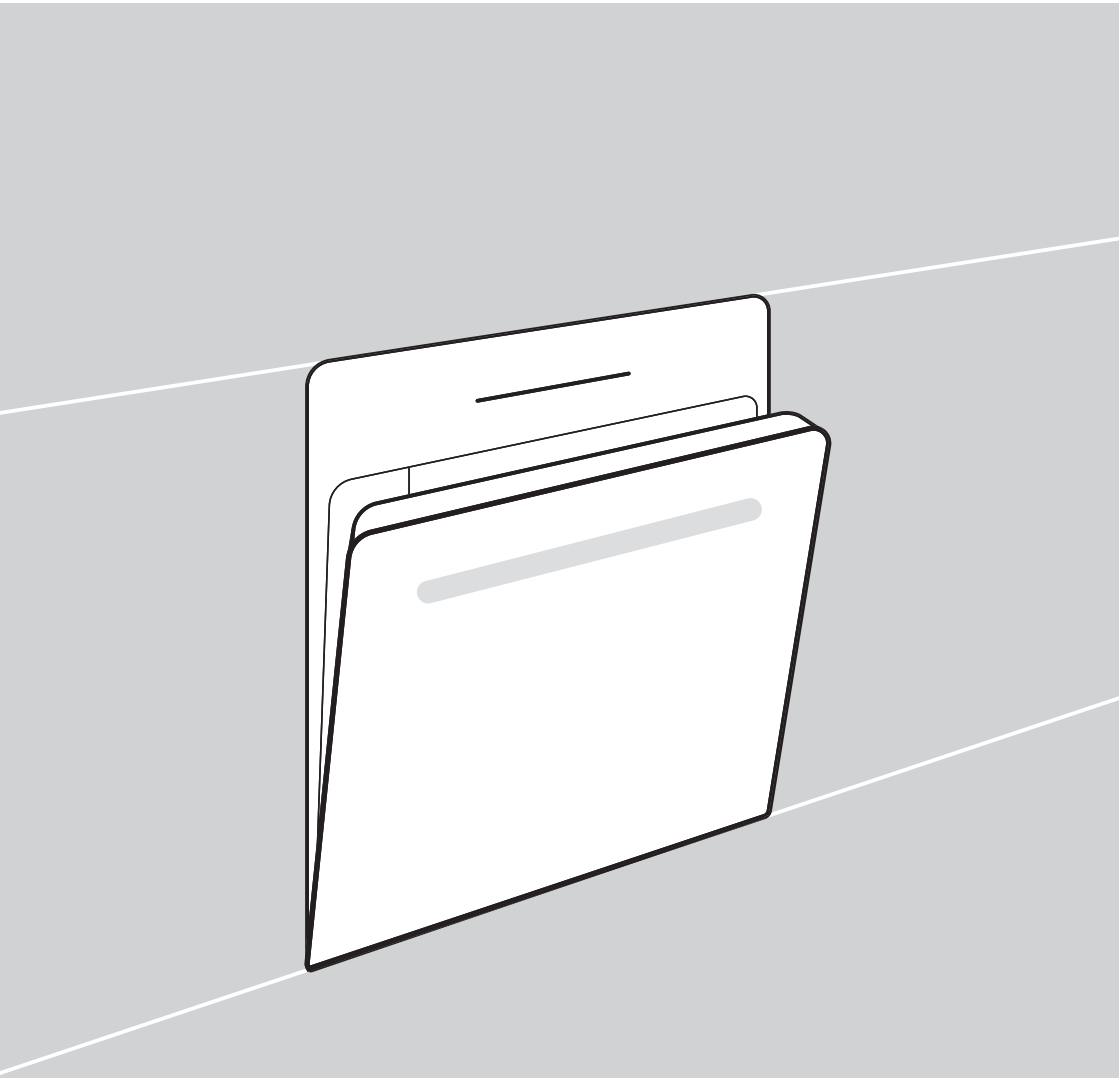
gorenje

CS CZ

NÁVOD K POUŽITÍ

VESTAVNÉ TROUBY



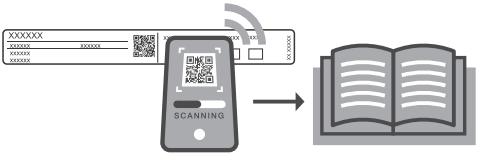
Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

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

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

Návod k instalaci a zapojení je přiložen na zvláštním listu.

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



Podrobnější pokyny a rady naleznete na: http://www.gorenje.com nebo naskenujte QR kód na výrobním štítku.

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:

INFORMACE!
Informace, rady, tipy nebo doporučení

VAROVÁNÍ!
Pozor – obecné nebezpečí

Obsah

Bezpečnostní opatření **4**
Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění. 5

Další důležitá bezpečnostní upozornění **6**

Popis spotřebiče **8**
Informační štítek – údaje o spotřebiči 8
Ovládací panel 9
Zapuštěná tlačítka 9

Příslušenství spotřebiče **10**
Vodicí lišty 10
Spínač dvířek trouby 11
Chladicí ventilátor 11
Vybavení trouby a příslušenství 11

Před prvním použitím zařízení **13**

První zapnutí **13**

Volba nastavení **14**
VÝBĚR SYSTÉMU 14
NASTAVENÍ TEPLOTY PEČENÍ 15
ČASOVÉ FUNKCE 16

Začátek pečení **18**

Konec fungování a vypnutí trouby. **18**

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ **20**

Obecné rady k pečení **22**

Tabulka pečení **23**

Pečení s teplotní sondou **27**
Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa 28

Údržba a čištění **29**
Automatické čištění trouby - pyrolýza 29
Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt. 31
Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek 32
Výměna žárovky 33

Tabulka odstraňování poruch a chyb **34**
Speciální varování a hlášení závad 34

Likvidace **35**

Test jídla **36**

Bezpečnostní opatření

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Používejte výhradně teplotní sondu doporučenou pro používání v této troubě.

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

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

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

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

Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění.
Před pyrolytickým čištěním musí být spotřebič řádně připraven (viz kapitola Automatické čištění trouby - pyrolýza).

Před začátkem čištění z vnitřku trouby odstraňte případné zbytky rozlitých tekutin a všechny pohyblivé části.

Během procesu automatického čištění se trouba výrazně zahřívá a je i z vnějšku velmi horká. Nebezpečí popálenin! Děti se nesmí zdržovat v blízkosti trouby.

Další důležitá bezpečnostní upozornění

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

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

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

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

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

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

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

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

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

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

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

Troubu čistěte, až když je zcela vychladlá.

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

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

Bezpečný provoz trouby není ovlivněn přítomností lišt.

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

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

Před aktivací automatického čištění si důkladně přečtěte a dodržujte pokyny v kapitole Čištění a údržba, která popisuje správné a bezpečné používání této funkce.

Během spuštěného automatického čištění nepokládejte nic na dno trouby.

Nebezpečí požáru! Při automatickém čištění trouba dosahuje velmi vysokých teplot, což vede k tomu, že zbytky jídla ve spotřebiči shoří. Před každým použitím proto odstraňte viditelné nečistoty z vnitřku trouby i z příslušenství. Během funkce čištění se může uvolňovat kouř, z trouby také mohou vycházet dráždivé výpary a plyny. Proto během spuštění tohoto procesu zajistěte důkladné odvětrávání prostoru. Malá zvířata, resp. domácí mazlíčci mohou být na případné výpary velmi citliví. Doporučujeme, abyste je během spuštění této funkce z prostoru odnesli a po konci čištění prostor důkladně vyvětrali.

Během funkce čištění neotvírejte dvířka trouby.

Pozor, aby se do otvoru pro zamykání lišty dvířek nedostalo cizí tělísko, které by znemožnilo automatické zamykání dvířek během procesu čištění trouby.

Během procesu automatického čištění se nedotýkejte kovových povrchů ani částí spotřebiče!

Pokud během automatického čištění dojde k výpadku elektrické energie, program se po dvou minutách vypne, ale dvířka zůstanou uzamčená. Dvířka se znovu odemknou, když spotřebič zaznamená, že teplota uprostřed prostoru trouby klesla pod 150 °C.

Po automatickém čištění může vnitřek prostoru trouby a příslušenství trouby změnit barvu a ztratit lesk. To nemá vliv na jeho funkčnost.

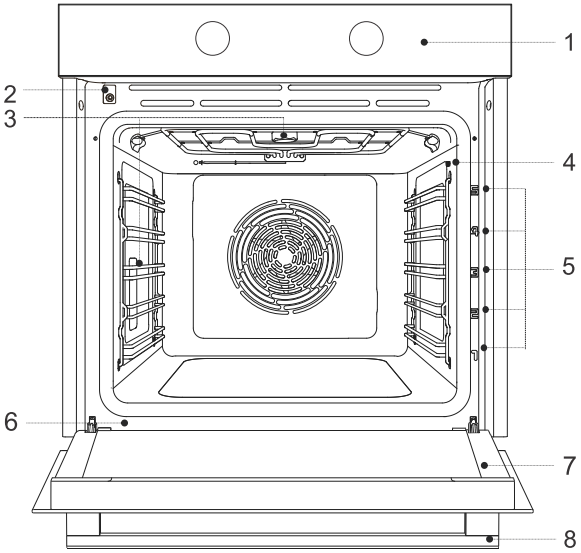
Pozor – horký povrch během pyrolytického čištění.

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

Popis spotřebiče

INFORMACE!
Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

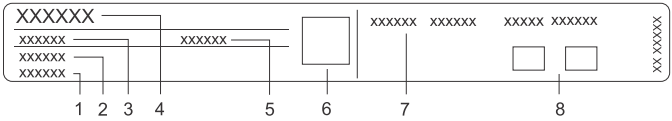
V základu je váš spotřebič vybaven drátěnými vodicími lištami, mělkým plechem a drátěným roštem.



1. ovládací jednotka
2. zamykání dvířek pomocí spínače.
3. osvětlení
4. otvor pro teplotní sondu
5. Úrovně pečení (1-5)
6. informační štítek
7. dvířka trouby
8. držadlo dvířek

Informační štítek – údaje o spotřebiči

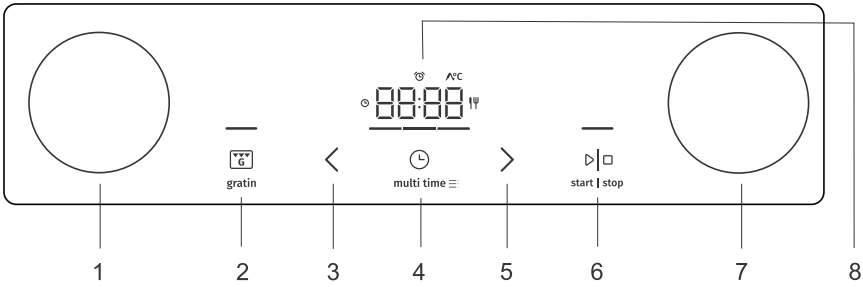
Informační štítek se základními údaji o spotřebiči je umístěn na okraji trouby.



1. Výrobní číslo
2. Model
3. Typ
4. Obchodní známka
5. Kód
6. QR kód (záleží na modelu)
7. Technické údaje
8. Symbol shody

Ovládací panel

(V závislosti na modelu)



1. tlačítko volby režimu
2. Tlačítko pro gratinování (gratin), tlačítko zrušit nebo vrátit zpět
3. tlačítko pro snížení hodnoty
4. tlačítko pro časové funkce a nastavení
5. tlačítko pro zvýšení hodnoty
6. Tlačítko start I stop na zapnutí, pozastavení a potvrzení
7. tlačítko pro nastavení teploty
8. Displej

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

Zapuštěná tlačítka

(V závislosti na modelu)

Lehce zatlačte na spínač dokud nevyskočí; poté jím otočte.

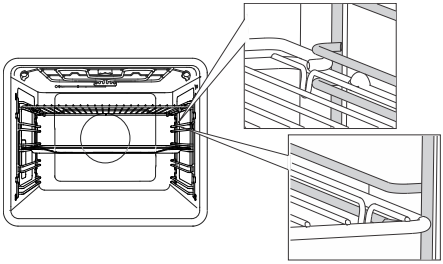
VAROVÁNÍ!
Po každém použití otočte spínačem zpátky do polohy “off” a zatlačte ho zpátky. Tažný-tlačný spínač může být zatlačem zpátky pouze, když je v pozici “off”.

Příslušenství spotřebiče

Vodicí lišty

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

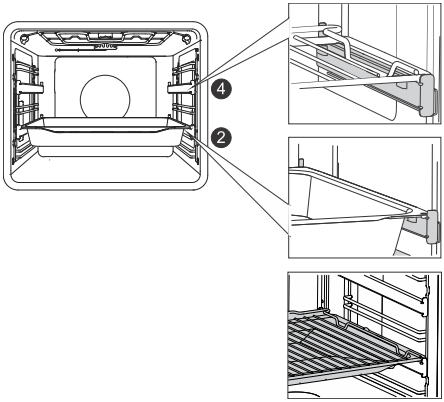
Drátěné vodicí lišty



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

Fixní teleskopické lišty.

(V závislosti na modelu)

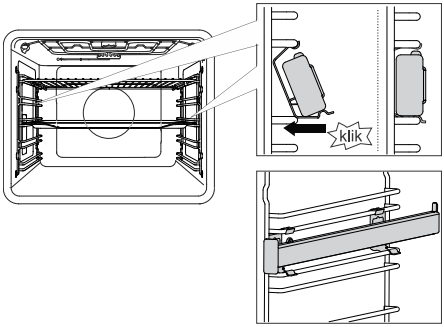


Teleskopickými lištami je vybavena 2. a 4. úroveň.

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

Nacvakávací teleskopické lišty

(V závislosti na modelu)



Vysouvací vodítko s klik systémem je možné umístit do libovolné polohy v prostoru mezi dvěma drátěnými vodítky.
Namontujte vodítko symetricky na drátěná vodítka na levou a pravou stranu trouby.
Nejdříve zastrčte horní svorku vodítka pod tyčku drátěného vodítka, pak zatlačte ještě spodní svorku do příslušné polohy tak, abyste slyšeli KLIKNUTÍ.

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

INFORMACE!

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

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

Spínač dvířek trouby

(V závislosti na modelu)

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

VAROVÁNÍ!

Je zakázáno používat troubu s otevřenými dveřmi a zapnutým spínačem dveří. V takovém případě trouba ohlásí chybu a bude se muset resetovat.

Chladicí ventilátor

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

Vybavení trouby a příslušenství

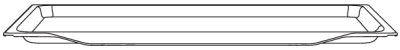
(V závislosti na modelu)

VAROVÁNÍ!

Z trouby odstraňte veškeré vybavení, včetně teleskopických lišt. Čištění příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými vodícími lištami (viz kapitola Čištění přiloženého vybavení pyrolýzou).

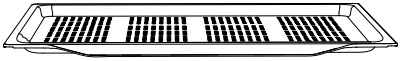
DRÁTĚNÝ ROŠT se používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem.

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

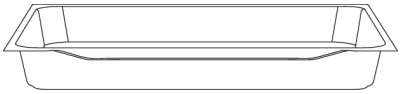


MĚLKÝ PLECH se používá pro ploché a drobné pokrmy. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.

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



PERFOROVANÝ MĚLKÝ PLECH (plech s otvory) se používá k přípravě jídel v programech s doplněním páry a při funkci intenzivního pečení (air fry). Otvory umožňují lepší průtok vzduchu kolem pokrmu a napomáhají větší křupavosti pokrmu.
Při přípravě pokrmů s větším obsahem tekutin (voda, tuk) na nižší úroveň vložte mělký nebo univerzální hluboký plech.



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

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

Teplotní **SONDA (BAKESENSOR)**.

VAROVÁNÍ!
Spotřebič a některé jeho přístupné části se během pečení zahřívají.

Před prvním použitím zařízení

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

První zapnutí

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

Nejprve vyberte a potvrďte základní nastavení.

INFORMACE!
Změníte jej stisknutím tlačítek 〈 nebo 〉. Požadované nastavení potvrdíte tlačítkem **start I stop**. Další nastavení spotřebiče lze provést teprve poté, co nastavíte a potvrdíte předchozí.

1. NASTAVENÍ HODIN
Nastavte denní čas zmáčknutím tlačítek 〈 nebo 〉. Pokud tlačítko pro nastavení hodnoty budete držet déle, budou se hodnoty měnit rychleji.

INFORMACE!
Informace o tom, jak změnit nastavení hodin najdete v kapitole Obecné nastavení.

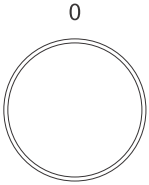
2. OSVĚTLENÍ DISPLEJE
Jas je z výroby nastavený na vysokou úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **brh** a aktuálně nastavená hodnota intenzity osvětlení. Dotekem na tlačítko 〈 nebo 〉 si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit pomocí tlačítka pro nastavení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

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

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

Volba nastavení

VÝBĚR SYSTÉMU



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

Symbol	Použití
	RÝCHLÉ PŘEDEHŘÍVÁNÍ TROUBY Pro co nejrychlejší dosažení nastavené teploty. Když se trouba zahřeje na nastavenou teplotu, na displeji se objeví **Prht** a ozve se krátký zvukový signál Následuje nastavení programu, který chcete pro přípravu pokrmu použít. Tato funkce není vhodná pro pečení pokrmů.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM[1)] Pro rovnoměrnou přípravu pokrmů na jedné úrovni a přípravu suflé.
	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM[1)] Pro pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.
	INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY)[1) 2)] Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidaných tuků. Jedná se o zdravou variantu přípravy „rychlého občerstvení“, s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti.
	HORKOVZDUCH[1) 2)] Horký vzduch umožňuje větší průtok teplého vzduchu kolem pokrmu. Tímto způsobem vysuší jeho povrch a vytvoří tlustší kůrčičku. Pro pečení masa, cukroví a zeleniny a pro sušení potravin na jedné či několika úrovních zároveň. Doplněk ve formě páry pokrm lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV[1) 2)] Pro tradiční pečení pokrmů na jedné úrovni, přípravu suflé a pro pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení). Přídavek páry povrch pokrmu lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti.
	VELKÝ GRIL[1)] Pro pečení většího množství placatých pokrmů (topinek, zapékaných toustů, klobásek na gril, řízků, ryb, špízů, atd.) a pro gratinování a dosažení křupavé kůrčičky pokrmů. Rovnoměrně se ohřeje celý povrch pod topnými tělesy, které jsou umístěné na stropě trouby. Maximální povolená teplota 240 °C.
	POMALÉ PEČENÍ[3)] Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C.

Pokračování tabulky z předchozí stránky

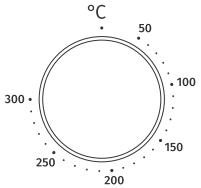
Symbol	Použití
	PIZZA PROGRAM [1)] Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkřupavější pokrmy.
	PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ [1)] Tento způsob umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti předehřívání. Optimální pro předem připravené mražené výrobky (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí medailonky), maso a zeleninu.
	ROZMRAZOVÁNÍ Tuto funkci použijte pro řízené rozmrazování mražených potravin (koláčů, pečiva, chleba, rohlíků a hluboce zmrazeného ovoce). Potraviny během rozmrazování obracejte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmraženy dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledničce.
	PYROLÝZA Funkce umožňuje automatické čištění trouby pomocí vysoké teploty, což vede k tomu, že zbytky tuků a jiných nečistot shoří a zpopelní se.
	OSVĚTLENÍ TROUBY Osvětlení trouby se zapne, když zvolíte režim (s výjimkou pyrolýzy) a když nastavíte ovladač do polohy osvětlení.

1) *U těchto programů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola Začátek pečení).*

2) *U těchto režimů můžete péct pokrmy s přidáním páry. Zvolený režim funguje se základní funkcí. Pokud použijete plech s vodou, tak změníte funkci na pečení s přidáním páry (viz kapitolu: Začátek pečení).*

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

NASTAVENÍ TEPLOTY PEČENÍ



Pro nastavení požadované TEPLOTY otočte kulatým tlačítkem.

ČASOVÉ FUNKCE

Otáčením OVLADAČE nejprve nastavte SYSTÉM a TEPLOTU.

12:00		Nastavení doby pečení
		Nastavení odloženého startu
		Nastavení minutky

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

Nastavení doby pečení
V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojede.
Dotekem na 〈 nebo 〉 nastavte požadovanou dobu pečení. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start I stop**.

Nastavení odloženého startu

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

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

Příklad:
Aktuální čas: 16:00
Doba pečení: 2 hod.
Konec pečení: 18:00

Stisknutím 〈 nebo 〉 nastavíte délku trvání programu (v našem případě je to 2.00). Dvojitým stisknutím tlačítka **multi time** vyberete čas, kdy chcete, aby byl pokrm připravený (v našem případě je to 18.00). Potvrdíte výběr. Na displeji se zobrazí čas, kdy pečení skončí (18.00).

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start I stop**.

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

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

Po uplynutí nastaveného času trouba automaticky přestane pracovat. Na displeji se zobrazí nápis **End**. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

VAROVÁNÍ!

Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují předehřátí trouby.

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

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

Nastavení minutky

Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší doba, kterou lze nastavit, je 24 hodin. Dotýkejte se tlačítka **multi time**, dokud se na displeji nezobrazí symbol . Dotykem 〈 ali 〉 nastavíte délku alarmu. Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.

INFORMACE!

Při nastavovaní časových funkcí můžete čas resetovat na nulovou hodnotu, tak že se současně dotkněte tlačítka 〈 a 〉 .

Začátek pečení

start | stop

Čárka nad tlačítkem **start I stop** bliká. Nastavený program spustíte dotekem na toto tlačítko.
Během provozu programu čárka nad tlačítkem bude svítit naplno.

Dokud není dosaženo nastavené teploty, osvětlená čára pod hodinami se pohybuje doleva a doprava.
Po dosažení nastavené teploty se zobrazí °C , zazní zvukový signál a čára pod hodinami je zcela osvětlená.

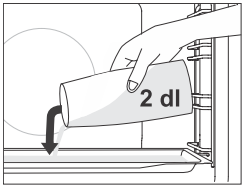
INFORMACE!
Během pečení můžete změnit SYSTÉM, TEPLOTU a ČASOVÉ FUNKCE.

INFORMACE!
V případě, že jste nezvolili žádnou funkci časovače, dobu pečení, tak , se čas vaření/pečení objeví na obrazovce.

gratin

Dodatečné gratinování
Funkci je možné spustit až po 10 minutách pečení (čárka nad tlačítkem gratin je částečně osvětlená). Když potvrdíte funkci, na displeji se zobrazí doba pečení 10 minut (10:00). Dotekem na tlačítko 〈 nebo 〉 nastavíte dobu gratinování.
Funkci můžete také vypnout dotekem na tlačítko **gratin**.

Funkce se používá v poslední fázi, když nahoru na připravované jídlo přidáme polevu/posypku nebo chceme povrch ještě zapéct. Během gratinování se na připravovaném jídle vytvoří křupavá zlatožlutá kůrka, která ho ochrání před vysušením a zároveň mu dodá hezčí vzhled a lepší chuť.



Pečení s přidáním páry
Přidáním páry se jídlo na povrchu lépe zapeče a bude křupavější.
Když používáte režim **pečení s přidáním páry** tak do studené trouby na první úroveň vložte mělký plech. Do pekáče nalejte maximálně 2 dl vody. Na druhou úroveň položte připravované jídlo a spusťte režim.

INFORMACE!
Pokud budete k pečení používat hluboký plech, vložte ho o jednu úroveň výše, než je uvedeno v tabulce doporučeného nastavení pečení.
Pro optimální fungování programu během pečení neotvírejte dvířka a nedolévejte vodu.

Konec fungování a vypnutí trouby.

Pečení pozastavíte dotekem na tlačítko **start I stop**. Na displeji se zobrazí **End** a zazní zvukový signál.

Tlačítko PRO VÝBĚR PROGRAMU otočte do pozice „0“.

INFORMACE!

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

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

Tlačítko PRO VÝBĚR PROGRAMU otočte do pozice „0“.

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

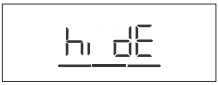
INFORMACE!
Tlačítky 〈 nebo 〉 procházejte přes nabídky. Nastavení potvrďte tlačítkem **start I stop** nebo **multi time**. Pokud chcete opustit nabídku doplňkových funkcí, dotkněte se tlačítka **gratin**.

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

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

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

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



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

FAct

7. Tovární nastavení

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

VAROVÁNÍ!

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

Obecné rady k pečení

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

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

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

Tabulka pečení

POZNÁMKA: Pokrmy, které vyžadují zcela předehřátou troubu, jsou v tabulce označeny jednou hvězdičkou * . Pokrmy, u kterých stačí 10minutové předehřátí trouby, pak dvěma hvězdičkami ** . V tomto případě nepoužívejte program rychlého předehřátí.

Pokrm			°C	min
PEČIVO A MOUČNÍKY				
koláče ve formách				
Piškotové těsto	3		180-190	35-40
koláč s náplní	2		180	60-70
mramorový koláč	2		170-180	50-60
koláč z kynutého těsta, bábovka	2		170-180	45-55
otevřený koláč, ovocný košíček	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
koláč z litého těsta				
štrůdl	2		180-190	60-70
štrůdl, mražený	2	*	200-210	34-45
piškotová roláda	3	+ plech s vodou	170-180 *	13-18
buchty	2		180-190	30-40
cukroví				
koláčky	3		160-170 **	20-30
koláčky, 2 úrovně	1, 5		140-150 **	30-45
pečivo z kynutého těsta	2		180 *	17-22
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	2, 4		160 *	18-25
koláč z listového těsta	3		180-190	15-20
koláč z listového těsta, 2 úrovně	2, 4		170 *	25-30
piškoty				
strojkové cukroví	3		150	25-40
strojkové cukroví, 2 úrovně	2, 4		140 **	25-45
strojkové cukroví, 3 úrovně	1, 4, 5		135	45-60
piškoty	3		150-160	18-25
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160 *	20-25

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
pusinky	3		80-100 *	120-150
pusinky, 2 úrovně	2, 4		80-100 *	120-150
makronky	3		130-140 *	15-20
makronky, 2 úrovně	2, 4		130-140 *	15-20
chléb				
kynutí těsta	2		40-45	30-45
chléb na plechu	2	+ plech s vodou	190-200	40-55
chléb na plechu, 2 úrovně	2, 4		190-200 *	40-55
chléb ve formě	2		190-200	30-45
chléb ve formě, 2 úrovně	2, 4		200-210	30-45
placatý chléb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé housky	3	+ plech s vodou	200-210	10-15
čerstvé housky, 2 úrovně	2, 4		200-210 *	15-20
opečený chléb	5		240	4-6
zapečené chlebíčky	5		240	3-5
pizza a další pokrmy				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 úrovně	2, 4		210-220 *	25-30
mražená pizza	2		200-220	10-20
mražená pizza, 2 úrovně	2, 4		200-220	10-20
slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MASO				
hovězí a telecí				
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušené hovězí, 1,5 kg	2		200-210	90-120
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140 *	250-300
hovězí řízky, dobře propečené, 4 cm tloušťky	4		220-230	25-30
burgery, 3 cm tloušťky	4		220-230	25-35
telecí pečeně 1,5 kg	2		160-170	120-150
vepřové				
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3		210	170-200
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	3		180-190	120-150
vepřová panenka, 400 g	2		80-100 *	80-100
vepřová pečeně, pomalu pečená	2		100-120 *	200-230
vepřová žebra, pomalu pečená	2		120-140 *	210-240
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	4		220-230	20-25
drůbež				
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	2		170-180	80-100
drůbež, prsa	2		170-180	45-60
kuřecí stehna	3		210-220	25-40
kuřecí křidýlka	4		210-220	20-35
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
pokrmy z masa				
masový závitek, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na gril, bavorská klobáska	4		230 **	8-15
RYBY A MOŘSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 kg	4		230-240	12-20
rybí filé, 1 cm tloušťka	4		220-230	8-12
rybí řízek, 2 cm tloušťka	4		220-230	10-15
hřebenatky svatojakubské	4		230 *	5-10
garnáty	4		230 *	3-10
ZELENINA				
pečené brambory, americké brambory	3		210-220 *	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3	+ plech s vodou	200-210 *	40-50

Pokračování tabulky z předchozí stránky

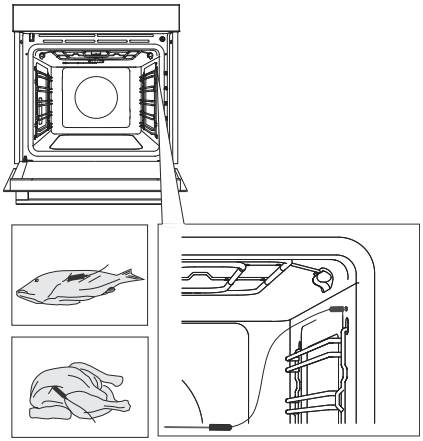
Pokrm			°C	min
nadívané brambory	3		190-200	30-40
hranolky, domácí	4		210-220 *	20-30
zeleninová směs, křížaly	3	+ plech s vodou	190-200	30-40
plněná zelenina	3		190-200	30-40
KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovně	2, 4		190-210	30-40
kuřecí medailonky	4		210-220 *	12-17
Rybí prsty	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kousky zeleniny	2		190-200	20-30
croissanty	3		170-180	18-23
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY				
bramborová musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké suflé	2		160-180 *	35-45
gratinované pokrmy	3		170-190	30-45
Plněny tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
grilovací sýr	4		240**	6-9
OSTATNÍ				
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
vaření ve vodní lázni	2		150-170 *	/
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

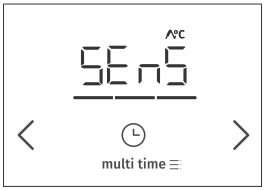
Pečení s teplotní sondou (∧BAKESENSOR)

(V závislosti na modelu)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.

VAROVÁNÍ!
Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.





1 Kovový hrot sondy zabodněte do nejtlustší části pokrmu.

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

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

Vyberte požadovaný program a teplotu pečení (v teplotním rozmezí do 210 °C). Na displeji se zobrazí symbol fungování sondy a přednastavená teplota, kterou můžete změnit stisknutím tlačítek 〈 nebo 〉 . Určete požadovanou konečnou teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C).

POZNÁMKA: Nastavení doby pečení při použití sondy není možné.

4 Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka **start I stop**.

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

INFORMACE!
V průběhu pečení se na displeji střídavě zobrazuje nastavená a aktuální teplota jídla. Podle potřeby můžete za provozu změnit teplotu pečení nebo konečnou vnitřní teplotu pokrmu. Nastavení potvrdíte dotekem tlačítka **start I stop**.

Správné použití sondy podle typu pokrmu:

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

VAROVÁNÍ!
Po použití sondu opatrně vyjměte z pokrmu, vysuňte z otvoru a očistěte.

INFORMACE!
Pokud sondu nepoužíváte, tak ji z trouby vyndejte.

Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa

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

Údržba a čištění

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

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

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

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

Vnějšek spotřebiče: horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.

Vnitřek spotřebiče: Pro tvrdošíjnou či velmi zaschlou špínu použijte běžná čistidla na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokrým hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků.

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

V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.

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

Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.

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

Automatické čištění trouby - pyrolýza

Tato funkce umožňuje použitím vysoké teploty jednoduché čištění vnitřního prostoru trouby a některého dodávaného příslušenství. Během čištění se zbytky tuku a jiné nečistoty spálí na popel.

K dispozici jsou tři stupně pyrolýzy (intenzity čištění) s různou dobou trvání:

Stupeň	Intenzita čištění	Užitečnost čištění	Trvání programu
1	rychlé čištění	na menší nečistoty	2 hodiny
2	středně intenzivní čištění	pro viditelně větší nečistoty	2 hodiny 15 min
3	intenzivní čištění	pro zaschlejší a starší nečistoty	2 hodiny 30 min
POZNÁMKA: Čím je nečistota odolnější, tím vyšší stupeň intenzity je nutno zvolit.			

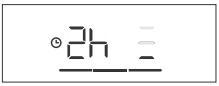
Příprava na pyrolytické čištění

Během běžného používání trouby doporučujeme čištění pyrolýzou jednou měsíčně.

- Z trouby odstraňte veškeré vybavení, včetně teleskopických lišt. Čištění příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými vodícími lištami (viz kapitola Čištění přiloženého vybavení pyrolýzou).
- Odstraňte všechny viditelné nečistoty a zbytky jídla zevnitř trouby.

- Čištění pomocí pyrolýzy vždy zapínejte, když je spotřebič vychladlý.
- Pokud je trouba vybavena dodatečnými drátěnými vodícími lištami, vložte vybavení do drážky druhé nebo třetí úrovně vodicích lišt, nikdy do první úrovně.

1. Otočte KNOFLÍKEM pro VÝBĚR PROGRAMU na symbol **P**. Na displeji se zobrazí nápis **PYro**.



2. Stisknutím tlačítka 〈 nebo 〉 zvolte požadovaný stupeň čištění a potvrďte tlačítkem **start I stop** . Začne se odpočítávat délka trvání programu.

3. Dvířka trouby se po určité době z důvodu větší bezpečnosti automaticky uzamknou. Na displeji se zobrazuje nápis **Loc** .

- Když je proces čištění pyrolýzou dokončen a trouba dostatečně ochlazená, tak se dvířka automaticky odemknou.
- Zcela vychladlý vnitřek trouby otřete horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem, abyste odstranili případné zbytky (např. popel).

⚠ **VAROVÁNÍ!**
Během procesu pyrolýzy se mohou uvolňovat nepříjemné pachy a kouř, vycházet mohou i dráždivé výpary a plyny. Během procesu se proto postarejte o dobré odvětrávání prostoru, kde není doporučeno déle se zdržovat. Nedovolte dětem a domácím mazlíčkům, aby se zdržovaly v blízkosti trouby.

Zbytky jídla a mastnoty se mohou během procesu pyrolýzy vznítit, proto před spuštěním tohoto procesu z vnitřku trouby odstraňte všechny nečistoty.

Během procesu čištění pyrolýzou se vnitřek spotřebiče výrazně zahřívá. Nedotýkejte se dvířek trouby a na madlo dvířek nikdy nevěste hořlavé předměty, jako jsou například kuchyňské utěrky.

Když jsou dvířka zamčená (během provádění pyrolýzy a ve fázi ochlazování spotřebiče po dokončení procesu), nesnažte se je otevřít! Může dojít k přerušení procesu čištění a hrozí popálení!

Malá zvířata, resp. domácí mazlíčci mohou být na případné výpary velmi citliví. Doporučujeme vám, abyste je během procesu pyrolýzy odnesli pryč z prostoru a po dokončení procesu prostor důkladně vyvětrali.

Čištění přiloženého vybavení pomocí pyrolýzy

- Čištění přiloženého příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými závěsy.
- Vybavení vložte do drážky druhé nebo třetí úrovně vodicích lišt, nikdy do první úrovně.
- Po dokončení pyrolýzy vychladlé vybavení očistěte horkou mydlinkovou vodou a vlhkým hadříkem.

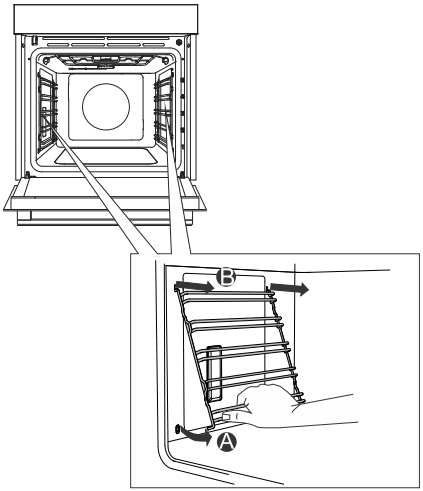
VAROVÁNÍ!
V případě, že je trouba vybavena teleskopickými lištami, není čištění pomocí pyrolýzy možné.

INFORMACE!
Pro lepší výsledek čištění doporučujeme troubu a vybavení čistit zvlášť. Pokud během procesu pyrolýzy v troubě čistíte i vybavení, nebude vnitřek trouby po ukončení procesu úplně čistý.

Pokud s konečným výsledkem čištění nejste spokojeni, doporučujeme proces zopakovat.

Následkem automatického čištění pyrolýzou může vnitřek prostoru a příslušenství trouby změnit barvu a ztratit lesk. To nemá vliv na funkčnost trouby nebo příslušenství.

Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.

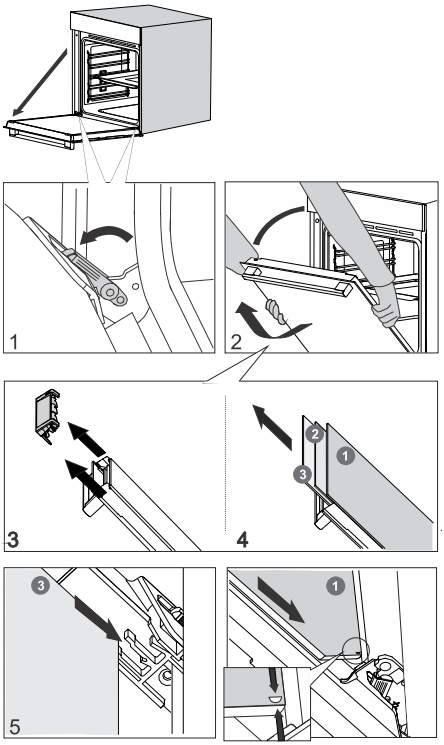


A Držte spodní stranu lišt a vytáhněte je doprostřed prostoru trouby.

B Vyjměte je z otvorů navrchu.

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

Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek



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

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

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

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

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

5 Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

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

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

Měkké otvírání a zavírání dvířek
(V závislosti na modelu)

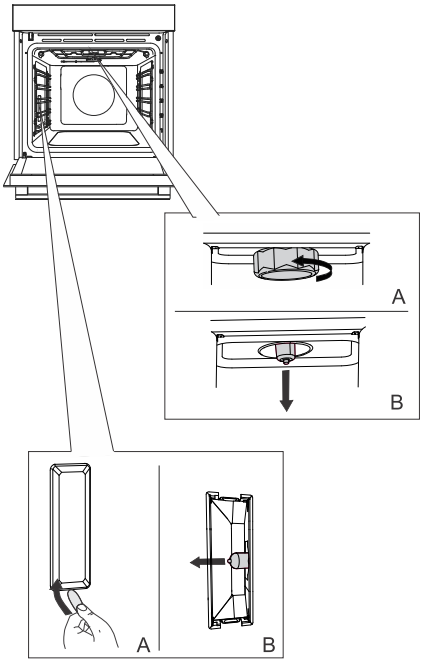
Dvířka trouby jsou vybavena systémem, který tlumí pohyb zavírání dvířek. Umožňuje jednoduché, tiché a jemné otvírání a zavírání dvířek. Jemný pohyb (do úhlu 15° vzhledem k otevřené pozici dvířek) stačí na to, aby se dvířka automaticky a měkce zavřela.

VAROVÁNÍ!
Pokud vyvinete velikou sílu na zavření dveří, efekt systému bude redukován nebo nebude zajištěna jeho bezpečnost.

Výměna žárovky

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

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W



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

2 Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.

INFORMACE!
Dejte pozor, abyste nepoškodili smalt. Používejte ochranné pomůcky, abyste se nepopálili.

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

Tabulka odstraňování poruch a chyb

Speciální varování a hlášení závad

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

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

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

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

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

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

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhazuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky v troubě je popsaná v kapitole Výměna žárovky.
Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrznul.	Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odšroubujte jistič nebo vypněte hlavní spínač), poté ho znovu zapojte do sítě a zapněte troubu.
Displej zobrazuje chybu ErrX. Je-li číslo chyby dvoumístné, zobrazí se ErXX.	Došlo k chybě ve fungování elektronického modulu. Vypněte na několik minut spotřebič ze sítě. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, zavolejte do servisu.
Na displeji se zobrazí nápis SEnS, teplotní sonda není připojena.	Očistěte zásuvku. Pokuste se několikrát za sebou zapojit a odpojit teplotní sondu.

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

Likvidace

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

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

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

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

Test jídla

EN60350-1: Používejte pouze příslušenství dodané výrobcem.
Plech na pečení vždy umístěte do konečné polohy na drátovém vodítku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.

* Spotřebič předehřívejte až na požadovanou teplotu. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání
** Předehřejte troubu po dobu 10 minut. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání
*** Otočte po 2/3 doby pečení.

PEČENÍ						
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		°C	min	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	150	25-40	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	135 **	35-50	
sušenky - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		2, 4	140 **	25-40	
sušenky - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	160-170 **	20-30	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	155 **	20-30	
koláče - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		1,5	140 **	30-45	
koláče - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	150	45-55	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	160	45-55	
piškotový dort - dvouúrovňová	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160 **	70-120	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160	70-120	
GRILOVÁNÍ						
opečený chléb	Rošt		5	max	4-7	

Pokračování tabulky z předchozí stránky

PEČENÍ						
burgery	rošt + plech pro zachycení tuku		5	230	25-40 ***	▾▾▾▾

gorenje

978622-a3

CE