CZ

PODROBNÝ NÁVOD
K POUŽITÍ PRO
ELEKTRICKOU
TROUBU

gorenje
BY
STARCK®

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

ÚVOD

4 ELEKTRICKÁ TROUBA

8 Řídicí jednotka
10 Technické údaje

11 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

12 Před zapojením trouby

PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ

13 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

14 PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

14 Nastavení hodin

POSTUP VAŘENÍ

15 KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1–6)

15 Krok 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ
17 Krok 2: VOLBA NASTAVENÍ
18 Krok 3: FUNKCE ČASOVAČE
20 Krok 4: VOLBA PŘÍDAVNÝCH FUNKCÍ / DOPLŇKŮ
22 Krok 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ
22 Krok 6: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A VYPNUTÍ TROUBY

23 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

37 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

38 Konvenční čištění trouby
39 Použití funkce aqua clean na čištění trouby
40 Demontáž a čištění drátěných roštů a teleskopických vysouvacích vodítek
41 Instalace samočistících vložek
42 Čištění stropu trouby
43 Demontáž a osazení dveří trouby
45 Odstranění a vložení skleněné tabule dveří
46 Výměna žárovky

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

47 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

48 LIKVIDACE

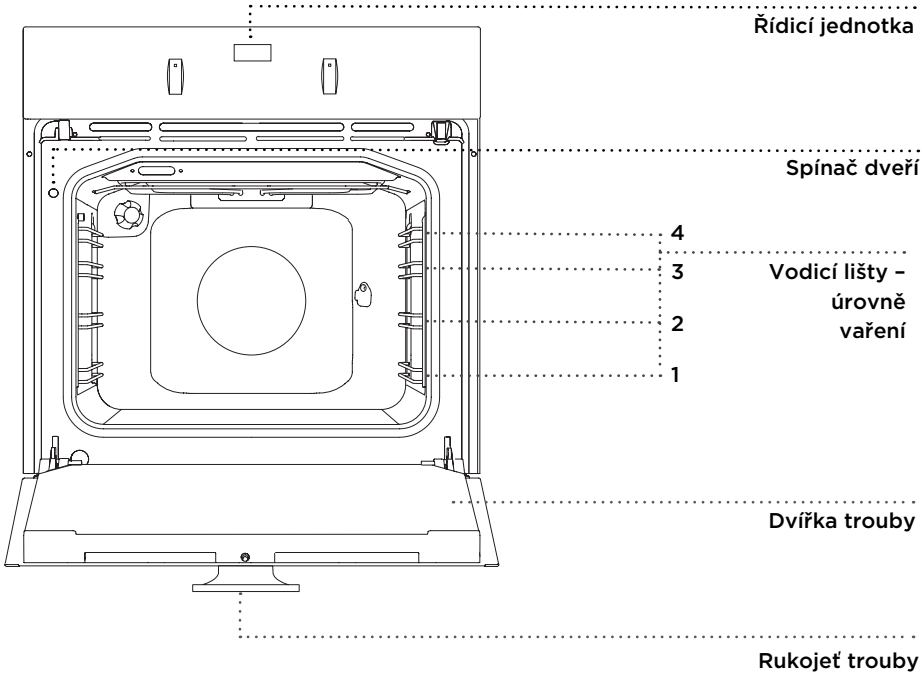
JINÉ

49 TEST PEČENÍ

ELEKTRICKÁ TROUBA

(POPIS TROUBY A VYBAVENÍ – V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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



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.

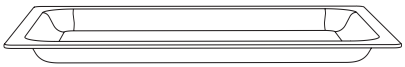
TELESKOPICKÉ VYSOUVACÍ VODÍTKA
Teleskopické vysouvací vodítka můžete zasunout do druhé, třetí a čtvrté úrovně.
Vysouvací vodítka můžete částečně nebo úplně vysunout.

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.

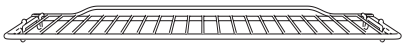
CHLADÍCI VENTILÁTOR
Spotřebič je vybaven chladícím ventilátorem, který chladí skelet trouby a ovládací panel spotřebiče.

PRODLOUŽENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU
Po vypnutí trouby ventilátor pokračuje v provozu během krátké doby, aby ochladil troubu.

VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ (podle modelu)

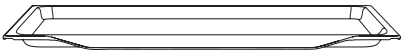


SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.

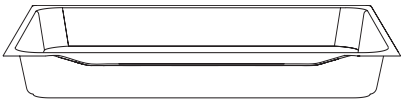


ROŠT je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.

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

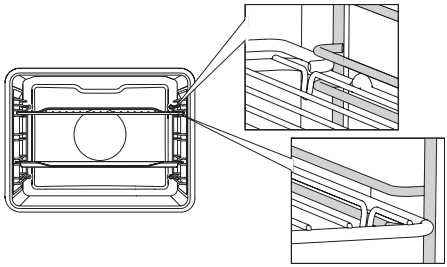


MĚLKÝ PEČICÍ PLECH je určen pro pečení pečiva a koláčů.

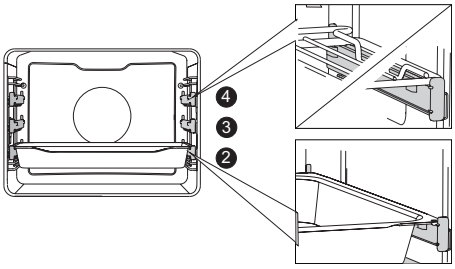


HLUBOKÝ PEKÁČ je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.

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

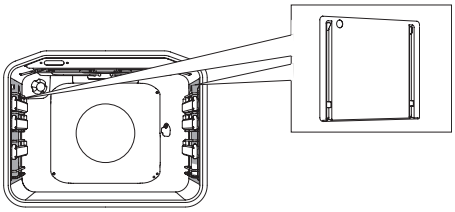


Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



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.



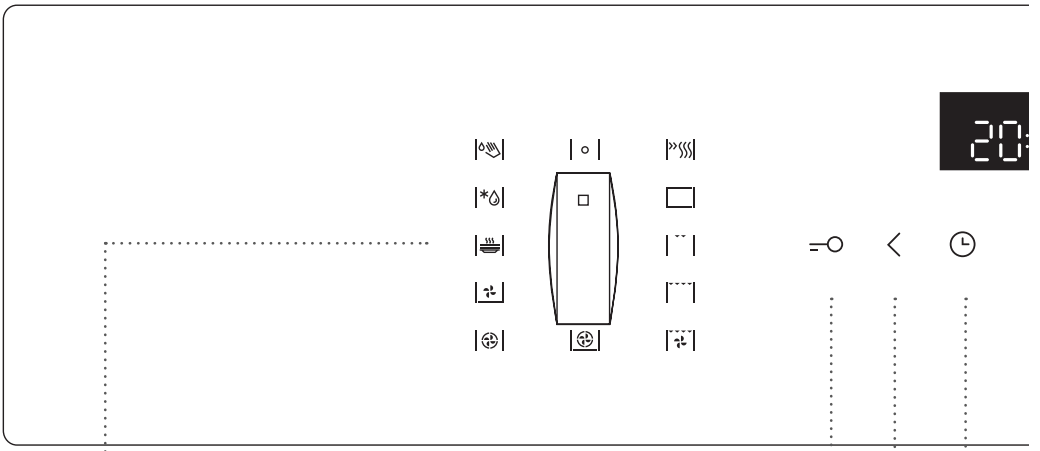
KATALYTICKÉ VLOŽKY brání ulpívání tuků po stranách vnitřku trouby.



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 zahřívat se. Používejte ochranné rukavice.

ŘÍDICÍ JEDNOTKA

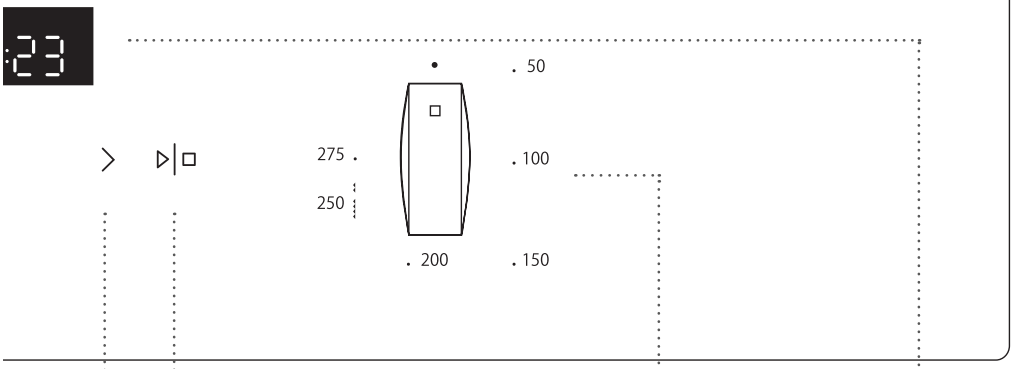


1 OVLADAČ VOLBY PEČENÍ

2 DĚTSKÁ ZÁMKA

3 ZNIŽENÍ HODNOTY

4 HODINY



5 ZVYŠENÍ HODNOTY

6 START/STOP TKAČIDLO
pro spuštění, nebo pauzu

7 TLAČIDLO PRO NASTAVENÍ TEPLOTY

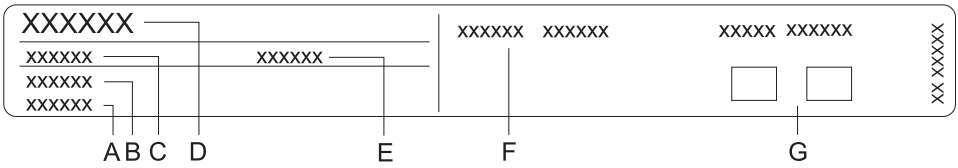
8 DISPLAY ČASU

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

510506

TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)



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

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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



POZORNĚ SI PŘEČTĚTE NÁVOD A ULOŽTE HO PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, případně s nedostatkem zkušeností a znalostí, smí tento spotřebič používat jen tehdy, když jsou pod dozorem nebo dostaly pokyny, jak používat spotřebič bezpečným způsobem, a chápou související nebezpečí. Nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí vykonávat děti bez dozoru.

VÝSTRAHA: Tento spotřebič a některé jeho přístupné části se během používání mohou velmi silně zahřívat. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let musí být pod stálým dozorem.

Spotřebič se během používání velmi silně zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků trouby.

VÝSTRAHA: Přístupné části spotřebiče se během používání mohou zahřívat. Děti musí být vždy mimo dosah trouby.

Používejte jen teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

VÝSTRAHA: Před výměnou žárovky osvětlení se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od elektrické sítě, aby bylo eliminováno nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

K čištění trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškodit povrch nebo ochrannou vrstvu smaltu. Takové poškození může vést k prasknutí skla.

Pro čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaká čisticí zařízení, protože to může mít za následek úraz elektrickým proudem.

Spotřebič není určený pro ovládání externími časovými spínači nebo samostatnými řídicími systémy.

Spotřebič je určený výhradně pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ho k žádnému jinému účelu, např. vytápění místností, sušení domácích nebo jiných zvířat, papíru, textilu, bylin apod., protože by to mohlo vést ke zranění nebo požáru.

Spotřebič smí být připojen k napájecí síti pouze autorizovaným servisním technikem nebo jiným odborným pracovníkem. Nedovolená manipulace se spotřebičem nebo jeho neprofesionální oprava může vést k riziku těžkého zranění osob nebo poškození výrobku.

Napájecí šňůry jiných spotřebičů vedené v blízkosti tohoto spotřebiče se mohou poškodit, pokud se např. přiskřípnou ve dvířkách trouby, což může následně vést ke zkratu. Dbejte proto na to, aby napájecí šňůry jiných spotřebičů byly v bezpečné vzdálenosti.

Jestliže se **napájecí šňůra** poškodí, smí být z bezpečnostních důvodů vyměněna pouze výrobcem nebo autorizovaným servisním technikem.

Nezakrývejte stěny trouby alobalem a nepokládejte pekáče nebo jiné nádoby na dno trouby. Alobal by zabránil cirkulaci vzduchu, zkomplikoval proces vaření a narušil by smaltovanou vrstvu.

Dvířka trouby se během provozu velice silně zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (pouze u některých modelů).

Panty otevřených dvířek se mohou poškodit pod nadměrným zatížením. Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžké pánve a neopírejte se o ně při čištění vnitřku trouby. Na otevřená dvířka si nikdy nestoupejte a nedovolte dětem na ně sedat.

Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly nikdy zakryté ani jiným způsobem zahrazené.

PŘED ZAPOJENÍM TROUBY



Před zapojením spotřebiče si pozorně přečtěte návod k obsluze. Na opravy nebo na jakékoliv záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka.

5105096

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

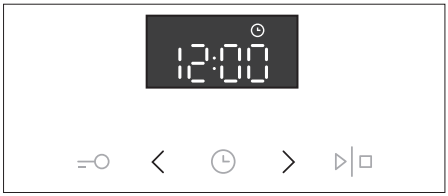
Po obdržení spotřebiče odstraňte všechny díly, včetně všech přepravních zabezpečení z trouby.
Vyčistěte všechno příslušenství i vnitřek s teplou vodou a saponátem, čistěte pravidelně. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

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

PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

NASTAVENÍ HODIN

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



1 Dotykem na ‹ a › tlačidlá nastavte denní čas.

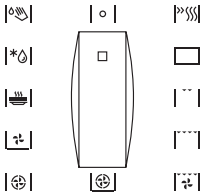
Pokud stisknete a podržíte tlačítko pro nastavení času, nastavení hodnoty času se bude zvyšovat.

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 ⏲.

KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1–6)

KROK 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ



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

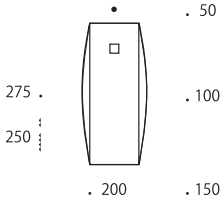
Otáčením ovladače (doprava a doleva) zvolte způsob vaření (viz tabulka programů).

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	SYSTÉMY VAŘENÍ	
	RYCHLÝ PŘEDOHŘEV Tuto funkci použijte, pokud chcete předehřát troubu na požadovanou teplotu v co nejkratším možném case. Funkce není vhodná pro vaření jídla. Když se trouba zahřeje na požadovanou teplotu, topný proces je ukončen.	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

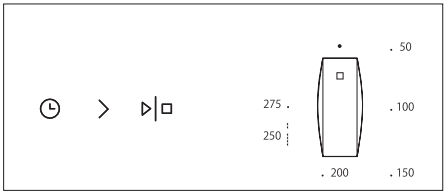
SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	**HORKÝ VZDUCH** Spuštěno bude kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor nainstalován na zadní vnitřní stěně trouby zajistí neustálou cirkulaci vzduchu okolo pečeně nebo těsta. Tento systém se používá na opékání masa a pečení těsta na několika úrovních současně..	180
	**DOLNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR** Používá se na pečení kynutého, ale málo rostoucího těsta a na zavařování ovoce a zeleniny..	180
	**OHŘÍVÁNÍ TALÍŘŮ** Tuto funkci použijte k ohřátí vašeho nádobí (talíře, šálky) před podáváním jídla, abyste jídlo udrželi déle teplé.	60
	**ROZMRAZOVÁNÍ** Vzduch proudí bez aktivovaných topných těles. Aktivní bude pouze ventilátor. Funkce je určena pro pomalé rozmrazování potravin.	-
	**AQUA CLEAN** Teplo vyzařuje pouze spodní topné těleso. Použijte tuto funkci na čištění trouby od mastnoty a zapečených zbytků z jídla, program trvá 30 minut.	-

KROK 2: 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.

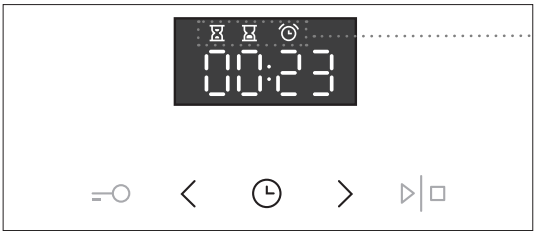
Pro zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko START a chvilku ho podržte - asi 1 sekundu.

KROK 3: 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

Nejdříve nastavte dobu vaření (délku), tj 2 hodiny. Součet aktuálního času a doby vaření se automaticky zobrazí (14:00). Stiskněte znovu tlačítko TIMER (časovač) pro volbu symbolu DOBY VAŘENÍ a nastavte čas, kdy chcete vaření ukončit (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.

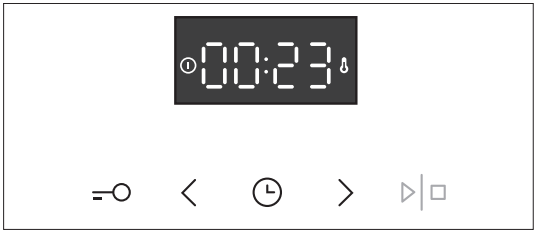
Nastavení připomenutí (odpočítavadla)

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 minute 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

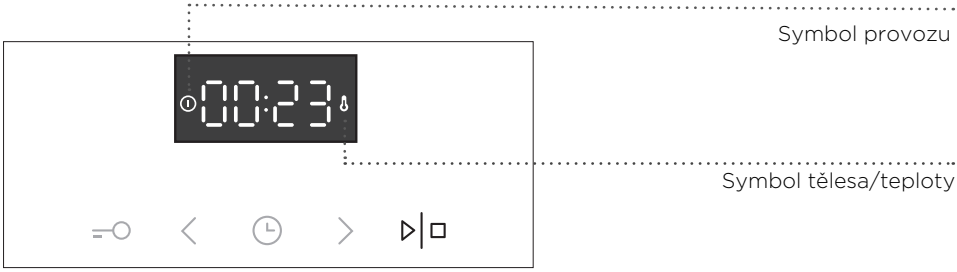
Volič režimu vaření by měl být na pozici "0".
Držte tlač 〉 5 sekund. Nejdříve se na displeji objeví **"bri"**, po kterém budou
následovat dvě plně osvětlené paličky. Stiskněte 〈 a 〉 na úpravu kontrastu displeje (jedna, dvě nebo tři paličky). Po třech sekundách se nastavení automaticky uloží.



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

KROK 5: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ

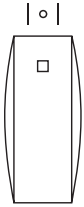
Spusťte průběh pečení stisknutím tlačítka START / STOP a podržte ho chvíli. Teplota a symboly provozu se rozsvítí.
Pokud nezvolíte žádnou funkci časovače, délka trvání játrech a čas pečení se zobrazí na displeji.



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

KROK 6: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A 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.

POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

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

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

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

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

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

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

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

Při pečení pečiva vždy odstraňte tukový filtr z trouby.

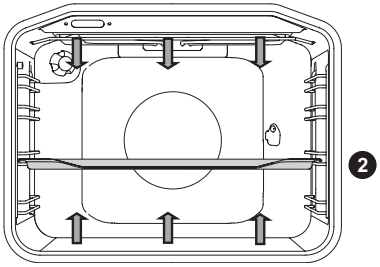
Troubu vypněte přibližně 10 minut **před ukončením pečení**, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii.

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

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

SYSTÉMY VAŘENÍ

HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



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

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

Během procesu vaření zajistěte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během 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	190-200	120-130
Vepřová plec	1500	2	190-200	120-140
Vepřová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	190-210	120-140
Hovězí pečeně, zcela propečená	1000	2	200-210	40-60
Telecí roláda	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí svíčková	1500	2	190-200	100-120
Králičí hřbet	1500	2	190-200	100-120
Srnčí koleno	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kuře	1500	2	200	80
RYBY				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

Použijte tento způsob pečení kuřete, pokud spotřebič nemá přednastavení.
Použijte tento způsob pečení pizzy, pokud spotřebič nemá přednastavení.

Pečení těsta

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

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

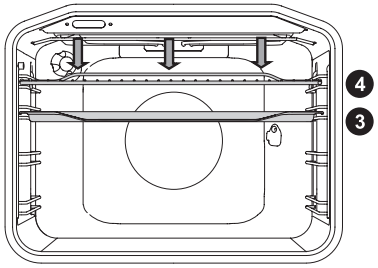
Potraviny	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky*	2	200-220	30-40
Chléb*	2	180-190	50-60
Bílý chléb*	2	180-190	50-60
Pohankový chléb*	2	180-190	50-60
Celozrnný chléb*	2	180-190	50-60
Žitný chléb*	2	180-190	50-60
Špaldový chléb*	2	180-190	50-60
Ořechový závin	2	180	55-60
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	25-30
Zelné pirožky *	2	185-195	25-35
Ovocný koláč	2	150-160	40-50
Sněhové pečivo	2	90	120
Buchty s náplní	2	170-180	30-35

Tip	Návod
Je koláč hotový?	• 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?	• Zkontrolujte recept. • Příště použijte méně tekutiny. • Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.
Je koláč zespodu příliš světlý?	• Použijte pečicí plech nebo pekáč tmavé barvy. • Umístěte pečicí plech o jednu úroveň níže a ke konci průběhu pečení zapněte spodní topný článek.
Koláč s vlhkou náplní je nedopečený?	• Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodicí 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.

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	240	18-21
Plátek vepřové krkovice	180 g/kus	3	240	18-22
Kotlety/žebírka	180 g/kus	3	240	20-22
Grilovací klobásy	100 g/kus	3	240	11-14
TOUSTOVÝ CHLÉB				
Toust	/	4	240	3-4
Obložené chlebíčky	/	4	240	5-7

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	240	14-16
Hovězí steak, zcela propečený	180 g/kus	3	240	18-21
Plátek vepřové krkovice	180 g/kus	3	240	19-23
Kotlety/žebírka	180 g/kus	3	240	20-24
Telecí řízek	180 g/plátek	3	240	19-22
Grilovací klobásy	100 g/kus	3	240	11-14
Sekaná	200 g/kus	3	240	9-15
RYBY				
Steaky/filety z lososa	600	3	240	19-22
TOUSTOVÝ CHLÉB				
6 plátků bílého chleba	/	4	240	1.5-3
4 plátky vícezrnného chleba	/	4	240	2-3
Obložené chlebíčky	/	4	240	3.5-7

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.
Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.

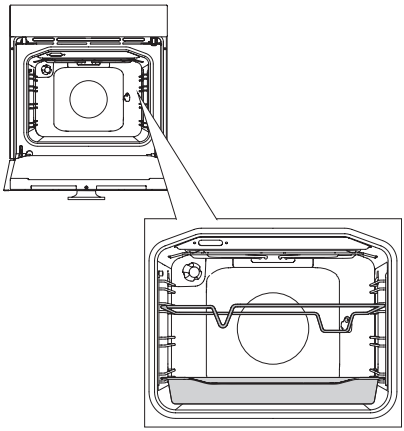


Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechávejte dvířka trouby zavřená.

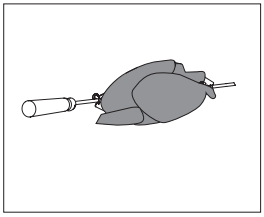
Topný článek grilu, rošt a další příslušenství trouby se během grilování velice silně zahřívají. Používejte proto chňapky a kleště na maso.

Pečení s otočným roštem (v závislosti na modelu)

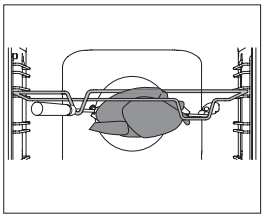
Maximální teplota při použití grilu je 240 ° C.



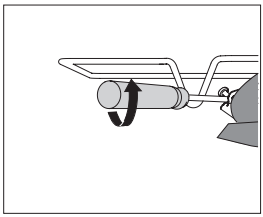
1 Vložte držák roštu do třetí úrovně zdola a položte hluboký plech na dno (první) úroveň jako odkapávací misku .



2 Napíchněte maso na rošt 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).

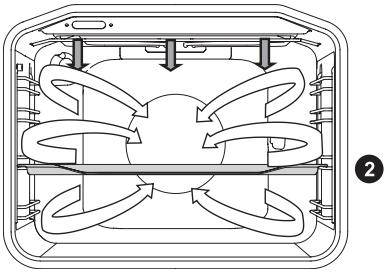


4 Uvolněte držák roštu a zavřete dveře trouby.

Zapněte troubu a zvolte režim VELKÝ GRIL

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

GRIL S VENTILÁTOREM

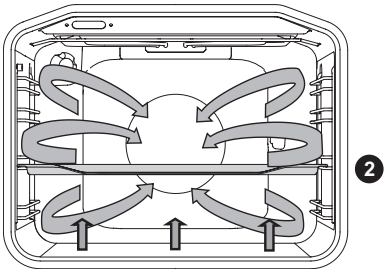


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota	Doba pečení (v minutách)
MASO				
Kachna*	2000	2	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřová plec	1500	2	150-160	120-160
Vepřové koleno	1000	2	150-160	120-140
Půlka kuřete	600	2	180-190	25 (z jedné strany), 20 (z druhé strany)
Kuře	1500	2	190	30 (z jedné strany), 30 (z druhé strany)
RYBY				
Pstruh*	200 g/kus	2	170-180	45-50

HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV

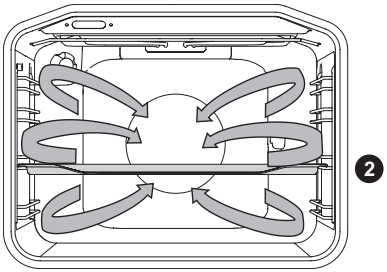


Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

(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

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

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

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

Pečení těsta

Doporučuje se předehřátí.

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

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

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

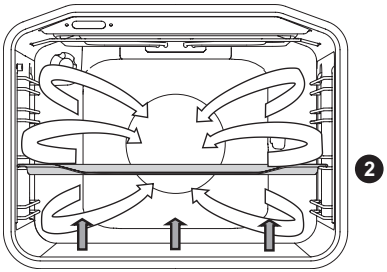
Kvůli rovnoměrnému propečení dbejte na to, aby pečivo mělo stejnou tloušťku.

Potraviny	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
TĚSTO			
Dort	2	150-160	45-60
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškot	2	150-160	45-65
Švestkový koláč	2	150-160	30-40
Piškotová rolka*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, linecké těsto	2	160-170	50-70
Chala (kynutý pletený bochánek)	2	160-170	35-50
Jablkový štrúdl	2	170-180	40-60
Buchty s náplní	2	170-180	30-35
Sušenky, linecké těsto*	2	150-160	15-25
Sušenky lisované*	2	150-160	10-20
Sušenky kynuté	2	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	2	170-180	20-30
Jogurt	2	40	240
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
Těsto plněné krémem	2	180-190	25-45



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodicí lištu.

SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



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

Druhy potravin	Úroveň (od spodu)	Teplota	Doba pečení (v minutách)
OVOCE			
Jahody	2	180	20-30
Peckové ovoce	2	180	25-40
Rozmačkané ovoce	2	180	25-40
ZELENINA			
Nakládané okurky	2	180	25-40
Fazole/mrkev	2	180	25-40

ZAVAŘOVÁNÍ

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

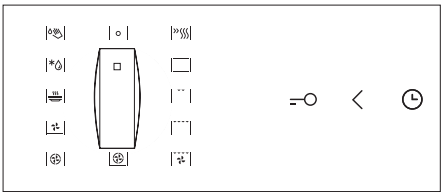
Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

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

Potraviny	Množství (l)	T = 170–180 °C (dokud ve sklenici nezačnou vznikat bublinky / dokud se kapalina ve sklenici nezačne vařit)	Teplota na začátku varu – jakmile se začnou objevovat bublinky	Doba pro odležení v troubě (v minutách)
OVOCE				
Jahody	6×1 l	40-55	vypnuto	25
Peckové ovoce	6×1 l	40-55	vypnuto	30
Rozmačkané ovoce	6×1 l	40-55	vypnuto	35
ZELENINA				
Nakládané okurky	6×1 l	40-55	vypnuto	30
Fazole, mrkev	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

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 čistěte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenanášejte čisticí prostředek přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo abrazivní houby.
Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

Přední strana skříně z nerezové oceli

(podle modelu)
Tento povrch čistěte pouze jemným čisticím prostředkem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nepoškrábe povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čistidla 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.

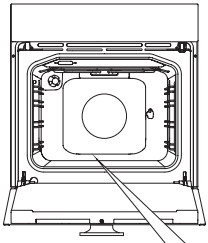
Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, abyste zabránili zapečení nečistot do povrchu. Nejsnazším způsobem, jak odstranit tuk, je použít teplou mýdlovou vodu, dokud je trouba ještě teplá.

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.

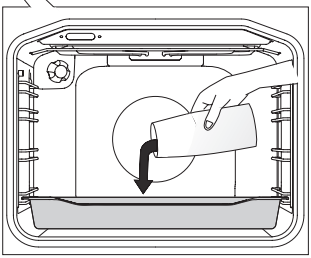
Příslušenství (pečící plechy a pekáče, rošty atd.) čistěte horkou vodou a saponátem.

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

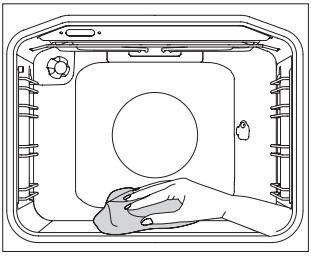
POUŽITÍ FUNKCE AQUA CLEAN NA ČIŠTĚNÍ TROUBY



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



2 Nalijte do hlubokého pekáče 0,6 l vody a zasuňte ho do dolní vodicí lišty.

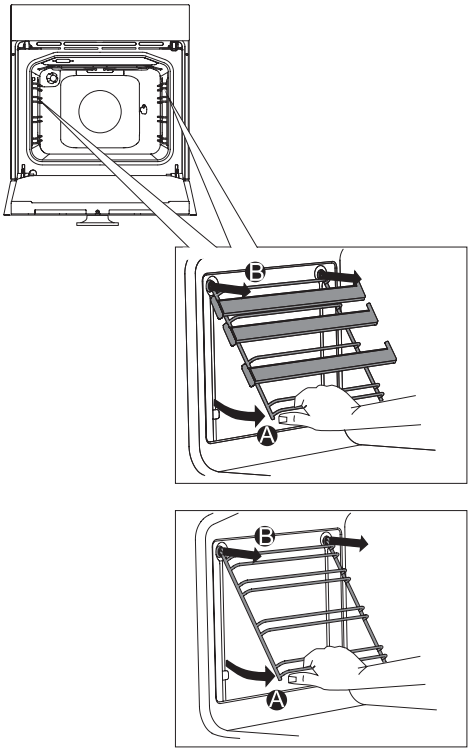


3 Po 30 minutách se zbytky tuků a připečení mastnoty vlivem odpařované vody navlhčí a změknou a vy je tak budete moci snadno otřít hadříkem

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

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VYSOUVACÍCH VODÍTEK

Používejte pouze běžné čistící prostředky na čištění vodítek.



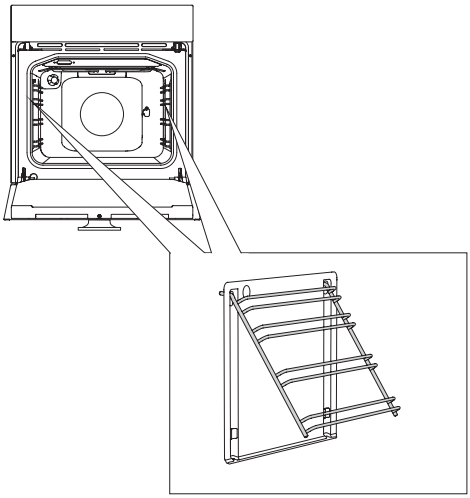
A Držte vodítka na spodní straně a vytáhněte je směrem do středu vnitřku trouby

B Vyjměte je z otvorů v horní části.

Nemyjte teleskopické vodítka v myčce nádobí.

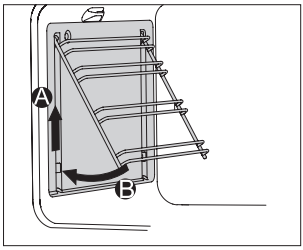
INSTALACE SAMOČISTÍCÍCH VLOŽEK

Používejte pouze běžné čistící prostředky na čištění vodítek.

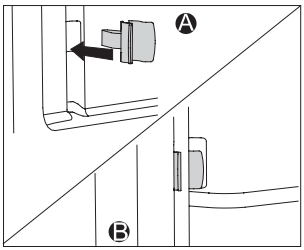


Odmontujte drátěné rošty nebo teleskopické vodítka.

1 Namontujte vodítka na samočistící vložky.



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



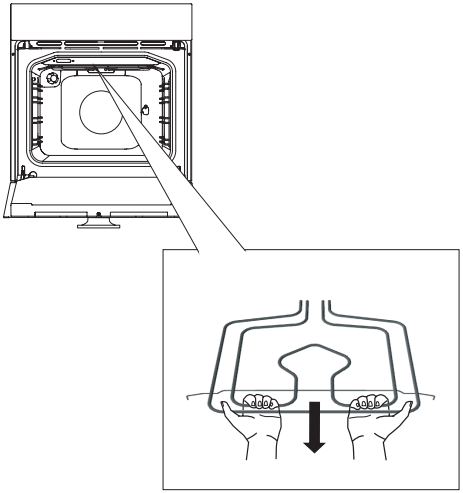
Při instalaci plně vysouvacích vodítek s katalytickými vložkami, vložte jeden konec dodané upínadel zámky do otvoru v dolní části vnitřku trouby a vložte druhý konec úchytné zámky do vodítek. Účelem upínadel zámků je držet vodítka pevně na místě.

Nemyjte katalytické vložky v myčce nádobí.

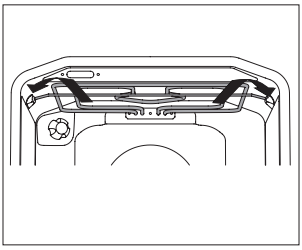
ČIŠTĚNÍ STROPU TROUBY

(v závislosti na modelu)

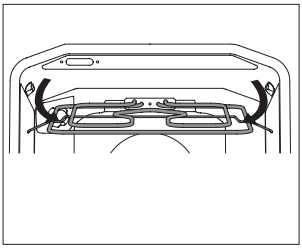
Horní gril je skládací, aby se umožnilo snadnější čištění stropu trouby
Před čištěním trouby, vyberte plechy, rošt a vodítka.



Zatlačte topné těleso, dokud se neuvolní z držáků na levé a pravé straně vnitřku trouby.



Nikdy nepoužívejte topné těleso, když je uvolněné z držáků. Po vyčištění, dodržujte stejný postup v opačném pořadí, abyste zatlačili topné těleso zpět do držáků na své místo.



Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

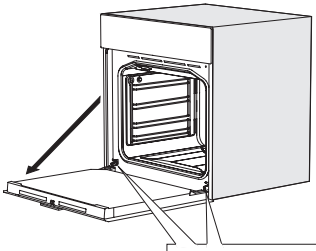
Topné těleso musí být chladné; jinak hrozí nebezpečí popálení.

DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ TROUBY

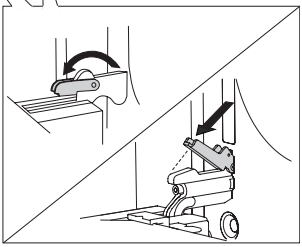
JEMNÉ ZAVÍRÁNÍ DVEŘÍ (v závislosti na modelu)

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.

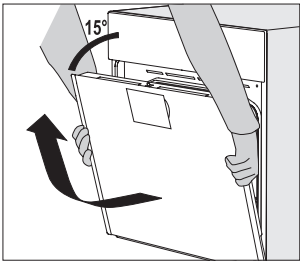


1 Nejdříve úplně otevřete dveře (tak jak to nejvíc půjde).



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

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



3 Pomalu zavřete dveře, dokud nebudou zarážky na úrovni závěsů. Při úhlu 15 ° (vzhledem k zavřené poloze dveří), mírně zvedněte dveře a vytáhněte je ze závěsů spotřebiče.

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.

MECHANICKÝ ZÁMEK DVÍŘEK

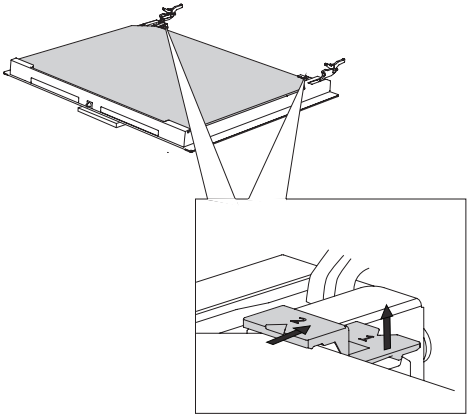
Otevřete zámku dveří jemným zatlačením doprava palcem a zároveň táhněte dveře směrem ven.



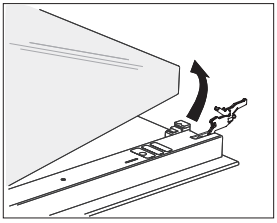
Když jsou dveře zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do výchozí polohy.

ODSTRANĚNÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVEŘÍ

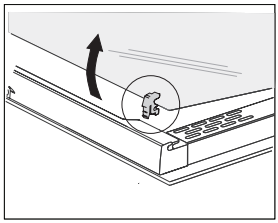
Skleněnou tabuli dveří můžete čistit zevnitř, ale musíte ji nejdříve vybrat. Odstraňte dveře (viz kapitola "DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ!).



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.



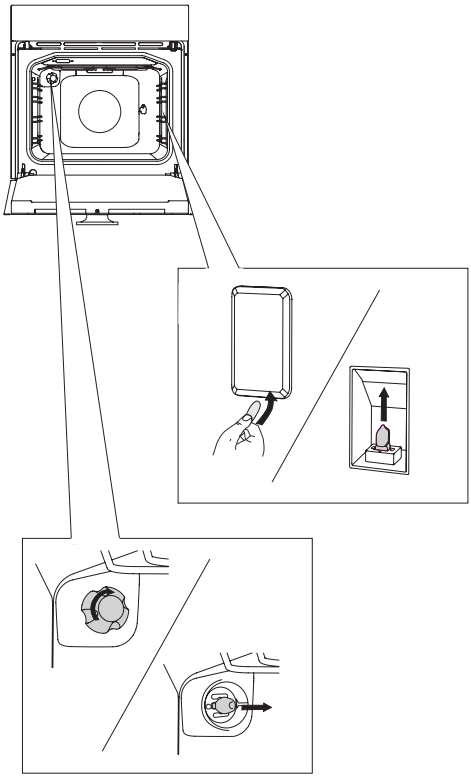
3 Chcete-li odstranit třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), nadzvedněte ji a odstraňte. Také odstraňte gumové těsnění na skleněné tabuli.

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 vodítka.

(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.

TEST PEČENÍ

Potraviny testované v souladu s normou EN 60350-1.

Běžné pečení

Pokrm	Vybavení	Úroveň (od spodu)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Sušenky – jedna úroveň*	Mělký smaltový pečicí plech	2		140	20-35
Sušenky – dvě úrovně*	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3		140	20-35
Sušenky – tři úrovně*	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		140	20-35
Koláčky – jedna úroveň	Mělký smaltový pečicí plech	2		140	40-55
Koláčky – dvě úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3		140	30-45
Koláčky – tři úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		140	30-45
Dort	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		160	20-30
Jablkový koláč	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		180	40-50

* Předehřívat po dobu 10 minut.

Gril

Pokrm	Vybavení	Úroveň (od spodu)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Toust*	Mřížka/rošt	4		240	0:30-2:30
Karbanátky z mletého masa*	Mřížka (podnos) + mělký pečicí plech jako odkapávací podnos	4		240	15-25

*Předehřívat po dobu 6 minut.