

CS

PODROBNÝ NÁVOD
K POUŽITÍ PRO
ELEKTRICKOU TROUBU

Simplicity
COLLECTION

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

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

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

Pokyny pro instalaci a zapojení jsou přiloženy zvlášť.

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

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



Důležitá informace



Tip, poznámka

OBSAH

4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 6 Před zapojením zařízení 7 ELEKTRICKÁ TROUBA 10 Informace o spotřebiče - štítek 11 Řídicí jednotka	ÚVOD
12 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE 13 PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE 13 Nastavení hodin	PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ
14 KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1-6) 14 Krok 1: VOLBA ZPŮSOBU VAŘENÍ 17 Krok 2: VOLBA NASTAVENÍ 18 Krok 3: FUNKCE ČASOVAČE 20 Krok 4: VOLBA PŘÍDAVNÝCH FUNKCÍ / DOPLŇKŮ 22 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ 22 Krok 6: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A VYPNUTÍ TROUBY 23 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ	POSTUP VAŘENÍ
38 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 39 Konvenční čištění trouby 40 Použití funkce aqua clean na čištění trouby 41 Demontáž a čištění drátěných roštů a teleskopických vysouvacích vodítek 42 Instalace samočisticích vložek 43 Demontáž a osazení dveří trouby 46 Odstranění a vložení skleněné tabule dveří 47 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
48 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD
49 LIKVIDACE	DALŠÍ

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.

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.

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 (Pouze pro spotřebiče s připojovacím kabelem).

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, mohou 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 mohou 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.

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

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

Možné nesrovnalosti v odstínech barev mezi různými zařízeními nebo komponenty v rámci té samé dizajnové série mohou nastat z různých důvodů, jakými jsou různé úhly, pod kterými nahlížíte na zařízení, různě zabarvená pozadí, materiály a osvětlení místnosti.

PŘED ZAPOJENÍM ZAŘÍZENÍ:

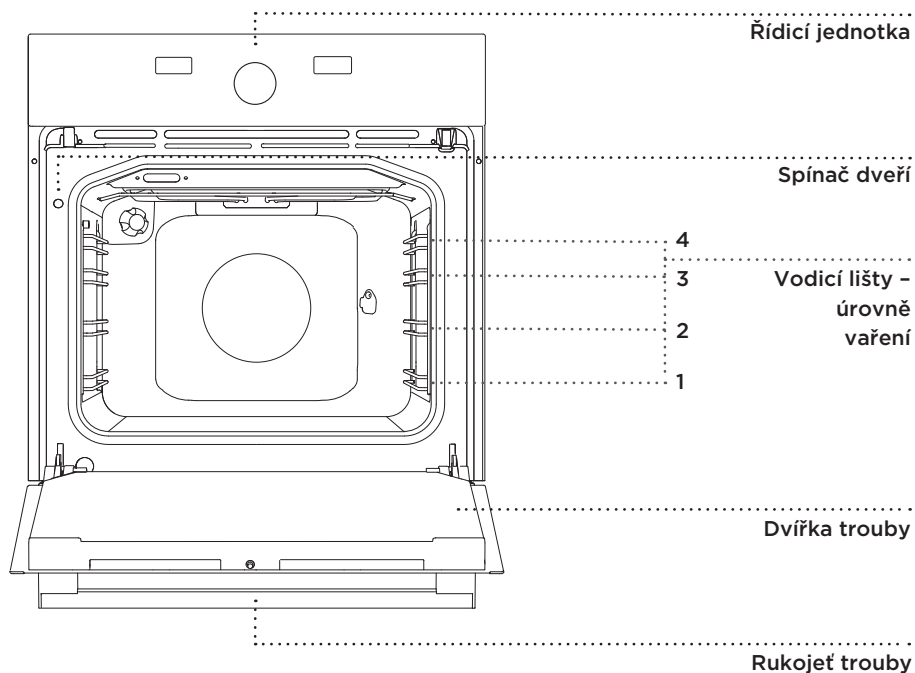


Před zapojením zařízení si přečtěte podrobně pokyny k použití. Záruční opravy nebo jakékoliv jiné nároky ze záruky se nevztahují na případy nesprávného zapojení nebo použití.

ELEKTRICKÁ 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.



KONTROLKY

Při zvolení určité funkce se rozsvítí stupnice příslušného ovládacího prvku. Tyto spotřebiče nemají žlutou kontrolku (pouze určité modely).

Osvětlení trouby se zapne automaticky po zvolení režimu přípravy pokrmu.

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.

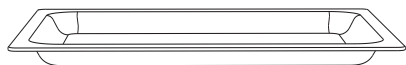
SPÍNAČ DVEŘÍ TROUBY

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.


VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (Podle modelu)

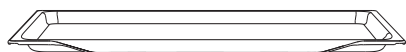


SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.

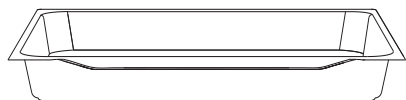


ROŠT je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.


 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.

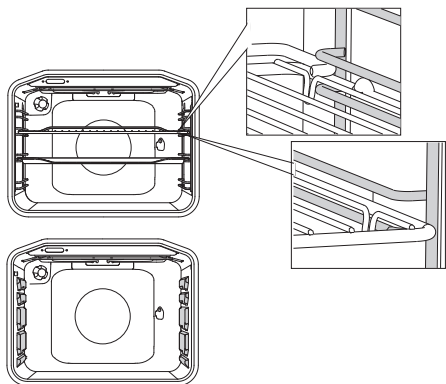


HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.

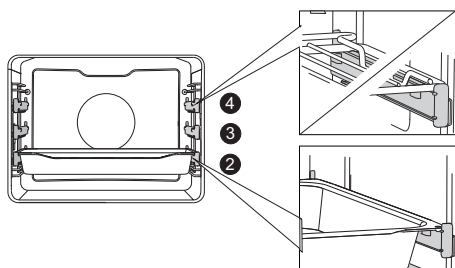
 Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.




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

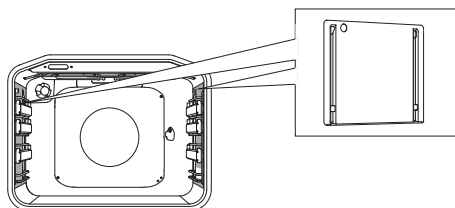


Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



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.

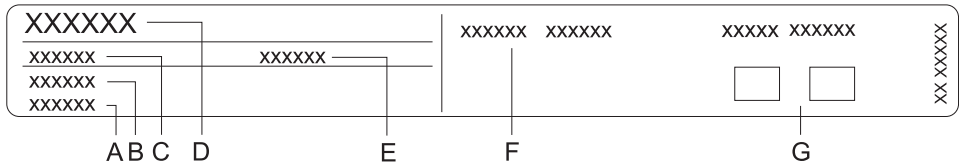


KATALYTICKÉ VLOŽKY brání ulpívání tuků po stranách vnitřku trouby.



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

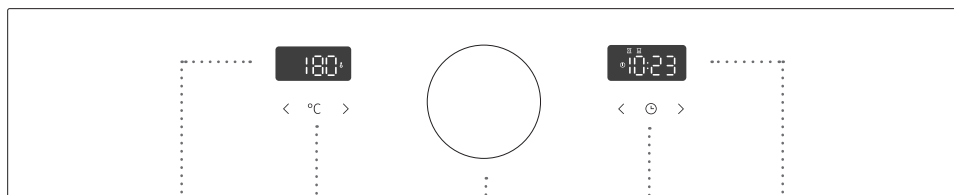
INFORMACE O SPOTŘEBIČE - ŠTÍTEK (PODLE MODELU)



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

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

ŘÍDICÍ JEDNOTKA



1 INDIKÁTOR
TEPLoty

2 TLAČÍTKO
NASTAVENÍ
TEPLoty

< Tlačítko snížení
teploty

> Tlačítko zvýšení
teploty

3 OVLADAČ
VOLBY
ZPŮSOBU PEČENÍ

4 INDIKÁTOR
HODIN A ČASO-
VAČE

5 TLAČÍTKO
NASTAVENÍ
HODIN A
ČASOVAČE

< a > tlačítka
nastavení

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

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

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

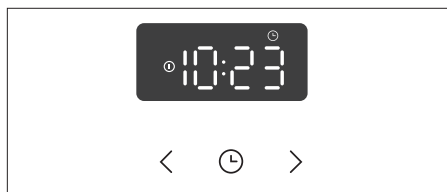
Před prvním použitím trouby ji vyhřívejte se systémem horního a dolního topného tělesa při 200 °C přibližně po dobu jedné hodiny. Dojde k uvolnění zápachu, který je charakteristický pro „nový spotřebič“; zajistěte dobré větrání místnosti.

PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE


NASTAVENÍ HODIN

Po připojení vašeho spotřebiče, nebo po delším výpadku napájení, bude na displeji blikat 12:00 a svítit symbol ⌚.

Nastavte denní čas.



1 Stisknutím tlačítek < nebo > nastavíte čas. Nejdříve nastavte sekundy. Potvrďte nastavení stisknutím tlačítka ⌚. Poté nastavte minuty. Po třech sekundách se nastavení uloží.

 Trouba bude pracovat i bez nastavených hodin. V tomto případě však nebudou k dispozici funkce časovače (viz kapitola NASTAVENÍ FUNKCÍ ČASOVAČE).

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Nastavení hodin lze změnit, pokud není aktivována žádná funkce časovače. Stisknete tlačítko CLOCK a podržte jej 5 sekund, dokud se na displeji neobjeví symbol ⌚.


Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.







KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1-6)






KROK 1: VOLBA ZPŮSOBU VAŘENÍ



Otočením ovladače (vlevo a vpravo) vyberte požadovaný způsob vaření nebo typ jídla. Zvolený symbol způsobu vaření bude svítit. Nastavená teplota a čas vaření, který lze upravit, se zobrazí na displeji (vlevo a vpravo).

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

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
SYSTÉMY VAŘENÍ		
	RYCHLÝ PŘEDOHŘEV Tuto funkci použijte, pokud chcete předehřát troubu na požadovanou teplotu v co nejkratším možném case. Funkce není vhodná pro vaření jídla. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, topný proces je ukončen.	180
	HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV Topná tělesa ve spodní a horní části trouby budou rovnoměrně šířit teplo uvnitř trouby. Pečivo nebo maso můžete péct jen na jedné výškové úrovni..	180
	GRIL Pracovat bude pouze část velkého grilu. Tento systém se používá pro grilování menšího množství jídla, zapekačky nebo klobásky či na opékání chleba.	210
	VELKÝ GRIL Pracuje horní topné těleso a gril. Teplo se šíří přímo z grilu nainstalovaného ve stropě trouby. Pro zvýšení topného účinku se aktivuje také horní topné těleso. Tato kombinace se používá pro grilování menšího množství masa, zapekaček, klobás a na opékání chleba.	230
	GRIL S VENTILÁTOREM Spuštěno bude grilovací topné těleso. Tato kombinace se používá pro grilování masa a pečení větších kusů masa a drůbeže na jedné výškové úrovni. Je také vhodná pro gratinovaná jídla a vytvoření křupavé kůrky / zapečení sýra.	210
	HORKÝ VZDUCH A DOLNÍ OHŘEV Spuštěno bude dolní topné těleso, kruhové těleso a ventilátor. Používá se na pečení pizzy, koláčů, kynutého těsta a křehkého pečiva na několika úrovních současně.	210

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	HORKÝ VZDUCH Spuštěno bude kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor nainstalován na zadní vnitřní stěně trouby zajistí neustálou cirkulaci vzduchu okolo pečeně nebo těsta. Tento systém se používá na opékání masa a pečení těsta na několika úrovních současně..	170
	ECO PEČENÍ ¹⁾ V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	180
	DOLNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR Používá se na pečení kynutého, ale málo rostoucího těsta a na zavařování ovoce a zeleniny..	180
	AQUA CLEAN Teplu vyzařuje pouze spodní topné těleso. Použijte tuto funkci na čištění trouby od mastnoty a zapečených zbytků z jídla, program trvá 30 minut.	70
	ROZMRAZOVÁNÍ Vzduch proudí bez aktivovaných topných těles. Aktivní bude pouze ventilátor. Funkce je určena pro pomalé rozmrazování potravin.	35

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

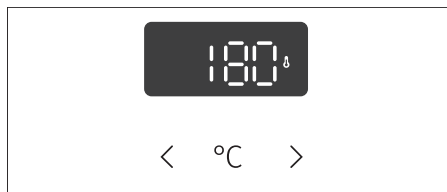
PEČENÍ PODLE TYPU POTRAVIN (automatický režim)

SYMBOL	TYP POTRAVINY/ FUNKCE	PŘEDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	MAX. MOŽNÉ NASTA- VENÍ TEPLoty (°C)	PŘEDNASTAVENÁ DOBA PEČENÍ (H/MIN)	MNOŽSTVÍ (KG)	PRŮVODCE (ODSPO- DU)	UPOZORNĚNÍ	PŘEDNASTAVENÝ SYSTÉM
	Přehřívání	180	275	-	-	-	Tento režim není vhodný pro vaření. Je navržen tak, aby bylo rychle dosaženo požadované teploty.	
	Sušenky, koláčky"	170	275	0:20	2x0,3	2,3	Vaření/pečení v mělkých pekáčích na dvou úrovních současně.	
	Pizza	210	275	0:20	1x0,5	2	Vaření/pečení v mělkém pekáči.	
	Kuře	210	275	1:00	1	2	Pečení kuřete na roštu na druhé úrovni pečení; odkapávací miska by měla být umístěna do spodní úrovně.	
	Karbanátky/ řízky, ryby (větší porce) *	230	275	0:18	4x0,2	4, 3*	Grilování na 4. nebo 3.* úrovni; odkapávací miska by měla být umístěna do 2. úrovně a dveře by měly být zavřené. Během pečení maso otáčejte.	
	Karbanátky/ řízky, ryby* (menší porce)"	210	275	0:18	2x0,2	4, 3*	Grilování na 4. nebo 3.* úrovni; odkapávací miska by měla být umístěna do 2. úrovně a dveře by měly být zavřené. Během pečení maso otáčejte.	
	Rozmrazování	35	-	1:00	-	2	Umístěte jídlo na rošt a vložte odkapávací misku do spodní úrovně.	
	Pečivo	180	-	0:30	-	2	Příprava na jedné úrovni, umožňující jemné a rovnoměrné pečení.	
	Konzervace	180	230	0:30	-	2	Vhodné pro konzervování/ zavařování ovoce a zeleniny.	
	Chléb	180	275	1:00	1	2	Vaření/pečení v mělkém pekáči	
	Čištění	70	90	0:30	-	2	Do pekáče nalijte 0,5l vody a umístěte jej do spodní úrovně. Po 30 minutách připečené zbytky na smaltovém povrchu trouby změknou a budete je moci jednoduše setřít vlhkým hadříkem.	

Hvězdička (*) u typu jídla značí, že je vyžadováno přehřátí. Přednastavená doba pečení nezahrnuje dobu potřebnou pro přehřátí.

KROK 2: VOLBA NASTAVENÍ

REGULACE TEPLoty VAŘENÍ



1 Otočením ovladače vyberte způsob vaření. Na displeji se na 10 sekund rozsvítí přednastavená teplota.

2 Pomocí tlačítek vyberte požadovanou hodnotu. Nastavení je uloženo automaticky nebo jej můžete potvrdit stisknutím tlačítka °C.

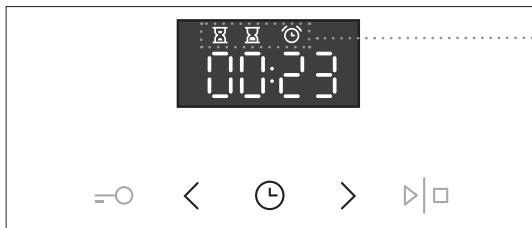
KROK 3: FUNKCE ČASOVAČE

Nejdříve otočte OTOČNÝ VOLIČ VARNÉHO SYSTÉMU; pak nastavte teplotu.

Stiskněte tlačítko TIMER (ČASOVAČ) několikrát, abyste zvolili požadovanou funkci časovače

Symbol pro vybranou funkci časovače se rozsvítí a na displeji začne blikat nastavitelný čas ukončení vaření.

Po nastavení způsobu vaření, teploty a časovače, spusťte proces vaření.



Zobrazení funkce
časovače



Nastavení doby vaření

V tomto režimu můžete stanovit dobu trvání provozu trouby (dobu vaření). Nastavte požadovanou dobu vaření. Pokud symbol přestane blikat, potvrdí se nastavená hodnota.



Nastavení odloženého startu

V tomto režimu můžete určit dobu trvání průběhu vaření (dobu vaření) a čas, kdy chcete průběh vaření ukončit (koncový čas). Ujistěte se, že hodiny jsou nastaveny přesně na aktuální čas.

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba vaření: 2 hodiny



Ukončení vaření: 18:00

Nejdříve nastavte dobu vaření (čas vaření) (např. 2 hodiny). Stisknutím tlačítka CLOCK vyberte položku KONEC VAŘENÍ. Na displeji se zobrazí čas ukončení vaření.

Nastavte čas ukončení pečení (18:00).

Časovač bude čekat na čas spuštění průběhu vaření a symbol bude rozsvícený. Trouba se automaticky zapne v 16:00 a zastaví provoz ve stanoveném čase 18:00.

Nastavení připomenutí (odpočítavadla)

Minutky lze použít nezávisle na provozu trouby. Stisknete tlačítko  a na displeji se zobrazí symbol . Nejdelší možné nastavení je 24 hodin. Nastavení se automaticky uloží po několika vteřinách. Během poslední minuty se minutka zobrazuje v sekundách.

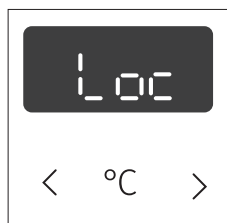


Po uplynutí nastavené doby trouba automaticky zastaví provoz (konec vaření).

End vaření se objeví na displeji. Zazní akustický signál, který můžete vypnout stisknutím libovolného tlačítka. Po dvou minutách se zvukový signál vypne automaticky.

Funkce časovače můžete zrušit nastavením času na "0". Jakoukoli funkci časovače můžete rychle zrušit současným stisknutím tlačítek < a > jejich podržením na chvíli.

KROK 4: VOLBA PŘÍDAVNÝCH FUNKCÍ / DOPLŇKŮ



DĚTSKÁ POJISTKA! 3 sec < a >)

Dětská pojistka se aktivuje stisknutím a podržením tlačítka **Loc** po dobu 5 sekund. Opětovným stisknutím tlačítka a podržením po dobu 3 sekund dětskou pojistku deaktivujete.

Pokud je dětská pojistka aktivována bez využití funkce časovače (jsou zobrazeny pouze hodiny), potom trouba nebude pracovat. Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časovače, pak bude trouba pracovat normálně; ale nebude možné změnit nastavení.

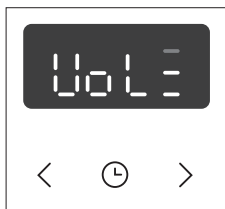
Když je dětská pojistka aktivována, režimy (systémy) můžete měnit, ale nelze změnit doplňkové funkce. Průběh vaření můžete ukončit otočného voliče na "0".

Dětská pojistka zůstane aktivní po vypnutí trouby. Na volbu nového režimu (systému) musíte nejprve deaktivovat dětskou pojistku.



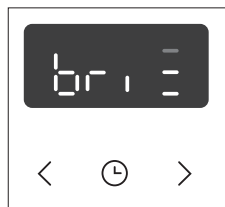
OSVĚTLENÍ TROUBY

Osvětlení trouby se zapne automaticky vždy, když zvolíte systém (režim) vaření.



NASTAVENÍ HLASITOSTI AKUSTICKÉHO SIGNÁLU (5 sec <)

Hlasitost zvukového znamení můžete nastavit, když není aktivována žádná funkce časovače (je zobrazen pouze denní čas). Stiskněte tlač < a držte jej po dobu pěti sekund. Nejdříve se na displeji zobrazí **Vol**, po něm budou následovat dvě plně osvětlené paličky. Stiskněte < a > na výběr jedné ze tří úrovní hlasitosti (jedna, dvě nebo tři paličky). Po třech sekundách se nastavení automaticky uloží a zobrazí se denní čas.



NASTAVENÍ KONTRASTU DISPLEJE (5 sec >)

Volič režimu vaření by měl být na pozici "0". Držte tlač > 5 sekund. Nejdříve se na displeji objeví **br.**, po kterém budou následovat dvě plně osvětlené paličky. Stiskněte < a > na úpravu kontrastu displeje (jedna, dvě nebo tři paličky). Po třech sekundách se nastavení automaticky uloží.



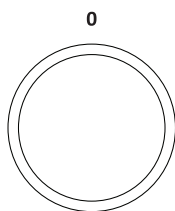
Po výpadku elektrického napájení nebo po vypnutí spotřebiče zůstávají nastavení doplňkových funkcí uložena nejvýše několik minut. Potom se všechna nastavení s výjimkou zvukového signálu a dětské pojistky vrátí na výchozí hodnoty nastavené výrobcem.


KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ

Po 10 sekundách, když jsou nastaveny způsob, teplota, a časovač, trouba začne pracovat. Zazní zvukový signál.

KROK 6: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A VYPNUTÍ TROUBY

Při ukončení pečení zazní akustický signál.
Otočte OVLADAČ VOLBY ZPŮSOBU PEČENÍ do polohy "0".



 Po ukončení pečení jsou všechna nastavení časovače zároveň pozastavena a zrušena, kromě nastavení minutky. Zobrazí se přesný čas (hodiny).

POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

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

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

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

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

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

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

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

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

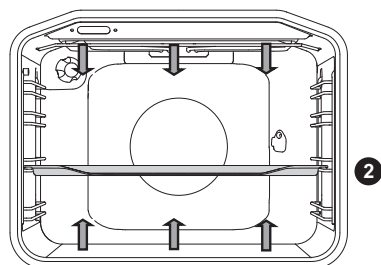
Nenechte pokrmy ochlazovat v zavřené troubě, aby nedošlo ke kondenzaci (rosení).



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

SYSTÉMY VAŘENÍ

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

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	2	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
RYBY				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

Použijte tento způsob pečení kuřete, pokud spotřebič nemá přednastavení.

Použijte tento způsob pečení pizzy, pokud spotřebič nemá přednastavení.

Pečení těsta

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

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

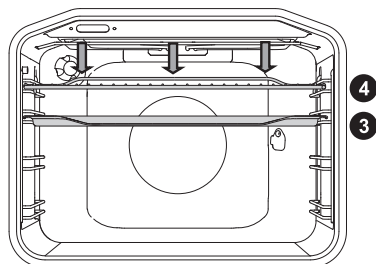
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky*	2	190-210	20-30
Bílý chléb*	2	180-190	50-60
Pohankový chléb*	2	180-190	50-60
Celozrnný chléb*	2	180-190	50-60
Žitný chléb*	2	180-190	50-60
Špaldový chléb*	2	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

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



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

VELKÝ GRIL, GRILOVÁNÍ



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

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

Maximální teplota: 230 °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, plátek 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 misku.

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

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

Tabulka pro grilování - malý gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	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
TOUSTOVÝ CHLĚB				
Toust	/	4	230	3-6
Obložené chlebičky	/	4	230	3-6

Tabulka pro grilování – velký gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	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
RYBY				
Steaky/filety z lososa	200g/kus	3	230	15-25
TOUSTOVÝ CHLÉB				
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.

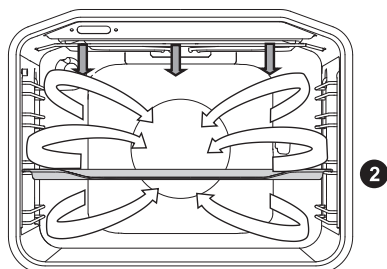


Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechte dvířka trouby zavřená.

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



GRIL S VENTILÁTOREM



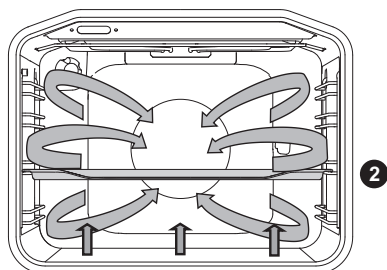
V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

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



HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



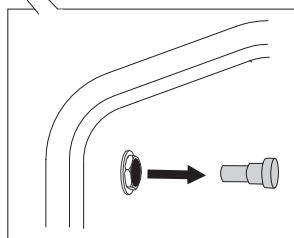
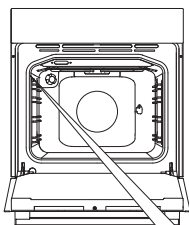
Pracují spodní topný články, kruhový topný články a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

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

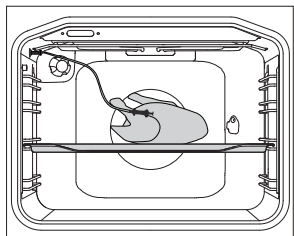
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Cheesecake, linecké těsto	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, linecké těsto	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kynuté těsto	2	150-160	35-40
Jablkový štrúdl, listové těsto	2	170-180	45-65

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.

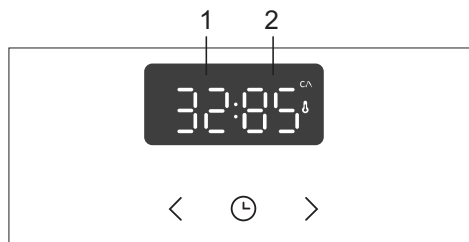


1 Sundejte kovové víčko (zásuvka je v předním horním rohu na pravé stěně trouby).



2 Zapojte zástrčku sondy na maso do zásuvky a sondu zasuňte do jídla. Jakmile je sonda připojena, na displeji se zobrazí „**Prob**“.

 Pokud bylo aktivováno nastavení časovače, bude zrušeno.



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

- 1 Aktuální teplota
- 2 Nastavení teploty



Během pečení bude zobrazena zvyšující se teplota vnitřku. Teplotu je možné během pečení upravit. Po dosažení nastavené vnitřní teploty se pečení vypne. Zazní zvukový signál, který můžete vypnout dotykem kteréhokoli tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky. Na displeji se objeví hodiny.

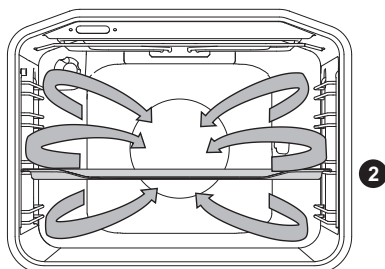
Na konci pečení vraťte kovové víčko zásuvky sondy do trouby.



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

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

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

Pečení těsta

Doporučuje se předeheat.

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.

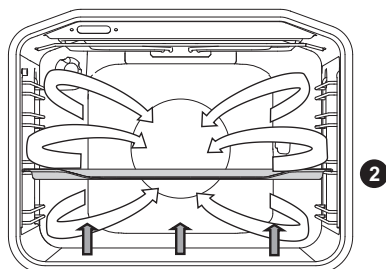
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškot	2	150-160	45-65
Piškotová rolka*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, linecké těsto	2	160-170	50-70
Jablkový štrúdl	2	170-180	40-60
Sušenky, linecké těsto*	2	150-160	15-25
Sušenky lisované*	2	150-160	10-20
Sušenky kynuté	2	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	2	170-180	20-30
MRAŽENÉ VÝROBKY			
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



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.



SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny. Použijte druhou úroveň od spodu a raději mělký pečící 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.

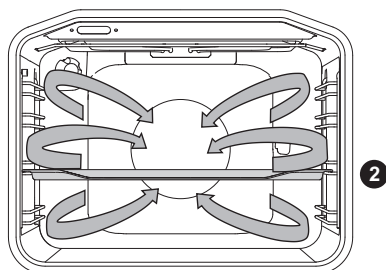
Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

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

Potraviny	Množství (l)	T = 160–180 °C (dokud ve sklenici nezačnou vznikat bublinky / dokud se kapalina ve sklenici nezačne vařit)	Teplota na začátku varu – jakmile se začnou objevovat bublinky	Doba pro odležení v troubě (v minutách)
OVOCE				
Jahody	6×1 l	30-45	vypnuto	20-30
Peckové ovoce	6×1 l	30-45	vypnuto	20-30
Rozmačkané ovoce	6×1 l	30-45	vypnuto	20-30
ZELENINA				
Nakládané okurky	6×1 l	30-45	vypnuto	20-30
Fazole, mrkev	6×1 l	30-45	120 °C, 45-60 min	20-30



ECO PEČENÍ



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

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



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.



ROZMRAZOVÁNÍ

V tomto režimu bude vzduch proudit bez provozu topných těles.

Potraviny vhodné k rozmrazování - koláče se smetanou nebo máslem na bázi krému, ostatní koláče a pečivo, chléb a housky a hluboce zmrazené ovoce.

Vo väčšine prípadov sa odporúča vybrať jedlo z obalu (nezabudnite odstrániť všetky kovové svorky a sponky).

V polovici doby rozmrazovania by ste mali kúsky obrátiť, poiešať a oddeliť, ak boli predtým zmrazené 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 čistíte pouze jemným čisticím prostředkem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nepoškrábá 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.

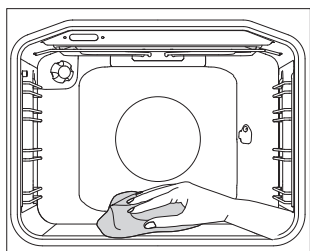
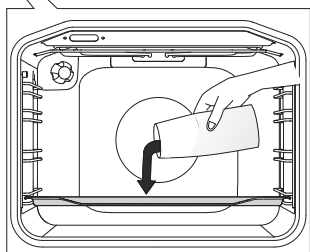
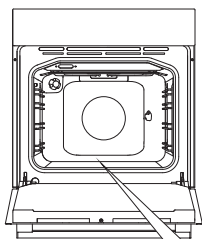
Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, abyste zabránili zapečení nečistot do povrchu. Nejsnazším způsobem, jak odstranit tuk, je použít teplou mýdlovou vodu, dokud je trouba ještě teplá.

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.

POUŽITÍ FUNKCE AQUA CLEAN NA ČIŠTĚNÍ TROUBY



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

2 Nalijte 0,6 l vody do skleněného nebo mělkého plechu a vložte jej do spodní drážky.

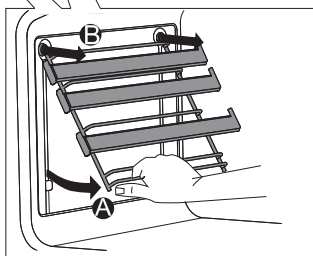
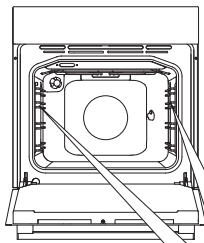
3 Po 30 minutách se zbytky tuků a připečení mastnoty vlivem odpařované vody navlhčí a změknou a vy je tak budete moci snadno otřít hadříkem



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

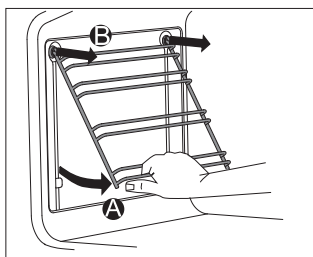
DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VYSOUVACÍCH VODÍTEK

Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



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

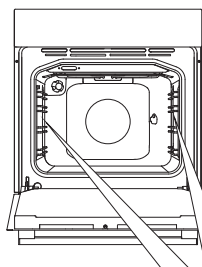
B Vyjměte je z otvorů v horní části.



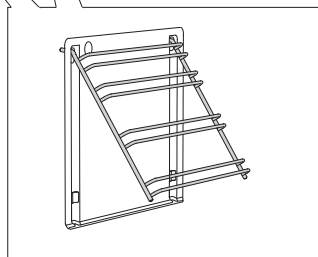
Nemyjte teleskopické vodítka v myčce nádobí.

INSTALACE SAMOČISTÍCÍCH VLOŽEK

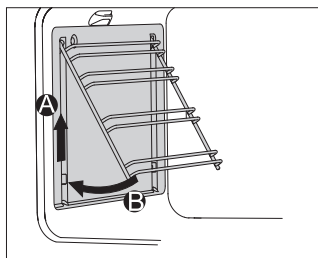
Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



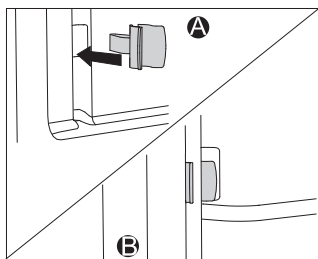
Odmontujte drátěné rošty nebo teleskopické vodítka.



1 Namontujte vodítka na samočistící vložky.



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

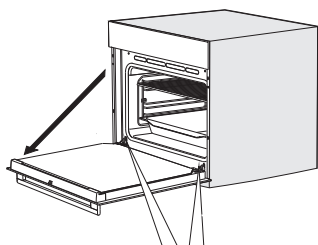


Při instalaci plně vysouvacích vodítek s katalytickými vložkami, vložte jeden konec dodané upínadel zámky do otvoru v dolní části vnitřku trouby a vložte druhý konec úchytné zámky do vodítek. Účelem upínadel zámků je držet vodítka pevně na místě.

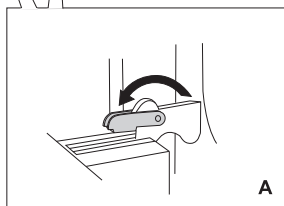


Nemyjte katalytické vložky v myčce nádobí.

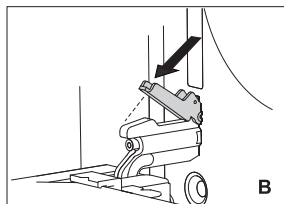
DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ TROUBY



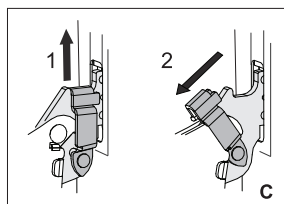
1 Nejdříve úplně otevřete dveře (tak jak to nejvíc půjde).



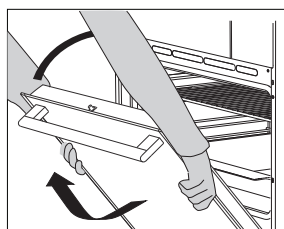
2 A Otevřete západky úplně na spodek (dvířka bez systému jemného zavírání).



B Pokud je spotřebič vybaven systémem GentleClose, otočte západky pantů dveří zpět do úhlu 90 °.



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

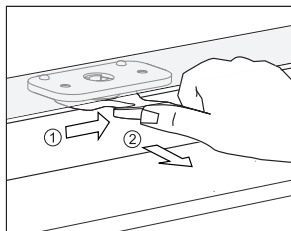


3 Pomalu zavírejte dvířka, dokud západky pantů nebudou zarovnané s drážkami. Mírně zvedněte dvířka a vytáhněte je z obou závěsných otvorů na spotřebiči. K nasazení dveří, opakujte postup v opačném pořadí. Pokud se dveře neotvírají nebo nezavírají, ujistěte se, že zářezy na závěsech jsou zarovnané s lůžky 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)



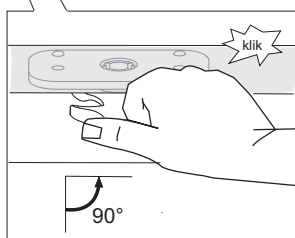
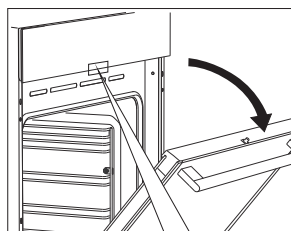
Pro otevření jemně zatlačte palcem doprava a současně vytáhněte dveře směrem ven.

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

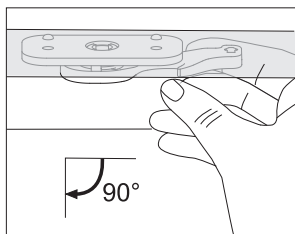
DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

 Trouba musí být zcela vychlazená.

1 Nejprve otevřete dvířka trouby.



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



3 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)

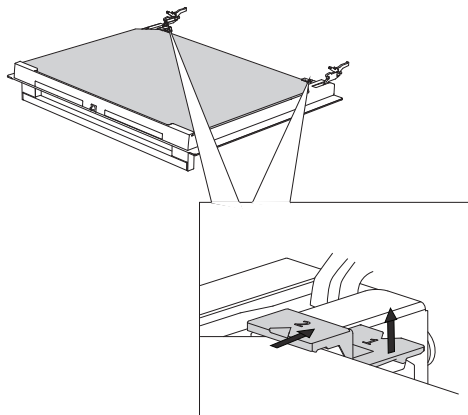
Dveře trouby jsou vybaveny systémem, který tlumí zavírání dveří, začíná při 75-stupňovém úhlu. Umožňuje jednoduché, tiché a plynulé zavření dveří. Jemný tlak (do 15 stupňů do uzavření dveří) je dostatečný pro automatické a tiché zavření dveří



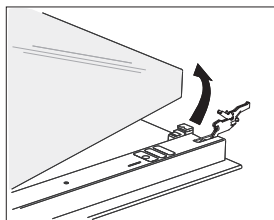
V případě, že síla použitá na zavření dveří je příliš velká, účinek systému se sníží, nebo se systém vynechá z důvodu bezpečnosti.

ODSTRANĚNÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVEŘÍ

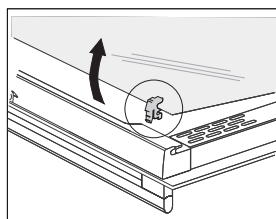
Skleněnou tabuli dveří můžete čistit zevnitř, ale musíte ji nejdříve vybrat. Odstraňte dveře (viz kapitola "DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ!).




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.



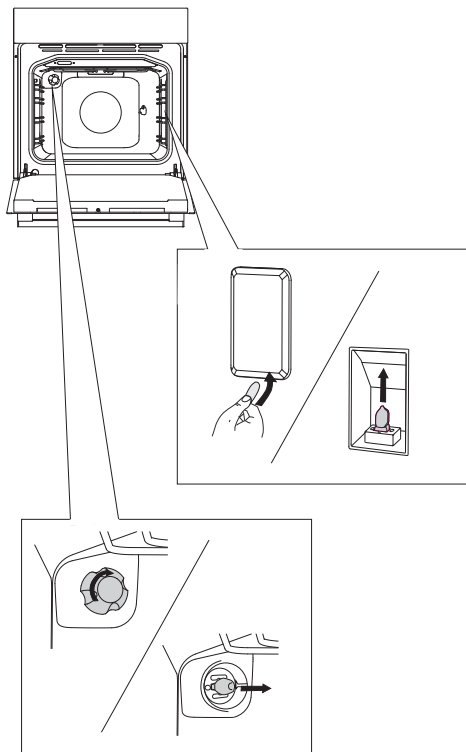
3 Chcete-li odstranit třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), nadzvedněte ji a odstraňte. Také odstraňte gumové těsnění na skleněné tabuli.

 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. Vyměňte 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?

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



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

LIKVIDACE



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

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

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

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

Lined paper for writing with 30 horizontal lines.

