

**VESTAVNÁ TROUBA
VSTAVANÁ RÚRA**

OIM 22301

BEKO

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Chtěli bychom, aby vám tento výrobek vyrobený v moderních závodech a podrobený přísné kontrole kvality přinesl dlouhodobě kvalitní služby.

Proto vám doporučujeme pozorně si přečíst tento návod k použití, než výrobek použijete, a uschovat jej pro budoucí využití. Pokud předáte výrobek někomu jinému, předejte mu i návod.

Návod k použití vám pomůže rychle a bezpečně používat výrobek.

- Před instalací a spuštěním výrobku si přečtěte návod k použití.
 - Je nutno vždy dodržovat bezpečnostní pokyny.
 - Tento návod k použití uschovejte na dosah pro případné další použití.
 - Přečtěte si i další dokumenty dodané s výrobkem.
- Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Objasnění symbolů

V celém návodu k použití jsou používány následující symboly:

 Důležité informace o užitečných tipech k použití.

 Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.

 Varování na zásah elektrickým proudem.

 Varování na riziko požáru.

 Varování na horké plochy.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Obsah

1 Obecné informace 4

Přehled 4

Technické parametry 5

Příslušenství..... 5

2 Bezpečnostní pokyny 7

Obecná bezpečnost 7

Bezpečnost při práci s elektřinou 8

Určené použití..... 8

Bezpečnost dětí 8

3 Montáž..... 9

Před instalací 9

Instalace a připojení..... 10

Likvidace..... 12

Likvidace obalových materiálů 12

Likvidace starého výrobku 12

Likvidace starého výrobku 13

4 Příprava 14

Tipy pro úsporu energie..... 14

Výchozí operace 14

Nastavení času 14

První čištění produktu 15

Výchozí ohřev 15

5 Obsluha trouby..... 16

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování 16

Používání elektrické trouby 16

Provozní režimy 17

Ovládání časovače trouby..... 18

Používání budíku 19

Tabulka časů vaření 20

Ovládání grilu 22

Tabulka časů pečení pro grilování .. 22

6 Údržba a péče 23

Obecné informace 23

Čištění ovládacího panelu..... 23

Čištění trouby..... 23

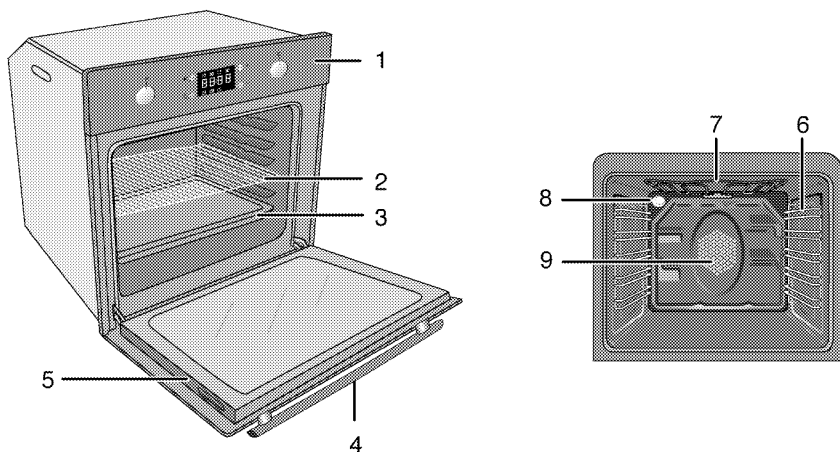
Demontujte dveře trouby 24

Výměna vnitřní žárovky 24

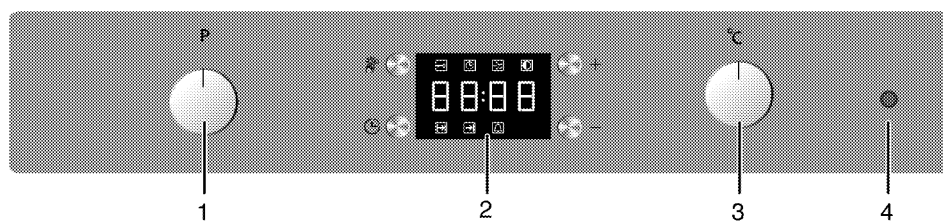
7 Odstraňování potíží 25

1 Obecné informace

Přehled



- | | | | |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Polohy polic |
| 2 | Drátěná police | 7 | Horní topný prvek |
| 3 | Plech | 8 | Světlo |
| 4 | Madlo | 9 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 5 | Dveře | | |



- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------|
| 1 | Funkční tlačítko | 3 | Tlačítko termostatu |
| 2 | Digitální časovač | 4 | Světlo termostatu |

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.5 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba
Třída energetické účinnosti [#]	A
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

[#] Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 50304. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

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

^{**} Viz . *Montáž, strana 9.*

 Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.

 Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.

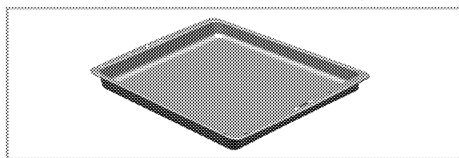
 Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

Příslušenství

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

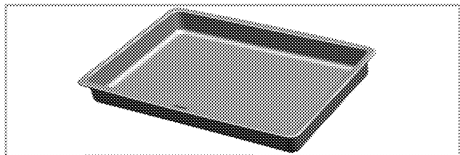
Plech do trouby

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



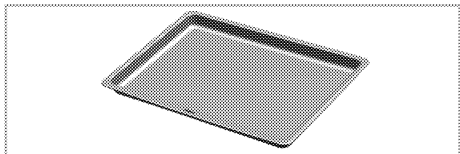
Hluboký plech

Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



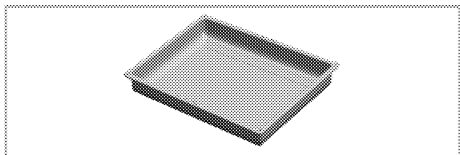
Plech na koláč

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



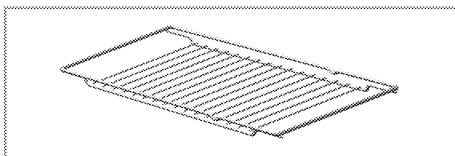
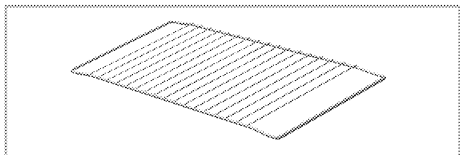
Malý plech do trouby

Slouží pro malé pokrmy. Tento plech umístěte na drátěnou polici.



Drátěná police

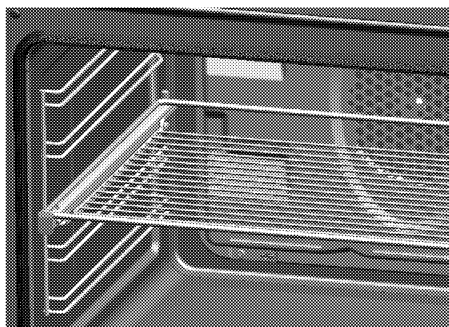
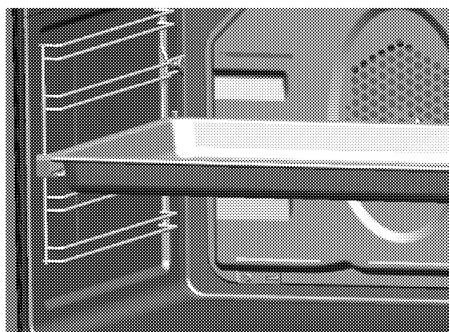
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

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

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



2 Bezpečnostní pokyny

Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nezkušené či nepoučené osoby (včetně dětí), pokud nemají možnost pomoci od osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo někoho, kdo je bude řádně informovat o používání výrobku. Děti musejí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s výrobkem.
- Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Kontaktujte autorizovaný servis.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Můžete však opravit některé poruchy, které nevyžadují opravu nebo úpravy. Viz *Odstraňování potíží, strana 25*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.
- Dávejte pozor pro používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd.

- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není plynové/elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neved'te jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Zkontrolujte, zda je výrobek po každém použití vypnutý.

 Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku.

Bezpečnost při práci s elektřinou

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- I když je trouba vypnutá, chladicí ventilátor funguje i chvíli po vypnutí trouby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Z tohoto důvodu odpojte pojistku.
- Zajistěte, aby byla hodnota pojistky vhodná pro proud sporáku

Určené použití

Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.

“UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.”

Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění. Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

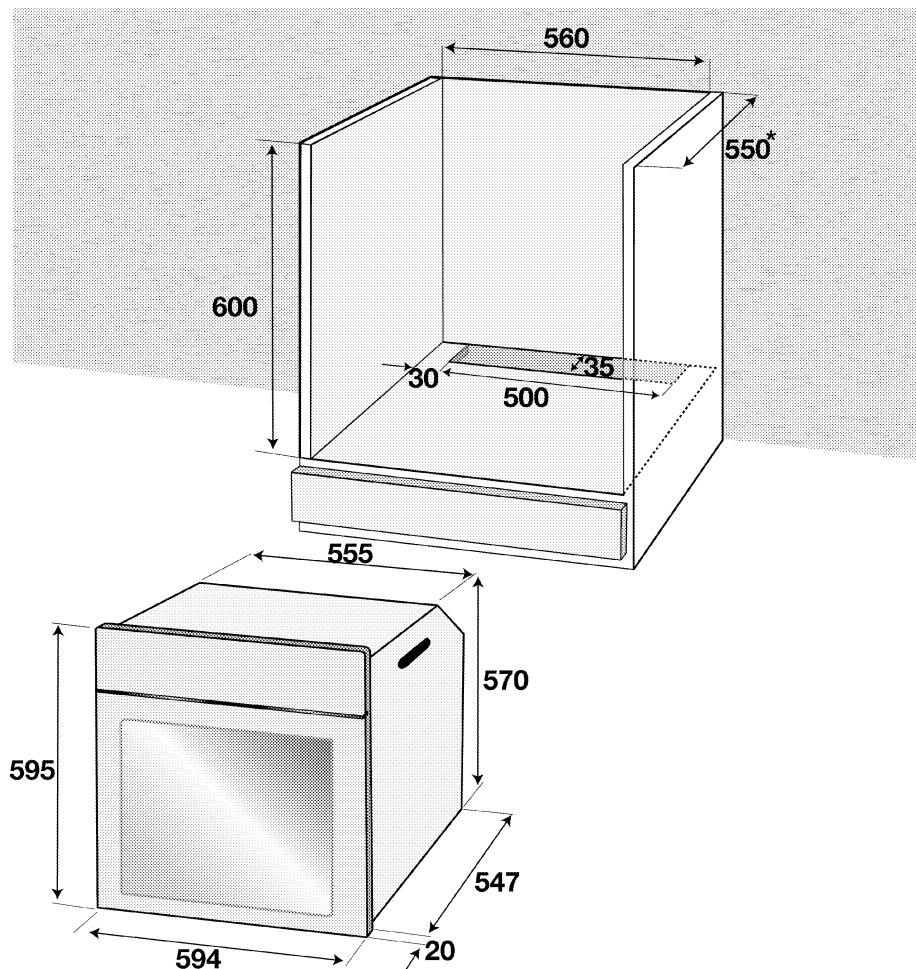
- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- **“UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být horké, když se používá gril. Malé děti udržujte mimo dosah.”
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, **nekládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovoľte** dětem, aby na ně sedaly. Může dojít k převrácení nebo poškození závěsů dveří.

3 Montáž

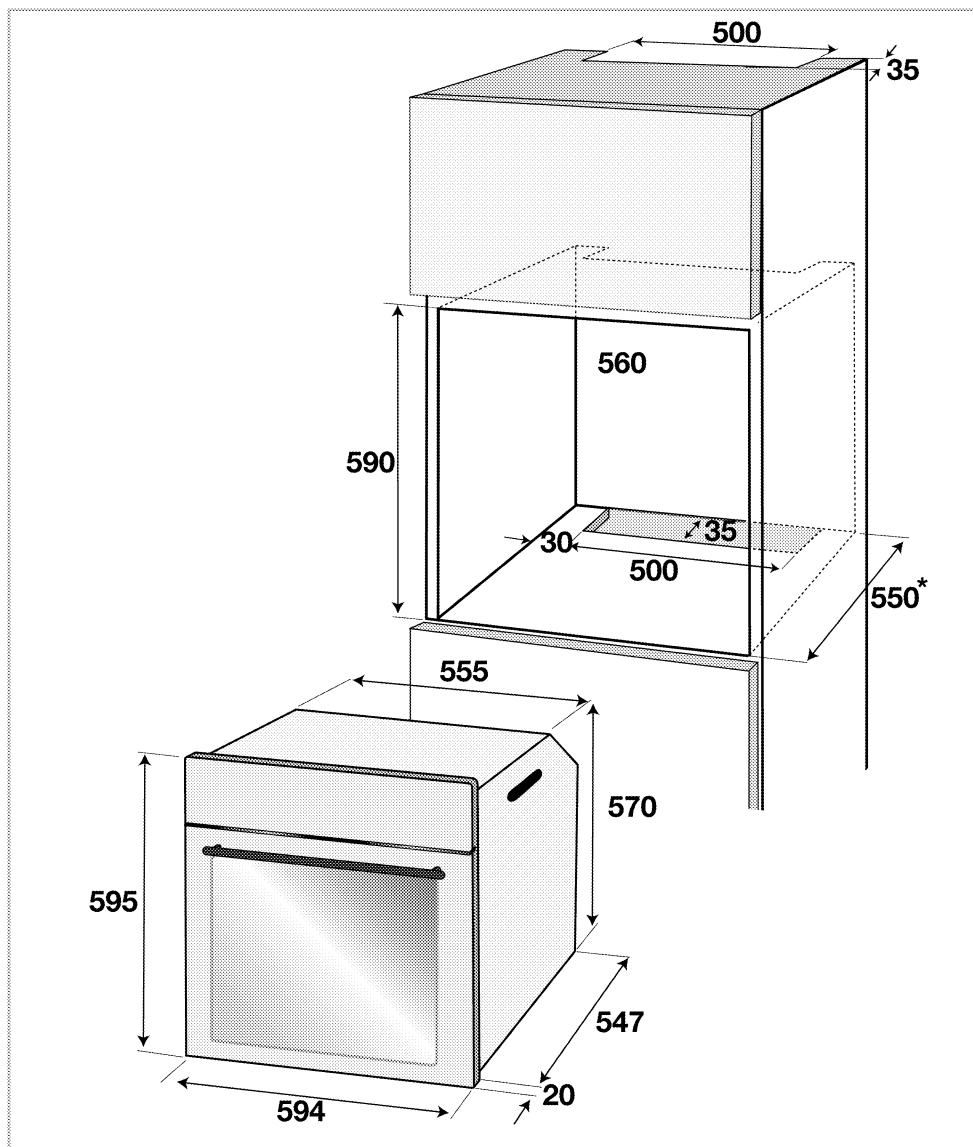
Před instalací

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

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



* min.



* min.

Instalace a připojení



Poškození materiálu!

Madlo dveří nepoužívejte pro zvedání nebo přesouvání přístroje.

- Pro instalaci musí být spotřebič připojen v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.
- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.

- Použijte otvory nebo drátěná držadla na obou stranách pro přesun výrobku.
-  Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.

Připojení k elektrické síti

Tento spotřebič je nutné uzemnit!

Naše společnost nemůže zodpovídat za jakékoli škody způsobené použitím trouby bez řádného uzemnění.

 **Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!** Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.

 **Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu!** Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

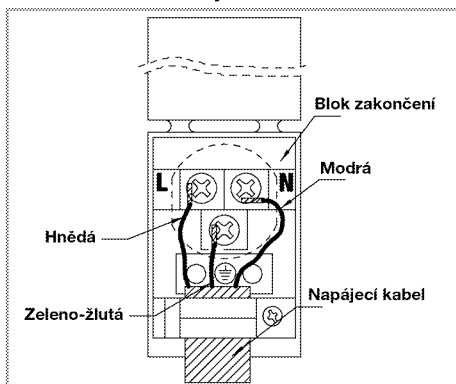
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Typový štítek je přístupný po otevírání předních dveří.

- Propojovací kabel přístroje musí odpovídat parametrům a spotřebě energie; viz *Technické parametry, strana 5*

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

1. Pokud není možné provést odpojení všech pólů od sítě, musí být odpojovací zařízení připojeno se vzdáleností kontaktů min. 3 mm (pojistky, bezpečnostní spínače vedení, stykače) na všech pólech, které by měly být přilehlé ke sporáku (ne však nad ním) v souladu s nařízeními IEE. Nedodržení tohoto pokynu může vést k provozním potížím a neplatnosti záruky výrobku.

Doporučujeme provést další ochranu odpojovačem zbytkového proudu. Pokud je s vaším výrobkem dodáván kabel bez zástrčky;



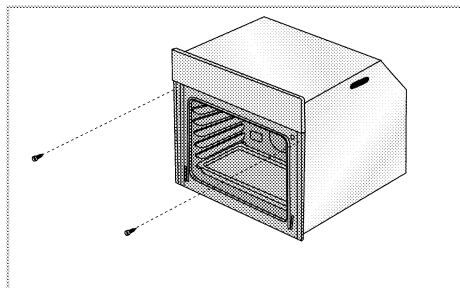
2. **pro monofázové spojení** Připojení proveďte viz níže:

- Hnědý kabel = L (Fáze)
- Modrý kabel = N (Nula)

- Žluto/zelený kabel je nutno upevnit k vedení uzemnění (E) .

Montáž

1. Tím, že zabráníte přelomení a přiskřípnutí napájecího kabelu, posuňte troubu otvorem skříň, zarovnejte ji a zajistěte.

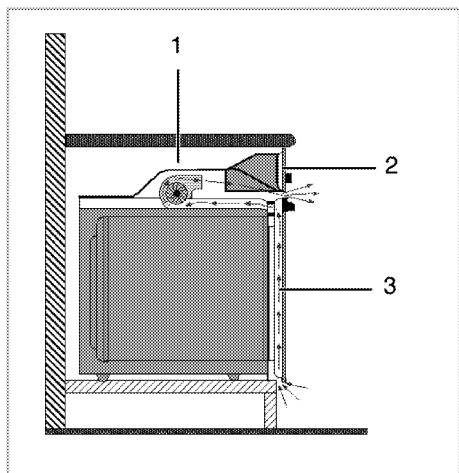


Upevněte troubu 2 šrouby dle obrázku.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a aktivujte pojistku.
2. Zkontrolujte funkci.

Pro zařízení s ochlazovacím ventilátorem



- 1 Dmychadlo
- 2 Ovládací panel

3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

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

Likvidace

Likvidace obalových materiálů

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

Likvidace starého výrobku



Starý výrobek likvidujte ekologicky. Toto zařízení je označeno symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že zařízení je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno je recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady. Elektronická zařízení nezahrnutá do procesu třídění odpadu jsou potenciálně nebezpečná pro životní prostředí i lidské zdraví kvůli přítomnosti nebezpečných látek.

Informace o likvidaci výrobku získáte od prodejce nebo střediska pro sběr tuhých odpadů.

Před likvidací výrobku odřízněte napájecí kabel a případné zámky na dveřích zneškodněte, aby nebezpečí pro děti.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.

- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Na spotřebič nestavte další předměty. Spotřebič převázejte ve vzpřímené poloze.



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

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte predehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

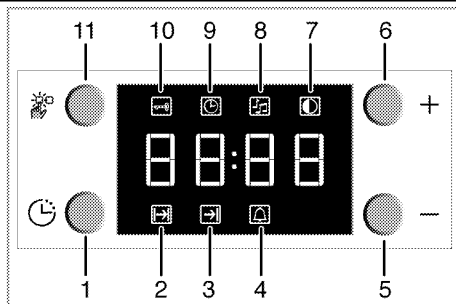
Výchozí operace

Před prvním použitím spotřebiče nezapomeňte odstranit nálepku z displeje digitálního časovače.

Nastavení času

 Příslušné symboly na hodinách budou blikat během nastavování.

Až zapnete troubu poprvé, upravte aktuální čas tlačítky „5“ a „6“.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Až nastavíte čas, můžete zahájit a ukončit vaření tím, že zvolíte požadovanou polohu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

 Pokud není nastaven aktuální čas, nastavení času se začne zvyšovat/pohybovat nahoru od 12:00. Ikona hodin (9) se zobrazí na znamení toho, že není nastaven aktuální čas. Tato ikona zmizí, jakmile čas nastavíte.

 Aktuální nastavení času se zruší v případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit.

Změna času dne

Změna nastaveného času dne v troubě;

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujete ikonu aktuálního času (9).
2. Upravte hodinu dne tlačítky 5 a 6.

Změna nastavení jasu displeje

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujete symbol jasu displeje (7) pro nastavení jasu displeje.
 2. Upravte požadovaný jas tlačítky 5 a 6.
- » Zvolená míra jasu se zobrazí jako **d-01**, **d-02** nebo **d-03** na displeji.

První čištění produktu

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

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

Výchozí ohřev

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



Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 22*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 22*



Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte řádné odvětrání.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

-  Riziko opaření horkou párou!
Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Doporučujeme umístit pečící formu do středu police.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Koření pomocí citrónové šťávy a černého pepře zlepši účinnost pečení, když pečete celé kuře, krocana nebo velké kusy masa.
- Maso s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než maso stejné velikosti bez kostí.
- Měli byste počítat cca 4 až 5 minut na centimetr výšky masa.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při naříznutí.
- Ryby v ohnivzdorné nádobě umístěte na polici ve střední nebo nižší poloze.

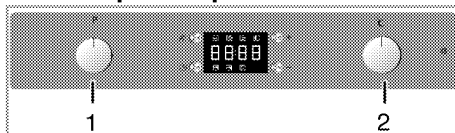
Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, masové špízy a uzeniny, ale i zelenina s vysokým obsahem vody (např. rajčata a cibule) jsou pro grilování velmi vhodné.

- Rozmístěte kusy, které chcete grilovat, na grilovací mřížku nebo grilovací mřížku na plech tak, aby nepřekračovaly rozměry topného prvku.
- Nasuňte grilovací mřížku nebo plech do trouby v požadované úrovni. Pokud grilování provádíte na grilovací mřížce, umístěte plech na odkapávání dolů, abyste zachytili tuk.
- Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

Používání elektrické trouby

Zvolte teplotu a provozní režim



1 Funkční tlačítko

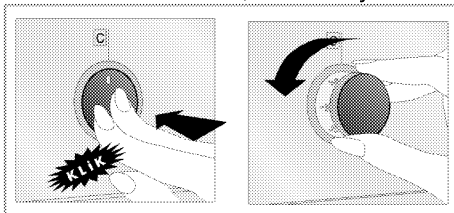
2 Tlačítko termostatu

Provozní režimy elektrické trouby volíte funkčním tlačítkem. Teplotu nastavíte tlačítkem termostatu.

Všechny funkce trouby se vypnou stiskem příslušného tlačítka do polohy vypnout (nahore).

Všechna tlačítka vaší trouby jsou zasouvací.

1. Proveďte nastavení, jakmile stisknete tlačítko, a to se vysune.

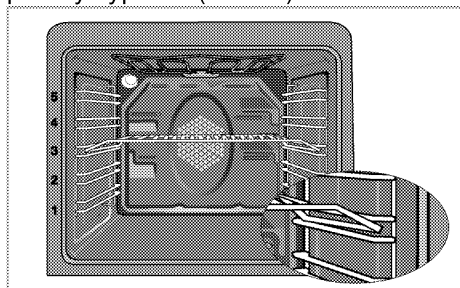


» Po dokončení nastavení zatlačte tlačítko dovnitř.

1. Nastavte tlačítko termostatu na požadovanou teplotu.
 2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.
- » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při hazřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

Vypněte elektrickou troubu

Otočte funkční tlačítko a termostatu do polohy vypnuto (nahore).



Polohy polic (závisí na modelu)

Je zásadní správně umístit drátěný gril na polici. Drátěný gril musí být umístěn tak, aby pasoval do otvoru na polici dle ilustrace.

Provozní režimy

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

Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuty. Potraviny se zahřívají současně z horní i dolní části. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečících formách. Používejte vždy jen jeden plech.

Dolní ohřev



Zapne se jen dolní ohřev. Vhodné zejména pro jídla, jako je pizza, které je nutno péct zespodu.

Horní a dolní ohřev s konvekčním vzduchem



Horní a dolní ohřev plus ventilátor (v zadní stěně) jsou zapnuty. Horký vzduch proudí rovnoměrně a rychle po celé troubě. Používejte vždy jen jeden plech.

Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

Horký vzduch



Funguje topný kruh s ventilátorem (v zadní stěně). Horký vzduch proudí rovnoměrně a rychle po celé troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné, když se pro přípravu potravin používá několik úrovní. Vhodné pro použití více plechů.

Funkce "3D"



Horní, dolní ohřev plus kruhový ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuty. Pečený pokrm je rovnoměrně a rychle upečen po celém obvodu. Používejte vždy jen jeden plech.

Povrchový gril



Funguje velký gril (pod stropem trouby). Vhodné pro grilování většího množství.

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

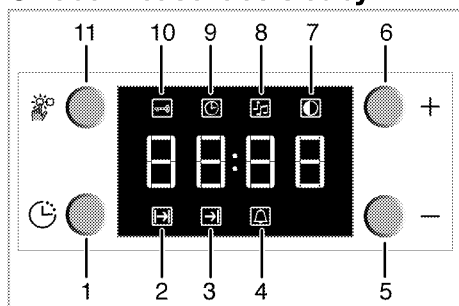
Gril s konvekčním vzduchem



Grilovací efekt není tak silný jako při běžném grilování.

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

Ovládání časovače trouby



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku

- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

i Maximální čas pro nastavení konce procesu vaření je 23 hodin a 59 minut. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.

i Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.

i V poloautomatickém či plně automatickém režimu nastaveném na hodinách nelze upravovat čas dne.

i Čas pečení se zobrazí, jakmile se spustí pečení.

Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit, jak dlouho bude trouba automaticky zapnutá (čas pečení) a kdy se automaticky vypne (čas konce pečení).

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujte symbol času pečení (**2**).
2. Upravte čas pečení tlačítky **5** a **6**.
» Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.
3. Pro čas konce pečení stiskněte tlačítko **1** pro aktivaci symbolu času konce pečení (**3**).
4. Upravte konec pečení tlačítky **5** a **6**.
» Jakmile je nastaven čas konce pečení, svítí symbol konce pečení a symbol pečení (zobrazují se současně). Symbol konce času vaření (**3**) zmizí, jakmile se zahájí vaření.

5. Vložte pokrm do trouby.
6. Zvolte teplotu a provozní režim.
» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření pomocí času konce vaření, který jste nastavili, a délky vaření. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.
7. Po dokončení procesu pečení se zobrazí "**Konec**" a ozve se zvukový signál.
8. Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

i Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne.
Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.

- » Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.
9. Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

Zapínání poloautomatického provozu

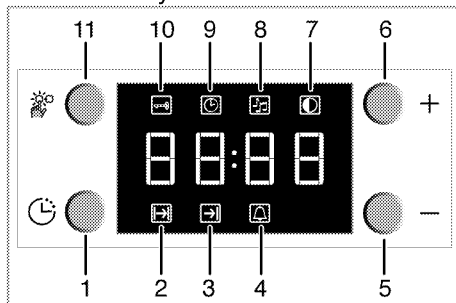
V tomto provozním režimu můžete nastavit čas, kdy bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujte symbol času pečení (**2**).
2. Upravte čas pečení tlačítky **5** a **6**.
» Symbol pečení se zapne (trvale se zobrazuje) po nastavení času pečení.
3. Vložte pokrm do trouby.
4. Zvolte teplotu a provozní režim.
» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

5. Po dokončení procesu pečení se zobrazí "**Konec**" a ozve se zvukový signál.
6. Signál alarmu zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.
i Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne.
Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.
- » Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.
7. Vypněte troubu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

Používání budíku

Jakmile uplyne stanovená doba, budík vydá signál. Budík nemá žádný vliv na funkce trouby.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Nastavení budíku

1. Stiskem tlačítka **1** aktivujte symbol budíku (**4**).

i Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.

2. Upravte čas budíku tlačítky **5** a **6**.

» Symbol budíku by měl svítit (bude zobrazen trvale) po nastavení času budíku a čas budíku se zobrazí.

3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.

Vypínání budíku

1. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

Pokud chcete nastavit čas;

1. Pro vynulování času budíku stisknete tlačítko **'1'** pro aktivaci symbolu budíku **4**.

2. Stisknete a přidržte tlačítko **'5'**, dokud se nezobrazí **"0.00"**.

i Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

Změna nastavení zvuku budíku

1. Stiskem tlačítka **11** aktivujete symbol nastavení zvuku budíku (**8**) pro nastavení hlasitosti budíku.

2. Upravte požadovaný zvuk tlačítky **5** a **6**.

» Zvolená hlasitost budíku se zobrazí jako **"b-01"**, **"b-02"** nebo **"b-03"** na displeji.

Tabulka časů vaření

i Uvedené hodnoty byly dosaženy v laboratoři. Hodnoty, které pro vás mohou platit, se mohou od těchto hodnot lišit.

Pečení a rožnění

i Úroveň 1 je **spodní** úroveň v troubě.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovně		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovně		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min, 250/max, pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min, 250/max, pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min, 250/max, pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min, 250/max, pak 180 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min, 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min, 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min, 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici. * Doporučujeme provádět přehřívání u všech potravin.					

Při pečení s nutným přehříváním přehřívajte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

Tipy pro pečení

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

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvýšte teplotu o cca 10 a zkraťte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vajec a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.

- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.



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

Tipy na pečení zeleniny

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

Ovládání grilu

-  Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Zapněte gril

1. Nastavte tlačítko funkce na symbol grilu.
2. Pak nastavte požadovaný gril.
3. Předehřívejte cca 5 minut podle potřeby.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

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

» Kontrolka termostatu se rozsvítí.

Vypněte gril

1. Otočte ovladač grilu do polohy vypnuto (nahore).

Polohy polic

Pro optimální zakrytí grilu umístěte drátěnou polici k přední straně trouby mimo kontakt se skleněnými dveřmi. Umístěním drátěné policí zcela dozadu do trouby snížíte zakrytí grilu.

6 Údržba a péče

Obecné informace

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

- ⚠ Riziko zásahu elektrickým proudem!
Odpojte elektrinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.
- ⚠ Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.
- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

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

Čištění ovládacího panelu

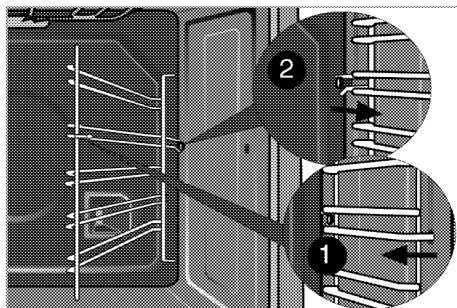
Vyčistěte ovládací panel a ovladače vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

- ℹ Poškození ovládacího panelu!
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

Čištění trouby

Na čištění trouby není nezbytný žádný čistič na trouby ani jiný speciální čisticí prostředek. Doporučujeme otřít troubu vlhkým hadříkem, dokud je ještě teplá. Čištění boční stěny,

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

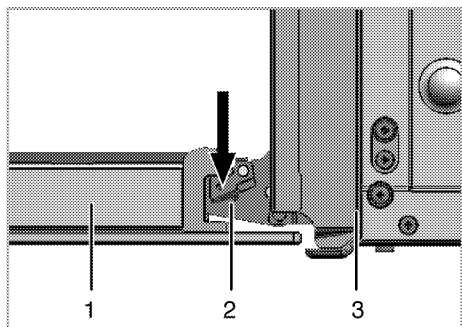


Čištění dvířek trouby

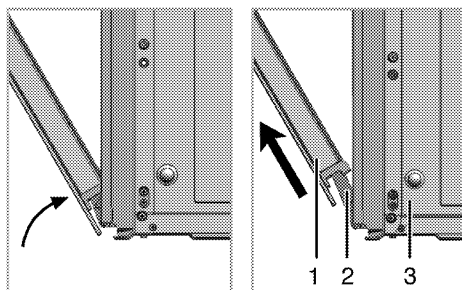
Nepoužívejte žádná brusná čistidla ani ostré kovové škrabky na čištění dvířek trouby; tato činidla mohou poškrábat povrch a zničit sklo.

Demontujte dveře trouby

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



- 1 Přední dveře
- 2 Závěs
- 3 trouba



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.
4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

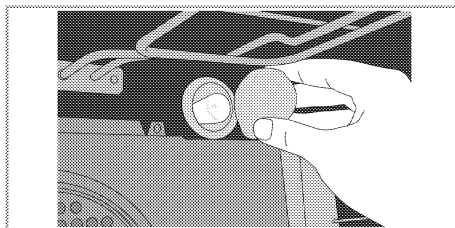
- i** Kroky provedené během demontáže provádějte v opačném pořadí (kroky 4, 3, 2 a 1) pro opětovné upevnění krytu. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Výměna vnitřní žárovky

- ⚠** Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.
- i** Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 5*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.
- i** Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Sejměte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

7 Odstraňování potíží

 Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionálních oprav! Opravy spotřebiče smí provádět schválené servisní středisko.

Normální provozní podmínky

- Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach.

- Je normální, že při provozu uniká pára.
- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk.

Než přivoláte technickou pomoc, zkontrolujte následující body.

Elektrické vybavení

Závada/problém	Možná příčina	Rada/náprava
Přístroj nefunguje.	Pojistka je vadná nebo vypnutá.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
Světlo trouby nesvítí.	Je vadná žárovka v troubě.	Vyměňte žárovku trouby.
	Není proud.	Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.
Trouba nehřeje.	Tlačítko funkce a/tlačítko termostatu není nastaveno.	Nastavte tlačítko funkce a termostatu.
	Pokud má výrobek časovač, nelze časovač nastavit.	Nastavte čas.
	Není proud.	Zkontrolujte napájení a pojistkovou skříň.

Časovač hodin (pokud má výrobek digitální časovač)

Závada/problém	Možná příčina	Rada/náprava
Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.	Napájení bylo vypnuto.	Nastavení času Po vypnutí trouby funkčními tlačítky znovu nastavte funkci trouby.

Pokud nebyl problém vyřešen:

1. Odpojte přístroj od napájení (vypněte nebo odšroubujte pojistku).
2. Kontaktujte poprodejní servis vašeho prodejce.



Nesnažte se opravit sporák sami. Uvnitř sporáku nejsou žádné uživatelem opravitelné části.