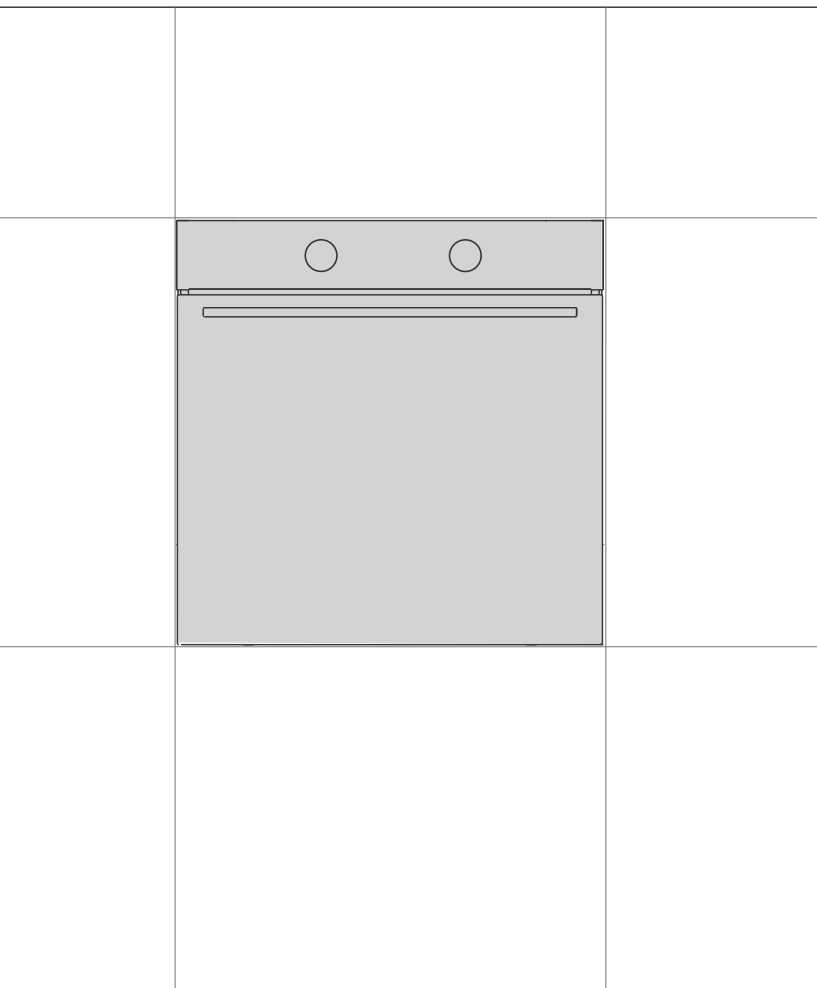


NÁVOD K POUŽITÍ

VESTAVNÉ TROUBY



Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

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

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

Návod k instalaci a zapojení je přiložen na zvláštním listu.

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:



INFORMACE!

Informace, rady, tipy nebo doporučení



VAROVÁNÍ!

Pozor – obecné nebezpečí



Je důležité nejprve se s tímto návodem důkladně seznámit.

Obsah

Bezpečnostní opatření	4
Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění.	6
Další důležitá bezpečnostní upozornění	7
Vestavná trouba	9
Popis spotřebiče	9
Příslušenství spotřebiče	10
Používání zařízení	14
Před prvním použitím zařízení	14
První zapnutí	14
Volba nastavení	15
Začátek pečení	20
Konec fungování a vypnutí trouby.	21
Obecné rady k pečení	22
Tabulka pečení	23
Pečení s teplotní sondou	28
Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa	29
Údržba a čištění	30
Automatické čištění trouby - pyrolýza	30
Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.	32
Odstraňování a umístování dvířek a skla dvířek	33
Výměna žárovky	34
Tabulka odstraňování poruch a chyb	35
Speciální varování a hlášení závad	35
Likvidace	36

Bezpečnostní opatření



Důkladně si přečtěte návod a uschovejte ho pro pozdější použití.

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

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

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

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

Spotřebič se během používání výrazně zahřívá. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles uvnitř trouby.

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

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

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

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

Používejte výhradně teplotní sondu doporučenou pro používání v této troubě.

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

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

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

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

Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění.

Před aktivací automatického čištění je nutné z trouby odstranit veškeré její příslušenství: rošt, pomůcky na pečení na rožni, všechny plechy, teplotní sondu, drátěné i teleskopické vodící lišty a veškeré nádoby, které není součástí vybavení trouby.

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

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

Další důležitá bezpečnostní upozornění

Přístroj je určený k použití v domácnostech. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen (pro ohřívání prostoru, sušení potravin, papíru, látky či bylinek, atd.), jelikož v těchto případech existuje nebezpečí zranění nebo požáru.

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

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

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

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

Během pečení se dvířka trouby výrazně zahřívají. Pro dodatečnou ochranu je zabudováno třetí sklo, které snižuje teplotu na povrchu vnějšího skla dvířek trouby (pouze u některých modelů).

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

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

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

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

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

Troubu čistěte, až když je zcela vychladlá.

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

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

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

Během spuštěného automatického čištění nepokládejte nic na dno trouby.

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

Během funkce čištění neotvírejte dvířka trouby.

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

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

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

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



Pozor – horký povrch během pyrolytického čištění.

Než spotřebič zapojíte do elektrické sítě, nechte ho nějakou dobu odpočívat při pokojové teplotě, aby se všechny součástky pokojové teplotě přizpůsobily. Je-li trouba skladována při teplotě blízko bodu mrazu či pod ním, může to být pro některé součástky nebezpečné, zejména pro čerpadlo.

Spotřebič nesmí být provozován v prostředí chladnějším než 5 °C. V případě zapnutí spotřebiče v takových podmínkách může dojít k poškození čerpadla.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru ani jiné tekutiny.

Když pečete s doplněním páry nebo po konci pečení s doplněním páry vždy otevřete dvířka až do krajní pozice. Pokud to neuděláte, může mít vycházející pára negativní vliv na fungování ovládací jednotky.

Odpařovací nádobu vyndávejte a vkládejte pouze, když je trouba zcela vychladlá.



VAROVÁNÍ!

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

Vestavná trouba

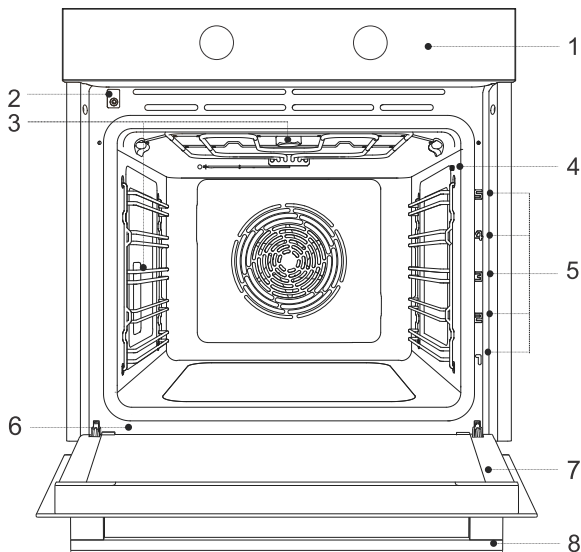
Popis spotřebiče



INFORMACE!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

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



1 ovládací jednotka

2 zamykání dvířek pomocí spínače.

3 osvětlení

4 otvor pro teplotní sondu

5 vodicí lišty – úrovně pečení

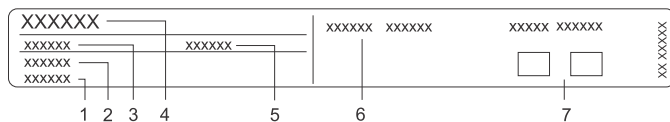
6 informační štítek

7 dvířka trouby

8 držadlo dvířek

Informační štítek – údaje o spotřebiči

Informační štítek se základními údaji o spotřebiči je umístěn na okraji trouby. Přesné údaje o typu a modelu zjistíte i ze záručního listu.



1 sériové číslo

2 kód

3 typ

4 obchodní značka

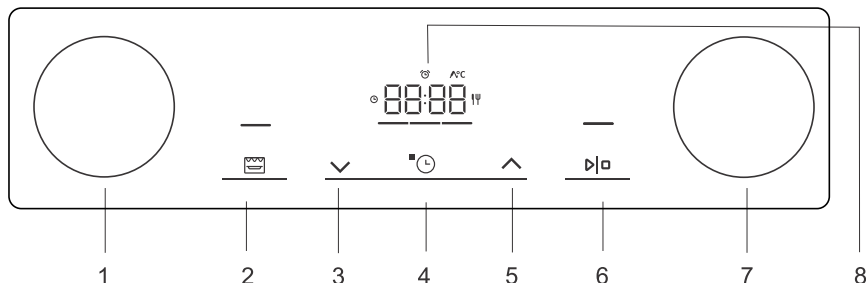
5 model

6 technické údaje

7 označení shody

Ovládací panel

(V závislosti na modelu)



1. Spínač volby systému vaření
2. tlačítko pro Gratinování (gratin)
3. tlačítko pro snížení hodnoty
4. tlačítko pro časové funkce a nastavení
5. tlačítko pro zvýšení hodnoty
6. tlačítko start / stop pro spuštění a přerušení
7. tlačítko pro nastavení teploty
8. displej

INFORMACE!

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

Zapuštěná tlačítka

(V závislosti na modelu)

Lehce zatlačte na spínač dokud nevyškočí; poté jím otočte.

VAROVÁNÍ!

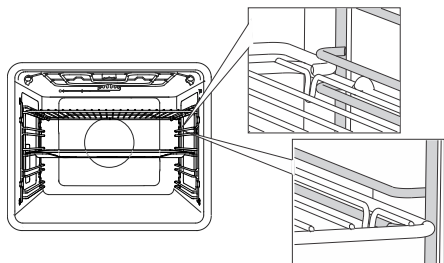
Po každém použití otočte spínačem zpátky do polohy "off" a zatlačte ho zpátky. Tažný-tlačný spínač může být zatlačen zpátky pouze, když je v pozici "off".

Příslušenství spotřebiče

Vodící lišty

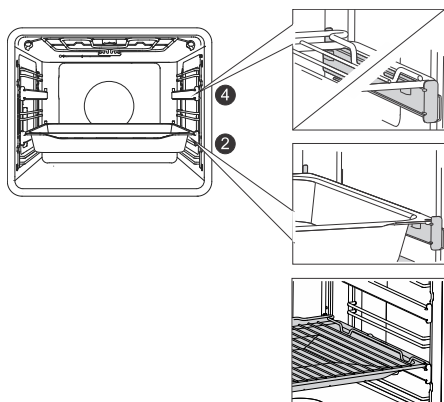
- Vodící lišty umožňují přípravu pokrmů na 5 úrovních.
- Úrovně pro vkládání příslušenství se počítají odzdoła nahoru.
- Vodící lišty 4 a 5 jsou určeny pro pečení pod grilem.
- Příslušenství musí být při vkládání do spotřebiče správně otočeno.
- Příslušenství vždy vkládejte do trouby až do konce.

Drátěné vodící lišty



U drátěných vodících lišt vždy vložte drátěný rošt a plechy do vodící drážky.

Fixní teleskopické lišty.

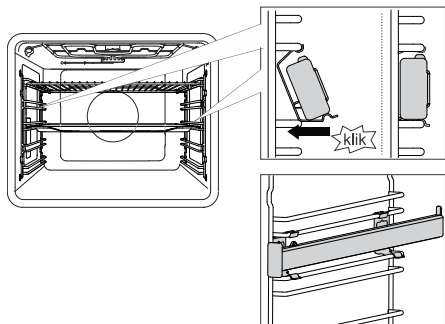


Teleskopickými lištami je vybavena 2. a 4. úroveň.

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

Nacvakávací teleskopické lišty

(V závislosti na modelu)



Vysouvací vodičko s klik systémem je možné umístit do libovolné polohy v prostoru mezi dvěma drátěnými vodičky.

Namontujte vodičko symetricky na drátěná vodička na levou a pravou stranu trouby.

Nejdříve zastrčte horní svorku vodička pod tyčku drátěného vodička, pak zatlačte ještě spodní svorku do příslušné polohy tak, abyste slyšeli KLIKnutí.

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



INFORMACE!

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

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

Spínač dvířek trouby

(V závislosti na modelu)

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



VAROVÁNÍ!

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

Chladicí ventilátor

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

Vybavení trouby a příslušenství



VAROVÁNÍ!

Před pyrolytickým čištěním počkejte, až trouba vychladne, a odstraňte z ní veškeré vybavení, včetně teleskopických lišt (v závislosti na modelu).

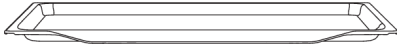


DRÁTĚNÝ ROŠT se používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem.



INFORMACE!

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

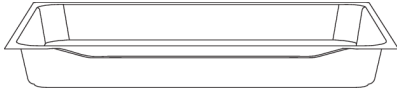


MĚLKÝ PLECH se používá pro ploché a drobné pokrmy. Používá se též jako nádoba pro zachycování mastnoty.



VAROVÁNÍ!

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



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



INFORMACE!

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



Teplotní **SONDA** (BAKESENSOR).



VAROVÁNÍ!

Spotřebič a některé jeho přístupné části se během pečení zahřívají.

Používání zařízení

Před prvním použitím zařízení

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

První zapnutí

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

Nejprve vyberte a potvrďte základní nastavení.

INFORMACE!

Změníte jej stisknutím tlačítek \vee nebo \wedge . Požadované nastavení potvrďte tlačítkem ⏸ nebo ▶|◻ . Další nastavení spotřebiče lze provést teprve poté, co nastavíte a potvrďte předchozí.



1. NASTAVENÍ ČASU

Nastavte aktuální čas. Nejprve nastavte a potvrďte minuty, poté nastavte a potvrďte ještě hodiny. Pokud tlačítko pro nastavení hodnoty budete držet déle, budou se hodnoty měnit rychleji.

INFORMACE!

Informace o tom, jak změnit nastavení hodin najdete v kapitole Doplňkové funkce.



2. OSVĚTLENÍ DISPLEJE

Jas je z výroby nastavený na vysokou úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **brh** a aktuálně nastavená hodnota intenzity osvětlení. Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit pomocí tlačítka pro nastavení hodnoty.



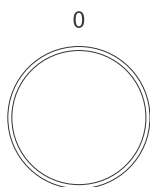
3. HLASITOST PÍPÁNÍ

Hlasitost je z výroby nastavená na prostřední úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **Vol** a aktuálně nastavená hlasitost pípání. Hlasitost můžete zvýšit nebo vypnout pomocí tlačítka pro nastavení hodnoty.

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

Volba nastavení

VÝBĚR SYSTÉMU



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



INFORMACE!







Nastavení lze měnit i během pečení.




INFORMACE!

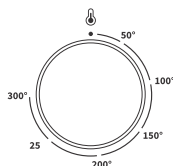
Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

symbol	Použití
	RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ TROUBY Pro co nejrychlejší dosažení nastavené teploty. Když se trouba zahřeje na nastavenou teplotu, ohřívání se vypne. Následuje nastavení programu, který chcete pro přípravu pokrmu použít. Tato funkce není vhodná pro pečení pokrmů.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM¹⁾ Pro rovnoměrnou přípravu pokrmů na jedné úrovni a přípravu suflé.
	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM¹⁾ Pro pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.
	INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY)^{1) 2)} Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidaných tuků. Jedná se o zdravou variantu přípravy „rychlého občerstvení“, s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Doplňek ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti.
	HORKOVZDUCH^{1) 2)} Horký vzduch umožňuje větší průtok teplého vzduchu kolem pokrmu. Tímto způsobem vysuší jeho povrch a vytvoří tlustší kůrčičku. Pro pečení masa, cukroví a zeleniny a pro sušení potravin na jedné či několika úrovních zároveň. Doplňek ve formě páry pokrm lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV^{1) 2)} Pro tradiční pečení pokrmů na jedné úrovni, přípravu suflé a pro pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení).
	VELKÝ GRIL¹⁾ Pro pečení většího množství placatých pokrmů (topinek, zapékaných toustů, klobásek na gril, řízků, ryb, špízů, atd.) a pro gratinování a dosažení křupavé kůrčičky pokrmů. Rovnoměrně se ohřeje celý povrch pod topnými tělesy, které jsou umístěné na stropě trouby. Maximální povolená teplota 240 °C.

symbol	Použití
	POMALÉ PEČENÍ³⁾ Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C.
	PIZZA PROGRAM¹⁾ Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkřupavější pokrmy.
	PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ¹⁾ Tento způsob umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti předehřívání. Optimální pro předem připravené mražené výrobky (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí medailonky), maso a zeleninu.
	ROZMRAZOVÁNÍ Tuto funkci použijte pro řízené rozmrazování mražených potravin (koláčů, pečiva, chleba, rohlíků a hluboce zmraženého ovoce). Potraviny během rozmrazování obračejte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmraženy dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledničce.
	PYROLÝZA Funkce umožňuje automatické čištění trouby pomocí vysoké teploty, což vede k tomu, že zbytky tuků a jiných nečistot shoří a zpopelní se.
	OSVĚTLENÍ TROUBY Osvětlení trouby se zapne, když zvolíte režim (s výjimkou pyrolýzy) a když nastavíte ovladač do polohy osvětlení.

- 1) U těchto programů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola Začátek pečení).
- 2)  U těchto režimů můžete péct pokrmy s přidáním páry. Zvolený režim funguje se základní funkcí. Pokud použijete plech s vodou, tak změníte funkci na pečení s přidáním páry (viz kapitolu: Začátek pečení).
- 3) Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

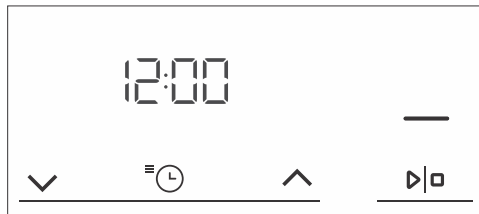
NASTAVENÍ TEPLoty PEČENÍ



Pro nastavení požadované TEPLoty otočte kulatým tlačítkem.

ČASOVÉ FUNKCE

Nejprve otočte KNOFLÍKEM PRO VÝBĚR PROGRAMU, a poté nastavte TEPLOTU.



Nastavení doby pečení

V tomto režimu určíte, jak dlouho bude trouba v provozu.

Dotkněte se tlačítka . Na displeji se zobrazí symbol . Dotekem na nebo nastavte požadovanou dobu pečení. Nastavení potvrdíte dotekem na tlačítko .

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka .



Nastavení odloženého startu



INFORMACE!

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

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

Příklad:

Aktuální čas: 16:00

Doba pečení: 2 hod.

Konec pečení: 18:00

Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol pro dobu trvání fungování. Stisknutím nebo nastavíte délku trvání programu (v našem případě je to 2.00). Nastavení potvrdíte tlačítkem .

Opětovným dvojitým stisknutím tlačítka vyberete čas, kdy chcete, aby byl pokrm připravený (v našem případě je to 18.00). Na displeji se zobrazí požadovaný konečný čas (18.00). Dotkněte se tlačítka pro potvrzení nastavení.

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka .

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

INFORMACE!

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

Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne. Na displeji se střídavě budou ukazovat sdělení **End** a 00:00. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.




VAROVÁNÍ!

Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují přehřátí trouby.


Potraviny, které se rychle kazí by neměli zůstat v troubě příliš dlouho. Před použitím tohoto režimu se ujistěte, že na hodinách trouby je nastavený přesný čas.






Nastavení alarmu

Alarm můžete používat i samostatně, i když je trouba vypnutá. Nejdelší možné nastavení je 24 hodin. Poslední minuta při odpočítávání alarmu je zobrazena ve vteřinách. Dvakrát stiskněte tlačítko  , aby se na displeji zobrazil symbol. Stisknutím  nebo  nastavíte délku trvání alarmu.

INFORMACE!

Je-li nastaven odložený start, nastavíte alarm trojitým stisknutím tlačítka  .

INFORMACE!

Při nastavování časových funkcí můžete čas resetovat na nulovou hodnotu, tak že se současně dotkněte tlačítka  a  . Nastavení potvrďte tlačítkem  .

INFORMACE!

Poslední použité hodnoty u časových funkcí se uloží a jako přednastavené se zobrazí při opětovném použití těchto funkcí. Tato nastavení se dají i vypnout (viz kapitola Výběr dalších funkcí, Adaptivní funkce).

VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

Knoflík pro VÝBĚR PROGRAMU otočte do pozice „0“.

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



INFORMACE!

Tlačítka ∇ nebo \wedge procházejte přes nabídky. Nastavení potvrďte tlačítkem $\triangleright|\square$ nebo $\text{☰}|\text{🕒}$.
Pokud chcete opustit nabídku doplňkových funkcí, dotkněte se tlačítka $\text{☰}|\text{☰}$.



1. Zobrazení času

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



2. Hlasitost zvukového signálu

Můžete si vybrat ze tří různých úrovní hlasitosti pípání. Vyberte nastavení **Vol**. Dotekem na tlačítko ∇ nebo \wedge si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Zvuk můžete také vypnout.



3. Osvětlení displeje

Vybírat můžete ze tří možných úrovní jasu displeje. Zvolte nastavení **brh**. Stisknutím tlačítka ∇ ali \wedge zvolte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Tlačítkem pro nastavení hodnoty zvýšte nebo snižte intenzitu jasu.



4. Displej - noční režim

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



5. Pohotovost

Tato funkce zapne nebo vypne zobrazení aktuálního času. Zvolte nastavení **hi dE**. Stisknutím tlačítka ∇ nebo \wedge vyberte zapnutí on nebo vypnutí off a potvrďte.

AdPt

6. Adaptivní funkce

Tato funkce umožňuje upravit nastavený čas pečení. Funkce je předvolbou zapnutá, můžete ji ale vypnout.

Když je funkce zapnutá, zobrazí se naposled nastavená doba programu pečení. Berou se v úvahu hodnoty posledního pečení.

Na displeji se zobrazí **AdPt**. Pokud chcete funkci vypnout, dotkněte se tlačítek \vee nebo \wedge a vyberte off. To samé udělejte pro opětovné zapnutí funkce. Na displeji vyberte on.

FAct

7. Tovární nastavení

Funkce umožňuje přenastavení spotřebiče na tovární nastavení. Na displeji se zobrazí text **FAct**. Stisknutím tlačítek \vee nebo \wedge zvolíte rES pro výběr továrního nastavení a potvrdíte delším stisknutím tlačítka $\triangleright|\square$, dokud všechny rozsvícené čárky nezmizí.

VAROVÁNÍ!

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

Začátek pečení



Čárka nad tlačítkem $\triangleright|\square$ je částečně osvětlená. Nastavený program spustíte dotekem na toto tlačítko.

Během provozu programu čárka nad tlačítkem intenzivněji svítí (je zcela osvětlená).

INFORMACE!

Pokud není nastavena žádná časová funkce, na displeji se zobrazí doba pečení. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí °C.

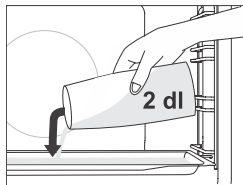


Dodatečné gratinování

Funkci je možné spustit až po 10 minutách pečení (čárka nad tlačítkem gratin je částečně osvětlená). Když potvrdíte funkci, na displeji se zobrazí doba pečení 10 minut (10:00). Dotekem na tlačítko \vee nebo \wedge nastavíte dobu gratinování.

Funkci můžete také vypnout dotekem na tlačítko **gratin**.

Funkce se používá v poslední fázi pečení nebo po dopečení, když na pokrm přidáváme zálivku/posypku nebo jej chceme ještě dodatečně zapéct. Během gratinování se na jídle vytvoří zlatavá krustička, která ho chrání před vysušením, a zároveň pokrmu dodává krásnější vzhled i lepší chuť.



Pečení s přidáním páry ☞

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



INFORMACE!

Pokud budete k pečení používat hluboký plech, vložte ho o jednu úroveň výše, než je uvedeno v tabulce doporučeného nastavení pečení.

Pro optimální fungování programu během pečení neotvírejte dvířka a nedolévejte vodu.

Konec fungování a vypnutí trouby.

Pečení pozastavíte dotekem na tlačítko ▷|◻ . Na displeji se zobrazí **End** a zazní zvukový signál.

Knoflík pro VÝBĚR PROGRAMU otočte do pozice „0“.



INFORMACE!


























Po konci pečení se přeruší i smažou také všechna časová nastavení na hodinách, kromě alarmu. Čas se přepne na zobrazení aktuálního času.

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



























Obecné rady k pečení

- Během pečení z trouby odstraňte všechno nepotřebné příslušenství.
- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (příložené plechy, smaltované nádoby, nádoby z varného skla). Světlé materiály (nerezová ocel nebo hliník) odrážejí teplo, a proto se v nich potraviny hůře tepelně zpracovávají.
- Plechy vždy vkládejte až do konce vodicích lišt. Když pečete na roštu, pokládejte pokrmy vždy do jeho prostředku.
- Pro co nejlepší přípravu potravin doporučujeme, abyste dodržovali pokyny uvedené v tabulce pro přípravu jídel. Zvolte nižší uvedenou teplotu a nejkratší uvedenou dobu pečení, a poté výsledek zkontrolujte a po dopečení dle potřeby změňte nastavení.
- Pokud to není nutné, neotvírejte během pečení dvířka.
- Neumisťujte plechy přímo na dno trouby.
- Během fungování spotřebiče nepoužívejte univerzální hluboký plech pro pečení na 1. úrovni trouby.
- Nezakrývejte dno trouby ani rošt alobalem.
- U delších programů pečení můžete troubu vypnout zhruba 10 minut před koncem doby pečení a využít akumulované teplo.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud pečete na několika úrovních zároveň, vložte univerzální hluboký plech na nižší úroveň.
- U receptů ze starších kuchařských knih použijte program spodního i horního ohřevu (klasika) a o 10 °C nižší teplotu, než je uvedená v receptu.
- Pokud použijete pečicí papír, musí být odolný vůči vysokým teplotám. Vždy ho ustříhnete tak, aby byl velký tak akorát. Jeho použití zabraňuje připékání jídla na plech a pokrm se díky němu z plechu snáze odstraňuje.
- Při pečení větších kusů masa nebo pečiva s vyšším obsahem vody v troubě vznikne větší množství páry, která může na dvířkách trouby zkondenzovat. To je normální jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče. Po dopečení otřete dvířka a sklo dvířek dosucha.
- Když pečete přímo na pečicím roštu, vložte o úroveň níže univerzální hluboký plech jako odkapávací nádobu.
- **Rychlé předeřívání trouby:** Troubu předeřívajte, pouze je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce tohoto návodu k použití. Pokud používáte předeřívání, nekládejte pokrm do trouby, dokud není trouba zcela rozehřátá, leda že by tak stálo ve vašem receptu. Teplota má na konečný výsledek velký vliv. Předeřívání se doporučuje u jemného masa (filé) a u kváskového či piškotového těsta, kterým stačí kratší doba pečení. Při zahřívání prázdné trouby se spotřebuje velké množství energie, proto vám doporučujeme, abyste – pokud je to jen trochu možné – připravovali více pokrmů za sebou nebo najednou.
Pokrmy, které vyžadují zcela předeřívání trouby, jsou v tabulce označeny jednou hvězdičkou * , pokrmy, u kterých stačí 5minutové předeřívání trouby, pak dvěma hvězdičkami ** . V tomto případě nepoužívejte program rychlého předeřívání.
- **Pomalé pečení:** Umožňuje kontrolovanou přípravu pokrmů při nižších teplotách. Šťáva z masa se rovnoměrně rozlije a maso zůstane šťavnaté a jemné. Je vhodná pro jemné kousky masa bez kosti. Maso předem na vysokou teplotu ze všech stran důkladně opečte na pánev.




























Tabulka pečení

Pokrm			 °C	 min
PEČIVO A MOUČNÍKY				
koláče ve formách				
Piškotové těsto	3		160	30-40
koláč s náplní	2		180	60-70
mramorový koláč	2		170-180	50-60
koláč z kynutého těsta, bábovka	2		170-180	45-55
otevřený koláč, ovocný košíček	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
koláč z litého těsta				
štrúdl	2		180-190	60-70
štrúdl, mražený	2		200-210	34-45
piškotová roláda	3	 + plech s vodou	170-180	13-18
buchty	2		180-190	30-40
cukroví				
koláčky	3		160 *	25-35
koláčky, 2 úrovně	2, 4		155-165 *	30-40
pečivo z kynutého těsta	2		180 *	17-22
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	2, 4		160 *	18-25
koláč z listového těsta	2		200 *	15-20
koláč z listového těsta, 2 úrovně	2, 4		170 *	25-30
piškoty				
strojkové cukroví	3		150 *	30-40
strojkové cukroví, 2 úrovně	2, 4		150 *	30-40
strojkové cukroví, 3 úrovně	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoty	3		160-170 *	15-20
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160 *	20-25



























Pokračování tabulky z předchozí stránky

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









Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140 *	250-300
hovězí řízky, dobře propečené, 4 cm tloušťky	4		220-230	25-30
burgery, 3 cm tloušťky	4		220-230	25-35
telecí pečeně 1,5 kg	2		160-170	120-150
vepřové				
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3		170-180	100-130
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	3		180-190	120-150
vepřová panenka, 400 g	2		80-100 *	80-100
vepřová pečeně, pomalu pečená	2		100-120 *	200-230
vepřová žebra, pomalu pečená	2		120-140 *	210-240
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	4		220-230	20-25
drůbež				
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	2		170-180	80-100
drůbež, prsa	2		170-180	45-60
kuřecí stehna	3		210-220	25-40
kuřecí křídýlka	4		210-220	20-35
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
pokrm z masa				
masový závitok, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na gril, bavorská klobáska	4		230 **	8-15
RYBY A MOŘSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 kg	4		230-240	12-20
rybí filé, 1 cm tloušťka	4		220-230	8-12
rybí řízek, 2 cm tloušťka	4		220-230	10-15
hřebenatky svatojanské	4		230 *	5-10

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
garnáty	4		230 *	3-10
ZELENINA				
pečené brambory, americké brambory	3		210-220 *	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3	 + plech s vodou	200-210 *	40-50
naříváné brambory	3		190-200	30-40
hranolky, domácí	4		210-220 *	20-30
zeleninová směs, křížaly	3	 + plech s vodou	190-200	30-40
plněná zelenina	3		190-200	30-40
KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovně	2, 4		190-210	30-40
kuřecí medailonky	4		210-220 *	12-17
Rybí prsty	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kousky zeleniny	2		190-200	20-30
croissanty	3		170-180	18-23
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY				
bramborová musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké suflé	2		160-180 *	35-45
gratinované pokrmy	3		170-190	30-45
Plněny tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
grilovací sýr	4		240 **	6-9
OSTATNÍ				
zavařování	2		180	30

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
sterilizace	3		125	30
vaření ve vodní lázni	2		150-170 *	/
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

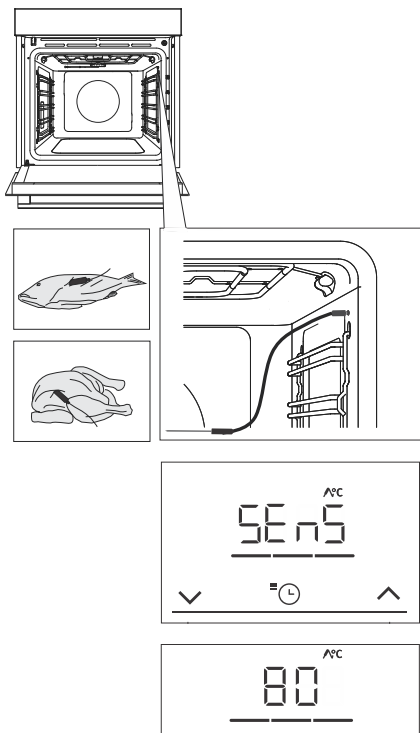
Pečení s teplotní sondou (BAKESENSOR)

(V závislosti na modelu)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.

! VAROVÁNÍ!

Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.



1 Kovový hrot sondy zabodněte do nejtlustší části pokrmu.

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

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

3 Vyberte požadovaný program a teplotu pečení (v teplotním rozmezí do 230 °C). Na displeji se zobrazí symbol fungování sondy a přednastavená teplota, kterou můžete změnit stisknutím tlačítek \vee nebo \wedge . Určete požadovanou konečnou teplotu uprostřed pokrmu (v teplotním rozmezí od 30 do 99 °C).

POZNÁMKA: Nastavení doby pečení při použití sondy není možné.

4 Nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka $\triangleright| \square$.

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

💡 INFORMACE!

Během pečení se na displeji střídá nastavená a aktuální teplota pokrmu. Pokud chcete, můžete během provozu změnit teplotu pečení nebo konečnou teplotu uprostřed pokrmu.

Správné použití sondy podle typu pokrmu:

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

**VAROVÁNÍ!**

Po použití sondy opatrně vyjměte z pokrmu, vysuňte z otvoru a očistěte.

**INFORMACE!**

Pokud sondu nepoužíváte, tak ji z trouby vyndejte.

Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa

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

Údržba a čištění



VAROVÁNÍ!

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

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

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

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

Vnějšík spotřebiče: horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete

dosucha.

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

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

V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.



INFORMACE!

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

Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.

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

Automatické čištění trouby - pyrolýza



VAROVÁNÍ!

Před pyrolytickým čištěním počkejte, až trouba vychladne, a odstraňte z ní veškeré vybavení, včetně teleskopických lišt (v závislosti na modelu).

Tato funkce umožňuje použitím vysoké teploty jednoduché čištění vnitřního prostoru trouby a některého dodávaného příslušenství (univerzálního hlubokého plechu a mělkého plechu).

Během čištění se zbytky tuku a jiné nečistoty spálí na popel.

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

Stupeň	intenzita čištění	užitečnost čištění	trvání programu
1	rychlé čištění	na menší nečistoty	2 hodiny
2	středně intenzivní čištění	pro viditelně větší nečistoty	2,5 hodiny
3	intenzivní čištění	pro zaschlejší a starší nečistoty	3 hodiny

INFORMACE!

Čím je nečistota odolnější, tím vyšší stupeň intenzity je nutno zvolit.

Příprava na pyrolytické čištění

- odstraňte všechny viditelné nečistoty a zbytky jídla zevnitř trouby,
- ze spotřebiče vždy vyjměte lišty a jakékoli nepotřebné vybavení,
- pyrolýzu je možné vykonávat jen tehdy, když je trouba zcela vychladlá.



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



2. Stisknutím tlačítka \vee nebo \wedge zvolte požadovaný stupeň čištění a potvrďte tlačítkem $\triangleright|$. Začne se odpočítávat délka trvání programu.



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

- Během procesu pyrolýzy se mohou uvolňovat nepříjemné pachy a kouř, vycházet mohou i dráždivé výpary a plyny. Během procesu se proto postarejte o dobré odvětrávání prostoru, kde není doporučeno déle se zdržovat. Nedovoďte dětem a domácím mazlíčkům, aby se zdržovaly v blízkosti trouby.
- Když je proces čištění pyrolýzou dokončen a trouba dostatečně ochlazená, tak se dvířka automaticky odemknou.
- Zcela vychladlý vnitřek trouby otřete horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem, abyste odstranili případné zbytky (např. popel).
- Během běžného používání trouby doporučujeme čištění pyrolýzou jednou měsíčně.

VAROVÁNÍ!

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

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

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

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

Čištění přiloženého vybavení pomocí pyrolýzy

- Čištění přiloženého příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými závěsy.

- Vybavení vložte do drážky druhé nebo třetí úrovně vodicích lišt, nikdy do první úrovně.
- Po dokončení pyrolýzy vychladlé vybavení očistěte horkou mydlinovou vodou a vlhkým hadříkem.



VAROVÁNÍ!

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



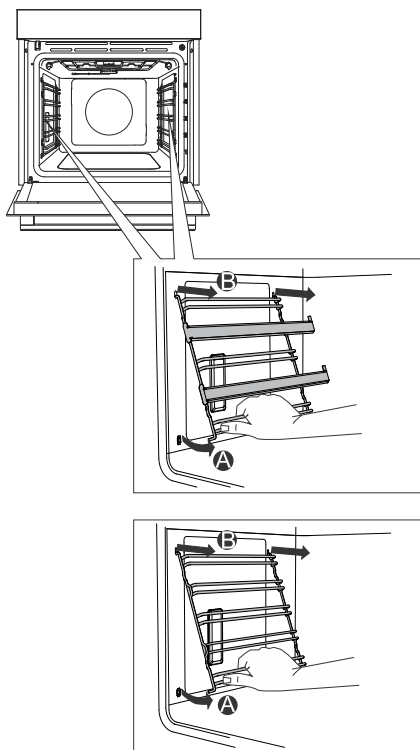
INFORMACE!

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

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

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

Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.



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

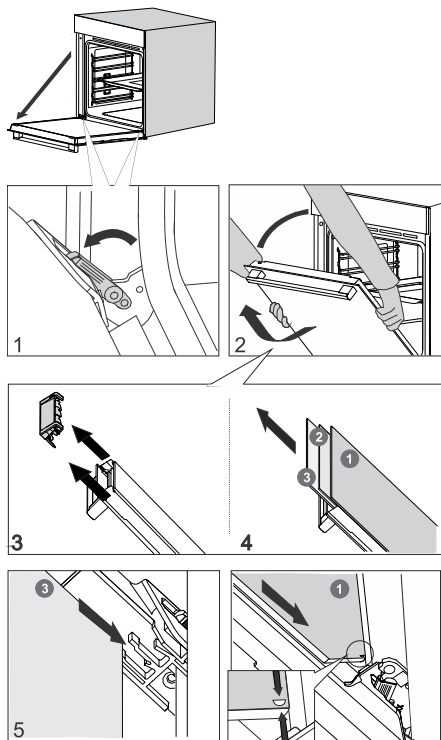
B Vyjměte je z otvorů navrchu.



INFORMACE!

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

Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek



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

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

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

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

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

5 Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

INFORMACE!

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

VAROVÁNÍ!

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

Měkké otvírání a zavírání dvířek

(V závislosti na modelu)

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

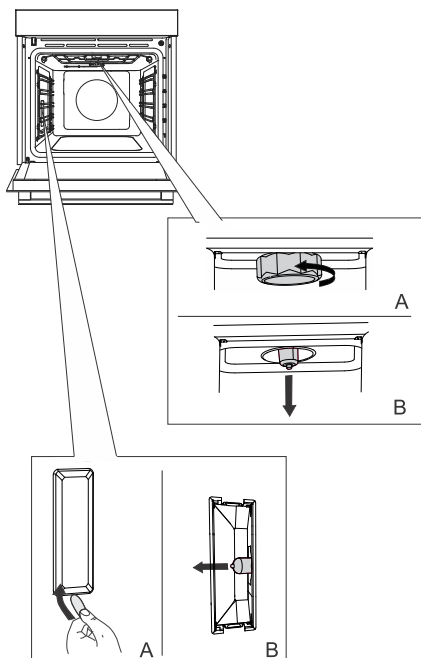
VAROVÁNÍ!

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

Výměna žárovky

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

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W



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

2 Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.



INFORMACE!

Dejte pozor, abyste nepoškodili smalt. Použijte ochranné pomůcky, abyste se nepopálili.



VAROVÁNÍ!

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

Tabulka odstraňování poruch a chyb

Speciální varování a hlášení závad

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

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

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

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

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

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

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

Problém/chyba	Příčina
Pojistka se často vyhazuje.	Zavolejte servisního technika.
Světlo na zařízení sporáku nefunguje.	Výměna žárovky v troubě je popsána v kapitole Výměna žárovky.
Ovládací jednotka nereaguje, text na displeji zamrzl.	Odpojte na několik minut spotřebič ze sítě (odšroubujte jistič nebo vypněte hlavní spínač), poté ho znovu zapojte do sítě a zapněte troubu.
Displej zobrazuje chybu ErrX. Je-li číslo chyby dvoumístné, zobrazí se ErXX.	Došlo k chybě ve fungování elektronického modulu. Vypněte na několik minut spotřebič ze sítě. Pokud se chyba zobrazuje i nadále, zavolejte do servisu.

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

Likvidace



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

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

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

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

MORA



855724-a6

CE