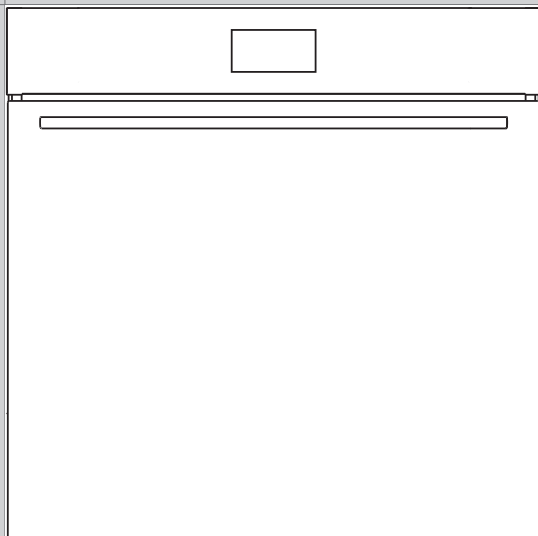


CS

# PODROBNÝ NÁVOD K POUŽITÍ PRO ELEKTRICKOU PYROLYTICKOU TROUBU

**gorenje**



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

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

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

Pokyny pro instalaci a zapojení jsou přiloženy zvlášť.

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

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



Důležitá informace



Tip, poznámka

# OBSAH

|  |   |
|--|---|
| <b>4 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b><br>7 Před zapojením zařízení<br>.....  | <b>ÚVOD</b>                                 |
| <b>8 PYROLYTICKÁ TROUBA</b><br>11 Řídící jednotka<br>13 Technické údaje<br>.....   |   |
| <b>14 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE</b>  | <b>PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ</b> |
| <b>15 KROKY PROCESU VAŘENÍ (1-6)</b><br>15 Krok 1: první zapnutí spotřebiče<br>16 Krok 2: výběr základních nabídek pečení a nastavení<br>24 Krok 3: spuštění procesu vaření<br>24 Krok 4: konec pečení a vypnutí trouby<br>26 Krok 5: volba doplňkových funkcí / doplňků<br>29 Krok 6: výběr obecných nastavení<br>..... | <b>POSTUP VAŘENÍ</b>                        |
| <b>31 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ</b>   |   |
| <b>46 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b><br>47 Konvenční čištění trouby<br>48 Automatické čištění trouby - pyrolýza<br>50 Odstranění a vyčištění vodicích lišt<br>51 Čištění stropu vnitřního prostoru trouby<br>52 Vyjmutí a zpětná montáž dvířek trouby<br>55 Demontáž a montáž skleněného panelu dvířek trouby<br>56 Výměna žárovky | <b>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b>                     |
| <b>57 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b><br>.....  | <b>ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b>                   |
| <b>58 LIKVIDACE</b>  |   |

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



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

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

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

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

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

Používejte pouze tepelnou sondu doporučenou pro tuto troubu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nikdy neobkládejte stěny trouby hliníkovou folií a nepokládejte plechy na pečení nebo jiné kuchyňské náčiní na dno

trouby. Hliníková folie by bránila cirkulaci vzduchu v troubě, procesu pečení a zničila smaltovanou vrstvu.

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

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

Zařízení nezvedejte za rukojeť dvířek

Bezpečný provoz zařízení není ovlivněn přítomností lišt.

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

## Bezpečné používání trouby během pyrolytického čištění

Před spuštěním automatického čištění, vyjměte všechno příslušenství z trouby: gril, grilovací příslušenství, všechny pečící plechy, sondu na maso, drátěné a teleskopické vodící lišty a nádobí, které není součástí příslušenství trouby.

Před čistěním odstraňte veškerá rozlití a vyjmutelné části zevnitř.

Během automatického čištění se trouba zahřeje na velmi vysokou teplotu, a to i na vnějším povrchu. Nebezpečí popálení! Udržujte děti mimo dosah trouby.

Před spuštěním automatického čištění si pečlivě přečtěte následující informace v kapitole Čištění a údržba, kde je posáno správné a bezpečné používání této funkce. Nepokládejte žádné předněty přímo na dno trouby.

Zbytky pokrmů, tuk, šťáva z masa se mohou během automatického pyrolytického čištění vznítit.

Nebezpečí požáru! Odstraňte větší zbytky pokrmů a jiné nečistoty z trouby pokaždé před automatickým čištěním trouby.

Neotvírejte dvířka trouby během automatického čištění trouby.

Ujistěte, že se žádné nečistoty nenachází v drážce dveří, které by mohly zabránit automatickému uzamčení dvířek trouby během automatického čištění.

Pokud v průběhu pyrolytického samočisticího cyklu k přerušení dodávky proudu, pyrolytický program se přeruší po dvou minutách a dvířka zůstanou uzamčena. Zámek dvířek se odblokuje třicet minut po obnovení dodávky proudu, a to i v případě, že spotřebič již vychladl.

Během procesu čištění se nedotýkejte žádných kovových částí spotřebiče!

Pyrolytické čištění probíhá při velmi vysokých teplotách, které mohou způsobit uvolnění kouře a výparů ze zbytků potravin. Doporučujeme, abyste během pyrolytického čištění zajistily důkladné větrání kuchyně. Malá zvířata nebo domácí zvířata jsou velmi citlivá na jakékoli výpary, které se uvolňují během pyrolytického čištění trub. Doporučujeme, abyste je vyvedli z kuchyně během pyrolytického čištění, stejně je nutné zajistit důkladné vyvětrání kuchyně po dokončení čistícího procesu.

V důsledku pyrolytického čištění může povrch vnitřního prostoru trouby a jejího vybavení zčásti změnit barvu a ztratit lesk.



Pozor - v průběhu pyrolytického čištění je povrch horký.

## PŘED ZAPOJENÍM ZAŘÍZENÍ:

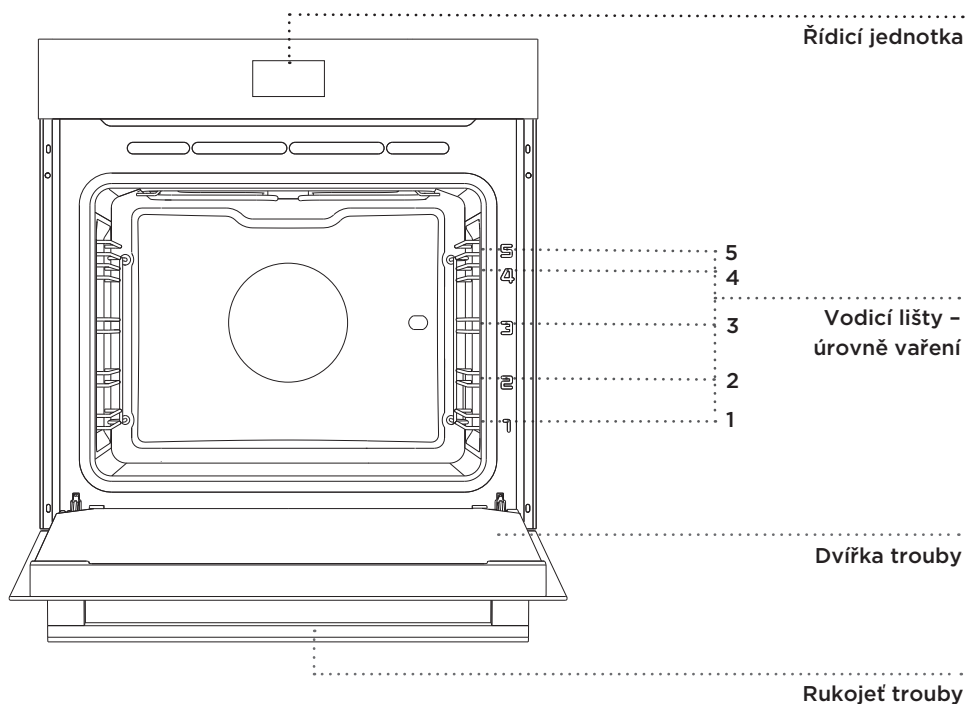


Před zapojením zařízení si přečtěte podrobně pokyny k použití. Záruční opravy nebo jakékoliv jiné nároky ze záruky se nevztahují na případy nesprávného zapojení nebo použití.

# PYROLYTICKÁ TROUBA

## (POPIS TROUBY A VYBAVENÍ - V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

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





## VODICÍ LIŠTY

Ve vnitřním prostoru trouby jsou pro přípravu potravin k dispozici čtyři úrovně. (Upozorňujeme, že úrovně/výšky jsou počítány odspodu směrem nahoru). Úrovně 4 a 5 jsou určeny pro grilování.

## TELESKOPICKÉ VODICÍ LIŠTY

Teleskopické výsuvné vodítka mohou být připevněny na druhou, třetí a čtvrtou úroveň. Teleskopy může být vysunuty částečně úplně.

## SPÍNAČ DVÍŘEK TROUBY

V případě, že dojde k otevření dvířek trouby, spínač zajistí, aby ohřev a ventilátor trouby byly deaktivovány. Když se dvířka opět zavřou, spínače znovu aktivují ohříváče.

## CHLADICÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který zajišťuje chlazení pláště a ovládacího panelu.

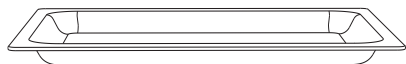
## ROZŠÍŘENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Po vypnutí trouby je chladicím ventilátor po určitou dobu ještě v provozu, aby zajistil ochlazení trouby. (Rozšířený provoz chladicím ventilátoru závisí na teplotě ve středu trouby).

## VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



**Před pyrolytickým čištěním vyjměte veškerá zařízení z trouby (včetně teleskopických naváděcích mechanismů).**



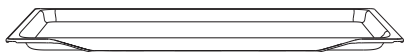
**SKLENĚNÁ PEČICÍ MISKA** je určena pro pečení ve všech systémech trouby. Lze ji použít rovněž jako servírovací podnos.



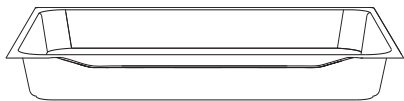
**ROŠT** je určený pro grilování nebo jako podnos pro pekáč, pečicí plech či pečicí misku.



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



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



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

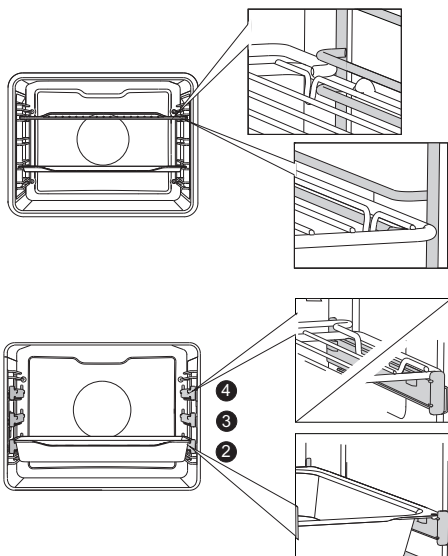


Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.



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

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



U teleskopických výsuvných lišt vytáhněte nejdříve lišty první úrovně a položte na ně mřížku nebo pečicí plech. Poté je rukou zatlačte zpět do trouby tak daleko, jak to půjde.



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



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

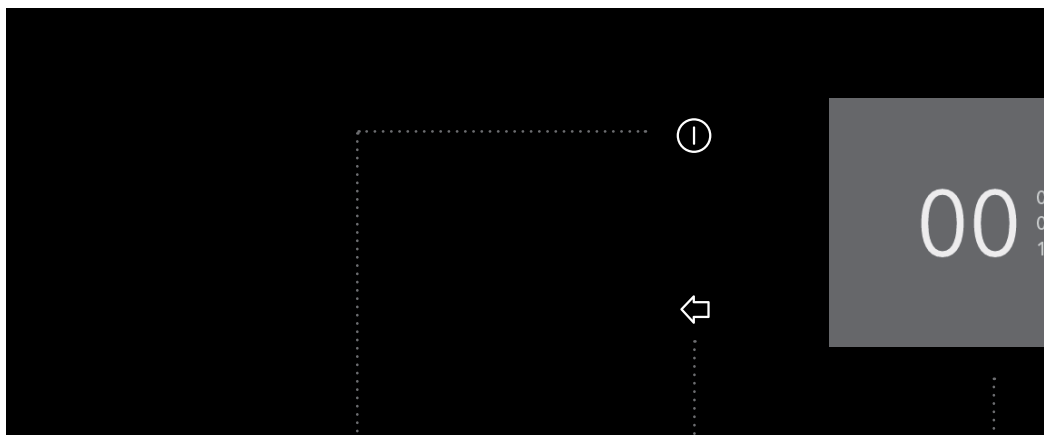
# TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)

|                 |                    |                        |          |
|-----------------|--------------------|------------------------|----------|
| XXXXXX          | 220-240V ~         | $P_{n_{max}}$ : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX     | 220V-240V, 50/60Hz |                        |          |
| ART. Nr:        |                    |                        |          |
| SER. Nr: XXXXXX |                    |                        |          |

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

# ŘÍDICÍ JEDNOTKA



## 1 HLAVNÍ VYPÍNAČ

## 2 ZPĚTNÉ TLAČÍTKO

## 3 DISPLEJ - pro volbu a zobrazování nastavení

Krátce stiskněte tlačítko, abyste se vrátili do předchozí nabídky.

Stiskněte a podržte tlačítko, abyste se vrátili do hlavní nabídky.

8  
2  
4  
00



**4** TLAČÍTKO  
ZAPNUTÍ/  
VYPNUTÍ

**5** TLAČÍTKO  
DĚTSKÉ  
POJISTKY

**POZNÁMKA:**

Tlačítka reagují lépe, když se jich dotýkáte větší plochou prstu. Každé stisknutí tlačítka je potvrzeno krátkým zvukovým signálem.

V menu se můžete pohybovat posouváním svého prstu nahoru a dolů nebo vlevo a vpravo. Svoji volbu potvrďte dotykem.

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

---

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

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

**Když se trouba poprvé zahřeje,** vydává charakteristický zápach nového spotřebiče. Během prvního použití důkladně větrejte místnost.

# KROKY PROCESU VAŘENÍ (1-6)

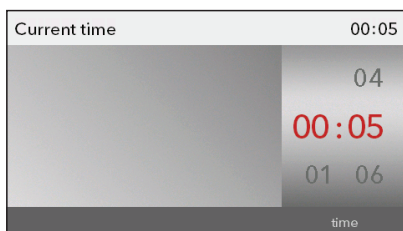
## KROK 1: PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

### NASTAVENÍ HODIN

Po zapojení spotřebiče nebo po delším výpadku elektřiny bude na displeji blikat 00:00. Nastavte časový údaj.



V menu se můžete pohybovat posouváním svého prstu nahoru a dolů.



Dotkněte se displeje a nastavte HODINY. Potvrďte nastavení pomocí tlačítka START/STOP.



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

### ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

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


### VÝBĚR JAZYKA

Pokud nejste spokojeni s jazykem, ve kterém se zobrazují zprávy na displeji, vyberte jiný. Výchozím jazykem nastaveným z výroby je angličtina.



Jestliže se dotknete řádku s požadovaným jazykem, velikost písmen na tomto řádku se zvětší.



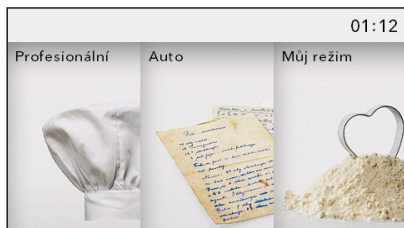
Jestliže se chcete vrátit do HLAVNÍHO MENU, stiskněte tlačítko .

## KROK 2: VÝBĚR ZÁKLADNÍCH NABÍDEK PEČENÍ A NASTAVENÍ

Proces přípravy jídla ve vaší troubě lze řídit několika způsoby:



V menu se můžete pohybovat posunováním svého prstu vlevo a vpravo.



Zvolte požadovaný režim tak, že se dotknete odpovídajícího obrázku. Název vybrané nabídky se objeví nahoře.

### Profesionální režim

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

### Automatický režim

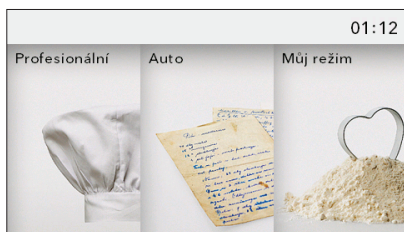
V tomto režimu vyberte nejprve typ jídla. Následuje automatické nastavení množství, úrovně propečení a konečného času pečení. Program nabízí široký výběr předem nastavených receptů vyzkoušených profesionálními šéfkuchaři a odborníky na výživu.

### Mé recepty

Tento režim vám umožňuje připravovat vaše jídla vámi oblíbeným způsobem vždy pomocí stejných kroků a nastavení. Uložte si své oblíbené recepty do paměti trouby a příště, až je budete potřebovat, si je můžete vyvolat.



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



Vyberte **automatický** režim.

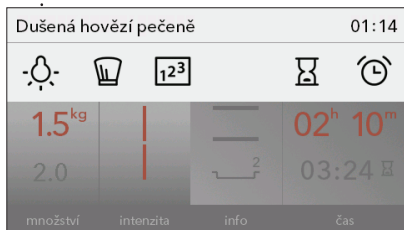


Vyberte typ jídla a nádobu.



Zobrazí se předem nastavené hodnoty:

- **Množství**
  - **Úroveň propečení (intenzita)**
  - **Doba vaření** (doba konce vaření se zobrazí šedě)
- Množství jídla a úroveň propečení lze nastavovat. Vybrané hodnoty se zobrazí červeně.



DOPLŇKOVÁ NASTAVENÍ (DOPLŇKY)

Můžete je zvolit, když se dotknete horního pásu nebo odpovídajícího symbolu.



- **osvětlení trouby**



- **způsob** a přísady pro vybraný recept



- **krokový režim** (viz kapitola VAŘENÍ V KROCÍCH)



- **nastavení doby konce pečení** (viz kapitola FUNKCE ČASOVAČE)



- **funkce připomínání** (viz kapitola DOPLŇKOVÁ NASTAVENÍ / DOPLŇKY)

## PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Postupy vaření u některých pokrmů v **automatickém** režimu zahrnují i funkci předehřívání.

Na displeji se objeví symbol .

Po výběru jídla se objeví následující zpráva: „**Vybraný program zahrnuje předehřívání.**

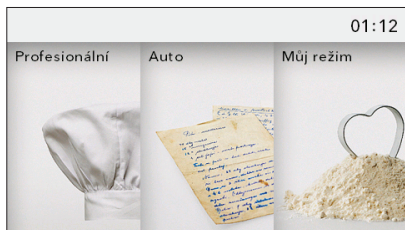
**Předehřívání je spuštěno.** Nevkládejte zatím jídlo.“ Na displeji bliká symbol °C.

Po dosažení nastavené teploty skončí předehřívání a zazní zvukový signál. Zvukový signál lze vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka; po jedné minutě se vypne automaticky. Na displeji se objeví následující hlášení: „**Předehřívání dokončeno.** Vložte jídlo.“ Otevřete dvířka nebo potvrďte stisknutím KNOFLÍKU. Program pak obnoví pečení s vybraným nastavením.

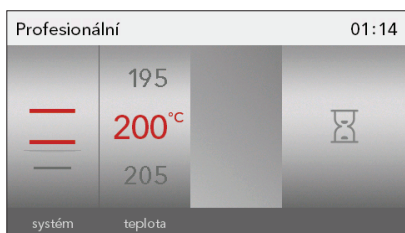


Jestliže je nastavena funkce předehřívání, nelze použít funkci odloženého startu.

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




Vyberte **profesionální režim** (Pro).



Vyberte vlastní výchozí nastavení:

- **Systém**
- **Teplota v troubě**

Vybrané hodnoty se zobrazí červeně.

Zvolte dobu vaření dotykem symbolu .  
(Doba konce vaření se zobrazí šedě.)



DOPLŇKOVÁ NASTAVENÍ (DOPLŇKY):

Můžete je zvolit, když se dotknete horního pásu nebo odpovídajícího symbolu.



- **osvětlení trouby**



- **předehřívání**




- **krokový režim** (viz kapitola VAŘENÍ V KROCÍCH)



- **funkce připomínání** (viz kapitola DOPLŇKOVÁ NASTAVENÍ / DOPLŇKY)




 Jestliže zvolíte dobu trvání, doplňková nastavení vám umožní vybrat **Zpožděné spuštění** (viz kapitola FUNKCE ČASOVAČE).

Stiskněte tlačítko START.

 Veškerá vybraná nastavení jsou vidět na displeji. Zobrazí se stoupání teploty a uplynulá doba pečení.

## PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Použijte funkci předehřívání , když chcete co možná nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu. Po výběru symbolu se zapne funkce předehřívání a objeví se varování: „**Předehřívání je spuštěno.** Nevkládejte zatím jídlo.“ Na displeji bliká symbol °C.

Po dosažení nastavené teploty skončí předehřívání a zazní zvukový signál. Zvukový signál lze vypnout stisknutím jakéhokoli tlačítka; po jedné minutě se vypne automaticky. Na displeji se objeví následující hlášení: „**Předehřívání dokončeno.** Vložte jídlo.“ Otevřete dvířka nebo potvrďte stisknutím KNOFLÍKU. Program pak obnoví pečení s vybraným nastavením.



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

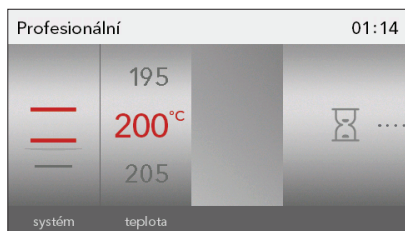
## PEČÍČÍ SYSTÉMY (v závislosti na modelu)

| SYSTÉM                | POPIS   | PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C) |
|-----------------------|---|-------------------------------|
| <b>PEČÍČÍ SYSTÉMY</b> |   |                               |
|                       | <b>HORNÍ A SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK</b><br>Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby. Pečivo nebo maso lze péci pouze na jedné výškové úrovni.   | 200                           |
|                       | <b>HORNÍ TOPNÝ ČLÁNEK</b><br>Teplo bude vyzařovat pouze topný článek ve stropě uvnitř trouby. Použijte tento topný článek k opečení horní strany pokrmu do hněda.   | 150                           |
|                       | <b>SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK</b><br>Teplo bude vyzařovat pouze topný článek ve spodní části vnitřku trouby. Použijte tento topný článek k opečení dolní strany pokrmu do hněda.   | 160                           |
|                       | <b>GRIL</b><br>Aktivuje se pouze topné těleso grilu, které je součástí velké grilovací sady. Použijte tento topný článek ke grilování několika otevřených sendvičů, pivních klobás nebo k toastování chleba.  | 240                           |
|                       | <b>VELKÝ GRIL</b><br>V provozu bude horní topný článek a topný článek grilu. Teplo je vyzařováno přímo topným článkem nainstalovaným ve stropě trouby. Pro zvýšení výhřevnosti je spuštěn i horní topný článek. Tento systém se používá pro grilování menšího počtu sendvičů, klobás nebo toastů. | 240                           |
|                       | <b>GRIL S VENTILÁTOREM</b><br>V provozu bude topný článek grilu a ventilátor. Tato kombinace se používá ke grilování masa a k pečení větších kusů masa nebo drůbeže v jedné výškové úrovni. Hodí se i pro gratinování pokrmů a pro opékání křupavé kůrky do hněda.                                | 170                           |
|                       | <b>HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK</b><br>V provozu bude spodní topný článek, kruhový topný článek a ventilátor. Používá se k pečení pizzy, většiny pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a křehké kůrky na několika úrovních současně.  | 200                           |
|                       | <b>3D HORKÝ VZDUCH</b><br>V provozu bude kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva. Tento režim se používá k pečení masa a pečiva na několika úrovních současně.              | 180                           |
|                       | <b>ECO PEČENIE <sup>1)</sup></b><br>V tomto režime je v priebehu pečenia optimalizovaná spotreba energie. Tento režim sa používa pre pečenie mäsa a pečenie koláčov/pečiva.   | 180                           |
|                       | <b>SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR</b><br>Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny.  | 180                           |
|                       | <b>AUTOMATICKÉ PEČENÍ MASA - REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ</b><br>V režimu/systému Automatického pečení se zapne horní topné těleso v kombinaci s grilem a kruhovým topným tělesem. Tento režim je vhodný pro pečení všech druhů masa.   | 180                           |

<sup>1)</sup> Používa sa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.

V tomto režime sa nezobrazuje skutočná teplota rúry vzhľadom k použitiu špeciálneho prevádzkového algoritmu a využitiu zvyškového tepla.

# FUNKCE ČASOVAČE - DOBA TRVÁNÍ



Funkci časovače lze vybrat v základním **profesionálním režimu** (Pro) a v **automatickém** režimu volbou odpovídajícího symbolu.



## Nastavení doby vaření

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

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

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



## Nastavení odloženého startu

V tomto režimu můžete zadat dobu trvání procesu vaření (dobu vaření) a čas, kdy si přejete proces vaření ukončit (koncový čas). Zkontrolujte, zda jsou hodiny přesně nastavené podle aktuálního času.

Příklad:

Aktuální čas: poledne

Doba vaření: 2 hodiny

Konec vaření: 18:00 hodin

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

Nastavte KONEC PEČENÍ a nastavte čas (18:00 hodin). Stisknutím tlačítka START spustíte proces vaření. Časovač počká na spuštění pečení. Na displeji se objeví následující hlášení: „**Váš program je odložen. Spustí se v 16:00 hodin.**“



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

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

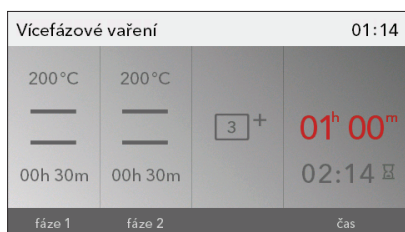
## PEČENÍ KROK ZA KROKEM

Tento režim umožňuje kombinovat postupně **tři různá nastavení** během jednoho procesu pečení.

Zvolte odlišná nastavení nebo dobu konce vaření tak, abyste si mohli své jídlo připravit vámi požadovaným způsobem.



V **DOPLŇKOVÝCH NASTAVENÍCH** (DOPLŇCÍCH) proveďte volbu krokového vaření dotykem příslušného symbolu.




Zvolte krok 2 a krok 3 dvojitým dotykem displeje.

Krok potvrďte nebo zrušte dotykem příslušného symbolu (názvu kroku).

Pro zapnutí trouby stiskněte symbol START. Trouba se spustí okamžitě s nastaveními definovanými v kroku 1 (vybraný krok se zvýrazní červeně).

Po vypršení nastavené doby vaření bude aktivován krok 2 a potom krok 3, pokud budou zadány.

 Jestliže chcete určitý krok během provozu zrušit, vyberte tento krok tak, že se dotknete jeho názvu, a zvolte symbol křížku. Toto lze provést pouze u kroků, které zatím nezačaly.

## KROK 3: SPUŠTĚNÍ PROCESU VAŘENÍ

Před spuštěním pečení bude blikat tlačítko START/STOP.

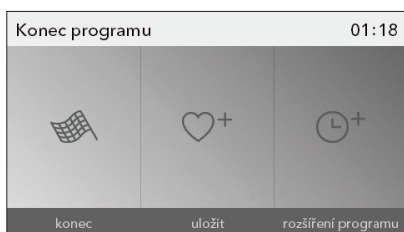
Stiskněte tlačítko START pro spuštění pečení.

Některá nastavení lze během provozu změnit dotykem displeje (teplotu, dobu trvání pečení a krokový režim / program).

Další nastavení můžete změnit nebo postup pečení ukončit stisknutím tlačítka START/STOP. Zobrazí se následující varování: „**Program pozastaven. Chcete jej zrušit?**“



## KROK 4: KONEC PEČENÍ A VYPNUTÍ TROUBY



Jakmile pečení skončí, zobrazí se menu se symboly.



### Konec

Vyberte symbol a ukončete postup pečení. Na displeji se objeví hlavní nabídka.




### Prodloužit dobu pečení


Dobu pečení lze prodloužit výběrem symbolu. Je možné vybrat nový konec pečení (viz kapitola FUNKCE ČASOVAČE).



### Přidat do mých receptů - uložit

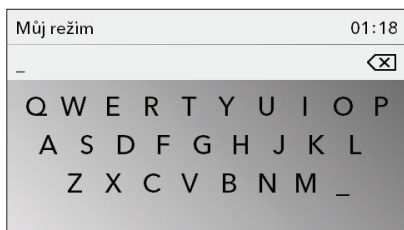
Tento režim umožňuje uložit vybraná nastavení do paměti trouby a později je znovu použít.


 Po skončení pečení v troubě se chladicí ventilátor vypne. Pokud jídlo ponecháte v troubě, bude se z něj uvolňovat vlhkost, která se může srážet na čelním panelu trouby a na dvířkách. Kondenzaci zamezíte, pokud nastavíte přepínací knoflík na pozici světla. Chladicí ventilátor se v takovém případě nevypne a bude troubu i nadále ochlazovat, čímž se zamezí kondenzaci.

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




## UKLÁDÁNÍ UŽIVATELEM DEFINOVANÝCH PROGRAMŮ (MOJE RECEPTY)



Vyberte symbol  a zadejte název dotknutím se příslušných písmen. V případě potřeby můžete znak smazat pomocí šipky.

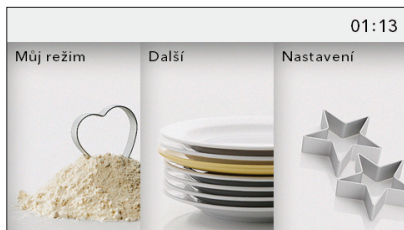
Nastavení uložte dotykem tlačítka START/STOP.

 Své oblíbené recepty, které jste si dříve uložili do paměti, si můžete kdykoli vyhledat a použít. V hlavní nabídce v **Mých receptech** vyberte proces a nastavení.

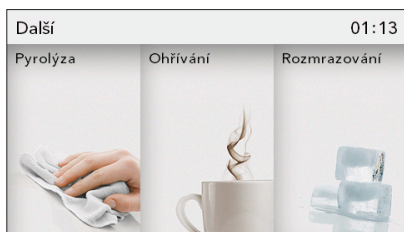
# KROK 5: VOLBA DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ / DOPLŇKŮ



V menu se můžete pohybovat posunováním svého prstu vlevo a vpravo.



Zvolte menu DOPLŇKŮ tím, že se ho dotknete. Zobrazí se menu DOPLŇKŮ.



## Pyrolýza

Tato funkce umožňuje automatické čištění vnitřního prostoru trouby s využitím vysoké teploty; přitom se spalují zbytky tuku a další nečistoty, které se pak mění na popel. Po dokončení automatického čistícího programu a po vychlazení trouby je třeba pouze setřít vnitřní prostor trouby vlhkým hadříkem. Viz kapitola ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA.

## Ohřívání

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

## Rozmrazování

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

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

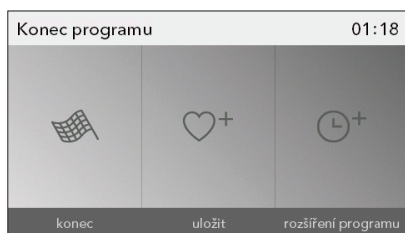
V polovině doby rozmrazování je nutné potraviny otočit, promíchat a oddělit od sebe, jestliže byly zmrazeny dohromady.

## Rychlé přehřívání

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

## Ohřívání talířů

Tato funkce se používá k ohřívání nádobí (talířů, hrnků) před servírováním, aby jídlo zůstalo déle teplé. Vyberte symbol a nastavte teplotu a začátek a konec ohřívání.



Vyberte symbol a ukončete postup pečení. Na displeji se objeví hlavní nabídka.



## DĚTSKÁ POJISTKA

Aktivuje se stisknutím tlačítka LOCK (symbol klíče). Na displeji se objeví následující zpráva: „**Dvířka jsou zamčená.**“ Opětovným stisknutím tlačítka dětskou pojistku deaktivujete.



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

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

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



## OSVĚTLENÍ TROUBY

Osvětlení trouby se zapíná automaticky při otevření dvířek nebo zapnutí trouby.

Po skončení procesu vaření zůstává světlo ještě minutu rozsvícené.



## NASTAVENÍ MINUTKY

Minutku lze používat nezávisle na provozu trouby. Nejdelší možné nastavení je 10 hodin. Po uplynutí této doby uslyšíte zvukový signál, který můžete vypnout tak, že se dotknete kteréhokoli tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.

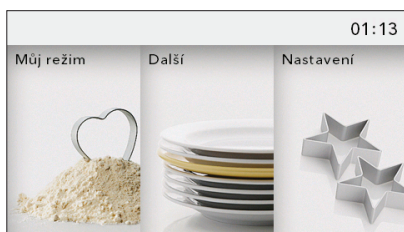


Osvětlení a funkci připomínání lze zvolit kdykoliv tak, že se dotknete horního pásu.

# KROK 6: VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ



V menu se můžete pohybovat posunováním svého prstu vlevo a vpravo.



Zvolte menu **Nastavení** tím, že se ho dotknete.



Jestliže se dotknete řádku s požadovaným nastavením, velikost písmen na tomto řádku se zvětší.

## Jazyk

Vyberte jazyk pro text na displeji.

## Čas

Časový údaj nastavte po prvním zapojení spotřebiče do sítě nebo po odpojení ze sítě na delší dobu (déle než jeden týden). Nastavte HODINY – čas. Pak lze vybrat režim zobrazení hodin v poli „ČAS“: digitální nebo analogové.

## Zvuk

Hlasitost zvukového signálu lze nastavit, když není aktivována žádná funkce časového spínače (je zobrazen pouze přesný čas).

V tomto menu můžete vybírat z následujících dvou možností:

**hlasitost a doba trvání výstražného signálu.**

## Displej

V této nabídce můžete nastavit následující:

**jas/tlumení displeje.**

**Noční režim** – specifikujte čas, do kdy chcete, aby byl displej vypnutý.

## Další nastavení

Osvětlení trouby můžete vypnout resetováním na výchozí výrobní nastavení.



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

# POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

---

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

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

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

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

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

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

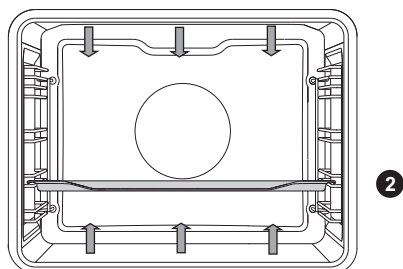
Při použití pergamenového papíru dbejte na to, aby byl odolný proti vysokým teplotám.

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

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

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

## HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



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

### Pečení masa:

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

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

| Druh jídla        | Hmotnost (g) | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) |
|-------------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|
| <b>MASO</b>       |              |                 |              |                  |
| Vepřová pečeně    | 1500         | 2               | 180-200      | 90-120           |
| Vepřové plecko    | 1500         | 2               | 180-200      | 110-140          |
| Vepřová roláda    | 1500         | 2               | 180-200      | 90-110           |
| Hovězí pečeně     | 1500         | 2               | 170-190      | 120-150          |
| Telecí roláda     | 1500         | 2               | 180-200      | 80-100           |
| Jehněčí svičková  | 1500         | 2               | 180-200      | 60-80            |
| Králičí ledvina   | 1000         | 2               | 180-200      | 50-70            |
| Srncí noha        | 1500         | 2               | 180-200      | 90-120           |
| <b>RYBA</b>       |              |                 |              |                  |
| Dušená ryba, 1 kg | 200 g/kus    | 2               | 190-210      | 40-50            |



## Pečení těsta

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

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

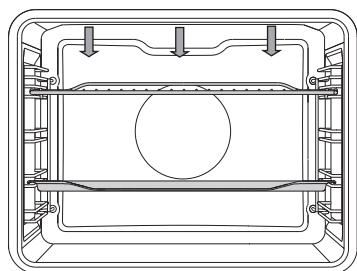
| Druh jídla                      | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) |
|---------------------------------|-----------------|--------------|------------------|
| <b>PEČIVO</b>                   |                 |              |                  |
| Zeleninové suflé                | 2               | 190-210      | 35-45            |
| Sladké suflé                    | 2               | 170-190      | 40-50            |
| Housky *                        | 3               | 190-210      | 20-30            |
| Bílý chléb, 1 kg *              | 3               | 220          | 10-15            |
|                                 |                 | 180-190      | 30-40            |
| Pohankový chléb, 1 kg *         | 3               | 180-190      | 50-60            |
| Celozrnný chléb, 1 kg *         | 3               | 180-190      | 50-60            |
| Žitný chléb, 1 kg *             | 3               | 180-190      | 50-60            |
| Pšeničný chléb, 1 kg *          | 3               | 180-190      | 50-60            |
| Ořechový dort                   | 2               | 170-180      | 50-60            |
| Piškotová buchta *              | 2               | 160-170      | 30-40            |
| Drobné pečivo z listového těsta | 3               | 200-210      | 20-30            |
| Pírohy se zelím *               | 3               | 190-200      | 25-35            |
| Biskupský chlebiček             | 2               | 130-150      | 80-100           |
| Sněhová pusinka                 | 3               | 80-90        | 110-130          |
| Buchta                          | 3               | 170-180      | 30-40            |

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



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

# VELKÝ GRIL, GRILOVÁNÍ



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

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

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

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

Pečení s využitím grilu je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných klobás, plátků masa a ryb (steaků, řízků, lososových steaků nebo filetů apod.), popř. toastů.

Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby nedocházelo k připečení masa, a vložte ho na 4. úroveň. Na 1. nebo 2. úroveň umístěte odkapávací mísu.

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

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

## Tabulka pro grilování - malý gril

| Druh jídla                | Hmotnost (g) | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) |
|---------------------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|
| <b>MASO</b>               |              |                 |              |                  |
| Beefsteak, nepropečený    | 180 g/kus    | 4               | 240          | 20-25            |
| řízek z vepřové krkovičky | 150 g/kus    | 4               | 240          | 25-30            |
| Žebírka                   | 280 g/kus    | 4               | 240          | 30-35            |
| Grilované klobásy         | 70 g/kus     | 4               | 240          | 20-25            |
| <b>OPÉKANÝ CHLÉB</b>      |              |                 |              |                  |
| Toast                     | /            | 4               | 240          | 5-10             |
| Obložený chlebiček        | /            | 4               | 240          | 5-10             |

## Tabulka pro grilování – velký gril

| Druh jídla                | Hmotnost (g) | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) |
|---------------------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|
| <b>MASO</b>               |              |                 |              |                  |
| Beefsteak, nepropečený    | 180 g/kus    | 4               | 240          | 10-15            |
| Beefsteak, propečený      | 180 g/kus    | 4               | 240          | 15-20            |
| řízek z vepřové krkovičky | 150 g/kus    | 4               | 240          | 15-20            |
| Žebírka                   | 280 g/kus    | 4               | 240          | 20-25            |
| Telecí řízek              | 140 g/kus    | 4               | 240          | 15-20            |
| Grilované klobásy         | 70 g/kus     | 4               | 240          | 10-20            |
| Játrový sýr (Leberkäse)   | 150 g/kus    | 4               | 240          | 15-20            |
| <b>RYBA</b>               |              |                 |              |                  |
| Steaky z lososa           | 200g/kus     | 4               | 240          | 15-20            |
| <b>OPÉKANÝ CHLÉB</b>      |              |                 |              |                  |
| 6 plátků chleba           | /            | 4               | 240          | 1-4              |
| Obložený chlebíček        | /            | 4               | 240          | 2-5              |

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

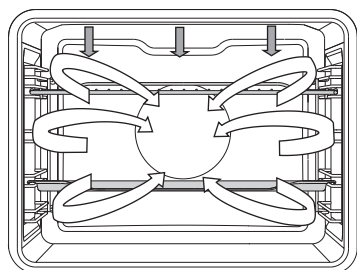
Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.



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

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

## GRIL S VENTILÁTOREM

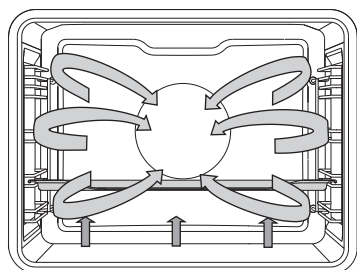


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

| Druh jídla     | Hmotnost (g) | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) |
|----------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|
| <b>MASO</b>    |              |                 |              |                  |
| Kachna         | 2000         | 2               | 180-200      | 90-110           |
| Vepřová pečeně | 1500         | 2               | 170-190      | 90-120           |
| Vepřová plec   | 1500         | 2               | 160-180      | 100-130          |
| Kuřecí půlka   | 700          | 2               | 190-210      | 50-60            |
| Kuře, 1,5 kg   | 1500         | 2               | 200-220      | 60-80            |
| Sekaná         | 1500         | 2               | 160-180      | 70-90            |
| <b>RYBA</b>    |              |                 |              |                  |
| Pstruh         | 200 g/kus    | 2               | 200-220      | 20-30            |

## HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV

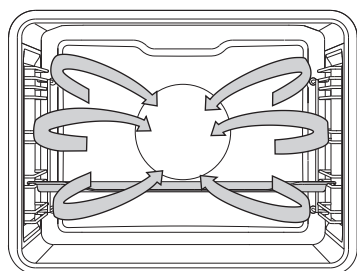


Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

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

| Druh jídla                                       | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) |
|--|-----------------|--------------|------------------|
| <b>PEČIVO</b>                                    |                 |              |                  |
| Cheesecake, křehké těsto                         | 2               | 150-160      | 60-70            |
| Pizza *  | 3               | 210-220      | 10-15            |
| Quiche Lorraine (lotrinská quiche), křehké těsto | 2               | 190-200      | 50-60            |
| Jablečný závin, tažené těsto                     | 2               | 170-180      | 50-60            |

## HORKÝ VZDUCH



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

### Pečení masa:

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

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

| Druh jídla            | Hmotnost (g) | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) |
|-----------------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|
| <b>MASO</b>           |              |                 |              |                  |
| Vepřová pečeně s kůží | 1500         | 2               | 160-180      | 90-120           |
| Kuře, celé            | 1500         | 2               | 170-190      | 70-90            |
| Kachna                | 2000         | 2               | 160-180      | 120-150          |
| Husa                  | 4000         | 2               | 150-170      | 170-200          |
| Krůta                 | 5000         | 2               | 150-170      | 180-210          |
| Kuřecí prsa           | 1000         | 3               | 180-200      | 50-60            |
| Nadívané kuře         | 1500         | 2               | 180-200      | 110-130          |



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

## Pečení těsta

Doporučuje se předeheat.

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

Pamatujte si, že se doba pečení může lišit, i když jsou použité pečicí plechy stejné.

Pečivo na horním plechu může být hotové dříve než pečivo na plechu dolním.

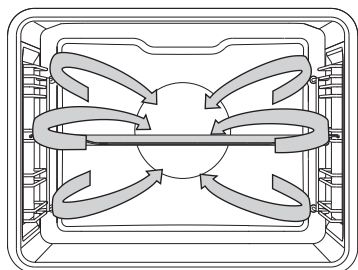
Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete přiložený pečicí plech, vyjměte rošt.

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

| Druh jídla                              | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) |
|---|-----------------|--------------|------------------|
| <b>PEČIVO</b>                           |                 |              |                  |
| Piškotová buchta                        | 2               | 150-160      | 30-40            |
| Koláč s drobenkou                       | 3               | 160-170      | 25-35            |
| Švestkový koláč                         | 2               | 150-160      | 30-40            |
| Piškotová roláda *                      | 3               | 160-170      | 15-25            |
| Biskupský chlebiček, křehké těsto       | 2               | 160-170      | 50-70            |
| Challah, bílý židovský chléb (kváskový) | 2               | 160-170      | 35-50            |
| Jablečný závin                          | 3               | 170-180      | 50-60            |
| Pizza *                                 | 3               | 200-210      | 15-20            |
| Sušenky, křehké těsto *                 | 3               | 150-160      | 15-25            |
| Sušenky, lisované *                     | 3               | 140-150      | 20-30            |
| Koláčky *                               | 3               | 140-150      | 20-30            |
| Drobné sušenky z kynutého těsta         | 3               | 170-180      | 20-35            |
| Drobné sušenky z taženého těsta         | 3               | 170-180      | 20-30            |
| Pečivo plněné krémem                    | 3               | 180-190      | 25-45            |
| <b>MRAŽENÉ VÝROBKY</b>                  |                 |              |                  |
| Jablečno-tvarohový závin                | 3               | 170-180      | 55-70            |
| Pizza                                   | 3               | 180-190      | 20-35            |
| Brambory smažené v troubě               | 3               | 200-210      | 25-40            |
| Krokety smažené v troubě                | 3               | 200-210      | 20-35            |



## ECO PEČENIE



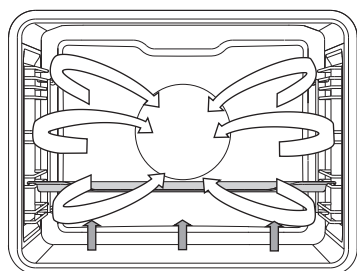
Pracujú kruhový topný článok a ventilátor. Ventilátor nainštalovaný v zadnej stene uvnitř trouby zajišťuje konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečené nebo pečiva.

| Druh jídla                        | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) |
|-----------------------------------|-----------------|--------------|------------------|
| <b>MASO</b>                       |                 |              |                  |
| Vepřová pečeně 1 kg               | 2               | 190-200      | 110-130          |
| Vepřová pečeně 2 kg               | 2               | 190-200      | 130-150          |
| Hovězí pečeně 1 kg                | 2               | 200-210      | 100-120          |
| <b>RYBA</b>                       |                 |              |                  |
| Celá ryba, 200 g/kus              | 3               | 190-200      | 40-50            |
| Rybí filety, 100 g/kus            | 3               | 200-210      | 25-35            |
| <b>PEČIVO</b>                     |                 |              |                  |
| Lisované sušenky                  | 3               | 170-180      | 15-25            |
| Malé koláčky                      | 3               | 180-190      | 30-35            |
| Piškotová roláda                  | 3               | 190-200      | 15-25            |
| Biskupský chlebiček, křehké těsto | 2               | 180-190      | 55-65            |
| <b>ZAPÉKANÉ POKRMY</b>            |                 |              |                  |
| Gratinované brambory              | 2               | 180-190      | 40-50            |
| Lasagne, zapékané těstoviny       | 2               | 190-200      | 45-55            |
| <b>MRAŽENÉ VÝROBKY</b>            |                 |              |                  |
| Hranolky, 1 kg                    | 3               | 220-230      | 35-45            |
| Kuřecí medajlonky, 0.7 kg         | 3               | 210-220      | 30-40            |
| Rybí prsty, 0.6 kg                | 3               | 210-220      | 30-40            |



Neumísťujte hlboký pekáč na prvú vodiacu lištu.

## SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



2

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

### ZAVAŘOVÁNÍ

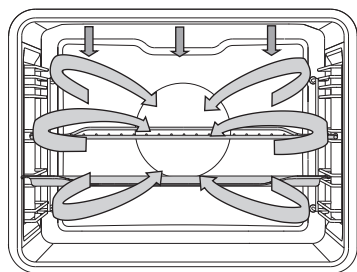
Připravte si sklenice a potraviny k zavařování. Použijte sklenice s pryžovým těsněním a se skleněnými víky. Nepoužívejte sklenice s víčky se závitem nebo s kovovými víčky. Zkontrolujte, zda mají všechny sklenice stejnou velikost, jsou naplněny stejným obsahem a jsou řádně utěsněny.

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

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

| Druh jídla              | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas vaření (min) | Teplota při začátku mírného varu | Čas ponechání v troubě (min) |
|-------------------------|-----------------|--------------|------------------|----------------------------------|------------------------------|
| <b>OVOCE</b>            |                 |              |                  |                                  |                              |
| Jahody (6×1 l)          | 2               | 180          | 40-60            | vypnout                          | 20-30                        |
| Peckovité ovoce (6×1 l) | 2               | 180          | 40-60            | vypnout                          | 20-30                        |
| Ovocná kaše (6×1 l)     | 2               | 180          | 40-60            | vypnout                          | 20-30                        |
| <b>ZELENINA</b>         |                 |              |                  |                                  |                              |
| Okurky v nálevu (6×1 l) | 2               | 180          | 40-60            | vypnout                          | 20-30                        |
| Fazole/mrkev (6×1 l)    | 2               | 180          | 40-60            | 120 °C, 60 min                   | 20-30                        |

## AUTOMATICKÉ PEČENÍ MASA - REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ



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

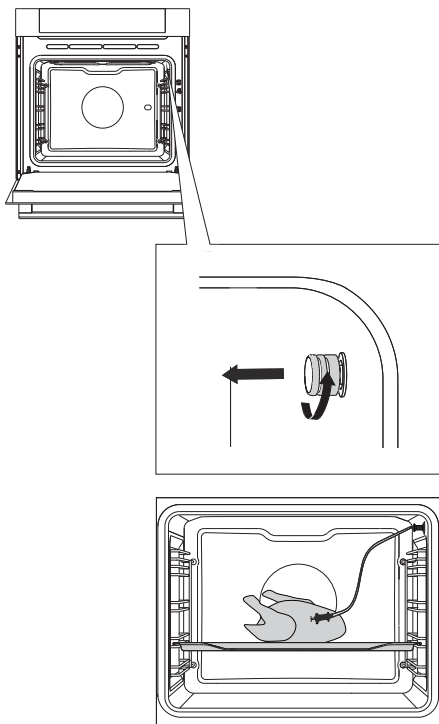
Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby nedocházelo k připečení masa, a vložte na třetí úroveň. Na druhou úroveň vložte podnos na odkapávání. Pokud pečete maso na pečicím podnosu, vložte podnos na druhou úroveň.

| Druh jídla     | Hmotnost (g) | Návod (zespodu) | Teplota (°C) | Čas pečení (min) | Vnitřní teplota (°C) |
|----------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|----------------------|
| <b>MASO</b>    |              |                 |              |                  |                      |
| Hovězí panenka | 1000         | 2               | 160-180      | 60-80            | 55-75*               |
| Kuře, celé     | 1500         | 2               | 170-190      | 65-85            | 85-90                |
| Krůta          | 4000         | 2               | 160-180      | 150-180          | 85-90                |
| Vepřová pečeně | 1500         | 2               | 160-180      | 100-120          | 70-85                |
| Sekaná         | 1000         | 2               | 160-180      | 50-65            | 80-85                |
| Telecí         | 1000         | 2               | 160-180      | 70-90            | 75-85                |
| Jehněčí        | 1000         | 2               | 170-190      | 50-70            | 75-85                |
| Zvěřina        | 1000         | 2               | 170-190      | 60-90            | 75-85                |
| Celá ryba      | 1000         | 3               | 160-180      | 40-50            | 75-85                |

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

## Pečení se sondou na maso (podle modelu)

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



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

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

|  |       |      |
|--|-------|------|
|  | 195   | 65   |
|  | 200°C | 70°C |
|  | 205   | 75   |

Zvolte systém (spodní topný článek a ventilátor).

Zobrazí se předem nastavená teplota a teplota sondy. Dotkněte se tlačítka START.

Během pečení bude zobrazena zvyšující se teplota vnitřku (požadovanou vnitřní teplotu je možné během pečení upravit).

Po dosažení nastavené vnitřní teploty se pečení vypne.

Uслыšíte zvukový signál, který můžete vypnout dotykem na kterékoli tlačítko. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky. Na displeji se objeví hodiny.

Na konci pečení vraťte kovové víčko zásuvky sondy na místo.

## Stupeň propečenosti masa

| DRUH MASA         | Vnitřní teplota (°C) |
|-------------------|----------------------|
| <b>HOVĚZÍ</b>     |                      |
| syrové, nepečené  | 40-45                |
| mírně propečené   | 55-60                |
| středně propečené | 65-70                |
| úplně propečené   | 75-80                |
| <b>TELECÍ</b>     |                      |
| úplně propečené   | 75-85                |
| <b>VEPŘOVÉ</b>    |                      |
| středně propečené | 65-70                |
| úplně propečené   | 75-85                |
| <b>JEHNĚČÍ</b>    |                      |
| úplně propečené   | 79                   |
| <b>SKOPOVÉ</b>    |                      |
| syrové, nepečené  | 45                   |
| mírně propečené   | 55-60                |
| středně propečené | 65-70                |
| úplně propečené   | 80                   |
| <b>KOZÍ MASO</b>  |                      |
| středně propečené | 70                   |
| úplně propečené   | 82                   |
| <b>DRŮBEŽ</b>     |                      |
| úplně propečená   | 82                   |
| <b>RYBY</b>       |                      |
| úplně propečené   | 65-70                |



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

# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



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

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

## Hliníková povrchová úprava

Hliníkovou povrchovou úpravu čistěte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenanášejte čisticí prostředek přímo na hliníkový povrch.

Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo abrazivní houby.

Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

## Přední strana skříně z nerezové oceli

(podle modelu)

Tento povrch čistěte pouze jemným čisticím prostředkem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nepoškrábe povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující rozpouštědla, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy skříně.

## Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

Na čištění knoflíků a tlačítek, ručky dveří, štítky, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky na bázi alkoholu nebo s alkoholem.

Okamžitě odstraňte všechny skvrny jemnou neabrazivní hadříkem s trochou vody, aby nedošlo k poškození povrchu.

Můžete také použít čisticí prostředky a čisticí prostředky určené pro tyto plochy podle pokynů jejich výrobců.



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

# KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

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

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

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

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

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

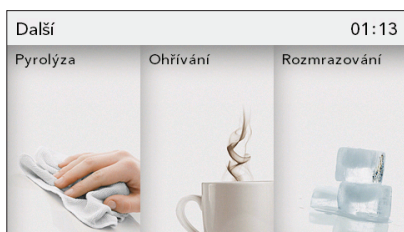
# AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY - PYROLÝZA

Tato funkce umožňuje automatické čištění vnitřního prostoru trouby a hlubokých a mělkých pečicích táčů, s využitím vysoké teploty; přitom se spalují zbytky tuků a další nečistoty, které se pak mění na popel.

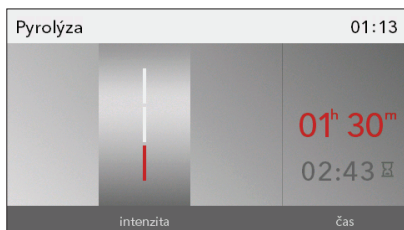
Během pyrolytického procesu se mohou potraviny a zbytky tuků vznítit. Proto před zahájením tohoto programu odstraňte veškeré viditelné nečistoty a zbytky jídla.



**Před pyrolytickým čištěním vyjměte veškerá zařízení z trouby (včetně teleskopických naváděcích mechanismů).**



V režimu DOPLŇKŮ zvolte **pyrolýzu**.



Zvolte požadovanou intenzitu čištění.

Základní: přibližně 90 min

Střední: přibližně 120 min

Vysoká: přibližně 150 min

V závislosti na modelu: Používají se tři úrovně intenzity čištění.

Čím více je v zařízení ulpívajících nečistot, tím vyšší úroveň je třeba používat.



Vybírá se pouze intenzita čištění. Doba je pevná a závisí na zvolené úrovni intenzity.



Pro zajištění vaší bezpečnosti se po určité době dveře trouby automaticky uzamknou (po dosažení teploty 250°C). Na displeji se objeví symbol KLÍČE.

Během čištění je spotřebič na vnějším povrchu velmi horký. Na přední panel spotřebiče nikdy nezavěšujte kuchyňské čisticí hadříky nebo podobné prostředky.



**Pokud probíhá proces automatického čištění, nepokoušejte se otevírat dveře trouby. Program může být ukončen. Nebezpečí popálení!**

Během pyrolytického čištění se mohou ze spotřebiče uvolňovat nepříjemné zápachy. Proto se doporučuje ventilace příslušné místnosti.

Po dokončení programu pyrolytického čištění a po vychlazení trouby setřete pomocí vlhkého hadříku a měkké houby popel z dutiny trouby. Nikdy neleštěte těsnění.

U průměrného používání trouby doporučujeme nechávat proběhnout funkci pyrolytického čištění jednou za měsíc.

## **ČIŠTĚNÍ HLUBOKÉHO A MĚLKÉHO PLECHU NA PEČENÍ V TROUBĚ:**



**Před začátkem pyrolytického čištění použijte dodané vodící drážky plechu (v závislosti na modelu).**

Po použití plechů a pekáčů na pečení je nejprve opláchněte horkou vodou s čisticím prostředkem, potom plech otřete hadříkem a umístěte je do 2. nebo 3. vodící lišty. Do 1. vodící lišty (nejspodnější) neumísťujte plechy pekáče.



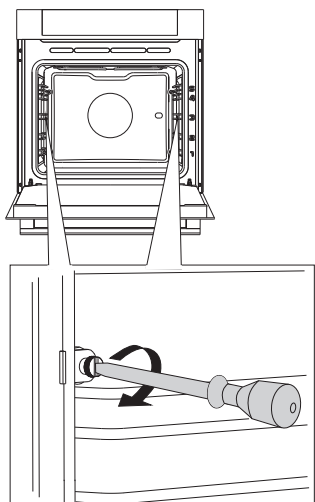
Během pyrolytického čištění se mohou pekáčové listy a tácy částečně odbarvit a ztratit svůj lesk. Tento proces nemá vliv na používání zařízení.



Při použití procesu pyrolytického čištění na čištění plechů na pečení nemusí být vnitřek trouby na konci čisticího cyklu zcela čistý.

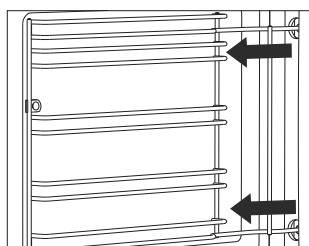
# ODSTRANĚNÍ A VYČIŠTĚNÍ VODICÍCH LIŠŤ

K čištění vodicích lišt používejte běžné čisticí prostředky.



**1** Odšroubujte šroub.

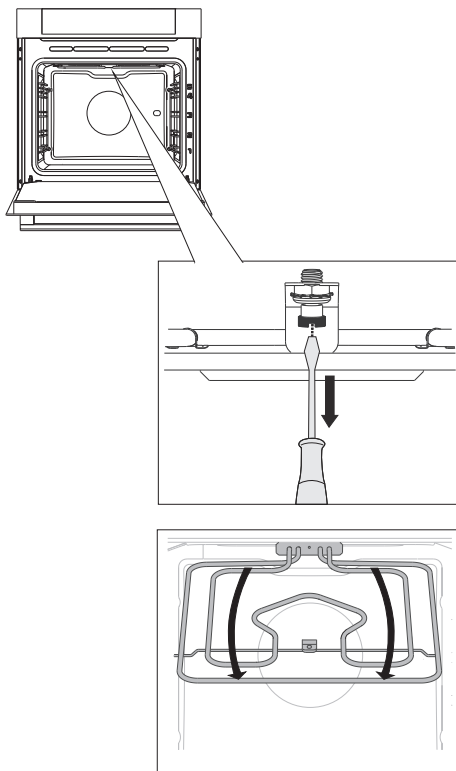
**2** Vyjměte vodicí lišty z otvorů v zadní části trouby.




Po vyčištění vodicí lišty opět nasadte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku.

# ČIŠTĚNÍ STROPU VNITŘNÍHO PROSTORU TROUBY

Pro snadnější čištění stropu vnitřního prostoru trouby lze horní topné těleso grilu složit. Před čištěním je nutné vyjmout podnosy, rošt i vodící lišty.



**1** Tepelné těleso demontujte odšroubováním šroubu v přední části stropu vnitřního prostoru trouby.

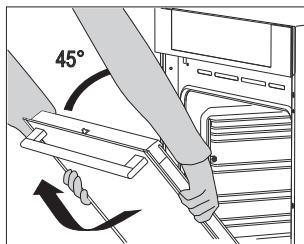
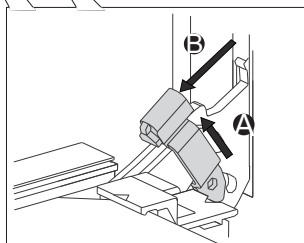
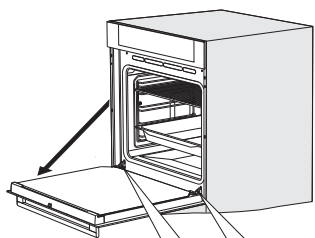
 Nikdy nepoužívejte topné těleso, pokud je složené nebo snížené.



Spotřebič odpojte od síťového napájení.

Topné těleso musí být vychladlé, aby nedošlo k popálení.

# VYJMUTÍ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY



**1** Nejprve zcela otevřete dvířka.

**2** Mírně nadzdvihněte panty a přitáhněte dvířka k sobě.

**3** Pomalu zavírejte dveře do úhlu 45 stupňů (vzhledem k poloze zcela zavřených dvířek); poté dvířka nadzvedněte a vytáhněte.

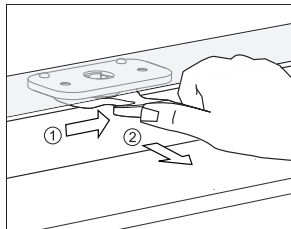


Při zpětné montáži provádějte kroky v opačném pořadí. Pokud dvířka nejdou zcela otevřít nebo zavřít, ujistěte se, že zářezy na pantu jsou zarovnané se dnem pantu.



Při výměně dvířek je nutné vždy zajistit, aby panty správně zapadly a aby nedošlo k náhlému zavření hlavního pantu, který je připojen k silné hlavní pružině. Pokud je pružina připojená, může dojít ke zranění.

## ZÁMEK DVEŘÍ (v závislosti na modelu)



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



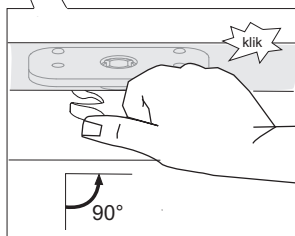
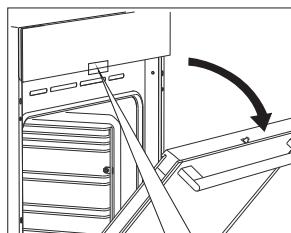
**Když jsou dveře trouby zavřené, zámek dveří se automaticky vrátí do původní polohy.**

## DEAKTIVACE A AKTIVACE ZÁMKU DVEŘÍ

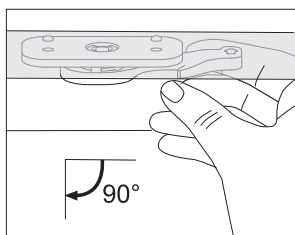


**Trouba musí být zcela vychlazená.**

Nejprve otevřete dvířka trouby.



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



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

## MĚKKÉ OTEVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu otevírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů.

## MĚKKÉ ZAVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

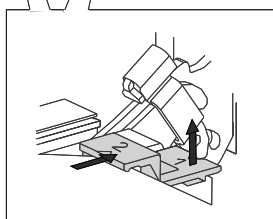
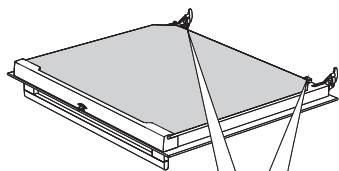
Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu zavírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů. Umožňuje lehké, tiché a hladké zavírání dvířek. Jemné zatlačení (pod úhlem 15 stupňů vzhledem k zavřené poloze dvířek) stačí k tomu, aby se dvířka zavřela automaticky a jemně.



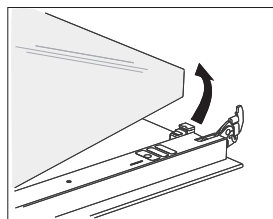
**Pokud je síla vyvíjená při zavírání dvířek příliš velká, účinek systému se sníží nebo systém z důvodu bezpečnosti nebude fungovat.**

# DEMONTÁŽ A MONTÁŽ SKLENĚNÉHO PANELU DVÍŘEK TROUBY

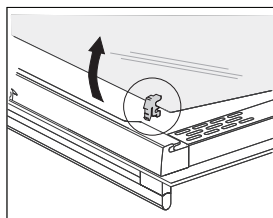
Skleněný panel dvířek trouby lze čistit z vnitřní strany, ale nejprve je nutné jej demontovat. Demontujte dvířka trouby (viz část „Montáž a demontáž dvířek trouby“).



**1** Mírně nadzvedněte úchytky na pravé a levé straně dvířek (symbol 1 na úchytkce) a odstraňte je ze skleněného panelu (symbol 2 na úchytkce).



**2** Držte skleněný panel za spodní část, mírně jej nadzvedněte, aby se odpojil od úchytky, a panel vyjměte.



**3** Třetí skleněný panel (pouze u některých modelů) nadzvedněte a vyjměte. Odstraňte rovněž pryžové těsnění na skleněném panelu.



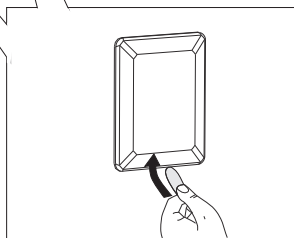
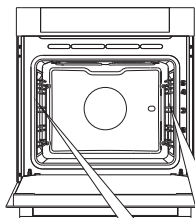
Při zpětné montáži skleněného panelu provádějte kroky v opačném pořadí. Značení (půlkruhy) na dvířkách a skleněném panelu by se měly překrývat.

# VÝMĚNA ŽÁROVKY

Žárovka patří mezi spotřební materiál, a proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky je nutné vyjmout podnosy, rošt i vodící lišty.

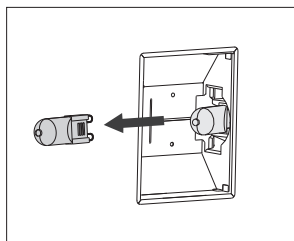
Použijte křížový šroubovák.

(Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W)



**1** K uvolnění a vyjmutí žárovky použijte plochý šroubovák.

POZNÁMKA: Dbejte na to, abyste nepoškodili smalt.



**2** Halogenovou žárovku vyjměte.



Při manipulaci se žárovkou použijte ochranu.



# TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

| Problém/chyba  | Příčina   |
|--|---|
| Čidla nereagují; displej je „zamrzlý“.                       | Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač); potom spotřebič opět připojte a zapněte.   |
| Hlavní jistič u vás doma často vypadá.                       | Volejte servisního technika.  |
| Osvětlení trouby nefunguje.                                  | Postup výměny žárovky osvětlení je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.  |
| Pečivo je nedopečené.  | Zvolili jste správnou teplotu a systém ohřevu?<br>Jsou dvířka trouby zavřená?   |
| Zobrazí se chybový kód: ERRXX... * XX značí číslo/kód chyby. | Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté jej znovu připojte a nastavte čas.<br>Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika. |

Jestliže problém navzdory dodržení výše uvedených pokynů přetrvává, zavolejte autorizovaného servisního technika. Na opravy nebo na jakékoliv záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí uživatel náklady na opravu.



**Před opravou odpojte spotřebič od síťového napájení (vyjmutím pojistky nebo vytažením zástrčky ze zásuvky ve zdi).**

# LIKVIDACE

---



Obal je vyroben z ekologických materiálů, které lze recyklovat, odstraňovat nebo likvidovat bez jakéhokoliv nebezpečí pro životní prostředí. Za tímto účelem jsou obalové materiály příslušným způsobem označeny.

Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem se nesmí nakládat jako s normálním domácím odpadem. Výrobek je nutné odvézt do sběrného centra pro zpracování odpadu z elektrického a elektronického zařízení.

Správná likvidace výrobku pomůže zabránit případným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví osob, ke kterým by mohlo dojít v případě nesprávného nakládání s výrobkem. Budete-li chtít zjistit přesné informace o likvidaci a zpracování výrobku, obraťte se na příslušný orgán veřejné správy pro nakládání s odpadem, na svou službu likvidace odpadu nebo obchod, v němž jste výrobek zakoupili.

*Vyhrazujeme si právo na jakékoliv změny a chyby v návodu k používání.*



MULTI\_PIROLIZA\_TFT\_60



cs (09-19)