

CZ

**PODROBNÝ NÁVOD**  
K POUŽITÍ PRO  
ELEKTRICKOU TROUBU



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) / < <http://www.gorenje.com> />



Důležitá informace



Tip, poznámka

# OBSAH

<b>4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b> 6 Před zapojením zařízení: ..... <b>7 ELEKTRICKÁ TROUBA</b> 11 Řídicí jednotka 12 Technické údaje	<b>ÚVOD</b>
<b>13 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE</b>	<b>PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ</b>
<b>14 KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1 - 4)</b> 14 Krok 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ 16 Krok 2: NASTAVENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ 19 Krok 3: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ 19 Krok 4: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A VYPNUTÍ TROUBY ..... <b>20 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ</b>	<b>POSTUP VAŘENÍ</b>
<b>35 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b> 36 Konvenční čištění trouby 37 Použití funkce aqua clean na čištění trouby 38 Demontáž a čištění drátěných roštů a teleskopických vysouvacích vodítek 39 Demontáž a osazení dveří trouby 42 Odstranění a vložení skleněné tabule dveří 43 Výměna žárovky	<b>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b>
<b>44 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b> ..... <b>45 LIKVIDACE</b>	<b>ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b>

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



## ČTĚTE PEČLIVĚ POKYNY A UCHOVEJTE SI JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

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

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

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

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

Používejte pouze tepelnou sondu doporučenou pro tuto troubu.

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

Nepoužívejte tvrdé a drsné čističe nebo ostrá kovová škrabadla pro čištění skleněných dveří trouby/skla

závěsných vík varné desky (podle případu), protože můžou poškrábat povrch, což může mít za následek zničení skla.

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

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

V případě, že je napájecí kabel poškozen, musí být z důvodu předcházení rizik vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanými osobami (Pouze pro spotřebiče s připojovacím kabelem).

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

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

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

Jsou-li **napájecí kabely** jiných zařízení umístěných v blízkosti jiných zařízení zachyceny do dveří mikrovlnné trouby, můžou se poškodit, což může mít za následek zkrat. Z toho důvodu udržujte napájecí kabely jiných zařízení v bezpečné vzdálenosti.

Nikdy neobkládejte stěny trouby hliníkovou folií a nepokládejte plechy na pečení nebo jiné kuchyňské náčiní na dno trouby. Hliníková folie by bránila cirkulaci vzduchu v troubě, procesu pečení a zničila smaltovanou vrstvu.

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

Panty dvířek trouby se můžou poškodit pod nadměrným zatížením. Nepokládejte těžké plechy na pečení na otevřená dvířka trouby a také se o ně neopírejte během čištění trouby. Nikdy nestoupejte na otevřená dvířka trouby a nenechávejte děti si na ně sedat.

Zařízení nezvedejte za rukojeť dvířek.

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

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

**Možné nesrovnalosti v odstínech barev mezi** různými zařízeními nebo komponenty v rámci té samé dizajnové série mohou nastat z různých důvodů, jakými jsou různé úhly, pod kterými nahlížíte na zařízení, různě zabarvená pozadí, materiály a osvětlení místnosti.

## PŘED ZAPOJENÍM ZAŘÍZENÍ:

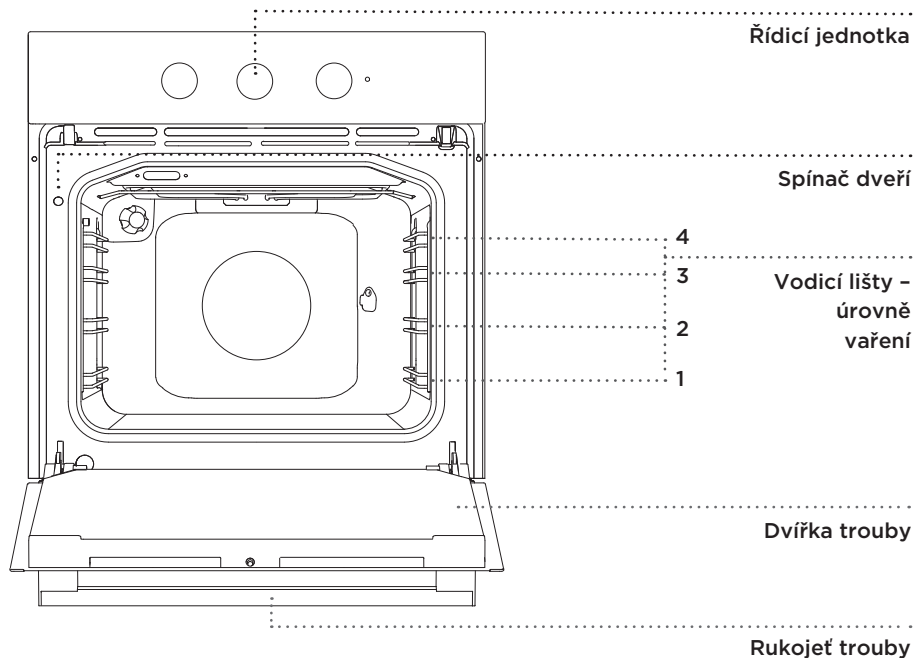


Před zapojením zařízení si přečtěte podrobně pokyny k použití. Záruční opravy nebo jakékoliv jiné nároky ze záruky se nevztahují na případy nesprávného zapojení nebo použití.

# 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.



## KONTROLKY

Červená kontrolka svítí, když pracují topná tělesa trouby. Po dosažení nastavené teploty červená kontrolka zhasne.

Při zvolení určité funkce se rozsvítí stupnice příslušného ovládacího prvku. Tyto spotřebiče nemají žlutou kontrolku (pouze určité modely).

Osvětlení trouby se zapne automaticky po zvolení režimu přípravy pokrmu.

## 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.

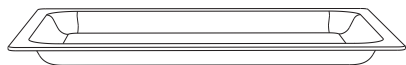
## CHLADÍCI VENTILÁTOR

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)



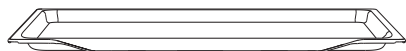
**SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA** je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.



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

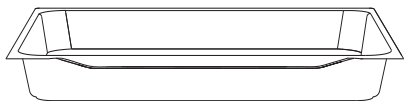


Rošt je vybaven bezpečnostní západkou. Proto je nutné před vysunutím roštu z trouby lehce nadzvednout přední část roštu.



**MĚLKÝ PEČICÍ PLECH** je určen pro pečení pečiva a koláčů.



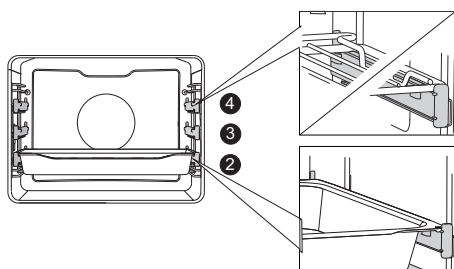
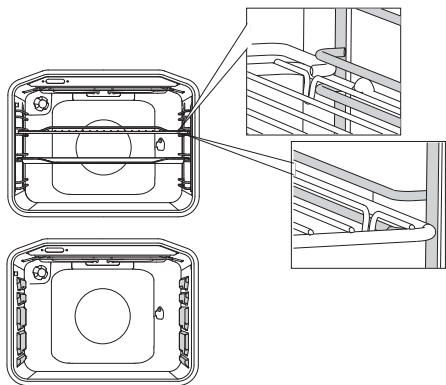


**HLUBOKÝ PEKÁČ** je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.

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

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

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



U teleskopických výsuvných lišt vytáhněte nejdříve lišty první úrovně a položte na ně mřížku nebo pečící 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.

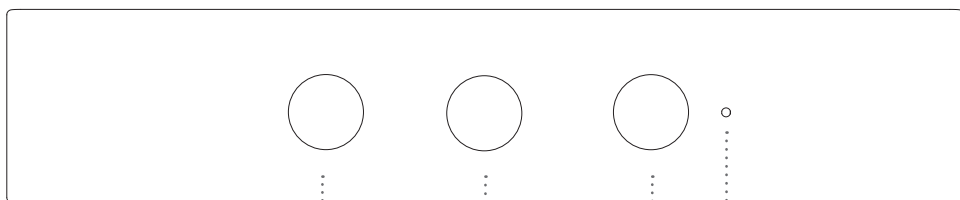


**OTOČNÝ ROŠT** používejte na pečení masa, kuřete, špízu a pod., skládá se z roštu, šroubu a odnímatelné rukojeti



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

# ŘÍDICÍ JEDNOTKA



**1** PŘEPÍNAČ  
REŽIMU PEČENÍ

**2** PROGRAMOVA-  
CÍ HODINY

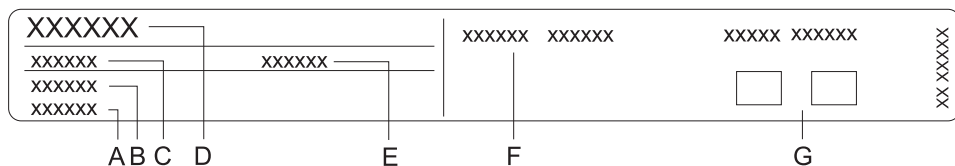
**3** TEPLOTA

**4** OVLÁDÁNÍ  
TROUBY

ČERVENÁ  
KONTROLKA svítí,  
když pracují topná  
tělesa trouby. Po  
dosažení nastavené  
teploty červená  
kontrolka zhasne.

# 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.**

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

---

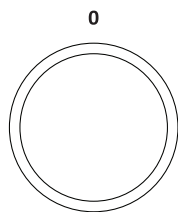
Po obdržení spotřebiče odstraňte všechny díly, včetně všech přepravních zabezpečení z trouby.

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.

# KROKY PRO SPUŠTĚNÍ PEČENÍ (1 - 4)

## KROK 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ







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



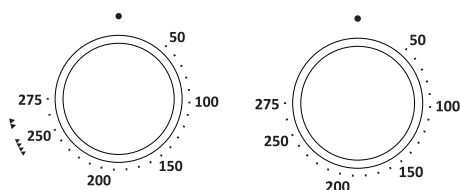
Otáčením ovladače (doprava a doleva) zvolte způsob vaření (viz tabulka programů).



SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
<b>SYSTÉMY VAŘENÍ</b>		
	<b>HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV</b> 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
	<b>GRIL</b> Pracovat bude pouze část velkého grilu. Tento systém se používá pro grilování menšího množství jídla, zapekačky nebo klobásy či na opékání chleba.	240
	<b>VELKÝ GRIL</b> 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
	<b>GRIL S VENTILÁTOREM</b> 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
	<b>HORKÝ VZDUCH A DOLNÍ OHŘEV</b> 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
	<b>HORKÝ VZDUCH</b> Spuštěno bude kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor nainstalován na zadní vnitřní stěně trouby zajistí neustálou cirkulaci vzduchu okolo pečené nebo těsta. Tento systém se používá na opékání masa a pečení těsta na několika úrovních současně..	180

SYSTÉM	POPIS	DOPORUČENÁ TEPLOTA °C
	<b>HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM</b> Aktivované jsou obě topná tělesa a ventilátor. Ventilátor umožňuje rovnoměrnou cirkulaci horkého vzduchu uvnitř trouby. Použijte na pečení pečiva, pro rozmrazování a na sušení ovoce a zeleniny. .	180
	<b>DOLNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR</b> Používá se na pečení kynutého, ale málo rostoucího těsta a na zavařování ovoce a zeleniny..	180
	<b>ROZMRAZOVÁNÍ</b> Vzduch proudí bez aktivovaných topných těles. Aktivní bude pouze ventilátor. Funkce je určena pro pomalé rozmrazování potravin.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Teplo vyzařuje pouze spodní topné těleso. Použijte tuto funkci na čištění trouby od mastnoty a zapečených zbytků z jídla, program trvá 30 minut.	70

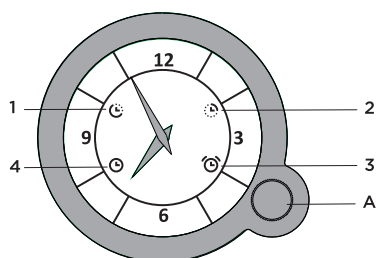
# KROK 2: NASTAVENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

## NASTAVENÍ TEPLOTY PEČENÍ



 Když troubu používáte ke grilování, nastavte teplotu pomocí ovládacího prvku do polohy .

## ELEKTRONICKÝ ČASOVAČ PROVOZU



**A** Volič funkcí

- 1** Odložený start trouby
- 2** Odložený start trouby
- 3** Minutka
- 4** Zobrazení času

Zvolte nastavení času postupně stisknutím tlačítka (A). Vybraný symbol bude blikat na displeji. Otočte (A) knoflíkem, nastavte funkci a potvrďte. Hodinové ručičky se automaticky přesunou do zobrazení času. Nastavené symboly zůstanou svítit. Každý stisk tlačítka (A) bude potvrzen krátkým zvukovým signálem. Stiskněte a podržte tlačítko (A) na 2 sekundy pro smazání nastavené funkce.

### NASTAVENÍ ČASU

Pokud symbol zobrazení času (4) bliká (po připojení přístroje poprvé, nebo po výpadku proudu), stiskněte tlačítko (A) a držte jej po dobu dvou sekund, dokud nepřestane blikat. Poté vyberte zobrazení času (4), následně stiskněte (A) knoflík. Zobrazení času bude blikat při výběru.

Otáčejte ovladačem (A) a nastavte požadovaný čas.

Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (A). Pokud nestisknete, nastavení se uloží automaticky po několika sekundách.

### OBSLUHA BEZ NASTAVENÍ ČASOVAČE

Po připojení spotřebiče k elektrické síti poprvé nebo po výpadku napájení bude symbol zobrazení času (4) blikat.

Pro uvedení do provozu stiskněte tlačítko (A) a držte jej po dobu dvou sekund. Zobrazení času přestane blikat.

Troubu lze použít bez omezení i v případě, že není nastavený časovač.



## OBSLUHA S ČASOVAČEM

Časovač může být použit k ovládní trouby dvěma způsoby:

### A) Nastavení času vypnutí

Tento režim umožňuje nastavit čas, kdy si přejete, aby trouba zastavila činnost. Nejdelsí možné nastavení je 15 hodin od aktuálního času.

- Zkontrolujte, zda jsou hodiny nastaveny přesně na aktuální čas.
- Vyberte (2) symbol postupně stisknutím tlačítka (A), dokud symbol nezačne blikat.
- Otáčejte ovladačem (A) a nastavte tak čas vypnutí.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (A). Hodinové ručičky se přesunou na zobrazení času. Symbol vypnutí se rozsvítí.
- Zapněte troubu (použijte knoflíky k nastavení provozního režimu a teploty). Trouba začne pracovat v nastaveném čase.
- Když časovač dosáhne nastavené doby zastavení, trouba se vypne, což bude také indikováno přerušovaným akustickým signálem. Akustický signál lze vypnout stisknutím tlačítka (A), jinak se automaticky vypne po 1 minutě. Symbol (2) začne blikat. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko (A) a držte jej po dobu 2 sekund a nastavte nový čas vaření v případě potřeby.

### B) Nastavení odloženého startu

Tento režim umožňuje určit čas, kdy trouba zahájí činnost (čas začátku vaření) a čas, kdy chcete proces vaření zastavit (ukončení).

Začátek vaření může být zpožděn o maximálně 12 hodin, vzhledem k aktuálnímu času, konec vaření můžete nastavit až do 15 hodin předem.

- Zkontrolujte, zda jsou hodiny nastaveny přesně na aktuální čas.
- Nastavení času zapnutí: Vyberte symbol (1) stisknutím tlačítka (A). Otočte (A) knoflíkem a nastavte čas začátku a potvrďte stisknutím tlačítka (A). Symbol pro ukončení provozu začne blikat (2).
- Nastavte čas ukončení: Otočením (A) knoflíku nastavte čas zastavení a potvrďte stisknutím tlačítka (A).
- Nastavení se změní na zobrazení času. Symboly (1) a (2) se rozsvítí.
- Časovač čeká na zahájení procesu vaření.
- Nastavte troubu – použijte ovladače k nastavení provozního režimu a teploty.
- Trouba začne pracovat v době začátku a zastaví provoz ve zvoleném čase.
- Když čas dosáhne nastavené doby zastavení, trouba se vypne, což bude také indikováno přerušovaným akustickým signálem. Akustický signál lze vypnout stisknutím tlačítka (A), jinak se automaticky vypne po 1 minutě. Symbol (2) začne blikat. Chcete-li pokračovat ve vaření, stiskněte tlačítko (A) a držte jej po dobu 2 sekund. V případě potřeby nastavte nový čas.

### NASTAVENÍ MINUTKY

Hodiny lze také použít jako minutku, která vydá akustický signál po uplynutí nastavené doby. Minutku lze zvolit pouze pokud není program časovač aktivní.

- Vyberte (3) symbol postupně stisknutím tlačítka (A), dokud symbol nezačne blikat.
- Otáčením ovladače (A) nastavte čas, kdy si přejete aktivovat upozornění minutky. Nejdelší možné nastavení je 3 hodiny.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (A). Zamkne se displej a symbol (3) se rozsvítí.
- Pokud se vámi nastavený čas vyčerpá, zazní přerušovaný akustický signál. Akustický signál lze vypnout stisknutím tlačítka (A) a jeho podržením po dobu 2 sekund, jinak se automaticky vypne po 1 minutě.

## **ZOBRAZENÍ NASTAVENÍ**

Kdykoliv je nastavena funkce časovače, můžete kontrolovat stisknutím tlačítka (A). Po kontrole se displej navrátí do zobrazení aktuálního času. .

## **VYMAZÁNÍ NASTAVENÍ**

Odstranit nastavení můžete stisknutím tlačítka (A) a podržením po dobu 2 sekund. Symbol funkce se vypne.

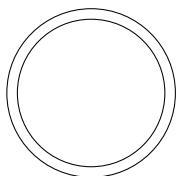
## KROK 3: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ


Nastavte režim a teplotu, poté zahajte pečení.

## KROK 4: ZASTAVENÍ PROCESU VAŘENÍ A VYPNUTÍ TROUBY

Otočte PŘEPÍNAČ REŽIMU PEČENÍ do polohy „0“.

0



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

# POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

---

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

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

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

**Troubu předeřívajte** 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 předeřívá.

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

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

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

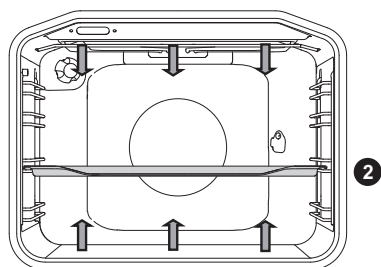
Troubu vypněte přibližně 10 minut **před ukončením pečení**, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii.

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

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

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

## HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



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

### Pečení masa:

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

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

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

Použijte tento způsob pečení kuřete, pokud spotřebič nemá přednastavení.

Použijte tento způsob pečení pizzy, pokud spotřebič nemá přednastavení.

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

## Pečení těsta

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

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

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

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

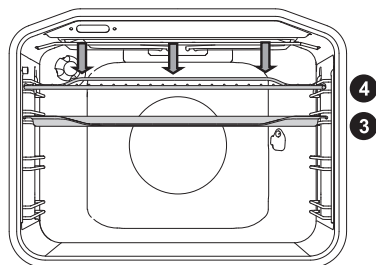
Tip	Návod
<b>Je koláč hotový?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propíchněte koláč shora dřevěným párátkem nebo špejlí. Pokud se na párátko nebo špejli nic nepřichytí, je koláč hotový.</li> <li>• Vypněte troubu a využijte zbytkové teplo.</li> </ul>
<b>Srazil se koláč?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte recept.</li> <li>• Příště použijte méně tekutiny.</li> <li>• Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.</li> </ul>
<b>Je koláč zespondu příliš světlý?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Použijte pečicí plech nebo pekáč tmavé barvy.</li> <li>• Umístěte pečicí plech o jednu úroveň níže a ke konci průběhu pečení zapněte spodní topný článek.</li> </ul>
<b>Koláč s vlhkou náplní je nedopečený?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>



**Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.**



# VELKÝ GRIL, GRILOVÁNÍ



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

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

Maximální teplota: 240 °C.

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

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

Pečení s využitím grilu je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných klobás, plátek 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)
<b>MASO</b>				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	230	15-20
Plátek vepřové krkovice	150 g/kus	3	230	18-22
Kotlety/žebírka	280 g/kus	3	230	20-25
Grilovací klobásy	70 g/kus	3	230	10-15
<b>TOUSTOVÝ CHLĚB</b>				
Toust	/	4	230	3-6
Obložené chlebíčky	/	4	230	3-6

## Tabulka pro grilování – velký gril

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

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

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

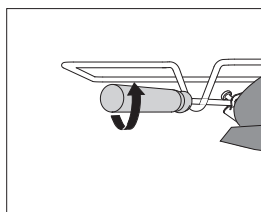
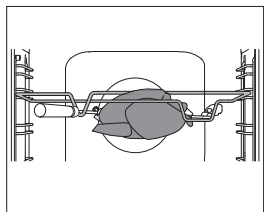
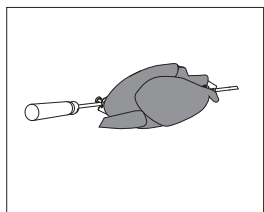
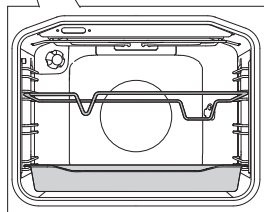
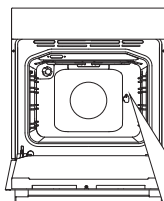


**Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechávejte dvířka trouby zavřená.**

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

## Pečení s otočným roštěm (v závislosti na modelu)

Maximální teplota při použití grilu je 240 ° C.



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

**2** Napíchněte maso na rošť a dotáhněte šrouby.

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

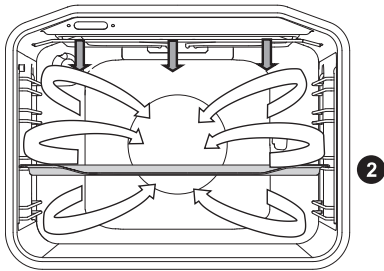
**4** Uvolněte držák roštu a zavřete dveře trouby.

Zapněte troubu a zvolte režim VELKÝ GRIL



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

## GRIL S VENTILÁTOREM

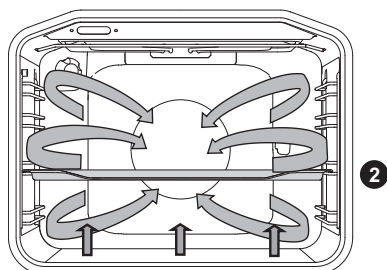


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Potraviný	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Kachna	2000	2	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřová plec	1500	2	150-160	120-160
Vepřové koleno	1000	2	150-160	120-140
Půlka kuřete	700	2	190-210	50-60
Kuře	1500	2	190-210	60-90
<b>RYBY</b>				
Pstruh	200 g/kus	2	200-220	20-30

## HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



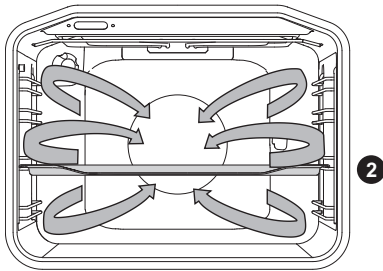
Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

(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

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

# HORKÝ VZDUCH



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

## Pečení masa:

Použijte pánve nebo pekáče 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.

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

## Pečení těsta

Doporučuje se předeheat.

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

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

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

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

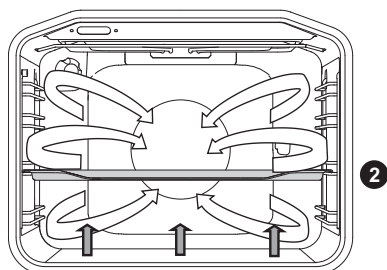
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>TĚSTO</b>			
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškot	2	150-160	45-65
Piškotová rolka*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, linecké těsto	2	160-170	50-70
Jablkový štrúdl	2	170-180	40-60
Sušenky,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

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



**Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.**

## SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



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

## ZAVAŘOVÁNÍ

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

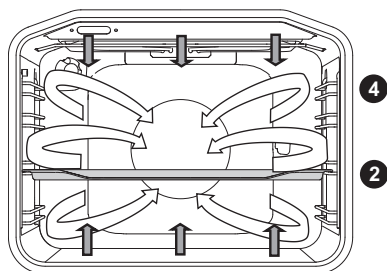
Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

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

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



# HORNÍ A DOLNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM



Používá se na pečení všech druhů pečiva, pro rozmrazování a na sušení ovoce a zeleniny. Před vložením jídla do přehřáté trouby počkejte dokud světlo poprvé zhasne. Pro nejlepší výsledky pečte pouze na jedné úrovni.

Troubu byste měli přehřát. Plech vložte do druhé nebo čtvrté úrovní směrem zdola.

## Tabulka pro pečení těsta s horním a spodním topným tělesem a ventilátorem

Typ těsta	Úroveň zasunutí plechu (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Mramorový koláč	2	140-150	45-55
Dort v obdélníkovém plechu na pečení	2	130-140	45-55
Cheesecake	2	130-140	55-65
Ovocný koláč - křehký	2	140-150	35-45
Piškotové těsto	2	140-150	25-35
Ovocný dort	2	130-140	35-45
Křehký závin	2	140-150	15-25
Vánoční chlebíček, mazanec	2	130-140	50-60
Buchty s nádivkou	2	150-160	25-35
Bábovka	2	130-140	40-50
Křehké sušenky, koláčky	2	140-150	15-25
Lisované sušenky, čajové pečivo *	2	130-140	10-15
"Drobné pečivo, kysnuté cesto"	2	140-150	15-20
Chléb *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Jablečný závin	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Filo těsto	2	150-160	18-25

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

## 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.

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

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

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



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

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

## Hliníková povrchová úprava

Hliníkovou povrchovou úpravu čistíte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. 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 nepoškrábá povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující rozpouštědla, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy skříně.

## Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

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

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



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

# KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

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

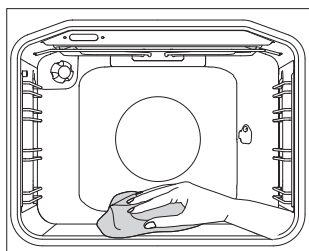
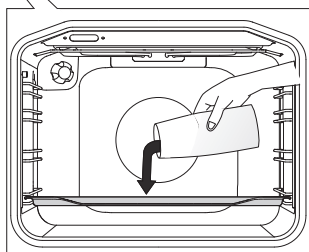
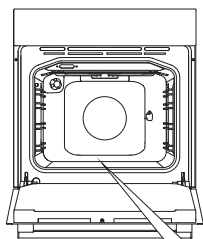
Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, abyste zabránili zapečení nečistot do povrchu. Nejsnazším způsobem, jak odstranit tuk, je použít teplou mýdlovou vodu, dokud je trouba ještě teplá.

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

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

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

# 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 0,6 l vody do skleněného nebo mělkého plechu a vložte jej do spodní drážky.

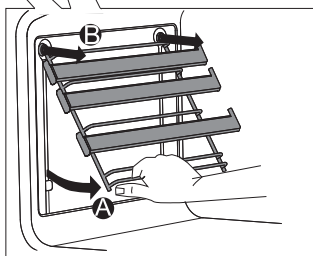
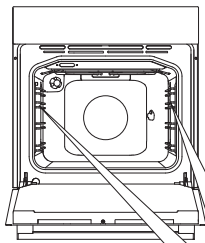
**3** Po 30 minutách se zbytky tuků a připečení mastnoty vlivem odpařované vody navlhčí a změknou a vy je tak budete moci snadno otřít hadříkem



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

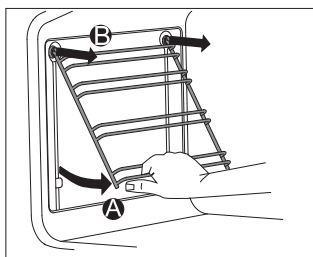
# DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VYSOUVACÍCH VODÍTEK

Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



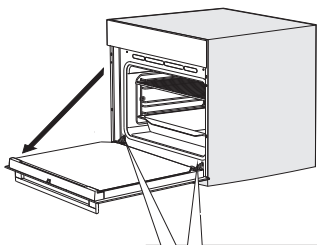
**A** Držte vodítka na spodní straně a vytáhněte je směrem do středu vnitřku trouby

**B** Vyjměte je z otvorů v horní části.

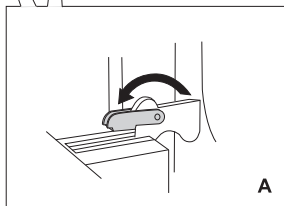


Nemyjte teleskopické vodítka v myčce nádobí.

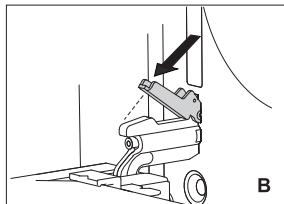
# DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ TROUBY



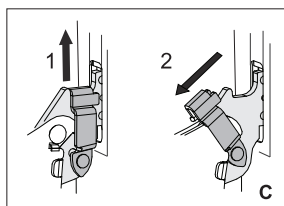
**1** Nejdříve úplně otevřete dveře (tak jak to nejvíc půjde).



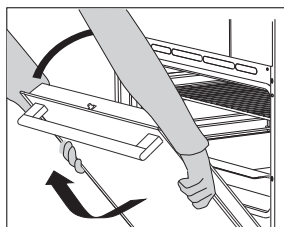
**2** A Otevřete zarážky úplně na spodek (dviřka bez systému jemného zavírání).



**B** Pokud je spotřebič vybaven systémem GentleClose, otočte západky pantů dveří zpět do úhlu 90 °.



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

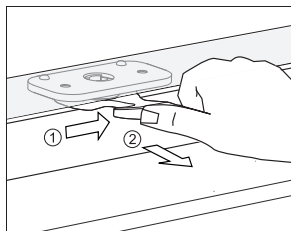


**3** Pomalu zavírejte dviřka, dokud západky pantů nebudou zarovnané s drážkami. Mírně zvedněte dviřka a vytáhněte je z obou závěsných otvorů na spotřebiči. K nasazení dveří, opakujte postup v opačném pořadí. Pokud se dveře neotvírají nebo nezavírají, ujistěte se, že zářezy na závěsech jsou zarovnané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




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


## ZÁMEK DVEŘÍ (v závislosti na modelu)



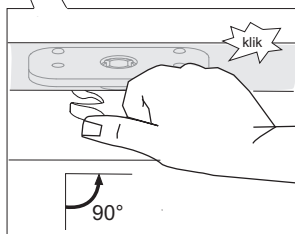
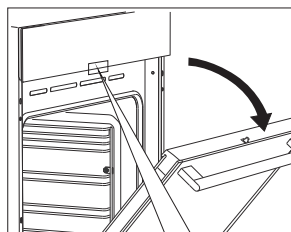
Pro otevření jemně zatlačte palcem doprava a současně vytáhněte dveře směrem ven.

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

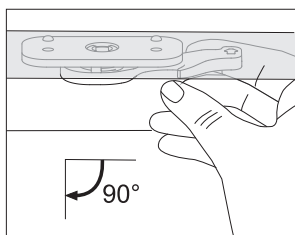
## DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

 Trouba musí být zcela vychlazená.

Nejprve otevřete dvířka trouby.



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



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



## JEMNÉ ZAVÍRÁNÍ DVEŘÍ (v závislosti na modelu)

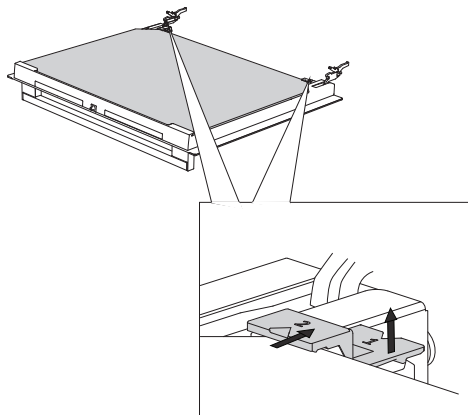
Dveře trouby jsou vybaveny systémem, který tlumí zavírání dveří, začíná při 75-stupňovém úhlu. Umožňuje jednoduché, tiché a plynulé zavření dveří. Jemný tlak (do 15 stupňů do uzavření dveří) je dostatečný pro automatické a tiché zavření dveří



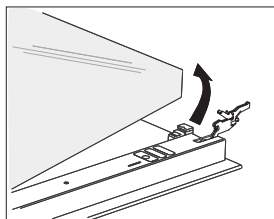
**V případě, že síla použitá na zavření dveří je příliš velká, účinek systému se sníží, nebo se systém vynechá z důvodu bezpečnosti.**

# ODSTRANĚNÍ A VLOŽENÍ SKLENĚNÉ TABULE DVEŘÍ

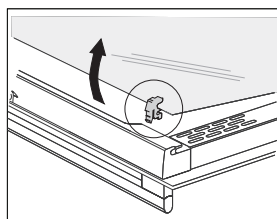
Skleněnou tabuli dveří můžete čistit zevnitř, ale musíte ji nejdříve vybrat. Odstraňte dveře (viz kapitola "DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ!).




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



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



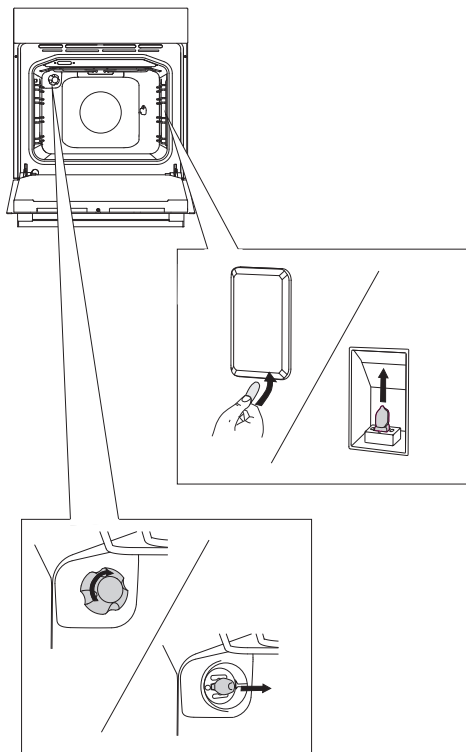
**3** Chcete-li odstranit třetí skleněnou tabuli (pouze u některých modelů), nadzvedněte ji a odstraňte. Také odstraňte gumové těsnění na skleněné tabuli.

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

# VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

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



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

☛ Dávejte pozor, abyste nepoškodili smalt

Uvolněte kryt žárovky a vyjměte žárovku.

☛ Používejte ochranu, abyste se nepopálili.

# TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Příčina
Časovač neodpovídá.	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?

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.*

A series of 27 horizontal lines for writing or drawing.



EVP\_MULTI\_IL\_CLASSICO



cs (02-20)