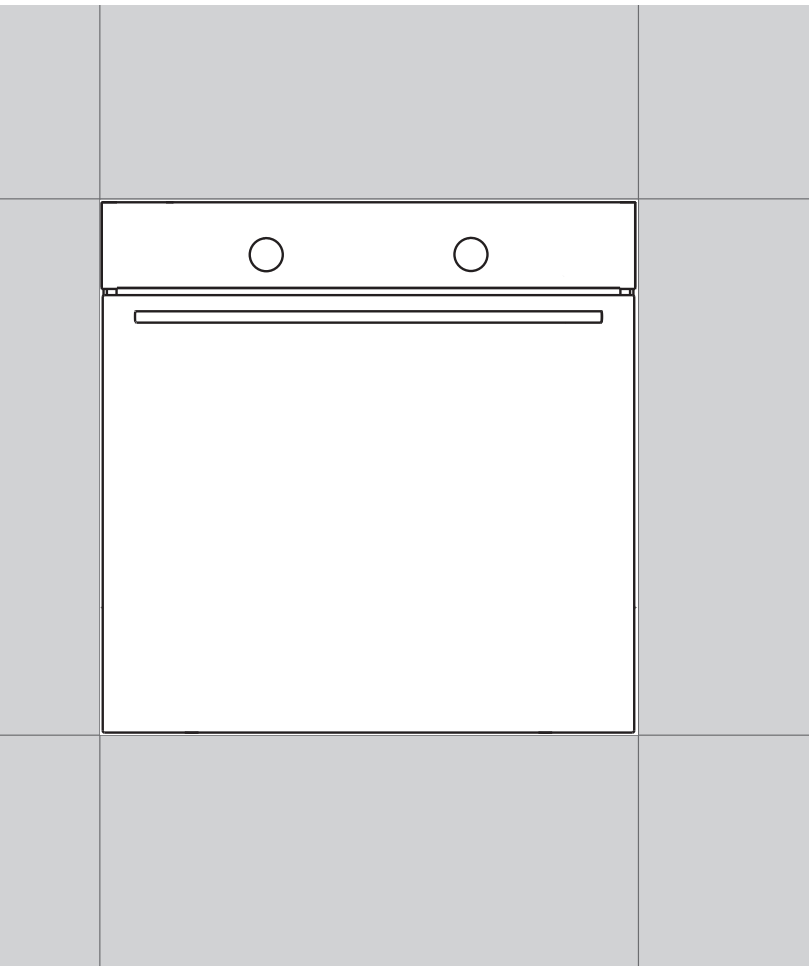


CS

# PODROBNÝ NÁVOD PRO ELEKTRICKOU PYROLYTICKOU TROUBU

**gorenje**



Děkujeme vám za důvěru, kterou jste nám prokázali zakoupením našeho spotřebiče.

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

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

Pokyny pro instalaci a zapojení jsou přiloženy zvlášť.

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

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



Důležitá informace



Tip, poznámka

# OBSAH

<b>4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b> 7 Před zapojením trouby .....	<b>ÚVOD</b>
<b>8 ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ TROUBA</b> 12 Řídicí jednotka 14 Technické údaje	
<b>15 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE</b>	<b>PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ</b>
<b>16 KROKY PROCESU VAŘENÍ (1 - 6)</b> 16 Krok 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ 17 Krok 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ (podle modelu) 19 Krok 3: VOLBA NASTAVENÍ 22 Krok 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ 24 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ 24 Krok 6: VYPNUTÍ TROUBY .....	<b>POSTUP VAŘENÍ</b>
<b>25 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ</b>	
<b>45 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b> 46 Konvenční čištění trouby 47 Automatické čištění trouby – pyrolýza 49 Demontáž a čištění drátěných roštů a teleskopických vysouvacích vodítek 50 Instalace samočisticích vložek 51 Demontáž a osazení dveří trouby 54 Odstranění a vložení skleněné tabule dveří 55 Výměna žárovky	<b>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b>
<b>56 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b> .....	<b>ODSTRAŇO- VÁNÍ ZÁVAD</b>
<b>57 LIKVIDACE</b>	

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



## ČTĚTE PEČLIVĚ POKYNY A UCHOVEJTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Tento spotřebič můžou používat pouze děti ve věku 8 a více let a osoby se sníženými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumějí rizikům při používání. Děti si nemůžou se zařízením hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nemůžou vykonávat děti bez dozoru.

**VAROVÁNÍ:** Zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali horkých částí. Děti mladší 8 let musí být drženi mimo dosah trouby, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

**VAROVÁNÍ:** Přístupné části zařízení se mohou během používání zahřát na vysoké teploty. Děti by měly být udržovány mimo dosah trouby.

**VAROVÁNÍ:** Přístupné části se během provozu spotřebiče zahřívají. Pro vyhnutí se popálení a opaření udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Zařízení se během používání zahřívá na vysoké teploty. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali ohřívacích prvků trouby.

Používejte pouze tepelnou sondu doporučenou pro tuto troubu.

**VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.

Nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostrá kovová škrabadla pro čištění skleněných dveří trouby/skla závěsných vík varné desky (podle případu), protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

Nepoužívejte parní čističe nebo vysokotlakové čističe k čištění varné desky, protože mohou způsobit úder elektrickým proudem.

Toto řízení není určeno pro řízení pomocí externích časovačů nebo speciálních ovládacích systémů.

Prostředky pro odpojení musí být zavedeny pevným připojením v souladu s pravidly pro zapojení.

V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být z důvodu předcházení rizik vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanými osobami.

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

Spotřebič je určen 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.

Spotřebič může být připojen ke zdroji el. napětí pouze autorizovaným servisním technikem nebo obdobným odborníkem. Manipulace se zařízením nebo neprofesionální oprava může způsobit vážné poranění nebo škody na výrobku.

Jsou-li napájecí kabely jiných zařízení umístěných v blízkosti jiných zařízení zachyceny do dveří mikrovlnné trouby, můžou se poškodit, což může mít za následek zkrat. Z toho důvodu udržujte napájecí kabely jiných zařízení v bezpečné vzdálenosti.

Nikdy neobkládejte stěny trouby hliníkovou folií a nepokládejte plechy na pečení nebo jiné kuchyňské náčiní na dno

trouby. Hliníková folie by bránila cirkulaci vzduchu v troubě, procesu pečení a zničila smaltovanou vrstvu.

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

Panty dvířek trouby se můžou poškodit pod nadměrným zatížením. Nepokládejte těžké plechy na pečení na otevřená dvířka trouby a také se o ně neopírejte během čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka trouby a nenechávejte děti si na ně sedat.

Zařízení nezvedejte za rukojeť dvířek.

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

Ujistěte se, aby ventily nikdy nebyly zakryty nebo zablokovány jakýmkoliv způsobem.

## **Bezpečné použití trouby v průběhu pyrolytického čištění**

Před spuštěním automatického čištění, vyjměte všechno příslušenství z trouby: gril, grilovací příslušenství, všechny pečící plechy, sondu na maso, drátěné a teleskopické vodící lišty a nádobí, které není součástí příslušenství trouby.

Před čištěním odstraňte veškerá rozlití a vyjmutelné části zevnitř.

Během automatického čištění se trouba zahřeje na velmi vysokou teplotu, a to i na vnějším povrchu. Nebezpečí popálení! Udržujte děti mimo dosah trouby.

Před spuštěním automatického čištění si pečlivě přečtěte následující informace v kapitole Čištění a údržba, kde je posáno správné a bezpečné používání této funkce.

Nepokládejte žádné předněty přímo na dno trouby.

Zbytky pokrmů, tuk, šťáva z masa se mohou během automatického pyrolytického čištění vznítit.

Nebezpečí požáru! Odstraňte větší zbytky pokrmů a jiné nečistoty z trouby pokaždé před automatickým čištěním trouby.

Neotvírejte dvířka trouby během automatického čištění trouby.

Ujistěte, že se žádné nečistoty nenachází v drážce dveří, které by mohly zabránit automatickému uzamčení dvířek trouby během automatického čištění.

Pokud v průběhu pyrolytického samočisticího cyklu k přerušení dodávky proudu, pyrolytický program se přeruší po dvou minutách a dvířka zůstanou uzamčena. Zámek dvířek se odblokuje třicet minut po obnovení dodávky proudu, a to i v případech, že spotřebič již vychladl.

Během procesu čištění se nedotýkejte žádných kovových částí spotřebiče!

Pyrolytické čištění probíhá při velmi vysokých teplotách, které mohou způsobit uvolnění kouře a výparů ze zbytků potravin. Doporučujeme, abyste během pyrolytického čištění zajistili důkladné větrání kuchyně. Malá zvířata nebo domácí zvířata jsou velmi citlivá na jakékoli výpary, které se uvolňují během pyrolytického čištění trub. Doporučujeme, abyste je vyvedli z kuchyně během pyrolytického čištění, stejně je nutné zajistit důkladné vyvětrání kuchyně po dokončení čistícího procesu.

V důsledku pyrolytického čištění může povrch vnitřního prostoru trouby a jejího vybavení zčásti změnit barvu a ztratit lesk.



Pozor - v průběhu pyrolytického čištění je povrch horký.

## PŘED ZAPOJENÍM TROUBY

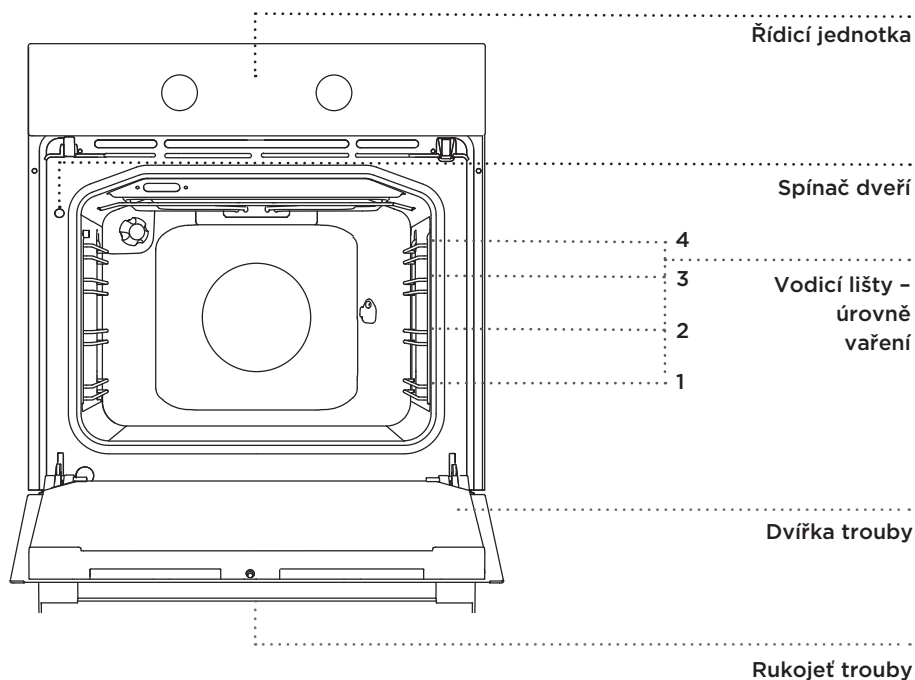


Před zapojením zařízení si přečtěte podrobně pokyny k použití. Záruční opravy nebo jakékoliv jiné nároky ze záruky se nevztahují na případy nesprávného zapojení nebo použití.

# ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ TROUBA


(POPIS TROUBY A VYBAVENÍ - V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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



## PUSH-PULL OVLADAČ

Jemně zatlačte ovladač, dokud nevyskočí; potom jím otočte.

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



## DRÁTĚNÉ ROŠTY

Drátěné rošty umožňují přípravu jídla na čtyřech úrovních (vezměte prosím na vědomí, že úrovně vodítek se počítají zdola nahoru).

Úrovně 3 a 4 jsou určeny na grilování.

## TELESKOPICKÉ VYSOUVACÍ VODÍTKA

Teleskopické vysouvací vodítka můžete zasunout do druhé, třetí a čtvrté úrovně.

Vysouvací vodítka můžete částečně nebo úplně vysunout.

## SPÍNAČ DVEŘÍ TROUBY

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

## CHLADÍCI VENTILÁTOR

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

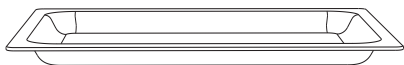
## PRODLOUŽENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

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

## VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



Před pyrolytickým čištěním vyjměte veškerá zařízení z trouby (včetně teleskopických naváděcích mechanismů).



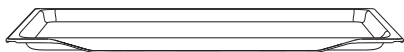
**SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA** je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.



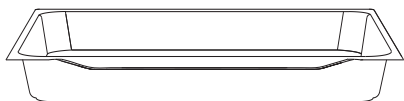
**ROŠT** je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.



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



**MĚLKÝ PEČICÍ PLECH** je určen pro pečení pečiva a koláčů.



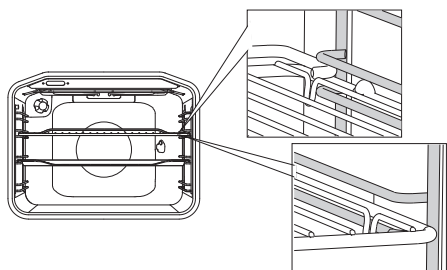
**HLUBOKÝ PEKÁČ** je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.



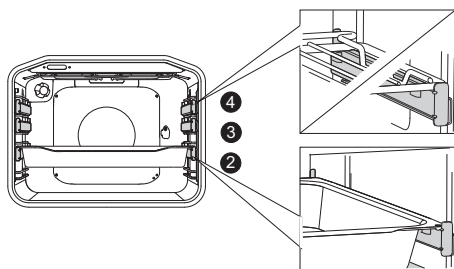
Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.



**Když se příslušenství na pečení zahřeje, může se změnit jejich tvar. To neovlivňuje jejich funkčnost a jejich původní forma se obnoví po ochlazení.**



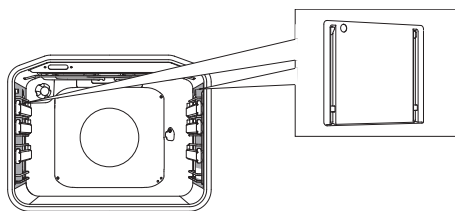
Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



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



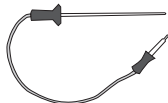
Dvířka trouby zavřete až po úplném zasunutí teleskopických vodicích lišt do trouby.



**KATALYTICKÉ VLOŽKY** brání ulpívání tuků po stranách vnitřku trouby.



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



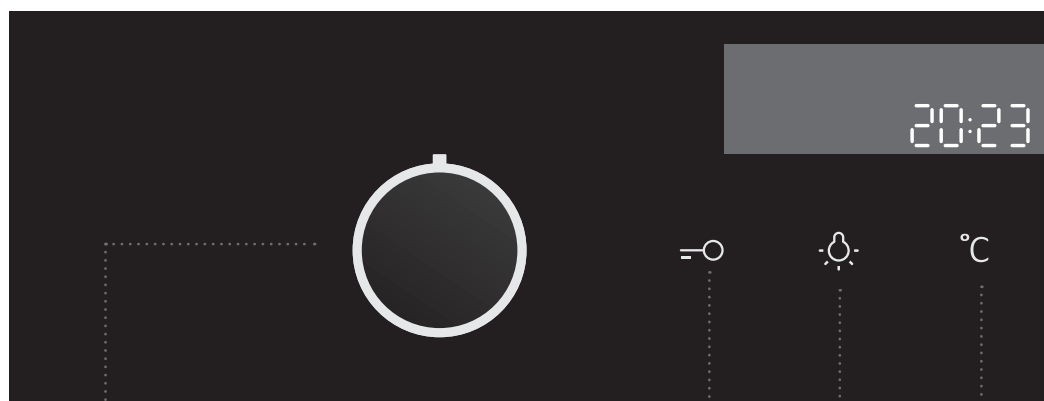
**SONDA** na pečení větších kusů masa.



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

# ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(PODLE MODELU)



**1** KOLEČKO  
PŘEPÍNAČE  
SYSTÉMU VAŘENÍ

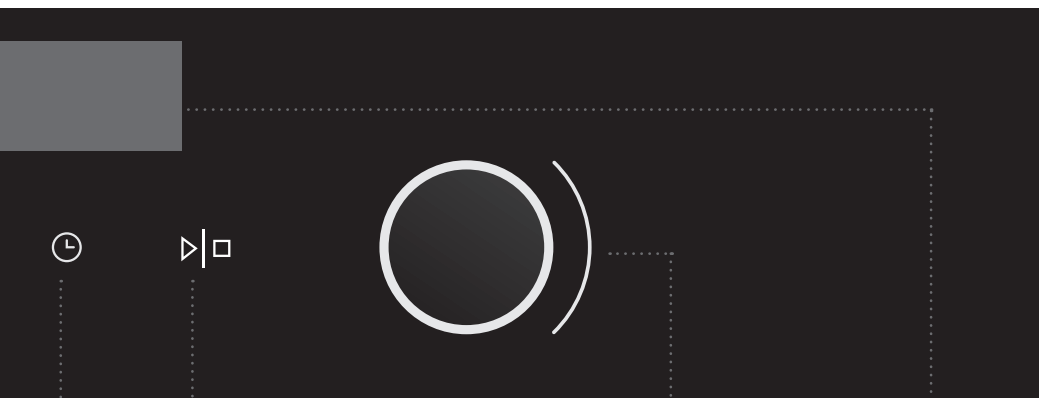
**2** TLAČÍTKO  
DĚTSKÉ  
POJISTKY

**3** TLAČÍTKO  
ZAPUTÍ/  
VYPNUTÍ  
OSVĚTLENÍ  
TROUBY

**4** TLAČÍTKO  
TEPLoty

## POZNÁMKA:

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



## 5 ELEKTRONICKÝ PROGRAMOVÝ ČASOVÝ SPÍNAČ

Doba vaření

Konec vaření

Alarm

Hodiny

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

## 7 KNOFLÍK NASTAVENÍ (-/+)

Tento knoflík se používá k nastavení času a teploty.

## 8 DISPLEJ S INFORMACEMI O VAŘENÍ A HODINAMI

### POZNÁMKA:

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

# TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)

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

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

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

---


Po obdržení spotřebiče odstraňte všechny díly, včetně všech přepravních zabezpečení z trouby.

Vyčistěte všechno příslušenství i vnitřek s teplou vodou a saponátem, čistěte pravidelně. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

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

# KROKY PROCESU VAŘENÍ (1 - 6)


## KROK 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ

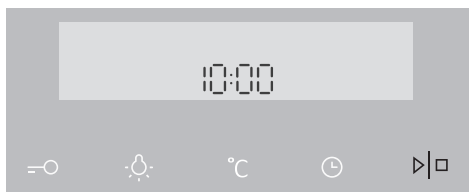
Po zapojení spotřebiče nebo po delším výpadku elektrického napájení bliká na displeji údaj 12:00 a svítí symbol .  
Nastavte časový údaj.

### NASTAVENÍ HODIN




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

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




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

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

Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

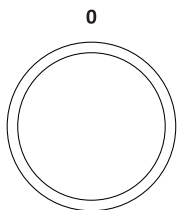
### ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

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










# KROK 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ







(podle modelu)



Otáčením ovladače (doprava a doleva) zvolte způsob vaření (viz tabulka programů).


 Otáčením ovladače (doprava a doleva) zvolte způsob vaření (viz tabulka programů, podle modelu).

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
<b>SYSTÉMY VAŘENÍ</b>		
	<b>RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ</b> Tato funkce se používá, když si přejete co možná nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu. Tato funkce není vhodná pro přípravu pokrmů. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, je proces ohřívání hotový.	160
	<b>HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV</b> Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby. Pečivo nebo maso lze péct pouze na jedné výškové úrovni.	200
	<b>GRIL</b> Aktivuje se pouze topné těleso grilu, které je součástí velké grilovací sady. Tento systém se používá pro grilování menšího počtu obložených chlebiček, klobás nebo toustů.	230
	<b>VELKÝ GRIL</b> V provozu budou horní topný článek a topný článek grilu. Teplo je vyzařováno přímo topným článkem grilu, nainstalovaným ve stropě trouby. Pro zvýšení výhřevnosti je spuštěn i horní topný článek. Tato kombinace se používá pro grilování menšího množství otevřených sendvičů, masa nebo klobás a pro opékání toastů.	230
	<b>GRIL S VENTILÁTOREM</b> V provozu budou topný článek grilu a ventilátor. Tato kombinace se používá ke grilování masa a k pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné výškové úrovni. Hodí se také pro gratinování pokrmů a přípravu křupavé kůrky.	170
	<b>HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV</b> Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Tento režim se používá k pečení pizzy, většiny pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a nekvašeného pečiva na několika úrovních současně.	200

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	<b>HORKÝ VZDUCH</b> V provozu budou kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečené nebo pečiva. Tento režim se používá k pečení masa a pečiva na několika úrovních současně.	180
	<b>SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR</b> Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny.	180
	<b>OHŘÍVAČ TALÍŘŮ</b> Tato funkce se používá k ohřívání nádobí (talířů, hrnků) před servírováním, aby jídlo zůstalo déle teplé.	60
	<b>ECO PEČENÍ <sup>1)</sup></b> V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	160
	<b>ROZMRAZOVÁNÍ</b> Vzduch pouze cirkuluje bez zapnutých topných těles. Aktivuje se pouze ventilátor. Tento režim slouží k rozmrznutí zmrzlých potravin. Automatické programy nabízejí také funkci rozmrznutí pomocí mikrovln (A1 až A5).	-
	<b>PYROLÝZA</b> Tato funkce umožňuje automatické čištění vnitřního prostoru trouby s využitím vysoké teploty; přitom se spalují zbytky tuků a další nečistoty, které se pak mění na popel.	-

<sup>1)</sup> Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

V tomto režimu se nezobrazuje skutečná teplota trouby vzhledem k použití speciálního provozního algoritmu a využití zbytkového tepla.

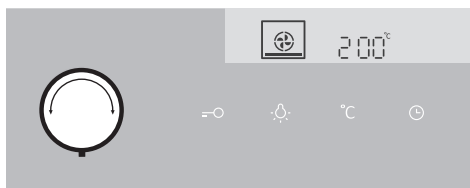
 Con estos sistemas se puede cocinar con la adición de vapor - ver el capítulo DESCRIPCIONES DE SISTEMAS, MODOS DE COCCIÓN Y TABLA DE COCCIÓN PARA PROGRAMAS CON ADICIÓN DE VAPOR.

## KROK 3: VOLBA NASTAVENÍ

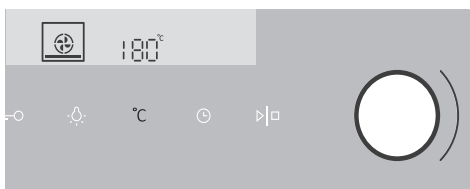
Každý systém vaření nabízí základní nebo výchozí nastavení, které lze upravovat.

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

### REGULACE TEPLoty VAŘENÍ



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



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



U některých systémů je maximální teplota omezena.

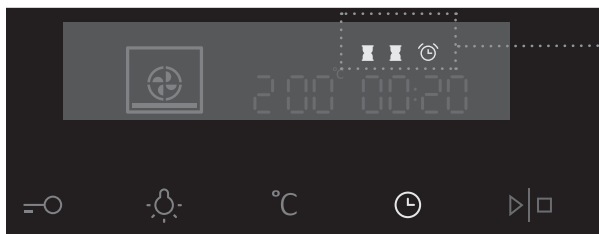
Když se trouba zapne tlačítkem START, na displeji bude blikat symbol °C, dokud není dosaženo požadované hodnoty.

# FUNKCE ČASOVÉHO SPÍNAČE

Nejprve otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ a pak nastavte teplotu.

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

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



Displej funkce časového spínače



## Nastavení doby vaření

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



## Nastavení odloženého startu

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

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba vaření: 2 hodiny

Konec vaření: 18:00

Nejprve nastavte DOBU PROVOZU (2 hodiny). Stiskněte dvakrát tlačítko CLOCK (HODINY) pro výběr KONCE PROVOZU. Na displeji se automaticky zobrazí blikající doba a doba trvání provozu trouby (14:00).

Nastavte čas ukončení pečení (18:00)

Stisknutím tlačítka START spustíte proces vaření. Časový spínač čeká na čas spuštění procesu vaření a rozsvítí se symbol. Trouba se automaticky zapne (v 16:00) a ukončí provoz ve zvolený čas (v 18:00).



## Nastavení minutky

Minutku lze používat nezávisle na provozu trouby. Nejdelší možné nastavení je 24 hodin.

Během poslední minuty se minutka zobrazuje v sekundách.

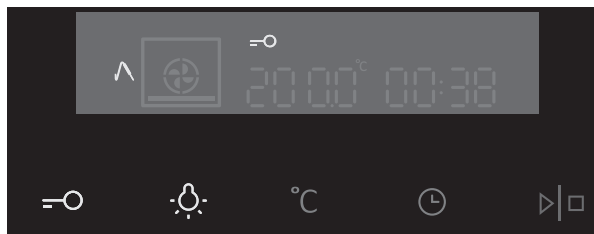


Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne (konec pečení). Zazní zvukový signál, který můžete vypnout dotykem kteréhokoli tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.


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

Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

## KROK 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ



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

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

### **DĚTSKÁ POJISTKA**

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

Pokud je dětská pojistka aktivována bez nastavení funkce časového spínače (na displeji jsou pouze hodiny), trouba nebude pracovat.

Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časového spínače, pak trouba bude pracovat normálně, ale nebude možné změnit nastavení.

Pokud je dětská pojistka aktivována, systémy (režimy vaření) ani doplňkové funkce nelze změnit. Jedinou možnou změnou je ukončení procesu vaření otočením kolečka přepínače na „0“.

Dětská pojistka zůstává aktivní i po vypnutí trouby. Jestliže chcete zvolit nový systém, musíte nejprve dětskou pojistku deaktivovat.

### **OSVĚTLENÍ TROUBY**

Osvětlení trouby se zapíná automaticky při otevření dveří nebo zapnutí trouby.

Po skončení procesu vaření zůstává světlo ještě minutu rozsvícené. Světlo uvnitř trouby lze zapnout nebo vypnout stisknutím tlačítka SVĚTLO.

## 5sek °C ZVUKOVÝ SIGNÁL

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

## 5sek ☀ SNÍŽENÍ KONTRASTU DISPLEJE

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

## =O + ⌚ STANDBY

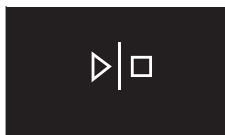
Osvětlení displeje se může automaticky vypnout, zůstane-li spotřebič 10 minut bez použití. Stisknutím tlačítek KLÍČ + ČASOVÝ SPÍNAČ se displej vypíná. Je-li aktivována funkce časového spínače, objeví se na displeji nápis „OFF“ a ikona ČASOVÉHO SPÍNAČE pro indikaci aktivované funkce.



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

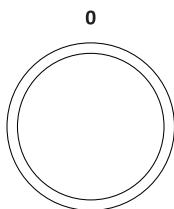
## KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ


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



## KROK 6: VYPNUTÍ TROUBY


Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy „0“.



 Po skončení procesu vaření a po vypnutí trouby se zobrazí klesající teplota až do 50 °C.

Všechna nastavení časových spínačů jsou zároveň pozastavena a zrušena. Zobrazí se přesný čas (hodiny).

Po jedné minutě bez provozu se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

 Po použití trouby může v kanálku na kondenzát (pod dvířky) zůstat trochu vody. Kanálek otřete houbou nebo hadříkem.



# POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

---

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

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

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

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

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

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

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

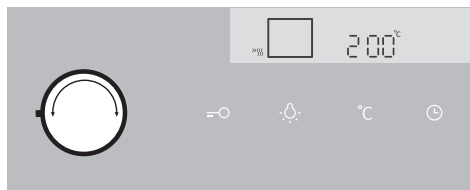
Troubu vypněte přibližně 10 minut **před ukončením pečení**, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii.

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


## SYSTÉMY VAŘENÍ

### RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

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



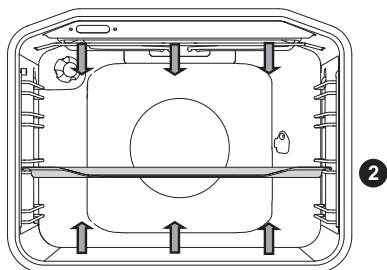
Otočte KOLEČKO PŘEPÍNAČE SYSTÉMU VAŘENÍ do polohy rychlého přehřátí. Zobrazí se PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA. Toto nastavení teploty lze upravit.

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

## Standardní úrovně propečení a doporučená konečná vnitřní teplota pro různé druhy mas

Druh pokrmu	Vnitřní teplota (°C)	Barva masa uprostřed a barva šťávy
<b>HOVĚZÍ</b>		
Rare	40-45	masitá, rudá, jako syrové maso, málo šťávy
Medium rare	55-60	světle červená, hodně světle červené šťávy
Medium	65-70	růžová, malé množství světle růžové šťávy
Propečené	75-80	Rovnoměrně šedo-hnědá, trochu bezbarvé šťávy
<b>TELECÍ</b>		
Propečené	75-85	červeno-hnědá
<b>VEPŘOVÉ</b>		
Medium	65-70	světle růžová
Propečené	75-85	žluto-hnědá
<b>JEHNĚČÍ</b>		
Propečené	79	šedá, narůžovělá šťáva
<b>SKOPOVÉ</b>		
Rare	45	masité červená
Medium rare	55-60	světle červená
Medium	65-70	uprostřed růžová
Propečené	80	šedá
<b>KOZÍ MASO</b>		
Medium	70	světle růžová, růžová šťáva
Propečené	82	šedá, světle růžová šťáva
<b>DRŮBEŽ</b>		
Propečené	82	světle šedá
<b>RYBY</b>		
Propečené	65-70	bílá až šedo-hnědá

## HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



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

### Pečení masa:

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

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

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Vepřová pečeně	1500	2	180-200	90-110
Vepřová plec	1500	2	180-200	100-120
Vepřová roláda	1500	2	180-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	170-190	120-140
Telecí roláda	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí svíčková	1500	2	180-200	80-100
Králičí hřbet	1500	2	180-200	50-70
Srncí koleno	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Kuře	1500	2	190-210	70-90
<b>RYBY</b>				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

Použijte tento způsob pečení kuřete, pokud spotřebič nemá  přednastavení.

Použijte tento způsob pečení pizzy, pokud spotřebič nemá  přednastavení.

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

## Pečení těsta

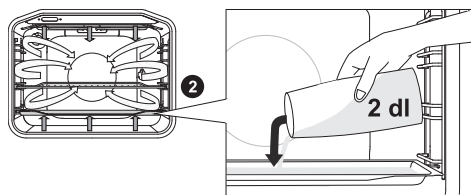
Používejte jen jednu úroveň a tmavé pečicí plechy nebo pekáče. Na světle zbarvených pečicích plechách nebo pekáčích bude pečení těsta horší, protože takové vybavení odráží teplo.

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

Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>TĚSTO</b>			
Zeleninový nákyt	2	190-200	30-35
Sladký nákyt	2	190-200	30-35
Rolky*	2	190-210	20-30
Bílý chléb*	2	180-190	50-60
Pohankový chléb*	2	180-190	50-60
Celozrnný chléb*	2	180-190	50-60
Žitný chléb*	2	180-190	50-60
Špaldový chléb*	2	180-190	50-60
Ořechový závin	2	170-180	50-60
Piškotový dort*	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Koláče	2	170-180	25-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	2	200-210	20-30
Zelné pirožky	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sněhové pečivo	2	80-90	120-130
Buchty s náplní	2	170-180	30-40

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

## CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR CON VAPOR



Colocar una bandeja de hornear en la primera guía cuando el horno esté todavía frío. Vertir un máximo de 2 dl de agua en la bandeja de hornear. Colocar los alimentos que se van a cocinar en la segunda guía y encender el sistema.



Si utiliza una bandeja de hornear profunda, introdúzcala un nivel más alto que el especificado en la tabla de ajustes recomendados.



Para un funcionamiento óptimo de la función, no abra la puerta del horno y no añada agua durante el proceso de cocción.

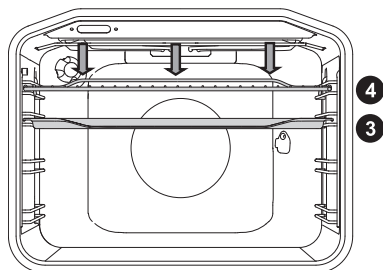
Potraviný	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Asado de cerdo	1500	2	180-200	100-120
Paleta de cerdo	1500	2	180-200	110-130
Pastel de carne	1500	2	200-210	70-80
Carne asada	1500	2	170-190	130-150
Pollo	1500	2	190-210	80-100

Tip	Návod
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Propíchněte koláč shora dřevěným párátkem nebo špejlí. Pokud se na párátko nebo špejlí nic nepřichytí, je koláč hotový.</li> <li>Vypněte troubu a využijte zbytkové teplo.</li> </ul>
Srazil se koláč?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte recept.</li> <li>Příště použijte méně tekutiny.</li> <li>Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.</li> </ul>
Je koláč zespondu příliš světlý?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Použijte pečící plech nebo pekáč tmavé barvy.</li> <li>Umístěte pečící plech o jednu úroveň níže a ke konci průběhu pečení zapněte spodní topný článek.</li> </ul>
Koláč s vlhkou náplní je nedopečený?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>



Neumístujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

# VELKÝ GRIL, GRILOVÁNÍ



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

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

Maximální teplota: 240 °C.

Předehřejte infračervený topný článek (gril) po dobu pěti minut.

Neustále sledujte proces vaření. Maso se při vysoké teplotě může rychle spálit.

Pečení s využitím grilu je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných klobás, plátků masa a ryb (steaků, řízků, lososových steaků nebo filetů apod.), popř. toastů.

Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby nedocházelo k připečení masa, a vložte ho na 4. úroveň. Na 1. nebo 2. úroveň umístěte odkapávací mísu.

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

## Tabulka pro grilování - malý gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	230	15-20
Plátek vepřové krkovice	150 g/kus	3	230	18-22
Kotlety/žebírka	280 g/kus	3	230	20-25
Grilovací klobásy	70 g/kus	3	230	10-15
<b>TOUSTOVÝ CHLĚB</b>				
Toust	/	4	230	3-6
Obložené chlebíčky	/	4	230	3-6

## Tabulka pro grilování – velký gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	230	15-20
Hovězí steak, zcela propečený	180 g/kus	3	230	18-25
Plátek vepřové krkovičky	150 g/kus	3	230	20-25
Kotlety/žebírka	280 g/kus	3	230	20-25
Telecí řízek	140 g/kus	3	230	20-25
Grilovací klobásy	70 g/kus	3	230	10-15
Sekaná	150 g/kus	3	230	10-15
<b>RYBY</b>				
Steaky/filety z lososa	200 g/kus	3	230	15-25
<b>TOUSTOVÝ CHLÉB</b>				
Toust	/	4	230	1-3
Obložené chlebíčky	/	4	230	2-5

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

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



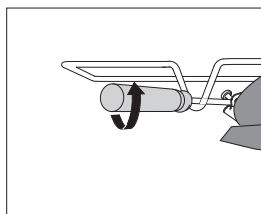
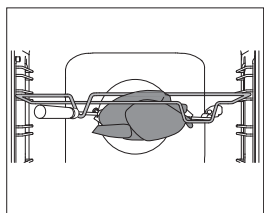
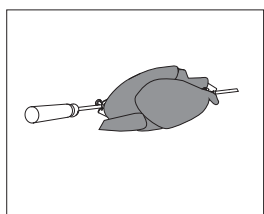
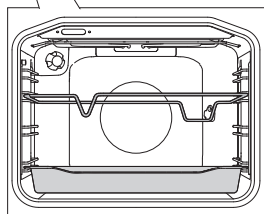
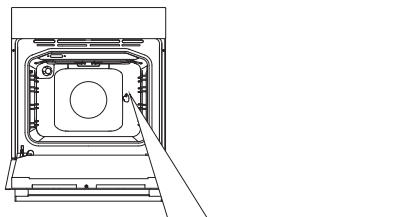
**Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechávejte dvířka trouby zavřená.**

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



## Pečení s otočným roštěm (v závislosti na modelu)

Maximální teplota při použití grilu je 240 ° C.



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

**2** Napíchněte maso na rošť a dotáhněte šrouby.

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

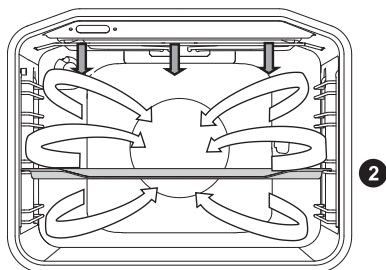
**4** Uvolněte držák roštu a zavřete dveře trouby.

Zapněte troubu a zvolte režim VELKÝ GRIL.



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

## GRIL S VENTILÁTOREM

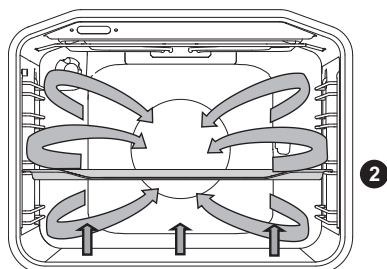


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Kachna	2000	2	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřová plec	1500	2	150-160	120-160
Vepřové koleno	1000	2	150-160	120-140
Půlka kuřete	700	2	190-210	50-60
Kuře	1500	2	190-210	60-90
<b>RYBY</b>				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

## HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



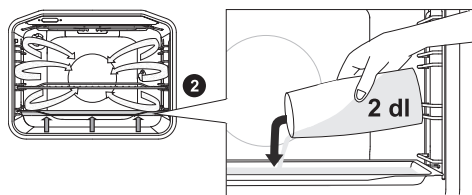
Pracují spodní topný článěk, kruhový topný článěk a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

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


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

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

## AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR CON VAPOR



Colocar una bandeja de hornear en la primera guía cuando el horno esté todavía frío. Vertir un máximo de 2 dl de agua en la bandeja de hornear. Colocar los alimentos que se van a cocinar en la segunda guía y encender el sistema.

 Si utiliza una bandeja de hornear profunda, introdúzcala un nivel más alto que el especificado en la tabla de ajustes recomendados.

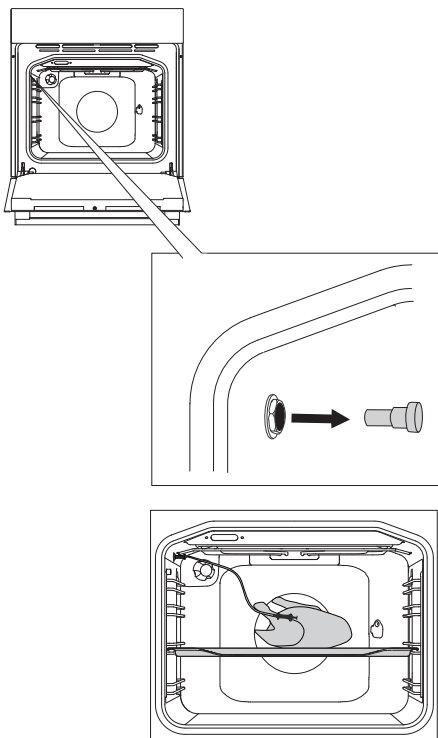
 Para un funcionamiento óptimo de la función, no abra la puerta del horno y no añada agua durante el proceso de cocción.

Potraviný	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Pan blanco *	1000	2	180-190	60-80
Pizza.	/	2	210-220	15-20
Strudel de manzana y requesón	/	2	180-190	50-60
Pizza; congelada	/	2	200-220	15-20
Strudel de manzana y requesón; congelado	/	2	200-210	30-40
Pechuga de pollo	1000	2	190-210	60-70

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

## Pečení se sondou na maso (v závislosti na modelu)

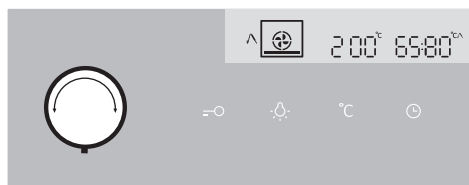
V tomto režimu nastavte požadovanou teplotu vnitřku jídla. Trouba pracuje, dokud nedosáhne vnitřek jídla nastavené teploty. Vnitřní teplota se měří pomocí teplotní sondy.



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

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

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





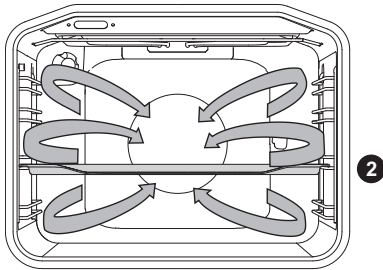
Během pečení se zobrazuje skutečná teplota v troubě na pečení, skutečná teplota masové sondy a nastavená teplota masové sondy. Teplotu můžete během provozu měnit. Po dosažení nastavené vnitřní teploty se pečení vypne. Uslyšíte zvukový signál, který můžete vypnout dotykem na kterékoli tlačítko. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky. Na displeji se objeví hodiny.

Po ukončení pečení zasuňte zpět ochranný kryt termosondy.



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

# HORKÝ VZDUCH



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

## Pečení masa:

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

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

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Vepřová pečeně, včetně kůže	1500	2	170-180	140-160
Kachna	2000	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-170	180-220
Kuřecí prsa	1000	3	180-200	60-70
Plněné kuře	1500	2	170-180	90-110

## Pečení těsta

Doporučuje se předeheřtí.

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

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

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

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

Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>TĚSTO</b>			
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškot	2	150-160	45-65
Piškotová rolka*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, linecké těsto	2	160-170	50-70
Jablkový štrúdl	2	170-180	40-60
Sušenky, linecké těsto*	2	150-160	15-25
Sušenky lisované*	2	140-150	15-25
Sušenky kynuté	2	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	2	170-180	20-30
<b>PECIVO - ZMRZJENO</b>			
Štrúdl jablkový nebo tvarohový	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Smažené brambory, pro přípravu v troubě	2	170-180	20-35
Krokety, pro pečení v troubě	2	170-180	20-35

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

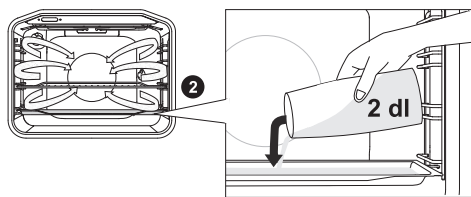


**Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.**





## AIRE CALIENTE CON VAPOR



Colocar una bandeja de hornear en la primera guía cuando el horno esté todavía frío. Vertir un máximo de 2 dl de agua en la bandeja de hornear. Colocar los alimentos que se van a cocinar en la segunda guía y encender el sistema.



Si utiliza una bandeja de hornear profunda, introdúzcala un nivel más alto que el especificado en la tabla de ajustes recomendados.

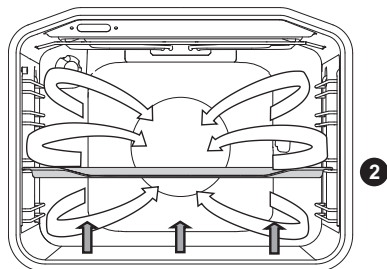


Para un funcionamiento óptimo de la función, no abra la puerta del horno y no añada agua durante el proceso de cocción.

Potraviný	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Panecillos (Semmel)*	/	2	190-210	20-30
Arrollado*	/	2	170-180	20-25
Hojaldre; congelado	/	2	190-200	20-30
Lasaña, congelada	/	2	190-200	40-50

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

## SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



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

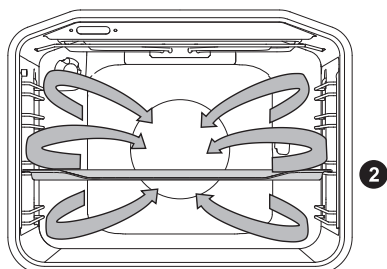
## ZAVAŘOVÁNÍ

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

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

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

Druh pokrmu	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba mírného varu (min)	Teplota a doba od začátku mírného varu	Doba ponechání v troubě (min)
<b>OVOCE</b>					
Jahody	2	160-180	30-45	/	20-30
Peckové ovoce	2	160-180	30-45	/	20-30
Ovocné pyré	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>ZELENINA</b>					
Slanečky	2	160-180	30-45	/	20-30
Fazole/mrkev	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 min	20-30



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

Druh pokrmu	Návod (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
<b>MASO</b>			
Vepřová pečeně, 1 kg	2	180	140-160
Vepřová pečeně, 2 kg	2	180	150-180
Hovězí pečeně, 1 kg	2	190	120-140
<b>RYBY</b>			
Celá ryba, 200 g/kus	2	180	40-50
Plátek ryby, 100 g/kus	2	190	25-35
<b>TĚSTO</b>			
Strojkové cukroví	2	160	20-25
Malé košíčky	2	170	25-35
Piškotová roláda	2	170	25-30
Ovocný koláč, křehké těsto	2	170	55-65
<b>ZAPÉKANÉ POKRMY</b>			
Zapékané brambory	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
<b>MRAŽENÉ POKRMY</b>			
Hranolky, 1 kg	2	200	25-40
Kuřecí nugety, 0,7 kg	2	200	25-35
Rybí prsty, 0,6 kg	2	200	20-30



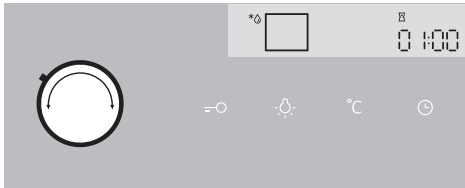
Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

# ROZMRAZOVÁNÍ



V tomto režimu cirkuluje vzduch bez aktivovaných topných těles.

Mezi potraviny, které jsou vhodné pro rozmrazování, se řadí koláče s hustým nebo máslovým krémem, koláče a moučníky, chleba, rohlíky, housky a hluboce zmrazené ovoce.



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

Ve většině případů se doporučuje vyjmout potraviny z obalu (nezapomeňte odstranit veškeré kovové sponky a svorky).

V polovině doby rozmrazování je nutné potraviny otočit, promíchat a oddělit od sebe, jestliže byly zmrazeny dohromady.

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



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

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

## Hliníková povrchová úprava

Hliníkovou povrchovou úpravu čistíte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenanášejte čisticí prostředek přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo abrazivní houby.

Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

## Přední strana skříně z nerezové oceli

(podle modelu)

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

## Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

Nečistěte ovladače a tlačítka, rukojeť dveří, samolepky a držáky typových štítků pomocí abrazivních čisticích prostředků, nebo abrazivních materiálů na bázi alkoholu nebo s alkoholem. Případné nečistoty odstraňte jemným hadříkem nebo neabrazivní tkaninou s trochou vody, abyste zabránili poškození povrchu.

Rovněž můžete použít čisticí přípravky, které jsou určeny pro tento typ čištění - postupujte podle pokynů výrobců těchto čisticích prostředků



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

# KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

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

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

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

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

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

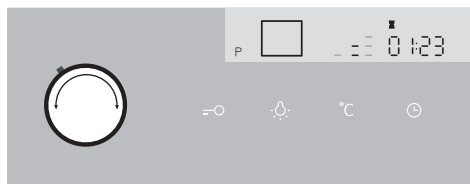
# AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY - PYROLÝZA

Tato funkce umožňuje automatické čištění vnitřního prostoru trouby a hlubokých a mělkých pečicích táců, s využitím vysoké teploty; přitom se spalují zbytky tuků a další nečistoty, které se pak mění na popel.

Během pyrolytického procesu se mohou potraviny a zbytky tuků vznítit. Proto před zahájením tohoto programu odstraňte veškeré viditelné nečistoty a zbytky jídla.

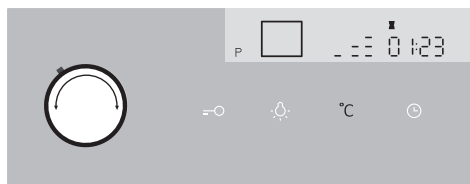


**Před pyrolytickým čištěním vyjměte veškerá zařízení z trouby (včetně teleskopických naváděcích mechanismů).**



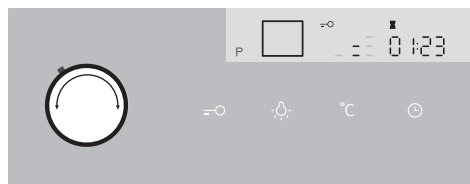
**1** Otočte knoflík pro systém pečení do polohy „P“.

Na displeji se zobrazí stupeň intenzity čištění a čas.




**2** Zvolte požadovanou intenzitu čištění. (v závislosti na modelu)

Stiskněte tlačítko pro nastavení teploty a otočte knoflík (-/+).



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

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

Během čištění je spotřebič na vnějším povrchu velmi horký. Na přední panel spotřebiče nikdy nezavěšujte kuchyňské čisticí hadříky nebo podobné prostředky.



**Pokud probíhá proces automatického čištění, nepokoušejte se otevírat dveře trouby. Program může být ukončen. Nebezpečí popálení!**

Během pyrolytického čištění se mohou ze spotřebiče uvolňovat nepříjemné zápachy. Proto se doporučuje ventilace příslušné místnosti.

Po dokončení programu pyrolytického čištění a po vychlazení trouby setřete pomocí vlhkého hadříku a měkké houby popel z dutiny trouby. Nikdy neleštěte těsnění.


U průměrného používání trouby doporučujeme nechávat proběhnout funkci pyrolytického čištění jednou za měsíc.


## **ČIŠTĚNÍ HLUBOKÉHO A MĚLKÉHO PLECHU NA PEČENÍ V TROUBĚ:**



**Před začátkem pyrolytického čištění použijte dodané vodící drážky plechu (v závislosti na modelu).**

Po použití plechů a pekáčů na pečení je nejprve opláchněte horkou vodou s čisticím prostředkem, potom plech otřete hadříkem a umístěte je do 2. nebo 3. vodící lišty. Do 1. vodící lišty (nejspodnější) neumísťujte plechy pekáče.

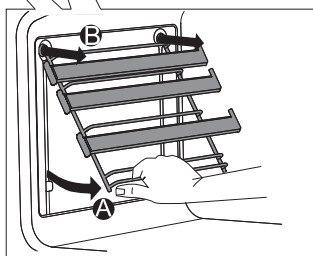
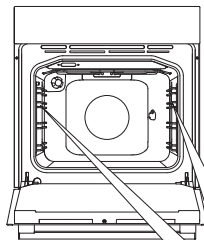
 Během pyrolytického čištění se mohou pečicí listy a tácy částečně odbarvit a ztratit svůj lesk. Tento proces nemá vliv na používání zařízení.

 Při použití procesu pyrolytického čištění na čištění plechů na pečení nemusí být vnitřek trouby na konci čistícího cyklu zcela čistý.



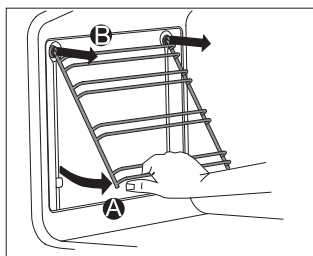
# DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VYSOUVACÍCH VODÍTEK

Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



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

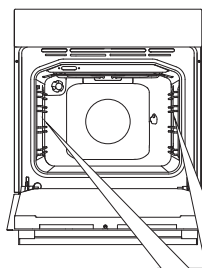
**B** Vyměňte je z otvorů v horní části.



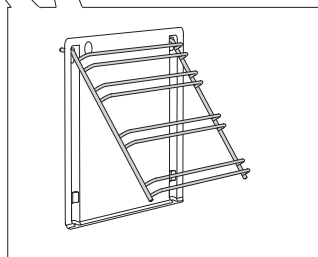
**Nemyjte teleskopické vodítka v myčce nádobí.**

# INSTALACE SAMOČISTÍCÍCH VLOŽEK

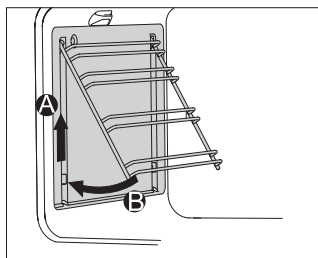
Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



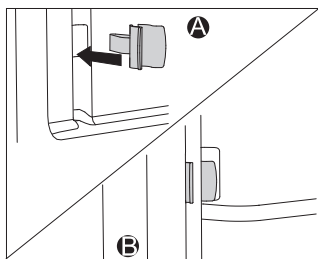
Odmontujte drátěné rošty nebo teleskopické vodítka.



**1** Namontujte vodítka na samočistící vložky.



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

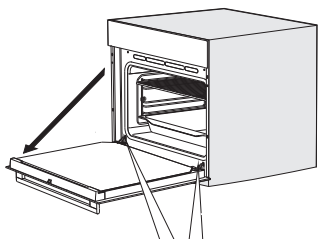


Při instalaci plně vysouvacích vodítek s katalytickými vložkami, vložte jeden konec dodané upínadel zámky do otvoru v dolní části vnitřku trouby a vložte druhý konec úchytné zámky do vodítek. Účelem upínadel zámků je držet vodítka pevně na místě.

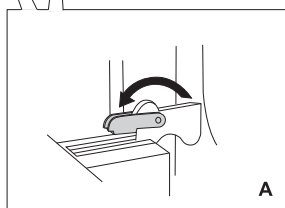


**Nemyjte katalytické vložky v myčce nádobí.**

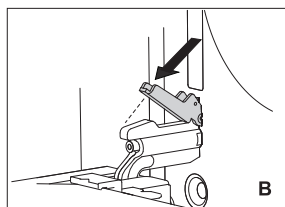
# DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ TROUBY



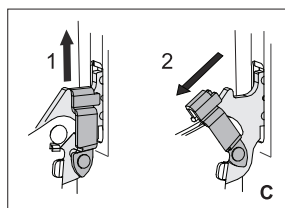
**1** Nejdříve úplně otevřete dveře (tak jak to nejvíc půjde).



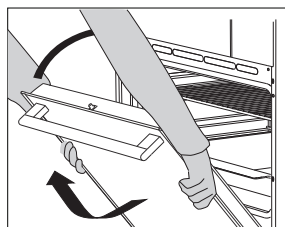
**2** A Otevřete zarážky úplně na spodek (dvířka bez systému jemného zavírání).



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



C Pokud je spotřebič vybaven systémem GentleClose, mírně zvedněte západky pantů dveří a vytáhněte je směrem k sobě.



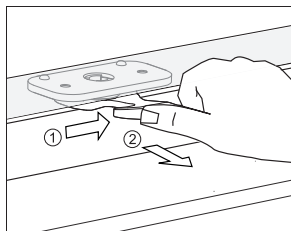
**3** Pomalu zavírejte dvířka, dokud západky pantů nebudou zarovnané s drážkami. Mírně zvedněte dvířka a vytáhněte je z obou závěsných otvorů na spotřebiči.

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




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


## ZÁMEK DVEŘÍ (v závislosti na modelu)



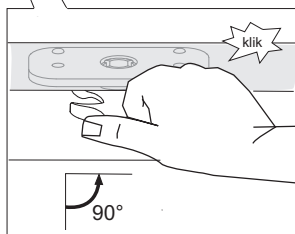
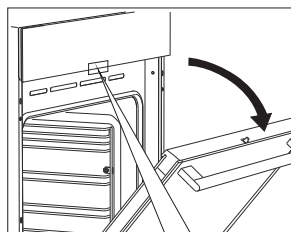
Pro otevření jemně zatlačte palcem doprava a současně vytáhněte dveře směrem ven.

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

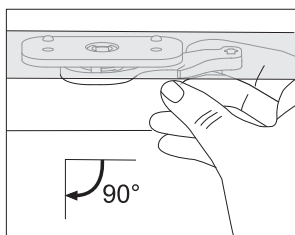
## DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

 Trouba musí být zcela vychlazená.

Nejprve otevřete dvířka trouby.



Zatlačte zámek dveří palcem doprava o 90°, dokud neuslyšíte cvaknutí. Zámek dveří není deaktivován.



Chcete-li znovu aktivovat zámek dveří, otevřete dveře trouby a pomocí pravého ukazováčku vytáhněte páčku směrem k vám.

## JEMNÉ ZAVÍRÁNÍ DVEŘÍ (v závislosti na modelu)

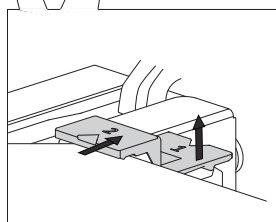
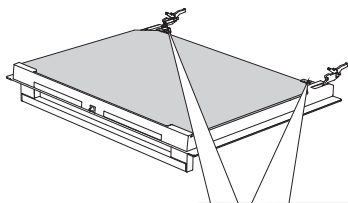
Dveře trouby jsou vybaveny systémem, který tlumí zavírání dveří, začíná při 75-stupňovém úhlu. Umožňuje jednoduché, tiché a plynulé zavření dveří. Jemný tlak (do 15 stupňů do uzavření dveří) je dostatečný pro automatické a tiché zavření dveří



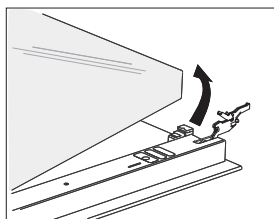
**V případě, že síla použitá na zavření dveří je příliš velká, účinek systému se sníží, nebo se systém vynechá z důvodu bezpečnosti.**

# ODSTRANĚNÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVEŘÍ

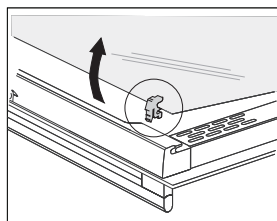
Skleněnou tabuli dveří můžete čistit zevnitř, ale musíte ji nejdříve vybrat. Odstraňte dveře (viz kapitola "DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ!).



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



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



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

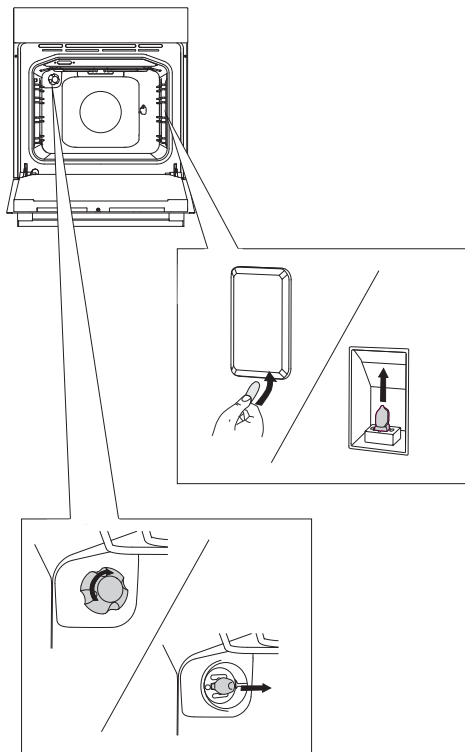


Pro vložení skleněné tabule postupujte v opačném pořadí. Označení (půlkruh) na dveřích a skleněné tabuli se musí překrývat.

# VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

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



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

💡 Dávejte pozor, abyste nepoškodili smalt .

Uvolněte kryt žárovky a vyjměte žárovku.

💡 Používejte ochranu, abyste se nepopálili.

# TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Příčina
Čidla nereagují; displej je „zamrzlý“.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač); potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič u vás doma často vypadává.	Volejte servisního technika.
Osvětlení trouby nefunguje.	Postup výměny žárovky osvětlení je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili jste správnou teplotu a systém ohřevu? Jsou dvířka trouby zavřená?
Zobrazí se chybový kód (E1, E2, E3, atd.).	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté jej znovu připojte a nastavte čas.</li><li>• Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika.</li></ul>

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



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



# LIKVIDACE

---



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

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

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

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





EVP\_MULIT\_IL+\_PIR



cs (03-20)