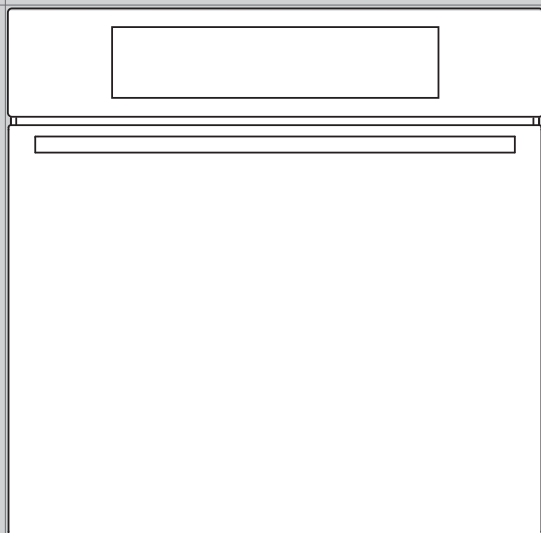


CS

# PODROBNÝ NÁVOD K POUŽITÍ PRO ELEKTRICKOU TROUBU

**MORA**



Děkujeme vám za důvěru, kterou jste nám prokázali zakoupením našeho spotřebiče.

Tento podrobný návod k obsluze vám pomůže správně používat výrobek. Pokyny vás co možná nejrychleji seznámí s novým spotřebičem.

Přesvědčte se, že spotřebič není poškozený. Pokud zjistíte poškození způsobené přepravou, obraťte se na prodejce, od kterého jste spotřebič zakoupili, nebo na regionální sklad, odkud byl spotřebič dodán. Telefonní číslo naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Pokyny pro instalaci a zapojení jsou přiloženy zvlášť.

Pokyny pro používání jsou k dispozici také na naší webové stránce:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Důležitá informace



Tip, poznámka

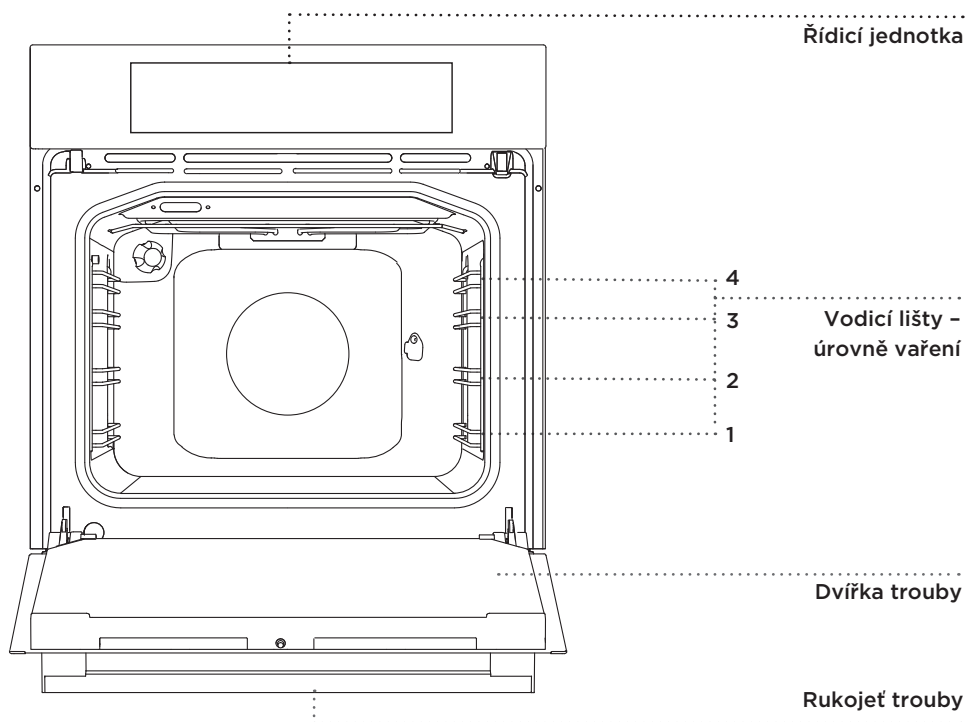
# OBSAH

<b>4 ELEKTRICKÁ TROUBA</b> 7 Technické údaje 8 Řídicí jednotka .....	<b>ÚVOD</b>
<b>10 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b> 11 Před zapojením trouby:	
<b>12 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE</b> .....	<b>PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ</b>
<b>13 PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE</b> 13 Nastavení hodin	
<b>14 KROKY PROCESU VAŘENÍ (1-7)</b> 14 Krok 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ 18 Krok 2: FUNKCE ČASOVAČ – DÉLKA 19 Krok 3: ULOŽENÍ PROGRAMU 20 Krok 4: ZAHÁJENÍ PEČENÍ 20 Krok 5: KONEC PEČENÍ A VYPNUTÍ TROUBY 21 Krok 6: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ/DOPLŇKŮ 22 Krok 7: VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ .....	<b>POSTUP VAŘENÍ</b>
<b>24 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ</b>	
<b>41 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b> 42 Konvenční čištění trouby 42 Použití funkce aqua clean k čištění trouby 43 Demontáž a čištění drátěných roštů a teleskopických vysouvacích vodítek 44 Instalace samočisticích vložek 45 Čištění stropu trouby 46 Demontáž a osazení dveří trouby 48 Odstranění a vložení skleněné tabule dveří 49 Výměna žárovky	<b>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b>
<b>50 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b>	<b>ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b>
<b>51 LIKVIDACE</b> .....	<b>JINÉ</b>
<b>52 TEST PEČENÍ</b>	

# 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 zavření spínač opět. Když dveře zavřete ohřev a ventilátor se znovu spustí.

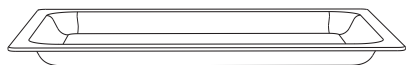
## CHLADÍCI VENTILÁTOR

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)

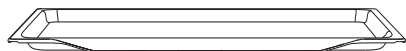


**SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA** je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.

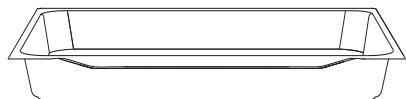


**ROŠT** je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.


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

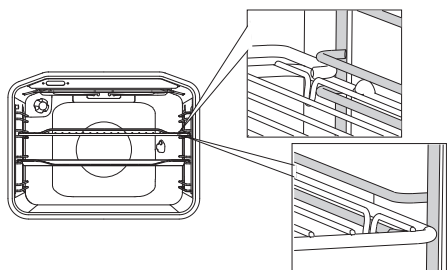


**MĚLKÝ PEČICÍ PLECH** je určen pro pečení pečiva a koláčů.

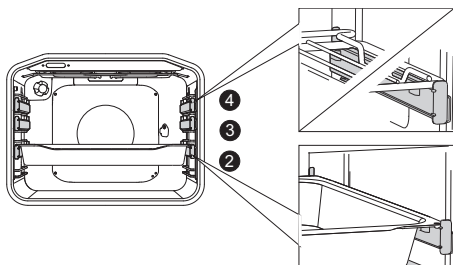


**HLUBOKÝ PEKÁČ** je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej použít rovněž jako podnos pro odkapávání.


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

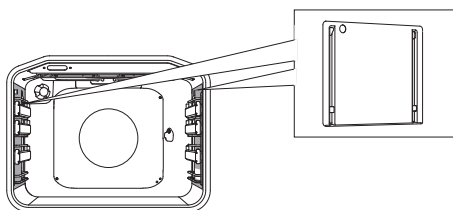


Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



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.

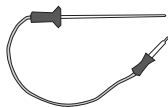
 Dvířka trouby zavřete až po úplném zasunutí teleskopických vodicích lišt do trouby.



**KATALYTICKÉ VLOŽKY** brání ulpívání tuků po stranách vnitřku trouby.



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



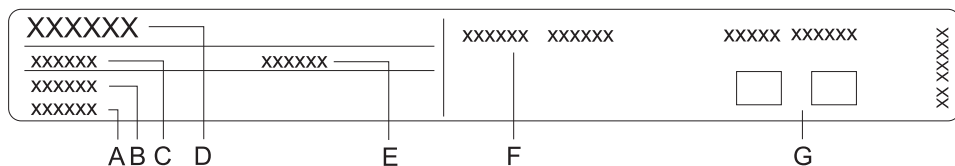
**SONDA** na pečení větších kusů masa.



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

# TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)

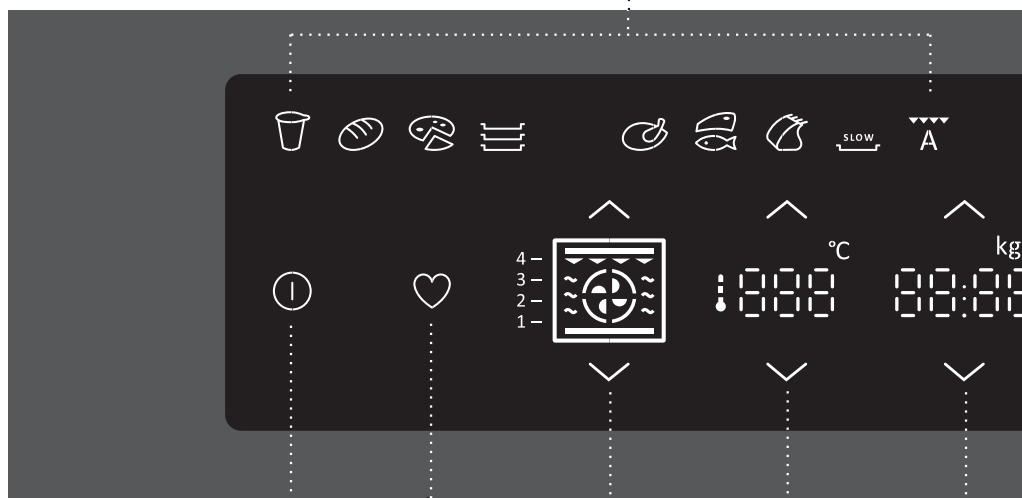


- A Výrobní číslo
- B Kód/ID
- C Typ
- D Značka
- E Model
- F Technické údaje
- G Symboly shody

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

# ŘÍDICÍ JEDNOTKA

VÝBĚR JÍDLA



ZAP/VYP

MÉ RECEPTY

SYSTÉMY VAŘENÍ

TEPLOTA

HODINY, HMOTNOST,  
SONDA

- ^ Zvýšení hodnoty
- ∨ Snížení hodnoty

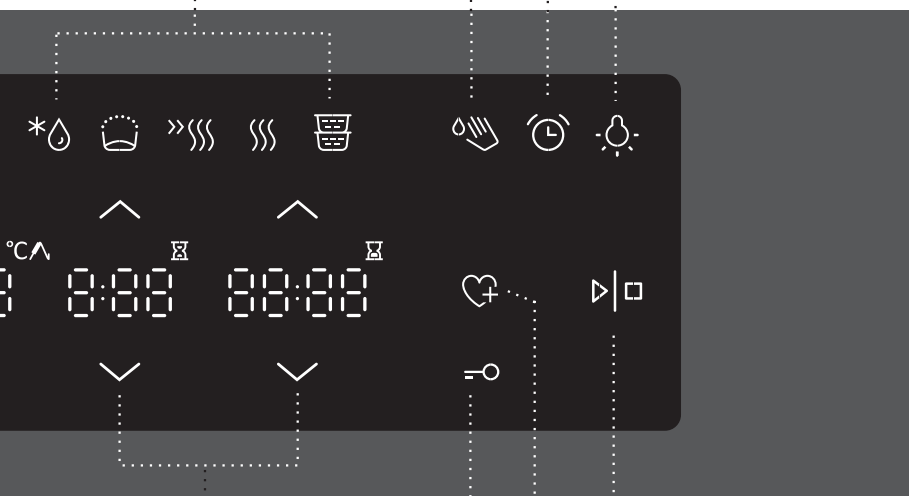


AQUA CLEAN

MINUTKA/ALARM/ČASOVAČ

ZVLÁŠTNÍ FUNKCE

TLAČÍTKO ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ  
OSVĚTLENÍ TROUBY



FUNKCE ČASOVAČE

Doba pečení  
Odložený start

START/STOP

ULOŽENÍ RECEPTU

DĚTSKÁ POJISTKA

#### POZNÁMKA:

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

# 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.

Provoz spotřebiče je bezpečný s i bez vodiček plechu.

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

## PŘED ZAPOJENÍM TROUBY:



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

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

---

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

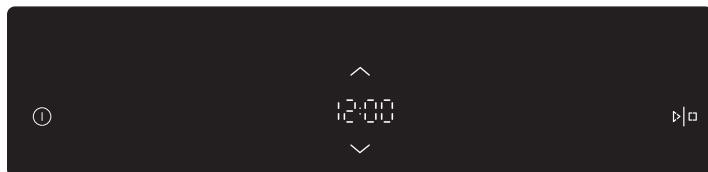
Vyčistěte všechno příslušenství i vnitřek s teplou vodou a saponátem, čistěte pravidelně. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

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 zapojení spotřebiče nebo po delším výpadku elektřiny bude na displeji blikat 12:00.



Čas nastavíte pomocí tlačítek (^) a (v). Potvrďte nastavení tlačítkem START/STOP.

 Pokud tlačítko nastavení hodnoty podržíte stisknuté, zvýší se rychlost, jakou se mění nastavovaná hodnota.

 Trouba bude pracovat i bez nastavených hodin. V tomto případě však nebudou k dispozici funkce časovače (viz kapitola NASTAVENÍ FUNKCÍ ČASOVAČE). Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

### ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Nastavení hodin lze změnit, když není aktivována žádná funkce časovače (viz kapitola VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ).

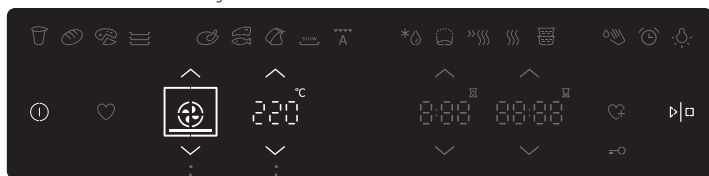
# KROKY PROCESU VAŘENÍ (1-7)

## KROK 1: VOLBA SYSTÉMU VAŘENÍ

Proces přípravy jídla ve vaší troubě lze řídit několika způsoby:

### A) PEČENÍ PODLE VÝBĚRU PROVOZNÍHO REŽIMU (profesionální režim)

Tento režim používejte tehdy, když chcete připravovat libovolný typ a množství potravin. Veškerá nastavení vybírá uživatel.



Režim/systém vaření a teplotu v troubě zvolíte pomocí tlačítek (∧) a (∨).

SYSTÉMY VAŘENÍ

TEPLOTA V TROUBĚ

Lze také zvolit následující zvláštní funkce:

Předehřívání

Doba vaření

Odložený start

Stiskněte tlačítko START.

Stoupající teplota se zobrazí na displeji, až dokud se nedosáhne nastavená teplota. Režim/systém vaření nemůže být změněn během provozu; Teplota však může být nastavena.




#### PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Použijte funkci předehřívání, pokud chcete co nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu. Použijte symbol pro aktivaci funkce předehřev. Symbol bude blikat. Nevkládejte ještě jídlo.

Akustický signál zazní po dosažení zvolené teploty. Otevřete dveře nebo potvrďte stisknutím tlačítka START/STOP. Symbol zmizí. Program pak obnoví proces vaření s vybranými nastaveními.

Jestliže je nastavena funkce předehřívání, nelze použít funkci odloženého startu.

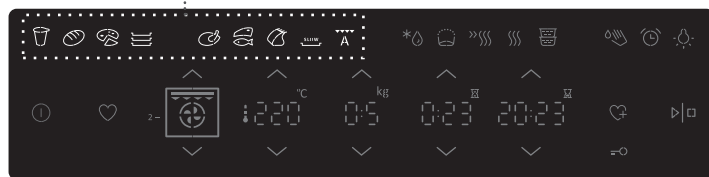
## SYSTÉMY VAŘENÍ (podle modelu)

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>HORNÍ OHŘEV</b> Teplo se bude šířit pouze přes horní topné těleso ve stropě trouby. Použijte ho na zhnědnutí připravovaného jídla (konečné dopečení).	150
	<b>DOLNÍ OHŘEV</b> Teplo se bude šířit pouze dolním topným tělesem. Použijte toto topné těleso na dopečení spodní strany jídla.	160
	<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>360° HORKÝ VZDUCH</b> 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.	160
	<b>ECO PEČENÍ <sup>1)</sup></b> V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	160
	<b>DOLNÍ OHŘEV A VENTILÁTOR</b> Používá se na pečení kynutého, ale málo rostoucího těsta a na zavařování ovoce a zeleniny.	180

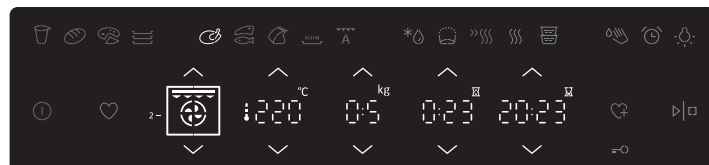
<sup>1)</sup> Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

Číslo doporučené drážky, do které je třeba vsunout plech, se zobrazí pro každý vybraný systém.

## B) PEČENÍ PODLE VÝBĚRU TYPU JÍDLA (automatický režim)



Stiskem tlačítka vyberte typ jídla. Rozsvítí se zvolený symbol.





















Zobrazí se předem nastavené hodnoty, které můžete ještě změnit:

- Množství
- Teplota vaření
- Odložený start
- Doba vaření

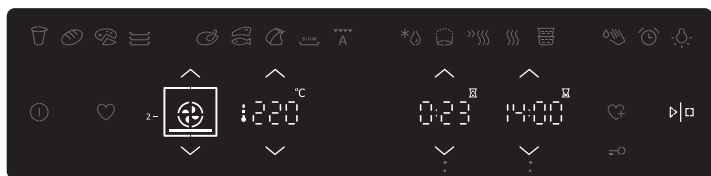
Stiskněte tlačítko START. Zvolené hodnoty se zobrazí na displeji.



SYMBOL	TYP JÍDLA/FUNKCE	PŘEDNASTAVENÁ TEPLOTA (°C)	NASTAVENÍ MAXIMÁLNÍ MOŽNÉ	PŘEDNASTAVENÁ DOBA PEČENÍ	MNOŽSTVÍ (KG)	ÚROVEŇ (ODSPODU)	VÝSTRAHA	PŘEDNASTAVENÝ SYSTÉM
	Jogurt	40	40	3:00	-	2,3	Postavte kelímky s jogurtem na rošt. (Funkce je účinná pouze s použitím příslušného zařízení.)	
	Chléb	190	275	0:50	1	2	Pečení na mělkém podnosu.	
	Pizza*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Pečení na mělkém podnosu.	
	Cookies*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Pečení na mělkých podnosech současně na dvou úrovních.	
	Kuře	200	275	0:50	0,5	2	Pečení kuřete na roštu na druhé úrovni. Odkapávací pekáč se nachází na spodní úrovni.	
	Kotlety/řízky, ryby*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Pečení na roštu na druhé úrovni. Odkapávací pekáč se nachází na spodní úrovni. Maso otočte krátce po první polovině doby pečení.	
	Skopová žebírka	180	275	1:25	0,50	2	Pečení v menší pečicí misce na roštu.	
	Pomalé pečení	100	130	4:00	-	2	Pečení masa (vepřové, hovězí, telecí). Dejte maso do pečicí misky s víkem a přidejte bylinky, koření a zeleninu.	
	Automatické pečení masa - režim automatického pečení	180	275	1:00	-	2	Pečení různých druhů masa (steaky, řízky, ryby).	

Hvězdička (\*) u typu jídla značí, že je vyžadováno předeřhání. Přednastavená doba pečení nezahrnuje dobu potřebnou pro předeřhání.

## KROK 2: FUNKCE ČASOVAČ - DÉLKA



Dobu pečení nastavíte stiskem tlačítek (∧) a (∨).

DOBA PEČENÍ

ODLOŽENÉ SPUŠTĚNÍ



### Nastavení doby pečení

V tomto režimu můžete stanovit dobu trvání provozu trouby (dobu vaření). Nastavte požadovanou dobu pečení a potvrďte nastavení. Konec doby pečení se nastaví v souladu s tímto nastavením.

Stisknutím tlačítka START spustíte proces vaření. Veškerá vybraná nastavení jsou vidět na displeji.

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



### Nastavení odloženého startu

V tomto režimu můžete zadat dobu trvání procesu vaření (dobu vaření) a čas, kdy si přejete proces vaření ukončit (koncový čas).

Zkontrolujte, zda jsou hodiny přesně nastavené podle aktuálního času.

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba vaření: 2 hodiny

Konec vaření: 18:00 hodin

Nastavte nejprve dobu (trvání) vaření, tzn. 2 hodiny. Automaticky se zobrazí součet aktuálního času a doby vaření (14:00).

Nastavte KONEC PEČENÍ a nastavte čas (18:00 hodin). Stisknutím tlačítka START spustíte proces vaření. Časovač počká na spuštění pečení.

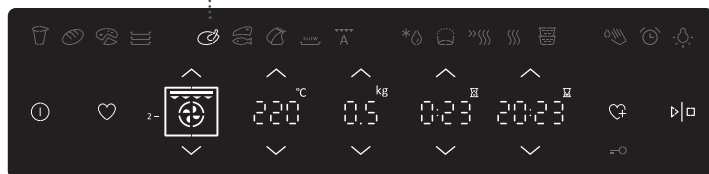


Po uplynutí nastavené doby trouba automaticky zastaví provoz (konec pečení). Zazní akustický signál, který můžete vypnout stisknutím tlačítka ALARM. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.

Po několika minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu. Zobrazí se časový údaj.


# KROK 3: ULOŽENÍ PROGRAMU



## A) UKLÁDÁNÍ UŽIVATELEM DEFINOVANÝCH PROGRAMŮ (MOJE RECEPTY)



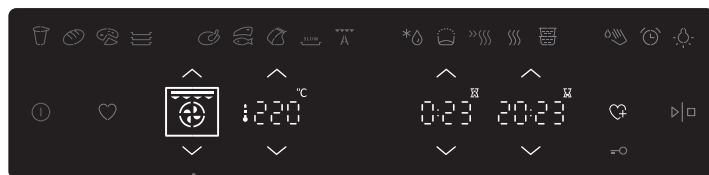
Výběr typu jídla a vlastního nastavení provedete stiskem tlačítka:

- Teplota
- (Množství)
- Doba vaření
- Odložený start

Stiskněte tlačítko  a podržte jej tři sekundy pro uložení nastavení. Symbol pro zvolený typ potravin dvakrát blikne.

 Své oblíbené recepty, které jste si dříve uložili do paměti, si můžete kdykoli vyhledat a použít. Stiskněte tlačítko . Zobrazí se všechny uložené programy.

## B) ULOŽENÍ PŘEDNASTAVENÝCH HODNOT SYSTÉMU TROUBY



Vyberte systém trouby. Zobrazí se předem nastavené hodnoty, které můžete ještě změnit:

- Teplota
- Doba pečení
- Odložený start.

Nastavení uložíte stiskem a podržením tlačítka  po dobu 3 s (dvakrát se rozsvítí).


## KROK 4: ZAHÁJENÍ PEČENÍ

Proces vaření spustíte tak, že stisknete tlačítko START/STOP a chvíli ho přidržíte. Pokud není zvolena žádná funkce časovače, na displeji se zobrazí doba pečení a symboly provozu a teploty.

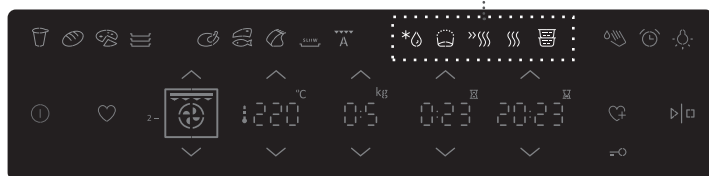


## KROK 5: KONEC PEČENÍ A VYPNUTÍ TROUBY

Po ukončení pečení jsou všechna nastavení časovače zároveň pozastavena a zrušena. Zobrazí se přesný čas (hodiny). Po pěti minutách nečinnosti se spotřebič přepne do pohotovostního režimu.

 Po ukončení pečení jsou všechna nastavení časovače zároveň pozastavena a zrušena, kromě nastavení minutky. Zobrazí se přesný čas (hodiny). Chladicí ventilátor bude ještě nějakou dobu běžet.

# KROK 6: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ/ DOPLŇKŮ



Zvolte funkci pečení stiskem tlačítka.



## Rozmrazování

V tomto režimu cirkuluje vzduch bez aktivovaných topných těles. Zapnutý je pouze ventilátor. Tato funkce se používá k pomalému rozmrazování zmrazených potravin (dorty, pečivo, chléb, rohlíky a hluboce zmrazené ovoce).

Výběrem příslušného symbolu můžete specifikovat typ potraviny, hmotnost nebo začátek a konec rozmrazování.

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



## Těsto – kynutí

Tato funkce napomáhá kynutí těsta. V troubě je udržována optimální teplota, při které jsou stimulovány kvasinky, a proces kynutí je urychlen.



## Rychlé přehřívání

Použijte funkci přehřívání, když chcete co možná nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro vaření. Když se trouba zahřeje na vybranou teplotu, proces přehřívání skončí a trouba je připravena k pečení s vybraným režimem pečení.



## Ohřívání

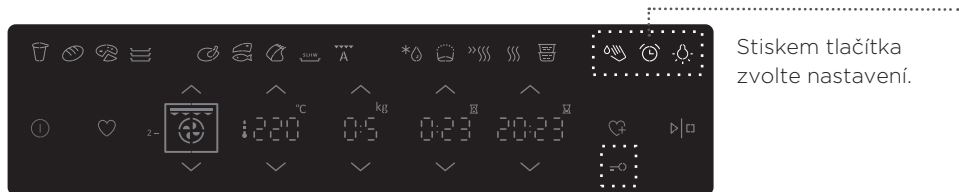
Ohřívání se používá k udržení již uvařeného jídla v teplém stavu. Vyberte symbol a nastavte teplotu a začátek a konec ohřívání.



## Vaření v páře

Tato funkce umožňuje současné vaření různých jídel v miskách umístěných nad sebou. Jídlo se vaří v páře, která stoupá z jídla umístěného ve spodní části. Do první misky umístěte objemnější jídlo (omáčky, polévky), do druhé pak umístěte maso, zeleninu a přílohy a do poslední dejte dezerty. (Funkce je účinná pouze s použitím příslušného zařízení.)

# KROK 7: VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ



## Aqua clean

Použijte pro odstranění skvrn. Nalijte 0,6 l vody do hlubokého pekáče a vložte jej do dolní drážky. Po 30 minutách se zbytky jídel na smaltovaných na površích oslabí a budete je moci snadno setřít vlhkým hadříkem.



## Nastavení minutky

Minutky lze použít nezávisle na provozu trouby. Aktivujte jejich stiskem tlačítka. Nejdelší možné nastavení je 10 hodin. Po uplynutí doby zazní akustický signál, který můžete vypnout stisknutím tlačítka CLOCK. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.



## Světlo v troubě

Osvětlení trouby se automaticky zapne, když otevřete dveře nebo pokud zapnete troubu. Po ukončení procesu vaření, nebo po zavření dveří zůstane světlo svítit další minutu. Světlo uvnitř trouby lze zapnout nebo vypnout stisknutím tlačítka LIGHT.



## DĚTSKÁ POJISTKA

Aktivuje se stisknutím a podržením tlačítka LOCK (symbol klíče). Opětovným stisknutím tlačítka dětskou pojistku deaktivujete.



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

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

Pokud je dětská pojistka aktivována, systémy (režimy vaření) ani doplňkové funkce nelze změnit. Lze zastavit nebo vypnout pouze postup vaření/pečení. Dětská pojistka zůstává aktivní i po vypnutí trouby. Jestliže chcete zvolit nový systém, musíte nejprve dětskou pojistku deaktivovat.

## Čas

Časový údaj nastavte po prvním zapojení spotřebiče do sítě nebo po odpojení ze sítě na delší dobu (déle než jeden týden). Nastavte HODINY – čas.

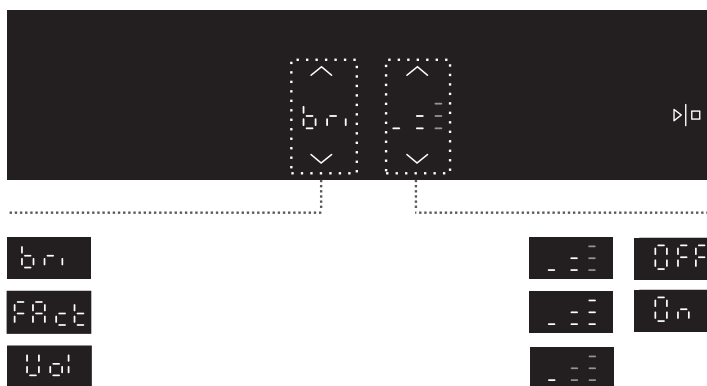
Hodiny lze nastavit vždy, když je spotřebič vypnutý stiskem tlačítka ON / OFF. Vyberte nastavení pomocí (∧) a (∨).

8sek 


## Nastavení kontrastu a zvuku a resetování na tovární nastavení

Nastavení lze provést když se objeví symbol .

Stiskněte symbol "light" a podržte jej po dobu osmi sekund. Na displeji se zobrazí "bri" spolu se dvěma plně svítícími pruhy.



Zvolte nastavení pomocí šipek (∧) a (∨).

Stiskněte tlačítko  pro potvrzení.



Po výpadku elektřiny nebo po vypnutí spotřebiče se obnoví veškerá přídavná uživatelská nastavení.

# 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 zvýšte 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 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.

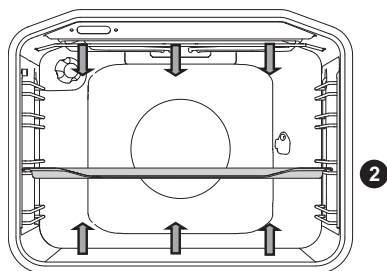
Nenechte pokrmy ochlazovat v zavřené troubě, aby nedošlo ke kondenzaci (rosení).



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



## HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



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

### Pečení masa:

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

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

Potraviný	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
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 svičková	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
<b>RYBY</b>				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

Tento systém použijte pro pečení kuřete, pokud vaše zařízení nedisponuje systémem .

Tento systém použijte pro pečení pizzy, pokud vaše zařízení nedisponuje systémem .

## 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.

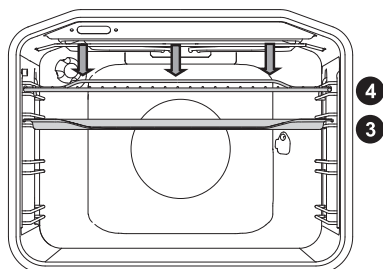
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>TĚSTO</b>			
Zeleninový nákyp	2	190-200	30-35
Sladký nákyp	2	190-200	30-35
Rolky*	2	200-220	30-40
Chléb*	2	180-190	50-60
Bílý chléb*	2	180-190	50-60
Pohankový chléb*	2	180-190	50-60
Celozrnný chléb*	2	180-190	50-60
Žitný chléb*	2	180-190	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
<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 zespodu 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.

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 misku. 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	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
<b>TOUSTOVÝ CHLĚB</b>				
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)
<b>MASO</b>				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g/kus	3	240	14-16
Hovězí steak, zcela propečený	180 g/kus	3	240	18-21
Plátek vepřové krkovic	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
<b>RYBY</b>				
Steaky/filety z lososa	600	3	240	19-22
<b>TOUSTOVÝ CHLÉB</b>				
6 plátků bílého chleba	/	4	240	1.5-3
4 plátky vícezrného chleba	/	4	240	2-3
Obložené chlebičky	/	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.

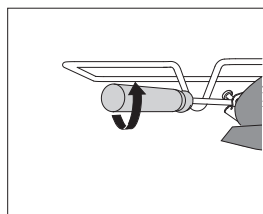
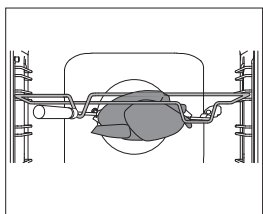
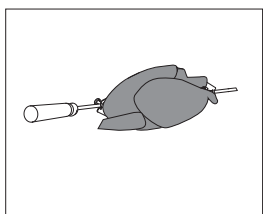
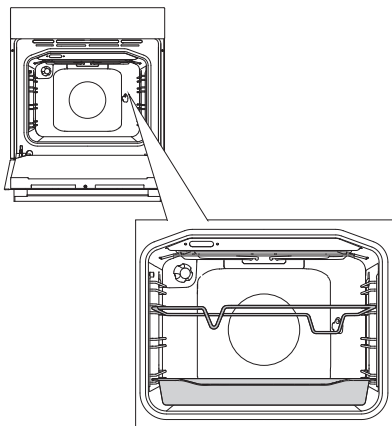


**Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechte dvířka trouby zavřená.**

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

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

Maximální teplota při použití grilu je 240 ° C.



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

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

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

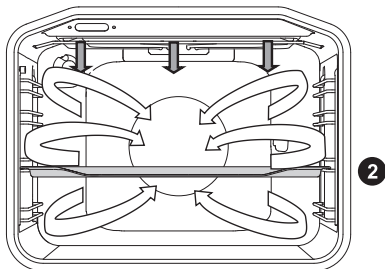
**4** Uvolněte držák roštu a zavřete dveře trouby.

Zapněte troubu a zvolte režim VELKÝ GRIL.



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

## GRIL S VENTILÁTOREM

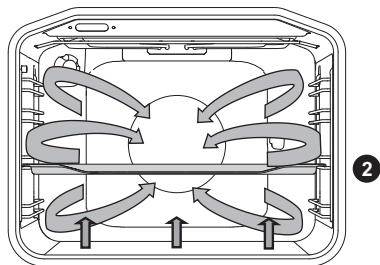


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota	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	600	2	180-190	25 (z jedné strany), 20 (z druhé strany)
Kuře	1500	2	190	30 (z jedné strany), 30 (z druhé strany)
<b>RYBY</b>				
Pstruh*	200 g/kus	2	170-180	45-50

## HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



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

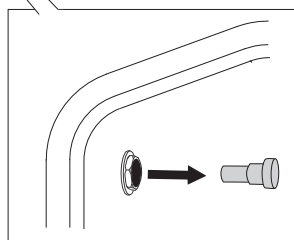
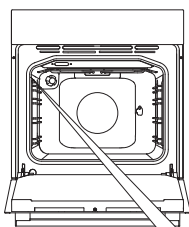
(Viz popisy a tipy pro HORNÍ a SPODNÍ OHŘEV.)

Potraviny	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Cheesecake, linecké těsto	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, linecké těsto	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kynuté těsto	2	150-160	35-40
Jablkový štrúdl, listové těsto	2	170-180	45-65

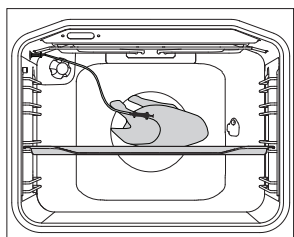


## Pečení masa se sondou (v závislosti na modelu)

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



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



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



Jakmile je sonda připojena, na displeji se zobrazí „**Prob**“. Nastavte požadovanou teplotu. Stiskněte tlačítko START.

Zobrazí se předem nastavená teplota a teplota sondy.



Během pečení bude zobrazena zvyšující se teplota vnitřku (požadovanou vnitřní teplotu je možné během pečení upravit v rozsahu od 30 do 99 °C).

Po dosažení nastavené vnitřní teploty se pečení vypne.

Zazní zvukový signál, který můžete vypnout dotykem kteréhokoli tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky. Na displeji se objeví hodiny.

Na konci pečení vraťte kovové víčko zásuvky sondy na místo.

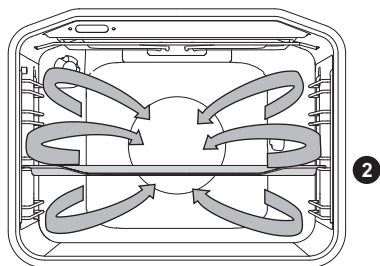
Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (odspodu)	Vnitřní teplota
<b>MASO</b>			
Hovězí svíčková	1000	2	55-75*
Kuře - celé	1500	2	85-90
Kuře - celé	2000	2	85-90
Krůta	4000	2	85-90
Vepřová pečeně	1000	2	70-85
Sekaná	1000	2	75-80
Telecí	1000	2	55-75
Jehněčí	1000	2	70-80
Zvěřina	1000	2	70-80
Ryby	1500	2	75-85

\* jemně propečený = 55-60 °C; středně propečený = 65-70 °C; zcela propečený = 70-75 °C



**Používejte pouze sondu určenou pro použití ve vaší troubě. Ujistěte se, že se sonda při pečení nedotýká topného článku. Na konci pečení bude sonda velice horká. Dejte pozor, abyste se nespálili.**

## 360° 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 zajistíte 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
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 předeheřtí.

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

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

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

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

Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>TĚSTO</b>			
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	35-60
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
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
<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
Těsto plněné krémem	2	180-190	25-45

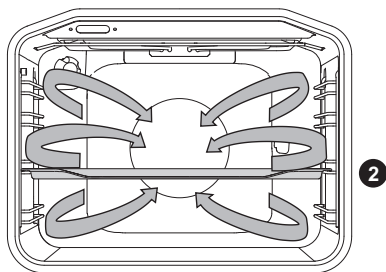


**Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.**



Eco

## ECO PEČENÍ



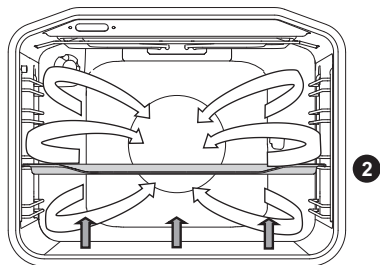
Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečené nebo pečiva.

Typ připravovaného jídla	Úroveň drážky plechu (ze spodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
<b>MASO</b>			
Vepřová pečeně, 1 kg	2	180	140-160
Vepřová pečeně, 2 kg	2	180	150-180
Hovězí pečeně, 1,5 kg	2	190	120-140
<b>RYBA</b>			
Celá ryba, 200 g / ks	2	180	40-50
Rybí filety 100 g / ks	2	190	25-30
<b>PEČIVO</b>			
Lisované sušenky *	2	160	20-25
Malé cupcakes	2	170	25-35
Rolády	2	170	25-30
Ovocný koláč	2	170	55-65
<b>ZELENINA</b>			
Gratinované brambory	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
<b>ZMRAZENÉ JÍDLO</b>			
Hranolky, 1 kg	2	200	25-40
Kuřecí medailonky, 0,7kg	2	200	25-35
Rybí prsty, 0,6 kg	2	200	20-30



Neumísťujte hluboký pekáč na prvni 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.

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

## ZAVAŘOVÁNÍ

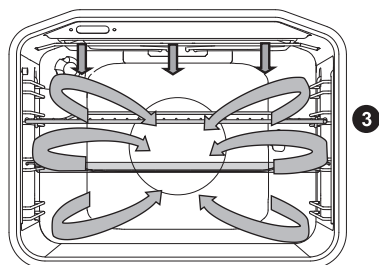
Připravte si sklenice a potraviny k zavařování. Použijte sklenice s pryžovým těsněním a se skleněnými víčky. Nepoužívejte sklenice s víčky se závitem nebo s kovovými víčky. Zkontrolujte, zda mají všechny sklenice stejnou velikost, jsou naplněny stejným obsahem a jsou řádně utěsněny.

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.

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

# AUTOMATICKÉ PEČENÍ MASA - REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ



V režimu automatického pečení se zapne horní topné těleso v kombinaci s grilem a kruhovým topným tělesem. Tento režim je vhodný pro pečení všech druhů masa.

Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby se maso nepřipékalo, a vložte na druhou úroveň. Na první úroveň vložte podnos na odkapávání. Pokud pečete maso na pečícím podnosu, vložte podnos na první úroveň.

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (odspodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)	Vnitřní teplota
<b>MASO</b>					
Hovězí svíčková	1000	2	190-210	50-70	55-75*
Kuře - celé	1500	2	170-190	60-75	85-90
Kuře - celé	2000	2	170-190	90-110	85-90
Krůta	4000	2	160-180	150-80	85-90
Vepřová pečeně	1000	2	150-170	100-120	70-85
Sekaná	1000	2	160-180	70-80	75-80
Telecí	1000	2	170-190	85-105	55-75
Jehněčí	1000	2	170-190	50-60	70-80
Zvěřina	1000	2	170-190	50-65	70-80
Ryby	1500	2	160-180	35-55	75-85

\* jemně propečený = 55-60 °C; středně propečený = 65-70 °C; zcela propečený = 70-75 °C



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

## Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

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

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



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.

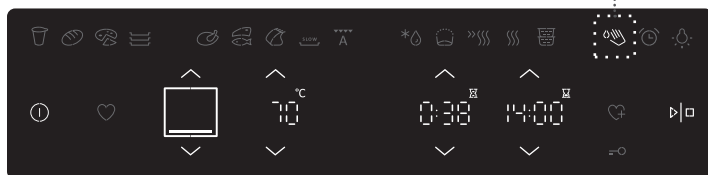
Na usazené nečistoty a špínu používejte konvenční čisticí prostředky na trouby. Důkladně opláchněte troubu čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, brusná čistidla, abrazivní houby, odstraňovače skvrn a rzi apod.

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 K ČIŠTĚNÍ TROUBY

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



Stiskněte tlačítko Aqua Clean a nastavte teplotu na 70 °C.

Stiskněte tlačítko START. Po skončení čištění se ozve akustický signál.

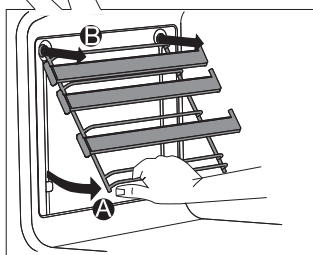
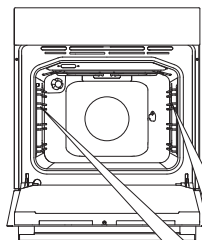
 Po 30 minutách připečené zbytky na smaltovém povrchu trouby změknu a budete je moci jednoduše setřít vlhkým hadříkem.



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

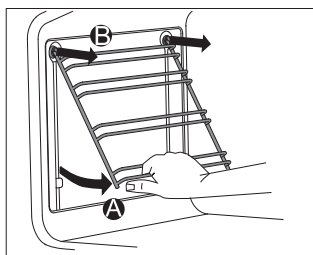
# DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ROŠTŮ A TELESKOPICKÝCH VYSOUVACÍCH VODÍTEK

Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



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

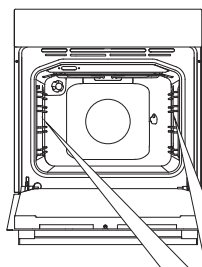
**B** Vyjměte je z otvorů v horní části.



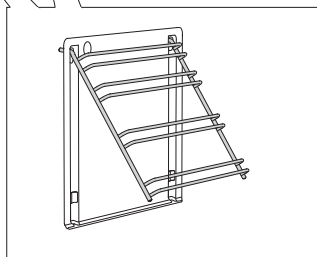
**Nemyjte teleskopické vodítka v myčce nádobí.**

# INSTALACE SAMOČISTÍCÍCH VLOŽEK

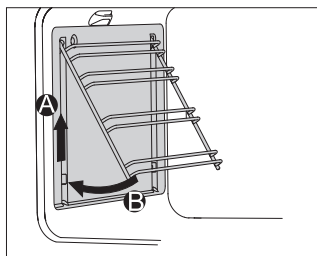
Používejte pouze běžné čisticí prostředky na čištění vodítek.



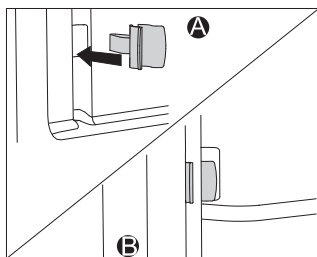
Odmontujte drátěné rošty nebo teleskopické vodítka.



**1** Namontujte vodítka na samočistící vložky.



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



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



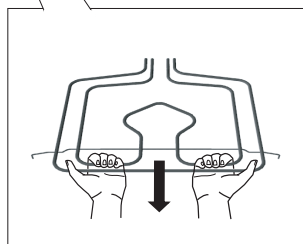
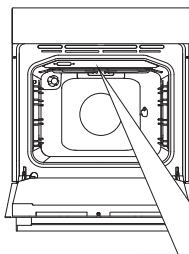
**Nemyjte katalytické vložky v myčce nádobí.**

# ČIŠTĚNÍ STROPU TROUBY

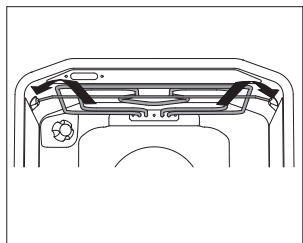
(v závislosti na modelu)


Horní gril je skládací, aby se umožnilo snadnější čištění stropu trouby.

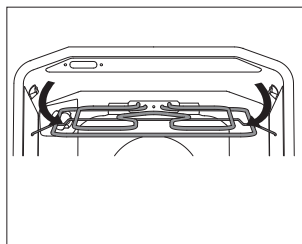
Před čištěním trouby, vyberte plechy, rošt a vodítka.



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



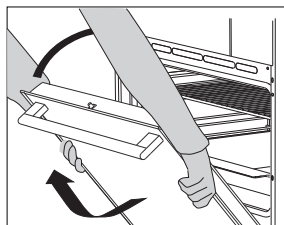
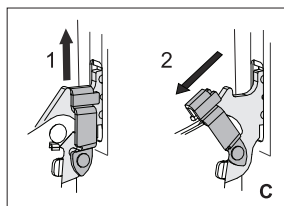
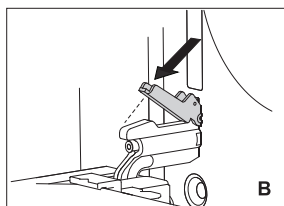
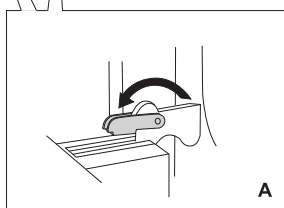
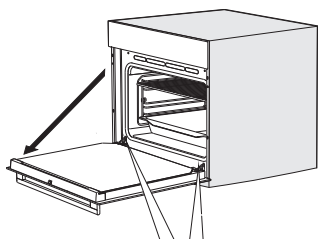
.....  
 Nikdy nepoužívejte topné těleso, když je uvolněné z držáků. Po vyčištění, dodržujte stejný postup v opačném pořadí, abyste zatlačili topné těleso zpět do držáků na své místo.



**Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

**Topné těleso musí být chladné; jinak hrozí nebezpečí popálení.**

# DEMONTÁŽ A OSAZENÍ DVEŘÍ TROUBY



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

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

**B** Pokud je spotřebič vybaven systémem GentleClose, otočte západky pantů dveří zpět do úhlu 90 ° (Obrázek 2).

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

**3** Pomalu zavírejte dvířka, dokud západky pantů nebudou zarovnané s drážkami. Mírně zvedněte dvířka a vytáhněte je z obou závěsných otvorů na spotřebiči.

K nasazení dveří, opakujte postup v opačném pořadí. Pokud se dveře neotvírají nebo nezavírají, ujistěte se, že zářezy na závěsech jsou zarovnané s lůžky závěsů.

## 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.**

## MECHANICKÝ ZÁMEK DVÍŘEK (v závislosti na modelu)

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



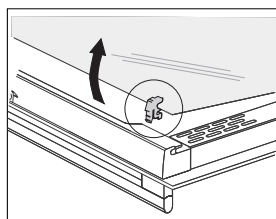
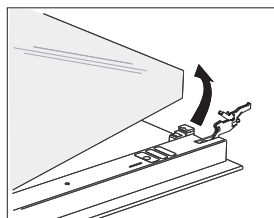
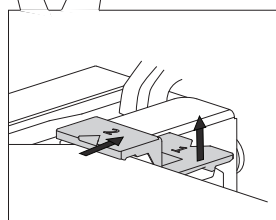
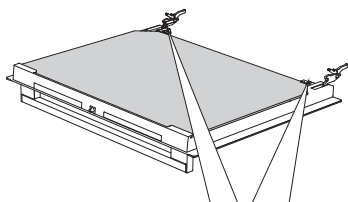
**Když jsou dveře zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do výchozí polohy.**



**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.**

# 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.

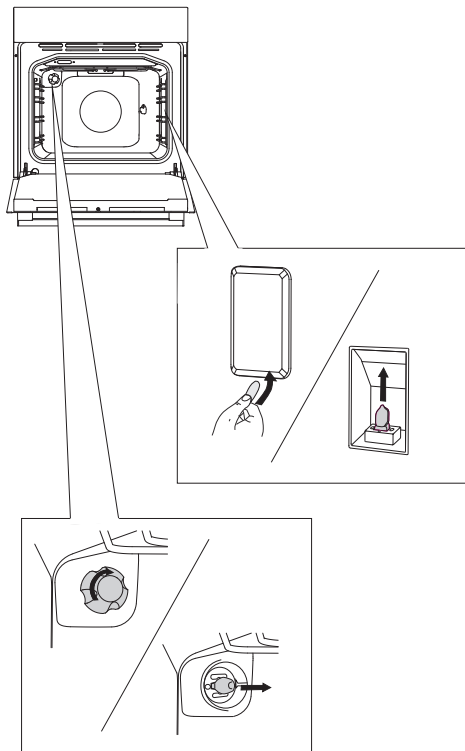
 Pro vložení skleněné tabule postupujte v opačném pořadí. Označení (půlkruh) na dveřích a skleněné tabuli se musí překrývat.



# VÝMĚNA ŽÁROVKY

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

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



Pomocí plochého šroubováku uvolníte kryt žárovky a odstraňte ho. Vyměňte žárovku.



Dávejte pozor, abyste nepoškodili smalt

Uvolněte kryt žárovky a vyjměte žárovku.



Používejte ochranu, abyste se nepopálili.

# TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Řešení
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



Potravinu 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	3		140-150 *	25-40
Sušenky – dvě úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3		140-150 *	30-45
Sušenky – tři úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Koláčky – jedna úroveň	Mělký smaltový pečicí plech	3		150-160	25-40
Koláčky – dvě úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3		140-150	30-45
Koláčky – tři úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		140-150	35-50
Dort	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		160-170	20-35
Jablkový koláč	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		170-180	55-75

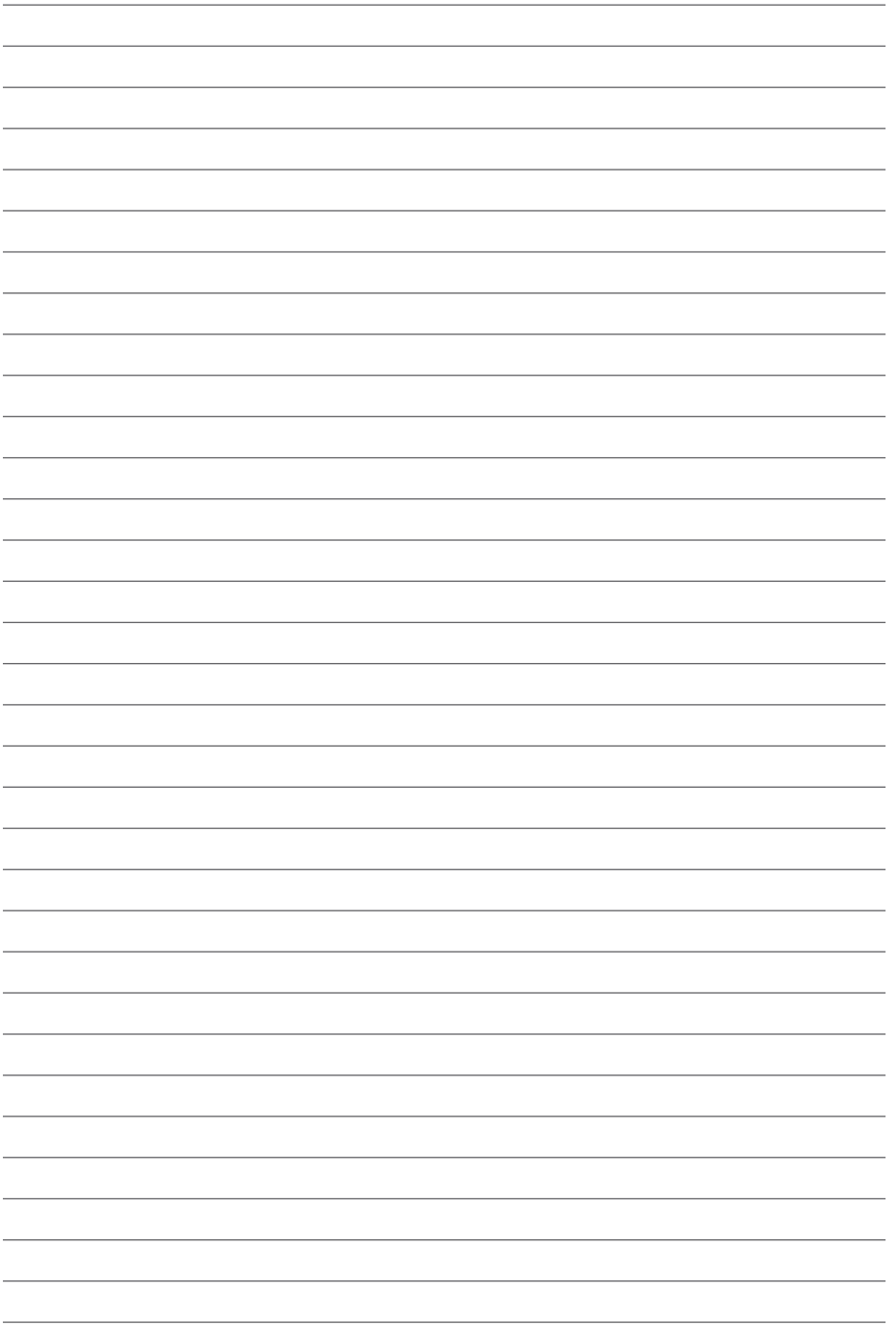
\* Předehřejte po dobu 10 minut. Nepoužívejte funkci rychlého předehřátí.

## Grill

Pokrm	Vybavení	Úroveň (od spodu)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Toust	Mřížka/rošt	4		240 *	1:00-5:00
Karbanátky z mletého masa	Mřížka (podnos) + mělký pečicí plech jako odkapávací podnos	4		240	30-40 **

\* Předehřejte po dobu 6 minut. Nepoužívejte funkci rychlého předehřátí

\*\* Otočit po 2/3 doby pečení.





EVP\_EPM1.2\_MORA



cs (09-17)