

## Čištění trouby pomocí programu Aqua clean


Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.

Funkce je neúčinnější, pokud ji používáte pravidelně, po každém pečení.

Před každým spuštěním čistícího programu z vnitřku trouby odstraňte všechny větší viditelné nečistoty a zbytky jídel.



**1** Vsuňte mělký plech do první vodící lišty a nalijte do něj 0,4 l teplé vody.

**2** Otočte TLAČÍTKEM PRO VÝBĚR PROGRAMU na Aqua Clean  . TLAČÍTKO PRO NASTAVENÍ TEPLOTY nastavte na 80 °C.

**3** Nechte program pracovat půl hodiny.

**4** Po skončení programu pomocí chňapek opatrně vyjměte plech (může na něm stále být trochu vody). Skvrny otřete mokrým hadrem a mydlinkovou vodou. Po skončení čištění spotřebič důkladně otřete vlhkým hadříkem, abyste odstranili všechny zbytky čistících prostředků.

### INFORMACE!

V případě neúspěšného čištění (v případě velmi zaschlých skvrn) proces čištění zopakujte.

### VAROVÁNÍ!

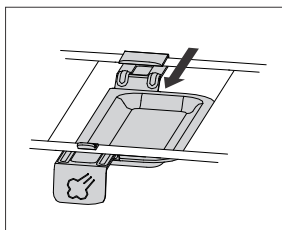
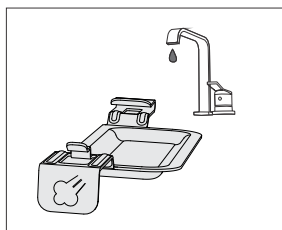
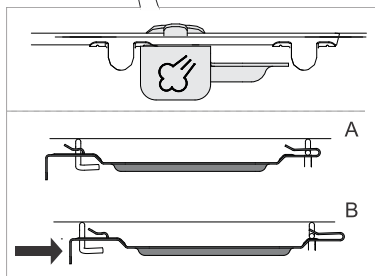
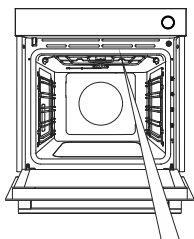
Program Aqua clean používejte, jen když je trouba úplně vychladlá.

# Čištění odpařovací nádoby

## ⚠ VAROVÁNÍ!

Odpařovací nádoba je po používání horká a může v ní zůstat i nějaká voda. Z důvodu nebezpečí popálenin počkejte, než trouba úplně vychladne.

Nádobu vyndejte a ručně ji omyjte čisticím přípravkem nebo v myčce. Pokud se v nádobě nahromadil vodní kámen, můžete ji namočit do prostředku na odstraňování vodního kamene (používejte jej podle pokynů uvedených výrobcem daného prostředku) nebo do alkoholického octu. Nádobu je nutné po čištění a před vrácením na místo důkladně umýt.



**1** Odpařovací nádoba je připevněna na pravé straně mezi horními topnými tělesy.

**2** Držadlo odpařovací nádoby lehce zasuňte dozadu (přibl. 2 cm), aby se nádobka zacvakla na své místo.

**3** Odpařovací nádobu očistíte vodou a čisticími prostředky.

**4** Před opětovným použitím trouby odpařovací nádobu připevněte zpět na její místo. Nádobu umístěte na ohnuté části drátu topného tělesa a zatlačte ji směrem do trouby, dokud se nezacvakne (ucítíte lehký odpor).

**POZNÁMKA:** Pokud nádobu nevrátíte na své místo, bude během pečení s použitím páry voda kapat na pokrm.

## 💡 INFORMACE!

Nádoba může vzhledem ke své pozici poblíž topných těles změnit barvu, což ovšem nemá vliv na její funkčnost.



## Čištění parního systému

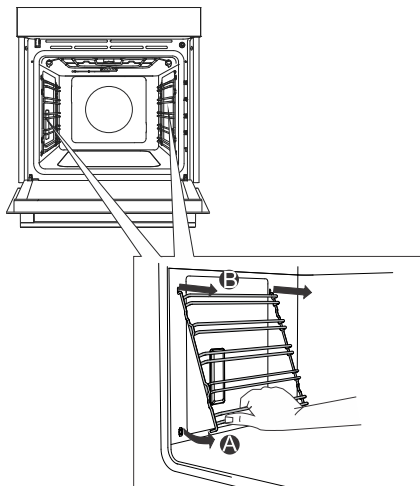
Kromě četnosti pečení s doplněním páry potřeba čištění závisí i na tvrdosti používané vody.

1. V nabídce dalších funkcí zvolte odstraňování vodního kamene (**dEcL**). Výběr potvrďte tlačítkem  $\triangleright|\square$ . Na displeji se zobrazí **Yes**.  
Pro potvrzení držte tlačítko  $\triangleright|\square$ . Proces odstraňování vodního kamene se aktivuje a nelze jej zrušit.
2. Na displeji se zobrazí nápis **Fill**. Do zásobníku na vodu přidejte prostředek na odstraňování vodního kamene. Nastavení potvrďte tlačítkem  $\triangleright|\square$ .
3. Probíhá proces odstraňování vodního kamene.
4. Když proces skončí, zobrazí se na displeji opět **Fill**. Nalijte do zásobníku čerstvou vodu na vyplachování. Nastavení potvrďte tlačítkem  $\triangleright|\square$ .
5. Do 5. úrovně vložte univerzální hluboký plech, do kterého bude téct voda.
6. Po skončení procesu vyplachování se na displeji zobrazí nápis **End**.
7. Vyjměte plech s vodou z trouby a je-li to nutné, vytřete troubu dosucha.

### **INFORMACE!**

Pokud nechcete provádět čištění parního systému ve chvíli, kdy vám to navrhnou trouba, můžete jej přerušit stisknutím tlačítka OFF. Čištění můžete přerušit maximálně třikrát, poté už trouba fungování parní funkce znemožní.

## Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.



**A** Držte spodní stranu lišt a vytáhněte je doprostřed prostoru trouby.

**B** Vyjměte je z otvorů navrchu.

### **INFORMACE!**

Při vyjímání lišt dávejte pozor na to, abyste nepoškodili smalt.

## Odstraňování a umísťování dvířek a skla dvířek



**1** Nejdřív úplně otevřete dvířka (co nejvíce to půjde).

**2** Dvířka trouby jsou spojena s panty speciálními držáky, kde jsou i bezpečnostní páčky. Bezpečnostní páčky otočte směrem ke dvířkům o 90°. Dvířka pomalu zavírejte až do úhlu 45° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a pak je nadzvedněte a vytáhněte.

**Skla dvířek** můžete vyčistit i z vnitřní strany, ale je nutné je sundat z dvířek spotřebiče. Postupujte nejprve podle bodu č. 2, ale nesundávejte je.

**3** Odstraňte přívod vzduchu. Rukama uchopte levou a pravou stranu dvířek. Odstraňte je tak, že ho lehce přitáhnete směrem k sobě.

**4** Uchopte sklo dvířek na horním okraji a vyjměte ho. Totéž proveďte i s druhým a třetím sklem (v závislosti na modelu).

**5** Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

### **INFORMACE!**

U výměny dvířek dodržujte opačný postup. Jestli se dvířka neotvírají nebo nezavírají pořádně, ujistěte se, že stupínky pantů jsou v rovině s lůžky pantů.

### **VAROVÁNÍ!**

**Panty na dvířkách spotřebiče se mohou zavírat s použitím velké síly. Při umísťování a sundávání dvířek spotřebiče proto vždy otočte obě bezpečnostní páčky až na doraz.**

## Měkké otvírání a zavírání dvířek

(V závislosti na modelu)

Dvířka trouby jsou vybavena systémem, který tlumí pohyb zavírání dvířek. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné otvírání a zavírání dvířek. Jemný pohyb (do úhlu 15° vzhledem k otevřené pozici dvířek) stačí na to, aby se dvířka automaticky a měkce zavřela.

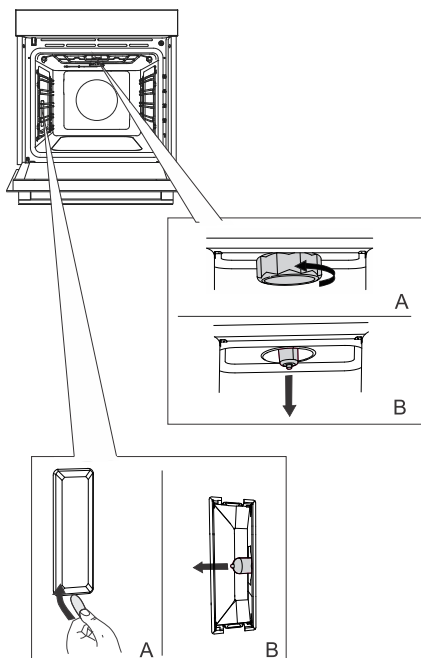
### **VAROVÁNÍ!**

**Pokud vyvinete velkou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.**

## Výměna žárovky

Žárovka je spotřební materiál a záruka se na ni nevztahuje. Před výměnou žárovky z trouby odstraňte všechno nádobí.

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W



**1** Odšroubujte a odstraňte poklop (v protisměru hodinových ručiček). Vytáhněte halogenovou žárovku.

**2** Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.



### INFORMACE!

Dejte pozor, abyste nepoškodili smalt. Použijte ochranné pomůcky, abyste se nepopálili.



### VAROVÁNÍ!

Žárovku vyměňujte výhradně tehdy, je-li spotřebič vypojený z elektrické sítě.

# Tabulka odstraňování poruch a chyb

## Speciální varování a hlášení závad

**V záruční době může vykonávat opravy výhradně servisní středisko oprávněné výrobcem.**

Před jakýmkoliv opravami se ubezpečte, že je zařízení odpojeno od elektřiny vytažením vypínače nebo vytáhnutím napájecího kabele ze zásuvky.

Neoprávněné zásahy a opravy spotřebiče mohou způsobit riziko rány elektrickým proudem a nebezpečí zkratu, proto je neprovádějte. Přenechte tuto práci odborníkovi, resp. servisnímu technikovi.

V případě menších poruch ve fungování tohoto spotřebiče si v tomto návodu ověřte, zda můžete jejich příčinu odstranit sami.

Pokud spotřebič nefunguje z důvodu nesprávného ovládání či manipulace, není návštěva opraváře ani v době trvání záruky bezplatná.

Návod k použití uschovejte pro případné pozdější použití či pro budoucího majitele spotřebiče.

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

<b>Problém/chyba</b>	<b>Příčina</b>
<b>Pojistka se často vyhadzuje.</b>	Zavolejte servisního technika.
<b>Světlo na zařízení sporáku nefunguje.</b>	Výměna žárovky v troubě je popsána v kapitole Výměna žárovky.
<b>Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrzl.</b>	Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odšroubujte jistič nebo vypněte hlavní spínač), poté ho znovu zapojte do sítě a zapněte troubu.
<b>Displej zobrazuje chybu ErrX. Je-li číslo chyby dvoumístné, zobrazí se ErXX.</b>	Došlo k chybě ve fungování elektronického modulu. Vypněte na několik minut spotřebič ze sítě. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, zavolejte do servisu.

Pokud se vám navzdory dodržování výše uvedených rad nepodařilo poruchu odstranit, obraťte se na autorizovaný servis. Odstranění poruch nebo reklamace, které vzniknou následkem nesprávného zapojení či používání spotřebiče, do záruky nespádají. Náklady na opravu v tomto případě hradíte sami.

# Likvidace



Obal je vyroben z ekologicky šetrných materiálů, které je možno recyklovat, zlikvidovat nebo zničit bez jakéhokoli ohrožení životního prostředí. Obalové materiály jsou pro tyto účely odpovídajícím způsobem označeny.

**Symbol** na výrobku nebo jeho balení označuje, že se s výrobkem nemá zacházet jako s běžným odpadem z domácností. Výrobek je potřebné odevzdat do autorizovaného centra sběru pro zpracování odpadu z elektrických nebo elektronických zařízení.

Správná **likvidace** výrobku pomůže zabránit vzniku nepříznivých účinků na životní prostředí a zdraví osob, k nimž by mohlo dojít v případě nesprávné likvidace výrobku. Podrobné informace o likvidaci a zpracování výrobku vám na požádání poskytne příslušný místní orgán, který má na starost zacházení s odpadem, váš poskytovatel služeb likvidace odpadu nebo obchod, kde jste výrobek zakoupili.

Vyhradujeme si právo na případné změny a chyby v návodu k použití.

# Test jídla






EN60350-1: Použijte pouze příslušenství dodané výrobcem.

Plech na pečení vždy umístěte do konečné polohy na drátovém vodičku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.




\* Předehřejte spotřebič předem, dokud nedosáhne požadované hodnoty. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání

\*\* Předehřejte troubu po dobu 10 minut. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání

\*\*\* Otočte po 2/3 doby pečení.

PEČENÍ						
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		°C	min	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	140	30-40	==
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	150	30-40	⊕
sušenky - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		2, 4	140	45-55	⊕
sušenky - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 4, 5	135	50-60	⊕
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	160 *	20-30	==
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	160	30-40	⊕
koláče - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		2, 4	145	40-50	⊕
koláče - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 3, 5	140-150	30-50	⊕
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		1	150	45-55	==
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		3	160	45-55	⊕
piškotový dort - dvouúrovňová	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2, 4	160 **	45-55	⊕
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		1	170	90-120	==
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	170	80-110	⊕

**GRILOVÁNÍ**

Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		 °C	 min	<input type="checkbox"/>
opečený chléb	Rošt		5	230	4-7	▼▼▼▼
burgery	rošt + plech pro zachycení tuku		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼



877651-a8

