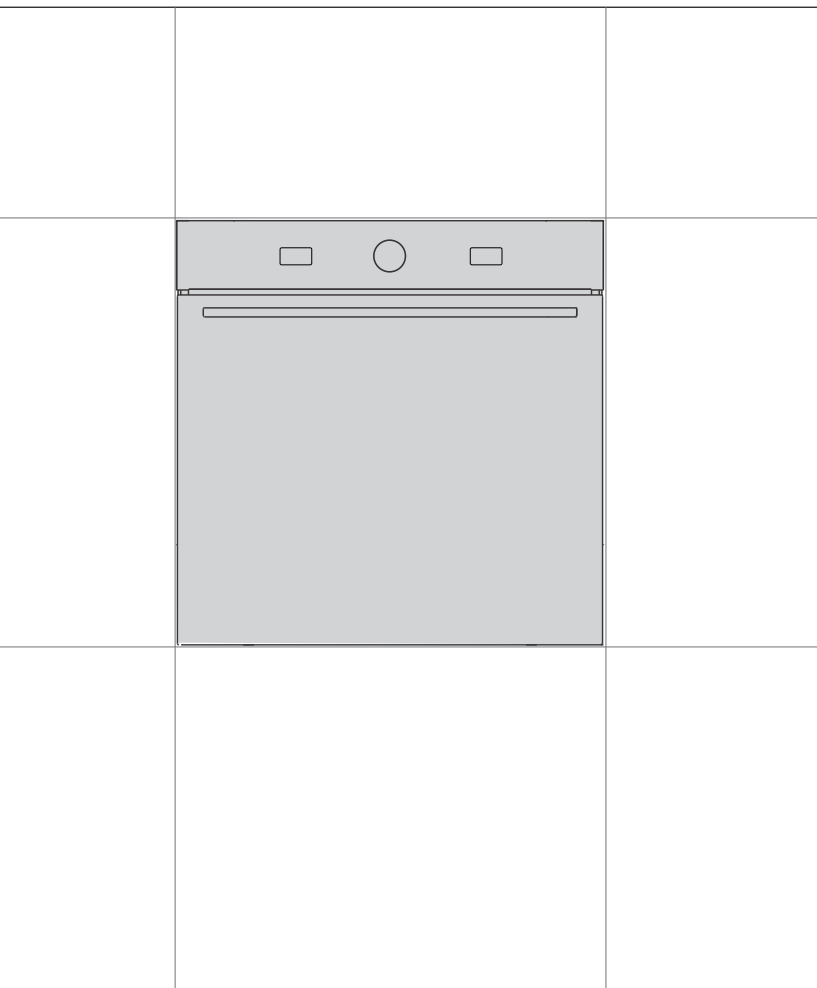


NÁVOD K POUŽITÍ VESTAVNÉ TROUBY



Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

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

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

Návod k instalaci a zapojení je přiložen na zvláštním listu.

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

<http://www.gorenje.com>

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:

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

 **VAROVÁNÍ!**
Pozor – obecné nebezpečí



Je důležité nejprve se s tímto návodem důkladně seznámit.

Obsah

Bezpečnostní opatření	4
Další důležitá bezpečnostní upozornění	5
Popis spotřebiče	7
Informační štítek – údaje o spotřebiči	7
Ovládací panel	8
Příslušenství spotřebiče	9
Vodicí lišty	9
Spínač dvířek trouby	10
Chladicí ventilátor	10
Vybavení trouby a příslušenství	10
Před prvním použitím zařízení	12
První zapnutí	12
Volba nastavení	13
VÝBĚR SYSTÉMU	13
NASTAVENÍ TEPLoty PEČENÍ	16
ČASOVÉ FUNKCE	16
Začátek pečení	19
Konec fungování a vypnutí trouby.	19
VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ	20
Dětská pojistka	21
Obecné rady k pečení	22
Tabulka pečení	23
Údržba a čištění	28
Čištění trouby pomocí programu Aqua clean	29
Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.	30
Odstraňování a umístování dvířek a skla dvířek	31
Výměna žárovky	32
Tabulka odstraňování poruch a chyb	33
Speciální varování a hlášení závad	33
Likvidace	34
Test jídla	35

Bezpečnostní opatření



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY- Důkladně si přečtěte návod a uschovejte ho pro pozdější použití.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Další důležitá bezpečnostní upozornění

Zařízení je určeno 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.

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

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

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

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

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).

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

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

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

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

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

Troubu čistěte, až když je zcela vychladlá.

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

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

Pokud je spotřebič poškozen, nepoužívejte jej. Obratě se na autorizovaný servis.



VAROVÁNÍ!

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

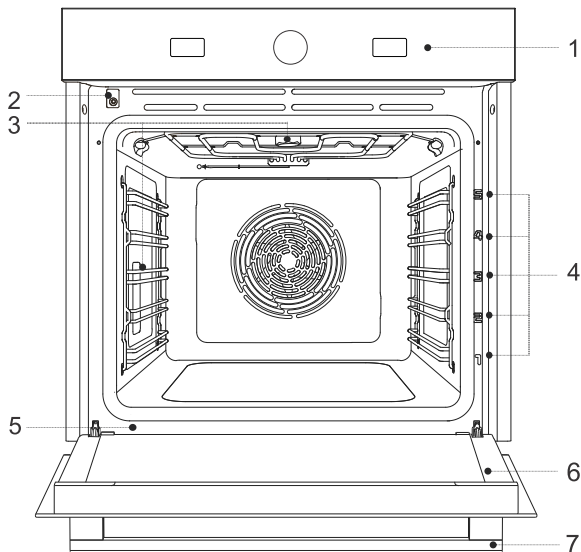
Popis spotřebiče



INFORMACE!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

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



1 ovládací jednotka

2 spínač dvířek

3 osvětlení

4 vodicí lišty – úrovně pečení

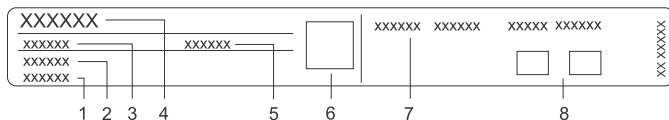
5 informační štítek

6 dvířka trouby

7 držadlo dvířek

Informační štítek – údaje o spotřebiči

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



1 sériové číslo

2 model

3 typ

4 obchodní značka

5 kód

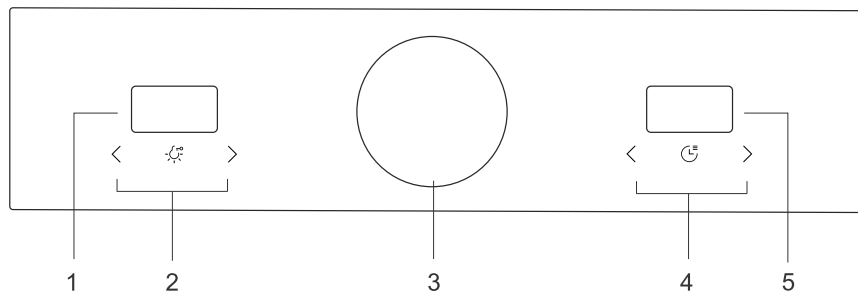
6 QR kód (záleží na modelu)

7 technické údaje

8 označení shody

Ovládací panel

(V závislosti na modelu)



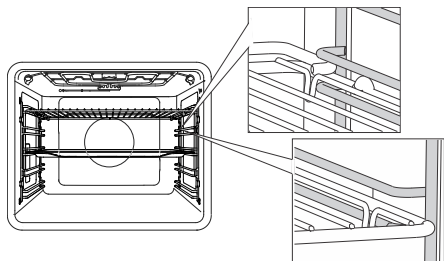
1. displej teploty
2. tlačítka pro nastavení teploty
3. tlačítko volby režimu
4. tlačítka pro nastavení denního času a časových funkcí
5. displej denního času a časových funkcí

Příslušenství spotřebiče

Vodicí lišty

- Vodicí lišty umožňují přípravu pokrmů na 5 úrovních.
- Úrovně pro vkládání příslušenství se počítají odzodla nahoru.
- Vodicí lišty 4 a 5 jsou určeny pro pečení pod grilem.
- Příslušenství musí být při vkládání do spotřebiče správně otočeno.

Drátěné vodicí lišty



U drátěných vodicích lišt vždy vložte drátěný rošt a plech do vodicí drážky.

Fixní teleskopické lišty.

(V závislosti na modelu)



Teleskopickými lištami je vybavena 2. a 4. úroveň.

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

Nacvakávací teleskopické lišty

(V závislosti na modelu)



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

Namontujte vodičko symetricky na drátěná vodička na levou a pravou stranu trouby.

Nejdříve zastrčte horní svorku vodička pod tyčku drátěného vodička, pak zatlačte ještě spodní svorku do příslušné polohy tak, abyste slyšeli **KLIKNUTÍ**.

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



INFORMACE!

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

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

Spínač dvířek trouby

(V závislosti na modelu)

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

Chladicí ventilátor

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

Vybavení trouby a příslušenství

(V závislosti na modelu)

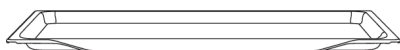


DRÁTĚNÝ ROŠT se používá pro funkci grilování nebo na něj lze položit nádobu či pekáček s pokrmem.



INFORMACE!

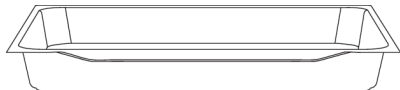
Drátěný rošt má bezpečnostní západku, proto jej při vytahování vpředu vždy nadzvedněte.



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

**VAROVÁNÍ!**

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



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

**INFORMACE!**

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

**VAROVÁNÍ!**

Spotřebič a některé jeho přístupné části se během pečení zahřívají.


Před prvním použitím zařízení

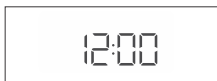
- Odstraňte z trouby její příslušenství a zbytky obalů (karton, polystyren).
- Příslušenství a vnitřek trouby otřete vlhkým hadříkem. Nepoužívejte drsné hadříky a abrazivní čistidla.
- Prázdnou troubu zahřívajte zhruba jednu hodinu v programu horního a spodního ohřevu na teplotu 250 °C. Začne se uvolňovat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

První zapnutí

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

INFORMACE!

Změňte jej stisknutím tlačítek < nebo > . Požadované nastavení potvrdíte tlačítkem  . Další nastavení spotřebiče lze provést teprve poté, co nastavíte a potvrdíte předchozí.



1. NASTAVENÍ HODIN

Nastavte denní čas zmáčknutím tlačítek < nebo > . Nejdříve nastavte a potvrďte minuty, potom nastavte a potvrďte ještě hodinu. Pokud tlačítko pro nastavení hodnoty budete držet déle, budou se hodnoty měnit rychleji.

INFORMACE!

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



2. OSVĚTLENÍ DISPLEJE

Jas je z výroby nastavený na vysokou úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **brh** a aktuálně nastavená hodnota intenzity osvětlení. Dotekem na tlačítko < nebo > si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit pomocí tlačítka pro nastavení hodnoty.

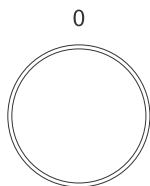


3. HLASITOST PÍPÁNÍ

Hlasitost je z výroby nastavená na prostřední úroveň. Na displeji se zobrazí nápis **Vol** a aktuálně nastavená hlasitost pípání. Dotekem na tlačítko < nebo > si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Zvuk můžete také vypnout.

Volba nastavení

VÝBĚR SYSTÉMU



Otočením KNOFLÍKU (doleva a doprava) vyberete PROGRAM (viz tabulka).





Symbol vybraného systému svítí.



INFORMACE!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.













symbol	Použití
	RÝCHLÉ PŘEDEHŘÍVÁNÍ TROUBY Pro co nejrychlejší dosažení nastavené teploty. Když se trouba zahřeje na nastavenou teplotu, ozve se krátký zvukový signál. Následuje nastavení programu, který chcete pro přípravu pokrmu použít. Tato funkce není vhodná pro pečení pokrmů.
	HORKOVZDUCH ¹⁾ Horkovzduch umožňuje větší průtok teplého vzduchu kolem pokrmu. Tímto způsobem se povrch pokrmu více vysuší a vytvoří se tak tlustší kůrčička. Pro pečení masa, pečiva a zeleniny a pro sušení potravin na jedné nebo více úrovních najednou. Doplněk ve formě páry povrch pokrmu více opeče a vytvoří větší křupavost.
	Horký vzduch a spodní ohřev Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkřupavější pokrmy.
	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM Pro pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu.
	INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY) ¹⁾ Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidaných tuků. Jedná se o zdravou variantu přípravy „rychlého občerstvení“, s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Doplněk ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV ¹⁾ Pro tradiční pečení pokrmů na jedné úrovni, přípravu suflé a pro pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení). Přídavek páry povrch pokrmu lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti.
	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM ¹⁾ Pro rovnoměrnou přípravu pokrmů na jedné úrovni a přípravu suflé.

symbol	Použití
	<p>VELKÝ GRIL</p> <p>Pro pečení většího množství placatých pokrmů (topinek, zapékaných toustů, klobásek na gril, řízků, ryb, špízů, atd.) a pro gratinování a dosažení křupavé kůrčičky pokrmů. Rovnoměrně se ohřeje celý povrch pod topnými tělesy, která jsou umístěna na stropě trouby.</p> <p>Maximální povolená teplota 240 °C.</p>
	<p>POMALÉ PEČENÍ ²⁾</p> <p>Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C.</p>
	<p>ROZMRAZOVÁNÍ</p> <p>Tuto funkci použijte pro řízené rozmrazování mražených potravin (koláčů, pečiva, chleba, rohlíků a hluboce zmrazeného ovoce). Potravinu během rozmrazování obraťte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmrazeny dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledničce.</p>
	<p>SPODNÍ OHŘEV / AQUA CLEAN</p> <p>Teplota vyzařuje pouze spodní topné těleso. Použijte tuto funkci na čištění trouby od nečistot a zbytků pokrmů, program trvá 30 minut.</p>

¹⁾ *☞ U těchto režimů můžete péct pokrmy s přidáním páry. Zvolený režim funguje se základní funkcí. Pokud použijete plech s vodou, tak změňte funkci na pečení s přidáním páry (viz kapitolu: Začátek pečení).*

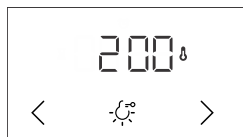
²⁾ *Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.*


PEČENÍ VÝBĚREM DRUHU JÍDLA

symbol	Pokrm			 °C	 min
	piškoty	Horký vzduch	3	150	30
	pizza	Horký vzduch a spodní ohřev	1	300	20
	Kuřecí maso, 1,5 kg	VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM	2	210	70
	Křidélka 1 kg	INTENZIVNÍ PEČENÍ(AIR FRY)	3	200	40
	Chléb 1 kg	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV	2	200	60
	croissanty - sladké	HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM	3	190	20
	ryba	Velký gril	4	230	24
	/	POMALÉ PEČENÍ	3	180	60


NASTAVENÍ TEPLoty PEČENÍ

Nejprve otočte OVLADAČEM PRO VÝBĚR SYSTÉMU.



Dotkněte se < nebo > a nastavte požadovanou hodnotu. Na displeji bliká . Nastavení se automaticky uloží.

ČASOVÉ FUNKCE

Nejprve otočte OVLADAČ PRO VÝBĚR REŽIMU, poté nastavte TEPLOTU. Dotkněte se  pro nastavení časové funkce.





INFORMACE!

Posledních 10 minut před koncem vybrané časové funkce, se zobrazuje ve vteřinovém intervalu.



Nastavení doby pečení

V tomto režimu určíte, jak dlouho trouba pojeđe.

Dotkněte se tlačítka . Na displeji začne blikat symbol. Dotekem na < nebo > nastavte požadovanou dobu pečení. Nejprve nastavte minuty, potvrďte a poté nastavte hodiny. Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nastavení.

Po 5 sekundách začne trouba pracovat. Zazní zvukový signál.



Nastavení odloženého startu

INFORMACE!

Odložený start není možný u programů gril a gril s ventilátorem.






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

Příklad:

Aktuální čas: 16:00

Doba pečení: 2 hod.

Konec pečení: 18:00

Dotkněte se tlačítka  . Na displeji se zobrazí symbol pro dobu trvání fungování. Stisknutím < nebo > nastavíte délku trvání programu (v našem případě je to 2.00) Nastavení potvrdíte tlačítkem  . Znovu se třikrát dotkněte tlačítka  a na displeji se zobrazí symbol  . Vyberte čas, kdy chcete, aby byl pokrm připravený (v našem případě je to 18.00). Na displeji se zobrazí požadovaný konečný čas (18.00). Dotkněte se tlačítka  pro potvrzení nastavení.

Po 5 sekundách začne trouba pracovat. Zazní zvukový signál.

Trouba během čekání na spuštění pomalu přejde do částečného pohotovostního stavu. Zvolená nastavení se automaticky zapnou (v našem případě v 16:00). Trouba se vypne v nastaveném čase (v našem případě je to 18:00).



INFORMACE!

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

Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne. Na displeji se střídavě budou ukazovat sdělení **End** a 00:00. Ozve se zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím kteréhokoli tlačítka, nebo se po jedné minutě vypne sám.



VAROVÁNÍ!

Funkce není vhodná pro potraviny, které vyžadují předehřátí trouby.

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





INFORMACE!

Poslední použité hodnoty u časových funkcí se uloží a jako přednastavené se zobrazí při opětovném použití těchto funkcí. Tato nastavení se dají i vypnout (viz kapitola Výběr dalších funkcí, Adaptivní funkce).



Nastavení minutky

Minutku lze použít nezávisle na provozu trouby. Nejdelší doba, kterou lze nastavit, je 24 hodin. Posledních 10 minut, před vypršením nastaveného času na minutce, se bude zobrazovat v sekundách. Dotykem tlačítka  zobrazíte symbol  . Dotekem na < nebo > nastavte požadovaný čas minutky. Nejdříve nastavte a potvrďte minuty, potom nastavte a potvrďte ještě hodinu.

Po uplynutí nastaveného času, zazní zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím jakéhokoliv tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál automaticky vypne.

**INFORMACE!**

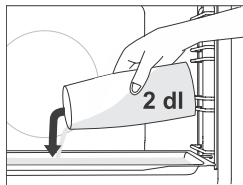
Při nastavování časových funkcí můžete čas resetovat na nulovou hodnotu, tak že se současně dotkněte tlačítka < a > .

Začátek pečení

Po 5 sekundách, když nastavíte systém, teplotu a časový spínač, trouba začne pracovat. Zazní zvukový signál.

INFORMACE!

Během pečení můžete změnit SYSTÉM, TEPLITU a ČASOVÉ FUNKCE.



Pečení s přidáním páry

Přidáním páry se jídlo na povrchu lépe zapeče a bude křupavější.

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

INFORMACE!

Pokud budete k pečení používat hluboký plech, vložte ho o jednu úroveň výše, než je uvedeno v tabulce doporučeného nastavení pečení.

Pro optimální fungování programu během pečení neotvírejte dvířka a nedolévejte vodu.

Konec fungování a vypnutí trouby.

Po skončení procesu pečení uslyšíte zvukový signál.

Tlačítko PRO VÝBĚR PROGRAMU otočte do pozice „0“.


INFORMACE!

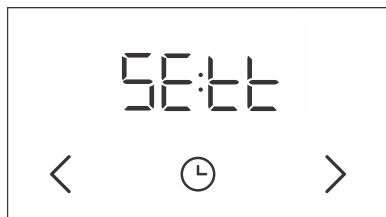
Po konci pečení se přeruší i smažou také všechna časová nastavení na hodinách, kromě alarmu. Čas se přepne na zobrazení aktuálního času.

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



VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ

Tlačítko PRO VÝBĚR PROGRAMU otočte do pozice „0“.

Funkci vypnete 5vteřinovým stisknutím tlačítka . Na displeji se na několik vteřin zobrazí **SEtt**, a poté se zobrazí nabídka dalších funkcí. Dotkněte se < nebo > a vyberte požadované nastavení.



INFORMACE!

Každé nastavení potvrdíte stisknutím tlačítka . Chcete-li nabídku opustit, podržte tlačítko .



1. Zobrazení hodin

Na displeji se zobrazí nápis **cLoc**. Potvrdíte výběr. Dotkněte se tlačítka < nebo > a vyberte mezi 12hodinovým a 24hodinovým zobrazením. Potvrďte a potom nastavte ještě denní čas. Nejdřív nastavte a potvrďte minuty, pak nastavte a potvrďte ještě hodiny.



2. HLASITOST PÍPÁNÍ

Můžete si vybrat ze tří různých úrovní hlasitosti pípání. Vyberte nastavení **Vol** a potvrďte ji. Na displeji se objeví dva pruhy, které jsou plně osvětlené. Dotekem na tlačítko < nebo > si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Zvuk můžete také vypnout.



3. Osvětlení displeje

Vybírat můžete ze tří možných úrovní jasu displeje. Vyberte nastavení **brh** a potvrďte ji. Dotekem na tlačítko < nebo > si vyberte požadovanou úroveň a potvrďte ji. Intenzitu osvětlení můžete zvýšit nebo snížit pomocí tlačítka pro nastavení hodnoty.



4. Displej - noční režim

Tato funkce automaticky ztlumí osvětlení displeje z úrovně 3 na úroveň 2 v době od 20:00 do 6:00. Vyberte nastavení **nGht** a potvrďte ji. Stisknutím tlačítka < nebo > vyberte zapnutí on nebo vypnutí off.



5. Pohotovostní režim

Tato funkce zapíná nebo vypíná zobrazení denního času. Vyberte nastavení **hi dE**. Stisknutím tlačítka < nebo > vyberte zapnutí on nebo vypnutí off a potvrďte.

A rectangular box containing the text "AdPt" in a stylized, outlined font.

6. Adaptivní funkce

Tato funkce umožňuje upravovat nastavenou teplotu pečení. Funkce je v předvolbě zapnutá, můžete ji ale vypnout. Když je funkce zapnutá, zobrazí se naposledy zvolená hodnota teploty.


Vyberte nastavení **AdPt**. Stisknutím tlačítka < nebo > vyberte zapnutí on nebo vypnutí off a potvrďte.

A rectangular box containing the text "FAct" in a stylized, outlined font.

7. Tovární nastavení

Tato funkce umožňuje obnovit tovární nastavení zařízení. Vyberte nastavení **FAct**. Stisknutím tlačítek < nebo > zvolíte rES pro výběr továrního nastavení nebo vypnutí off.

Dětská pojistka

Dotkněte se tlačítka  na 3 sekundy. Na displeji se zobrazí **Loc**. Opětovným stisknutím a podržením tlačítka po dobu 3 sekund se pojistka deaktivuje.

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



VAROVÁNÍ!

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

Obecné rady k pečení

























- Během pečení z trouby odstraňte všechno nepotřebné příslušenství.
- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (příložené plechy, smaltované nádobí, nádoby z varného skla). Světlé materiály (nerezová ocel nebo hliník) odrážejí teplo, a proto se v nich potraviny hůře tepelně zpracovávají.
- Plechy vždy vkládejte až do konce vodicích lišt. Když pečete na roštu, pokládejte pokrmy vždy do jeho prostředku.
- Pro co nejlepší přípravu potravin doporučujeme, abyste dodržovali pokyny uvedené v tabulce pro přípravu jídel. Zvolte nižší uvedenou teplotu a nejkratší uvedenou dobu pečení, a poté výsledek zkontrolujte a po dopečení dle potřeby změňte nastavení.
- Pokud to není nutné, neotvírejte během pečení dvířka.
- Neumisťujte plechy přímo na dno trouby.
- Během fungování spotřebiče nepoužívejte univerzální hluboký plech pro pečení na 1. úrovni trouby.
- Nezakrývejte dno trouby ani rošt alobalem.
- U delších programů pečení můžete troubu vypnout zhruba 10 minut před koncem doby pečení a využít akumulované teplo.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud pečete na několika úrovních zároveň, vložte univerzální hluboký plech na nižší úroveň.
- U receptů ze starších kuchařských knih použijte program spodního i horního ohřevu (klasika) a o 10 °C nižší teplotu, než je uvedená v receptu.
- Pokud použijete pečicí papír, musí být odolný vůči vysokým teplotám. Vždy ho ustříhnete tak, aby byl velký tak akorát. Jeho použití zabraňuje připékání jídla na plech a pokrm se díky němu z plechu snáze odstraňuje.
- Při pečení větších kusů masa nebo pečiva s vyšším obsahem vody v troubě vznikne větší množství páry, která může na dvířkách trouby zkondenzovat. To je normální jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče. Po dopečení otřete dvířka a sklo dvířek dosucha.
- Když pečete přímo na pečícím roštu, vložte o úroveň níže univerzální hluboký plech jako odkapávací nádobu.

Rychlé předehřívání trouby: Troubu předehřívajte, pouze je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce tohoto návodu k použití. Pokud používáte předehřívání, nekládejte pokrm do trouby, dokud není trouba zcela rozehrátá, leda že by tak stálo ve vašem receptu. Teplota má na konečný výsledek velký vliv. Předehřátí se doporučuje u jemného masa (filé) a u kváskového či piškotového těsta, kterým stačí kratší doba pečení. Při zahřívání prázdné trouby se spotřebuje velké množství energie, proto vám doporučujeme, abyste – pokud je to jen trochu možné – připravovali více pokrmů za sebou nebo najednou.



























Pomalé pečení: Umožňuje kontrolovanou přípravu pokrmů při nižších teplotách. Štáva z masa se rovnoměrně rozlije a maso zůstane šťavnaté a jemné. Je vhodná pro jemné kousky masa bez kosti. Maso předem na vysokou teplotu ze všech stran důkladně opečte na pánvi.

Tabulka pečení




























POZNÁMKA: Pokrmy, které vyžadují zcela přehřátou troubu, jsou v tabulce označeny jednou hvězdičkou * . Pokrmy, u kterých stačí 5minutové přehřátí trouby, pak dvěma hvězdičkami ** . V tomto případě nepoužívejte program rychlého přehřátí.

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

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
piškoty, 2 úrovně	2, 4		150-160 *	20-25
pusinky	3		80-100 *	120-150
pusinky, 2 úrovně	2, 4		80-100 *	120-150
makronky	3		130-140 *	15-20
makronky, 2 úrovně	2, 4		130-140 *	15-20
chléb				
kynutí těsta	2		40-45	30-45
chléb na plechu	2	 + plech s vodou	190-200	40-55
chléb na plechu, 2 úrovně	2, 4		190-200 *	40-55
chléb ve formě	3		190-200	30-45
chléb ve formě, 2 úrovně	2, 4		200-210	30-45
placatý chléb (focaccia)	2		270	15-25
čerstvé housky	3	 + plech s vodou	180-200	20-30
čerstvé housky, 2 úrovně	2, 4		200-210 *	15-20
opečený chléb	5		240	4-6
zapečené chlebičky	5		240	3-5
pizza a další pokrmy				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 úrovně	2, 4		210-220 *	25-30
mražená pizza	2		200-220	10-20
mražená pizza, 2 úrovně	2, 4		200-220	10-25
slaný koláč, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MASO				
hovězí a telecí				
hovězí pečínka (hřbet, zadní), 1,5 kg	2		160-170	130-160










Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
dušené hovězí, 1,5 kg	2		200-210	90-120
plicní pečeně, středně pečená, 1 kg	2		170-190 *	40-60
hovězí pečeně, pomalu pečená	2		120-140 *	250-300
hovězí řízky, dobře propečené, 4 cm tloušťky	4		220-230	25-30
burgery, 3 cm tloušťky	4		220-230	25-35
telecí pečeně 1,5 kg	2		160-170	120-150
vepřové				
vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg	3		190-200	70-90
vepřová pečeně, plec, 1,5 kg	3		180-190	90-120
vepřová panenka, 400 g	2		80-100 *	80-100
vepřová pečeně, pomalu pečená	2		100-120 *	200-230
vepřová žebra, pomalu pečená	2		120-140 *	210-240
vepřové kotlety, 3 cm tloušťky	4		220-230	20-25
drůbež				
drůbež, 1,2 – 2,0 kg	2		200-220	60-80
drůbež s nádivkou, 1,5 kg	2		170-180	70-90
drůbež, prsa	2		170-180	45-60
kuřecí stehna	3		210-220	25-40
kuřecí křídýlka	4		210-220	25-40
drůbeží prsa, pomalé pečení	3		100-120 *	60-90
pokrm z masa				
masový závitok, 1 kg	2		170-180	60-70
klobásky na gril, bavorská klobáska	4		230 **	8-15
RYBY A MOŘSKÉ PLODY				
celá ryba, 350 kg	4		230-240	12-20
rybí filé, 1 cm tloušťka	4		220-230	8-12
rybí řízek, 2 cm tloušťka	4		220-230	10-15

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			°C	min
hřebenatky svatojakubské	4		230 *	5-10
garnáty	4		230 *	3-10
ZELENINA				
pečené brambory, americké brambory	3		210-220 *	30-40
pečené brambory, nakrájené na půlky	3	 + plech s vodou	200-210 *	40-50
nadívané brambory	3		190-200	30-40
hranolky, domácí	4		210-220 *	20-30
zeleninová směs, křížaly	3	 + plech s vodou	190-200	30-40
plněná zelenina	3		190-200	30-40
KLASICKÉ PRODUKTY - MRAŽENÉ				
hranolky	3		210-220	20-25
hranolky, 2 úrovně	2, 4		190-210	30-40
kuřecí medailonky	4		210-220 *	12-17
Rybí prsty	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kousky zeleniny	2		190-200	20-30
croissanty	3		170-180	18-23
NÁKYPY, SUFLÉ A GRATINOVANÉ POKRMY				
bramborová musaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
sladký nákyp	2		160-180	40-60
sladké suflé	2		160-180 *	35-45
gratinované pokrmy	3		170-190	30-45
Plněny tortilly, enchiladas	2		180-200	20-35
grilovací sýr	4		240 **	6-9
OSTATNÍ				

Pokračování tabulky z předchozí stránky

Pokrm			 °C	 min
zavařování	2		180	30
sterilizace	3		125	30
vaření ve vodní lázni	2		150-170 *	/
ohřívání jídel	3		60-95	/
ohřívání servisu	2		75	15

Údržba a čištění



VAROVÁNÍ!

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

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

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

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

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

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

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

V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.



INFORMACE!

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

Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.

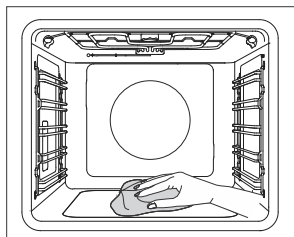
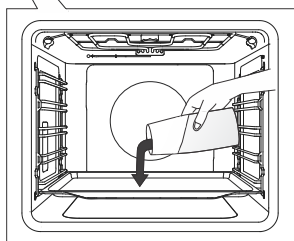
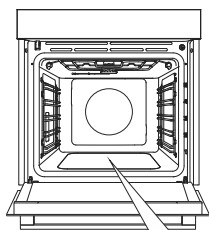
Zbytky jídla (tuky, cukry, bílkoviny) se mohou během používání spotřebiče vznítit, proto před každým použitím odstraňte hrubou špínu z vnitřku trouby a z příslušenství.

Čištění trouby pomocí programu Aqua clean

Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.

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

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



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

2 Otočte TLAČÍTKEM PRO VÝBĚR

PROGRAMU na Aqua Clean . TLAČÍTKO PRO NASTAVENÍ TEPLoty nastavte na 80 °C.

3 Nechte program pracovat půl hodiny.

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

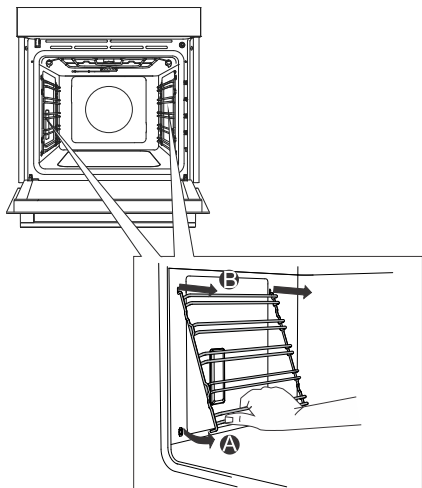
INFORMACE!

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

VAROVÁNÍ!


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

Odstranění drátěných a fixních vyťahovacích lišt.



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

B Vymějte je z otvorů navrchu.

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

Odstraňování a umístování dvířek a skla dvířek



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

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

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

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

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

5 Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

INFORMACE!

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

VAROVÁNÍ!

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

Měkké otvírání a zavírání dvířek

(V závislosti na modelu)

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

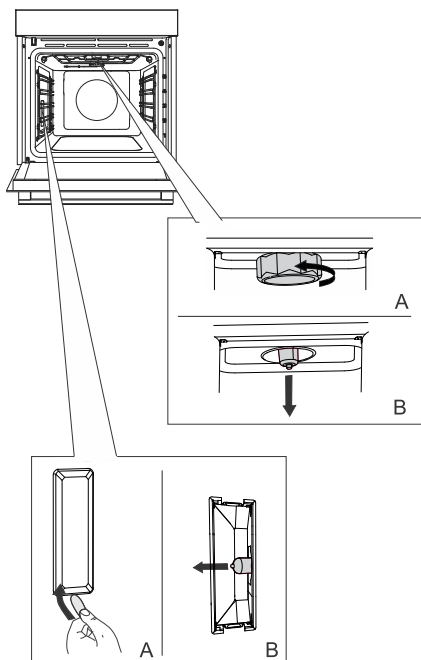
VAROVÁNÍ!

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

Výměna žárovky

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

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W



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

2 Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.

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



VAROVÁNÍ!

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

Tabulka odstraňování poruch a chyb

Speciální varování a hlášení závad

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

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

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

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

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

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

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

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

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

Likvidace



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

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

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

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

Test jídla



















EN60350-1: Používejte pouze příslušenství dodané výrobcem.

Plech na pečení vždy umístěte do konečné polohy na drátovém vodičku. Umístěte koláč ve formě podle obrázku.




* Předehřejte spotřebič předem, dokud nedosáhne požadované hodnoty. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání

** Předehřejte troubu po dobu 10 minut. Nepoužívejte režim rychlého předehřívání

*** Otočte po 2/3 doby pečení.

PEČENÍ						
Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		°C	min	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	150	25-40	
sušenky - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	135**	35-50	
sušenky - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		2, 4	140**	25-40	
sušenky - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 4, 5	135	45-60	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	160-170**	20-30	
koláče - jednoúrovňové	mělký plech na pečení		3	155**	20-30	
koláče - dvouúrovňové	mělký plech na pečení		1,5	140**	30-45	
koláče - trojúrovňové	mělký plech na pečení		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	150	45-55	
Piškotové těsto	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2	160	45-55	
piškotový dort - dvouúrovňová	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 26 cm /rošt		2, 4	170 *	45-55	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160 **	70-120	
jablečný koláč	2 x kulatá forma pro pečení, průměr 20 cm /rošt		2	160	70-120	

GRILOVÁNÍ

Pokrm	vybavení	umístění formy na pečení		°C	⌚min	<input type="checkbox"/>
opečený chléb	Rošt		5	max	4-7	
burgery	rošt + plech pro zachycení tuku		5	230	25-40***	

Simplicity

COLLECTION



881679-a4

