

## NÁVOD K POUŽITÍ VESTAVNÉ TROUBY



Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

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

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


Návod k instalaci a zapojení je přiložen na zvláštním listu.

Návod k použití, instalaci a zapojení spotřebiče najdete i na našich webových stránkách:

<http://www.gorenje.com>

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:

 **INFORMACE!**  
Informace, rady, tipy nebo doporučení

 **VAROVÁNÍ!**  
Pozor – obecné nebezpečí



Je důležité nejprve se s tímto návodem důkladně seznámit.

# Obsah

<b>Bezpečnostní opatření</b> .....	<b>4</b>
Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění. ....	6
<b>Další důležitá bezpečnostní upozornění</b> .....	<b>7</b>
<b>Vestavná trouba</b> .....	<b>9</b>
Popis spotřebiče .....	9
Příslušenství spotřebiče .....	10
<b>Používání zařízení</b> .....	<b>14</b>
Před prvním použitím zařízení .....	14
První zapnutí .....	14
Volba nastavení .....	15
Začátek pečení .....	25
Konec fungování a vypnutí trouby. ....	25
<b>Obecné rady k pečení</b> .....	<b>26</b>
<b>Tabulka pečení</b> .....	<b>27</b>
<b>Pečení s teplotní sondou</b> .....	<b>31</b>
Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa .....	32
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>33</b>
Automatické čištění trouby - pyrolýza .....	34
Čištění trouby pomocí programu Aqua clean .....	36
Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt. ....	37
Odstraňování a umístování dvířek a skla dvířek .....	38
Výměna žárovky .....	39
<b>Tabulka odstraňování poruch a chyb</b> .....	<b>40</b>
Speciální varování a hlášení závad .....	40
<b>Likvidace</b> .....	<b>41</b>

## Bezpečnostní opatření



**Důkladně si přečtěte návod a uschovejte ho pro pozdější použití.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Používejte výhradně teplotní sondu doporučenou pro používání v této troubě.

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

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

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

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

## **Bezpečné a správné používání při automatickém pyrolytickém čištění.**

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

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

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

## **Další důležitá bezpečnostní upozornění**

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

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

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

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

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

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

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

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

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

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

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

Troubu čistěte, až když je zcela vychladlá.

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

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

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

Během spuštěného automatického čištění nepokládejte nic na dno trouby.

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

Během funkce čištění neotvírejte dvířka trouby.

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

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

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

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



Pozor – horký povrch během pyrolytického čištění.



#### **VAROVÁNÍ!**

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



# Vestavná trouba

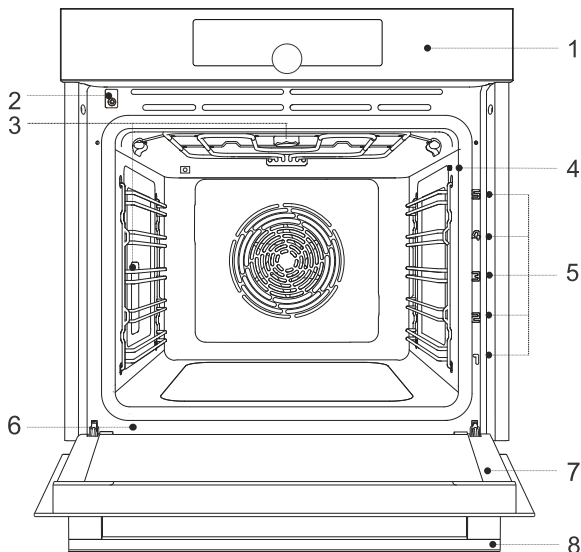
## Popis spotřebiče



### INFORMACE!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

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



1 ovládací jednotka

2 zamykání dvířek pomocí spínače.

3 osvětlení

4 otvor pro teplotní sondu

5 vodicí lišty – úrovně pečení

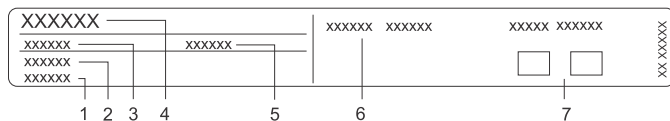
6 informační štítek

7 dvířka trouby

8 držadlo dvířek

## Informační štítek – údaje o spotřebiči

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



1 sériové číslo

2 kód

3 typ

4 obchodní značka

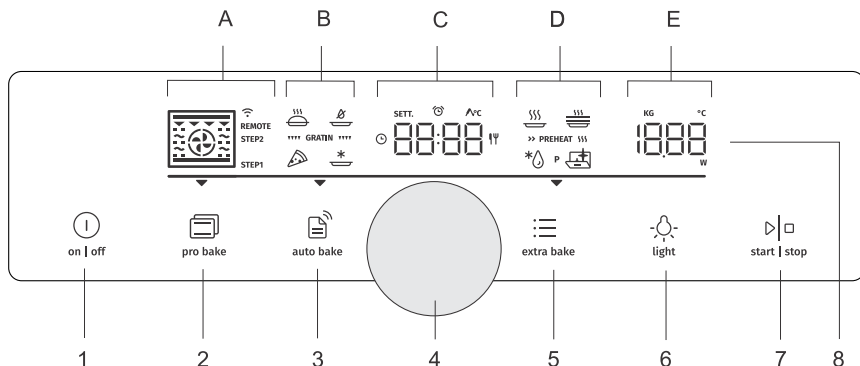
5 model

6 technické údaje

7 označení shody

## Ovládací panel

(V závislosti na modelu)



1. tlačítko on | off
2. tlačítko pro profesionální režim pečení (pro bake)
3. tlačítko pro nastavení automatického pečení (auto bake)
4. ovladač pro výběr nastavení a jejich potvrzení  
- otočením ovladače: vyberte nastavení  
- stlačením ovladače: potvrďte nastavení
5. tlačítko pro výběr doplňkových funkcí (extra bake) a všeobecných nastavení zařízení
6. tlačítko na zapnutí a vypnutí světla v troubě (light)
7. tlačítko start | stop na zapnutí, pozastavení a potvrzení nastavení
8. displej:
  - A. provozní režimy, krokový program (STEP), připojení (WIFI, REMOTE)
  - B. speciální režimy pečení, automatické programy, gratinování
  - C. hodiny, funkce časovače, teplotní sonda, čas pečení
  - D. speciální programy, předehřívání
  - E. teplota, hmotnost

### INFORMACE!

Tlačítka budou reagovat lépe, pokud se jich dotknete co největší plochou prstu. Při každém stlačení tlačítka se ozve zvukový signál (pokud je funkce k dispozici).

## Příslušenství spotřebiče

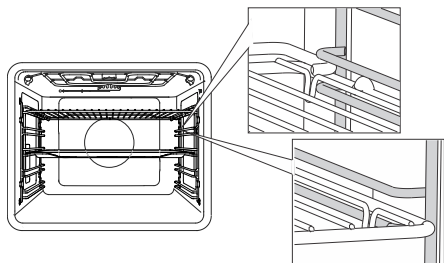
### Světla pro ovládání

**Osvětlení trouby:** se zapne, když otevřete nebo zavřete dvířka trouby, když je pečení zapnuté nebo vypnuté nebo když se dotknete příslušného tlačítka na ovládací jednotce.

### Vodící lišty

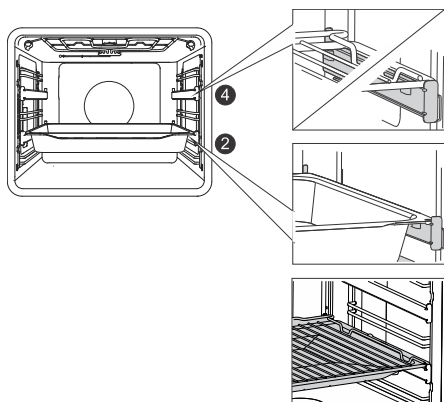
- Vodící lišty umožňují přípravu pokrmů na 5 úrovních.
- Úrovně pro vkládání příslušenství se počítají odzdoła nahoru.
- Vodící lišty 4 a 5 jsou určeny pro pečení pod grilem.
- Příslušenství musí být při vkládání do spotřebiče správně otočeno.
- Příslušenství vždy vkládejte do trouby až do konce.

## Drátěné vodící lišty



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

## Fixní teleskopické lišty.

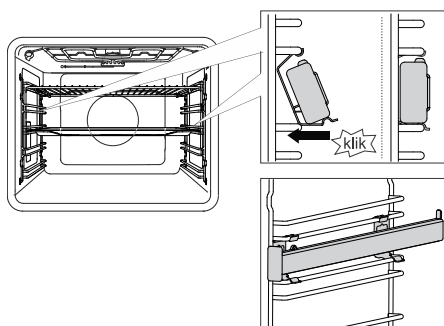


Teleskopickými lištami je vybavena 2. a 4. úroveň.

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

## Nacvakávací teleskopické lišty

(V závislosti na modelu)



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

Namontujte vodítko symetricky na drátěná vodítka na levou a pravou stranu trouby. Nejdříve zastrčte horní svorku vodítka pod tyčku drátěného vodítka, pak zatlačte ještě spodní svorku do příslušné polohy tak, abyste slyšeli KLIKnutí.

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

## INFORMACE!

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

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

## Spínač dvířek trouby

(V závislosti na modelu)

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

## VAROVÁNÍ!

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

## Chladicí ventilátor

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

## Vybavení trouby a příslušenství

### VAROVÁNÍ!

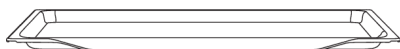
**Před pyrolytickým čištěním počkejte, až trouba vychladne, a odstraňte z ní veškeré vybavení, včetně teleskopických lišt (v závislosti na modelu).**



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

### INFORMACE!

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



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

### VAROVÁNÍ!

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



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



**INFORMACE!**

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



Teplotní **SONDA** (BAKESENSOR).



**VAROVÁNÍ!**

Spotřebič a některé jeho přístupné části se během pečení zahřívají.

# Používání zařízení

## Před prvním použitím zařízení

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

## První zapnutí

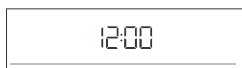
Po prvním zapojení spotřebiče k elektrické síti či po delším výpadku napájení elektrickou energií na displeji začne blikat 12:00.

Nejdřív vyberte a potvrďte níže uvedená základní nastavení.



### INFORMACE!

Nastavení měníte otáčením OVLADAČE. Požadované nastavení můžete potvrdit stlačením OVLADAČE nebo dotekem tlačítka **start | stop**.



### 1. NASTAVENÍ HODIN

Nastavte čas. Nejdříve nastavte a potvrďte minuty, potom nastavte a potvrďte ještě hodinu.



### INFORMACE!

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



### 3. HLASITOST PÍPÁNÍ

Hlasitost je z výroby nastavena na střední úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **VoL** aktuálně nastavená hodnota hlasitosti pípání. Hlasitost můžete zvýšit nebo snížit otáčením OVLADAČE.



### 2. OSVĚTLENÍ DISPLEJE

Jas je z výroby nastaven na střední úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **brht** a aktuálně nastavená hodnota intenzity osvětlení. Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit otáčením OVLADAČE.

Po potvrzení zvolených nastavení se na displeji zobrazí aktuální čas. Spotřebič je v pohotovostním stavu.

## Volba nastavení

Rozhraní umožňuje výběr z vícero režimů:

- Profesionální režim (pro bake)
- Automatický režim (auto bake)
- Doplňkové funkce (extra bake)
- Krokový program (STEP) v profesionálním režimu (pro bake)
- Automatické programy v automatickém režimu (auto bake)

### INFORMACE!

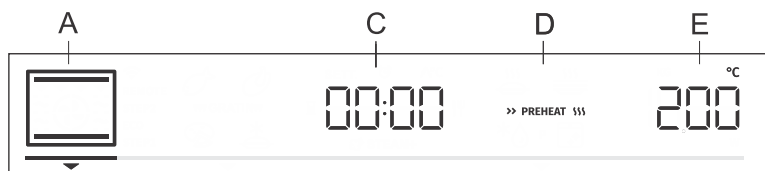
- Otáčením OVLADAČE můžete přepínat různá nastavení.
- Každé nastavení můžete potvrdit stlačením OVLADAČE.
- Čárka a šipka označují umístění parametru, který chcete nastavit.
- Stlačením tlačítka **start** | **stop** spustíte program.



### pro bake **PROFESIONÁLNÍ REŽIM (pro bake)**

Tato funkce umožňuje nastavit jakékoli parametry pečení - režim pečení, teplotu, předehřívání a čas pečení.

Dotkněte se tlačítka **pro bake** a nastavte:



A provozní režim

C trvání programu

D předehřívání

E teplota

Kromě toho můžete nastavit:

- funkce časovače (viz kapitolu Funkce časovače)
- krokový režim pečení (STEP) (viz kapitolu Krokový program)
- gratinování (GRATIN) (viz kapitolu Začátek provozu)

### Hrychlé předehřátí

Funkci předehřívání použijte, pokud chcete troubu zahřát na požadovanou teplotu co nejdříve.

Pokud chcete zvolit předehřívání, otočte OVLADAČE na nastavení >> PREHEAT >>> (viz obrázek, písmeno D). Potvrďte výběr. Otočením OVLADAČE vyberte osvětlený nápis a potvrďte ho. Od té chvíle je funkce aktivní.

Po dosažení nastavené teploty se proces předehřívání zastaví a zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí **door**. Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.

### INFORMACE!











Když je nastavená funkce rychlé předehřívání, funkci odloženého startu nelze použít.

## VÝBĚR SYSTÉMU





### INFORMACE!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

symbol	Použití
 ☑ STEAM +	<b>HORKÝ VZDUCH<sup>1)</sup></b> Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Tímto způsobem se víc vysuší jeho povrch a vytvoří se tlustší kůrka. Používá se na pečení masa, pečiva a zeleniny a na sušení potravin na jedné nebo vícero úrovních současně. Přidáním páry se jídlo na povrchu lépe zapeče a bude křupavější.
	<b>PIZZA PROGRAM</b> Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkřupavější pokrmy.
 ☑ STEAM +	<b>INTENZIVNÍ PEČENÍ(AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Tento způsob pečení dodává jídlu křupavou kůrku bez přidání tuku. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodné je pro malé kusy masa, ryb, zeleniny a dopředu připravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Přidáním páry se jídlo na povrchu lépe zapeče a bude křupavější
	<b>GRIL S HORKÝM VZDUCHEM</b> Horký vzduch umožňuje větší proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla. Díky čemuž se povrch jídla víc vysuší a v kombinaci s topným tělesem grilu získá intenzivnější barvu. Používá se pro rychlejší pečení masa a zeleniny.
	<b>TURBO PEČENÍ</b> Tento režim používejte tehdy, když chcete, aby bylo jídlo rovnoměrně křupavé ze všech stran. Funkce je vhodná také jako první krok vícekrokového pečení masa, protože umožňuje rychlé zhnědnutí povrchu v počáteční fázi a pomalé pečení ve druhé fázi. Maso bude šťavnaté a kůrka pěkně hnědá.
	<b>VELKÝ GRIL</b> Tento režim používejte na pečení plochých kusů ve velkém množství (např. toasty, obložených chlebičků, klobás na grilování, řízků, ryb, špízů a pod.), dále na gratinování a dosažení křupavé kůrky. Celý povrch pod topným tělesem umístěným na stropě trouby je rovnoměrně vyhříváný. Maximální povolená teplota je: 240 °C.
 ☑ STEAM +	<b>HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV<sup>1)</sup></b> Tento režim používejte na běžné pečení na jedné úrovni, dále na přípravu suflé a pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení). Přidáním páry se jídlo na povrchu lépe zapeče a bude křupavější.
	<b>JEMNÉ PEČENÍ</b> Tento jemný režim se používá na řízené pomalé pečení jemných pokrmů (měkké kousky masa), dále na pečení koláčů s křupavým spodkem..
	<b>HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM</b> Používá se na rovnoměrné pečení jídla v troubě, na jedné výškové úrovni a dále na přípravu suflé.
	<b>VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM</b> Používá se na pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.



Pokračování tabulky z předchozí stránky

symbol	Použití
	<b>VELKÝ GRIL A SPODNÍ OHŘEV</b> Tento režim používejte na rychlejší pečení pokrmů na jedné úrovni a na pečení koláčů s křupavým povrchem.
	<b>GRIL SE SPODNÍM OHŘEVEM A VENTILÁTOREM</b> Tento režim je vhodný pro optimální přípravu pekařských výrobků z kynutého těsta, všech druhů chleba a na zavařování.

1) U programů je možné použít doplnění páry během pečení (viz kapitola Začátek fungování).

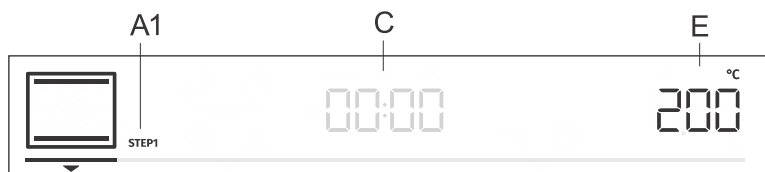
## INFORMACE!

U těchto programů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola Začátek pečení).

Proces pečení spustíte zmáčknutím tlačítka **start | stop**. Na displeji se zobrazí zvolená nastavení.

## Krokový program

Tato funkce umožňuje nastavit pečení do dvou kroků (do jednoho procesu pečení spojíte dva po sobě následující kroky pečení).



A1 první krok pečení STEP1, (STEP2)

C délka programu / konec pečení (viz kapitolu Funkce časovače)

E teplota

Krok: STEP1

V režimu **pro bake** nastavte režim pečení a teplotu. Můžete také vybrat rychlé předehřívání. Můžete také vybrat rychlé předehřívání. Výběr můžete potvrdit zmáčknutím OVLADAČE.

## INFORMACE!

V kroku STEP1 můžete nastavit pozdější zapnutí, v tom případě však není možné zvolit rychlé předehřívání.

Krok: STEP2

Dlouhým stisknutím tlačítka **pro bake** se na displeji zobrazí STEP2 (druhý krok přípravy jídel, první krok jste už nastavili). Nastavte režim pečení, teplotu a délku pečení. Výběr můžete potvrdit zmáčknutím OVLADAČE.

V případě potřeby je možné ještě před spuštěním krok STEP1 nebo STEP2 ještě změnit.

Stiskněte tlačítko **pro bake** a zvolte krok STEP1. Nyní můžete nastavení změnit. Totéž provedte i u kroku STEP2.

Pokud chcete krok STEP2 odstranit, podržte tlačítko **pro bake**.

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start | stop**. Trouba nejdřív začne pracovat s nastaveními podle kroku STEP1. Když trouba dopeče, resp. po skončení kroku STEP1, se aktivuje ještě krok STEP2.

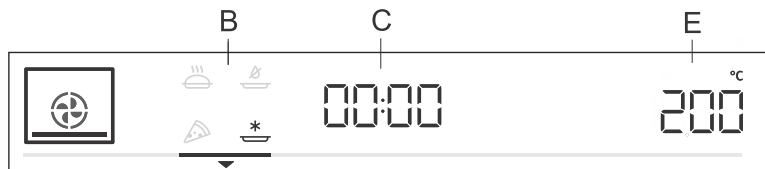


## auto bake **AUTOMATICKÝ REŽIM (auto bake)**

V tomto režimu si můžete vybrat mezi speciálními režimy pečení nebo automatickými programy (přednastavené programy pro vybraná jídla).

### Speciální režimy pečení

Dotkněte se tlačítka **auto bake** a nastavte:



B speciální provozní režim

C doba programu (viz kapitola Funkce časovače)

E teplota

Otočte OVLADAČEM a vyberte nastavení. Zobrazí se přednastavené hodnoty. Teplotu a dobu programu můžete změnit.

symbol	Použití
	<b>PEČENÍ MRAŽENÝCH POTRAVIN <sup>1)</sup></b> Tento režim umožňuje upéct mražené jídlo za kratší dobu a bez nutného předehřívání. Optimální je pro dopředu připravené mražené výrobky (pekařské výrobky, croissanty, lasagne, hranolky, kuřecí medailonky), maso a zeleninu.
	<b>PIZZA PROGRAM <sup>1)</sup></b> Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy.
	<b>POMALÉ PEČENÍ <sup>2)</sup></b> Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C.
	<b>INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY) <sup>1)</sup></b> Tento způsob pečení dodává jídlu krupavou kůrku bez přidání tuku. Je to zdravá verze přípravy "fast food", s nižším obsahem kalorií. Vhodné je pro malé kusy masa, ryb, zeleniny a dopředu připravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky).

<sup>1)</sup> U těchto programů je možné použít gratinovací funkci (viz kapitola Začátek pečení).

<sup>2)</sup> Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

### Hrychlé předehřátí

Některá jídla v režimu auto bake mají také funkci předehřívání. Nápis je zcela osvětlený. Po dosažení nastavené teploty se proces předehřívání zastaví a zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí **door**. Otevřete dvířka a vložte jídlo. Program pak automaticky pokračuje v procesu pečení s vybranými nastaveními.

### **INFORMACE!**

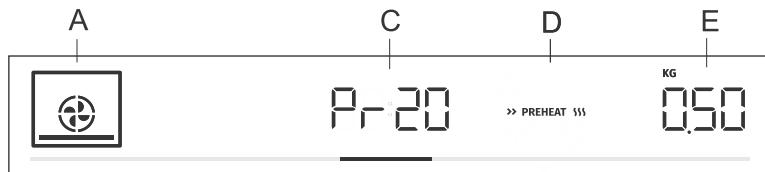
Když je nastavená funkce rychlé předehřívání, funkci odloženého startu nelze použít.

## Automatické programy

V automatickém režimu (auto bake) si můžete vybrat z několika automatizovaných programů (v závislosti na požadovaném pokrmu, zařízení navrhne optimální režim pečení, teplotu a dobu přípravy).

**Dlouhým stlačením** tlačítka (auto bake) se na displeji zobrazí automatické programy (viz tabulka). Navržený režim pečení, teplotu a dobu je možné dle potřeby změnit. Pokud je to možné, tak nastavte také hmotnost pokrmu.

Zvolené nastavení potvrďte stlačením OVLADAČE. Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start | stop**. Na displeji se zobrazí přednastavené hodnoty.



A systémy pečení

C kód automatického programu/doba programu

D Rychlé předehřívání

E vybrané množství

kód	název programu	vybavení	Stupeň	Předehřívání	otáčení
Pr01	strojkové cukroví	mělký plech na pečení	3	ano	ne
Pr02	koláčky	mělký plech na pečení	3	ano	ne
Pr03	Piškotové těsto	forma na pečení na roštu	2	ano	ne
Pr04	pečivo z kynutého těsta	mělký plech na pečení	2	ano	ne
Pr05	koláč z listového těsta	mělký plech na pečení	2	ano	ne
Pr06	jablečný koláč	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr07	jablečný závin	mělký plech na pečení	2	ne	ne
Pr08	čokoládové suflé	forma na pečení na roštu	3	ano	ne
Pr09	kynutí těsta	mělký plech na pečení	2	ne	ne
Pr10	chléb	mělký plech na pečení	2	ano	ne
Pr11	Vepřová pečeně	menší plech na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr12	pečené hovězí maso	menší plech na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr13	drůbež- celá	rošt s plechem na zachytávání tuku	2	ne	po 2/3 doby pečení
Pr14	drůbež - menší kusy	rošt s plechem na zachytávání tuku	3	ne	po 2/3 doby pečení
Pr15	masový závitok	forma na pečení na roštu	2	ne	ne

Pokračování tabulky z předchozí stránky

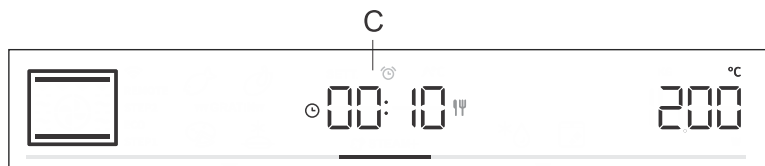
kód	název programu	vybavení	Stupeň	Přehřívání	otáčení
Pr16	pečený hovězí steak	rošt s plechem na zachytávání tuku	4	ne	po 2/3 doby pečení
Pr17	maso - pomalu pečené	menší plech na pečení na roštu	2	ano	ne
Pr18	pečená ryba	rošt s plechem na zachytávání tuku	4	ne	po 2/3 doby pečení
Pr19	pečené brambory-plátky (měsíčky)	univerzální hluboký plech na pečení	3	ne	ne
Pr20	zeleninové suflé	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr21	lasagne	forma na pečení na roštu	2	ne	ne
Pr22	pizza	mělký plech na pečení	1	ano	ne

### INFORMACE!

U zvolených automatických programů je možno použít funkci gratin (viz kapitolu:Zahájení provozu).


## ČASOVÉ FUNKCE

Otočením OVLADAČE vyberte nastavení funkce časovače.



### Nastavení doby pečení

V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojede.

Na displeji se zobrazí symbol  pro dobu trvání fungování. Požadovanou dobu pečení nastavíte otočením OVLADAČE. Nastavení potvrdíte stlačením OVLADAČE.

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start | stop**.



### Nastavení odloženého startu



#### INFORMACE!

Když je nastavena funkce přehřívání, funkci odloženého startu nelze použít.

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

Příklad:

Aktuální čas: 12.00  
Doba pečení: 2 hodiny  
Konec pečení: o 18.00

Na displeji se zobrazí symbol ☉ pro dobu trvání fungování. Zvolte nastavení a potvrďte jej stisknutím OVLADAČE (v našem případě je to 2:00). Nyní ještě jednou stiskněte OVLADAČ a otočením zvolte symbol ☿ . Potvrďte a vyberte čas, kdy chcete, aby byl pokrm připravený (v našem případě to je 18:00). Na displeji se zobrazí čas, kdy pečení skončí(18.00). Nastavení potvrdíte stlačením OVLADAČE.

Pokud chcete spustit proces pečení, dotkněte se tlačítka **start | stop**.

Během čekání na spuštění procesu pečení, trouba přejde do částečného stand-by režimu (jas displeje se ztlumí). Zvolené nastavení se zapne automaticky (v našem případě v 16:00). Po uplynutí nastaveného času se trouba vypne (v našem případě v 18:00).

### **INFORMACE!**

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

Po uplynutí nastaveného času trouba automaticky přestane pracovat. Na displeji se střídavě zobrazují nápisy **End a 00.00**. Zazní zvukový signál, který můžete vypnout stlačením libovolného tlačítka nebo se po jedné minutě vypne sám.

### **VAROVÁNÍ!**

**Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují rychlé přehřátí trouby.**

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



### **Nastavení minutky**

Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší doba, kterou lze nastavit je 24 hodin. Poslední minutu před vypršením nastaveného času se bude zbývající čas zobrazovat v sekundách.

Otáčením OVLADAČE zvolte symbol ⌚ a výběr potvrďte. Otočte ovladačem a nastavte dobu trvání minutky. Nastavení potvrdíte stlačením OVLADAČE.

### **INFORMACE!**

Zvolenou funkci časovače můžete resetovat na 00.00 dlouhým stlačením OVLADAČE.

### **INFORMACE!**

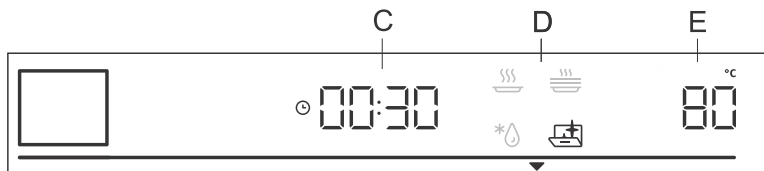
Poslední použité hodnoty u časových funkcí se uloží a jako přednastavené se zobrazí při opětovném použití těchto funkcí. Továrně je funkce vypnutá, můžete ji však zapnout (viz kapitola Výběr dalších funkcí, Adaptivní funkce).



extra bake

## VÝBĚR DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ (extra bake)

Delším dotykem tlačítka **extra bake** se na displeji zobrazí doplňkové funkce s přednastavenými hodnotami.



C doba provozu

D program

E přednastavená teplota

Otočte OVLADAČEM a vyberte program. Zobrazí se přednastavené hodnoty. Některé programy umožňují nastavit teplotu a dobu pečení.

### **INFORMACE!**

Otáčením OVLADAČE můžete přepínat různé programy. Každé nastavení můžete potvrdit stlačením OVLADAČE.



#### **Aqua clean**

Program ulehčuje odstraňování skvrn z vnitřku trouby (viz kapitolu Čištění a údržba).



#### **Rozmrazování**

Používá se na pomalé rozmrazování mražených potravin (dortů, koláčů, pečiva, chleba, housek a hluboko zmraženého ovoce). Přednastavené hodnoty programu můžete změnit (teplotu, dobu pečení).

V polovině rozmrazování by měly být kusy otočeny, zamíchány a odděleny od sebe, když byly zmrazený do většího kusu.



#### **Ohřívání**

Používá se na udržení teploty už připravených pokrmů. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.



#### **Ohřívání talířů**

Používá se k ohřevu nádobí (talířů, hrnků) před podáváním jídla, aby se udrželo déle teplé. Můžete nastavit teplotu a čas začátku a konce ohřívání.



#### **Pyrolýza**

Funkce umožňuje automatické čištění trouby pomocí vysoké teploty, což vede k tomu, že zbytky tuků a jiných nečistot shoří a zpopelí se.

## VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

Dlouhým zmáčknutím tlačítka **extra bake** se na displeji na několik sekund zobrazí **SEtt**, a pak se zobrazí nabídka všeobecných nastavení.



### INFORMACE!

Selaa asetuksia kiertämällä NUPPIA. Vahvista jokainen asetetus painamalla NUPPIA tai **start** | **stop**-näppäintä.



### Zobrazení hodin

Otáčením OVLADAČE nastavte denní čas. Na displeji se zobrazí nápis **CLoc**. Po potvrzení si můžete vybrat zobrazování času ve 12 nebo 24 hodinovém formátu. Potvrďte a potom nastavte ještě denní čas. Nejdřív nastavte a potvrďte minuty, pak nastavte a potvrďte ještě hodiny.



### Hlasitost zvukového signálu

Můžete si vybrat ze tří různých úrovní hlasitosti pípání. Otočením OVLADAČE vyberte nastavení **VoL**. Potvrďte výběr a pak nastavte hlasitost. K dispozici jsou čtyři úrovně hlasitosti (žádná čárka – vypnutý zvuk OFF, jedna, dvě nebo tři čárky).



### Jas displeje

Můžete si vybrat ze tří různých úrovní osvětlení displeje. Otočením OVLADAČE vyberte nastavení **brht**. Potvrďte výběr a pak nastavte nižší nebo vyšší intenzitu. K dispozici jsou tři úrovně osvětlení (jedna, dvě nebo tři čárky).



### Displej - noční režim

Táto funkce v noci (mezi 20.00 a 6.00) automaticky ztlumí osvětlení - z vyšší intenzity na nižší. Vyberte nastavení **nGht**. Otočením OVLADAČE vyberte možnost zapnout On nebo vypnout OFF.



### Pohotovostní režim

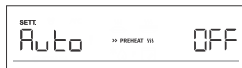
Tato funkce zapíná nebo vypíná zobrazení denního času. Vyberte nastavení **hi dE**. Otočením OVLADAČE vyberte možnost On (zapnout) nebo OFF (vypnout).



### Adaptivní funkce

Tato funkce umožňuje upravovat nastavenou teplotu pečení a dobu pečení. Funkce je v předvolbě zapnutá, můžete ji ale vypnout. Když je funkce zapnutá, zobrazí se naposledy zvolená hodnota času pečení. V úvahu se berou hodnoty posledního pečení, u kterého pečení trvalo nejméně 1 minutu.

Na displeji se zobrazí **AdPt**. Pokud chcete funkci vypnout, otočte OVLÁDAČ a zvolte možnost OFF. To samé udělejte pro opětovné zapnutí funkce. Na displeji vyberte On.



### Automatické přehřívání

Tato funkce umožňuje automaticky přidat rychlé přehřívání k těm režimům pečení, které to umožňují.

Otočením OVLADAČE vyberte nastavení **Auto**. Zvolte zapnutí On nebo vypnutí OFF.




### Sabbath

Funkce Sabbath umožňuje, aby jídlo zůstalo v troubě teplé, aniž by se trouba musela zapnout nebo vypnout.

Otáčením OVLADAČE zvolte nastavení **SAbb**. Zvolte zapnutí On nebo OFF.

Nastavte délku trvání (od 24 do 72 hodin) a teplotu. Každý výběr můžete potvrdit stlačením OVLADAČE.

Pokud chcete, aby světlo v troubě celou tuto dobu svítilo, zapněte jej dotknutím se symbolu .

Dotykem tlačítka **start | stop** se začne odpočítávat čas. Na displeji se zobrazí nápis **SAbb**.

Všechny zvuky a provoz jsou vypnuty kromě tlačítka **on | off**.



### INFORMACE!

V případě výpadku elektrické energie se režim Shabbat zruší a trouba se vrátí zpět do počátečního stavu.



### Tovární nastavení


Tato funkce umožňuje obnovit tovární nastavení zařízení. Na displeji se zobrazí nápis **FAct**. Otočením OVLADAČE zvolte rES. Pro potvrzení držte tlačítko **start | stop** až do konce animace.



### VAROVÁNÍ!

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

### Dětská pojistka

Pro zapnutí dětské pojistky podržte (5 sekund) tlačítko světla . Na displeji se zobrazí **Loc**. Po opětovném dlouhém dotyku na tlačítko světla se pojistka vypne.

- Pokud je dětská pojistka aktivována bez využití funkce časovače (jsou zobrazeny pouze hodiny), potom trouba nebude pracovat.
- Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časovače, pak bude trouba pracovat normálně; avšak nebude možné změnit nastavení.
- Během zapnuté dětské pojistky nemůžete měnit režimy pečení ani dodatečné funkce. Vypnout je možné pouze pečení.
- Dětská pojistka zůstane aktivní po vypnutí trouby. Pro volbu nového režimu musíte nejprve deaktivovat dětskou pojistku.



## Začátek pečení



Proces pečení spustíte zmáčknutím tlačítka **start | stop**. Skutečná teplota se zobrazuje střídavě s nastavenou teplotou, až dokud se poprvé nedosáhne nastavené teploty. Symbol teploty nejdříve bliká, ale po dosažení požadované teploty zhasne.

### **INFORMACE!**

Pokud není nastavena žádná časová funkce, zobrazí se na displeji doba trvání pečení. Když trouba dosáhne nastavené teploty, ozve se krátký zvukový signál.

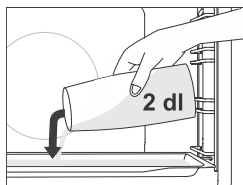
\*\*\* GRATIN \*\*\*

### **Dodatečné gratinování**

Funkci je možné spustit až po 10 minutách pečení (na displeji se zobrazí symbol \*\*\* GRATIN \*\*\*). Otočte OVLADAČ na nastavení \*\*\* GRATIN \*\*\* a výběr potvrďte stisknutím OVLADAČE. Na displeji se zobrazí doba pečení 10 minut (10:00). Otočením OVLADAČE nastavíte dobu gratinování. Funkce se používá v poslední fázi pečení nebo na závěr pečení, když nahoru na připravované jídlo přidáme polevu/posypku nebo chceme povrch ještě zapéct. Během gratinování se na připravovaném jídle vytvoří křupavá zlatožlutá kůrka, která ho ochrání před vysušením a zároveň mu dodá hezčí vzhled a lepší chuť.

### **INFORMACE!**

Funkci můžete vypnout i během samotného pečení. Otočte OVLADAČ do pozice \*\*\* GRATIN \*\*\*. Vyberte částečně osvětlený text a potvrďte jej stisknutím OVLADAČE.



### **Pečení s přidáním páry**

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

### **INFORMACE!**

Pokud budete k pečení používat hluboký plech, vložte ho o jednu úroveň výše, než je uvedeno v tabulce doporučeného nastavení pečení. Pro optimální fungování programu během pečení neotvírejte dvířka a nedolévejte vodu.

## Konec fungování a vypnutí trouby.

Provoz pozastavíte zmáčknutím tlačítka **start | stop**. Na displeji se zobrazí **End** a zazní zvukový signál.

### **INFORMACE!**





























Když je pečení ukončeno, přeruší se a vymažou všechna nastavení času na hodinách, kromě nastavení minutky. Na hodinách se zobrazí denní čas. Chladicí ventilátor bude ještě chvíli pracovat.

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





























# Obecné rady k pečení

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




























# Tabulka pečení

Pokrm			 °C	 min
<b>PEČIVO A MOUČNÍKY</b>				
<b>koláče ve formách</b>				
Piškotové těsto	3		160	30-40
koláč s náplní	2		180	60-70
mramorový koláč	2		170-180	50-60
koláč z kynutého těsta, bábovka	2		170-180	45-55
otevřený koláč, ovocný košíček	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
<b>koláč z litého těsta</b>				
štrúdl	2		180-190	60-70
štrúdl, mražený	2		200-210	34-45
piškotová roláda	3	 + plech s vodou	170-180*	13-18
buchty	2		180-190	30-40
<b>cukroví</b>				
koláčky	3		160 *	25-35
koláčky, 2 úrovně	2, 4		155-165 *	30-40
pečivo z kynutého těsta	2		180 *	17-22
pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně	2, 4		160 *	18-25
koláč z listového těsta	2		200 *	15-20
koláč z listového těsta, 2 úrovně	2, 4		170 *	25-30
<b>piškoty</b>				
strojkové cukroví	3		150 *	30-40
strojkové cukroví, 2 úrovně	2, 4		150 *	30-40
strojkové cukroví, 3 úrovně	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoty	3		160-170 *	15-20
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160 *	20-25
pusinky	3		80-100 *	120-150
pusinky, 2 úrovně	2, 4		80-100 *	120-150
makronky	3		130-140 *	15-20


























*Pokračování tabulky z předchozí stránky*

<b>Pokrm</b>			 °C	 min
makronky, 2 úrovně	2, 4		130-140 *	15-20
<b>chléb</b>				
kynutí těsta	2		40-45	30-45
chléb na plechu	2	 + plech s vodou	190-200	40-55
chléb na plechu, 2 úrovně	2, 4		190-200 *	40-55
chléb ve formě	1		190-200	30-45
chléb ve formě, 2 úrovně	2, 4		200-210	30-45
placatý chléb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé housky	3	 + plech s vodou	200-210	10-15
čerstvé housky, 2 úrovně	2, 4		200-210 *	15-20
opečený chléb	5		240	4-6
zapečené chlebičky	5		240	3-5
<b>pizza a další pokrmy</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 úrovně	2, 4		210-220 *	25-30
mražená pizza	2		200-220	10-20
mražená pizza, 2 úrovně	2, 4		200-220	10-20
slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>MASO</b>				
<b>hovězí a telecí</b>				
hovězí pečinka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušené hovězí, 1,5 kg	2		200-210	90-120
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140 *	250-300
hovězí řízky, dobře propečené, 4 cm tloušťky	4		220-230	25-30
burgery, 3 cm tloušťky	4		220-230	25-35
telecí pečeně 1,5 kg	2		160-170	120-150

*Pokračování tabulky z předchozí stránky*

<b>Pokrm</b>			 °C	 min
<b>vepřové</b>				
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3		170-180	100-130
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	3		180-190	90-120
vepřová panenka, 400 g	2		80-100 *	80-100
vepřová pečeně, pomalu pečená	2		100-120 *	200-230
vepřová žebra, pomalu pečená	2		120-140 *	210-240
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	4		220-230	20-25
<b>drůbež</b>				
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	2		170-180	70-90
drůbež, prsa	2		170-180	45-60
kuřecí stehna	3		210-220	25-40
kuřecí křídýlka	4		210-220	20-35
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
<b>pokrm z masa</b>				
masový závitok, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na gril, bavorská klobáska	4		230 **	8-15
<b>RYBY A MOŘSKÉ PLODY</b>				
celá ryba, 350 g	4		230-240	12-20
rybí filé, 1 cm tloušťka	4		220-230	8-12
rybí řízek, 2 cm tloušťka	4		220-230	10-15
hřebenatky svatojanské	4		230 *	5-10
garnáty	4		230 *	3-10
<b>ZELENINA</b>				
pečené brambory, americké brambory	3		210-220 *	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3	 + plech s vodou	200-210 *	40-50
nadívané brambory	3		190-200	30-40
hranolky, domácí	4		210-220 *	20-30

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
zeleninová směs, křížaly	3	 + plech s vodou	190-200	30-40
plněná zelenina	3		190-200	30-40
<b>KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ</b>				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovně	2, 4		190-210	30-40
kuřecí medailonky	4		210-220 *	12-17
Rybí prsty	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kousky zeleniny	2		190-200	20-30
croissanty	3		170-180	18-23
<b>NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY</b>				
bramborová musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké suflé	2		160-180 *	35-45
gratinované pokrmy	3		170-190	30-45
Plněny tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
grilovací sýr	4		240 **	6-9
<b>OSTATNÍ</b>				
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
vaření ve vodní lázni	2		150-170 *	/
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

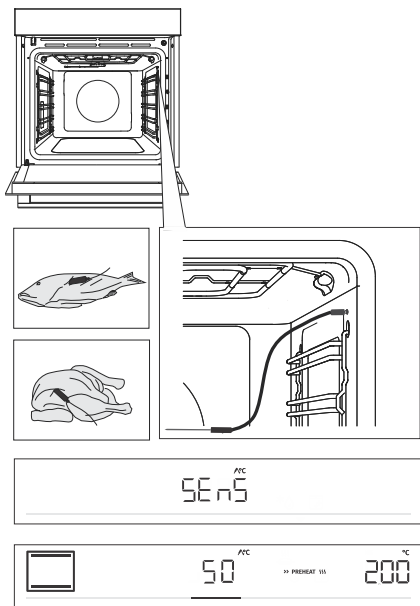
# Pečení s teplotní sondou (BAKESENSOR)

(V závislosti na modelu)

Teplotní sonda umožňuje přesné sledování teploty uprostřed pokrmu během pečení.

## ! VAROVÁNÍ!

Teplotní sonda nesmí být v bezprostřední blízkosti topných těles.



**1** Kovový hrot sondy zabodněte do nejtlustší části pokrmu.

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

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

**3** Vyberte požadovaný režim a teplotu pečení (v teplotním rozsahu do 230 °C). Na displeji se zobrazí symbol pro činnost sondy a přednastavená teplota, kterou možno změnit otáčením OVLADAČE. Nastavte vnitřní teplotu jídla (v teplotním rozsahu od 30 do 99 °C), které chcete na konci dosáhnout.

POZNÁMKA: Nastavení doby pečení při použití sondy není možné.

**4** Nastavení potvrdíte dotykem tlačítka **start | stop**.

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

## 💡 INFORMACE!

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

### Správné použití sondy podle typu pokrmu:

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

**VAROVÁNÍ!**

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

**INFORMACE!**

Pokud sondu nepoužíváte, tak ji z trouby vyndejte.

## Doporučené stupně propečení pro různé druhy masa

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



# Údržba a čištění



## VAROVÁNÍ!

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

**Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.**

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

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

**Vnější část spotřebiče:** horkou mydlinkovou vodou a měkkým hadříkem odstraňte nečistoty a povrch otřete dosucha.

**Vnitřek spotřebiče:** Pro tvrdší špínu či velmi zaschlou špínu použijte běžná čisticí prostředky na trouby. Po použití těchto prostředků spotřebič důkladně otřete mokřím hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky čisticích prostředků.

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

V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.



## INFORMACE!

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

Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.

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

# Automatické čištění trouby - pyrolýza



## VAROVÁNÍ!

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

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

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

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

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




## INFORMACE!

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

## Příprava na pyrolytické čištění

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



1. Dotykem tlačítka **extra bake** se na displeji zobrazí doplňkové funkce. Otočte OVLADAČEM tak, aby se symbol  a značka **P** rozsvítily a výběr potvrďte. Na displeji se zobrazí tři úrovně. Otočením OVLADAČE vyberte stupeň čištění. Čím je nečistota odolnější, tím vyšší stupeň intenzity je nutno zvolit. Střední úroveň je přednastavená. Potvrďte vybrané nastavení stisknutím OVLADAČA. Stiskněte tlačítko **start | stop**. Čas se začne odpočítávat.



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



3. Po skončení programu se na displeji zobrazí **End** a zazní zvukový signál.

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

- Během běžného používání trouby doporučujeme čištění pyrolýzou jednou měsíčně.



### **VAROVÁNÍ!**

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

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

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

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

## **Čištění přiloženého vybavení pomocí pyrolýzy**

- Čištění přiloženého příslušenství (univerzálního hlubokého a mělkého plechu) pomocí pyrolýzy je možné pouze v případě, že je trouba vybavena dodatečnými drátěnými závěsy.
- Vybavení vložte do drážky druhé nebo třetí úrovně vodicích lišt, nikdy do první úrovně.
- Po dokončení pyrolýzy vychladlé vybavení očistěte horkou mydlínkovou vodou a vlhkým hadříkem.



### **VAROVÁNÍ!**

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



### **INFORMACE!**

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

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

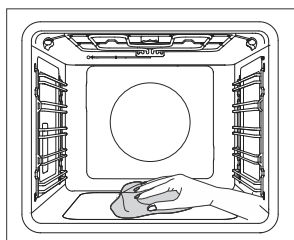
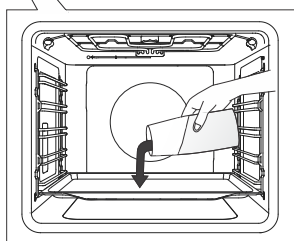
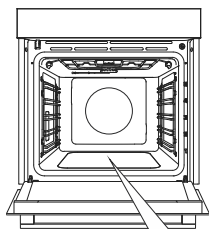
Následkem automatického čištění pyrolýzou může vnitřek prostoru a příslušenství trouby změnit barvu a ztratit lesk. To nemá vliv na funkčnost trouby nebo příslušenství.

# Čištění trouby pomocí programu Aqua clean


Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.

Funkce je neúčinnější, pokud ji používáte pravidelně, po každém pečení.

Před každým spuštěním čistícího programu z vnitřku trouby odstraňte všechny větší viditelné nečistoty a zbytky jídel.



**1** Vsuňte mělký plech do první vodící lišty a nalijte do něj 0,4 l teplé vody.

**2** Dotykem na tlačítko **extra bake** se na displeji zobrazí doplňkové funkce. Otočte OVLÁDAČ na symbol . Na displeji se zobrazí přednastavená nastavení.

**3** Program trvá 30 minut. Po skončení programu se na displeji zobrazí nápis **End**.

**4** Po skončení programu pomocí chňapek opatrně vyjměte plech (může na něm stále být trochu vody). Skvrny otřete mokrým hadrem a mydlinkovou vodou. Po skončení čištění spotřebič důkladně otřete vlhkým hadříkem, abyste odstranili všechny zbytky čistících prostředků.

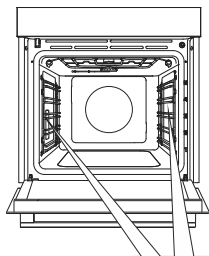
## INFORMACE!

V případě neúspěšného čištění (v případě velmi zaschlých skvrn) proces čištění zopakujte.

## VAROVÁNÍ!


Program Aqua clean použijte, jen když je trouba úplně vychladlá.

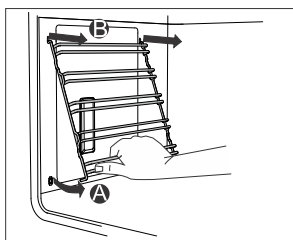
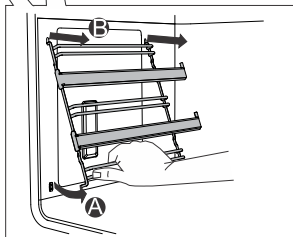
## Odstranění drátěných a fixních vyťahovacích lišt.



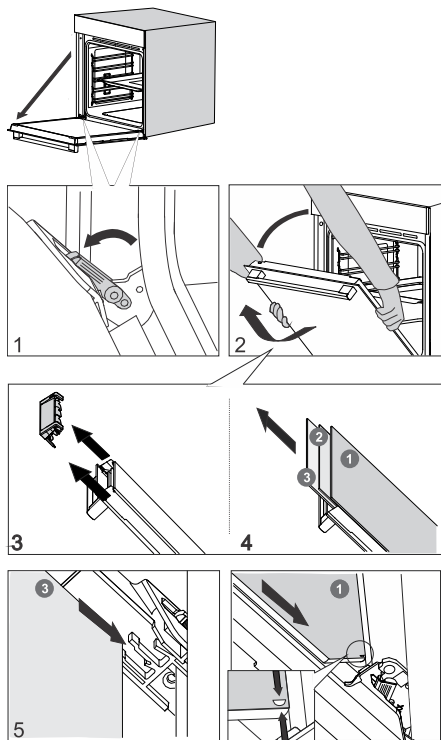
**A** Držte spodní stranu lišt a vytáhněte je doprostřed prostoru trouby.

**B** Vyjměte je z otvorů navrchu.

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



## Odstraňování a umisťování dvířek a skla dvířek



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

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

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

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

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

**5** Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

### **INFORMACE!**

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

### **VAROVÁNÍ!**

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

## Měkké otvírání a zavírání dvířek

(V závislosti na modelu)

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

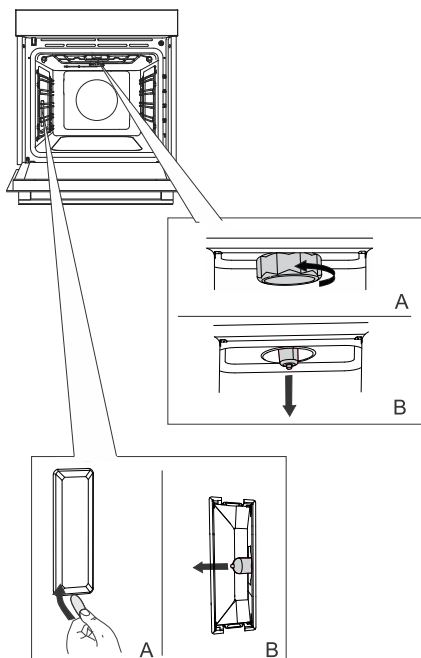
### **VAROVÁNÍ!**

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

## Výměna žárovky

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

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W



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

**2** Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.



### INFORMACE!

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



### VAROVÁNÍ!

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

# Tabulka odstraňování poruch a chyb

## Speciální varování a hlášení závad

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

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

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

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

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

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

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

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

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



# Likvidace



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

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

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

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

**gorenje**



844355-a2

CE