



VESTAVNÁ TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ

GEZDS 47000 B

CZ

www.grundig.com

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

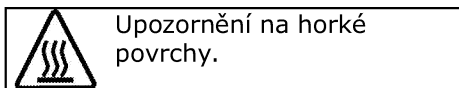
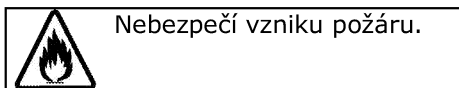
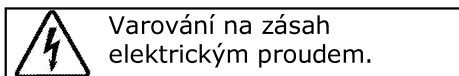
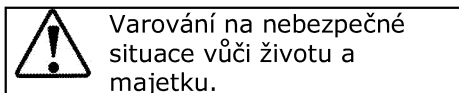
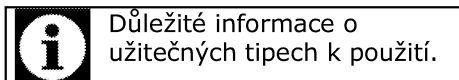
285.4600.72/R.AE/09.01.2017/10-5

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,
Děkujeme za výběr produktu Grundig. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití. Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



OBSAH

<u>1</u>	<u>Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí</u>	<u>4</u>
	Obecná bezpečnost	4
	Elektrická bezpečnost	5
	Bezpečnost produktu	6
	Určené použití	8
	Bezpečnost dětí	8
	Likvidace starého výrobku	9
	Likvidace obalových materiálů	9
<u>2</u>	<u>Obecné informace</u>	<u>10</u>
	Přehled	10
	Obsah balení	11
	Technické parametry	13
<u>3</u>	<u>Montáž</u>	<u>14</u>
	Před montáží	14
	Instalace a připojení	15
	Likvidace starého výrobku	17
<u>4</u>	<u>Příprava</u>	<u>18</u>
	Tipy pro úsporu energie	18
	Úvodní použití	18
	Aktuální čas	18
	První čištění produktu	19
	Výchozí ohřev	19
<u>5</u>	<u>Obsluha trouby</u>	<u>21</u>
	Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování	21
	Používání elektrické trouby	22
	Provozní režimy	25
	Ovládání řídicí jednotky trouby	28
	Použití zámku	32
	Používání hodin jako budíku.	32
	Tabulka časů vaření	33
	Funkce Připravená jídla	36
	Nabídka nastavení	41
	Ovládání grilu	42
	Tabulka časů pečení pro grilování	43
<u>6</u>	<u>Údržba a péče</u>	<u>44</u>
	Obecné informace	44
	Čištění ovládacího panelu	45
	Čištění trouby	45
	Odstranění dvířka trouby	48
	Odstranění vnitřního skla dvířek	48
	Výměna vnitřní žárovky	49
<u>7</u>	<u>Odstraňování potíží</u>	<u>51</u>

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození.

Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům.

Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez

nedostatkem zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou

všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směrnici.
- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.

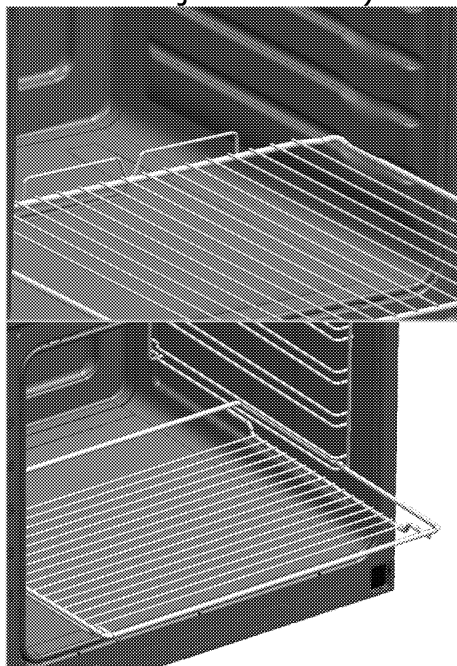
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
 - Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
 - Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
 - Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
 - Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
 - Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
 - Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
 - Neumisťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
 - Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
 - Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe,

mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

- **(Liší se podle modelu výrobku.)**

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce

Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.

- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Příklad umístěte přímo do prostoru určeného pro instalaci. Nesmí být na podstavci nebo základně.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástrčka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.

- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozežít. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.

- Když jsou otevřena dvířka trouby, nevkládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice

WEEE a o likvidaci

odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice

RoHS:

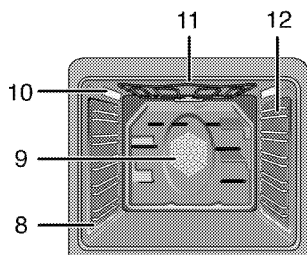
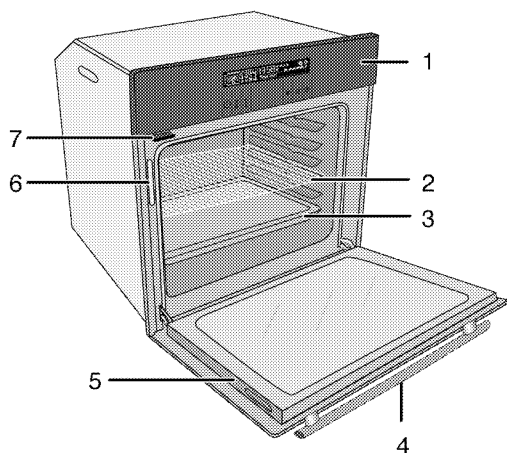
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

Likvidace obalových materiálů

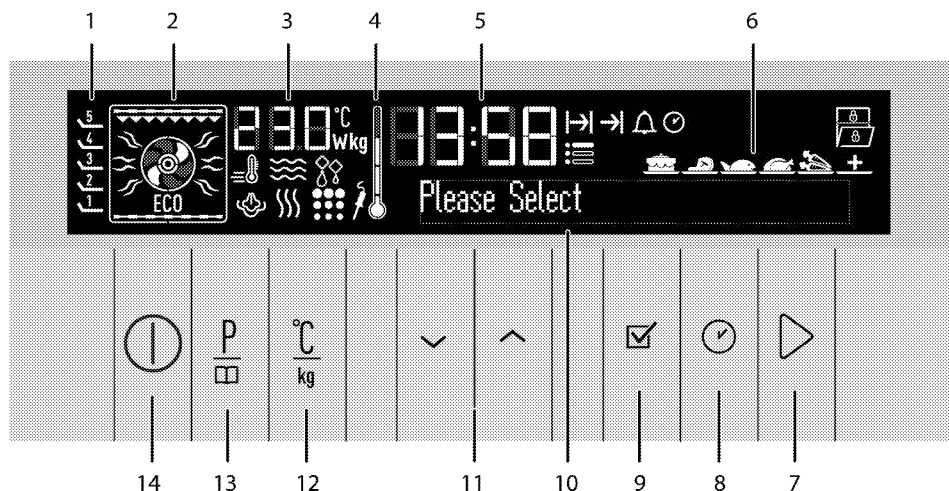
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|-----------------------|----|--|
| 1 | Ovládací panel | 9 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 2 | Drátěná police | 10 | Světlo |
| 3 | Plech | 11 | Horní topný prvek |
| 4 | Madlo | 12 | Polohy polic |
| 5 | Přední dveře | | |
| 6 | Ukazatel hladiny vody | | |
| 7 | Džbán | | |
| 8 | Boční stěna Surf | | |



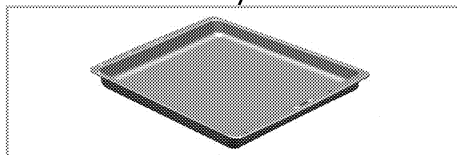
- 1 Polohy polic
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele aktuálního času
- 6 Displej volby pokrmu
- 7 Tlačítko začátku/konce pečení
- 8 Tlačítko času a nastavení
- 9 Tlačítko OK
- 10 Textový displej
- 11 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 12 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
- 13 Tlačítko volby programu
- 14 Tlačítko zapnout/vypnout

Obsah balení

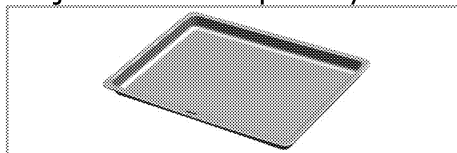


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

1. **Návod k použití**
2. **Plech do trouby**
Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.

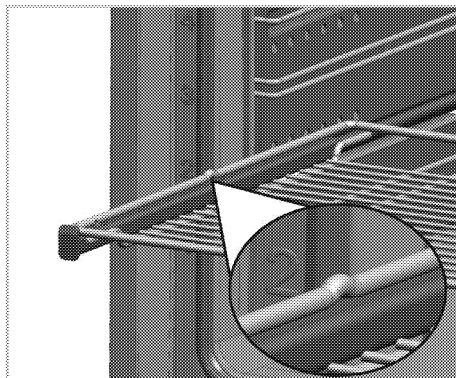
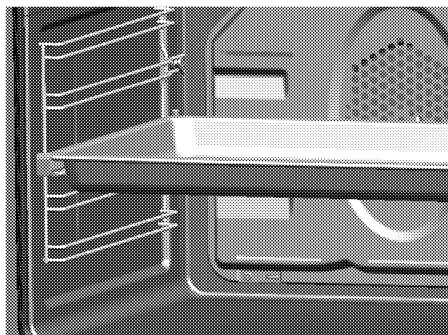
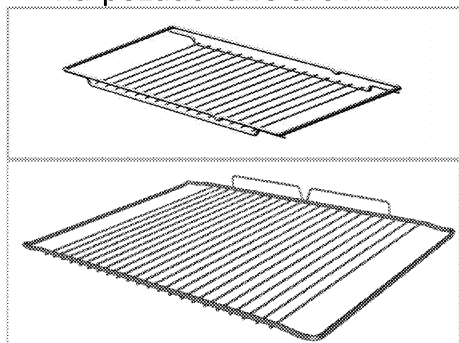


3. **Plech na koláč**
Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



4. **Drátěná police**

Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. **Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádce (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)**

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



Technické parametry


Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3,1kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1- Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 14.*

	Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.
	Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.

	Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.
---	---

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, nainstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.



Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



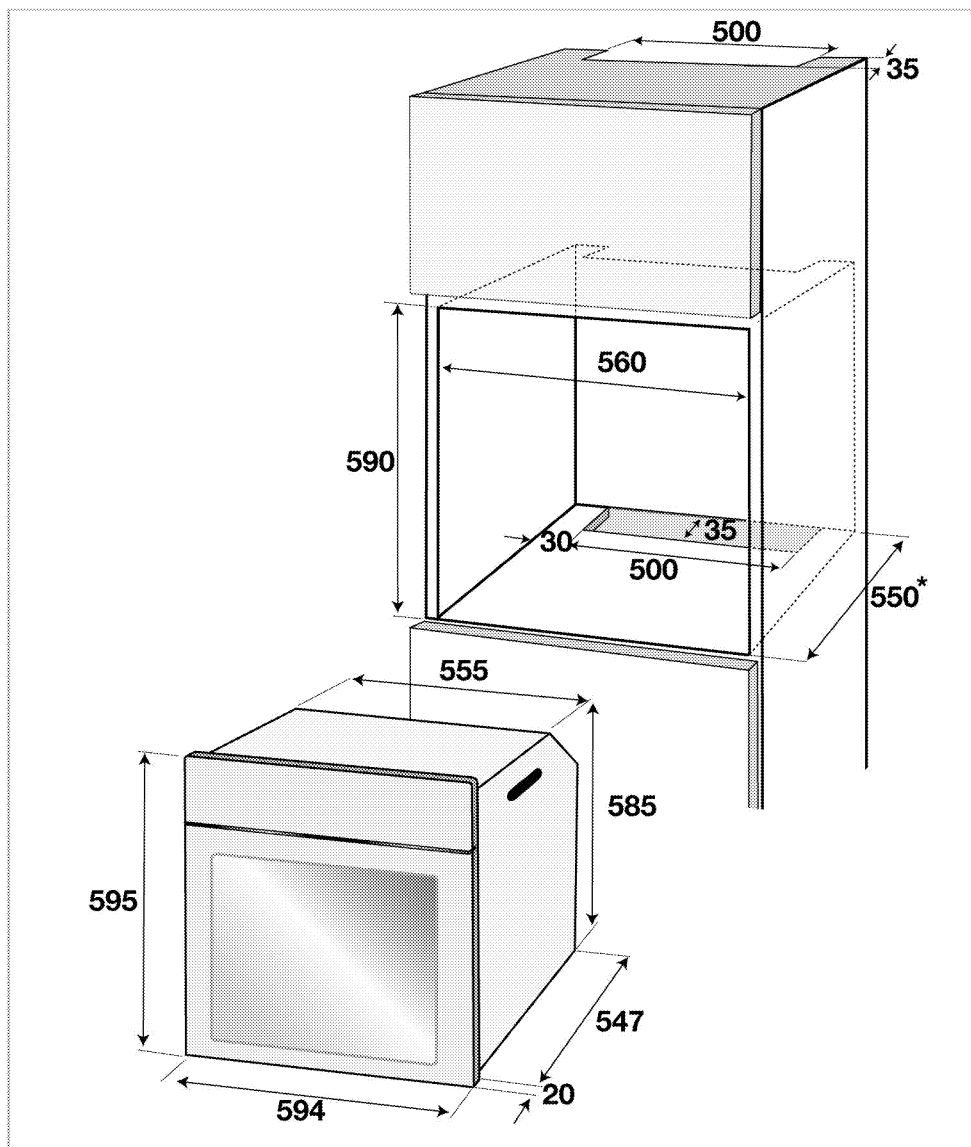
Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).



* min.

Instalace a připojení

- Příklad lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s

transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.



NEBEZPEČÍ:

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v rabulce "Technické parametry".



NEBEZPEČÍ:

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

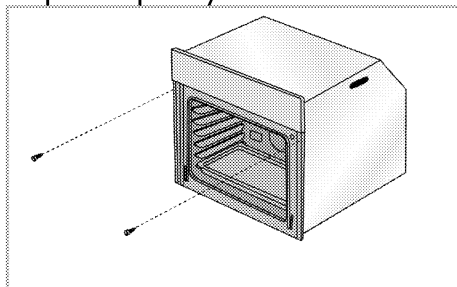


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou deskou).

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

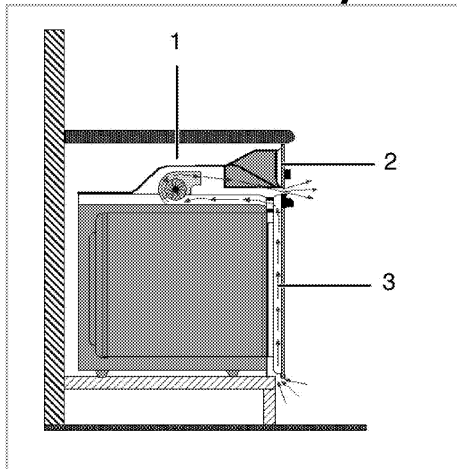
Instalace výrobku

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

i Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.

i Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.

i Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na

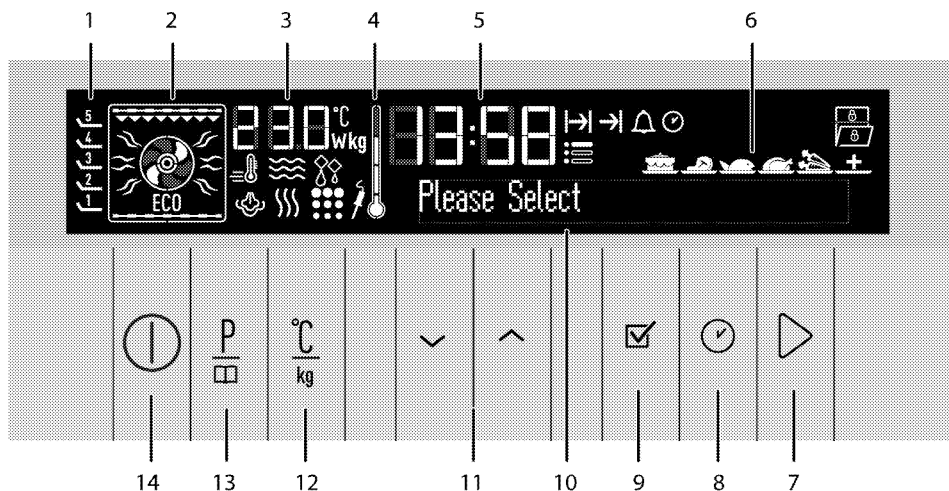
drátěnou polici umístíte dvě nádoby.

- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Aktuální čas

i Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Polohy polic | 5 | Pole ukazatele aktuálního času |
| 2 | Zobrazení funkce | 6 | Displej volby pokrmu |
| 3 | Pole ukazatele teploty/hmotnosti | 7 | Tlačítko začátku/konce pečení |
| 4 | Symbol vnitřní teploty v troubě | 8 | Tlačítko času a nastavení |
| | | 9 | Tlačítko OK |

- 10 Textový displej
- 11 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 12 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
- 13 Tlačítko volby programu
- 14 Tlačítko zapnout/vypnout

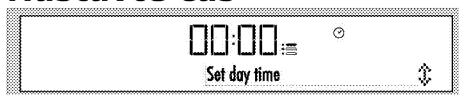
Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Když troubu zapnete poprvé, na displeji textu se zobrazí „Language: English (Jazyk: anglicky)”
3. Stiskem tlačítka \wedge/\vee zvolte požadovaný jazyk.
4. Stiskněte a potvrďte nastavení.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej.

Nastavte čas



1. Po provedení výběru jazyka se na displeji zobrazí "Time setting" (Nastavení času) a bliká symbol ⋮ . Pole hodin nastavte pomocí tlačítek \wedge/\vee .
 2. Stiskem tlačítka hodiny potvrdíte.
 3. Symbol ⋮ a políčko minut se rozblíkají na displeji. Pro nastavení minut stiskněte klávesy \wedge/\vee . Stiskem tlačítka minuty potvrdíte.
- » Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na

displeji se zobrazí pouze aktuální čas.



i V případě výpadku napájení nebo je-li produkt odpojený a znovu zapojený se znovu zobrazí nabídka nastavení času. Nicméně, nastavený čas se v případě výpadku kratšího než 20 minut zachová. V takových případech můžete pokračovat potvrzením hodnoty času.

První čištění produktu

i Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
1. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 22*.
2. Zapněte troubu asi na 30 minut.
3. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 22*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 42*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 42*



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach. Vyhněte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah. Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.

- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby

pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.

- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

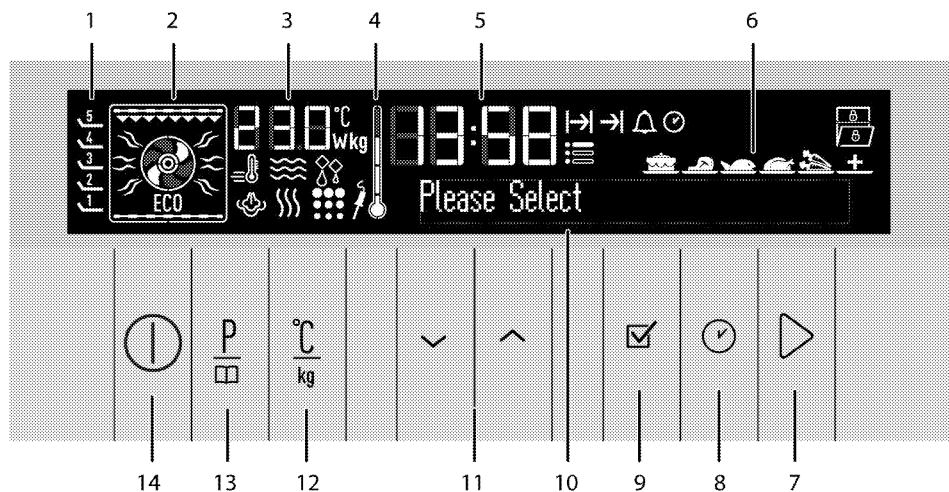


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby















Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud není čas nastaven, trouba nebude fungovat.



- | | | | |
|---|----------------------------------|----|--|
| 1 | Polohy polic | 7 | Tlačítko začátku/konce pečení |
| 2 | Zobrazení funkce | 8 | Tlačítko času a nastavení |
| 3 | Pole ukazatele teploty/hmotnosti | 9 | Tlačítko OK |
| 4 | Symbol vnitřní teploty v troubě | 10 | Textový displej |
| 5 | Pole ukazatele aktuálního času | 11 | Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) |
| 6 | Displej volby pokrmu | 12 | Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení |



- 13 Tlačítko volby programu
- 14 Tlačítko zapnout/vypnout




Symbole na displeji:

-  Symbol rychlého ohřevu (Urychlení)
-  Symbol doby pečení
-  Symbol konce času pečení
-  Symbol Alarm
-  Symbol aktuálního času
-  Symbol nastavení
-  Symbol Rozmrazování
-  Symbol zámku
-  Symbol Otevřené dveře
-  Symbol Sonda do masa *
-  Symbol Pyro*
-  Symbol páry *

* Liší se podle modelu výrobku.


Po zapnutí a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

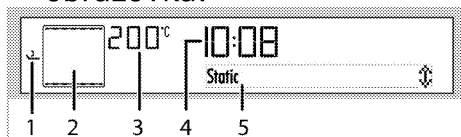
Když je displej v tomto stavu, funkční jsou pouze tlačítka  a . Všechny akce můžete provést v menu Nastavení. Viz .

 Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko , zobrazí se v textovém poli varování „Keep pressed for 1 second (držte stisknuté 1 sekundu)“. Tiskněte  tlačítko déle než 1 sekundu, chcete-li troubu zapnout.





Zvolte teplotu a provozní režim

1. Stiskem tlačítka  troubu zapnete.
2. Když se trouba zapne, zobrazí se úvodní provozní obrazovka.



- 1 Polohy polic
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 4 Pole ukazatele aktuálního času
- 5 Textový displej

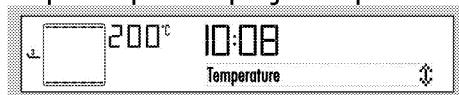
Na této obrazovce jsou doporučené teploty v poli Teplota/hmotnost a aktivní topné prvky a doporučená pozice na displeji.

3. Stiskem tlačítka  nebo  zvolte požadovaný provozní režim (funkce).

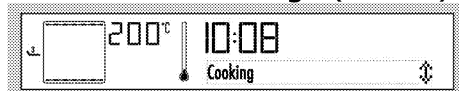
Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas


pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).

4. Chcete-li změnit teplotu, jednou stiskněte $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ a získáte přístup k displeji s teplotou.



5. Stiskněte \wedge/\vee dokud se v poli nezobrazí požadované pole Teplota/Hmotnost. Stiskněte \checkmark a nastavte teplotu tak, aby se na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
6. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte \triangleright a začnete vařit. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí "Cooking" (Vaření).



i Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí varování „Door open (Dvířka otevřena)“ a zobrazí se symbol .

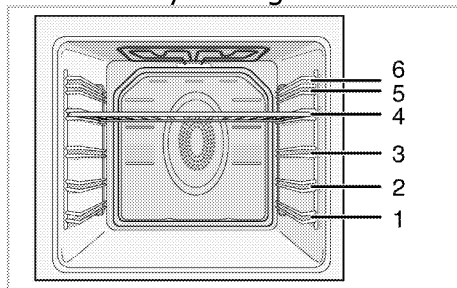
i Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko \triangleright , zobrazí se v textovém poli varování „Keep pressed for 1 second (držte stisknuté 1 sekundu)“. Tiskněte \triangleright tlačítko déle než 1 sekundu a můžete začít s pečením.

Vypnutí elektrické trouby

Troubu vypnete stisknutím tlačítka ⓪ .

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.



Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

i Funkce se liší podle modelu výrobku.

i Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření

- i** Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.
- i** Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
- i** Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
- i** I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

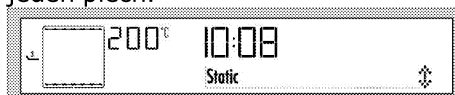
ventilátor	-	-
Čištění párou	-	-
* *Funkce se liší podle modelu výrobku.		

Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

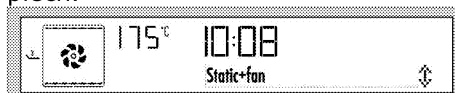
Statické

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jeden plech.



Statické + ventilátor

Horký vzduch zahříváný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.



Ohřev s ventilátorem / Funkce "Surf"

Horký vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívát. Vhodné pro použití více plechů.



Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Hrokovzdušný ohřev - pomalý	180	40 - 250
Multi (3D)	205	40 - 250
Ohřev s ventilátorem + spodní	210	40 - 250
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Ventilátor Eco	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmražení	-	-
Ohřívání v páře +	180	150-280

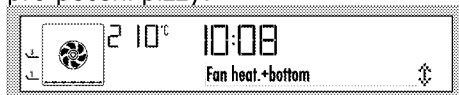
Multi (3-D) pečení

Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.



Ventilátor + spodní

Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.



Plný gril + ventilátor

Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Plný gril

Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.



Plný gril

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Dolní gril

Je zapnutý malý gril ve stropu trouby. Vhodné pro grilování a zapékání.



- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "**Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem**".



Dolní ohřev

Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.



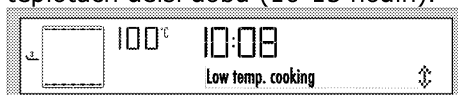
Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



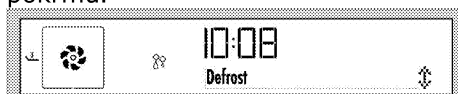
Pečení při nízké teplotě

Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).



Rozmražení

Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.

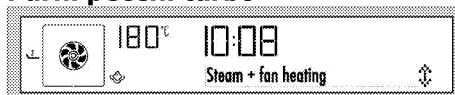





Parní pečení turbo

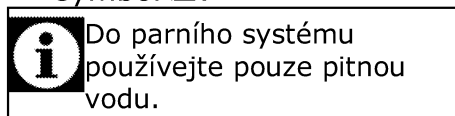
Kromě pečení, které provádíte pomocí ohřevu s ventilátorem mezi 150-280°C můžete využít i funkci páry poté, co trouba dosáhne nastavené teploty. Čas pečení se však mírně zvýší.

Tato volba vám umožňuje péct pokrmy, které odpovídají vaší chuti, kromě automatických nabídek.

Parní pečení turbo




1. Stiskněte tlačítko .
2. Do trouby vložte nádobí.
3. Stiskněte nebo a vyberte funkci "Napařování + Ohřev horkým vzduchem". Potom stiskněte tlačítko  a začnete vařit. Není-li v systému žádná voda, na displeji se zobrazí "Naplňte 350 ml vody". Vodu naplňte pomocí nádržky, která se dodává společně s vaší troubou, a to do okamžiku než se ozve zvukový signál. Viz Doplnění vody. Když naplníte dostatečné množství vody, zobrazí se symbol .




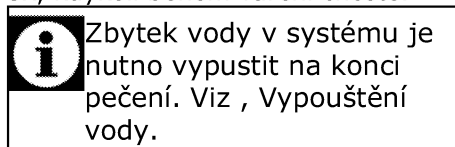
Zavřete dveře a zobrazí se

"Vaření". Když se zobrazí

dosažená teplota, stiskněte 

Vystříknout páru". Stiskněte

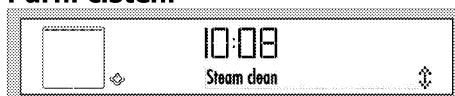
tlačítko  a vypusťte páru do trouby na dobu 5 minut. Můžete použít páru 3x, kdykoli během vaření chcete.



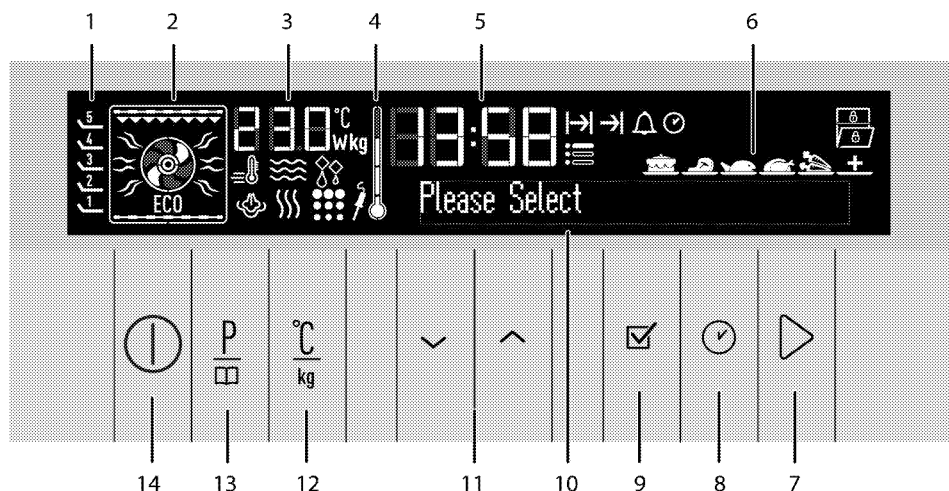
Parní čištění

Tento režim je slouží ke změkčení nečistot v troubě poté, co jste dopekli. Viz parní čištění, .

Parní čištění



Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Polohy polic
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 4 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 5 Pole ukazatele aktuálního času
- 6 Displej volby pokrmu
- 7 Tlačítko začátku/konce pečení
- 8 Tlačítko času a nastavení
- 9 Tlačítko OK
- 10 Textový displej
- 11 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu)
- 12 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
- 13 Tlačítko volby programu

- 14 Tlačítko zapnout/vypnout

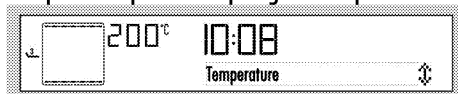
Aktivace poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit dobu, po níž bude trouba zapnuta (čas pečení).

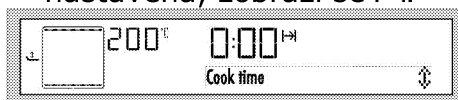
1. Stiskem tlačítka ① troubu zapnete.

i Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko ①, zobrazí se v textovém poli varování „Keep pressed for 1 second (držte stisknuté 1 sekundu)“. Tiskněte ① tlačítko déle než 1 sekundu, chcete-li troubu zapnout.

2. Stiskem tlačítka \wedge nebo \vee zvolte požadovaný provozní režim (funkce).
3. Chcete-li změnit teplotu, jednou stiskněte $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ a získáte přístup k displeji s teplotou.



4. Stiskněte \wedge/\vee dokud se v poli nezobrazí požadované pole Teplota/Hmotnost. Stiskněte \checkmark a nastavte teplotu tak, aby se na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
5. Čas vaření nastavíte tlačítkem \odot , pak můžete přejít na „Cook time (Doba pečení)“. Současně začne blikat symbol \rightarrow .
6. Stiskněte tlačítka \wedge/\vee a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka \checkmark . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se \rightarrow .



7. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
8. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte \triangleright a začněte vařit. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí "Cooking" (Vaření).

i Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko \triangleright , zobrazí se v textovém poli varování „Keep pressed for 1 second (držte stisknuté 1 sekundu)“. Tiskněte \triangleright tlačítko déle než 1 sekundu a můžete začít s pečením.




» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

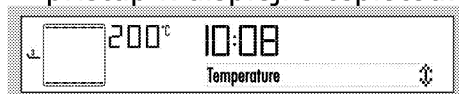
i Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (4) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.








9. Po dopečení "Good appetite... (dobrou chuť...) Na displeji se zobrazí Stisknout \triangleright to continue" (pro pokračování) a zazní zvukový signál.
10. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba bude nadále pracovat ve zvoleném režimu, pokud stisknete tlačítko \triangleright . Zvukový signál je zastaven.
11. Trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas, pokud nestisknete tlačítko \triangleright .

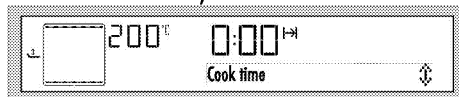
Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit jen dobu pečení a konec doby pečení.


1. Stiskem tlačítka  troubu zapnete.
2. Stiskem tlačítka  nebo  zvolte požadovaný provozní režim (funkce).
3. Chcete-li změnit teplotu, jednou stiskněte $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ a získáte přístup k displeji s teplotou.

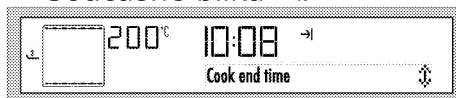






4. Stiskněte  dokud se v poli nezobrazí požadované Teplota/Hmotnost. Stiskněte  a nastavte teplotu tak, aby se na displeji zobrazila požadovaná hodnota.
5. Čas vaření nastavíte tlačítkem , pak můžete přejít na „Cook time (Doba pečení)“. Současně začne blikat symbol .
6. Stiskněte tlačítka  a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka . Jakmile je doba vaření nastavená, zobrazí se .



7. Pro konec doby pečení stiskněte tlačítko  v krátkých intervalech, dokud

se na textovém displeji nerozsvítí "Cook end time" (Čas konce pečení). Současně bliká .



8. Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou dobu konce vaření a stisknutím tlačítka  potvrďte nastavení. Jakmile je doba konce vaření nastavená, zobrazí se .
9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce, času a času konce vaření vhodné, stiskněte tlačítko  a spusťte vaření. Na displeji se zobrazí "Waiting" (Čekání).
» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.
11. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, na displeji se objeví "Cooking" a trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Světlo v troubě je během vaření rozsvícené.

i Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (4) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

12. Po dopečení "Good appetite... (dobrou chuť...) Na displeji se zobrazí Stisknout ▷ to continue"(pro pokračování") a zazní zvukový signál.

13. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba bude nadále pracovat ve zvoleném režimu, pokud stisknete tlačítko ▷.

Zvukový signál je zastaven.

14. Trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas, pokud nestisknete tlačítko ▷.

i Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím tlačítka Ⓛ.

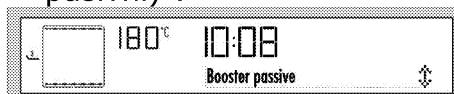
Nastavení booster (rychlé předehřívání)

Používejte funkci booster (rychlé předehřátí), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.

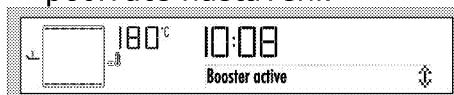
i Booster nelze nastavit při funkcích Rozmrazování, Pomalé pečení, Uchovávání v teple, a Pečení při nízké teplotě. Nastavení booster se zruší v případě výpadku energie.

Vyberte požadovanou funkci pečení a pak :

1. Dvakrát stiskněte tlačítko $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$. Na displeji se zobrazí „Booster passive (Posilovač pasivní)“.



2. Jednou stiskněte \wedge tlačítko. Na displeji se zobrazí varování „Booster active (Posilovač aktivní)“ a zobrazí se symbol \equiv Ⓛ. Stiskněte a potvrďte nastavení.






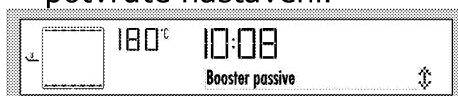
3. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte ▷ a začněte vařit. Spustí se vaření a na displeji se zobrazí "Cooking" (Vaření).

» \equiv Ⓛ symbol zrychlení zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím zrychlení.

4. Chcete-li funkci urychlení zrušit, stiskněte $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí



"Booster active" (Aktivní urychlení).

5. Jednou stiskněte  tlačítko. Zobrazí se varování „Booster passive (Posilovač pasivní)“ a z displeje zmizí symbol . Stiskněte  a potvrďte nastavení.








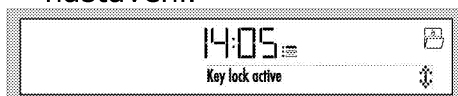
Použití zámku

Použití tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.



 Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka  i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.

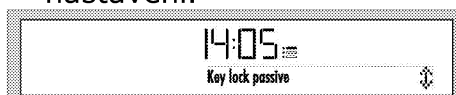
Aktivace zámku


1. Stiskněte tlačítko  v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí „Keylock passive (Zámek tlačítek pasivní)“. Začne blikat symbol .
2. Otočte tlačítko  a zámek tlačítek se aktivuje. Po aktivaci zámku se na displeji zobrazí "Key lock active" (Zámek aktivní). Pak se zobrazí symbol .
3. Stiskněte  a potvrďte nastavení.



Deaktivace zámku


1. Dvakrát stiskněte tlačítko  a zámek tlačítek se vypne. Na displeji se objeví Key lock passive (Zámek mimo provoz).
2. Stiskněte  a potvrďte nastavení.



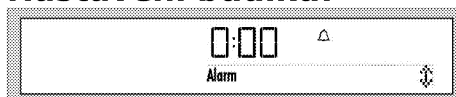
» Zámek je deaktivovaný a symbol  z displeje zmizí.





Používání hodin jako budíku.

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení. Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:



1. Stiskněte tlačítko  v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí symbol .
2. Stiskem tlačítka  nastavte požadovaný čas a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka .

Symbol Δ zůstává svítí i po nastavení času budíku.

- Po uplynutí času budíku Δ začne blikat a ozve se zvukový signál.
- Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Zrušení budíku:

- Stiskněte tlačítko \odot v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí symbol Δ .
- Stiskněte tlačítko \surd , dokud se na displeji nezobrazí "**00:00**", a nastavení

potvrďte stisknutím tlačítka \checkmark .

» Budík se zruší a symbol Δ zmizí.

Tabulka časů vaření

i Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Pečení a rožnění

i 1. police v troubě je **spodní** police.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	50 ... 60
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 3	175	35 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	8 ... 12
	2 úrovně		1 - 3	200	15 ... 20
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	15 ... 20
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 3	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		1 - 3	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 3	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40

Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.



* Doporučujeme provádět předeheřivání u všech potravin.

Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem

Po zahájení pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.

Neotevírejte dvířka během pečení v režimu Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca mín.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		2	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		2	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		2	160	130 ... 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		2	160	130 ... 150
Steak - Celý	Jedna úroveň		2	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		2	160	100 ... 120
Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		2	185	35 ... 40
Čajové	Jedna úroveň		2	185	30 ... 35

pečivo					
Pečivo	Jedna úroveň		2	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		2	200	40 ... 45

- Předehřívejte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi převrátit, než je uvaříte doměkka.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10° a zkraťte dobu pečení.
- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10° a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte,

zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zabarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.

K dosažení co nejlepších výsledků (ohřev s pomocí ventilátoru/ohřev s ventilátorem/funkce Surf):

- Můžete připravovat pokrmy z hutného těsta, jako housky, koláče v papíru, čajové pečivo nebo sušenky zároveň na 1, 2 nebo 3 plechách díky stejnoměrnému šíření tepla zajištěnému touto funkcí.
- Můžete připravovat vlhké pokrmy z těsta, jako jablkový koláč a dort na plechu zároveň na 2 plechách.
- Pečení velkého množství pokrmů s vysokým obsahem tekutin nebo kvasnic na jediném plechu vede k lepším výsledkům pečení. Stejnomořného pečení lze dosáhnout u pokrmů s velkým objemem, které kynou, jak se horký vzduch zároveň odráží od stěn, což je funkce, kterou běžné trouby nenabízejí.
- Díky této funkci pečení více plechů můžete ušetřit čas a energii při dosažení dokonalých výsledků pečení.

Funkce Připravená jídla

i Vaše trouba musí být dostatečně chladná, abyste mohli použít nabídku hotových jídel na vašem výrobku. Jinak se postup vaření automaticky ukončí z bezpečnostních důvodů.



Výběr funkce připravených jídel



Nabídka připravených jídel obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky. v této nabídce je teplota, umístění pokrmu na polici, hmotnost a funkce pečení nastavena automaticky. Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.

Výběr funkce připravených jídel:






1. Stiskem tlačítka  troubu zapnete.

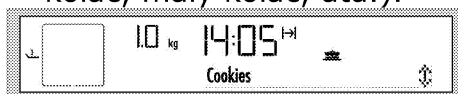
Když se trouba zapne, zobrazí se úvodní provozní obrazovka.

i Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko , zobrazí se v textovém poli varování „Keep pressed for 1 second (držte stisknuté 1 sekundu)“. Tiskněte  tlačítko déle než 1 sekundu, chcete-li troubu zapnout/vypnout.

2. Stiskněte tlačítko  a na displeji vyberte funkci Hotová jídla. V tomto kroku se na displeji zobrazí "Cakes&breads&tarts" (Koláče&Chleby&Dorty) a objeví se symbol .



3. Stiskněte \wedge/\vee a vyberte požadovanou funkci menu Hotová jídla (Koláče&Chleby&Dorty , Maso , Ryby , Drůbež , Lehká jídla , Speciality \pm).
4. Stiskem tlačítka potvrďte vybrané menu Hlavní jídla.
5. Tlačítka \wedge/\vee vyberte požadované jídlo (sušenky, koláč, malý koláč, atd.).



6. Do trouby vložte pokrm.
7. Tlačítkem \triangleright spustíte vaření. Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).

i Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko \triangleright , zobrazí se v textovém poli varování „Keep pressed for 1 second (držte stisknuté 1 sekundu)“. Tiskněte \triangleright tlačítko déle než 1 sekundu a můžete začít s pečením.

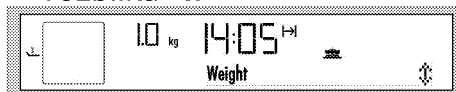
8. Na konci pečení se na displeji objeví "Dobrou chuť..." a zazní zvukový signál.

i Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

i "Zpět" svítící na displeji při navigaci v nabídce pokrmů vám umožní vrátit se do nadřazené nabídky. Stiskem tlačítka \square zapnete displej úvodní funkce.

Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Po výběru požadovaného jídla stiskněte $\frac{C}{kg}$. Zobrazí se "Hmotnost" a na displeji se rozblíká kg.



2. Stiskněte \wedge/\vee a nastavte hmotnost, potvrďte stisknutím .

i Trouba změní teplotu a dobu vaření automaticky, podle změny hmotnosti.

i Změnit můžete pouze hmotnost těch jídel, u kterých je hmotnost uvedena.

3. Tlačítkem \triangleright spustíte vaření.

Menu Hotová jídla:




Může se lišit podle typů



Koláče&Chleby&Dor ty	Maso	Ryba	Maso drůbe ž	Speciáln í jídla	Speciální
Sušenky	Karbanátk y (jehněčí)	Rybí filé	Bageta s kuřecí m masem	Rendlík	Fermentac e
Koláče v pečicím papíru	Karbanátek	Pečen é sardel e	Kuře, filety	Quiche	Domácí jogurt
Tvarokový koláč	Roastbeef	Treska		Makaron y se sýrem	Sušená jablka
Brownie		Losos, filet		Lasagne	Pečené kaštiny
Koláč				Musaka	
Jablkový závin					
Jablečný koláč					
Skořicové rolky					

Pro výběr funkce přípravy pokrmů v páře :

1. Stiskem tlačítka  troubu zapnete.




Když se trouba zapne, zobrazí se úvodní provozní obrazovka.



 Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko , zobrazí se v textovém poli varování „Keep pressed for 1 second (držte stisknuté 1 sekundu)“. Tiskněte  tlačítko déle než 1 sekundu, chcete-li troubu zapnout/vypnout.

2. Stiskněte tlačítko  v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí symbol . Při tomto kroku


se na displeji rozsvítí "Koláče&Chleby&Dor ty".


3. Stiskněte / a vyberte požadovanou funkci menu Hotová jídla (Koláče&Chleby&Dor ty , Maso , Ryby , Drůbež , Lehká jídla , Speciality ).
4. Stiskem tlačítka potvrďte vybrané menu Hlavní jídla.
5. Tlačítka / vyberte požadované jídlo (sušenky, koláč, malý koláč, atd.).
6. Vložte pokrm do trouby.
7. Tlačítkem  spustíte vaření. Na displeji se zobrazí "Cooking" (Pečení).

 Pokud na této obrazovce krátce stisknete tlačítko , zobrazí se v textovém poli varování „Keep pressed for 1 second (držte stisknuté 1 sekundu)“. Tiskněte  tlačítko déle než 1 sekundu a můžete začít s pečením.

 Pokud nestisknete tlačítko  do 20 sekund, trouba se sama vypne.

8. Na displeji se objeví "Doplňte 350 ml vody".

 Riziko pro zdraví!
Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

9. Otevřete dvířka a přilijte vodu pomocí vstupu vody. Při doplňování vody se na displeji objeví symbol  společně se zvukovým signálem.

10. Jamile se dvířka zavřou, trouba začne péct a na displeji se objeví "Pečení".

11. Na konci pečení se na displeji objeví "Dobrou chuť..." a zazní zvukový signál.

» Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

12. Otevřete dvířka a vyjměte jídlo okamžitě po dopečení.

Zavřete dvířka trouby a spusťte **funkci**

automatického odpařování vody.

» V tomto kroku se na displeji zobrazí "Vylití vody" a požadovaný čas.

» Pro vaše zdraví je důležité, abyste zbývající vodu nepoužívali, neboť kvalita stojící vody klesá. Likvidace vody zjemní nečistoty v troubě a umožní jejich snadné odstranění po pečení.

» Po vylití vody otřete vnitřek trouby hadrem.


Použití nádržky na vodu:

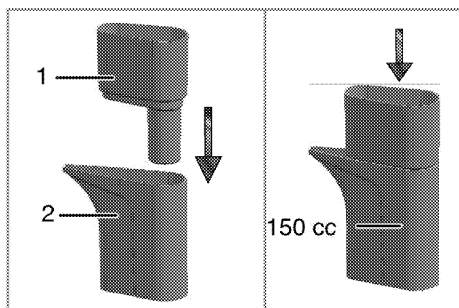
Nádržka na vodu se skládá ze 2 částí. Vrchní část odnímá z vody vodní kámen.

Sestavte spodní a vrchní část nádržky podle obrázku.

Nenaplňujte vodou více než 150 l, jinak voda nebude vyčištěna.

Sejměte vrchní část a nalijte vodu do trouby pomocí spodní části.

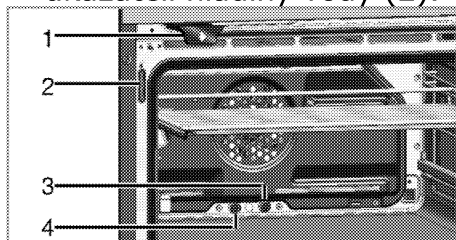
 Vodní kámen z nádržky na vodu odstraňte následujícím způsobem pokaždé po 4 použitích. Ve sklenici rozpusťte 2 čajové lžičky soli a nalijte do nádržky na vodu. Poté umyjte spodní nádržku.



- 1 Vrchní část
- 2 Spodní část

Přilítí vody

1. Vytáhněte džbán nakreslený na obrázku (1).
2. Nalívejte vodu do nádržky až do zaznění signálu. Sledujte množství vody na ukazateli hladiny vody (2).



- 1 Džbán
- 2 Ukazatel vody
- 3 Odvod páry
- 4 Odvodňovací trubka na přebytečnou vodu

i Systém čeká nejméně 10 minut, než doplníte vodu. Pokud do 10 minut vodu nedoplníte, trouba se vypne.

i Džbán před vyčištěním vyjměte z trouby a omyjte pouze vodou.

i Hladinu vody v nádrži je nutno během přilévání kontrolovat na ukazateli vody. Pokud hladina vody přesáhne maximální hladinu v nádrži, voda vyteče do trouby. Přebytečná voda, která natekla do trouby, může ohrozit pečení při automatických programech parního pečení a způsobit kondenzaci na dvířkách. Aby k tomu nedocházelo, odstraňte přebytečnou vodu, která natekla do trouby, před začátkem pečení.

i Pokud troubu vypnete před koncem pečení a po dobu 2 minut nezvolíte žádnou funkci pečení, zobrazí se na displeji zpráva "Please take the meal. Water will evaporize." (Vyjměte pokrm. Voda se odpařuje), jakmile troubu zapnete tlačítkem **ⓘ**. Likvidace vody začne automaticky za cca 1 minutu.



UPOZORNĚNÍ

Během odpařování vody nechte dvířka zavřená.

Nabídka přípravy pokrmů v páře:



Může se lišit podle typů

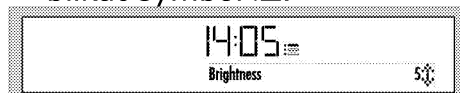
Koláče&Chleby&Dorty	Maso drůbež	Lehké pokrmy	Ryba	Maso
Pizza, čerstvé tenké těsto	Kuře < 1600 gr	Čerstvá zelenina, zapečená	Pekáč na pstruhy	Rožněné jehněčí
Pizza, čerstvé tenké těsto	Kuře > 1600 gr	mražená zelenina, zapečená		Jehněčí kýta
Pečivo	Krůta, stehno	Pošírované brambory		Dušené telecí
Vol au vent	Kachna, celá			Tandoori
Ovocný koláč				
Chlebíček				
Hutné pečivo				
Bagel				
Bochník chleba (kynutý)				
Sandwichový chléb				
Bageta				
Rohlíky, mražené				




Nabídka nastavení


Nastavení jasu

Jas lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnutá.

1. Stiskněte tlačítko  v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí „Brightness (Jas)“. Začne blikat symbol .





2. K dispozici je 5 stupňů jasu, konkrétně 1, 2, 3, 4 a 5. Stiskněte tlačítka / a vyberte požadovanou úroveň.
3. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

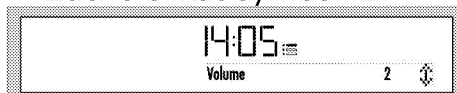
 Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnutá. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Nastavení úrovně hlasitosti

Hlasitost lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnutá.

1. Stiskněte tlačítko  v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí „Voice Level (Hlasitost)“. Začne blikat symbol .



2. K dispozici jsou 2 úrovně kontrastu, a to 1 a 2. Tlačítka \wedge/\vee zvolte požadovanou úroveň.

3. Stiskněte a potvrďte nastavení.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Stiskněte tlačítko \odot v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí „Language (Jazyk)“. Začne blikat symbol \equiv .



2. Stiskem tlačítka \wedge/\vee zvolte požadovaný jazyk.

3. Stiskněte a potvrďte nastavení.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Nastavení aktuálního času

Aktuální čas lze nastavit pouze je-li trouba vypnuta. Chcete-li provést změnu času nastaveného během počátečního nastavení:

1. Stiskněte tlačítko \odot v krátkých intervalech, dokud se na displeji nezobrazí „Day time (Aktuální čas)“. Symbol \equiv a políčko hodin se

rozblíknou na displeji. Pro nastavení hodin stiskněte klávesy \wedge/\vee .



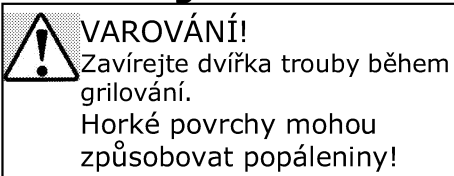
2. Stiskem tlačítka hodiny potvrďte.

3. Symbol \equiv a políčko minut se rozblíknou na displeji. Pro nastavení minut stiskněte klávesy \wedge/\vee . Stiskem tlačítka minuty potvrďte.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.



Ovládání grilu




Zapnutí grilu

1. Stiskněte \odot a troubu zapněte.


2. Stiskněte \wedge/\vee a vyberte požadovanou funkci grilu. Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).

3. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte $\overset{\text{C}}{\text{K}}$ jednou a nastavte teplotu na displeji.
4. Stiskněte \wedge/\vee dokud se v poli nezobrazí požadované

pole Teplota/Hmotnost. Stiskněte a nastavte teplotu, když se na displeji zobrazí požadovaná hodnota.

5. Pokud funkce vaření, teplota a čas jsou nastavené, stiskněte  tlačítko a začněte vařit. Vaření započne a na displeji se zobrazí "Vaření".

Vypínání grilu

1. Stiskněte  tlačítko a vypněte troubu.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4...5	20...25 min. #
Krájené kuře	4...5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. #
Kousky telecího	4...5	25...30 min. #
Toastový chléb	4	1...2 min.
* podle tloušťky		

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním.

Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě očištěna a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění

těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



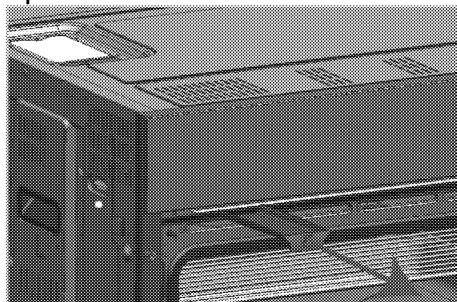
Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění džbánu

Džbán se v určitém bodě zastaví, když ho vytahujete směrem k sobě.

Když pokračujete v tahání, zastaví se znovu v druhém bodě.

Pokud pokračujete v tahání, opustí své místo.



Po vyjmutí můžete džbán omýt pod tekoucí vodou.

i Při čištění džbánu nepoužívejte žádné chemikálie. Omývejte pouze vodou.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

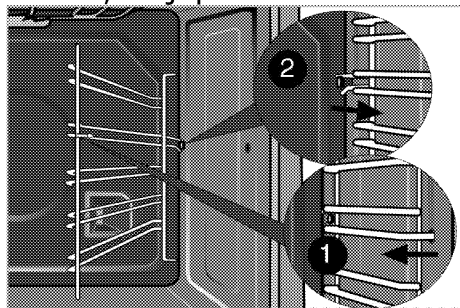
i Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače. Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

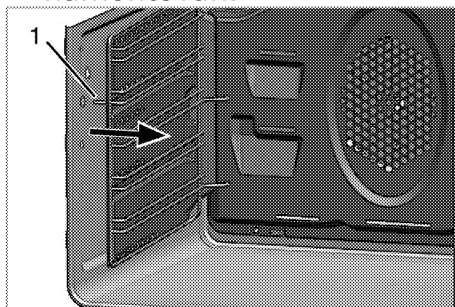
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



(Pokud je váš výrobek vybaven funkcí „Multi-taste“)

1. Vyjměte kolík **(1)** z boční strany ve směru šipky spolu

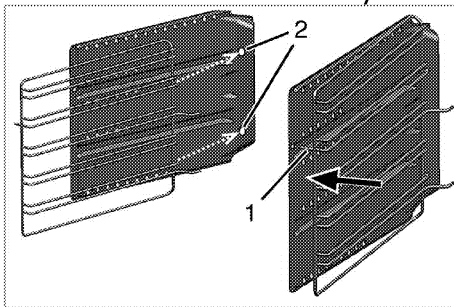
s boční stranou, na níž je namontován.



2. Vyjměte boční polici a boční stěnu zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.
3. Sejměte boční polici z otvorů **(2)** na stěně trouby tak, že za ni zatáhnete.

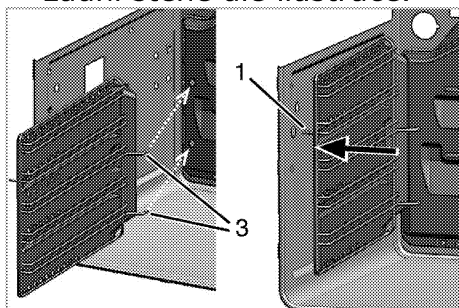
i Počet otvorů za boční stěnou a velikost drátěného držáku se může lišit podle modelu produktu.

4. Chcete-li vyčistit boční přihrádku a boční stěnu, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.
5. Umístěte boční polici přitazením k otvorům **(2)** na zadní části boční stěny.



i Pokud máte flexi teleskopické funkci vašeho produktu; je tam jeden otvor na zadní surf boční stěny. Místo boční mřížku tahem do díry.

6. Zablokujte boční polici k boční stěně přitazením kolíku (1) boční police ve směru šipky.
7. Umístěte boční polici a stěnu na místo tak, ze přitáhnete kolíky (3) k otvorům na zadní stěně dle ilustrace.



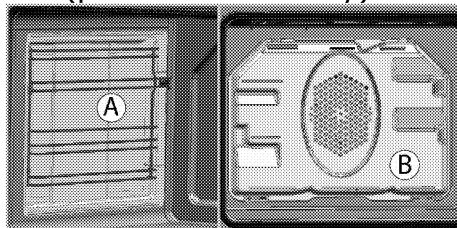
8. Umístěte kolík (1) na boční polici na místo dle vyobrazení.

i Ověřte, zda je boční police a boční stěna řádně upevněna.

Katalytické stěny (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny

trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).



Parní čištění

Zajišťuje snadné čištění, neboť nečistoty (pokud nečekáte příliš dlouho) změkčí kapičkami kondenzující vody v troubě poté, co se po nějakou dobu tvořila vodní pára.

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zapnout/vypnout (1).
2. Zkontrolujte, že jste vyjmuli jídlo.
3. Stiskněte nebo tlačítko (11) pro volbu režimu "Parní čištění".
4. Pro zahájení čištění stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Pokud ve vašem systému chybí voda, na displeji se objeví "Doplňte 150 ml vody".
5. Pomocí nádoby na vodu, která je dodaná s vaší troubou, naplňte 150 ml vody

i Riziko pro zdraví!
Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

6. Je-li teplota v troubě nižší než 100 C a dvířka jsou zavřená, čištění okamžitě začíná. Není-li vnitřní teplota nižší než 100 C, voda je doplněna a dvířka jsou zavřená, objeví se na displeji nápis "Chlazení".

Jakmile vnitřní teplota klesne pod 100 C, čištění se automaticky zahájí.

7. Po zahájení čištění se na displeji zobrazí "Čištění".

» Pára proudí do trouby, dokud ze systému nevyprchá všechna voda.

i Čištění zabere přibližně 35 minut s úplně plným zásobníkem. S menším množstvím vody bude tato doba kratší.

8. Jakmile vyprchá všechna voda, objeví se "Otřete povrchy".

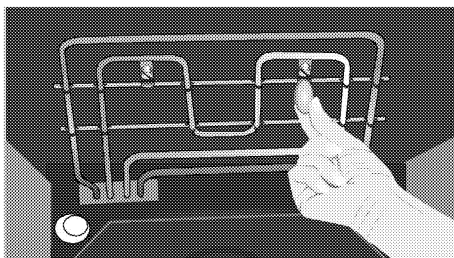
9. Otevřete dvířka a utřete vnitřní povrch trouby vlhkým hadříkem nebo houbičkou.

Po skončení čištění (voda obvykle vyprchá) je třeba vždy vypustit zbývající vodu. Viz Funkce průvodce pečením, , Vypouštění vody.

Čistý strop trouby

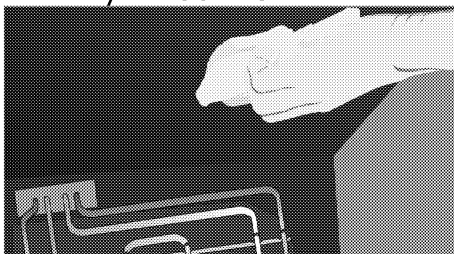
Grilovací prvek lze vyjmout pro vyčištění stropu trouby.

1. Pojistné šrouby grilovacího prvku povolujte šroubovákem nebo mincí.



i Grilovací prvek se spustí dolů. Zůstane upevněn na stropě trouby.

2. Strop trouby vyčistěte vlhkým hadříkem.



3. Pak znovu grilovací prvek zvedněte nahoru a utáhněte pojistné šrouby šroubovákem či mincí.

Čištění dvířek trouby

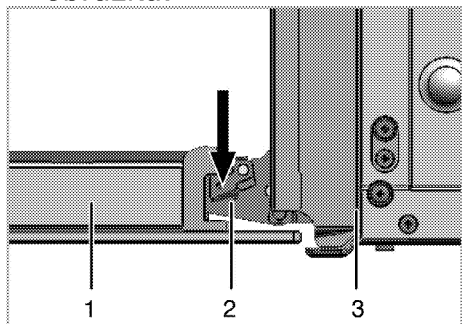
Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

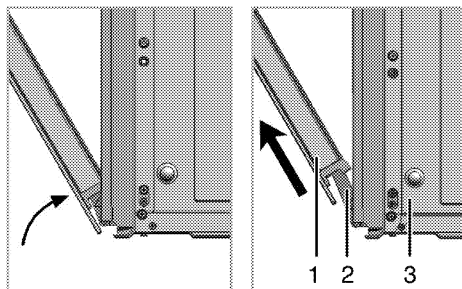
i Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrab vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.

4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

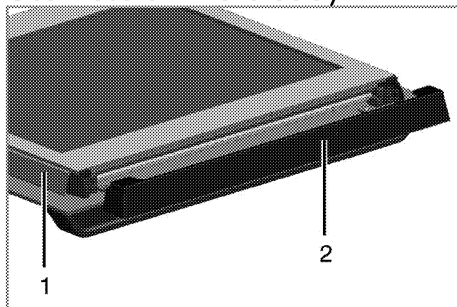
i Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

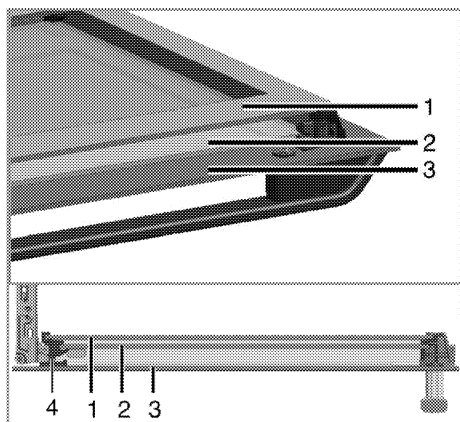
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



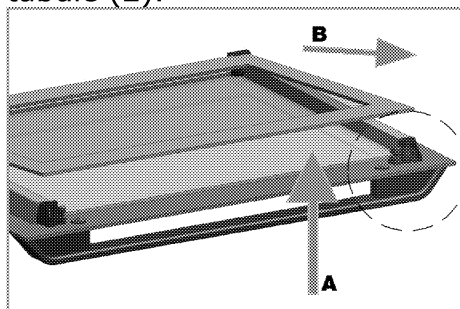
- 1 Rám
- 2 Plastový díl

Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.

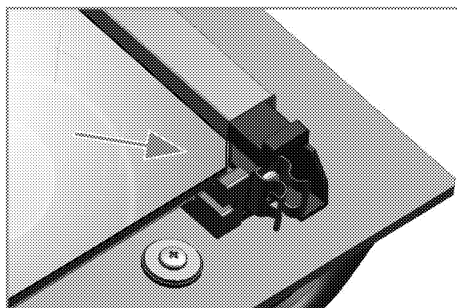


- 1 Vnitřní skleněná tabule
- 2 Vnitřní skleněná tabule
- 3 Vnější skleněná tabule
- 4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**. Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nevnitřnější skleněné tabule (1).

Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nevnitřnější skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky



NEBEZPEČÍ:

Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

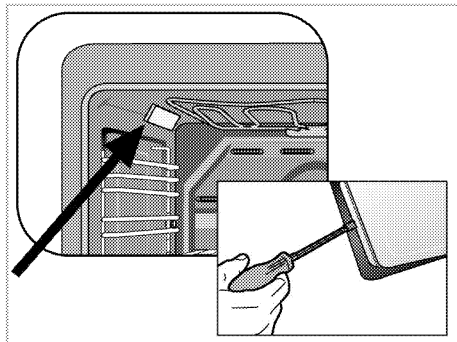
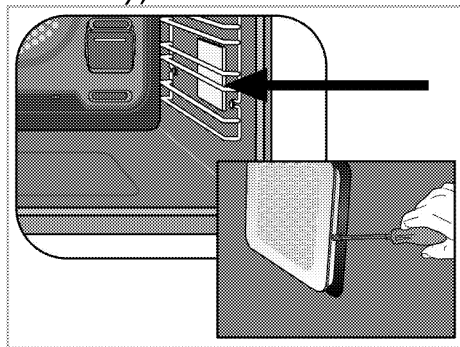


Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 13*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.

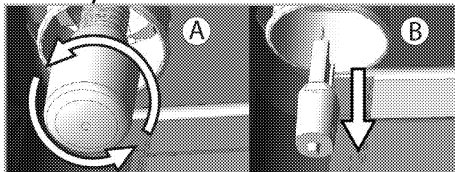
- i** Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.
- i** Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.
- i** Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz *Čištění trouby, strana 45*.



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. >>> *Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz)*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

Beko Deutschland GmbH
Thomas-Edison-Platz 3
63263 Neu Isenburg

AUS GUTEM GRUND
GRUNDIG

www.grundig.com