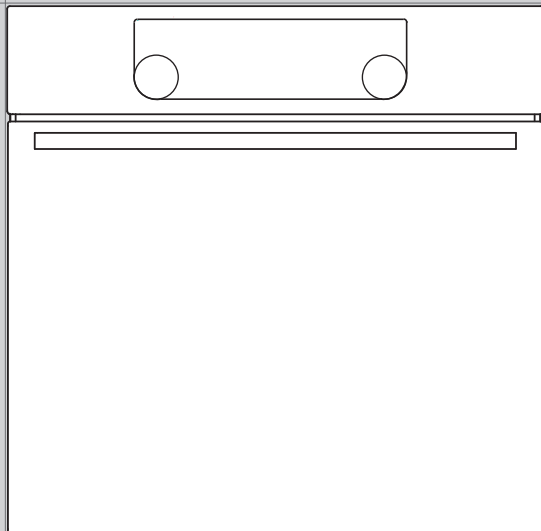


CS

PODROBNÝ NÁVOD PRO ELEKTRICKOU PYROLYTICKOU TROUBU

MORA



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 ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ TROUBA 12 Řídicí jednotka 14 Technické údaje	
15 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE	PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ
16 KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1-6) 16 Krok 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ 17 Krok 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ 19 Krok 3: VOLBA NASTAVENÍ 22 Krok 4: VOLBA PŘÍDAVNÝCH FUNKCÍ / DOPLŇKŮ 24 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU PEČENÍ 24 Krok 6: VYPNUTÍ TROUBY	POSTUP VAŘENÍ
25 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ	
42 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 43 Konvenční čištění trouby 44 Automatické čištění trouby - pyrolýza 46 Demontáž a čištění drátěných roštů a teleskopických vysouvacích vodítek 47 Instalace samočisticích vložek 48 Demontáž a osazení dveří trouby 51 Odstranění a vložení skleněné tabule dveří 52 Výměna žárovky	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ
53 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD
54 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 mohou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

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

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

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

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

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

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

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

Jsou-li napájecí kabely jiných zařízení umístěných v blízkosti jiných zařízení zachyceny do dveří mikrovlnné trouby, 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 nádoby, 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 případě, že spotřebič již vychladl.

Během procesu čištění se nedotýkejte žádných kovových částí spotřebiče!

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

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



Pozor - v průběhu pyrolytického čištění je povrch horký.

PŘED ZAPOJENÍM TROUBY

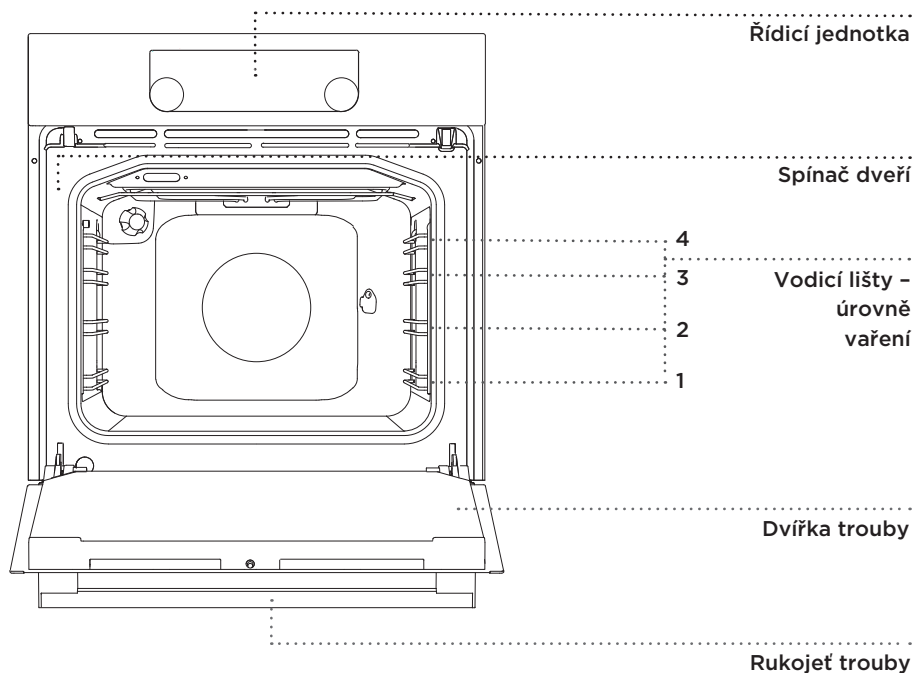


Před zapojením zařízení si přečtete podrobně pokyny k použití. Záruční opravy nebo jakékoliv jiné nároky ze záruky se nevztahují na případy nesprávného zapojení nebo použití.

ELEKTRICKÁ PYROLYTICKÁ TROUBA


(POPIS TROUBY A VYBAVENÍ - V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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



PUSH-PULL OVLADAČ

Jemně zatlačte ovladač, dokud nevyskočí; potom jím otočte.

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

DRÁTĚNÉ ROŠTY

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

Úrovně 3 a 4 jsou určeny na grilování.

TELESKOPICKÉ VYSOUVACÍ VODÍTKA

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

Vysouvací vodítka můžete částečně nebo úplně vysunout.

SPÍNAČ DVEŘÍ TROUBY

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

CHLADÍCI VENTILÁTOR

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

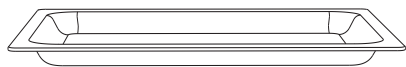
PRODLOUŽENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

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

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



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



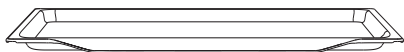
SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.



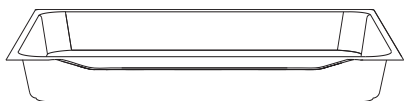
ROŠT je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.



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



MĚLKÝ PEČICÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.



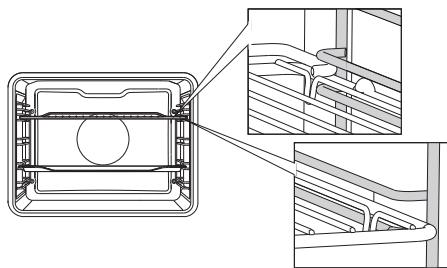
HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.



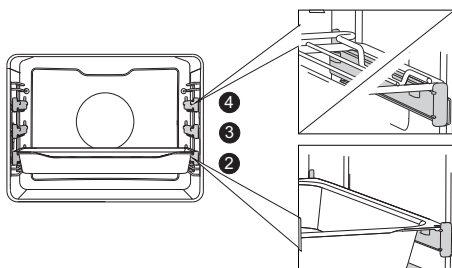
Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.



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



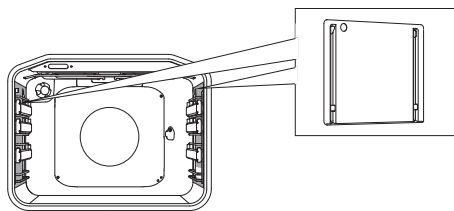
Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



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



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



KATALYTICKÉ VLOŽKY brání ulpívání tuků po stranách vnitřku trouby.



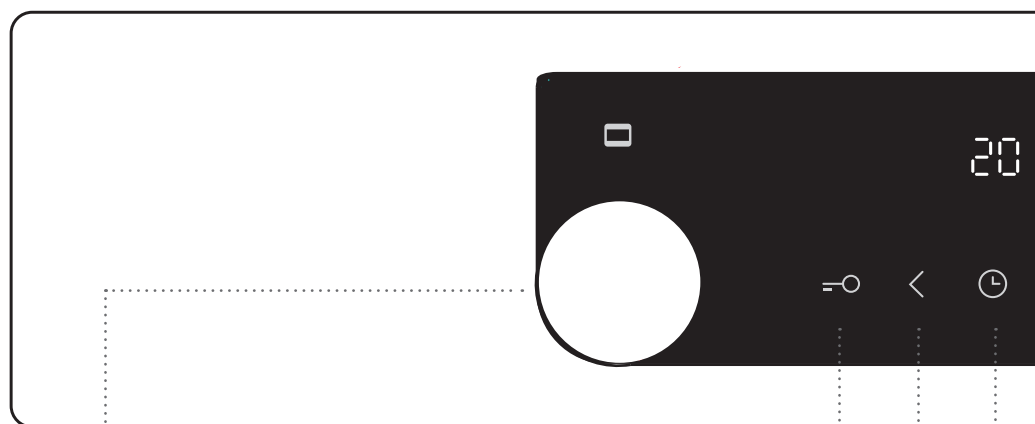
OTOČNÝ ROŠT používejte na pečení masa, kuřete, špízu a pod., skládá se z roštu, šroubu a odnímatelné rukojeti



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

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

(PODLE MODELU)



1 OVLADAČ
VOLBY PEČENÍ

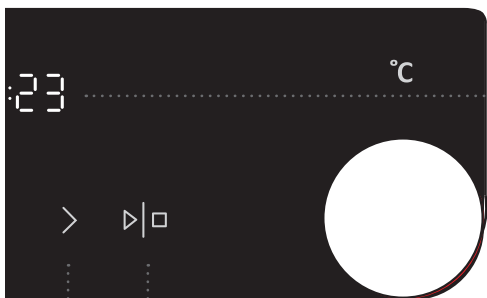
2 DĚTSKÁ
ZÁMKA

3 ZNIŽENÍ
HODNOTY

4 HODINY

POZNÁMKA:

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



5 ZVYŠENÍ
HODNOTY

6 START/STOP
TKAČIDLO
pro spuštění, nebo
pauzu

7 TLAČIDLO PRO
NASTAVENÍ
TEPLOTY

8 DISPLAY ČASU

POZNÁMKA:

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

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

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

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

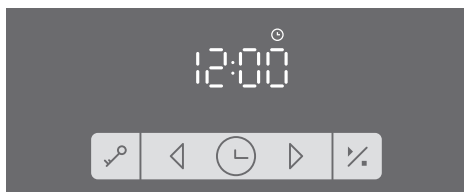
KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1-6)

KROK 1: ZAPNUTÍ A NASTAVENÍ

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

Nastavte denní čas.

NASTAVENÍ HODIN



1 Nastavte hodiny stiskem čidel < nebo > a potvrďte nastavení čidlem CLOCK ☀.

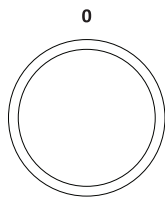
💡 Pokud stisknete a podržíte tlačítko pro nastavení času, nastavení hodnoty času se bude zvyšovat.

ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN


Nastavení hodin můžete změnit pokud nemáte aktivovaný časovač.









Chcete-li nastavit aktuální čas (hodiny), stiskněte několikrát tlačítko CLOCK (Hodiny) a vyberte symbol ☀.





KROK 2: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ




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

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

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
SYSTÉMY VAŘENÍ		
	RYCHLÝ PŘEDOHŘEV Tuto funkci použijte, pokud chcete předeheat troubu na požadovanou teplotu v co nejkratším možném case. Funkce není vhodná pro vaření jídla. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, topný proces je ukončen.	160
	HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV Topná tělesa ve spodní a horní části trouby budou rovnoměrně šířit teplo uvnitř trouby. Pečivo nebo maso můžete péct jen na jedné výškové úrovni..	200
	GRIL Pracovat bude pouze část velkého grilu. Tento systém se používá pro grilování menšího množství jídla, zapekačky nebo klobásy či na opékání chleba.	240
	VELKÝ GRIL Pracuje horní topné těleso a gril. Teplo se šíří přímo z grilu nainstalovaného ve stropě trouby. Pro zvýšení topného účinku se aktivuje také horní topné těleso. Tato kombinace se používá pro grilování menšího množství masa, zapekaček, klobás a na opékání chleba.	240
	GRIL S VENTILÁTOREM Spuštěno bude grilovací topné těleso. Tato kombinace se používá pro grilování masa a pečení větších kusů masa a drůbeže na jedné výškové úrovni. Je také vhodná pro gratinovaná jídla a vytvoření křupavé kůrky / zapečení sýra.	170
	HORKÝ VZDUCH A DOLNÍ OHŘEV Spuštěno bude dolní topné těleso, kruhové těleso a ventilátor. Používá se na pečení pizzy, koláčů, kynutého těsta a křehkého pečiva na několika úrovních současně.	200
	HORKÝ VZDUCH Spuštěno bude kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor nainstalován na zadní vnitřní stěně trouby zajistí neustálou cirkulaci vzduchu okolo pečené nebo těsta. Tento systém se používá na opékání masa a pečení těsta na několika úrovních současně..	180
	DOLNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR Používá se na pečení kynutého, ale málo rostoucího těsta a na zavařování ovoce a zeleniny..	180

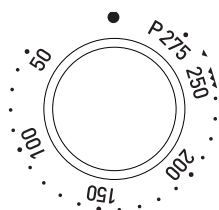
SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ Tuto funkci použijte k ohřátí vašeho nádobí (talíře, šálky) před podáváním jídla, abyste jídlo udrželi déle teplé.	60
	ECO PEČENÍ ¹⁾ V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	160
	ROZMRAZOVÁNÍ Vzduch proudí bez aktivovaných topných těles. Aktivní bude pouze ventilátor. Funkce je určena pro pomalé rozmrazování potravin.	-
	PYROLÝZA Tato funkce umožňuje automatické čištění vnitřního prostoru trouby s využitím vysoké teploty; přitom se spalují zbytky tuků a další nečistoty, které se pak mění na popel.	-



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.

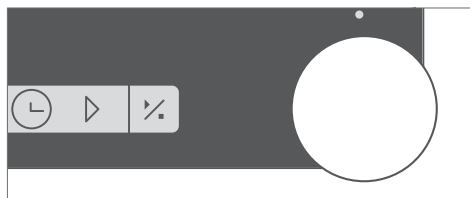
 Con estos sistemas se puede cocinar con la adición de vapor - ver el capítulo DESCRIPCIONES DE SISTEMAS, MODOS DE COCCIÓN Y TABLA DE COCCIÓN PARA PROGRAMAS CON ADICIÓN DE VAPOR.

KROK 3: VOLBA NASTAVENÍ

REGULACE TEPLoty VAŘENÍ



 Když používáte způsob pečení s velkým grilem nebo jen s grilem, nastavte volič  teploty do polohy.



Otáčením ovladače nastavte požadovanou TEPLOTU.

Po zapnutí spotřebiče stiskem tlačítka START se na displeji zobrazí ikona teploty.

 Pro zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko START a chvíli ho podržte - asi 1 sekundu.

FUNKCE ČASOVAČE

Nejdříve otočte OTOČNÝ VOLIČ VARNÉHO SYSTÉMU; pak nastavte teplotu.

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

Ikona pro zvolenou funkci časovače se rozsvítí a nastavitelná doba spuštění / ukončení pečení bude blikat na displeji.

Stisknutím tlačítka START spustíte průběh pečení. Zobrazí se doba, která už UPLYNULA.



Zobrazení funkce časovače



Nastavení doby vaření

V tomto režimu můžete stanovit dobu trvání provozu trouby (dobu vaření). Nastavte požadovanou dobu vaření. Nejdříve nastavte minuty, pak hodiny. Symbol a doba vaření jsou zobrazeny na displeji.



Nastavení odloženého startu

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

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba vaření: 2 hodiny

Ukončení vaření: 18:00

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

Nastavte čas ukončení pečení (18:00)

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



Nastavení připomenutí (odpočítavadla)

Připomínač můžete použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší možné nastavení je 24 hodin. Během poslední minuty, bude připomínač odečítat sekundy.



Po uplynutí nastaveného času, trouba automaticky zastaví provoz (ukončí vaření). Zazní zvukové znamení, které můžete vypnout stisknutím kteréhokoliv tlačítka. Po jedné minutě se zvukové znamení vypne automaticky.

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

KROK 4: VOLBA PŘÍDAVNÝCH FUNKCÍ / DOPLŇKŮ



Aktivujte / deaktivujte funkce stiskem požadovaného tlačítka, nebo kombinací tlačítek.

—○ DĚTSKÁ POJISTKA!

Aktivujte ji stiskem tlačítka DĚTSKÉ POJISTKY. Na displeji se zobrazí na 5 sekund **"Loc"**. Opětovným stisknutím tlačítka dětskou pojistku deaktivujete

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

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

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

💡 OSVĚTLENÍ TROUBY

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

5sek < ZVUKOVÉ ZNAMENÍ

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

5sek > SNÍŽENÍ KONTRASTU DISPLEJE

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



ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ DISPLEJE HODIN

Displej hodin vypnete současným stisknutím čidel "key" a "clock" a přidržením na 5 sekund. Na několik sekund se zobrazí "OFF"; potom se rozsvítí ikona "CLOCK" ⌚.

Displej hodin znovu aktivujete současným stisknutím čidel "key" a "clock" v době, kdy nebude aktivní žádná funkce časovače.

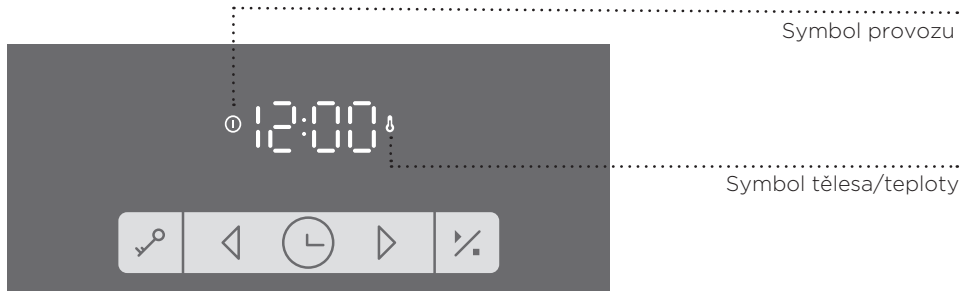


Po výpadku elektrického napájení nebo po vypnutí spotřebiče zůstávají nastavení doplňkových funkcí uložena nejvýše několik minut. Potom se všechna nastavení s výjimkou zvukového signálu a dětské pojistky vrátí na výchozí hodnoty nastavené výrobcem.

KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU PEČENÍ

Spusťte průběh pečení stisknutím tlačítka START / STOP a podržte ho chvíli. Teplota a symboly provozu se rozsvítí.

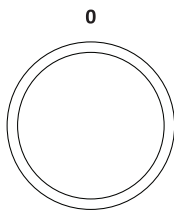
Pokud nenastavíte žádnou funkci časovače, na displeji se zobrazí čas, který představuje délku pečení od startu.





Dokud se trouba zahřívá, bude blikat symbol teploty. Po dosažení nastavené teploty se symbol rozsvítí a zazní krátké pípnutí.

KROK 6: VYPNUTÍ TROUBY

Pro zastavení průběhu pečení stiskněte a podržte tlačítko START / STOP. Otočte VOLIČ REŽIMU a VOLIČ TEPLoty do pozice „0“.



 Po ukončení procesu pečení se také zastaví a zruší všechna nastavení časovače, kromě připomenutí. Denní čas (hodiny) budou zobrazeny. Chladicí ventilátor bude chvíli pokračovat v provozu.

 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.

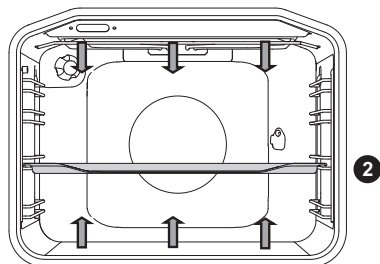
Nenechte pokrmy ochlazovat v zavřené troubě, aby nedošlo ke kondenzaci (rosení).

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

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

SYSTÉMY VAŘENÍ

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



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

Pečení masa:

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

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

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

Použijte tento způsob pečení kuřete, pokud spotřebič nemá  přednastavení.

Použijte tento způsob pečení pizzy, pokud spotřebič nemá  přednastavení.

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

Pečení těsta

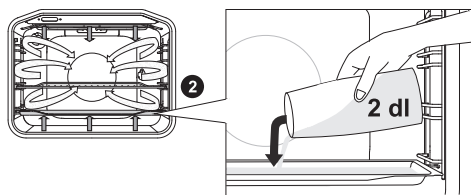
Používejte jen jednu úroveň a tmavé pečicí plechy nebo pekáče. Na světle zbarvených pečicích plechách nebo pekáčích bude pečení těsta horší, protože takové vybavení odráží teplo.

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

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

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

CALENTADOR SUPERIOR E INFERIOR CON VAPOR



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



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



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

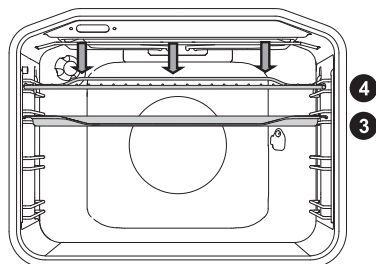
Potraviný	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Asado de cerdo	1500	2	180-200	100-120
Paleta de cerdo	1500	2	180-200	110-130
Pastel de carne	1500	2	200-210	70-80
Carne asada	1500	2	170-190	130-150
Pollo	1500	2	190-210	80-100

Tip	Návod
Je koláč hotový?	<ul style="list-style-type: none"> • 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 zespondu 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 nedopečený?	<ul style="list-style-type: none"> • Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.



Neumísťujte hluboký pekáč na prvú vodícu lištu.

VELKÝ GRIL, GRILOVÁNÍ



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

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

Maximální teplota: 240 °C.

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

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

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

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

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

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

Tabulka pro grilování - malý gril

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

Tabulka pro grilování – velký gril

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

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

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

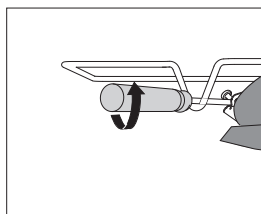
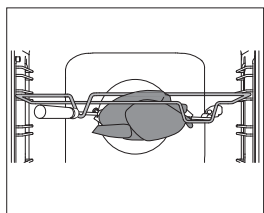
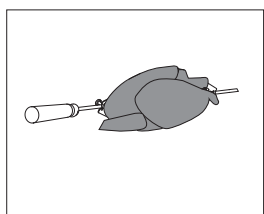
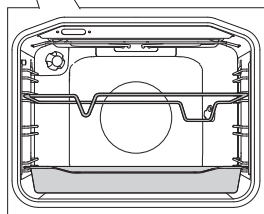
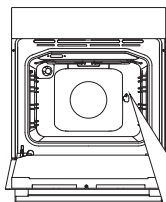


Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechte dvířka trouby zavřená.

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

Pečení s otočným roštěm (v závislosti na modelu)

Maximální teplota při použití grilu je 240 ° C.



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

2 Napíchněte maso na rošť a dotáhněte šrouby.

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

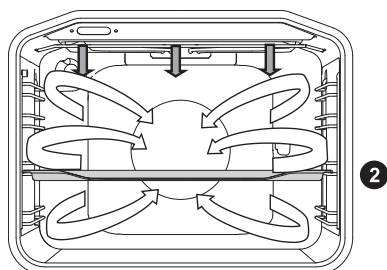
4 Uvolněte držák roštu a zavřete dveře trouby.

Zapněte troubu a zvolte režim VELKÝ GRIL



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

GRIL S VENTILÁTOREM

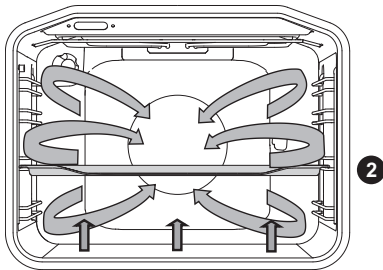


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Potraviný	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	700	2	190-210	50-60
Kuře	1500	2	190-210	60-90
RYBY				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



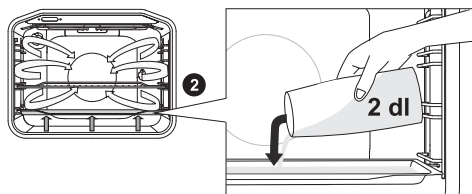
Pracují spodní topný článěk, kruhový topný článěk a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

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

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 štrúdl, listové těsto	2	170-180	45-65

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

AIRE CALIENTE Y CALENTADOR INFERIOR CON VAPOR



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



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

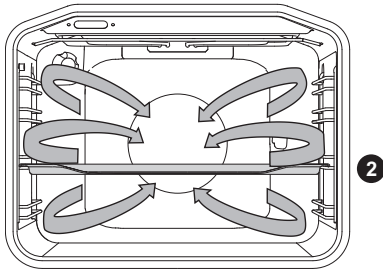


Para un funcionamiento óptimo de la función, no abra la puerta del horno y no añada agua durante el proceso de cocción.

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

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

HORKÝ VZDUCH



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

Pečení masa:

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

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

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

Pečení těsta

Doporučuje se předeheat.

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

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

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

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

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

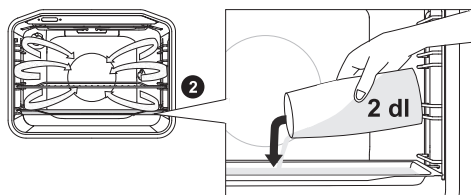
Symbol * znamená, že je nutné předeheat troubu s použitím zvoleného systému vaře--ní.



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.



AIRE CALIENTE CON VAPOR



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



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

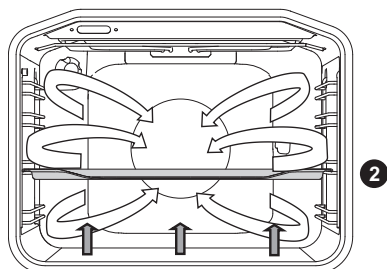


Para un funcionamiento óptimo de la función, no abra la puerta del horno y no añada agua durante el proceso de cocción.

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

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

SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



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

ZAVAŘOVÁNÍ

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

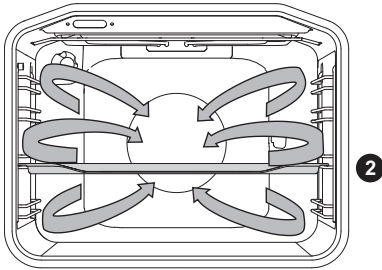
Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

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

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

ECO PEČENÍ

ECO



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

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

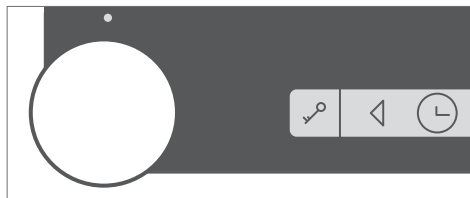


Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

ROZMRAZOVÁNÍ



V tomto režimu bude vzduch proudit bez provozu topných těles.
Potraviny vhodné k rozmrazování - koláče se smetanou nebo máslem na bázi krému,
ostatní koláče a pečivo, chléb a housky a hluboce zmrazené ovoce.



Otočte OTOČNÝ VOLIČ REŽIMU PEČENÍ
na rozmrazování.
Stisknutím tlačítka START / STOP spustíte
proces rozmrazování.

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

V polovici doby rozmrazovania by ste mali kúsky obrátiť, poiešať a oddeliť, ak boli predtým zmrazené dohromady.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



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

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

Hliníková povrchová úprava

Hliníkovou povrchovou úpravu čistíte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenamášete 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)

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

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

Ovládací jednotka

Nečistěte povrch abrazivními nebo agresivními čisticími prostředky či pomůckami.



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.

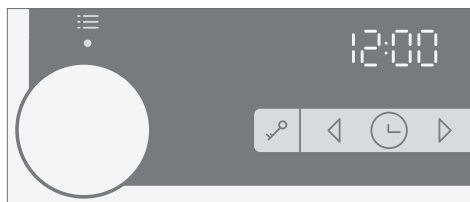
AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY - PYROLÝZA

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.

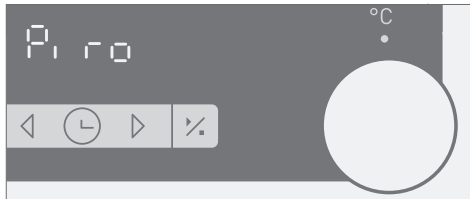
Během pyrolytického procesu se mohou potraviny a zbytky tuků vznítit. Proto před zahájením tohoto programu odstraňte veškeré viditelné nečistoty a zbytky jídla.



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



1 Otočte VOLIČEM REŽIMU PEČENÍ do polohy "P".



2 Otočte KNOFLÍKEM PRO NASTAVENÍ TEPLoty zcela vpravo na symbol "P". Na displeji bude blikat "Pyro" a doba trvání pyrolytického čištění. Stlačte tlačidlo ŠTART / STOP.



3 Po určité době se dvířka trouby automaticky zablokuje kvůli vaší bezpečnosti. Na displeji se objeví "Loc" (po dobu 3 sekund).

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



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

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

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


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


ČIŠTĚNÍ HLUBOKÉHO A MĚLKÉHO PLECHU NA PEČENÍ V TROUBĚ:



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

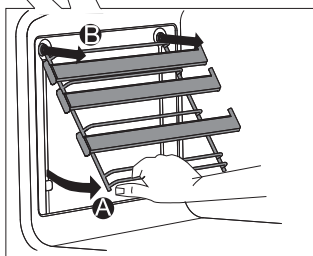
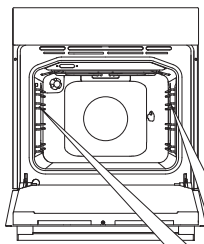
Po použití plechů a pekáčů na pečení je nejprve opláchněte horkou vodou s čisticím prostředkem, potom plech otřete hadříkem a umístěte je do 2. nebo 3. vodící lišty. Do 1. vodící lišty (nejspodnější) neumísťujte plechy pekáče.

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

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

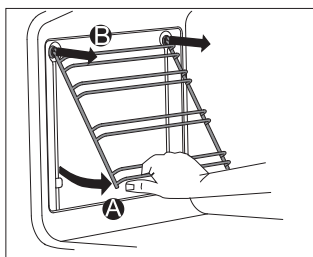
DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VYSOUVACÍCH VODÍTEK

Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



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

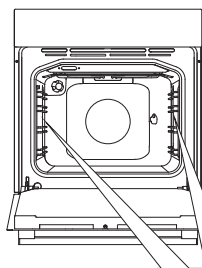
B Vyjměte je z otvorů v horní části.



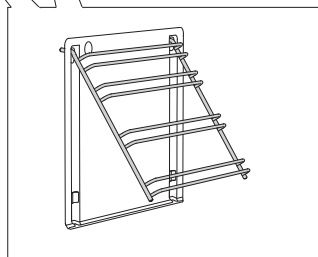
Nemyjte teleskopické vodítka v myčce nádobí.

INSTALACE SAMOČISTÍCÍCH VLOŽEK

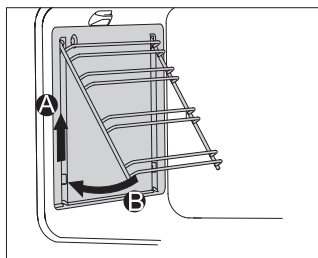
Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



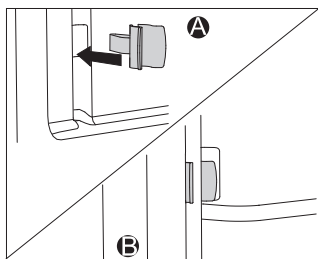
Odmontujte drátěné rošty nebo teleskopické vodítka.



1 Namontujte vodítka na samočistící vložky.



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

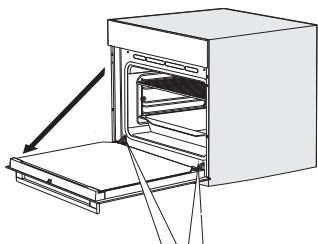


Při instalaci plně vysouvacích vodítek s katalytickými vložkami, vložte jeden konec dodané upínadel zámky do otvoru v dolní části vnitřku trouby a vložte druhý konec úchytné zámky do vodítek. Účelem upínadel zámků je držet vodítka pevně na místě.

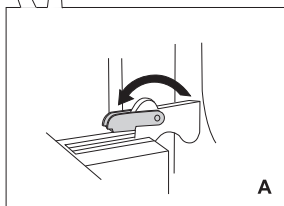


Nemyjte katalytické vložky v myčce nádobí.

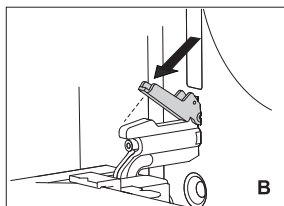
DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ TROUBY



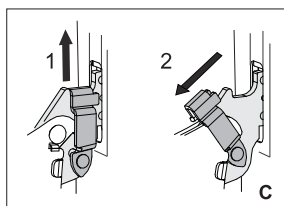
1 Nejdříve úplně otevřete dveře (tak jak to nejvíc půjde).



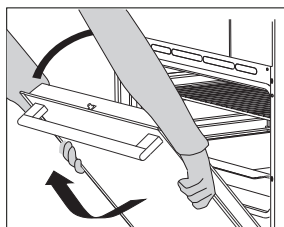
2 A Otevřete zářezky úplně na spodek (dvířka bez systému jemného zavírání).



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



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

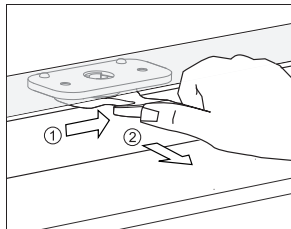


3 Pomalu zavírejte dvířka, dokud západky pantů nebudou zarovnané s drážkami. Mírně zvedněte dvířka a vytáhněte je z obou závěsných otvorů na spotřebiči. K nasazení dveří, opakujte postup v opačném pořadí. Pokud se dveře neotvírají nebo nezavírají, ujistěte se, že zářezy na závěsech jsou zarovnané s lůžky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



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

ZÁMEK DVEŘÍ (v závislosti na modelu)



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



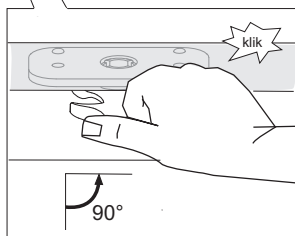
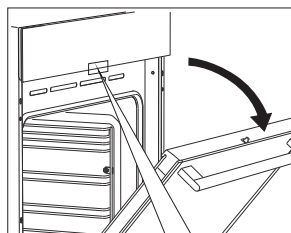
Když jsou dveře trouby zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do původní polohy.

DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

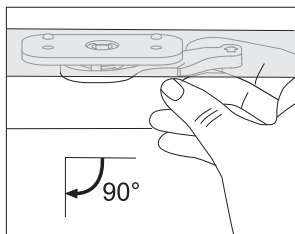


Trouba musí být zcela vychlazená.

Nejprve otevřete dvířka trouby.



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



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

JEMNÉ ZAVÍRÁNÍ DVEŘÍ (v závislosti na modelu)

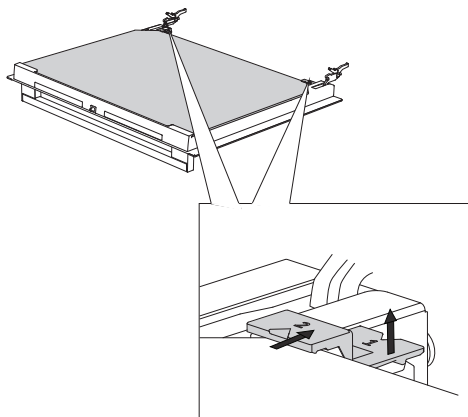
Dveře trouby jsou vybaveny systémem, který tlumí zavírání dveří, začíná při 75-stupňovém úhlu. Umožňuje jednoduché, tiché a plynulé zavření dveří. Jemný tlak (do 15 stupňů do uzavření dveří) je dostatečný pro automatické a tiché zavření dveří



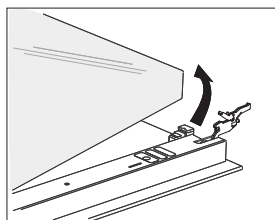
V případě, že síla použitá na zavření dveří je příliš velká, účinek systému se sníží, nebo se systém vynechá z důvodu bezpečnosti.

ODSTRANĚNÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVEŘÍ

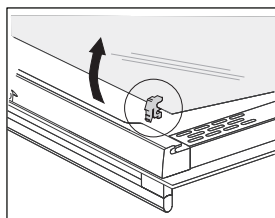
Skleněnou tabuli dveří můžete čistit zevnitř, ale musíte ji nejdříve vybrat. Odstraňte dveře (viz kapitola "DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ!").




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



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



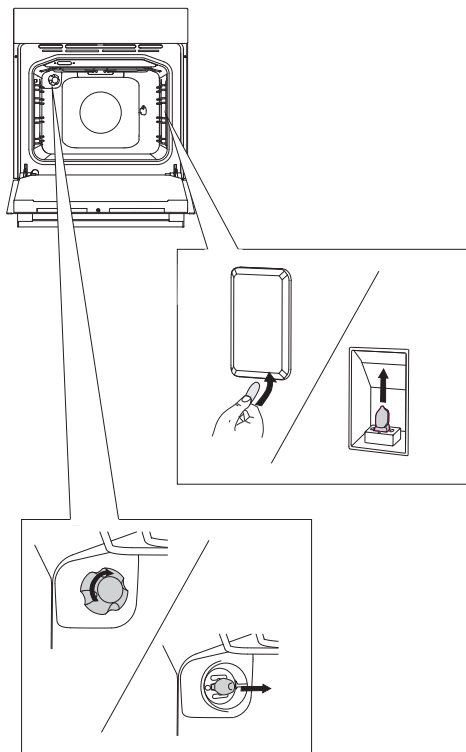
3 Chcete-li odstranit třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), nadzvedněte ji a odstraňte. Také odstraňte gumové těsnění na skleněné tabuli.

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

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



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

💡 Dávejte pozor, abyste nepoškodili smalt

Uvolněte kryt žárovky a vyjměte žárovku.

💡 Používejte ochranu, abyste se nepopálili.

TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Příčina
Čidla nereagují; displej je „zamrzlý“.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač); potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič u vás doma často vypadává.	Volejte servisního technika.
Osvětlení trouby nefunguje.	Postup výměny žárovky osvětlení je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili jste správnou teplotu a systém ohřevu? Jsou dvířka trouby zavřená?
Zobrazí se chybový kód (E1, E2, E3, atd.).	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.

EVP_MULTI_IL_PIROLIZA



cs (03-20)