B8931-5

Návod k použití

Elektrická vestavěná trouba

Děkujeme, že jste si vybrali jeden z našich vysoce kvalitních výrobků. Přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití, abyste zajistili optimální a správný chod svého spotřebiče. Najdete v něm rady k dokonalému a co nejúčinnějšímu používání spotřebiče. Doporučujeme vám, abyste návod uložili na bezpečném místě, a mohli ho kdykoliv znovu použít. Předejte ho prosím i případnému dalšímu majiteli spotřebiče.
Přejeme vám s novým spotřebičem hodně radosti.

Obsah

Návod k použití **3**

Bezpečnostní pokyny 3

Popis spotřebiče 4

- Celkový pohled 4
- Ovládací panel 5
- Vybavení trouby 5
- Příslušenství trouby 6

Před prvním použitím 7

- Nastavení denního času 7
- První Čištění 8

Obsluha trouby 8

- Elektronické ovládání trouby 8
- Rychloohrew 11
- Funkce trouby 12
- Zasunutí roštu, plechu a pánve na zachycení tuku. 12
- Synchronní pojezdy 13
- Nasazení/vyjmutí tukového filtru 14
- Jehla do masa 15
- Doplňkové funkce 17
- Další funkce 24
- Mechanické zajištění dveří 25

Použití, tabulky a tipy 26

- Pečení pečiva 26
- Pečení masa 32
- Bio pečení 35
- Plochý gril 35
- Rozmrazování 36
- Sušení 37
- Zavařování 37

Čištění a údržba 38

- Vnější část spotřebiče 38
- Vnitřní prostor trouby 38
- Příslušenství trouby 39
- Filtr proti mastnotě 39
- Vysunovací kolejničky 39
- Čištění vysunovacích kolejniček 40
- Osvětlení trouby 40
- Strop trouby 41
- Dveře trouby 42
- Skleněná výplň dveří trouby 44

Co dělat, když ... 47

Likvidace 48

Pokyny k montáži **49**

- Bezpečnostní pokyny pro elektroinstalatéra 49

Záruka/Zákaznická služba **52**

Servis **55**

V tomto návodu pro uživatele se používají následující symboly:

⚠ Důležité informace týkající se Vaší bezpečnosti a informace o ochraně spotřebiče před poškozením.

ⓘ Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Návod k použití

⚠ Bezpečnostní pokyny

Elektrické zabezpečení

- Spotřebič smí zapojit jen **oprávněný odborník**.
- Při poruše nebo poškození spotřebiče: vyšroubujte pojistky, nebo je vypněte.
- **Opravy spotřebiče** smí provádět **pouze** odborně vyškolení pracovníci. Nesprávně provedené opravy mohou způsobit velké škody. Potřebujete-li opravu, obrat'te se na naši zákaznickou službu nebo na svého prodejce.

Bezpečnost dětí

- Malé děti nikdy nenechávejte u zapnuté trouby bez dozoru.

Bezpečnost provozu

- Osoby (včetně dětí), které nejsou schopné bezpečně spotřebič používat z důvodu svých snížených fyzických, smyslových nebo duševních schopností, nebo k tomu nemají patřičné znalosti a zkušenosti, nesmějí tento spotřebič používat s výjimkou situace, kdy na tyto osoby dohlíží, nebo jim radí jiná osoba odpovědná za jejich bezpečnost.
- Tento spotřebič je určen výlučně pro vaření, smažení a pečení jídel v domácnosti.
- Pozor na připojování elektrických spotřebičů do zásuvek v jeho blízkosti. Nedovolte, aby se připojovací kabely dostaly do kontaktu s horkými dvířky trouby nebo se zachytily pod nimi.
- **Upozornění: Nebezpečí popálenin!** Při provozu je vnitřek trouby horký.
- Jestliže v troubě používáte jako přísadu alkohol, mohla by se vytvořit lehce hořlavá směs vzduchu s alkoholem. V tomto případě otvírejte dveře trouby velmi opatrně. Nepracujte přitom s dřívím, jiskrami nebo ohněm.

Varování k akrylamidu
Podle nejnovějších vědeckých poznatků může akrylamid vznikající při intenzivním zhnědnutí pokrmů, zejména u škrobnatých potravin, poškozovat zdraví. Doporučujeme proto připravovat jídla raději při nízkých teplotách a dbát na to, aby jídla příliš nezhnědla.

Jak zabráníte poškození spotřebiče:

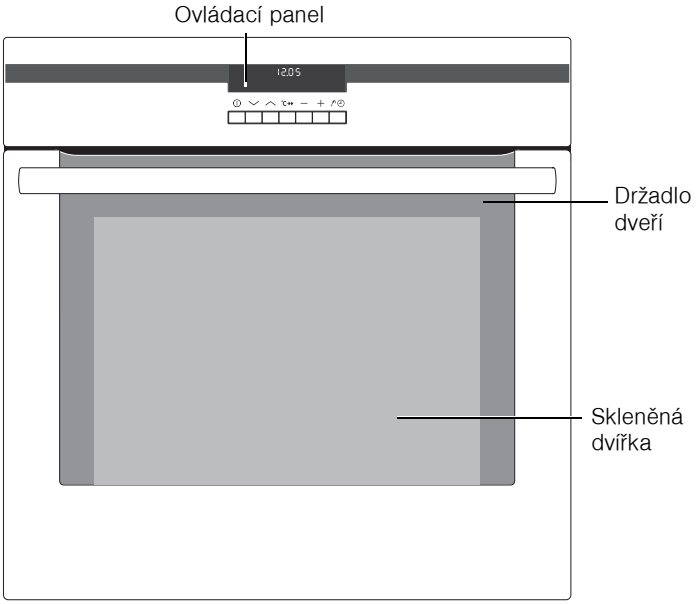
- Nevykládejte troubu alobalem a na dno trouby nestavte pečicí plechy, hrnce apod., protože smalt trouby by se mohl nahromaděným žárem poškodit.
- Ovocné šťávy, které mohou kapat z plechu, zanechávají skvrny, které již nejdou odstranit. Při pečení koláčů s vysokým obsahem vody použijte proto hluboký plech.
- Otevřené dveře trouby ničím nezatěžujte.
- Nikdy nelijte vodu přímo do horké trouby. Mohlo by dojít k poškození smaltu a zbarvení.

- Při silném tlaku, především na hrany přední skleněné tabule, může sklo prasknout.
- V troubě neskladujte žádné hořlavé předměty. Mohly by se při zapnutí trouby vznítit.
- V troubě neskladujte žádné vlhké potraviny. Mohly by poškodit smalt trouby.
- Po vypnutí chladicího ventilátoru neskladujte v troubě žádné odkryté potraviny. Ve vnitřním prostoru trouby nebo na skleněných dveřích se může srážet vlhkost, která se může dostat i na okolní nábytek.

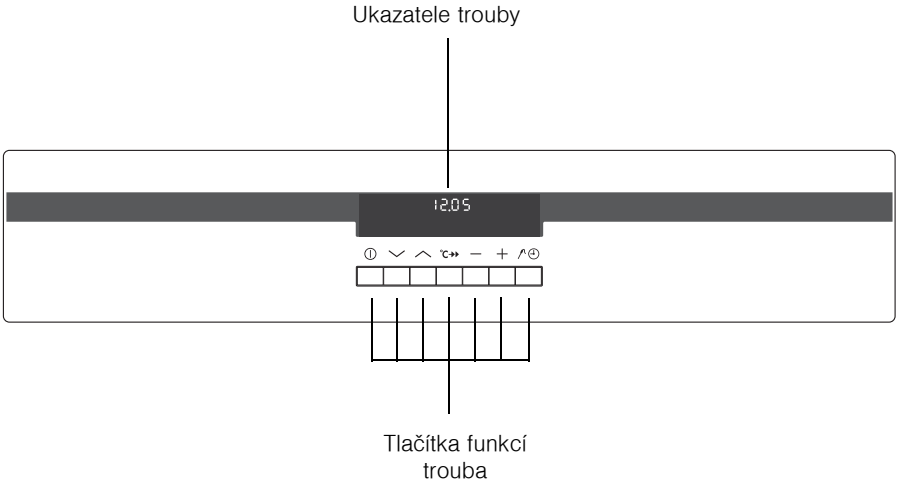
Upozornění ke smaltovanému povrchu
Barevné změny na smaltovaném povrchu trouby v důsledku používání nemají vliv na běžný provoz spotřebiče a jeho používání v souladu s podmínkami smlouvy. Nepředstavují tedy žádnou závadu ve smyslu práva na záruku.

Popis spotřebiče

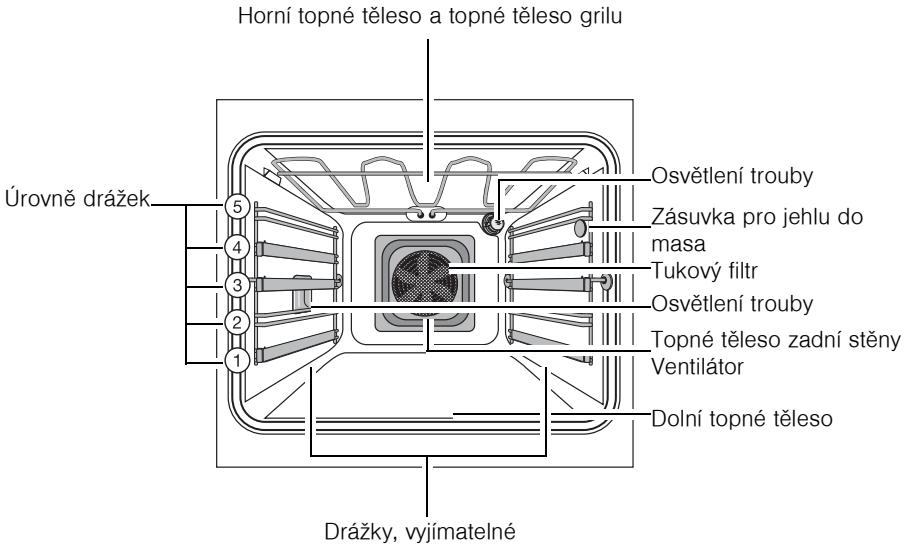
Celkový pohled



Ovládací panel



Vybavení trouby



Vnitřní strana dveří

Na vnitřní straně trouby dveří je uvedeno číslování úrovně drážek trouby.

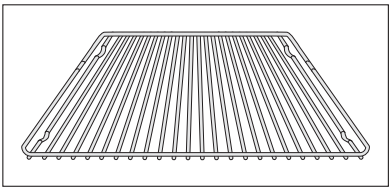
Navíc je tu stručná informace o funkcích trouby, doporučené úrovni drážek a teplotě pro přípravu běžných jídel.



Příslušenství trouby

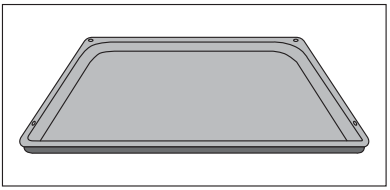
Rošt

Pro nádoby, koláčové formy, porce k pečení a grilování.



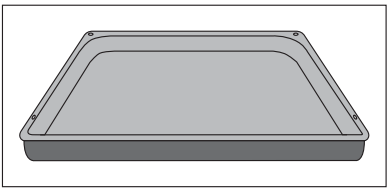
Plech na pečení

Na koláče a placky



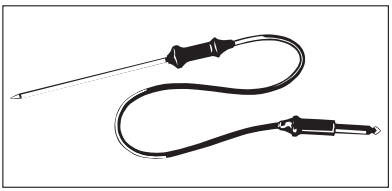
Pánev na zachycení tuku

K pečení pečiva a masa nebo jako plech na zachycení tuku.

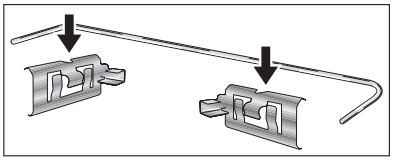


Jehla do masa

K přesnému určení stupně propečení masa.



Synchronizační výsuvníky
Přídržné svorky se spojovacím držákem

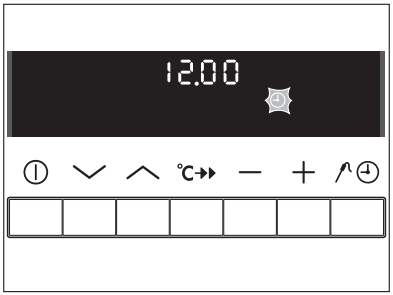


Před prvním použitím

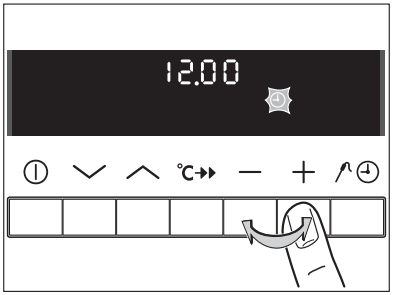
Nastavení denního času

Trouba funguje jen s nastaveným časem.

Po připojení trouby k síti nebo po výpadku elektrického proudu automaticky bliká Denní čas.

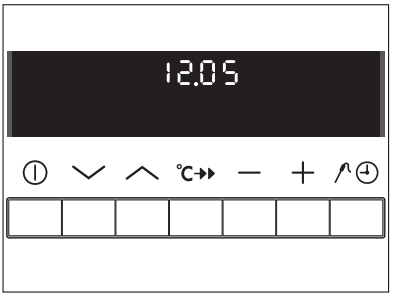


Tlačítkem + nebo − nastavte aktuální denní čas.



Asi za 5 vteřin blikání přestane a na hodinách se ukáže nastavený denní čas.

Spotřebič je připraven k provozu.



První Čištění

Před prvním použitím je nutné troubu vyčistit.

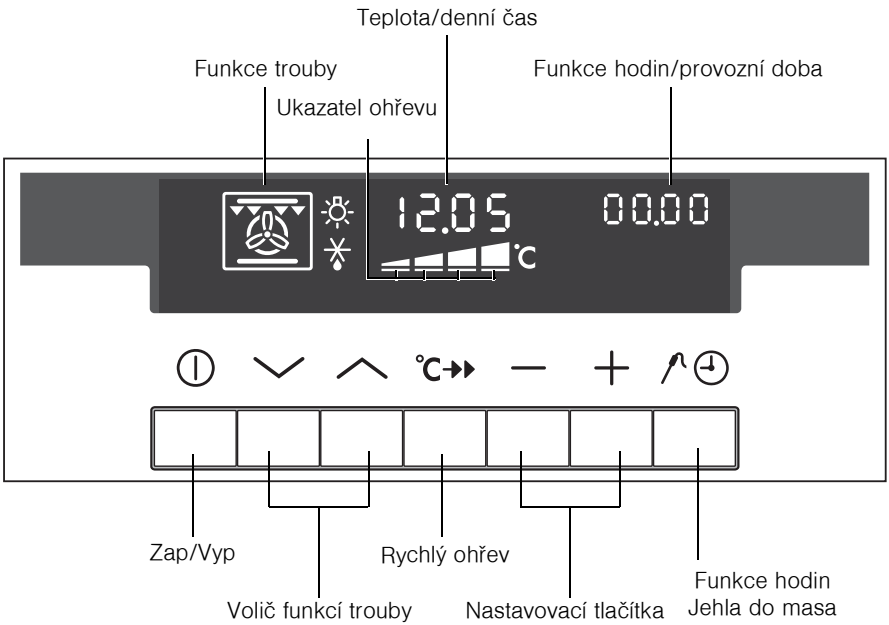
Pozor: Nepoužívejte žádné ostré nebo abrazivní čisticí prostředky! Mohli byste poškodit povrch trouby.

Na kovový přední panel používejte obvyklé čisticí prostředky.

1. Otevřete dveře trouby.
   Osvětlení v troubě se zapne.
2. Vyjměte všechny doplňky i drážky a umyjte je teplým roztokem oplachovacího prostředku.
3. Teplým roztokem umyjte i troubu a osušte ji.
4. Přední panel otřete vlhkým hadříkem.

Obsluha trouby

Elektronické ovládání trouby



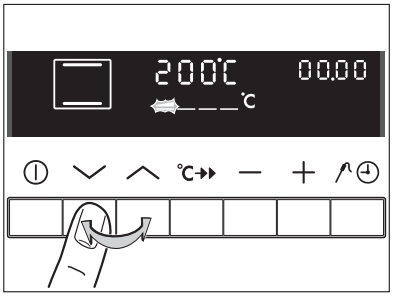
Všeobecné pokyny

- Spotřebič vždy nejprve zapněte hlavním tlačítkem Zap/Vyp ⏻.
- Jakmile se rozsvítí zvolená funkce, začne trouba hřát, popř. začne plynout nastavený čas.

- Na displeji provozní doby vidíte, jak dlouho je trouba v provozu. Tento ukazatel je viditelný pouze tehdy, není-li nastavená žádná funkce hodin Minutka, Doba nebo Konec.
- Osvětlení trouby se zapne ihned po zvolení funkce trouby.
- Po dosažení zvolené teploty zazní signál.
- Spotřebič vypněte tlačítkem Zap/Vyp.

Volba funkce trouby

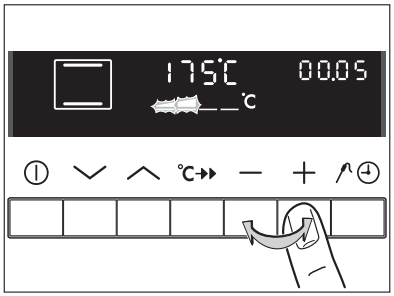
1. Troubu zapněte tlačítkem Zap/Vyp.
2. Tlačítko nebo stiskněte tolikrát, až se zobrazí požadovaná funkce trouby.
   - Na displeji teploty se objeví navrhovaná teplota.
   - Pokud navrženou teplotu do asi 5 vteřin nezměníte, začne trouba hřát.



Funkce trouby je možné během provozu měnit.

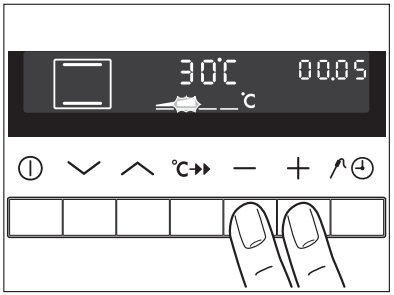
Změna teploty trouby

Tlačítkem + nebo − můžete teplotu zvýšit nebo snížit.
Nastavení se mění v krocích po 5 °C.



Zjištění teploty

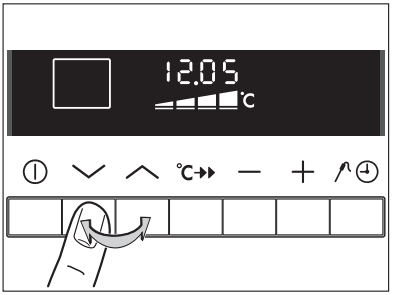
Stiskněte současně tlačítko + a −. Na displeji teploty se zobrazí aktuální teplota trouby.



Zjišťování teploty nefunguje u funkcí trouby s návrhem teploty, kterou nelze změnit, jako např. Bio pečení.

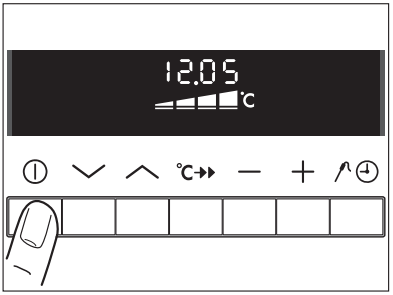
Vypnutí funkce trouby

K vypnutí trouby stiskněte tlačítko ⌃ nebo ⌄ tolikrát, až není zobrazena žádná funkce trouby.



Vypnutí trouby

Spotřebič vypněte tlačítkem Zap/Vyp ⏻.



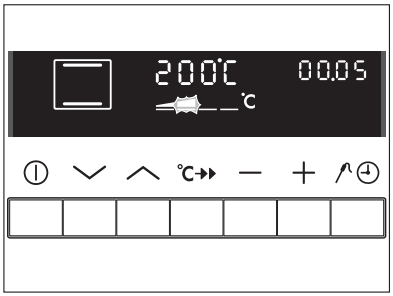
Chlazení ventilátorem

Ventilátor se automaticky zapne, aby se vnější plochy spotřebiče udržely chladné. Po vypnutí trouby běží ventilátor dál tak dlouho, dokud se spotřebič neochladí, a pak se sám vypne.

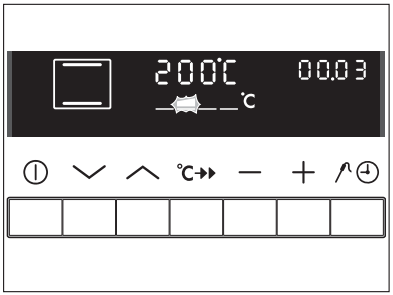
Ukazatel teploty

Ukazatel ohřevu

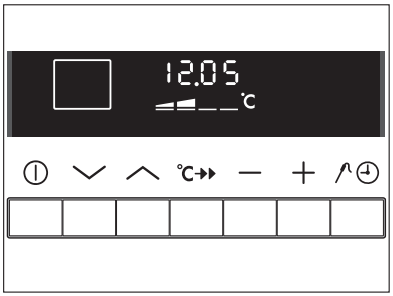
Po **zapnutí** funkce pečení trouby ukazují postupně se pomalu rozsvěcující proužky stupeň zahřátí trouby.



Ukazatel rychlého ohřevu
Po zapnutí **funkce Rychloohrew** ukazují postupně blikající proužky, že je rychlý ohřev v provozu.



Ukazatel zbytkového tepla
Po **vypnutí** trouby signalizují ještě svítící proužky zbývající zbytkové teplo v troubě.



Rychloohrew

Po volbě funkce trouby lze pomocí přídavné funkce Rychloohrew v poměrně krátkém čase troubu předehřát.

Upozornění: Jídlo vložte do trouby, **teprve když je Rychloohrew hotovo** a trouba je zapnutá na požadovanou funkci.

1. Nastavte požadovanou funkci trouby (např. Tradicni peceni). Můžete také změnit navrhovanou teplotu.
2. Stisknete tlačítko Rychloohrew.
   Postupně blikající proužky signalizují, že je Rychloohrew v provozu.
   Při dosažení nastavené teploty svítí proužky ukazatele ohřevu. Zazní signál.
   Nyní hřeje trouba dál podle předem nastavené funkce trouby a teploty. Můžete vložit jídlo do trouby.

Funkci Rychloohrew je možné zapnout s funkcemi trouby Horky vzduch, Horky vzduch pizza, Tradicni peceni a Infrapečení.

Funkce trouby

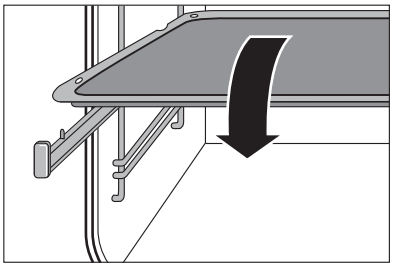
Trouba je vybavena následujícími funkcemi:

Funkce trouby		Použití
	Horky vzduch	K **pečení** pečiva až na **třech úrovních** najednou. Teplotu trouby nastavte o 20-40 °C nižší, než při použití horního/dolního topného tělesa.
	Horky vzduch pizza	K **pečení** pečiva, které vyžaduje intenzivní zhnědnutí a křupavý spodek. Teplotu trouby nastavte o 20-40 °C nižší, než při použití horního/dolního topného tělesa.
	Bio pečení	K přípravě velmi jemných a šťavnatých pečení.
	Tradicni peceni	K **pečení pečiva** a **masa** na **jedné úrovni**.
	Infrapečení	K **pečení** větších kusů masa nebo drůbeže na jedné úrovni. Tato funkce se hodí také ke **gratinování** a **zapékání**.
	Velkoplošný gril	Ke **grilování** plochých kousků ve **větším množství** a k **přípravě toustů**.
	Gril	Ke **grilování** plochých kousků, rozložených **uprostřed roštu** a k **přípravě toustů**.
	Udrzovani teploty	K udržení teploty jídla.
	Rozmrazit	K **povolení a rozmrazení** např. dortů, másla, chleba, zeleniny nebo jiných **zmrazených potravin**.
	Spodni ohrev	K **dopečení** koláčů s **křehkým spodkem**.

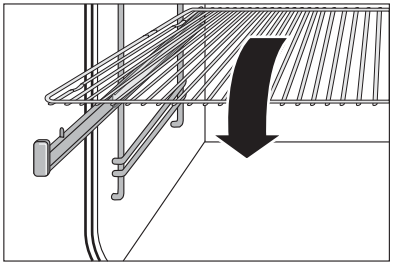
Zasunutí roštu, plechu a pánve na zachycení tuku.

Zasunutí plechu nebo pánve na zachycení tuku:

Plech nebo pánev na zachycení tuku položte na vysunovací kolejničky tak, aby přední zarážky vysunovacích kolejniček zapadly do otvorů plechu.

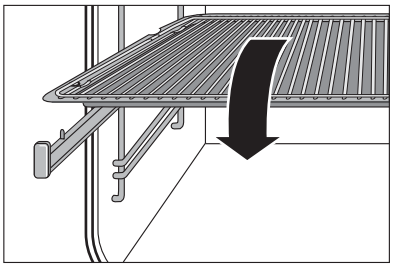


Zasunutí roštu:
Rošt zasunujte tak, aby nožičky směřovaly dolů.
Rošt položte na vysunovací kolejničky zvolené úrovně.



Rošt má po celém obvodu vyvýšený rám a nádobí tak nemůže sklouznout.

Společné zasunutí roštu a pánve na zachycení tuku:
Rošt položte na pánev na zachycení tuku.
Rošt a pánev na zachycení tuku položte na vysunovací kolejničky tak, aby zarážky vysunovacích kolejniček zapadly do otvorů roštu.



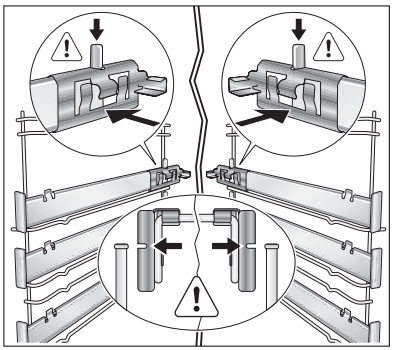
Pokládání zasunovacích dílů při rozdílně vytažených kolejničkách si ulehčíte tak, že zvolený díl položíte vzadu na kolejničky, zasunete až nadoraz a pak vpředu spustíte na zarážky.

Synchronní pojezdy

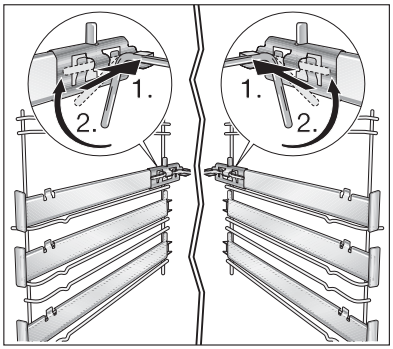
Pro snadnější vytahování pojezdů trouby lze jednotlivé teleskopické kolejničky spojit držákem.

Nasazení synchronních pojezdů

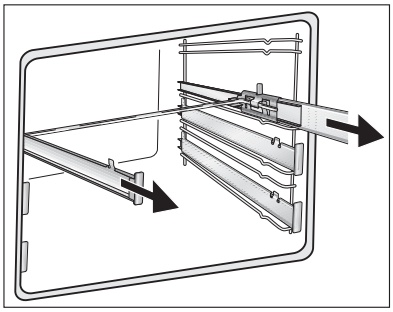
Při montáži přidržovacích svorek dávejte pozor na to, aby pomocné úhelníky pro spojovací držáky směřovaly **dozadu** !
Pro montáž nasaďte levou a pravou přidržovací svorku na příslušnou teleskopickou kolejničku tak, aby horní zářez zapadl do **zadního** přidržovacího čepu.
Přidržovací svorky pevně přitlačte, až zapadnou.



Spojovací držák vložte do zadních pomocných úhelníků přidržovacích svorek levé a pravé teleskopické kolejničky **(1.)**. Spojovací třmen otočením nahoru zatlačte zároveň do aretací obou přidržovacích svorek **(2)**.



Teleskopické kolejničky nyní lze vytáhnout současně.



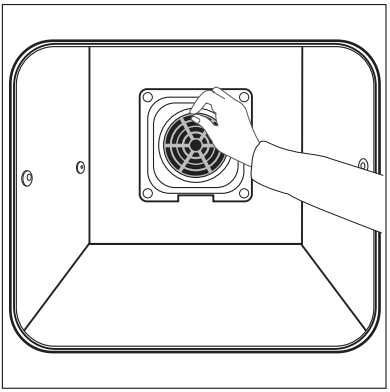
Vytažení synchronních pojezdů
Demontáž proveďte v opačném pořadí.

Nasazení/vyjmutí tukového filtru

Tukový filtr chrání při pečení masa topné těleso zadní stěny před vystříknutým tukem.

Nasazení tukového filtru
Filtr uchopte za držadlo a obě úchytky zasuňte shora dolů do otvoru na zadní stěně trouby (větrací otvor).

Vyjmutí tukového filtru
Filtr uchopte za držadlo a vyhákněte směrem nahoru.



Jehla do masa

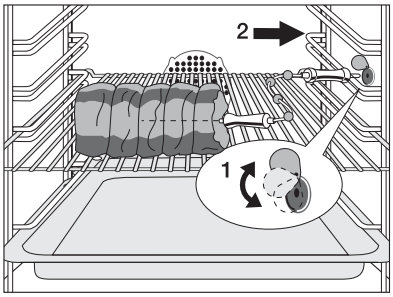
Tato funkce slouží k přesnému vypnutí trouby při dosažení nastavené teploty jádra pokrmu.

V úvahu je nutné brát dvě teploty:

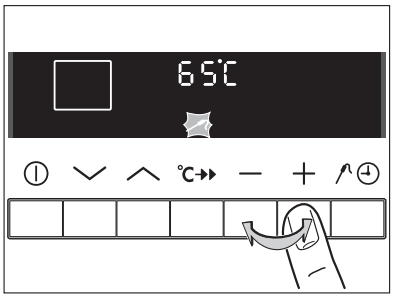
– Teplotu trouby: viz tabulku pečení masa
– Teplotu jádra: viz tabulku Jehla do masa

Upozornění: Můžete použít pouze pečicí sondu, která se dodává se spotřebičem. V případě výměny použijte pouze originální náhradní díly.

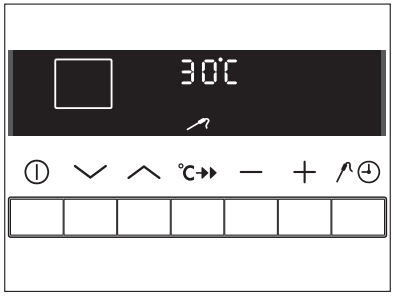
1. Troubu zapněte tlačítkem Zap/Vyp ⏻.
2. Špičku pečicí sondy zasuňte pokud možno úplně do masa tak, aby se nacházela v jeho středu.
3. Zástrčku pečicí sondy zasuňte až na doraz do zásuvky na boční stěně trouby.



4. Tlačítkem + nebo − nastavte požadovanou teplotu.



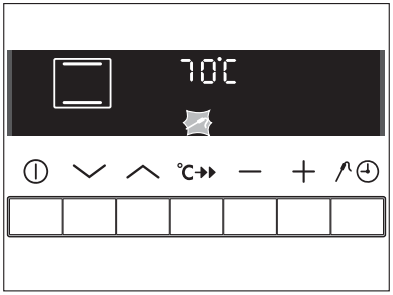
Na displeji se zobrazí současná teplota jádra masa.
Jestliže se současná teplota jádra zobrazí už před nastavením požadované teploty jádra, pak stiskněte tlačítko Výber ⏲ tolikrát, až začne funkce Jehla do masa blikat, a potom proveďte nastavení.



Teplota jádra se začne zobrazovat od 30°C.

5. Nastavte funkci trouby a teplotu trouby.

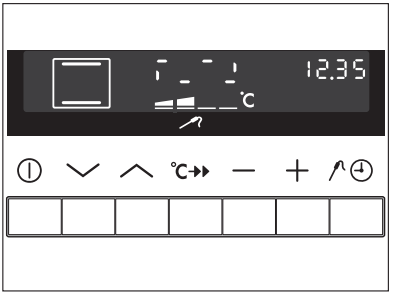
Po dosažení nastavené teploty jádra zazní signál a trouba se automaticky vypne.



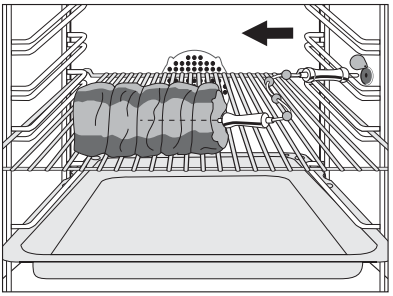
6. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

Podle množství jídla, nastavené teploty trouby (min. 120°C) a také druhu provozu se předběžně vypočítá čas, kdy bude jídlo upečené. Tento postup může trvat přibližně 30 min. a aktualizuje se v průběhu pečení na displeji. Pro systém je zapotřebí, aby pečicí sonda byla na začátku procesu pečení zasunuta jak do pokrmu, tak do zásuvky, a během tepelné úpravy se nevyjímala.
Během fáze výpočtu ukazuje ukazatel pro hodinový čas a teplotu masa "blikající obdélník".

Výpočet konečného času.



Upozornění: Pečicí sonda je horká! Při vytahování zástrčky a špičky hrozí nebezpečí popálení!



7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a jídlo vyjměte z trouby.

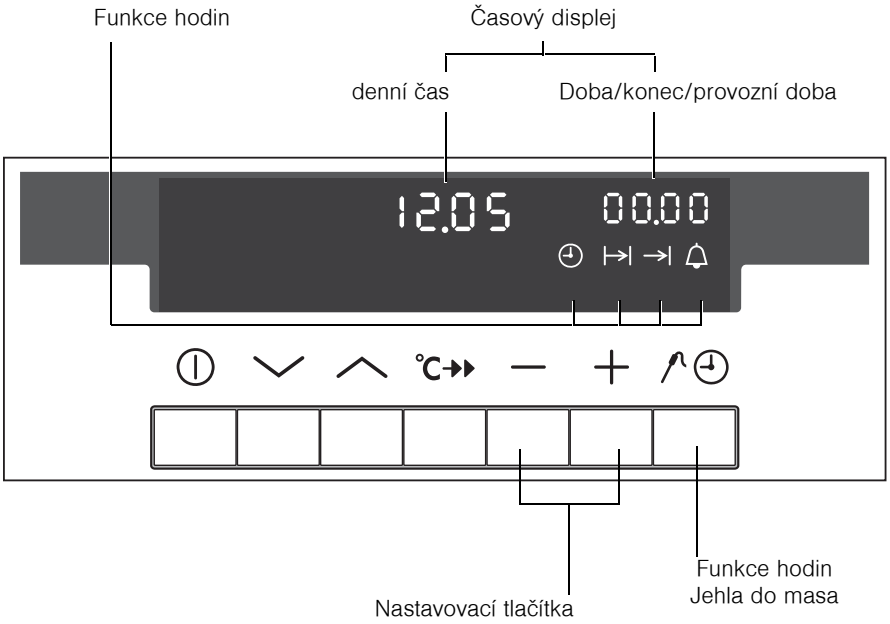
8. Vypněte troubu.

Zjištění nebo změna teploty jádra

– Tlačítko Výber stiskněte tolikrát, až začne funkce Jehla do masa blikat a zobrazí se nastavená teplota jádra.
– Teplotu lze změnit tlačítkem + nebo −.

Zjištění nebo změna teploty trouby
– Teplotu lze změnit tlačítkem [+] nebo [−].

Doplňkové funkce



Minutka [🔔]
K nastavení krátkého časového úseku. Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Tato funkce neovlivňuje provoz trouby.

Doba [⊢]
Tato funkce slouží k nastavení délky provozu trouby.

Konec [→|]
Tato funkce slouží k nastavení doby vypnutí trouby.

Denní čas [🕐]
K nastavení nebo změně denního času.
(viz též kapitolu “Před prvním použitím”).

Heat+Hold
Funkce Heat+Hold udrží připravené jídlo po ukončení pečení teplé po dobu 30 minut.

Pokyny k funkcím hodin
- Po volbě jedné z funkcí hodin bliká příslušná funkce asi 5 vteřin. Během této doby je možné tlačítkem [+] nebo [−] nastavit požadované časy nebo je změnit.

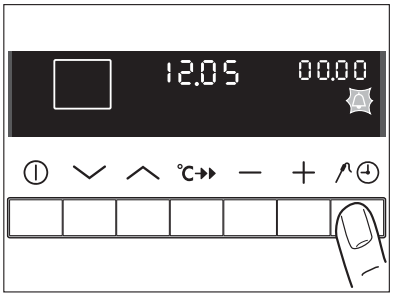
- Po nastavení požadovaného času bliká funkce ještě asi 5 vteřin. Pak funkce svítí. Nastavený čas začíná plynout.
- V případě minutky musí být zapnuta i trouba, aby se funkce hodin dala nastavit.
- Současným stisknutím [+] a [−] lze nastavený čas resetovat.

Zjišťování nastaveného nebo zbývajícího času
Tlačítko Výber [⏲] stiskněte tolikrát, až začne blikat daná funkce hodin a zobrazí se nastavený nebo zbývající čas.

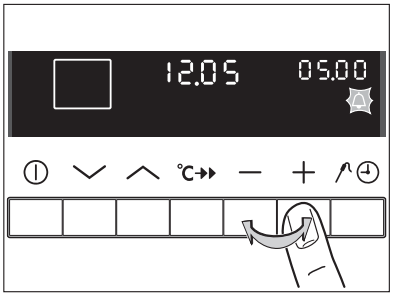
Použití zbytkového tepla s funkcí hodin Doba [⏭] a Konec [⏭]
Při použití funkce hodin Doba [⏭] a Konec [⏭] vypne trouba topné těleso, jakmile uplyne 90% nastaveného nebo vypočítaného času. Zbytkové teplo se využije k dokončení pečení až do konce nastavené doby (3 až 20 min.).

Minutka [🔔]

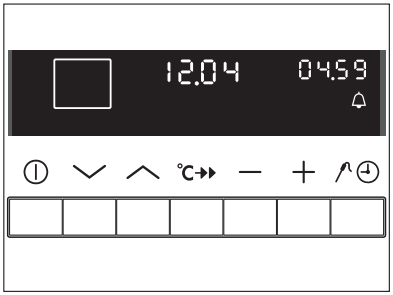
1. Tlačítko Výber [⏲] stiskněte tolikrát, až Minutka [🔔] zabliká.



2. Tlačítkem [+] nebo [−] nastavte požadovaný krátký časový úsek.

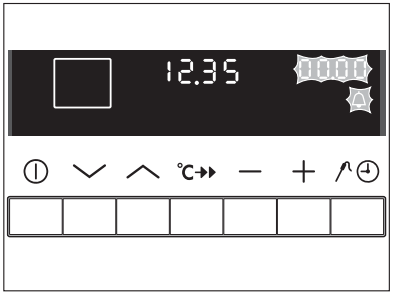


Po asi 5 vteřinách se na displeji zobrazí zbývající čas.
Minutka [🔔] svítí.
Po uplynutí 90 % času zazní signál.



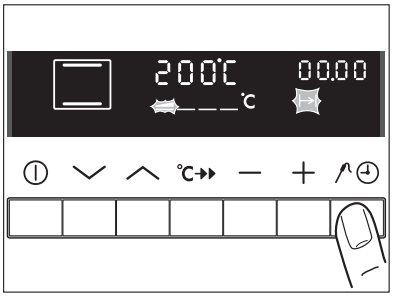
Po uplynutí nastaveného času zazní na 1 minutu zvukový signál.
“00.00” a Minutka [🔔] blikají.

Vypnutí blikání a signálu:
Stiskněte libovolné tlačítko.

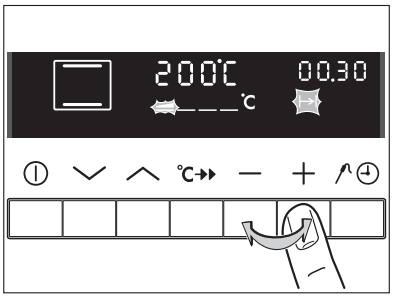


Doba [⊢]

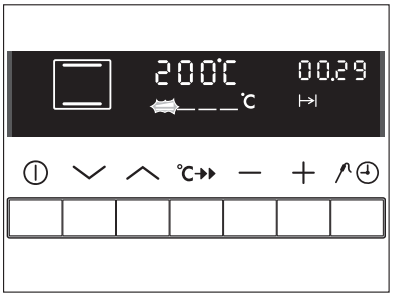
1. Zvolte funkci trouby a teplotu.
2. Tlačítko Výber [⏲] stiskněte tolikrát, až Doba [⊢] zabliká.



3. Tlačítkem [+] nebo [−] nastavte požadovanou dobu pečení.

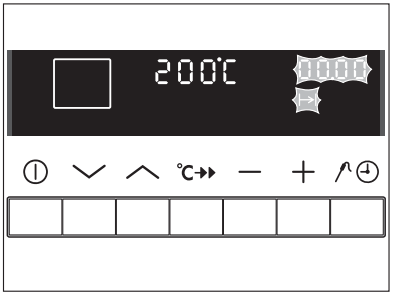


Doba ⊢| svítí.



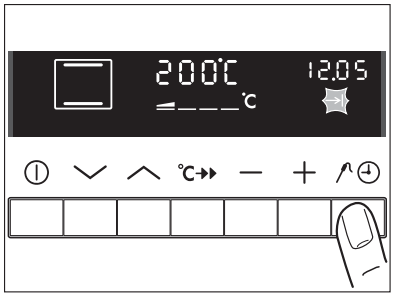
Po uplynutí nastaveného času začne blikat “00:00” a Doba ⊢|.
Na 2 minuty zazní zvukový signál.
Trouba se vypne.

Vypnutí blikání a signálu:
Stiskněte libovolné tlačítko.

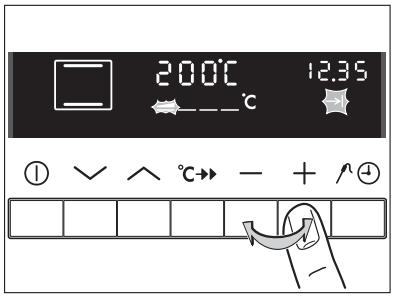


Konec →|

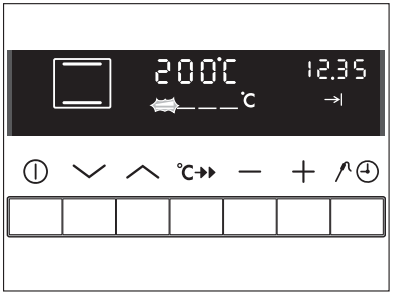
1. Zvolte funkci trouby a teplotu.
2. Tlačítko Výber ⏲ stiskněte tolikrát, až Konec →| zabliká.



3. Tlačítkem + nebo − nastavte požadovanou dobu vypnutí.

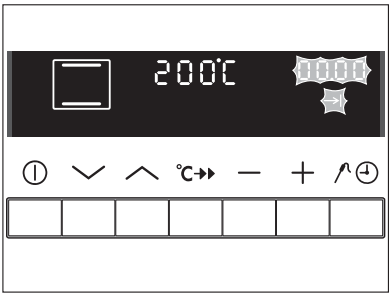


Konec ⇥ svítí a čas vypnutí svítí.



Po uplynutí nastaveného času začne blikat “00:00” a Konec ⇥.
Na 2 minuty zazní zvukový signál.
Trouba se vypne.

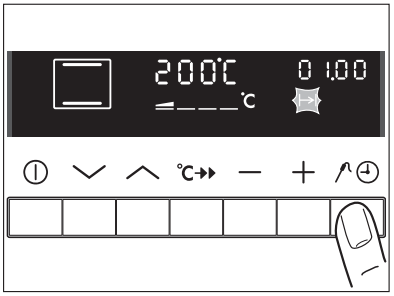
Vypnutí blikání a signálu:
Stiskněte libovolné tlačítko.



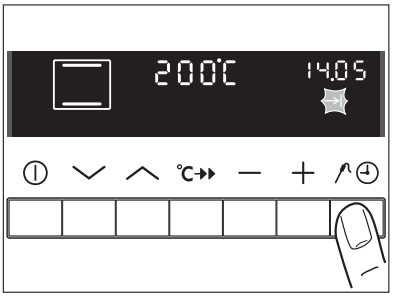
Kombinace funkce Doba ⇹ a Konec ⇥

Doba ⇹ a Konec ⇥ můžete použít současně, jestliže se má trouba automaticky zapnout a vypnout až **po uplynutí určité doby**.

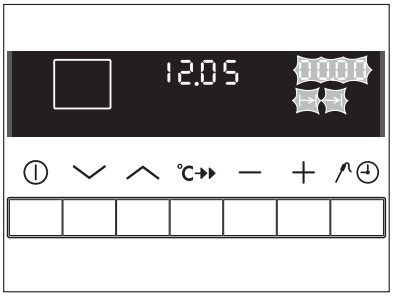
1. Zvolte funkci trouby a teplotu.
2. Pomocí funkce Doba ⇹ nastavte čas, který je nutný k přípravě jídla.
   např. za 1 hodinu.



3. Pomocí funkce Konec ⇥ nastavte čas, kdy by jídlo mělo být hotové např. ve 14:05 hodin.



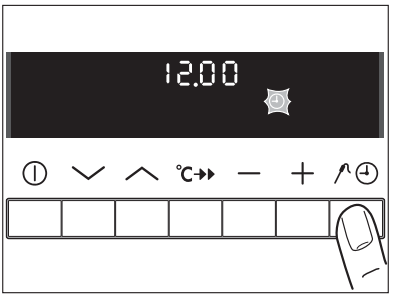
Doba ⇹ a Konec ⇥ svítí.
Trouba se automaticky v požadovanou dobu zapne,
např. ve 13:05 hodin.
Po uplynutí nastavené Doba zazní na 2 minuty signál a trouba se vypne,
např. ve 14:05 hodin.



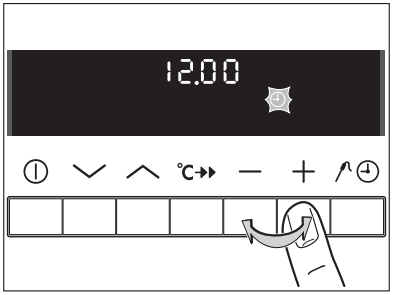
Denní čas ⏲ změnit

Denní čas je možné změnit jen tehdy, je-li vypnutá dětská pojistka, není nastavená žádná funkce hodin Doba ⇹ nebo Konec ⇥ ani žádná funkce trouby.

1. Tlačítko Výber ⏲ stiskněte tolikrát, až Denní čas ⏲ zabliká.

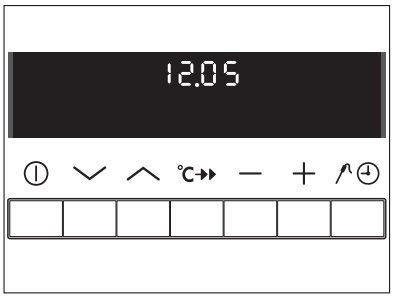


2. Tlačítkem [+] nebo [−] nastavte aktuální denní čas.



Asi za 5 vteřin blikání přestane a na hodinách se ukáže nastavený denní čas.

Spotřebič je připraven k provozu.



Heat+Hold

Funkce Heat+Hold udrží připravené jídlo po ukončení pečení teplé po dobu 30 minut.
Hodí se například tehdy, když se hosté opozdí.
Podmínky pro Heat+Hold

- Nastavená teplota je nad 80°C.

Zapnutí funkce Ohřev a uchování teploty

1. Nastavte funkci hodin Doba [⊢] a/nebo Konec [⊣] .
2. Tlačítko Výber [⏲] stiskněte tolikrát, až se na displeji objeví symbol udržení teploty ≀≀≀.
3. Stisknete tlačítko [+]. Na displeji se objeví “00:30”.
4. Po ukončení funkce trouby zazní signál a spustí se funkce Heat+Hold.
   Nastavená funkce trouby běží při 80°C po dobu 30 minut.
   Po uplynutí 30 minut s funkcí Heat+Hold se trouba vypne.

Bez ohledu na nastavenou funkci trouby zůstane funkce Heat+Hold aktivní. Funkce trouby můžete libovolně měnit.

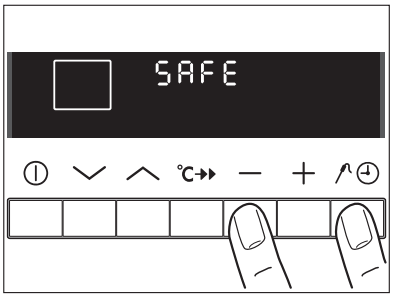
Další funkce

Dětská pojistka

Po zapnutí dětské pojistky není možné uvést troubu do provozu.

Zapnutí dětské pojistky

1. Troubu můžete zapnout tlačítkem Zap/Vyp ⏻.
   Nesmí být zvolena žádná funkce trouby.
2. Tlačítka Výber ⏲ a − tiskněte současně tak dlouho, až se objeví nápis “SAFE”.
   Nyní je dětská pojistka zapnutá.



Vypnutí dětské pojistky

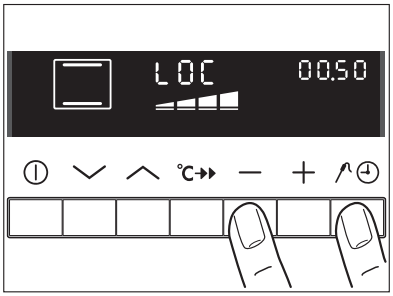
1. Troubu můžete zapnout tlačítkem Zap/Vyp ⏻.
2. Současně tiskněte tlačítka Výber ⏲ a −, až nápis “SAFE” zhasne.
   Dětská pojistka je nyní vypnutá a troubu je možné opět používat.

Zablokování tlačítek

K zablokování všech nastavených funkcí trouby k ochraně před náhodným přepnutím.

Zapnutí zablokování tlačítek

1. Troubu můžete zapnout tlačítkem Zap/Vyp ⏻.
2. Zvolte funkci trouby.
3. Tlačítka Výber ⏲ a − tiskněte současně tak dlouho, až se objeví nápis “LOC".
   Tlačítka jsou nyní zablokována.



Vypnutí zablokování tlačítek

Současně tiskněte tlačítka Výber ⏲ a −, až nápis “LOC” zhasne.
Zablokování tlačítek se automaticky zruší vypnutím funkce trouby.

Automatické vypnutí trouby

ⓘ Jestliže troubu po určité době nevypnete, nebo nezměníte teplotu, automaticky se sama vypne.
Na teplotním displeji bliká naposled nastavená teplota.

Trouba se vypne při dosažení teploty trouby:

30 - 120 °C	za	12,5 hodin
120 - 200 °C	za	8,5 hodin
200 - 250 °C	za	5,5 hodin
250 - max°C	za	3 hodiny

Uvedení trouby do chodu po automatickém vypnutí

Troubu úplně vypněte.

Pak ji můžete opět uvést do provozu.

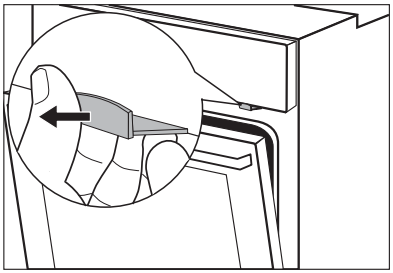
Automatické vypnutí se zruší nastavením funkce hodin Doba ⊢| nebo Konec |→|.

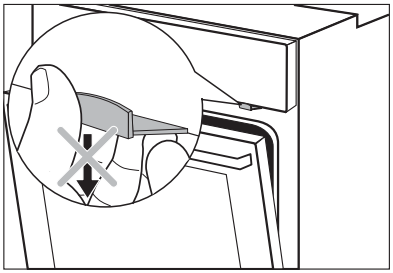
Mechanické zajištění dveří

Při zakoupení spotřebiče nejsou dveře zajištěny.

Zajištění dveří

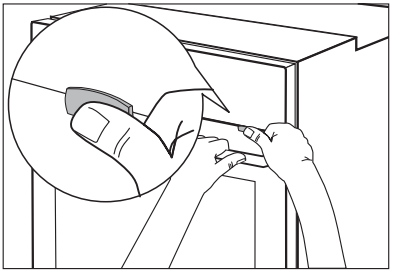
Zárážku povytáhněte až na doraz dopředu.





Otevření dveří trouby

1. Přitiskněte dveře.
2. Zarážku stiskněte a držte.
3. Otevřete dveře.



Zavření dveří trouby

Dveře zavřete bez stisknutí zarážky.

Vyřazení zarážky

Zarážku zatlačte až k panelu.

Vypnutím spotřebiče se mechanická zarážka dveří nezruší.

Použití, tabulky a tipy

Pečení pečiva

Funkce trouby: Horky vzduch nebo Tradicni peceni

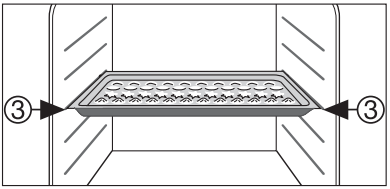
Formy na pečení

- Pro Tradicni peceni jsou vhodné formy z tmavého kovu a formy s povrchovou vrstvou.
- Pro Horky vzduch lze použít i světlé kovové formy.

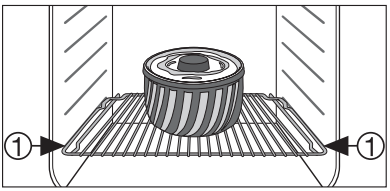
Úroveň drážek

- Při funkci Tradicni peceni je možné pečení na jedné úrovni.
- S funkcí Horky vzduch můžete péct současně až tři plechy:

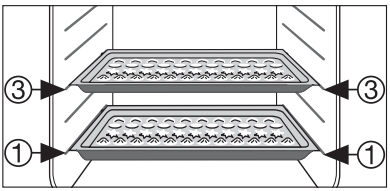
např. úroveň drážek 3



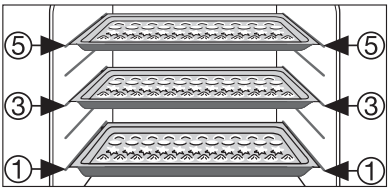
1 forma na pečení:
např. úroveň drážek 1



2 plechy na pečení:
např. úroveň 1 a 3



3 plechy na pečení:
úroveň 1, 3 a 5



Všeobecné pokyny

- Plech zasunujte vždy zkosením dopředu!
- S funkcí Tradicni peceni nebo Horky vzduch můžete péct současně ve dvou formách vedle sebe na jednom roštu. Doba pečení se tím prodlouží jen nepatrně.

Při přípravě hlubokozmrazených potravin se mohou zasunuté plechy zdeformovat. Příčinou je velký tepelný rozdíl mezi hlubokozmrazenými potravinami a troubou. Po vychladnutí se plechy opět vyrovnají.

Pokyny k tabulkám pro pečení

V tabulkách najdete požadované údaje o teplotě, délce pečení a úrovni drážek pro různá jídla.

- Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle složení těsta, množství a typu formy na pečení.
- Při prvním pečení doporučujeme nastavit nižší teplotu a teprve přejete-li si např. výraznější zhnědnutí, nebo jestliže trvá pečení příliš dlouho, zvolit vyšší teplotu.
- Jestliže nenajdete pro vlastní recept žádné konkrétní údaje, vyberte si nějaké podobné pečivo.
- Při pečení koláčů na plechu nebo ve formě na více úrovních se může doba pečení prodloužit o 10-15 minut.
- Vlhké pečivo (např. pizza, ovocné koláče apod.) se připravuje na jedné úrovni.
- Různá výška jídla může na začátku pečení způsobit jeho nestejnoměrné zhnědnutí. V tomto případě **neměňte nastavení teploty.** Rozdíly ve zhnědnutí se v průběhu pečení vyrovnají.
- Pečení masa nebo sladkostí může v nové troubě probíhat jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Upravte proto obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a úroveň drážek podle údajů doporučených v následující tabulce.

Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.
Tabulky platí, pokud není uvedeno jinak, pro vložení jídla do chladné trouby.

Tabulka pečení

Pečení na jedné úrovni

Druh pečiva	Funkce trouby		Úroveň drážek	Teplota °C	Doba hod.: min.
Pečivo ve formě					
Bábovka apod.		Horky vzduch	1	150-160	0:50-1:10
Linecký koláč/královská bábovka		Horky vzduch	1	140-160	1:10-1:30
Piškotový dort		Horky vzduch	1	140	0:25-0:40
Piškotový dort		Tradicni peceni	1	160	0:25-0:40
Dortový korpus, křehké těsto		Horky vzduch	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Dortový korpus, třené těsto		Horky vzduch	3	150-170	0:20-0:25
Jablkový dort, s horní vrstvou		Tradicni peceni	1	170-190	0:50-1:00
Jablkový koláč (2formy Ø20cm, příčně překládaný)		Horky vzduch	1	160	1:10-1:30
Jablkový koláč (2formy Ø20cm, příčně překládaný)		Tradicni peceni	1	180	1:10-1:30
Pikantní dort (např. Quiche Lorraine)		Horky vzduch	1	160-180	0:30-1:10
Sýrový dort		Tradicni peceni	1	170-190	1:00-1:30
Pečivo na plechu					
Kynutá pletýnka/věnec		Tradicni peceni	3	170-190	0:30-0:40
Vánoční štola		Tradicni peceni	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Chléb (žitný chléb) -nejprve -potom		Tradicni peceni	1	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Větrníky		Tradicni peceni	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Piškotová roláda		Tradicni peceni	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Drobenkový koláč suchý		Horky vzduch	3	150-160	0:20-0:40
Máslový koláč/koláč s cukrovou polevou		Tradicni peceni	3	190-210[1)]	0:15-0:30
Ovocný koláč (z kynutého/třeného těsta)[2)]		Horky vzduch	3	150	0:35-0:50
Ovocný koláč (kynuté těsto/třené těsto)[2]		Tradicni peceni	3	170	0:35-0:50
Ovocné koláče z křehkého těsta		Horky vzduch	3	160-170	0:40-1:20

Druh pečiva	Funkce trouby	Úroveň drážek	Teplota °C	Doba hod.: min.
Koláče na plech s choulostivou náplní (např. tvaroh, smetana, koláč s cukrem a mandlemi)	Tradicni peceni	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (s velkou náplní)[2]	Horky vzduch	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (slabá)	Horky vzduch	1	200-220[1)]	0:10-0:25
Chlebové placky	Horky vzduch	1	200-220	0:08-0:15
Ploché koláče s náplní	Horky vzduch	1	180-200	0:35-0:50
Malé pečivo				
Placičky z křehkého těsta	Horky vzduch	3	150-160	0:06-0:20
Stříkané pečivo	Horky vzduch	3	140	0:20-0:30
Stříkané pečivo	Tradicni peceni	3	160[1)]	0:20-0:30
Placičky z třeného těsta	Horky vzduch	3	150-160	0:15-0:20
Pusinky	Horky vzduch	3	80-100	2:00-2:30
Mandlové pusinky	Horky vzduch	3	100-120	0:30-0:60
Malé kynuté kousky	Horky vzduch	3	150-160	0:20-0:40
Malé kousky z listového těsta	Horky vzduch	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Housky	Horky vzduch	3	160[1)]	0:20-0:35
Housky	Tradicni peceni	3	180[1)]	0:20-0:35
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horky vzduch	3	140[1)]	0:20-0:30
Malé koláčky (20 kousků na plech)	Tradicni peceni	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Troubu předehřejte.
2) Použijte hluboký plech nebo pánev.

Pečení na více úrovních

Druh pečiva	Horky vzduch Úroveň drážek zdola 2 úrovně	Horky vzduch Úroveň drážek zdola 3 úrovně	Teplota °C	Doba hod.: min.
Pečivo na plechu				
Větrníky	1 / 4	—	160-180[1)]	0:35-0:60
Drobenkový koláč suchý	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60

Druh pečiva	Horky vzduch Úroveň drážek zdola 2 úrovně	Horky vzduch Úroveň drážek zdola 3 úrovně	Teplota °C	Doba hod.: min.
Malé pečivo				
Placičky z křehkého těsta	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Stříkané pečivo	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Placičky z třeného těsta	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Pusinky	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Mandlové pusinky	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Malé kynuté kousky	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Malé kousky z listového těsta	1 / 3	—	170-180[1)]	0:30-0:50
Housky	1 / 4	—	160	0:30-0:45
Malé koláčky (20 kousků/na plech)	1 / 4	—	140[1)]	0:25-0:40

1) Troubu předehřejte.

Tipy k pečení

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Špatná úroveň drážek	Zasuňte koláč víc dolů.
Koláč klesl (je mazlavý, nepropečený, s vodním pruhem).	Příliš vysoká teplota pečení.	Nastavte o něco nižší teplotu pečení.
	Příliš krátká doba pečení	Prodlužte dobu pečení. **Dobu pečení není možné zkrátit nastavením vyšší teploty.**
	V těstě je příliš mnoho tekutiny.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Příliš nízká teplota.	Nastavte vyšší teplotu pečení.
	Příliš dlouhá doba pečení.	Zkrat'te dobu pečení.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč není stejnoměrně hnědý.	Příliš vysoká teplota pečení a příliš krátká doba pečení.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
	Těsto není rovnoměrně rozdělené.	Těsto rovnoměrně rozetřete na plech.
	Je nasazený filtr proti mastnotě.	Vyjměte tukový filtr.
Koláč není po uvedené době upečený.	Příliš nízká teplota.	Nastavte o něco vyšší teplotu pečení.
	Je nasazený filtr proti mastnotě.	Vyjměte tukový filtr.

Tabulka Horky vzduch pizza

Druh pečiva	Úroveň drážek	Teplota °C	Doba hod.: min.
Pizza (slabá)	1	180 - 200[1)]	20 - 30
Pizza (s velkou náplní)	1	180 - 200	20 - 30
Ploché koláče s náplní	1	180 - 200	45 - 60
Špenátový dort	1	160 -180	45 - 60
Slaný koláč Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Tvarohový dort, kulatý	1	140 - 160	60 - 90
Tvarohový dort na plechu	1	140 - 160	50 - 60
Jablečný koláč s horní vrstvou	1	150 - 170	50 - 70
Zeleninový koláč	1	160 - 180	50 - 60
Chlebové placky	1	250 - 270[1)]	10 - 20
Dort z listového těsta	1	160 - 180[1)]	40 - 50
Alsaský slaný koláč	1	250 - 270[1)]	12 - 20
Pirohy	1	180 - 200[1)]	15 - 25

1)Troubu předehřejte.

Tabulka pro nákupy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce trouby	Úroveňd rážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Nudlový nákyp	Tradicni peceni	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Tradicni peceni	1	180-200	0:25-0:40
Zapékaná zelenina[1)]	Infrapečení	1	160-170	0:15-0:30
Zapékané bagety[1)]	Infrapečení	1	160-170	0:15-0:30

Jídlo	Funkce trouby	Úroveňd rážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Sladké nákypy	Tradicni peceni	1	180-200	0:40-0:60
Rybí nákypy	Tradicni peceni	1	180-200	0:30-1:00
Plněná zelenina	Infrapečení	1	160-170	0:30-1:00

1)Troubu předehřejte.

Tabulka pro mražená a hotová jídla

Druh jídla	Funkce trouby	Úroveň drážek	Teplota °C	Čas
Hlubokozmrazená pizza	Tradicni peceni	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky[1)] (300-600 g)	Infrapečení	3	200-220	podle pokynů výrobce
Bagety	Tradicni peceni	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocný koláč	Tradicni peceni	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

1)Poznámka: Hranolky při rozmrazování 2-3 x obrat'te.

Pečení masa

Funkce trouby: Tradicni peceni nebo Infrapečení

K pečení nasaďte filtr proti mastnotě!

Nádoby na pečení

- K pečení masa jsou vhodné všechny žáruvzdorné nádoby (dodržujte pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct **přímo na zachycovacím plechu nebo na roštu a zachycovací plech zasuňte pod rošt.**
- Libové maso všeho druhu doporučujeme péct **v pekáči s poklicí**. Maso tak zůstane šťavnaté.
- Všechny druhy masa, které by měly mít po upečení kůrčičku, můžete péct ve vhodné **nádobě bez pokličky**.

Pokyny k tabulce pečení masa

Údaje v následující tabulce jsou pouze orientační.

- Maso a ryby doporučujeme péct **v troubě až od množství 1 kg** .
- Přidáte-li do nádoby na pečení trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Pečeni podle potřeby (po 1/2 - 2/3 doby pečení) obrat'te.
- Velké pečeně a drůbež během pečení několikrát polijte vypečenou šťávou. Pečeně pak bude mít lepší chuť.

- Troubu vypněte asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Tabulka pečení masa

Druh masa	Množství	Funkce trouby		Úroveňd rážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Hovězí maso						
Dušené hovězí	1-1,5 kg		Tradicni peceni	1	200-250	2:00-2:30
Rostbíf nebo filety						na cm výšky
- uvnitř krvavé	na cm výšky		Infrapečení	1	190-200[1)]	0:05-0:06
- uvnitř růžové	na cm výšky		Infrapečení	1	180-190	0:06-0:08
- propečené	na cm výšky		Infrapečení	1	170-180	0:08-0:10
Vepřové maso						
Ramínko, plec, šunka	1-1,5 kg		Infrapečení	1	160-180	1:30-2:00
Kotlety, uzené maso	1-1,5 kg		Infrapečení	1	170-180	1:00-1:30
Sekaná pečeně	750 g-1 kg		Infrapečení	1	160-170	0:45-1:00
Vepřové nožičky (předvařené)	750 g-1 kg		Infrapečení	1	150-170	1:30-2:00
Telecí maso						
Telecí pečeně	1 kg		Infrapečení	1	160-180	1:30-2:00
Telecí nožičky	1,5-2 kg		Infrapečení	1	160-180	2:00-2:30
Jehněčí						
Jehněčí kýta, Jehněčí pečeně	1-1,5 kg		Infrapečení	1	150-170	1:15-2:00
jehněčí hřbet	1-1,5 kg		Infrapečení	1	160-180	1:00-1:30
Zvěřina						
Zaječí hřbet, zaječí kýty	až 1 kg		Tradicni peceni	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Srnčí/jelení hřbet	1,5-2 kg		Tradicni peceni	1	210-220	1:15-1:45
Srnčí/jelení kýta	1,5-2 kg		Tradicni peceni	1	200-210	1:30-2:15

Druh masa	Množství	Funkce trouby		Úroveň rážek	Teplota °C	Čas hod.: min.
Drůbež						
Drůbeží kusy	po 200-250g		Infrapečení	1	200-220	0:35-0:50
Kuřecí půlky	po 400-500g		Infrapečení	1	190-210	0:35-0:50
Kuře, mladá slepice	1-1,5 kg		Infrapečení	1	190-210	0:45-1:15
Kachna	1,5-2 kg		Infrapečení	1	180-200	1:15-1:45
Husa	3,5-5 kg		Infrapečení	1	160-180	2:30-3:30
Krocan/krůta	2,5-3,5 kg		Infrapečení	1	160-180	1:45-2:30
Krocan/krůta	4-6 kg		Infrapečení	1	140-160	2:30-4:00
Ryba (dušená)						
Celé ryby	1-1,5 kg		Tradicni peceni	1	210-220	0:45-1:15

1)Troubu předehřejte.

Tabulka Jehla do masa

Jídlo	Teplota v masovém jádře
Hovězí maso	
Roštěnka nebo pečené filety uvnitř krvavé (anglický) uvnitř růžové (střední) uvnitř propečené	45 - 50 °C 60 - 65 °C 70 - 75 °C
Vepřové maso	
Vepřové ramínko, šunka, plec	80 - 82 °C
Kotlety (hřbet), uzené maso	75 - 80 °C
Sekaná pečeně	75 - 80 °C
Telecí maso	
Telecí pečeně	75 - 80 °C
Telecí nožičky	85 - 90 °C
Skopové / Jehněčí	
Skopová kýta	80 - 85 °C
Skopový hřbet	80 - 85 °C
Jehněčí pečeně, jehněčí kýta	70 - 75 °C
Zvěřina	
Zaječí hřbet	70 - 75 °C
Zaječí kýty	70 - 75 °C

Jídlo	Teplota v masovém jádře
Celý zajíc	70 - 75 °C
Srnčí hřbet, jelení hřbet	70 - 75 °C
Srnčí kýta, jelení kýta	70 - 75 °C

Bio pečení

Funkce trouby: Bio pečení

Pomocí funkce trouby Bio pečení bude pečeně křehká a zůstane šťavnatá.
Bio pečení doporučujeme pro křehké libové kousky masa a ryby.
Bio pečení není vhodné např. pro dušené nebo tučné vepřové pečeně.
Nyní hřeje trouba až na zvolenou nebo předem nastavenou teplotu. Po dosažení nastavené teploty zazní signál. Trouba se automaticky přepne na nižší teplotu pečení.
Bezne doporučujeme pro menší kousky masa, např. steaky.
Profi doporučujeme pro větší kusy masa, např. hovězí hřbet.

Upozornění: Při pečení masa nasaďte filtr proti mastnotě!

S funkcí trouby Bio pečení vždy pečte jídlo **bez pokličky.**

1. Pečeni opečte zprudka na pánvi.
2. Potom ji položte do mísy na pečení nebo přímo na rošt, pod který položíte hluboký plech.
3. Pečeni vložte do trouby. Zvolte funkci trouby Bio pečení, můžete také změnit teplotu a dokončete pečení (viz tabulku).

Funkci trouby **Bio pečení** **není možné kombinovat s funkcemi hodin** Doba a Konec.

Tabulka Bio pečení

Jídlo	Váha g	Nastavení	Úroveňdrážek	Celkový čas min.
Rostbíf	1000-1500	Profi	1	90-110
Hovězí hřbet	1000-1500	Profi	3	90-110
Telecí pečeně	1000-1500	Profi	1	100-120
Steaky	200 - 300	Bezne	3	20-30

Plochý gril

Funkce trouby: Gril nebo Velkoplošný gril s maximálním nastavením teploty.

Upozornění: Grilujte vždy se zavřenými dveřmi trouby.

Prázdnou troubu vždy pomocí **funkce Gril na 5 minut předehřejte**.

- Ke grilování zasuňte **rošt** do **doporučené úrovně drážek.**

- **Hluboký plech** zasuňte vždy do **1. úrovně drážek** zezdola.
- Grilovací časy jsou orientační.
- Grilování je vhodné zejména pro ploché kousky masa nebo ryb.

Grilovací tabulka

Potraviny ke grilování	Úroveň drážžek	Doba grilování	
		1. strana	2. strana
Špikované maso	4	8-10 min.	6-8 min.
Vepřové bez kosti	4	10-12 min.	6-10 min.
Klobásy	4	8-10 min.	6-8 min.
Hovězí steaky, telecí steaky	4	6-7 min.	5-6 min.
Hovězí hřbet, rostbíf (asi 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Toastový chléb[1)]	3	4-6 min.	3-5 min.
Obložžené toustovací chleby	3	6-8 min.	—

1)Nepředehřívejte.

Rozmrazování

Funkce trouby: Rozmrazit (bez nastavení teploty)

- Vybalené potraviny položte v talíři na rošt.
- Potraviny nezakrývejte talíři ani mísami; čas k rozmrazení by se tak značně prodloužil.
- K rozmrazování zasuňte rošt do **1. úrovně drážek zdola**.

Tabulka k rozmrazování

Jídlo	Čas k rozmrazení min.	Čas k dojití min.	Poznámka
Kuře, 1000 g	100-140	20-30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obrat'te.
Maso, 1000g	100-140	20-30	V polovině doby obrat'te.
Maso, 500g	90-120	20-30	V polovině doby obrat'te.
Pstruh, 150g	25-35	10-15	—
Jahody, 300g	30-40	10-20	—
Máslo, 250g	30-40	10-15	—

Jídlo	Čas k rozmrazení min.	Čas k dojití min.	Poznámka
Smetana, 2 x 200 g	80-100	10-15	Smetanu lze snadno ušlehat i s ještě lehce zmrazenými kousky.
Dort, 1400g	60	60	---

Sušení

Funkce trouby: Horky vzduch

- Rošt při této funkci pokryjte svačinovým papírem nebo papírem na pečení.
- Lepšího výsledku docílíte, když po uplynutí poloviny doby sušení troubu vypnete, otevřete a nejlépe přes noc necháte vychladnout.
- Pak potraviny dosušte.

Potraviny k sušení	Teplota ve °C	Úroveň drážek		Čas v hodinách (orientačně)
		1 úroveň	2 úrovně	
Zelenina				
fazole	60-**70**	3	1 / 4	6-8
paprika (proužky)	60-**70**	3	1 / 4	5-6
polévková zelenina	60-**70**	3	1 / 4	5-6
houby	50-**60**	3	1 / 4	6-8
zelí	40-50	3	1 / 4	2-3
Ovoce				
švestky	60-**70**	3	1 / 4	8-10
meruňky	60-**70**	3	1 / 4	8-10
jablečné plátky	60-**70**	3	1 / 4	6-8
hrušky	60-**70**	3	1 / 4	6-9

Zavařování

Funkce trouby: Spodni ohrev

- Ke sterilování používejte výlučně zavařovací sklenice stejné velikosti.
- **Sklenice s uzávěrem typu Twist-Off, bajonetovým uzávěrem, nebo kovové nádoby nejsou vhodné**.
- K zavařování použijte **1. úroveň** zdola.
- K zavařování použijte plech. Vejde se na něj až šest sklenic s litrovým obsahem.
- Sklenice musí být naplněné do stejné výše a dobře uzavřené.
- Sklenice postavte na plech tak, aby se po stranách vzájemně nedotýkaly.

- Na plech nalijte asi 1 litru vody, aby se v troubě vytvořilo dostatečné množství páry.
- Jakmile se v prvních sklenicích začnou tvořit bublinky (u 1- litrových sklenic asi za 35-60 minut), troubu vypněte nebo nastavte teplotu zpět na 100 °C (viz tabulka).

Zavařovací tabulka

Uvedené doby zavařování a teploty jsou pouze orientační

Suroviny k zavařování	Teplota ve °C	Zavařování až do začátku bublinek v min.	Dále při 100°C v min.
Bobuloviny			
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160-170	35-45	—
Nezralý angrešt	160-170	35-45	10-15
Peckoviny			
Hrušky, kdoule, švestky	160-170	35-45	10-15
Zelenina			
Karotka[1)]	160-170	50-60	5-10
Okurky	160-170	50-60	—
Zeleninová směs v nálevu	160-170	50-60	15
Květák, hrášek, chřest	160-170	50-60	15-20

1)Nechte dojít ve vypnuté troubě.

Čištění a údržba

⚠ **Pozor:** Pro čištění je třeba spotřebič vypnout a nechat zchladnout.

Pozor: Z bezpečnostních důvodů **nečistěte** spotřebič proudem páry ani vysokotlakým čistícím zařízením.

Pozor: Nepoužívejte žádná drsná činidla, ostré čistící nástroje ani drátěnky.

K čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte žádné hrubé brusné čistící prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k rozbití skla.

Vnější část spotřebiče

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v teplém roztoku mycího prostředku.
- Na kovový přední panel používejte obvyklé čisticí prostředky.

- Nepoužívejte žádné pískové čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.

Vnitřní prostor trouby

Troubu čistěte po každém použití. Nečistoty tak snadno odstraníte a tolik se nepřipečou.

1. Otevřením dveří trouby se automaticky vypne osvětlení trouby.
2. Po každém použití troubu vytřete vodou s mycím prostředkem a vysušte.

Odolné skvrny odstraňte pomocí speciálního prostředku na čištění trouby.

Upozornění: Při použití spreje do trouby se přesně řiďte pokyny výrobce.

Příslušenství trouby

Všechny zasunovací doplňky (rošt, plech na pečení, drážky apod.) po každém použití umyjte a dobře osušte. Mytí bude jednodušší, jestliže tyto díly necháte nejprve krátce odmočit.

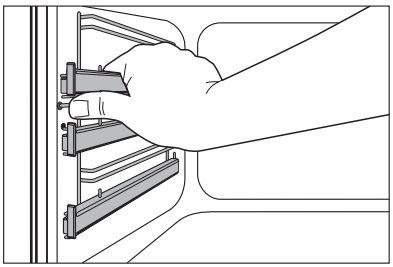
Filtr proti mastnotě

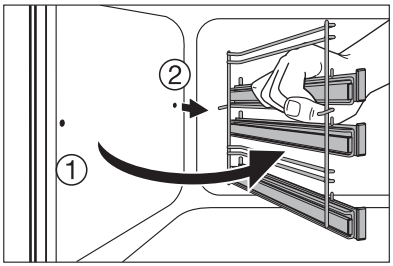
1. Filtr myjte v teplém roztoku mycího prostředku nebo v myčce.
2. Jsou-li na něm připečené nečistoty, vyvařte ho ve vodě s 2-3 polévkovými lžícemi mycího prostředku na nádobí používaného v myčkách.

Vysunovací kolejničky

Chcete-li vyčistit boční stěny trouby, můžete drážky na levé i pravé straně odstranit.

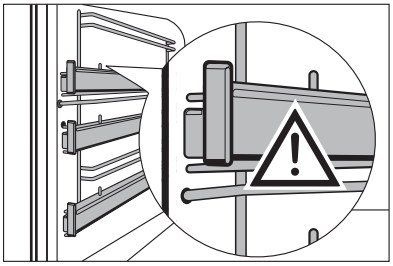
Vyjmutí drážek
Drážky nejprve vpředu odtáhněte od stěny trouby a pak uvolněte vzadu.



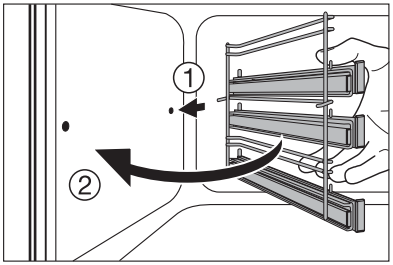


Zasazení drážek

⚠ Při zasazování drážek dbejte na to, aby zarážky vysunovacích kolejniček směřovaly dopředu.



Drážky nejprve zavěste vzadu, pak uložte vpředu a zatlačte.



Čištění vysunovacích kolejniček

Vysunovací kolejničy omývejte v horkém roztoku mycího prostředku.

⚠ **Upozornění**: Vysunovací kolejničky **nejsou vhodné pro mytí v** myčce.

⚠ **Upozornění**: Vysunovací kolejničky nikdy nemažte.

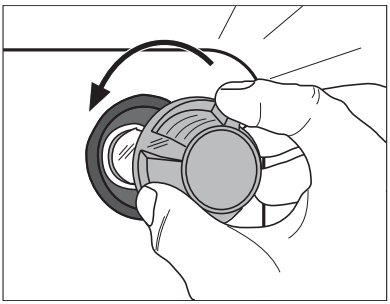
Osvětlení trouby

⚠ **Upozornění:** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky trouby:
– troubu vypněte!
– pojistky v pojistkové skříňce vyšroubujte nebo vypněte.

ℹ Na dno trouby položte kus látky kvůli ochraně žárovky a skleněného krytu.

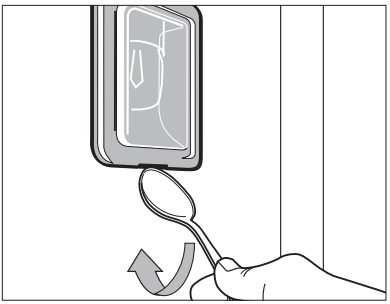
Výměna žárovky trouby/omytí skleněného krytu

1. Skleněný kryt vyšroubujte směrem doleva a omyjte.
2. Je-li to nutné: vyměňte za **žárovku do trouby 40 Watt, 230 V, 300 °C, žáruvzdornou.**
3. Skleněný kryt nasaďte zpět na místo.

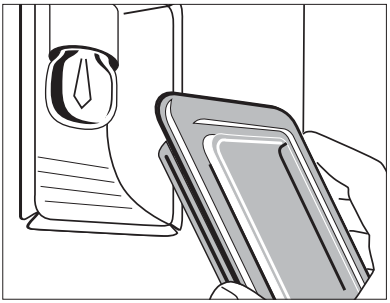


Výměna boční žárovky trouby/omytí skleněného krytu

1. Odstrante drážky na levé strane.
2. Skleněný kryt sejměte pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) a vyčistěte.
3. Je-li to nutné:
   žárovku do trouby 25 Watt, 230 V, 300 °C, žáruvzdornou.



4. Sklenený kryt nasadte zpet.
5. Drážky vratte na místo.



Strop trouby

Horní topné těleso je možné odklopit, aby bylo možné vyčistit strop trouby.

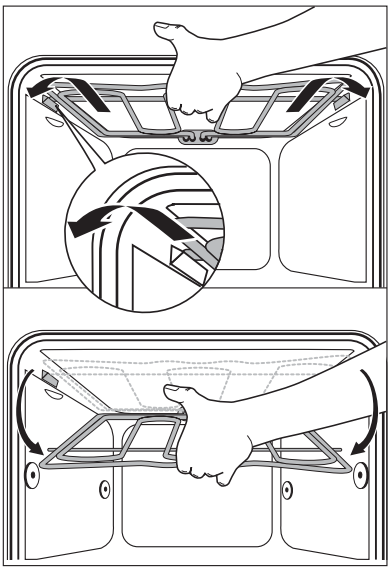
Odklopení topného tělesa

⚠ **Upozornění:** Topné těleso můžete odklopit jen tehdy, je-li trouba vypnutá a nehrozí nebezpečí popálení.

1. Odstraňte postranní drážky.
2. Uchopte topné těleso vepředu a vytáhněte ho přes zarážky na vnitřní straně trouby směrem dopředu.
3. Topné těleso se sklopí dolů.

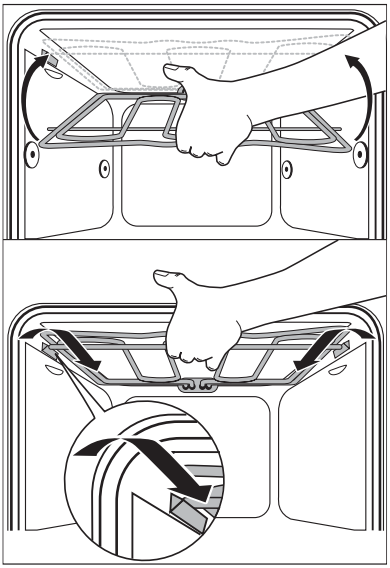
⚠ **Pozor:** Topné těleso netlačte dolů silou. Mohlo by se ulomit.

Nyní můžete vyčistit strop trouby



Upevnění topného tělesa

1. Topné těleso přiklopte až ke stropu.
2. Topné těleso přes odpor pružiny povytáhněte přes zarážky dopředu.
3. Nechte zapadnout do držáků.
4. Nakonec zasuňte zpět postranní drážky.



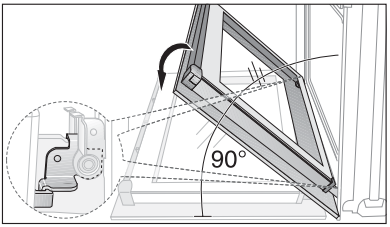
Pozor: Topné těleso musí být na obou stranách nad zarážkou na vnitřní straně trouby a musí být ve správné poloze.

Dveře trouby

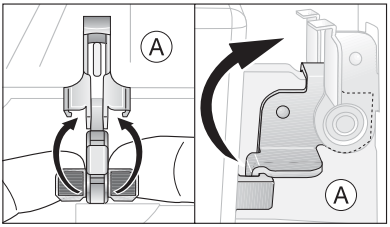
Ke snadnějšímu čištění vnitřního prostoru trouby se dají dveře trouby vysadit.

Vysazení dveří trouby

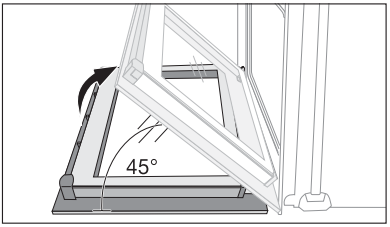
1. Dveře trouby úplně otevřete.



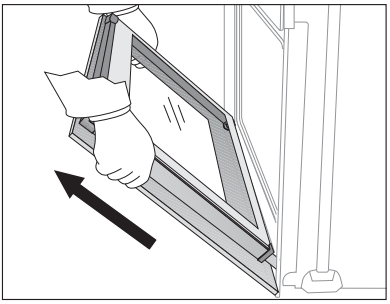
2. **Pojistné páčky** (A) na obou dveřních závěsech **úplně** vyklopte.



3. Dveře trouby přivřete až k první zarážce (cca. 45°).



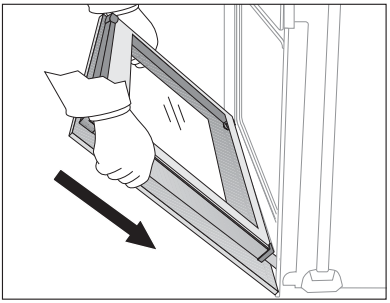
4. Dveře trouby uchopte po stranách oběma rukama a vytáhněte je šikmo od trouby směrem nahoru (**Pozor**: jsou těžké!).



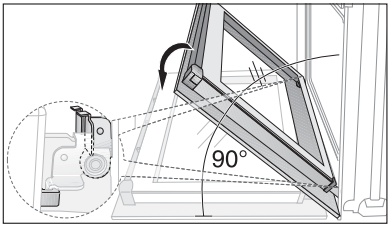
Dveře trouby položte vnější stranou dolů na měkkou a rovnou podložku, např. na deku, aby se nepoškrábaly.

Zasazení dveří trouby

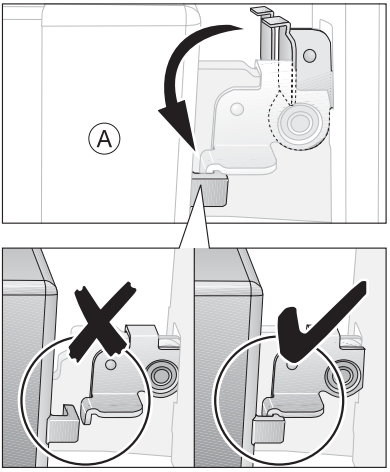
1. Dveře trouby uchopte ze strany držadla po stranách oběma rukama a podržte v úhlu asi 45°.
Otvory na spodní straně dveří trouby zasaďte do závěsů trouby.
Dveře spusťte dolů až na doraz.



2. Dveře trouby úplně otevřete.



3. Pojistné páčky (A) na obou dveřních závěsech sklopte zpět do původní polohy.



4. Dveře trouby zavřete.

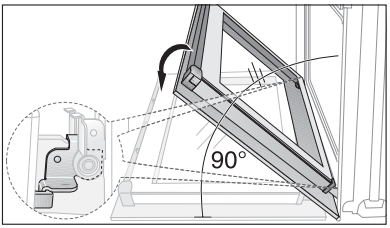
Skleněná výplň dveří trouby

Dveře trouby jsou vybaveny čtyřmi na sobě položenými skleněnými tabulemi. Vnitřní skleněné tabule lze vyjmout a vyčistit.

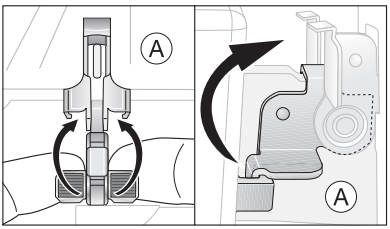
⚠ **Pozor!** Při silném tlaku, především na hrany přední skleněné tabule, může sklo prasknout.

Vymontování skel dveří

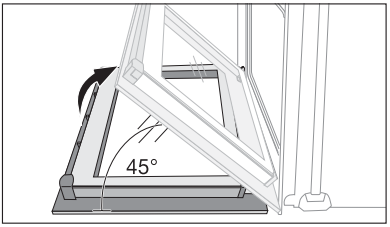
1. Dveře trouby úplně otevřete.



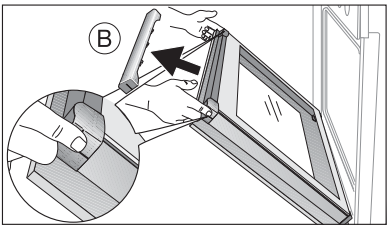
2. **Pojistné páčky** (A) na obou dveřních závěsech **úplně** vyklopte.



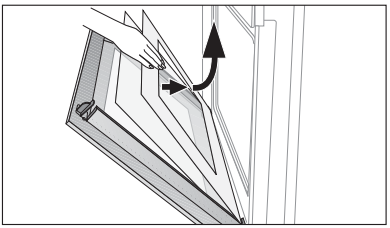
3. Dveře trouby přivřete až k první zarážce (cca. 45°).



4. Kryt dveří na horním okraji (B) dveří uchopte na obou stranách a stlačte dovnitř aby se uvolnil sponový uzávěr. Pak vytáhněte kryt dveří směrem nahoru**.**



5. Dveřní skla uchopte postupně za horní okraj a vytáhněte z kolejniček směrem nahoru.

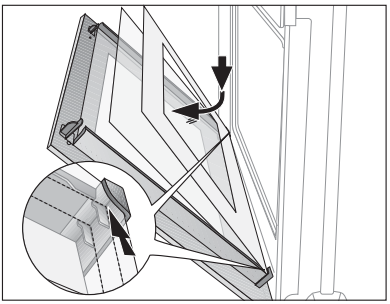


Čištění skel dveří

Dveřní skla důkladně umyjte roztokem mycího prostředku. Potom ho pečlivě osušte.

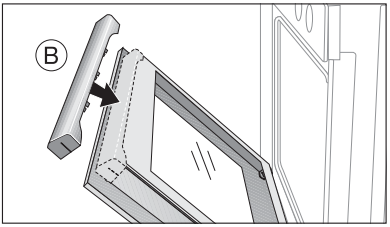
Vsazení skel dveří

1. Dveřní sklo zasuňte jedno po druhém šikmo shora do dveřního profilu na dolní straně dveří a spust'te.

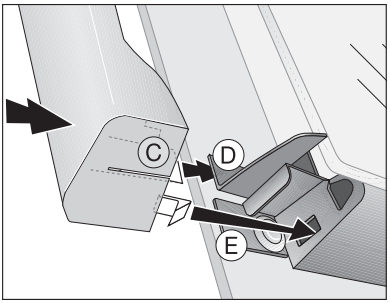


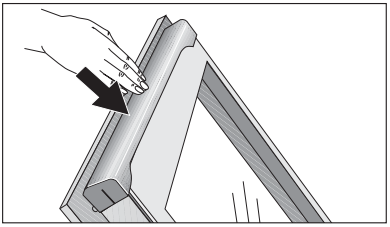
Nejprve zasaďte obě menší skleněné tabule a největší tabuli zasaďte až nakonec.

2. Kryt dveří (B) uchopte po stranách, položte na vnitřní stranu dveřního okraje a nasaďte ho (B) na horní okraj dveří.

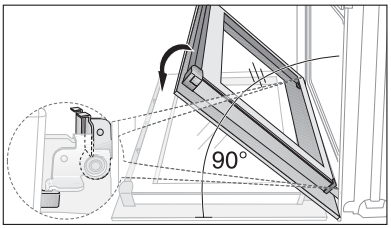


Na otevřené straně krytu dveří (B) se nachází vodicí lišta (C). Tato lišta se musí **zasunout mezi** vnější dveřní tabuli a vodicí úhel (D).
Sponový uzávěr (E) musí zapadnout.

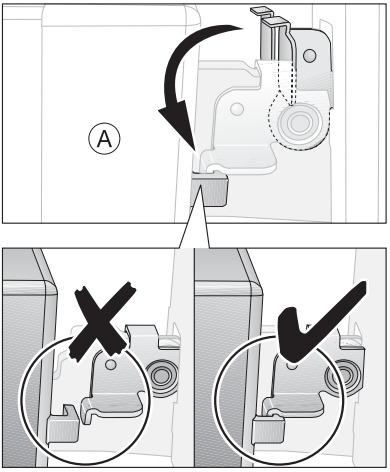




3. Dveře trouby úplně otevřete.



4. Pojistné páčky (A) na obou dveřních závěsech sklopte zpět dopůvodní polohy.



5. Dveře trouby zavřete.

Co dělat, když ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá.	Trouba není zapnutá.	Zapněte troubu.
	Není nastavený denní čas.	Nastavte denní čas
	Požadovaná nastavení nefungují.	Zkontrolujte nastavení.
	Zapnulo se automatické vypnutí trouby.	Viz automatické vypnutí
	Vypadla pojistka v domácí instalaci (pojistková skříňka).	Zkontrolujte pojistky.Jestliže pojistky vypadnou několikrát, zavolejte prosím kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení trouby zhaslo.	Praskla žárovka trouby.	Vyměňte žárovku.
V časovém ukazateli se objeví F11.	Zkrat sondy do masa, nebo zástrčka sondy do masa není pevně zasunutá do zásuvky.	Zástrčku jehly do masa zasuňte až na doraz do zásuvky na boční stěně trouby.
V časovém ukazateli se objeví výše neuvedený chybový kód.	Porucha elektroniky.	Spotřebič vypněte a opět zapněte pomocí domovní pojistky nebo ochranného spínače. Při opakovaném zobrazení zavolejte prosím zákaznickou službu.

Jestliže se vám nepodaří odstranit problém ani pomocí výše uvedených rad, obraťte se prosím na svého prodejce nebo na zákaznickou službu.

Upozornění! Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborně vyškolení pracovníci. Neodborné opravy mohou pro uživatele představovat značné nebezpečí.

Jestliže v případě špatné obsluhy spotřebiče zavoláte do servisu, může se stát, že budete muset návštěvu opraváře zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce.

Pokyny pro spotřebiče s kovovou přední částí:
Chladná kovová část spotřebiče způsobuje po otevření dveří trouby během pečení nebo smažení krátkodobé zamžení vnitřní skleněné tabule.

Likvidace

Obalový materiál
Použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné. Umělé hmoty jsou označeny následujícím způsobem: >PE<, >PS<, atd. Obalový materiál zlikvidujte v souladu s jeho označením ve speciálních sběrných dvorech ve své obci.

Starý spotřebič

Symbol  na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

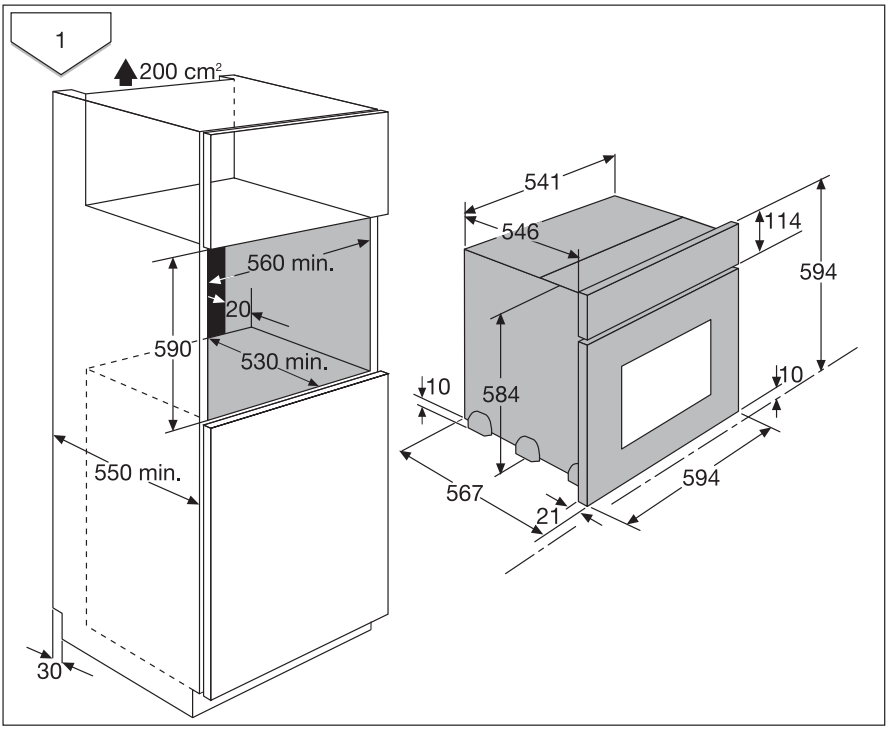
Upozornění: Starý spotřebič před likvidací znehodnoťte, aby se nemohl stát příčinou úrazu.
Odpojte proto spotřebič od zdroje napájení a odřízněte jeho elektrický přívodní kabel.

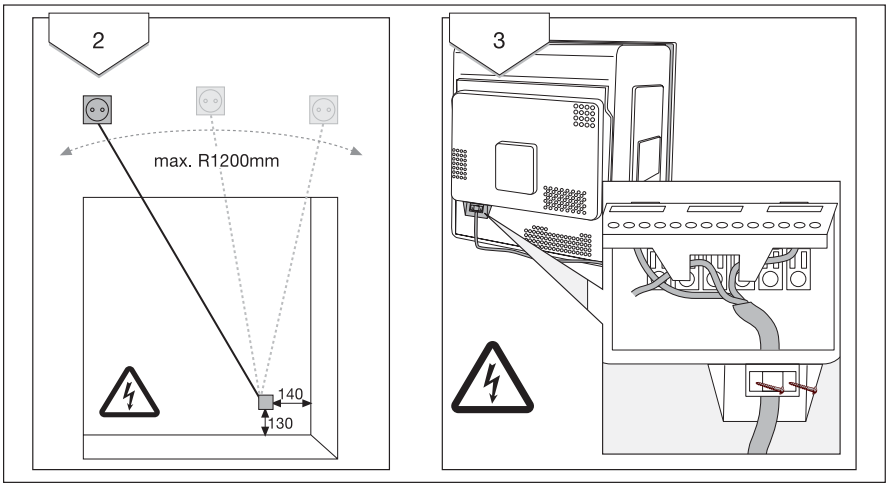
Pokyny k montáži

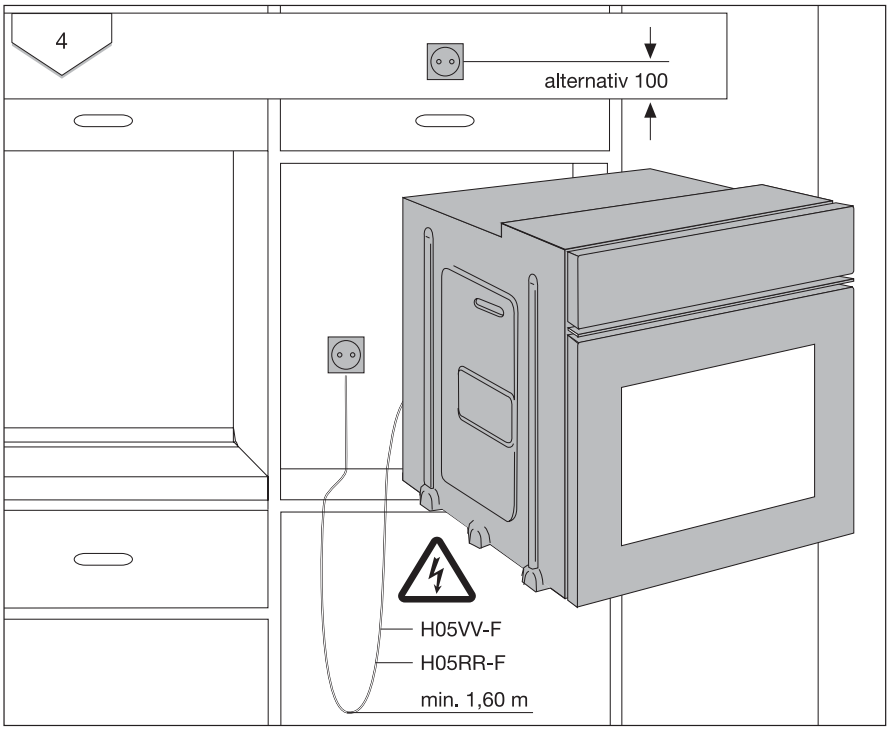
Upozornění: Montáž a připojení nového spotřebiče smí provádět pouze **kvalifikovaný odborník s příslušným oprávněním.**
Dodržujte prosím tento pokyn, protože jinak v případě škody propadá nárok na záruku.

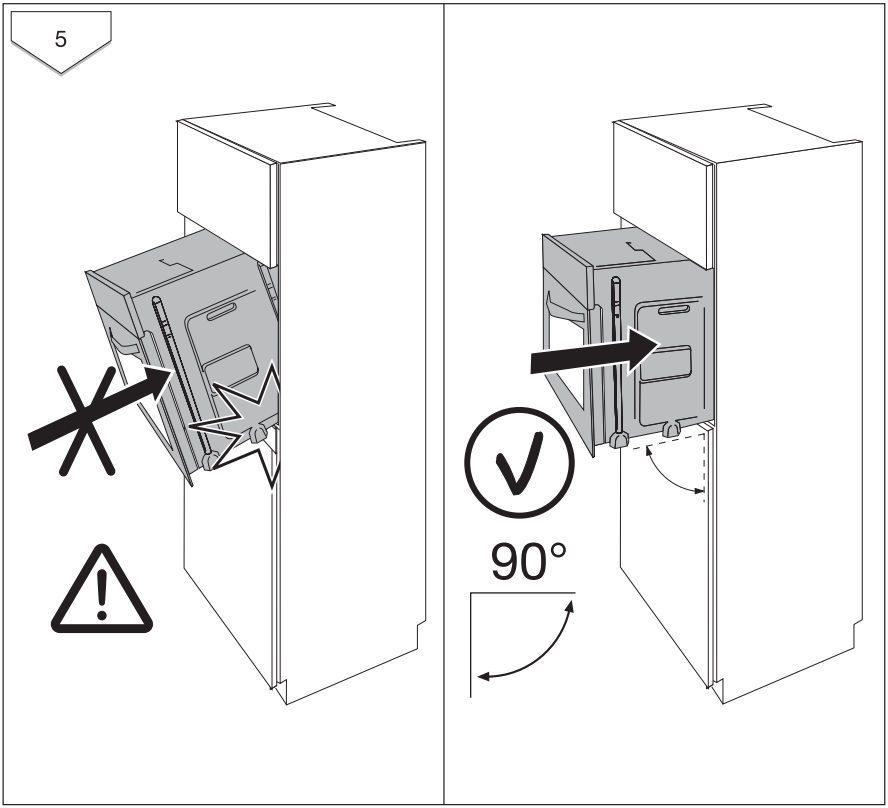
Bezpečnostní pokyny pro elektroinstalatéra

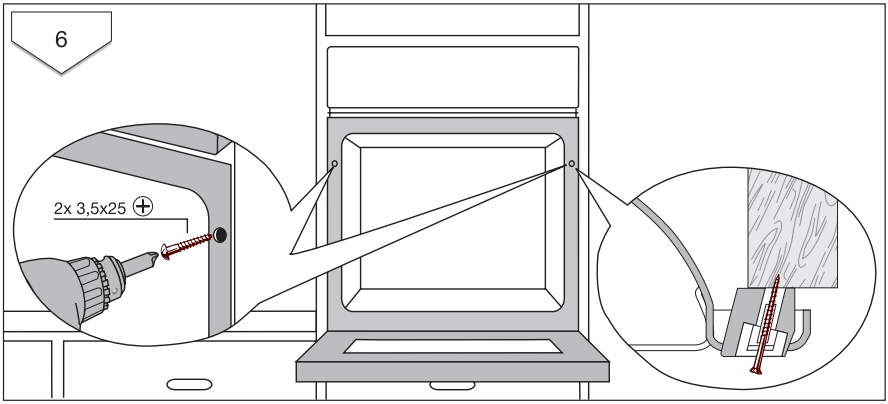
- Elektrická instalace musí být provedena tak, aby spotřebič bylo možné odpojit od sítě všemi póly s min. vzdáleností kontaktů 3 mm.
  Jako vhodné odpojovací zařízení se doporučuje např. pojistkový spínač LS, pojistky (šroubovací pojistky se musí vyjmout z objímky), spínač FI a stykač.
- Ochrana proti (nebezpečnému) dotyku musí být zajištěna instalací.
- Jištění vestavěné skříně musí vyhovovat normě DIN 68930.
- Vestavná trouba i vestavná varná deska jsou vybaveny speciálním zásuvkovým systémem. Z bezpečnostních důvodů mohou být kombinovány pouze s výrobky stejného výrobce.




2
max. R1200mm
140
130
3


4
alternativ 100
H05VV-F
H05RR-F
min. 1,60 m


5
90°


6
2x 3,5x25

Záruka/Zákaznická služba

Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek je poskytována pouze kupujícímu spotřebiteli (dále také jen "Kupující") a jen na výrobek sloužící k běžnému používání v domácnosti.
Prodávající poskytuje Kupujícímu spotřebiteli Záruku v trvání dvaceti čtyř měsíců, a to od data převzetí prodaného výrobku Kupujícím.
Kupující má v rámci Záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění vady, popřípadě - není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné - právo na výměnu výrobku. Pokud není takový postup možný, je Kupující oprávněn žádat přiměřenou slevu z ceny výrobku. Právo na výměnu výrobku nebo odstoupení od kupní smlouvy lze uplatnit jen při splnění všech zákonných předpokladů, a to pouze tehdy, nebyl-li výrobek nadměrně opotřeben nebo poškozen. Podmínkou pro uplatnění každého práva ze Záruky přitom je, že:
– výrobek byl instalován a uveden do provozu i vždy provozován v souladu s návodem k obsluze,
– veškerě záruční nebo jiné opravy či úpravy výrobku byly vždy prováděny v Autorizovaném servisním středisku,
– Kupující při reklamaci výrobku předloží platný doklad o koupi.

Právo na odstranění vady výrobku (i všechna případná další práva ze Záruky) je kupující povinen uplatnit v nejbližším Autorizovaném servisním středisku. Zároveň
musí Autorizovanému servisnímu středisku umožnit ověření existence reklamované vady, včetně odpovídajícího vyzkoušení (popř. demontáže) výrobku, v provozní době tohoto střediska.
Každé právo ze Záruky je nutno uplatnit v příslušném Autorizovaném servisním středisku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do konce záruční doby, jinak zaniká.
Autorizované servisní středisko posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu opravy. Kupující je povinen poskytnout Autorizovanému servisnímu středisku součinnost potřebnou k prokázání uplatněného práva na odstranění vady, k ověření existence reklamované vady i k záruční opravě výrobku.
Běh záruční doby se staví po dobu od řádného uplatnění práva na odstranění vady do provedení záruční opravy Autorizovaným servisním střediskem, avšak jen při
splnění podmínky uvedené v předchozím bodu.
Po provedení záruční opravy je Autorizované servisní středisko povinno vydat Kupujícímu čitelnou kopii Opravního listu. Opravní list slouží k prokazování práv Kupujícího, proto ve vlastním zájmu před podpisem Opravního listu zkontrolujte jeho obsah a kopii Opravního listu pečlivě uschovejte.
Jestliže nebude reklamovaná vada zjištěna nebo nejde-li o záruční vadu, za kterou odpovídá Prodávající, či neposkytne-li Kupující Autorizovanému servisnímu středisku shora uvedenou součinnost, je Kupující, povinen nahradit Prodávajícímu i Autorizovanému servisnímu středisku veškeré případné náklady, které jim v souvislosti s tím vzniknou.
Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek platí pouze na území České republiky. Nevztahuje se na opotřebení nebo poškození výrobku (včetně poškození
způsobeného poruchami v elektrické síti, použitím nevhodných náplní, nevhodnými provozními podmínkami aj.), případný nedostatek jakosti nebo užitné vlastnosti
(který není závadou) ani na výrobek použitý nad rámec běžného používáni v domácnosti (např. k podnikatelským účelům aj.).
Poskytnutím záruky nejsou dotčena práva Kupujícího, která se ke koupi výrobku váží podle kogentních ustanovení zvláštních právních předpisů.
Prodávající je povinen předat Kupujícímu při prodeji výrobku a na požádání Kupujícího poskytnout mu i kdykoli poté aktuální seznam Autorizovaných
servisních středisek v České republice, včetně jejich telefonních čísel.
Jakékoli bližší informace o Záruce a Autorizovaných servisních střediscích poskytnou:
– prodávající,
– Electrolux Service, a to buď na telefonu: 261126112, nebo na adrese ELECTROLUX s.r.o., Electrolux Service, Budějovická 3, 140 21 Praha 4,
– Bezplatná telefonní INFOLINKA: 800-160016.

Electrolux
Service

Evropská Záruka

Na tento spotřebič se vztahuje záruka společnosti Electrolux ve všech zemích uvedených v zadní části tohoto návodu během období stanoveného v záruce spotřebiče nebo jinak zákonem. Jestliže se přestěhujete z jedné uvedené země do jiné z uvedených zemí, záruka na spotřebič bude i nadále platná za následujících podmínek:

- Záruka na spotřebič platí ode dne prvního zakoupení spotřebiče, které je možné doložit předložením platného dokladu o koupi vydaného prodejcem spotřebiče.
- Záruka na spotřebič je platná pro stejné období a na stejný rozsah práce a dílů, jako platí v nové zemi Vašeho pobytu pro tento určitý model řady spotřebičů.
- Záruka na spotřebič je vázaná na osobu původního kupce spotřebiče a není přenosná na další osoby.
- Spotřebič je instalovaný a používaný v souladu s pokyny vydanými společností Electrolux a používá se pouze v domácnosti, tzn. spotřebič není využíván ke komerčním účelům.
- Spotřebič je instalovaný v souladu se všemi příslušnými platnými předpisy v nové zemi pobytu.

Ustanovení Evropské záruky nemají vliv na žádná závazná práva, která se na Vás vztahují podle zákona.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Straße 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien

Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebièe SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

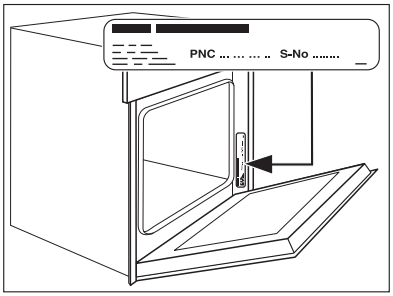
Servis

Zjistíte-li technickou poruchu, pokuste se problém nejprve odstranit sami s pomocí návodu (viz část “Co dělat, když...”).

Jestliže se vám problém nepodaří vyřešit, obrat’te se prosím na zákaznickou službu nebo na našeho servisního partnera.

Abychom vám mohli rychle pomoci, potřebujeme vědět následující údaje:

– značku modelu
– výrobní číslo (PNC)
– sériové číslo (S-No.)
(čísla najdete na výrobním štítku)
– Typ poruchy
– případné chybové hlášení, které se objevuje na displeji



Doporučujeme vám, abyste si tato čísla zapsali na následující řádky zde v návodu, abyste je měli vždy po ruce:

Značka modelu: .....

Výrob. č: .....

Sériové číslo: .....

www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.cz

387 997 268-A-080609-01

Změny vyhrazeny