

CS

PODROBNÝ NÁVOD
K POUŽITÍ PRO
ELEKTRICKOU
PYROLYTICKOU TROUBU

gorenje
BY
ora ito

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 7 Před zapojením trouby	ÚVOD
8 PYROLYTICKÁ TROUBA 11 Technické údaje 12 Řídicí jednotka	
14 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE	PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ
15 KROKY PROCESU VAŘENÍ (1-6) 15 Krok 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ SPOTŘEBIČE 16 Krok 2: VOLBA SYSTÉMU PEČENÍ 18 Krok 3: VOLBA NASTAVENÍ 21 Krok 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ 23 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU PEČENÍ 23 Krok 6: VYPNUTÍ TROUBY	POSTUP VAŘENÍ
24 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ	
40 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ (PODLE MODELU) 41 Konvenční čištění trouby 42 Automatické čištění trouby - pyrolýza 44 Odstranění a vyčištění vodicích lišt 45 Čištění stropu vnitřního prostoru trouby 46 Vyjmutí a zpětná montáž dvířek trouby 49 Demontáž a montáž skleněného panelu dvířek trouby 50 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
51 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD
52 LIKVIDACE	

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



ČTĚTE PEČLIVĚ POKYNY A UCHOVEJTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

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

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

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

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

Používejte pouze tepelnou sondu doporučenou pro tuto troubu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jsou-li napájecí kabely jiných zařízení umístěných v blízkosti jiných zařízení zachyceny do dveří mikrovlnné trouby, 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.

Zařízení nezvedejte za rukojeť dvířek.

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

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

Bezpečné použití trouby v průběhu pyrolytického čištění

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

Před čištěním odstraňte veškerá rozlití a vyjmutelné části zevnitř.

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

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

Nepokládejte žádné předněty přímo na dno trouby.

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

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

Neotvírejte dvířka trouby během automatického čištění trouby.

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

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

Během procesu čištění se nedotýkejte žádných kovových částí spotřebiče!

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

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



Pozor - v průběhu pyrolytického čištění je povrch horký.

PŘED ZAPOJENÍM TROUBY

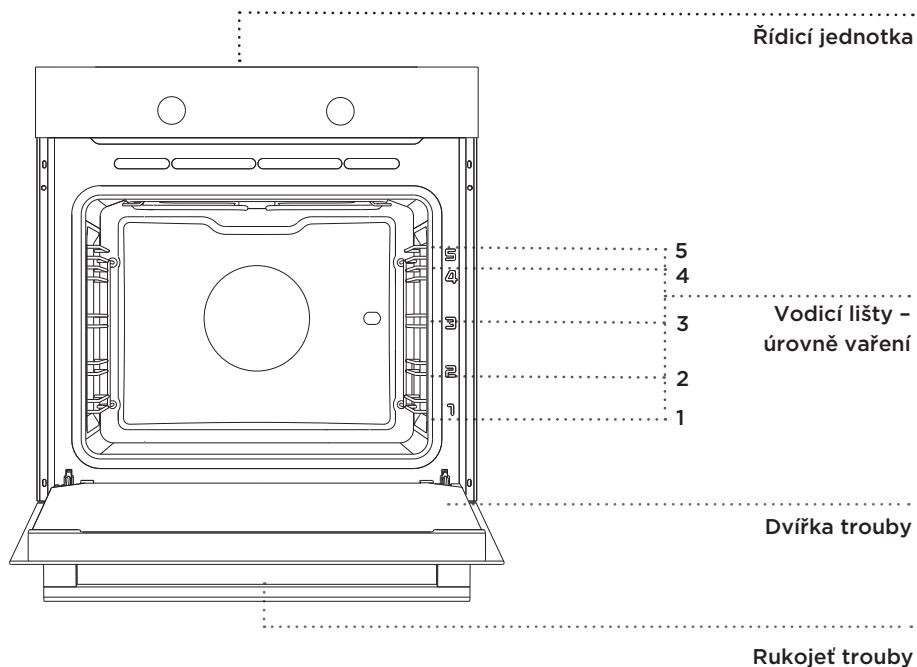


Před zapojením zařízení si přečtete podrobně pokyny k použití. Záruční opravy nebo jakékoliv jiné nároky ze záruky se nevztahují na případy nesprávného zapojení nebo použití.

PYROLYTICKÁ TROUBA

(POPIS TROUBY A VYBAVENÍ - V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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



VODICÍ LIŠTY

Ve vnitřním prostoru trouby jsou pro přípravu potravin k dispozici čtyři úrovně. (Upozorňujeme, že úrovně/výšky jsou počítány odspodu směrem nahoru). Úrovně 4 a 5 jsou určeny pro grilování.

TELESKOPICKÉ VODICÍ LIŠTY

Teleskopické výsuvné vodítka mohou být připevněny na druhou, třetí a čtvrtou úroveň. Teleskopy může být vysunuty částečně úplně.

SPÍNAČ DVÍŘEK TROUBY

V případě, že dojde k otevření dvířek trouby, spínač zajistí, aby ohřev a ventilátor trouby byly deaktivovány. Když se dvířka opět zavrou, spínače znovu aktivují ohříváče.

CHLADICÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který zajišťuje chlazení pláště a ovládacího panelu.

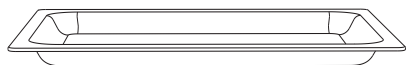
ROZŠÍŘENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Po vypnutí trouby je chladicí ventilátor po určitou dobu ještě v provozu, aby zajistil ochlazení trouby. (Rozšířený provoz chladicího ventilátoru závisí na teplotě ve středu trouby).

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



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



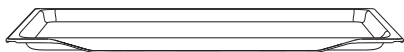
SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.



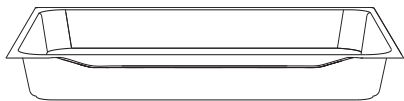
ROŠT je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.



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



MĚLKÝ PEČICÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.



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

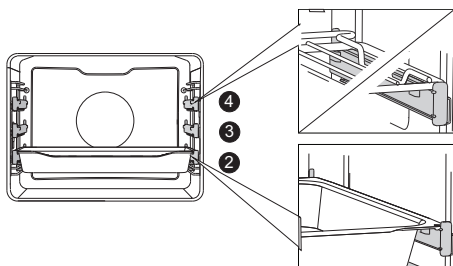
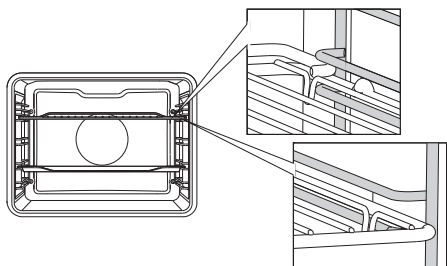


Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.



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

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



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



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



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

TECHNICKÉ ÚDAJE

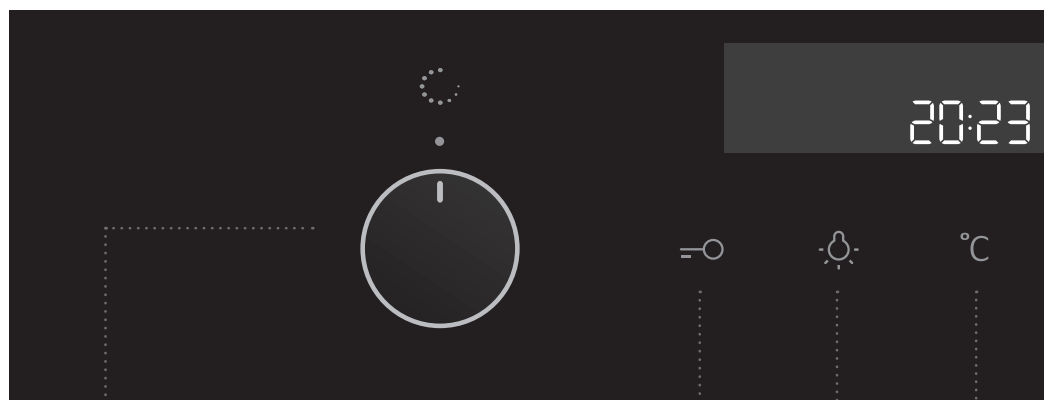
(PODLE MODELU)

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

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

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(PODLE MODELU)



1 SPÍNAČ
SYSTÉMU
VAŘENÍ TEPLoty
(závisí na modelu)

2 TLAČÍTKO
DĚTSKÉ
POJISTKY

3 TLAČÍTKO
ZAPNUTÍ/
VYPNUTÍ

4 OSVĚTLENÍ
TROUBY

POZNÁMKA:

Symbole systémů vaření se nachází buď na spínači, nebo předním panelu. (závisí na modelu).



5 TLAČÍTKO ČASOVAČE

Doba vaření

Konec vaření

Alarm

Hodiny

6 TLAČÍTKO START/STOP

Tímto tlačítkem spustíte nebo zastavíte program.

7 SPÍNAČ NASTAVENÍ (-/+)

Tento spínač slouží k nastavení času a teploty.

8 DISPLEJ S INFORMACEMI O PEČENÍ A HODINAMI

POZNÁMKA:

Tlačítka reagují lépe, když se jich dotýkáte větší plochou prstu. Každé stisknutí tlačítka je potvrzeno krátkým zvukovým signálem.

V menu se můžete pohybovat posouváním svého prstu nahoru a dolů nebo vlevo a vpravo. Svoji volbu potvrďte dotykem.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

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

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

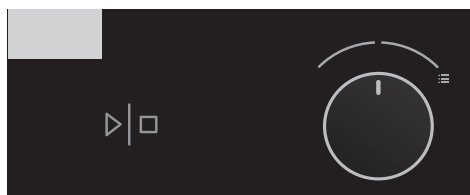
Když se trouba poprvé zahřeje, vydává charakteristický zápach nového spotřebiče. Během prvního použití důkladně větrejte místnost.

KROKY PROCESU VAŘENÍ (1-6)

KROK 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ SPOTŘEBIČE

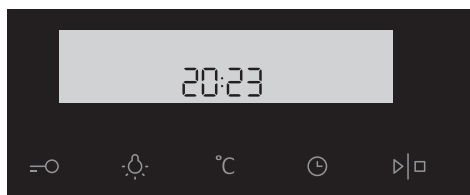
Po připojení zařízení nebo po delším výpadku el. proudu na displeji začne blikat 12:00 a symbol se rozsvítí. Nastavte denní čas.

NASTAVENÍ HODIN



1 Otočte spínačem nastavení (-/+) a nejprve nastavte minuty, poté kurzor přejde na hodiny. Po třech sekundách se nastavení uloží.

 Pokud otočíte spínačem více do prava nebo do leva nastavíte čas rychleji.



2 Nastavení hodin potvrďte stisknutím tlačítka START/STOP. Pokud nastavení nepotvrdíte, nastavení se automaticky uloží během tří sekund.

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

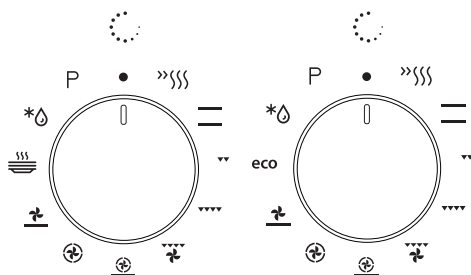
Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do záložního režimu.

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Nastavení hodin lze změnit, pokud není aktivována žádná funkce časovače.


Pro nastavení aktuálního času stiskněte tlačítko  Nastavení času potvrďte stisknutím tlačítka START/ STOP.








KROK 2: VOLBA SYSTÉMU PEČENÍ






Otočte spínačem (doprava nebo doleva) pro výběr SYSTÉMU PEČENÍ (viz tabulka programů).

Zvolená ikona se zobrazí na displeji.

 Nastavení lze změnit během provozu trouby.

SYSTÉM	POPIS	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)
PEČICÍ SYSTÉMY		
	RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ Použijte funkci předehřátí, pokud chcete co možná nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu. Tato funkce není vhodná pro pečení. Zahřátím trouby na požadovanou teplotu je proces předehřátí ukončen.	160
	HORNÍ A SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby. Pečivo nebo maso lze péci pouze na jedné výškové úrovni.	200
	GRIL Aktivuje se pouze topné těleso grilu, které je součástí velké grilovací sady. Použijte tento topný článek ke grilování několika otevřených sendvičů, pivních klobás nebo k toastování chleba.	230
	VELKÝ GRIL V provozu bude horní topný článek a topný článek grilu. Teplo je vyzařováno přímo topným článkem nainstalovaným ve stropě trouby. Pro zvýšení výhřevnosti je spuštěn i horní topný článek. Tento systém se používá pro grilování menšího počtu sendvičů, klobás nebo toastů.	230
	GRIL S VENTILÁTOREM V provozu bude topný článek grilu a ventilátor. Tato kombinace se používá ke grilování masa a k pečení větších kusů masa nebo drůbeže v jedné výškové úrovni. Hodí se i pro gratinování pokrmů a pro opékání křupavé kůrky do hněda.	170
	HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK V provozu bude spodní topný článek, kruhový topný článek a ventilátor. Používá se k pečení pizzy, většiny pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a křehké kůrky na několika úrovních současně.	200
	HORKÝ VZDUCH V provozu bude kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečené nebo pečiva. Tento režim se používá k pečení masa a pečiva na několika úrovních současně.	180

	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.	180
	OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ Tato funkce slouží k ohřívání nádobí (talířů, hrnků) před servírováním, aby se pokrm uchoval déle teplý.	60
eco	ECO PEČENIE ¹⁾ V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.	180
	ROZMRAZOVÁNÍ V tomto režimu vzduch cirkuluje bez spuštěných topných těles. Tato funkce slouží k pomalému rozmrazování mražených potravin.	-
P	PYROLÝZA Tato funkce umožňuje automatické čištění vnitřku trouby využitím vysoké teploty (přibližně 460 °C, díky které se mastné skvrny a ostatní nečistoty spálí na popel.	-

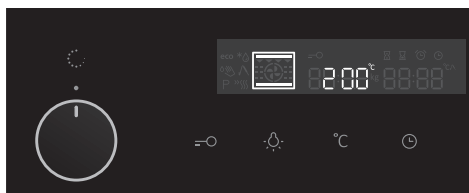
¹⁾ Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1. V tomto režimu se nezobrazuje skutečná teplota trouby vzhledem k použití speciálního provozního algoritmu a využití zbytkového tepla.

KROK 3: VOLBA NASTAVENÍ

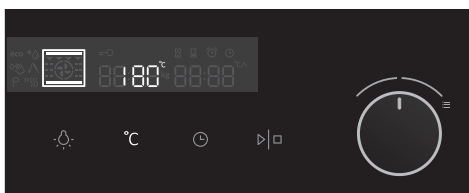
Každý systém pečení disponuje základními nebo přednastavenými nastaveními, které můžete upravit podle potřeby.

Upravte nastavení stisknutím odpovídajícího tlačítka (před stisknutím tlačítka START/STOP). Některá nastavení nejsou k dispozici u některých programů: v takovém případě zazní akustický signál.

ZMĚNA TEPLoty PEČENÍ



1 Zvolte SYSTÉM PEČENÍ. Na displeji se objeví ikona zvoleného systému pečení a rozblíká se přednastavená teplota.



2 Dotkněte se TLAČÍTKA TEPLoty. Pro zvolení POŽADOVANÉ TEPLoty otočte SPÍNAČEM NASTAVENÍ (-/+).



U některých systémů je maximální teplota omezená.

Když zapnete troubu tlačítkem START, na displeji se rozblíká symbol °C, dokud se nedosáhne požadované teploty.

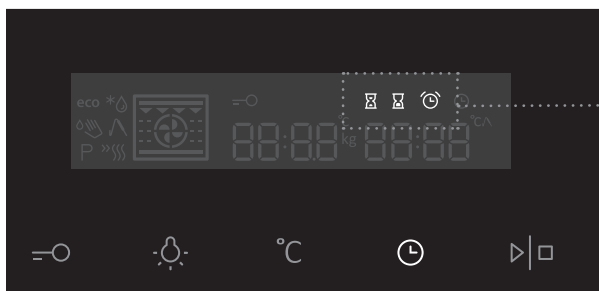
NASTAVENÍ FUNKCÍ ČASOVAČE

Nejprve otočte SPÍNAČEM SYSTÉMU PEČENÍ a poté nastavte teplotu.

Několikrát se dotkněte tlačítka ČASOVÝ SPÍNAČ a vyberte požadovaný symbol. Rozsvítí se ikona vybrané funkce časového spínače a na displeji bude blikat nastavitelný čas

začátku/konce vaření. Ostatní ikony tlumeně svítí.

Stisknutím tlačítka START spustíte pečení. Zobrazí se UPLYNULÁ DOBA PEČENÍ.



Displej funkcí časovače



Nastavení doby pečení

V tomto režimu můžete nastavit dobu provozu trouby (dobu pečení). Nastavte požadovanou dobu pečení. Nastavte nejprve minuty a potom hodiny. Na displeji se zobrazí ikona a doba pečení



Nastavení odloženého startu

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

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba vaření: 2 hodiny

Konec vaření: 18:00

Nejprve nastavte DOBU PROVOZU (2 hodiny). Opět stiskněte tlačítko CLOCK (HODINY) a zvolte KONEC PROVOZU. Na displeji se automaticky zobrazí blikající doba a doba trvání provozu trouby (14:00). Nastavte čas ukončení pečení (18:00).

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



Nastavení minutky

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

Během poslední minuty se minutka zobrazuje v sekundách.

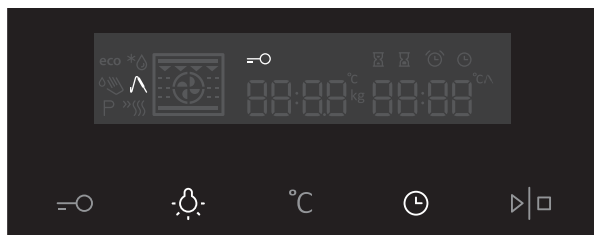


Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne (konec pečení). Zazní zvukový signál, který můžete vypnout dotykem kteréhokoliv tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.


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

Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

KROK 4: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ



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

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

DĚTSKÁ POJISTKA

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

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

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

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

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

OSVĚTLENÍ TROUBY

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

Po skončení pečení zůstává světlo ještě minutu rozsvícené.

Světlo uvnitř trouby lze zapnout nebo vypnout stisknutím tlačítka SVĚTLO.

5sek °C ZVUKOVÝ SIGNÁL

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

5sek ☀ SNÍŽENÍ KONTRASTU DISPLEJE

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

=O + ⌚ STANDBY

Osvětlení displeje se automaticky vypne, zůstane-li spotřebič 10 minut bez použití.

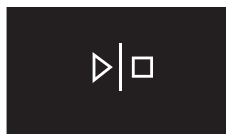
Stisknutím tlačítek KLÍČ + ČASOVÝ SPÍNAČ se displej vypíná. Je-li aktivována funkce časového spínače, objeví se na displeji nápis „OFF“ a ikona ČASOVÉHO SPÍNAČE pro indikaci aktivované funkce.



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

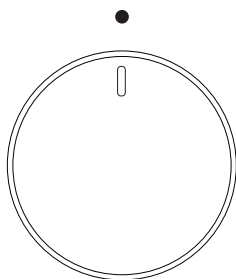
KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU PEČENÍ


Proces pečení spustíte tak, že stisknete tlačítko START/STOP a chvíli ho podržíte.




KROK 6: VYPNUTÍ TROUBY

Otočte SPÍNAČEM PŘEPÍNAČE SYSTÉMU PEČENÍ do polohy „0“.



 Po skončení pečení a po vypnutí trouby se zobrazí klesající teplota až do 50 °C. Všechna nastavení časových spínačů jsou zároveň pozastavena a zrušena. Zobrazí se přesný čas (hodiny).

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

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

POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

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

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

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

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

Troubu předeřhřívajte 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 předeřhřátá.

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

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

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

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

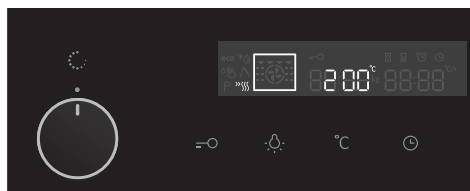
Nenechte pokrmy ochlazovat v zavřené troubě, aby nedošlo ke kondenzaci (rosení).

SYSTÉMY PEČENÍ


RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ



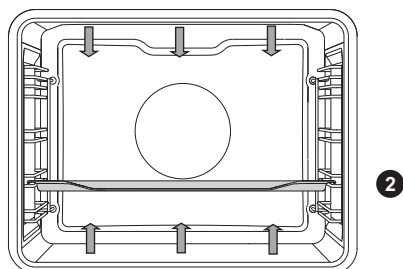
Tato funkce se používá pro co možná nejrychlejší zahřátí trouby na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro pečení.



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

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

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



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

Pečení masa:

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

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

Potraviný	Váha (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Vepřová pečeně	1500	2	190-200	120-130
Vepřová plec	1500	2	190-200	120-140
Vepřová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	190-210	120-140
Hovězí pečeně, zcela propečená	1000	2	200-210	40-60
Telecí roláda	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí svíčková	1500	2	190-200	100-120
Králičí hřbet	1500	2	190-200	100-120
RYBY				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

Pečení těsta

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

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

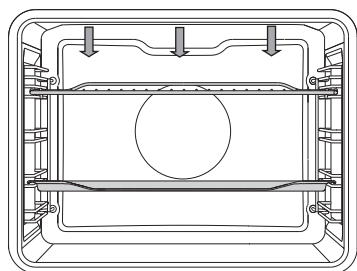
Potravin	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Zeleninový nákyb	2	190-200	30-35
Sladký nákyb	2	190-200	30-35
Rolky *	2	200-220	30-40
Chléb *	2	180-190	50-60
Bílý chléb *	3	180-190	45-55
Pohankový chléb *	3	180-190	45-55
Celozrnný chléb *	3	180-190	45-55
Žitný chléb *	3	180-190	45-55
Špaldový chléb *	3	180-190	45-55
Ořechový závin	2	180	55-60
Piškotový závin *	3	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Koláče	3	170-180	25-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	3	200-210	25-30
Zelné pirožky	3	185-195	25-35
Ovocný koláč	3	140-150	85-95
Sněhové pečivo	3	90	120-130
Buchty s náplní	2	170-180	30-35

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



4

2

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.

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

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

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

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

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

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

Tabulka pro grilování - malý gril

Druh potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g / kus	4	230	18-21
Plátek vepřové krkovice	180 g / kus	4	230	18-22
Kotlety/žebírka	180 g / kus	4	230	20-22
Grilovací klobásy	100 g / kus	4	230	11-14
TOUSTOVÝ CHLÉB				
Toust	/	4	230	3-4
Obložené chlebičky	/	4	230	5-7

Tabulka pro grilování – velký gril

Druh potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Beefsteak, rare	180 g / kus	4	230	14-16
Beefsteak, well done	180 g / kus	4	230	18-21
Pork neck fillet	180 g / kus	4	230	19-23
Cutlets/chops	180 g / kus	4	230	20-24
Veal escalope	180 g / plátek	4	230	19-22
Grill sausages	100 g / kus	4	230	11-14
Spam (Leberkäse)	200 g / kus	4	230	9-15
RYBY				
Steaky/filety z lososa	600	3	230	19-22
TOUSTOVÝ CHLÉB				
6 slices of white bread	/	4	230	1.5-3
4 slices of mixed grain bread	/	4	230	2-3
Open sandwiches	/	4	230	3.5-7

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

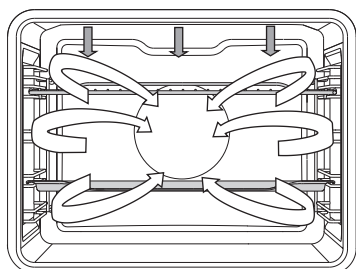
Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.



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

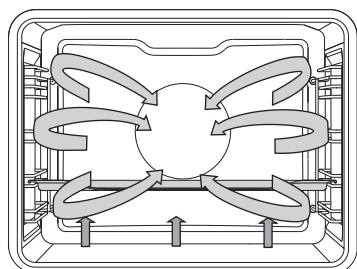


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Druh potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	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	600	2	180-190	25 (z jedné strany) 20 (z druhé strany)
Kuře	1500	2	210	60-65
RYBY				
Pstruh*	200 g/kus	2	170-180	45-50

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



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

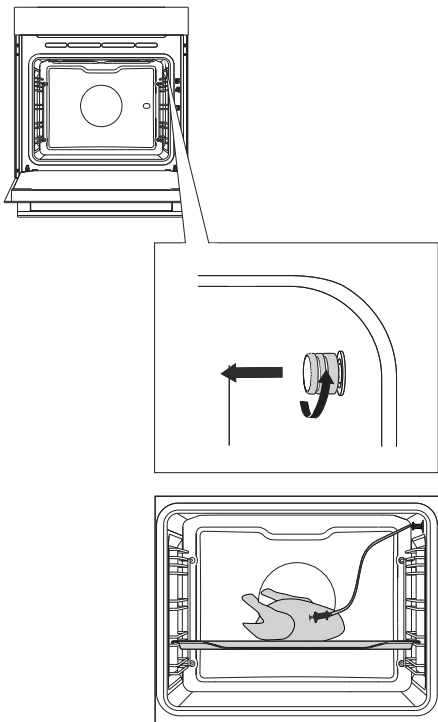
(Viz popisy a tipy pro HORNÍ a SPODNÍ OHŘEV.)

Potraviny	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 koláč, fylo těsto	2	170-180	45-65

Pečení se sondou na maso (podle modelu)



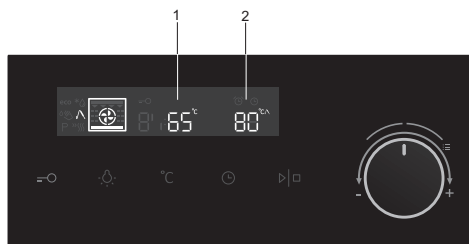
V tomto režimu nastavte požadovanou teplotu vnitřku jídla. Trouba pracuje, dokud nedosáhne vnitřek jídla nastavené teploty. Vnitřní teplota se měří pomocí teplotní sondy.



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

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

3 Otočte SPÍNAČEM SYSTÉMU PEČENÍ (horký vzduch a dolní ohřivač). Na displeji se zobrazí symbol, nastavená teplota v troubě na pečení a nastavená teplota masové sondy. Stiskněte tlačítko START.



- 1 teplota v troubě na pečení
- 2 teplota masové sondy



Během pečení se zobrazuje skutečná teplota v troubě na pečení a skutečná teplota masové sondy.

Po dosažení nastavené vnitřní teploty se pečení vypne.

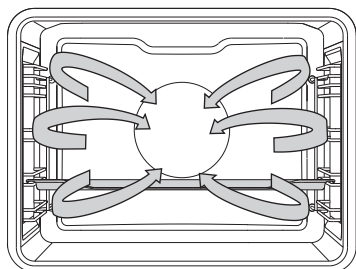
Uслыšíte zvukový signál, který můžete vypnout dotykem na kterékoli tlačítko. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky. Na displeji se objeví hodiny.

Na konci pečení vraťte kovové víčko zásuvky sondy na místo.



**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 pečené nebo pečiva.

Pečení masa:

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

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

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Vepřová pečeně, včetně kůže	1500	2	170-180	140-160
Vepřový bůček	1500	2	170-180	120-150
Kachna	1200	2	180-190	60-80
Husa	1700	2	160-170	120-150
Krůta	4000	2	150-160	180-200
Kuřecí prsa	5000	2	150-170	180-220
Plněné kuře	1000	2	180-190	70-85
Vepřový bůček	1500	2	170-180	100-120

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 přiložený pečicí plech, vyjměte rošt.

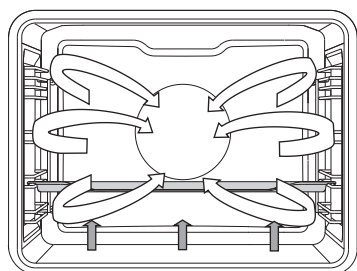
Kvůli rovnoměrnému propečení dbejte na to, aby pečivo mělo stejnou tloušťku.

Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Dort	2	150-160	45-60
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Biskupský chlebiček, piškot	2	150-160	45-65
Švestkový koláč	2	150-160	35-60
Piškotová rolka*	2	160-170	15-25
Biskupský chlebiček, křehká	2	160-170	50-70
Chala (kynutý pletený bochánek)	2	160-170	35-50
Jablkový štrúdl	2	170-180	40-60
Buchty naplněné džemem	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Sušenky, linecké těsto*	3	150-160	15-25
Sušenky lisované*	3	150-160	15-28
Sušenky kynuté	3	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	3	170-180	20-30
Těsto s krémem	3	180-190	25-45
TĚSTO - ZAMRAŽENÉ			
Závin jablkový nebo tvarohový	3	170-180	50-70
Cheesecake	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Smažené brambory, polotovar	3	170-180	20-35
Krokety, polotovar	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



2

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

ZAVAŘOVÁNÍ

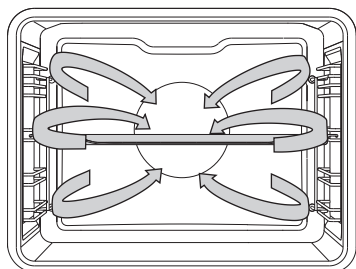
Připravte si sklenice a potraviny k zavařování. Použijte sklenice s pryžovým těsněním a se skleněnými víky. Nepoužívejte sklenice s víčky se závitem nebo s kovovými víčky. Zkontrolujte, zda mají všechny sklenice stejnou velikost, jsou naplněny stejným obsahem a jsou řádně utěsněny.

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

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

Druh jídla	Návod (zespodu)	Teplota (°C)	Čas vaření (min)	Teplota při začátku mírného varu	Čas ponechání v troubě (min)
OVOCE					
Jahody (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
Peckovité ovoce (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
Ovocná kaše (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
ZELENINA					
Okurky v nálevu (6×1 l)	2	180	40-60	vypnout	20-30
Fazole/mrkev (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

ECO PEČENIE



3

Pracujú kruhový topný článok a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene uvnitř trouby zajišťuje konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečené nebo pečiva.

Typ potravín	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečenie (v minútách)
MASO			
Vepřová pečeně, 1 kg	3	190	140-160
Vepřová pečeně, 2 kg	3	190	150-180
Hovězí pečeně, 1,5 kg	3	200	120-140
RYBY			
Celá ryba, 200 g/kus	3	190	40-50
Rybí filety, 100 g/kus	3	200	25-35
TĚSTO			
Lisované sušenky*	3	170	20-25
Malé sušenky	3	180	25-30
Roláda	3	180	15-25
Biskupský chlebiček, křehká kůrka	3	180	55-65
ZELENINA			
Gratinované brambory	3	180	40-50
Lasagne	3	190	40-50
MRAŽENÉ JÍDLO			
Hranolky, 1 kg	3	210	25-40
Kuřecí medailonky, 0,7kg	3	210	25-35
Rybí prsty, 0,6 kg	3	210	20-30

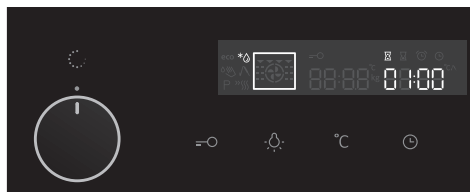


Neumísťujte hlboký pekáč na prvú vodiacu lištu.

ROZMRAZOVÁNÍ



V tomto režimu cirkuluje vzduch bez aktivovaných topných těles. Mezi potraviny, které jsou vhodné pro rozmrazování, patří koláče s hustým nebo máslovým krémem, koláče a moučníky, chleba, rohlíky, housky a hluboce zmrazené ovoce.



Nastavte TLAČÍTKO SYSTÉMU PEČENÍ do polohy rozmrazování. Zobrazí se čas. V tomto okamžiku lze čas upravit. Stiskněte tlačítko START.

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

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

(PODLE MODELU)



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 nepoškrábe povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující rozpouštědla, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy skříně.

Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

Na čištění knoflíků a tlačítek, ručky dveří, štítky, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky na bázi alkoholu nebo s alkoholem.

Ihned odstraňte všechny skvrny jemnou neabrazivní hadříkem s trochou vody, aby nedošlo k poškození povrchu.

Můžete také použít čisticí prostředky a čisticí prostředky určené pro tyto plochy podle pokynů jejich výrobců.



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

KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

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

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

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

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

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

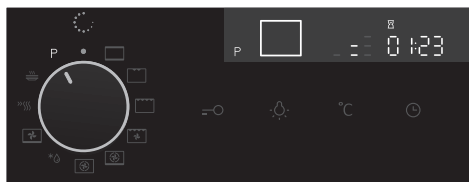
AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY - PYROLÝZA

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

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

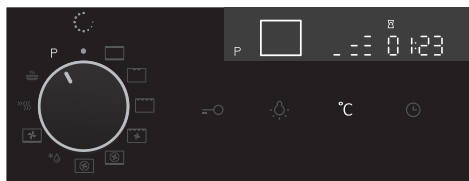


Před pyrolytickým čištěním vyjměte veškerá zařízení z trouby (včetně teleskopických naváděcích mechanismů).

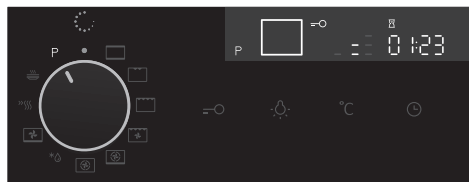


1 Otočte SPÍNAČEM SYSTÉMU PEČENÍ NA ZNAK "P".

Zobrazí se intenzita a doba pečení.




2 Zvolte požadovanou intenzitu pečení. Stiskněte tlačítko TEPLOTA a otočte SPÍNAČEM NASTAVENÍ (-/+).



3 Po určité době se dveře trouby automaticky zavřou z důvodu Vaší bezpečnosti.

Symbol klíče se objeví na displeji.

 Během čištění může z trouby vycházet nepříjemný zápach. Po pyrolytickém čištění se na dně trouby usadí popílek a zbydou skvrny na krajích. Po vychladnutí trouby vyčistěte veškeré zbytky vlhkým hadrem a jemnou houbou. Vytřete dveře trouby a přilehlý povrch v oblasti těsnění. Nedrhňte těsnění.

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



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

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

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


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


ČIŠTĚNÍ HLUBOKÉHO A MĚLKÉHO PLECHU NA PEČENÍ V TROUBĚ:



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

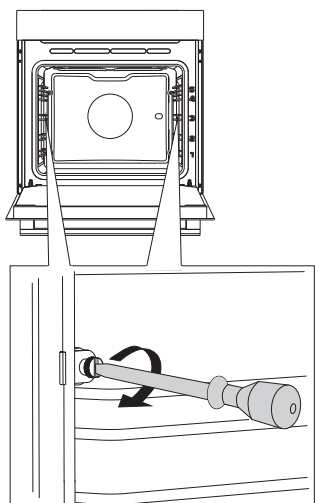
Po použití plechů a pekáčů na pečení je nejprve opláchněte horkou vodou s čisticím prostředkem, potom plech otřete hadříkem a umístěte je do 2. nebo 3. vodicí lišty. Do 1. vodicí lišty (nejspodnější) neumisťujte plechy pekáče.

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

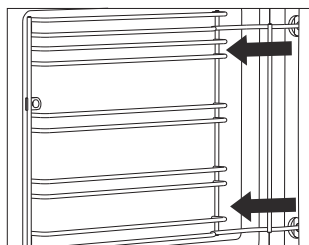
 Při použití procesu pyrolytického čištění na čištění plechů na pečení nemusí být vnitřek trouby na konci čisticího cyklu zcela čistý.

ODSTRANĚNÍ A VYČIŠTĚNÍ VODICÍCH LIŠŤ

K čištění vodicích lišt používejte běžné čisticí prostředky.



1 Odšroubujte šroub.



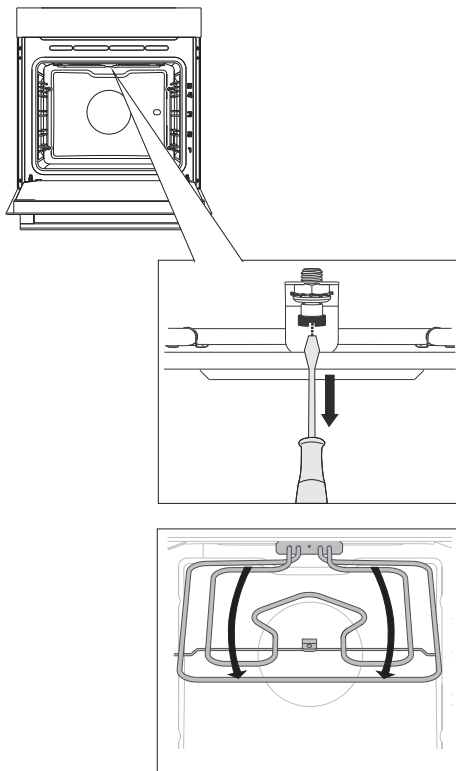
2 Vyjměte vodicí lišty z otvorů v zadní části trouby.




Po vyčištění vodicí lišty opět nasadte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku.

ČIŠTĚNÍ STROPU VNITŘNÍHO PROSTORU TROUBY

Pro snadnější čištění stropu vnitřního prostoru trouby lze horní topné těleso grilu složit. Před čištěním je nutné vyjmout podnosy, rošt i vodící lišty.



1 Tepelné těleso demontujte odšroubováním šroubu v přední části stropu vnitřního prostoru trouby.

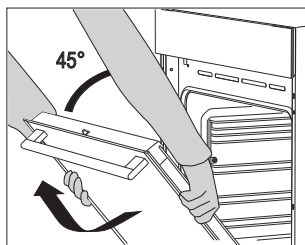
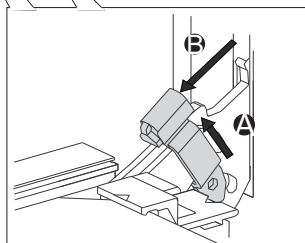
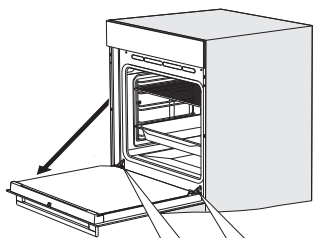
 Nikdy nepoužívejte topné těleso, pokud je složené nebo snížené.



Spotřebič odpojte od síťového napájení.

Topné těleso musí být vychladlé, aby nedošlo k popálení.

VYJMUTÍ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY



1 Nejprve zcela otevřete dvířka.

2 Mírně nadzdvihněte panty a přitáhněte dvířka k sobě.

3 Pomalu zavírejte dveře do úhlu 45 stupňů (vzhledem k poloze zcela zavřených dvířek); poté dvířka nadzvedněte a vytáhněte.

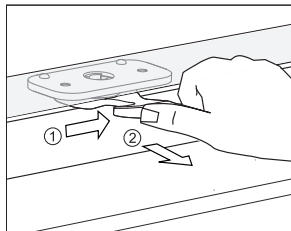


Při zpětné montáži provádějte kroky v opačném pořadí. Pokud dvířka nejdou zcela otevřít nebo zavřít, ujistěte se, že zářezy na pantu jsou zarovnané se dnem pantu.



Při výměně dvířek je nutné vždy zajistit, aby panty správně zapadly a aby nedošlo k náhlému zavření hlavního pantu, který je připojen k silné hlavní pružině. Pokud je pružina připojená, může dojít ke zranění.

ZÁMEK DVEŘÍ (v závislosti na modelu)



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



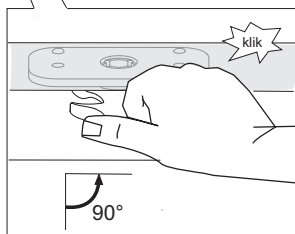
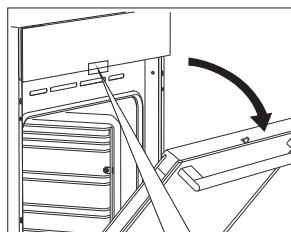
Když jsou dveře trouby zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do původní polohy.

DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

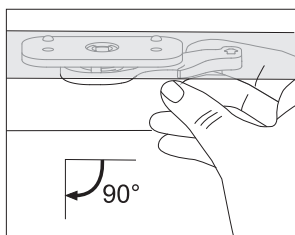


Trouba musí být zcela vychlazená.

Nejprve otevřete dvířka trouby.



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



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

MĚKKÉ OTEVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu otevírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů.

MĚKKÉ ZAVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

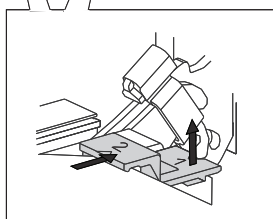
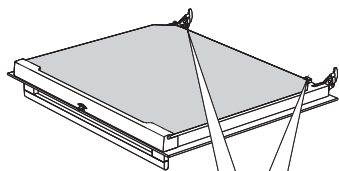
Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu zavírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů. Umožňuje lehké, tiché a hladké zavírání dvířek. Jemné zatlačení (pod úhlem 15 stupňů vzhledem k zavřené poloze dvířek) stačí k tomu, aby se dvířka zavřela automaticky a jemně.



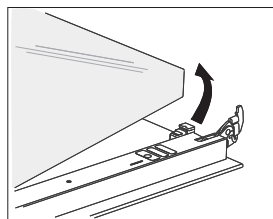
Pokud je síla vyvíjená při zavírání dvířek příliš velká, účinek systému se sníží nebo systém z důvodu bezpečnosti nebude fungovat.

DEMONTÁŽ A MONTÁŽ SKLENĚNÉHO PANELU DVÍŘEK TROUBY

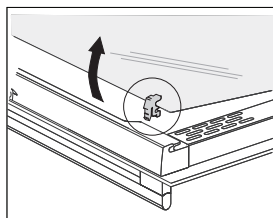
Skleněný panel dvířek trouby lze čistit z vnitřní strany, ale nejprve je nutné jej demontovat. Demontujte dvířka trouby (viz část „Montáž a demontáž dvířek trouby“).




1 Mírně nadzvedněte úchytky na pravé a levé straně dvířek (symbol 1 na úchytkce) a odstraňte je ze skleněného panelu (symbol 2 na úchytkce).



2 Držte skleněný panel za spodní část, mírně jej nadzvedněte, aby se odpojil od úchytky, a panel vyjměte.



3 Chcete-li vyjmout třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), nadzvedněte ji a následně vyjměte. Vyjměte také gumové těsnění na skleněné tabuli.

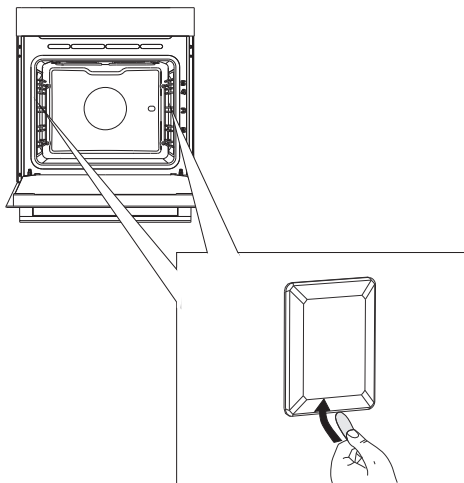
 Pro vložení skleněné tabule postupujte v opačném pořadí. Označení (půlkruh) na dveřích a skleněné tabuli se musí překrývat.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka patří mezi spotřební materiál, a proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky je nutné vyjmout podnosy, rošt i vodicí lišty.

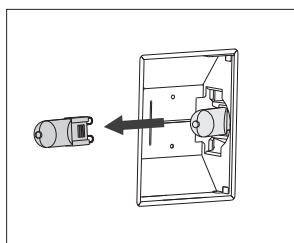
Použijte křížový šroubovák.

(Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W)




1 K uvolnění a vyjmutí žárovky použijte plochý šroubovák.

POZNÁMKA: Dbejte na to, abyste nepoškodili smalt.



2 Halogenovou žárovku vyjměte.

 Při manipulaci se žárovkou použijte ochranu.

TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Příčina
Čidla nereagují; displej je „zamrzlý“.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač); potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič u vás doma často vypadává.	Volejte servisního technika.
Osvětlení trouby nefunguje.	Postup výměny žárovky osvětlení je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili jste správnou teplotu a systém ohřevu? Jsou dvířka trouby zavřená?
Zobrazí se chybový kód: ERRXX... * XX značí číslo/kód chyby.	Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté jej znovu připojte a nastavte čas. Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika.

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.

MULTI_IL_PIROLIZA_60_ORAITO2



602184

cs (06-20)