

**ANKASTRE FIRIN
VESTAVNÁ TROUBA**

OIM 25701 X

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.

Obsah

1 Váš výrobek4

Přehled 4

Technické parametry 5

Příslušenství..... 6

2 Důležité bezpečnostní pokyny7

Obecná bezpečnost 7

Určené použití.....8

Bezpečnost dětí8

Bezpečnost při práci s elektřinou8

3 Instalace9

Správné umístění instalace..... 9

Instalace a připojení..... 12

Likvidace starého výrobku..... 13

Likvidace obalových materiálů 13

Budoucí přeprava 13

Likvidace starého výrobku 13

4 Příprava.....14

Tipy pro úsporu energie..... 14

Úvodní použití..... 14

Nastavení času 14

Úvodní čištění 15

Výchozí ohřev..... 15

5 Používání trouby..... 17

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování 17

Používání elektrické trouby 18

Provozní režimy 20

Ovládání řídicí jednotky trouby 23

Použití zámku 25

Používání hodin jako budíku 26

Tabulka časů vaření 27

Přídavné funkce..... 28

Ovládání grilu 32

Tabulka časů pečení pro grilování .. 32

6 Údržba a čištění 33

Obecné informace 33

Čištění ovládacího panelu..... 33

Čištění vnitřku trouby 33

Odstranění dvířka trouby. 34

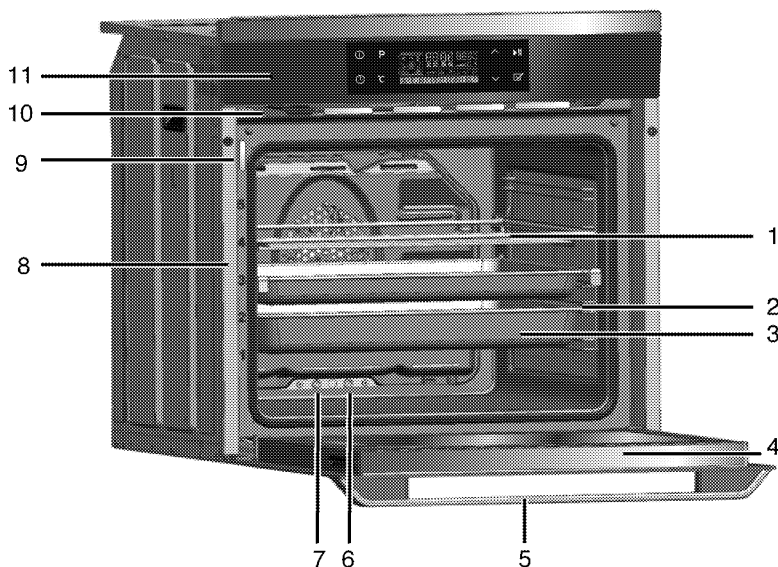
Odstranění vnitřního skla dvířek 35

Výměna žárovky trouby 36

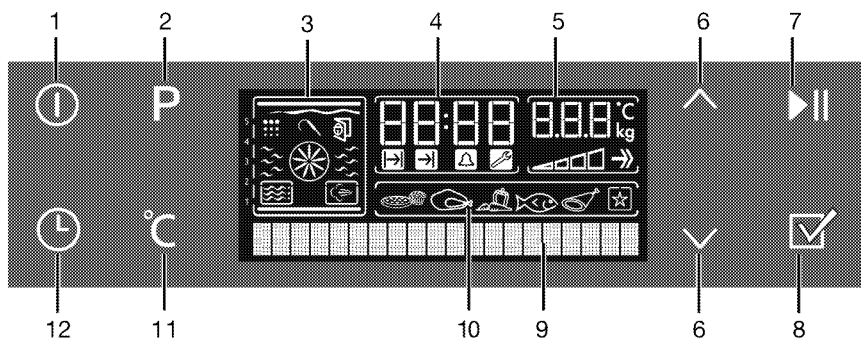
7 Odstraňování potíží..... 37

1 Váš výrobek

Přehled



- | | | | |
|---|------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Drátěný gril (polička) | 7 | Odvod páry |
| 2 | Příhrádky | 8 | Polohy přihrádky |
| 3 | Plech | 9 | Ukazatel hladiny vody |
| 4 | Přední dveře | 10 | Džbán |
| 5 | Madlo | 11 | Ovládací panel |
| 6 | Odvod páry | | |



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|--|
| 1 | Tlačítko zapnout/vypnout | 6 | Zvýšení-snížení teploty / času, navigace v klávesách nabídek |
| 2 | Tlačítko volby programu | 7 | Tlačítko začátku/konce pečení |
| 3 | Zobrazení funkce | 8 | Tlačítko volby nabídky pokrmů |
| 4 | Tlačítko nabídky | 9 | Textový displej |
| 5 | Pole ukazatele aktuálního času | 10 | Displej volby pokrmu |

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3,1 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
Trouba	Multifunkční parní trouba
Třída energetické účinnosti [#]	A
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2,2 kW

[#] Základní informace: Informace o energetické spotřebě elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 50304 Tyto hodnoty jsou stanoveny ve smyslu standardního naplnění s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným vyhříváním.

Třída energetické účinnosti se uvádí v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku najdete příslušné funkce nebo ne. 1-Pečení s úsporným ventilátorem, 2-Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní horkovzdušný ohřev, 5-Horní a dolní ohřev.

** Viz. *Instalace, strana 9.*

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

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

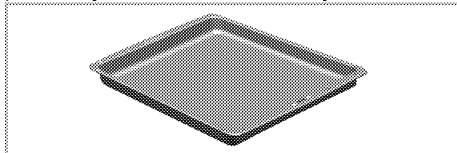
 Hodnoty uvedené na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

Příslušenství

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

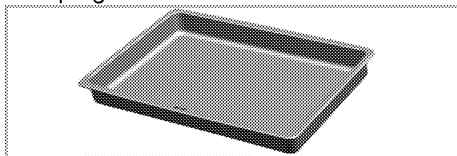
Plech trouby

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



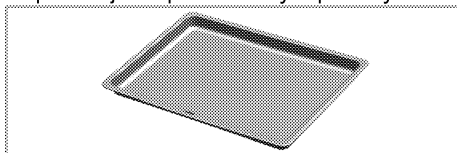
Hluboký plech

Používá se na cukroviny, velké rožněné kusy, šťavnaté pokrmy a na zachycování tuku při grilování.



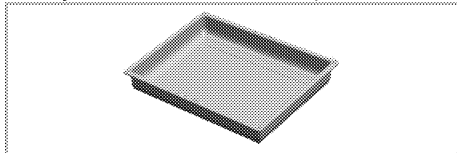
Plech na koláč

Doporučuje se pro koláčky a piškoty.



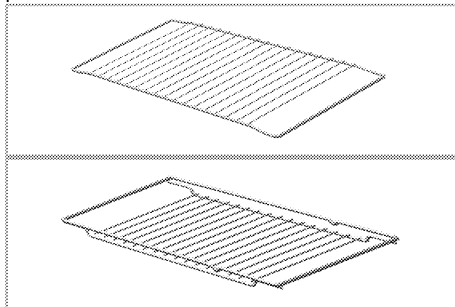
Malý plech trouby

Používá se pro malé porce. Tento plech trouby umístěte na drátěnou polici.



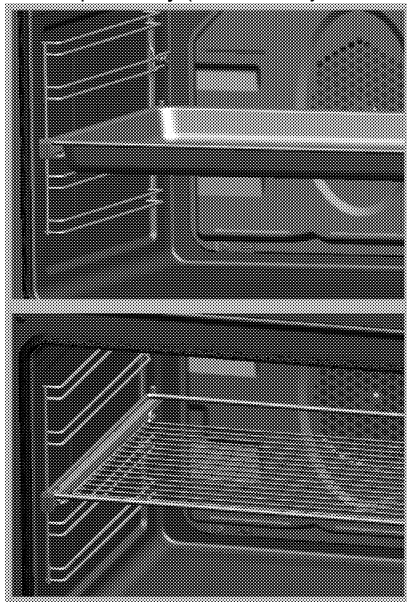
Drátěná police

Slouží k rožnění a ukládání potravin, které chcete péct, rožnit nebo vařit v hrnci na požadované úrovni.



Vkládání drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

Je nutné umístit plech a/nebo odkapávací plech na přihrádku správně. Nasuňte plech nebo odkapávací plech mezi 2 kolejnice a zkontrolujte, zda je vyvážený, než na něj vložíte potraviny (viz následující obrázky).



2 Důležité bezpečnostní pokyny

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Pokud nedodržíte tyto pokyny, nelze uplatnit záruku.

Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s fyzickými, smyslovými či duševními poruchami nebo nezkušené nebo nepoučené osoby (včetně dětí), pokud jim nepomáhá osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo osoba, která je bude řádně informovat o způsobu používání výrobku.
Děti je nutno mít pod dohledem, aby si s výrobkem nehrály.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je napájecí kabel nebo zástrčka poškozená. Kontaktujte autorizovaný servis.
- Připojte výrobek k uzemněné zástrčce/vedení chráněné pojistkou o vhodné hodnotě podle údajů v tabulce "Technické parametry". Uzemnění nechte provést kvalifikovaným elektrikářem a výrobek používejte s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese odpovědnost za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez uzemnění v souladu s místními předpisy.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo má jakékoli viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Některé poruchy však můžete odstranit. Viz *Instalace, strana 37*.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení.
- Výrobek nikdy neumývejte vodou! Hrozí nebezpečí zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek musí být odpojen od napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět autorizovaní servisní pracovníci. Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé postupy provedenými neoprávněnými osobami.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmecích. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nezahřívajte uzavřené plechovky a skleněné nádoby v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Zajistěte, aby vedle produktu nebyly žádné hořlavé materiály, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby čilobal 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 vyndávání nádob z horké trouby.
- Nepoužívejte výrobek bez předního skla ve dveřích nebo s prasklým sklem.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda se plynové/elektrické příruby nedotýkají zadní plochy; jinak může dojít k poškození přípojů.
- Nepřiskřípněte napájecí kabel mezi dveře trouby a rám a neved'te jej přes horké plochy. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Po každém použití ověřte, zda je výrobek vypnutý.

 Instalaci výrobku svěřte autorizovanému servisu. Záruční lhůta začíná běžet od této činnosti.

Určené použití

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

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.

Životnost tohoto výrobku je 10 let. Výrobce musí zajistit požadované náhradní díly k výrobku, aby během této doby dokonale fungoval.

Bezpečnost dětí

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Obnažené části výrobku se zahřejí během provozu a zůstanou horké i po vypnutí. Udržujte děti mimo dosah.
- Další ochranné opatření proti kontaktu s dvířky trouby je k dispozici. Tuto část doporučujeme namontovat, pokud předpokládáte výskyt malých dětí.
- Dostupné části grilu se při používání zahřívají. Udržujte děti mimo dosah výrobku.
- Nevkládejte nad spotřebič žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, **nevládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovolte** dětem, aby na ně sedaly. Trouba by se mohla převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály skladujte na místě, kde na ně děti nedosáhnou, a roztříd'te je a zlikvidujte v souladu se směrnicemi pro likvidaci odpadu.

Bezpečnost při práci s elektřinou

- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- Chladicí ventilátor bude v provozu ještě chvíli po vypnutí trouby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte pojistku v domě.
- Zkontrolujte, zda je pojistka vhodná pro tento výrobek

3 Instalace

Instalaci výrobku svěřte nejbližšímu autorizovanému servisu. Zajistěte, aby elektrické a plynové instalace byly na místě, než přivoláte autorizovaný servis, aby byl výrobek připraven k provozu. Pokud nejsou, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře a instalátéra pro požadované úpravy.

 Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.

 Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

 Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Správné umístění instalace

Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

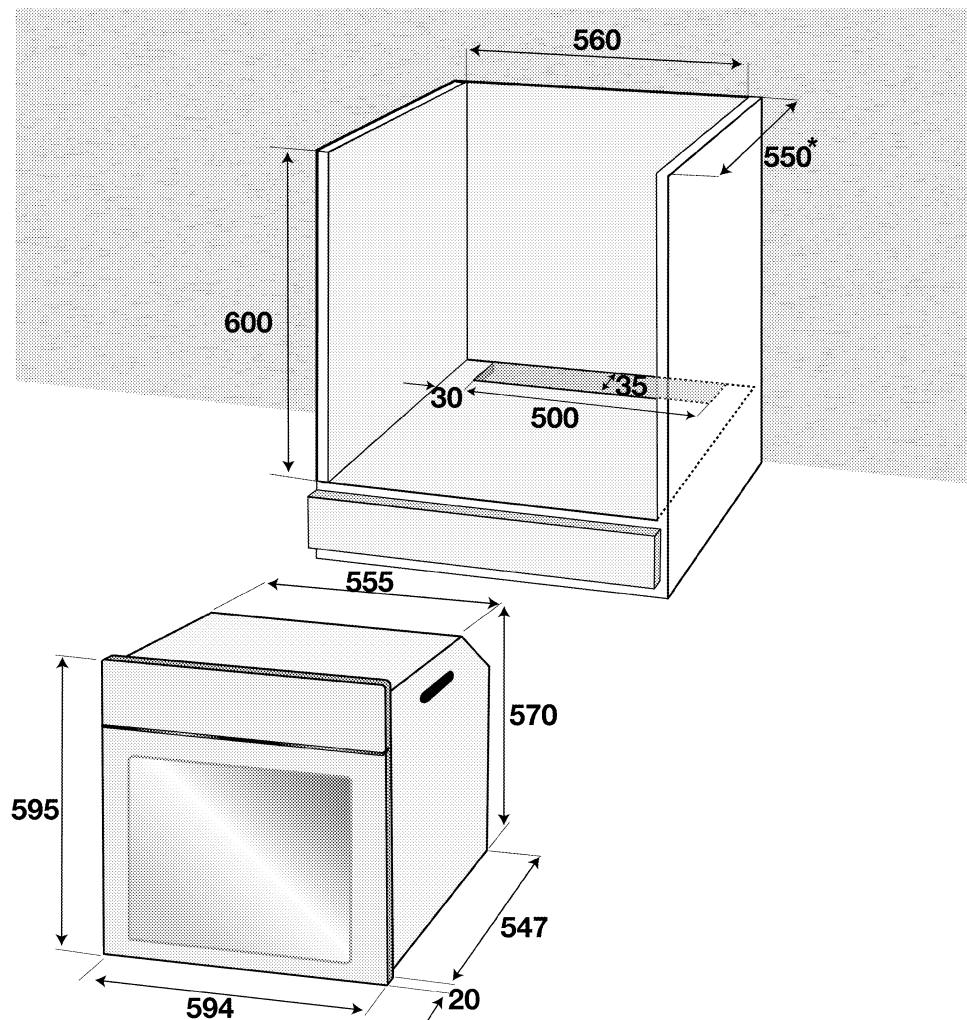
Výrobek je navržen pro instalaci so běžně dostupného kuchyňského nábytku. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být rovné a zajištěné.
- Pokud je pod troubou zásuvka, měli byste mezi troubu a zásuvku nainstalovat polici.
- Přístroj přenášejte nejméně ve dvou.

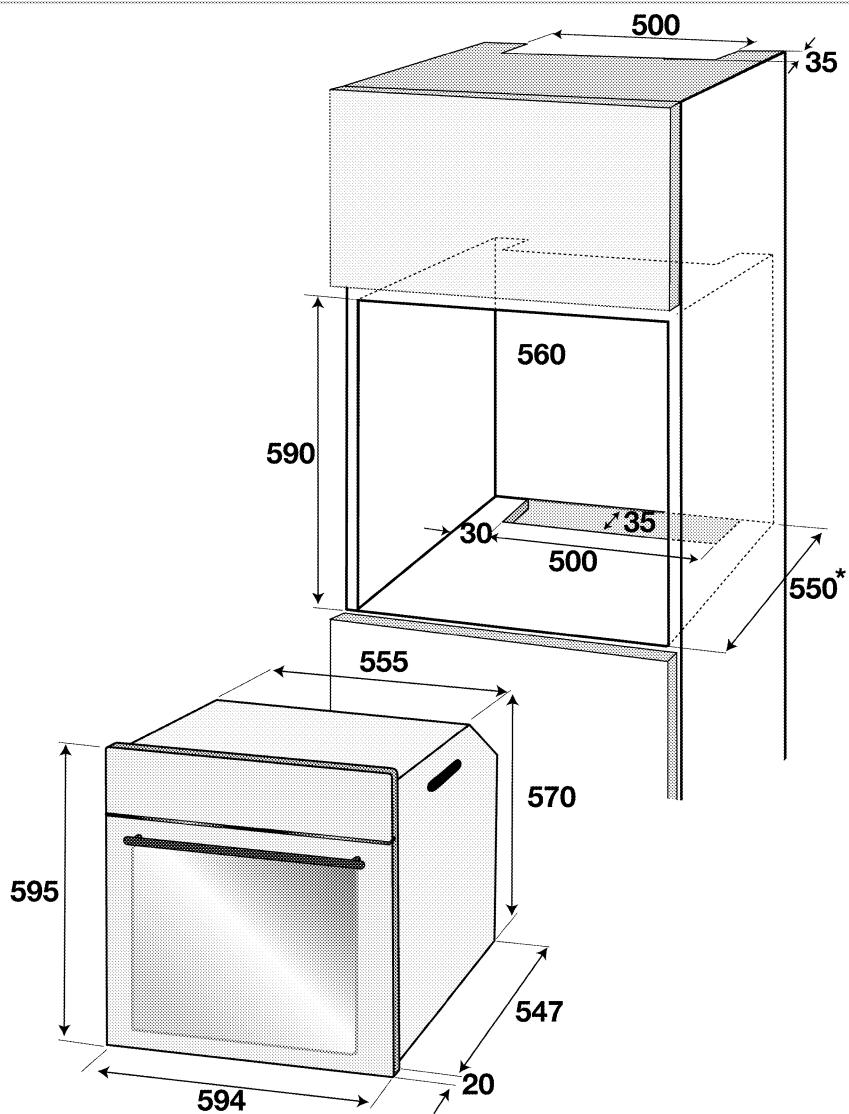
 Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.

 Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.

 Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



* min.



* min.

Instalace a připojení



Poškození materiálu!

Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.

- Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zástrčce/vedení chráněné pojistkou o vhodné hodnotě podle údajů v tabulce "Technické parametry". Naše společnost nenese odpovědnost za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez uzemnění v souladu s místními předpisy.



Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace!

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.



Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru z důvodu poškozeného napájecího kabelu!

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

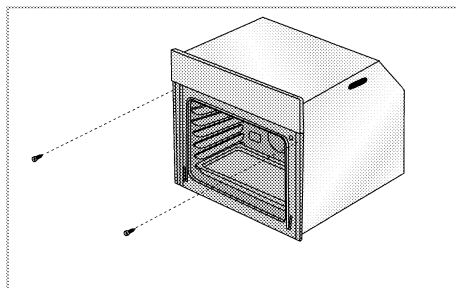
Zapojte napájecí kabel do zásuvky.



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

Montáž

1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.

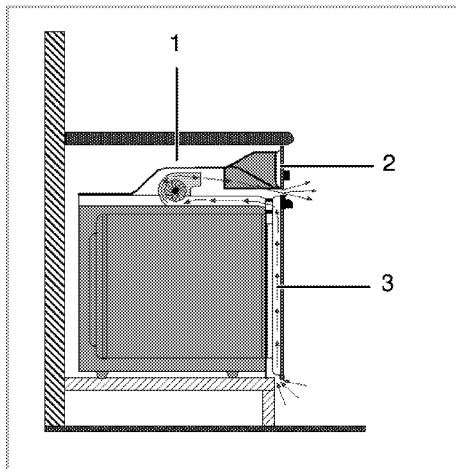


Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Poslední kontrola

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

Výrobky s chladicím ventilátorem.



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

- i** Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Likvidace starého výrobku

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.

Budoucí přeprava

- 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.
- i** Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze. Neposouvejte výrobek, pokud je v něm voda. Výrobek můžete přesouvat až po vypuštění vody.
- i** Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

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 neohrožilo nebezpečí pro děti.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

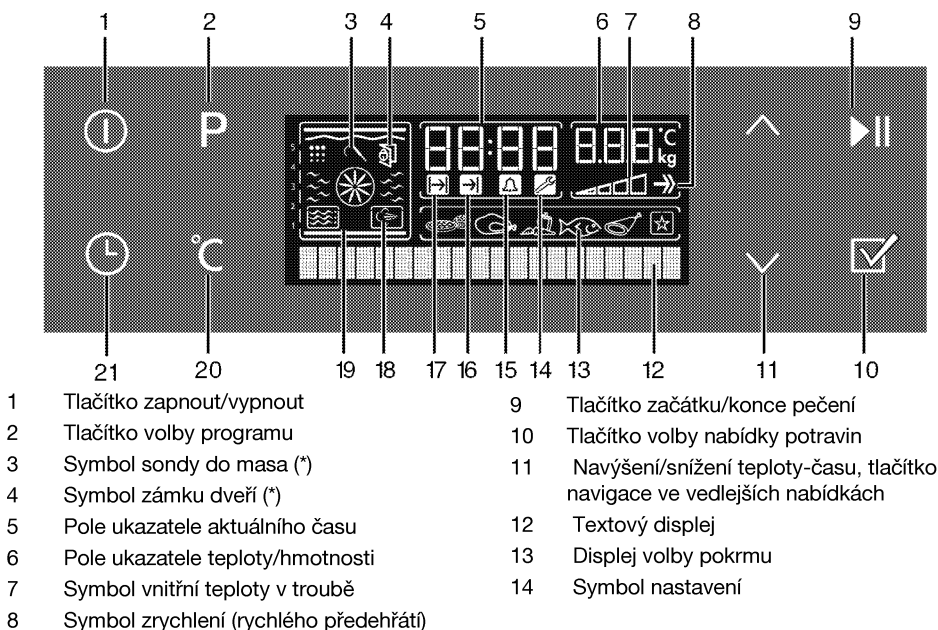
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte předeheřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Neotevírejte dvířka trouby při pečení příliš často

Úvodní použití

-  Nezapomeňte sejmout nálepku na displeji digitálního časovače, než výrobek poprvé zapnete.

Nastavení času

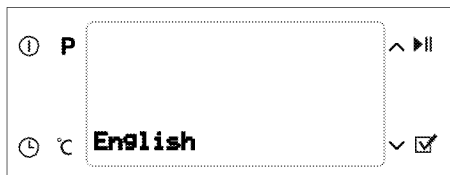


- Zkuste péct ve více než jedné nádobě v troubě zároveň, pokud to lze. Můžete umístit dvě nádoby na drátěnou přihrádku. Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.
- Energii ušetříte, když troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.

- 15 Symbol času budíku
- 16 Symbol konce času pečení
- 17 Symbol doby pečení
- 18 Symbol parního pečení (*)
- 19 Zobrazení funkce
- 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
- 21 Tlačítko času a nastavení

Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.

Nastavení jazyka



Když troubu zapnete poprvé, na displeji textu se zobrazí "English" (12). Jemně stiskněte nebo (11) a zvolte požadovaný jazyk. (10) Lehce stiskněte



a potvrďte výběr jazyka.



Obrazovka s nastavením jazyka se objeví pouze během prvního zapnutí. Pro změnu jazyka použijte menu Nastavení. Viz Nabídka nastavení na straně 32.

Nastavte čas



Až zvolíte jazyk, na displeji textu se zobrazí "Time setting (nastavení času)" (12). Jemně stiskněte nebo (11) a zadejte aktuální čas.



Před použitím trouby musíte nastavit čas. Pokud čas není nastaven, symbol nastavení (14) zůstane svítit. Toto zmizí, jakmile čas nastavíte.

Úvodní čištění



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů.

Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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

Výchozí ohřev

Zahřejte výrobek asi na 30 minut a pak jej vypněte. Tak dojde k opálení 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. Všechny pečicí plechy a drátěnou polici vyjměte z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte "Statickou" pozici.
4. Zvolte nejvyšší teplotu; viz. *Používání elektrické trouby, strana 17*.
5. Troubu používejte asi 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*

Vyčištění parního systému

1. Všechny pečicí plechy a drátěnou polici vyjměte z trouby.

2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte pozici "Ohřev pomocí páry + ventilátoru".
4. Nalijte do džbánu (2) asi 350 cc. Viz. "Používání funkce ohřev pomocí páry + ventilátoru".
5. Nechte troubu pracovat asi hodinu. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10), kdykoli se na displeji objeví "Stisknutím  rozstříknete páru".
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 17*

Trouba s grilem

1. Všechny pečicí plechy a drátěnou polici vyjměte z trouby.

2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu, viz *Používání grilu, strana 32*.
4. Troubu používejte asi 30 minut.
5. Vypněte gril; viz *Používání grilu, strana 32*

 Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální. Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach.

5 Používání trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

-  Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára. Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete. Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Koření pomocí citrónové šťávy a černého pepře zlepší účinnost pečení, když pečete celé kuře, krocana nebo velké kusy masa.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.

- Ryby klad'te na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásy jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

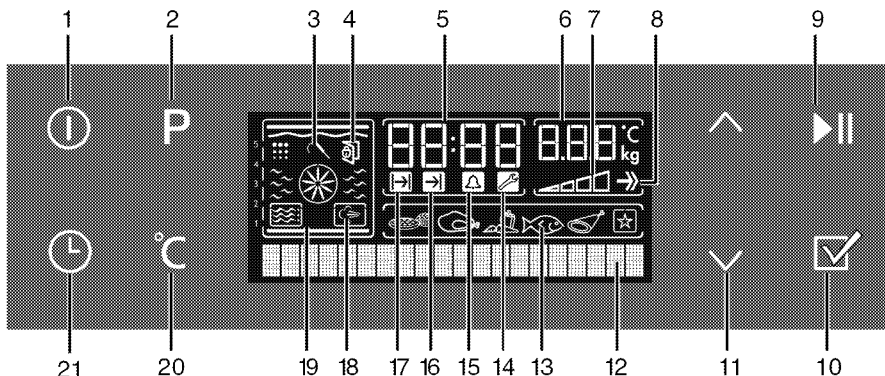
- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné polici nebo do plechu s drátěnou polici tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku.
- Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!

Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby

Ovládací panel



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko volby programu
- 3 Symbol sondy do masa (*)
- 4 Symbol zámku dveří (*)
- 5 Pole ukazatele aktuálního času
- 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 8 Symbol zrychlení (rychlého předehřátí)
- 9 Tlačítko začátku/konce pečení
- 10 Tlačítko volby nabídky potravin
- 11 Navýšení/snížení teploty-času, tlačítko navigace ve vedlejších nabídkách
- 12 Textový displej
- 13 Displej volby pokrmu
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol času budíku
- 16 Symbol konce času pečení
- 17 Symbol doby pečení
- 18 Symbol parního pečení (*)
- 19 Zobrazení funkce
- 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
- 21 Tlačítko času a nastavení

2. Jemně stiskněte  nebo  (11) a nastavte aktuální čas.



-  Během výpadků energie trvajících do 20 minut zůstane nastavený čas uložený. Aktuální čas nelze změnit, pokud jsou zapnuté jakékoli funkce trouby.

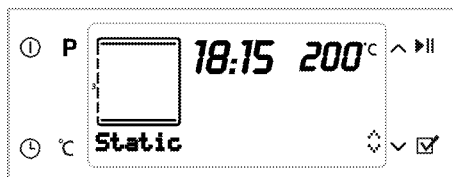
Zvolte teplotu a provozní režim

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1). Když se trouba zapne, ikony horního a spodního ohřevu se objeví na displeji funkcí (19) a na displeji textu (12) se zobrazí "Static". V poli ukazatele času/hmotnosti se zobrazí doporučená teplota (6). Na funkčním displeji se zobrazí aktivní ohřev a navrhaná poloha plechu (19).

Nastavení stávajícího času

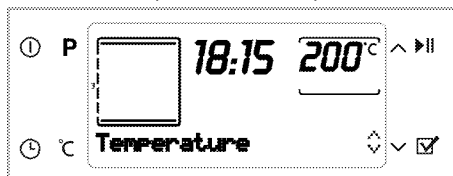
Čas můžete znovu nastavit podle potřeby.

1. Chcete-li nastavit aktuální čas, stiskněte třikrát tlačítko Času a nastavení (21), dokud se na displeji nezobrazí "Nastavit čas" (12), zatímco je trouba vypnutá.



i Trouba se automaticky vypne během 20 sekund, pokud na displeji funkce (19) neprovedete žádné nastavení trouby.

- Jemně stiskněte **^** nebo **✓** (11) a zvolte požadovanou funkci.
- Až funkci zvolíte, můžete nastavit "Teplotu", "Čas pečení", "Čas konce pečení" a "Urychlení" (rychlé ohřívání).
- Stiskněte tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého ohřevu (20) pro zobrazení teploty.
- Stiskněte **^** nebo **✓** (11), dokud se na poli ukazatele teploty/hmotnosti (6) nezobrazí požadovaná teplota.



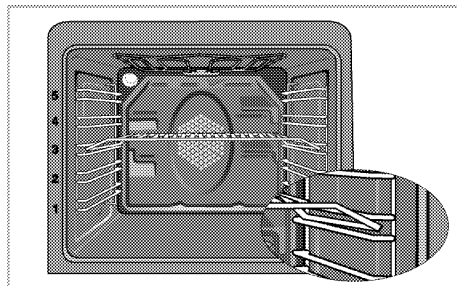
- Stiskem tlačítka začátek/konec pečení (9) spustíte troubu se zvolenou funkcí. Na displeji se zobrazí "Pečení".



i Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí varování "Dvířka otevřena".

Vypněte elektrickou troubu

Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).



Police příhrádek (závisí na modelu)

Je nezbytné umístit drátěnou polici správně na příhrádku. Drátěnou polici je nutné zasunout mezi příhrádky podle obrázku.

Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

i Funkce se liší podle modelu výrobku.

i Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas pečení" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě".

i Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.

i Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.

i Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.

i I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.

i Pokud do 20 sekund nestisknete žádné tlačítko při nastavování trouby, trouba se vypne.

10 Horní ohřev

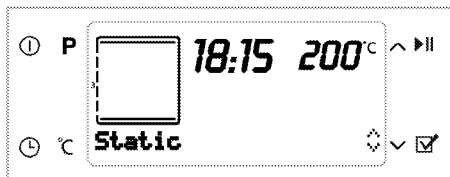
* Funkce se liší podle modelu výrobku

Provozní režimy

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

Statické

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jeden plech.



Statické + ventilátor

Teplý vzduch zahříváný horními a dolními prvky se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.



Ohřev s ventilátorem

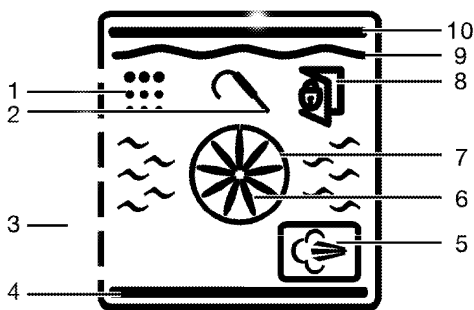
Teplý vzduch zahříváný zadním prvkem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na ohřívání vašich pokrmů na různých úrovních polic, ve většině případů není nutné troubu předehřívát. Vhodné pro použití více plechů.



i Když otevřete dvířka trouby, motor ventilátoru se vypne, aby z trouby neunikal teplý vzduch.

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teploty (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Plný gril + ventilátor (velký gril s horkovzduchem)	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Dolní gril	280	40-280
Pomalé pečení	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmražení	-	-
Ohřívání v páře + ventilátor	180	150-280

* *Funkce se liší podle modelu výrobku.



- 1 Poloha čištění (*)
- 2 Sonda do masa (*)
- 3 Polohy přihrádky
- 4 Dolní ohřev
- 5 Symbol parního pečení (*)
- 6 Ventilátor urychlení
- 7 Ohřev urychlení
- 8 Symbol zámku dveří (*)
- 9 Ohřev grilu

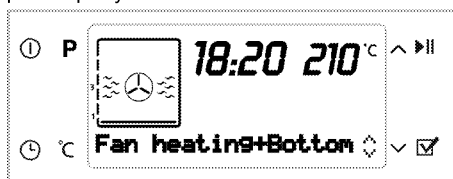
Multi pečení (3-D)

Horní ohřev, spodní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pečený pokrm je rovnoměrně a rychle upečen po celém obvodu. Používejte vždy jeden plech.



Ohřev s ventilátorem + spodní

Funguje dolní ohřev a topný kruh s ventilátorem (v zadní stěně). Vhodné pro pečení pizzy.



Plný gril + ventilátor

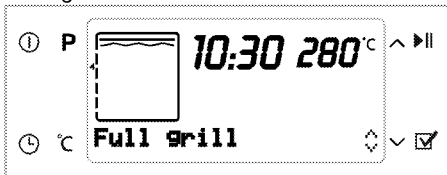
Teplý vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.



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

Plný gril

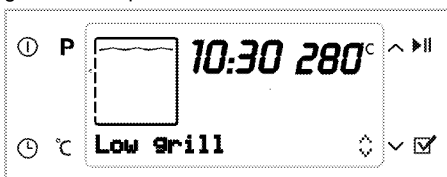
Funguje velký gril (pod stropem trouby). Hodí se na grilování velkého množství masa.



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

Dolní gril

Funguje gril (pod stropem trouby). Vhodné pro grilování a zapékání.



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

Pomalé pečení

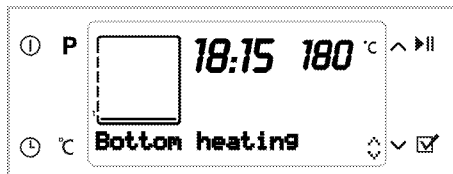
Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší.

Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Pomalé pečení".



Dolní ohřev

Pracuje jen spodní ohřev. Vhodné zejména pro jídla, jako je pizza, které je nutno péct zespodu.



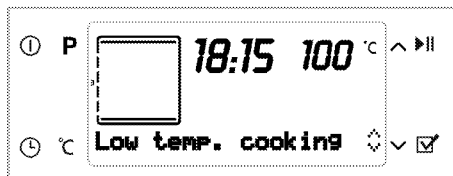
Udržování teploty

Lze použít pro udržování teploty pokrmů při nízké teplotě a dlouhou dobu.



Pečení při nízké teplotě

Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).



Rozmražení

Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů.



Ohřívání v páře + ventilátor

Kromě pečení, které provádíte pomocí ohřevu s ventilátorem mezi 150-280°C můžete využít i funkci páry poté, co trouba dosáhne nastavené teploty. Čas pečení se však mírně zvýší. Tato volba vám umožňuje péct pokrmy, které odpovídají vaší chuti, kromě automatických nabídek.



1. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Vložte pokrm do trouby.
3. Stiskněte nebo (11) a zvolte funkci ohřevu v páře s ventilátorem. Potom pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Pokud ve vašem systému chybí voda, na displeji se objeví "Doplňte 350 ml vody". Doplňte vodu pomocí nádržky dodávané k troubě, dokud neuslyšíte zvukový signál. Viz *Dolívání vody*. "Otevřené dveře" se objeví po dodání dostatečného množství vody.



Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

Dolívejte vodu, pouze když uvidíte na obrazovce nápis "přidat 350ml vody".

Zavřete dvířka a rozsvítí se nápis "Vaření".

"Stisknutím rozstříknete páru" se zobrazí při dosažení nastavené teploty. Stiskněte tlačítko volby nabídky potravin (10) pro dodání páry do trouby na 5 minut. Páru můžete dodat během pečení třikrát, kdykoli chcete.

Ohřívání v páře + ventilátor

i Zbývající vodu v systému je nutno na konci pečení vylít.

Viz funkce přípravy pokrmů v páře :
na straně 30, "Vylití vody".

Kdykoli vypnete troubu na konci pečení a znovu zapnete, funkce vylití vody se automaticky spustí.

Otevřete dvířka a vyjměte jídlo okamžitě po dopečení. Zavřete dvířka trouby, aby se funkce vylití vody mohla spustit.

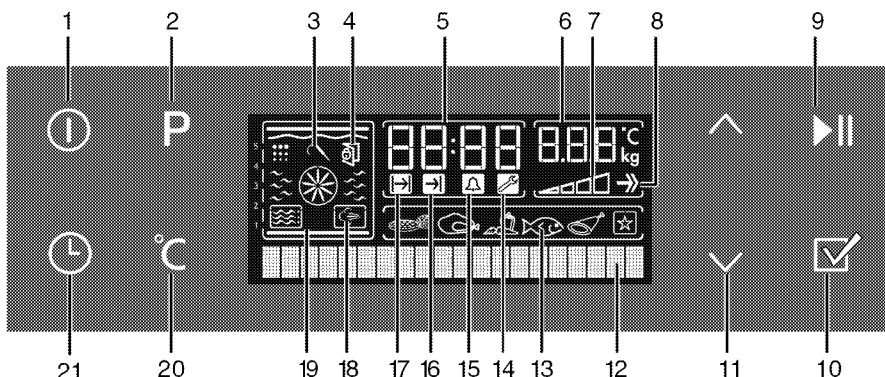
» Při tomto kroku se zobrazí na displeji "**Vylití vody**" a požadovaný čas.

» Pro vaše zdraví je důležité, abyste zbývající vodu nepoužívali, neboť kvalita

stojící vody klesá. Likvidace vody zjemní nečistoty v troubě a umožní jejich snadné odstranění po pečení.

» Po vylití vody otřete vnitřek trouby hadrem.

Ovládání řídicí jednotky trouby



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Tlačítko Zap/Vyp | 18 | Symbol parního pečení (*) |
| 2 | Tlačítko volby programu | 19 | Zobrazení funkce |
| 3 | Symbol sondy do masa (*) | 20 | Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání |
| 4 | Symbol zámku dveří (*) | 21 | Tlačítko času a nastavení |
| 5 | Pole ukazatele aktuálního času | | |
| 6 | Pole ukazatele teploty/hmotnosti | | |
| 7 | Symbol vnitřní teploty v troubě | | |
| 8 | Symbol zrychlení (rychlého předehřátí) | | |
| 9 | Tlačítko začátku/konce pečení | | |
| 10 | Tlačítko volby nabídky potravin | | |
| 11 | Navýšení/snížení teploty-času, tlačítko navigace ve vedlejších nabídkách | | |
| 12 | Textový displej | | |
| 13 | Displej volby pokrmu | | |
| 14 | Symbol nastavení | | |
| 15 | Symbol času budíku | | |
| 16 | Symbol konce času pečení | | |
| 17 | Symbol doby pečení | | |

Aktivace poloautomatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit dobu, po níž bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Jemně stiskněte  nebo  (11) a zvolte požadovanou funkci.
3. Pro dobu pečení stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Čas pečení (12)". Symbol doby pečení(17) bliká ve stejnou dobu.

4. Jemně stiskněte **▲** nebo **▼** (11) a nastavte dobu pečení. Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.



5. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
6. 3. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) najednou, abyste zvýraznili „Teplota“ na textovém displeji (12).
7. Stiskněte **▲** nebo **▼** (11) pro nastavení teploty.
8. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Pečení".

» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení. Během pečení svítí lampa v troubě.

i Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

9. Po dopečení "dobrou chuť... Na displeji se zobrazí Stisknout **▶||** pro pokračování" a zazní zvukový signál.
10. Signál zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.
11. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.

Zapínání plně automatického provozu

V tomto provozním režimu můžete nastavit jen dobu pečení a konec doby pečení.

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Jemně stiskněte **▲** nebo **▼** (11) a zvolte požadovanou funkci.

3. Pro dobu pečení stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Čas pečení (12). Symbol doby pečení(17) bliká ve stínou dobu.

4. Jemně stiskněte **▲** nebo **▼** (11) a nastavte dobu pečení.

» Symbol doby pečení (17) se zobrazí na displeji po nastavení doby pečení.

5. Pro konec doby pečení stiskněte tlačítko času a nastavení (21) a na textovém displeji se rozsvítí "Čas konce pečení (12). Symbol konce doby pečení (16) bliká ve stejnou dobu.



6. Jemně **▲** nebo **▼** (11) a nastavte konec doby pečení.

» Po nastavení konce doby pečení se na displeji zobrazí symbol konce doby pečení.

7. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

8. 3. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) najednou, abyste zvýraznili „Teplota“ na textovém displeji (12). Stiskněte **▲** nebo **▼** (11) pro nastavení teploty.

9. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Čekání".

» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.

10. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, na displeji se objeví "Cooking" a trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Během pečení svítí lampa v troubě.

i Všechny části symbolu vnitřní teploty v troubě (7) se zapnou, jakmile vaše trouba dosáhne nastavené teploty.

11. Po dopečení "dobrou chuť... Na displeji se zobrazí Stisknout ►|| pro pokračování" a zazní zvukový signál.
12. Signál zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Pokud stisknete tlačítko začátku/konce pečení (9), trouba bude dále péct ve vybraném režimu. Zvukový signál je zastaven.
13. Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení, trouba se automaticky vypne a zobrazí se aktuální čas.

i Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. V případě potřeby můžete také troubu vypnout stisknutím tlačítka Zap/Vyp (1).

Nastavení posilovače

Používejte funkci posilovače (rychlé předehřátí), pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji.

i Funkci posilovače lze nastavit jen tehdy, když je trouba v provozu. Posilovač nelze nastavit při funkcích Rozmrazování, Pomalé pečení, Uchovávání v teple, a Pečení při nízké teplotě. Nastavení posilovače se zruší v případě výpadku energie.

Vyberte požadovanou funkci pečení a pak :

1. Stiskněte tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Posilovač mimo provoz".
2. Stiskněte ^ (11) , dokud se na displeji neobjeví "Posilovač v provozu". Symbol posilovače (8) zůstane svítit.



» Symbol posilovače (8) zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty a

trouba obnoví provoz na funkci zvolené před zapnutím posilovače.

3. Pro zrušení funkce posilovače stiskněte tlačítko Teplota - nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Posilovač v provozu".
4. Stiskněte ^ (11) , dokud se na displeji neobjeví "Posilovač mimo provoz".



» Když se po tomto postupu vrátíte na displej výběru funkce, symbol posilovače (8) zmizí.

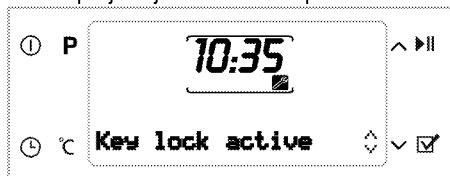
Použití zámku

Použití tlačítek trouby můžete zabránit aktivací funkce zámku.

i Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba funkční nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka Zap/Vyp (1), i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.

Aktivace zámku

1. Stiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Zámek mimo provoz".
2. Stiskem tlačítka ^ (11) aktivujete zámek. Po nastavení zámku se na displeji objeví "Zámek v provozu".



» Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě ✓ tlačítka) objeví nápis "Zámek v provozu".

- i** Po aktivaci zámku tlačítka trouby nefungují. Zámek se nezruší v případě výpadku energie.

Deaktivace zámku

1. Stiskem tlačítka  (11) vypnete zámek. Na displeji se objeví "Zámek mimo provoz".

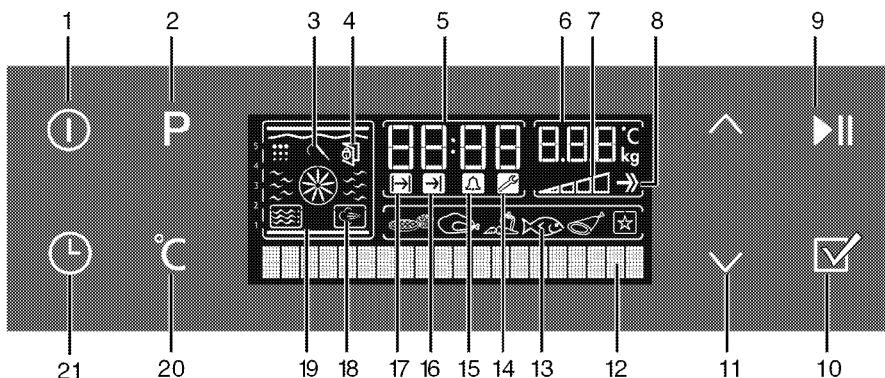
Používání hodin jako budíku

Hodiny na přístroji můžete používat k upozornění nebo připomenutí i mimo pečení.

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



funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.



- 1 Tlačítko Zap/Vyp
- 2 Tlačítko volby programu
- 3 Symbol sondy do masa (*)
- 4 Symbol zámku dveří (*)
- 5 Pole ukazatele aktuálního času
- 6 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 7 Symbol vnitřní teploty v troubě
- 8 Symbol zrychlení (rychlého předehřátí)
- 9 Tlačítko začátku/konce pečení
- 10 Tlačítko volby nabídky potravin
- 11 Navýšení/snížení teploty-času, tlačítko navigace ve vedlejších nabídkách
- 12 Textový displej
- 13 Displej volby pokrmu
- 14 Symbol nastavení
- 15 Symbol času budíku
- 16 Symbol konce času pečení
- 17 Symbol doby pečení
- 18 Symbol parního pečení (*)
- 19 Zobrazení funkce
- 20 Tlačítko nastavení teploty-hmotnosti a rychlého zahřívání
- 21 Tlačítko času a nastavení

- i** Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:



1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15)
2. Stiskněte  nebo  (11) pro nastavení času. Symbol budíku (15) zůstane svítit po nastavení času budíku.
3. Když čas budíku skončí, symbol budíku začne blikat a ozve se signál budíku.
4. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Zrušení budíku:

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol budíku (15)
2. Tiskněte  (11) dokud se na displeji neobjeví "00:00".

Tabulka časů vaření

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

Pečení a rožnění pro manuální vaření

 1. police v troubě je **spodní** police.

Pokrm	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		3	175	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		2	175	25 ... 30
	Jedna úroveň		3 - 5	175	25 ... 35
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		2 - 5	170 ... 180	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		3	200	30 ... 40
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		3	180	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 3	190	35 ... 45
Kynuté*	Jedna úroveň		2	190	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2	180	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200	15 ... 20
	Jedna úroveň		3	200	10 ... 15
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		2	25 min. 250/max, pak 190	70 ... 90
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 (nakrájená)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	140 ... 190
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 25

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a mělký plech na dolní polici.

* Doporučujeme provádět předeheřování u všech potravin.

Tabulka pomalého pečení

 Po zahájení pečení v režimu pomalého pečení neměřte pečicí teplotu.

 Neotvírejte dvířka během pečení v režimu pomalého pečení.

Pokrm	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		3	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Lilek-dušený	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Steak - Celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Sušenky	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45

- Předehřívejte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi převrátit, než je uvaříte doměkka.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení.
- Pokud je koáč 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 zkrátte 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 zabarvená, umístěte je přistě 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.

Přídavné funkce

Volba funkce přípravy pokrmů

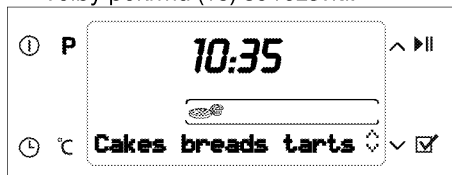
Nabídka přípravy pokrmů obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky. v této nabídce je teplota, umístění pokrmu na polici, hmotnost a funkce pečení nastavena automaticky.

Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti.

Volba funkce přípravy pokrmů:

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).

2. Stiskněte tlačítko volby programu (2) a zvolte zobrazení funkce přípravy pokrmů. Při tomto kroku se na displeji objeví "Koláče&Chleby&Dorty" a displej volby pokrmu (13) se rozsvítí.



3. Stiskněte $\wedge$ nebo $\vee$ (11) pro výběr požadované funkce přípravy pokrmů z hlavní nabídky (Koláče&Chleby&Dorty, Maso, Ryby, Speciální jídla, Speciál).
4. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10) pro povrzení požadované nabídky hlavního pokrmu.
5. Stiskněte $\wedge$ nebo $\vee$ (11) pro výběr požadovaného pokrmu (Sušenky, Koláč, Malý koláč, atd).



6. Vložte pokrm do trouby.
7. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9). Na displeji se zobrazí "Pečení".

i Pokud nestisknete tlačítko začátku/konce pečení (9) do 20 sekund, trouba se sama vypne.

8. Na konci pečení se na displeji objeví "Dobrou chuť..." a zazní zvukový signál.

Nabídka přípravy pokrmů:

Může se lišit podle typů

i Signál zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

i "Zpět" svítící na displeji při navigaci v nabídce pokrmů vám umožní vrátit se do nadřazené nabídky. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10) pro návrat do nadřazené nabídky.

Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačne blikat pole ukazatele hmotnosti.



2. Stiskněte $\wedge$ nebo $\vee$ (11) pro nastavení hmotnosti.

Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmů můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat:

1. Tiskněte tlačítko nastavení teploty - hmotnosti a rychlého ohřevu (20), dokud nezačne blikat pole ukazatele hmotnosti.
2. Stiskněte $\wedge$ nebo $\vee$ (11) pro nastavení hmotnosti.

Koláče&Chleby&Dorty	Maso drůbež	Speciální jídla	Ryba	Maso	Speciální
Sušenky	bageta s kuřecím masem	Rendlík	Rybí filé	Roastbeef	Fermentace
Koláče v pečicím papíru	Kuře, filety	Quiche	Pečené sardele	Karbanátek	Jogurt
Tvarokový koláč		Makarony se sýrem	Treska		Sušená jablka

Koláče&Chleby&Dorty	Maso drůbež	Speciální jídla	Ryba	Maso	Speciální
Brownie		Lasagne	Losos, filet		
Koláč					
Jablkový závin					
Jablečný koláč					

Pro výběr funkce přípravy pokrmů v páře :

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Tiskněte tlačítko volby programu (2) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví symbol parního pečení (18). Při tomto kroku se na displeji rozsvítí "Koláče&Chleby&Dorty".
3. Stiskněte  nebo  (11) pro výběr požadované funkce přípravy pokrmů z hlavní nabídky (Koláče&Chleby&Dorty, Maso, Ryby, Speciální jídla, Speciál).
4. Stiskněte tlačítko volby nabídky pokrmu (10) pro potvrzení požadované nabídky hlavního pokrmu.
5. Stiskněte  nebo  (11) pro výběr požadovaného pokrmu (Sušenky, Koláč, Malý koláč, atd).
6. Vložte pokrm do trouby.
7. Pro zahájení pečení stiskněte tlačítko začátku/konce pečení (9).
8. Na displeji se objeví "Doplňte 350 ml vody".

 **Riziko pro zdraví!**
Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

9. Otevřete dvířka a přilijte vodu pomocí vstupu vody. Při doplňování vody se na displeji objeví "Otevřít dvířka" společně se zvukovým signálem.
 10. Jámile se dvířka zavřou, trouba začne péct a na displeji se objeví "Pečení".
 11. Na konci pečení se na displeji objeví "Dobrou chuť...", "Vymějte prosím pokrm" a zazní zvukový signál.
- » Signál zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

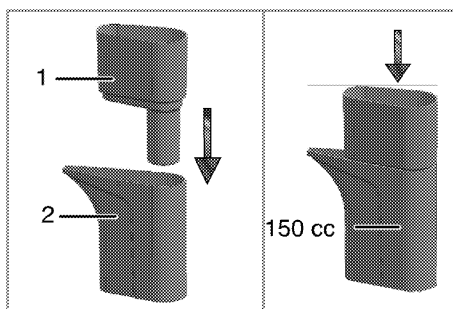
12. Otevřete dvířka a vyjměte jídlo okamžitě po dopečení. Zavřete dvířka trouby, aby se funkce vylití vody mohla spustit.

- » Při tomto kroku se zobrazí na displeji **"Vylití vody"** a požadovaný čas.
- » Pro vaše zdraví je důležité, abyste zbývající vodu nepoužívali, neboť kvalita stojící vody klesá. Likvidace vody zjemní nečistoty v troubě a umožní jejich snadné odstranění po pečení.
- » Po vylití vody otřete vnitřek trouby hadrem.

Použití nádržky na vodu:

Nádržka na vodu se skládá ze 2 částí. Vrchní část odnímá z vody vodní kámen. Sestavte spodní a vrchní část nádržky podle obrázku. Nenaplnějte vodu více než 150 l, jinak voda nebude vyčištěna. Sejměte vrchní část a nalijte vodu do trouby pomocí spodní části.

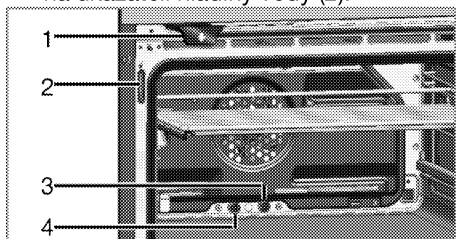
 **Vodní kámen z nádržky na vodu** odstraňte následujícím způsobem pokaždé po 4 použitích. Ve sklenici rozpustíte 2 čajové lžičky soli a nalijte do nádržky na vodu. Poté umyjte spodní nádržku.



1 Vrchní část
2 Spodní část

Přilítí vody

1. Vytáhněte džbán nakreslený na obrázku (1).
2. Nalívejte vodu do nádržky až do zaznění signálu. Sledujte množství vody na ukazateli hladiny vody (2).



3. Odvod páry
 4. Odvodňovací trubka na přebytečnou vodu
- i** Systém čeká nejméně 10 minut, než doplníte vodu. Pokud do 10 minut vodu nedoplníte, trouba se vypne.
 - i** Džbán před vyčištěním vyjměte z trouby a omyjte pouze vodou.

i Hladinu vody v nádrži je nutno během přilévání kontrolovat na ukazateli vody. Pokud hladina vody přesáhne maximální hladinu v nádrži, voda vyteče do trouby. Přebytečná voda, která natekla do trouby, může ohrozit pečení při automatických programech parního pečení a způsobit kondenzaci na dvířkách. Aby k tomu nedocházelo, odstraňte přebytečnou vodu, která natekla do trouby, před začátkem pečení.

i Pokud se trouba vypne před dopečením a žádná funkce není zvolena do 2 minut, odpařování vody se spustí tlačítkem Zap/Vyp (1). Likvidace vody začne automaticky za cca 1 minutu.

⚠ Během odpařování vody nechte dvířka zavřená.

Nabídka přípravy pokrmů v páře:

Může se lišit podle typů

Koláče&Chleby&Dorty	Maso drůbež	Speciální jídla	Ryba	Maso
Pizza, čerstvé tenké těsto	Kuře<1600gr	Čerstvá zelenina	Pekáč na pstruhy	Rožněné jehněčí
Pizza, čerstvé tenké těsto	Kuře>1600gr	mražená zelenina, zapečená		Jehněčí kýta
Pečivo	Krůta, stehno	Pošírované brambory		Dušené telecí
Vol au vent	Kachna, celá			
Ovocný koláč				
Chlebíček				
Hutné pečivo				
Bagel				
Bochník chleba (kynutý)				
Sandwichový chléb				
Bageta				
Rohlíky, mražené				

Nabídka nastavení

Nastavení jasu

Jas lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Jas".
2. Existují 4 úrovně jasu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte **^** nebo **v** (11).

i Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnuta. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.

Nastavení kontrastu

Kontrast lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Kontrast".
2. Existují 4 úrovně kontrastu, 1, 2, 3 a 4. Pro volbu požadované úrovně stiskněte **^** nebo **v** (11).

Nastavení hlasitosti

Hlasitost lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví "Hlasitost".
2. Existují 3 úrovně hlasitosti, 0 (tichá), 1 a 2. Pro volbu požadované úrovně stiskněte **^** nebo **v** (11).

Nastavení jazyka

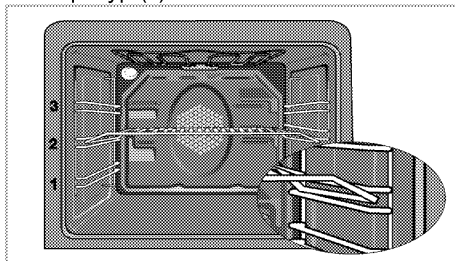
Jazyk lze nastavit jen tehdy, je-li trouba vypnuta.

1. Tiskněte tlačítko času a nastavení (21) v krátkých intervalech, dokud se na displeji neobjeví poslední vybraný jazyk.
2. Stiskněte **^** nebo **v** (11) a zvolte požadovaný jazyk.
3. Potvrďte tlačítkem volby nabídky pokrmu (10).

Ovládání grilu

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

1. Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).
2. Stiskněte **^** nebo **v** (11) a zvolte funkci grilu.
3. Pro teplotu vaření stiskněte tlačítko Teplota – nastavení hmotnosti a rychlého ohřevu (20) najednou, abyste zvýraznili „Teplota“ na textovém displeji (12). Stiskněte **^** nebo **v** (11) pro nastavení teploty.
4. Pro vypnutí trouby stiskněte tlačítko Zap/Vyp (1).



Polohy přihrádky

Výkon grilu poklesne, pokud drátěná police stojí proti zadní části police. Proto drátěnou polici posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli co nejlepších výsledků.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Pokrm	Poloha přihrádky	Doba grilování (cca)
Ryba	2...3	20...25 min. #
Kuřecí kousky	2...3	25...35 min. #
Kousky jehněčího	2...3	20,0,25 min. #
Steak	2...3	25...0,30 min. #
Kousky telecího	2...3	25...0,30 min. #
Toastový chléb	3	1,0,2 min. #
# podle tloušťky		

6 Údržba a čištění

Obecné informace

-  Riziko zásahu elektrickým proudem! Před čištěním odpojte ze sítě, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
-  Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
- 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 čistidla. Troubu omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čistidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K ořetí těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpoštědlem (ne brusný) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.
-  Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čistících materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čistící prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

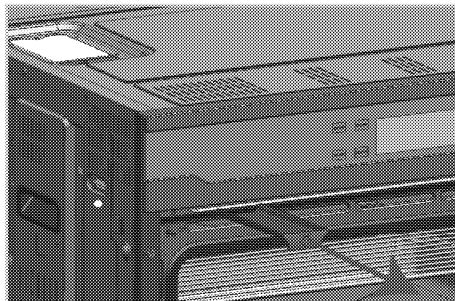
-  Na čištění nepoužívejte parní čističe.

Čištění džbánu

Džbán se v určitém bodě zastaví, když ho vytahujete směrem k sobě.

Když pokračujete v tahání, zastaví se znovu v druhém bodě.

Pokud pokračujete v tahání, opustí své místo.



Po vyjmutí můžete džbán omýt pod tekoucí vodou.

-  Při čištění džbánu nepoužívejte žádné chemikálie. Omývejte pouze vodou.

Čištění ovládacího panelu

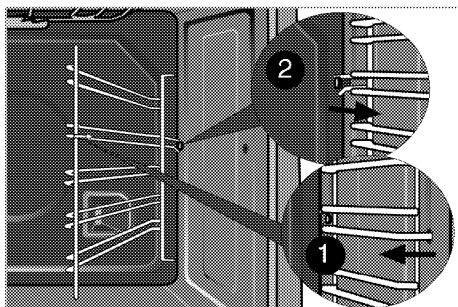
Vyčistěte ovládací panel a ovladače vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

-  Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače. Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění vnitřku trouby

Čištění bočních stěn trouby

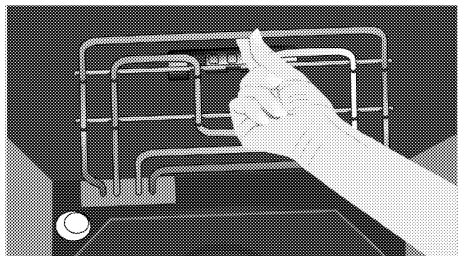
1. Sejměte přední stranu drátěné police tak, že ji odtáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte drátěnou polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Čištění stropu trouby

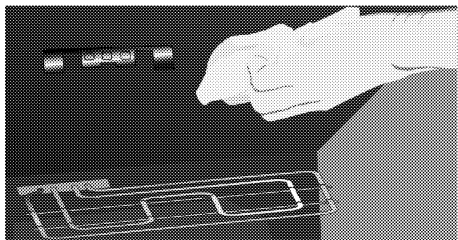
Strop trouby můžete čistit oddálením grilovacího prvku od stropu a stáhnutím dolů.

1. Pojistné šrouby grilovacího prvku povolujte šroubovákem nebo mincí.



- i** Grilovací prvek se sklápí dolů a zůstane upevněný ke stropu trouby.

2. Očistěte strop trouby vlhkým hadrem.



3. Pak znovu grilovací prvek zvedněte nahoru a utáhněte pojistné šrouby šroubovákem či mincí.

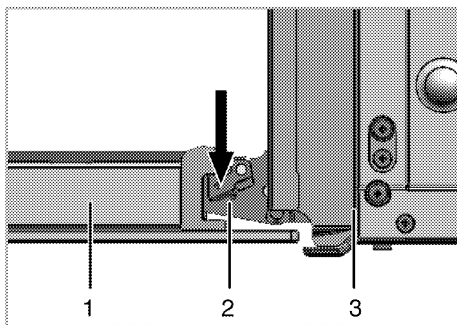
Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte je suchým hadrem.

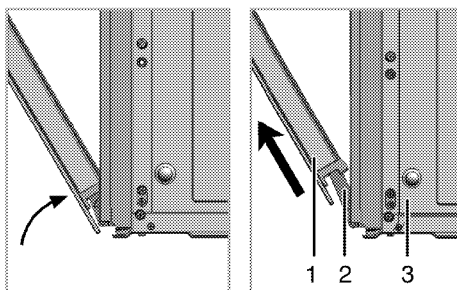
- i** K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) 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.

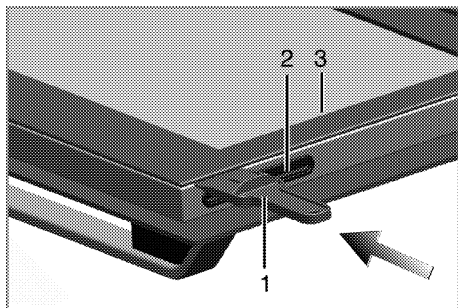
- i** Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

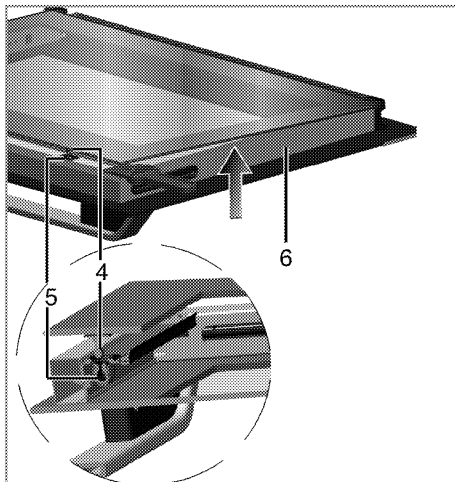
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

K vyjmutí vnitřního skla použijte škrabku dodávanou k výrobku.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Položte škrabku (1) na místo označené na skle (3) a zatlačte ve směru naznačeném k vyjmutí skla.
3. Pro namontování skla umístěte dolní stranu skla do plastových krytů (2). Zatlačte sklo ke kovovému rámu (6) na horní straně pro namontování kolíků do krytů.



- 1 Škrabka
- 2 Plastový kryt
- 3 Vnitřní sklo



- 4 Kolík
- 5 Kryt čepu
- 6 Kovový rám

- i** Namontujte panel vnitřního skla potíštěnou stranou nahoru.

Výměna žárovky trouby

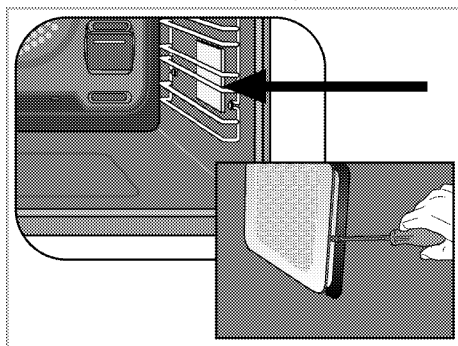
 Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!
Před výměnou žárovky trouby zkontrolujte, zda je výrobek odpojen a vychladl, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

 Žárovka trouby je speciální a odolná do 300 °C. Podrobnosti viz "Technické údaje". Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.

 Poloha žárovky se může lišit od obrázku.

Pokud je vaše trouba vybavena hranatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek od zdroje.
2. Vyměňte drátěné police podle popisu.
Viz Čištění vnitřku trouby, strana 33



3. Šroubovákem vyjměte ochranný skleněný kryt.
4. Odšroubujte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Namontujte skleněný kryt a drátěné police.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

-  Je normální, že při provozu uniká pára. Nejde o závadu.

Při zahřívání a ochlazování trouba vydává kovový zvuk.

-  Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. Nejde o závadu.

Trouba nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*
- Tlačítka časovače nefungují. >>> *Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej. “ (Viz Použití zámku, strana 25)*

Světlo trouby nefunguje.

- 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.

- Funkce a/nebo teplota není nastavena. >>> *Nastavte funkci a teplotu.*
- V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. >>> *Nastavte čas.*
- Není proud. >>> *Zkontrolujte napájení a pojistkovou skříň.*

(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.

- Došlo k výpadku energie. >>> *Nastavte čas / Přístroj vypněte a znovu zapněte.*

-  Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v tomto oddíle, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nepokoušejte se opravovat vadný výrobek sami.

