

# PŘÍRUČKA PRO KAŽDODENNÍ POUŽITÍ



**DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPIL/A  
VÝROBEK SPOLEČNOSTI HOTPOINT-ARISTON**

Komplexnější podporu získáte registrací svého produktu na webových stránkách [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

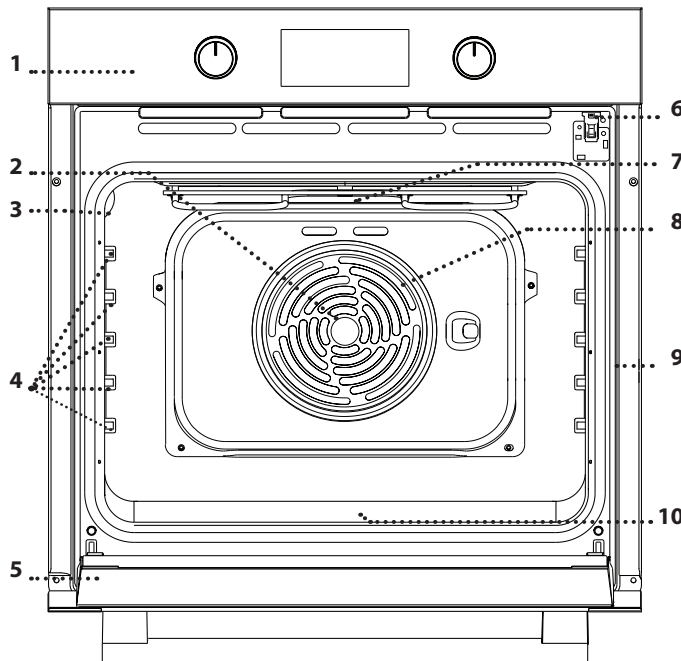


Bezpečnostní pokyny a příručku pro použití a údržbu si můžete stáhnout z našeho webu [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) a podle pokynů uvedených na zadní straně této brožury.



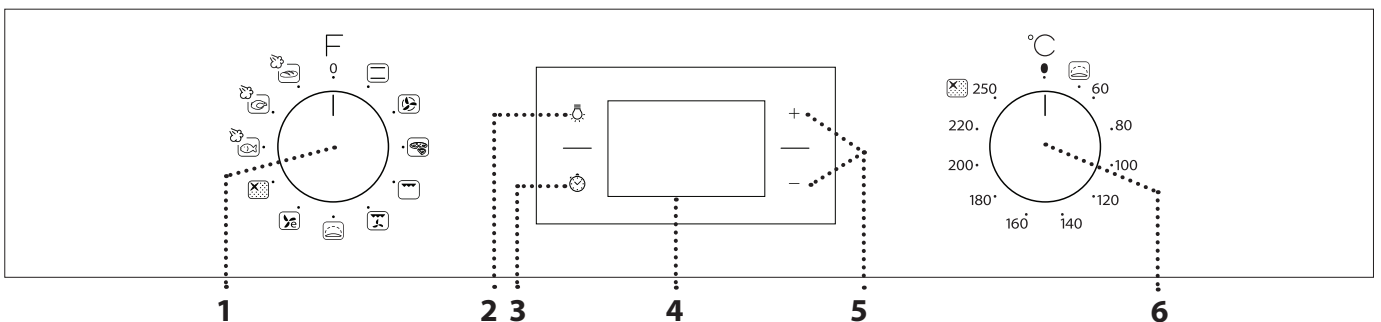
**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte příručku Zdraví a bezpečnost.**

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Zámek dveří (uzamkne dveře po dobu automatického čištění a po jeho skončení)
7. Horní topné těleso / gril
8. Kruhové topné těleso (není vidět)
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)
10. **STEAM**  prohlubeň na pitnou vodu


## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### 1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0.

### 2. OSVĚTLENÍ

Když je trouba zapnutá, stisknutím tlačítka  se zapíná nebo vypíná světlo vnitřního prostoru.

### 3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače.

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

### 4. DISPLEJ

### 5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

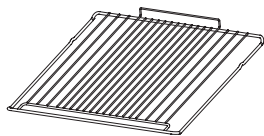
Pro změnu nastavení doby přípravy.

### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

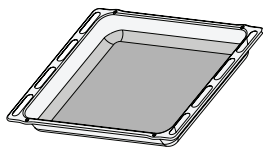
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



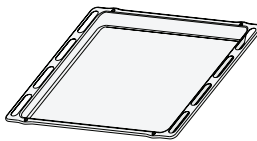
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## HLUBOKÝ PLECH\*



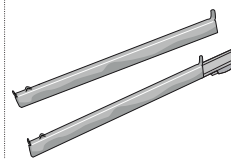
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ\*



Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



Pro usnadnění vkládání a vyjmutí příslušenství.

\* K dispozici pouze u určitých modelů

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

. Vložte rošt do požadované úrovně. Rošt přitom držte tak, aby byl mírně nakloněn nahoru a nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

. Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

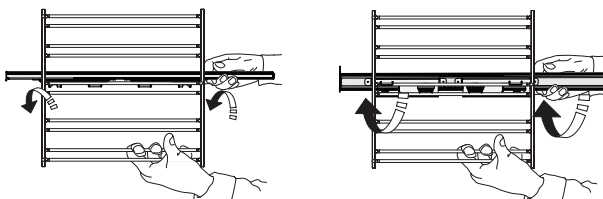
. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.

. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

## NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK (JSOU-LI U MODELU)

Vyjměte boční vodicí mřížky. Z vodicích mřížek vytáhněte kotvicí háčky posuvných drážek, postupujte od spodní části.

Při vracení posuvných drážek na místo zahákněte horní háček drážky na vodicí mřížku a poté zasuňte ostatní háčky do příslušných otvorů. Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Nainstalujte vodicí mřížky zpět.



Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

## FUNKCE

### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

### HORKÝ VZDUCH

Pro současnou přípravu různých pokrmů vyžadujících stejnou teplotu na různých policích (maximálně tři). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

### PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.

### GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a klobás, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

### TURBOGRIL


K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

### KYNUTÍ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Funkce se zapíná otočením *ovladače termostatu* na příslušný symbol.

### EKO S HORKÝM VZDUCHEM

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením.


Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .

### AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Pro odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu při velmi vysoké teplotě (nad 400 °C).



### STEAM

- RYBY 
- MASO 
- CHLĚB 



Funkce **STEAM**  zajišťuje vynikající výsledky díky přidání páry během pečicích cyklů. Do spodní části studené trouby nalijte pitnou vodu a zvolte funkci odpovídající způsobu přípravy daného pokrmu. Optimální množství vody a teploty pro jednotlivé kategorie pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce pečení. **Troubu před vložením jídla předehřejte.**


## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Podržte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a dvě číslice nastavení hodin.




Pro nastavení hodin použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Pro nastavení minut použijte + nebo - a pro potvrzení stiskněte .

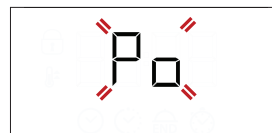
Vezměte prosím na vědomí: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.


### 2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby pracovala při výkonu nižším než 2,9 kW („Nízk“): Aby bylo možné troubu provozovat při výkonu kompatibilním s výkonem domácí sítě vyšším než 3 kW („Vys“), bude třeba upravit nastavení.

Pro vstup do nabídky nastavení otočte *ovladačem výběru* na , a poté jej vraťte do polohy 0.

Poté ihned na pět sekund podržte stisknutá tlačítka + a -.



Pomocí tlačítek + a - upravte nastavení a poté pro potvrzení podržte alespoň na dvě sekundy stisknuté tlačítko .

### 3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Vezměte prosím na vědomí: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

# KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

## 1. ZVOLTE FUNKCI

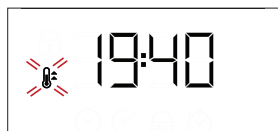
Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



## 2. AKTIVUJTE FUNKCI

### S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.



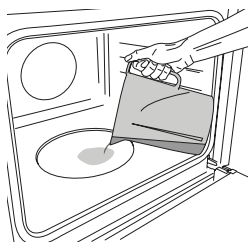
Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud bude *knoflík termostatu* v poloze **0**. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

### KYNUTÍ

Pro spuštění funkce „Kynutí“ otočte *ovladač termostatu* na příslušný symbol; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí.

Vezměte prosím na vědomí: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

### STEAM



Pouze pokud je trouba studená, do prohlubně nalijte vodu v množství doporučeném v příslušné tabulce pečení. Vložte jídlo do trouby.

Nastavte a aktivujte funkci **STEAM**. Na konci pečení opatrně otevřete dveře a nechte páru pomalu vyjít ven.

Upozornění: Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

## 3. PŘEDEHŘEV

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována.

Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

## . NAPROGRAMOVÁNÍ VAŘENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

### DOBA TRVÁNÍ

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.



K nastavení požadované doby pečení použijte + nebo - a potvrzení provedte stiskem .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Vezměte prosím na vědomí: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím , dokud na displeji nezačne blikat ikona , poté tlačítkem - vynulujte dobu pečení na „00:00“. Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

### NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a aktuální čas.



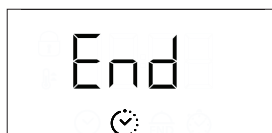
K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo - a potvrzení provedte stiskem .

Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Vezměte prosím na vědomí: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením *ovladače výběru* do polohy **0**.

### KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.





Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením **0** vypněte troubu.


Vezměte prosím na vědomí: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „KONEC“ a zbývající čas.



## . NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřeruší nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.



K nastavení času použijte + nebo - a proveďte potvrzení stisknutím . Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Poznámky: Časovač zrušíte tak, že tisknete , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem - vynulujete čas na „00:00“.

## . AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

**Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.**

**Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).**


Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek.

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

Pro dosažení dokonalých výsledků čištění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny.

Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen.

Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Pro aktivaci funkce automatického čištění otočte *ovladačem výběru* a *ovladačem termostatu* na ikonu . Funkce se automaticky aktivuje, zamknou se dvířka a světlo v troubě zhasne: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „Piro“.



Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	3 
		Ano	160	30–50	2 
		Ano	160	40–60	4 1 
Koláč s náplní (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	40–90	4 2 
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3 
		Ano	160	25–35	3 
		Ano	150	35–45	4 2 
Odpalované pečivo		Ano	180–210	30–40	3 
		Ano	180–200	35–45	4 2 
		Ano	180–200	35–45	5 3 1 
Sněhové pečivo		Ano	90	150–200	3 
		Ano	90	140–200	4 2 
		Ano	90	140–200	5 3 1 
Pizza/Focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1/2 
		Ano	190–250	20–50	4 2 
Zmražená pizza		Ano	250	10–20	3 
		Ano	230–250	10–25	4 2 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3 
		Ano	180–200	45–60	4 2 
		Ano	180–200	45–60	5 3 1 
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3 
		Ano	180–190	20–40	4 2 
		Ano	180–190	20–40	5 3 1 
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „cannelloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2 
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3 
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	3 
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2 
Krůta/husa 3 kg		—	190–200	100–160	2 
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2 
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	3 

FUNKCE



Tradiční



Horký vzduch



Pizza



Gril



Turbogril



Eko s horkým vzduchem

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Rošt



Plech na pečení nebo dortová forma na roštu



Plech na pečení / odkapávací plech na roštu



Odkapávací plech / plech na pečení



Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Opečený chléb		5'	250	2-6	5 
Rybí filé / plátky		—	230-250	15-30 *	4 3 
Klobása/kebaby/ žebírka/hamburgery		—	250	15-30 *	5 4 
Pečené kuře 1-1,3 kg		Ano	200-220	55-70 **	2 1 
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200-210	35-50 **	3 
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200-210	60-90 **	3 
Pečené brambory		Ano	200-210	35-55	2 
Zapékaná zelenina		-	200-210	25-55	3 
Maso a brambory		Ano	190-200	45-100 ***	4 1 
Ryby a zelenina		Ano	180	30-50 ***	4 2 
Lasagne a maso		Ano	200	50-100 ***	4 1 
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180-190	40-120 ***	5 3 1 
Pečené maso / nadívané maso		—	170-180	100-150	3 

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

\*\* Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

\*\*\* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

### STEAM

RECEPT	FUNKCE	VODA (ml)	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Rybí filé / steaky 0,5-2 cm		250	—	190 - 210	15-25	3 
Celá ryba (300 g – 600 kg)		250	—	190 - 210	15-30	3 
Celá ryba (600 g – 1,2 kg)		250	—	180-200	25-45	3 
Jehněčí/hovězí/vepřové 1 kg		250	—	170-190	60-100	3 
Krvavý rostbíf 1 kg		250	—	190 - 210	40-55	3 
Jehněčí kolínko 500 g – 1,5 kg		250	—	170-190	60 - 75	2 
Kuře/perlička/kachna Celé 1-1,5 kg		250	—	200-220	55 - 75	2 
Kuře/perlička/kachna Kousky 500 g – 1,5 kg		250	—	200-220	40-60	3 
Kuře/králík/kachna Celé 3 kg		250	—	160-180	100 - 140	2 
Malý chléb 80-100 g		200	—	200-220	30-45	3 
Toastový chléb ve formě 300-500 g		250	—	170-190	45-60	3 
Bochník chleba (500 g – 2 kg)		250	—	160-170	50-100	2 
Bagety 200-300 g		250	—	200-220	30-45	3 

Uvedená doba zahrnuje i dobu předehřívání. Doporučujeme vložit jídlo do trouby a nastavit dobu pečení při spuštění funkce.

FUNKCE									
	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Gril	Turbogrill	Eko s horkým vzduchem	Ryby	Maso	Chléb
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Plech na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody				

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout. Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice. Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

## VNĚJŠÍ POVRCHY

Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH-neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

## VNITŘNÍ POVRCHY

Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou. Na odstranění vodního kamene ze spodní části trouby po pečení **STEAM** doporučujeme prostředky

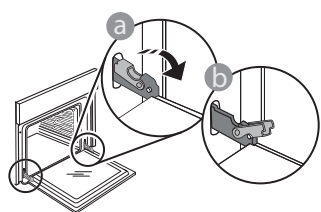
dotávané poprodejním servisem (řídte se pokyny přiloženými k produktu). Doporučujeme provádět čištění alespoň jednou za 5 až 10 **STEAM** pečících cyklů.

- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění. Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen. Před jeho aktivací odstraňte vodní kámen, jak je popsáno výše.
- Pro snazší čištění skla lze dvířka trouby snadno vysadit a znovu nasadit.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

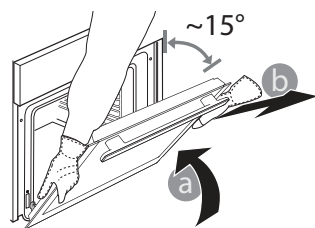
## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ohledně použití příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK



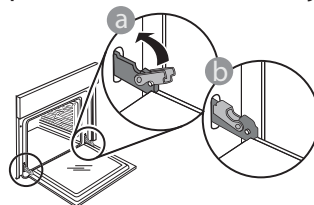
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní

z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.



4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.

5. Zkuste dvířka zavírat a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte. Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

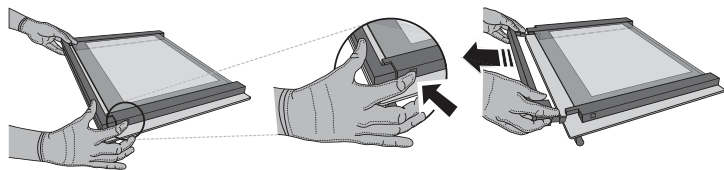
Vezměte prosím na vědomí: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009).

Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. Žárovky nechtejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

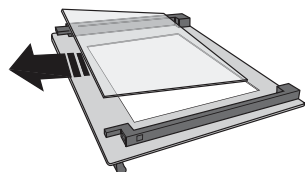


## CLICK & CLEAN – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.

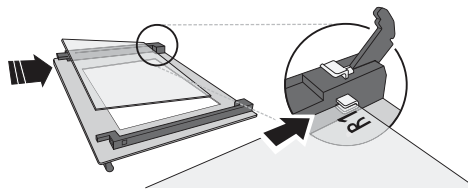


2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

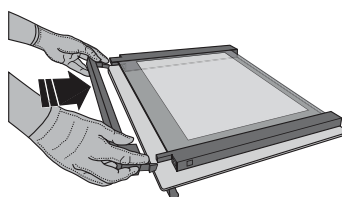


3. Znovu nasadte střední tabuli (označenou symbolem „1R“)

před nasazením vnitřní tabule. Při správném usazení tabule je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



4. Namontujte horní lištu: Zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.



## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Na displeji se zobrazí zpráva „Horké“ a zvolená funkce se nespustí.	Teplota je příliš vysoká.	Před aktivací funkce nechte troubu vychladnout. Zvolte jinou funkci.

## INFORMAČNÍ LIST VÝROBKU

[www](http://www.docs.hotpoint.eu) Produktový list s energetickými údaji tohoto spotřebiče je možné stáhnout z našich internetových stránek **docs.hotpoint.eu**

## JAK ZÍSKAT NÁVOD K POUŽITÍ A ÚDRŽBĚ

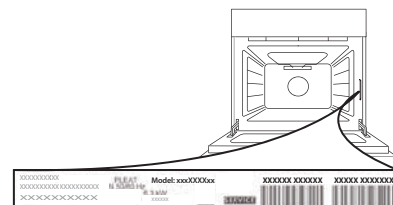
> [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Návod k použití a údržbě si stáhněte z našich webových stránek **docs.hotpoint.eu** (můžete použít tento QR kód) – zadejte přitom obchodní kód produktu.



> Případně se obraťte na naše centrum poprodejních služeb pro zákazníky.

## KONTAKTOVÁNÍ CENTRA POPRODEJNÍCH SLUŽEB PRO ZÁKAZNÍKY

Podrobné kontaktní údaje můžete najít v záruční příručce. Při kontaktování našeho centra poprodejních služeb pro zákazníky prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



**400011262609**

Vytištěno v Itálii