

Návod k
použití

Návod na
používanie

Trouba

Rúra

OBSAH

Bezpečnostní informace	2	Doplňkové funkce	13
Bezpečnostní pokyny	3	Užitečné rady a tipy	15
Popis spotřebiče	5	Čištění a údržba	22
Před prvním použitím	5	Co dělat, když...	26
Ovládací panel	6	Technické údaje	27
Denní používání	8	Instalace	27
Funkce hodin	9	Poznámky k ochraně životního prostředí	
Automatické programy	11		28
Použití příslušenství	12		

Změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ Upozornění Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem. Děti mladší tří let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Instalace

 **Upozornění** Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.

- Strany spotřebiče musí být umístěny podle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.

- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

Použití spotřebiče

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.

- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - nepokládáte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - na dno spotřebiče nepokládáte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký pekáč / plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

Čištění a údržba

 **Upozornění** Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

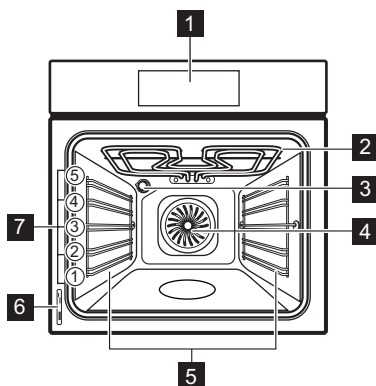
- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.

- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čistícího prostředku.

Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

POPIS SPOTŘEBIČE



1 Elektronický programátor

2 Gril

⚠ Upozornění Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

Likvidace

⚠ Upozornění Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3 Žárovka trouby

4 Ventilátor

5 Drážky na rošty, vyjímatelné

6 Typový štítek

7 Polohy roštů

Příslušenství trouby

• Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečení.

• Plech na pečení

Na koláče a sušenky.

• Hluboký pekáč / plech

Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

• Teleskopické výsuvy

Pro rošty a plechy na pečení.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

⚠ Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

První čištění

- Vyměňte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty (pokud jsou použity).
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Důležité Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Nastavení a změna času

Po prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji na několik sekund rozsvítí všechny symboly. Následujících několik sekund se na displeji zobrazuje verze software.

Poté, co zhasne verze software, se na displeji zobrazí „h“ a bliká „12:00“.

Nastavení denního času:

1. Pomocí $\wedge$ nebo $\vee$ nastavte hodiny.

2. Stiskněte OK .
3. Pomocí  nebo  nastavte minuty.
4. Stiskněte OK nebo .

Displej teploty / času zobrazí nově nastavený čas.

Změna denního času

Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý. Stiskněte . Na displeji bliká . Nový denní čas nastavíte výše uvedeným postupem.

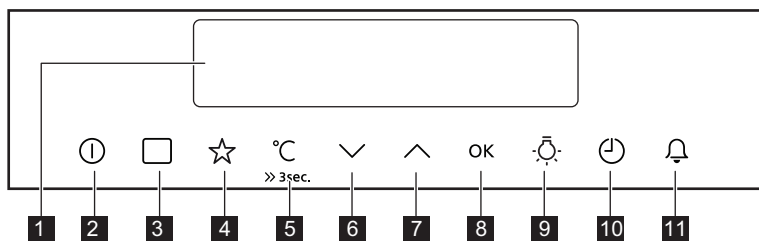
Přehřátí

Přehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.

1. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat 45 minut.
3. Zvolte funkci  a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut. Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte dostatečné větrání.

OVLÁDACÍ PANEL

Elektronický programátor

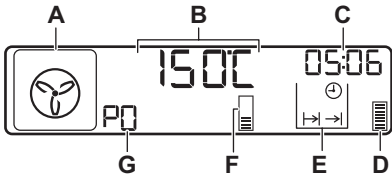


K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Popis
1	-	DISPLEJ	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
2		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
3		FUNKCE	Slouží k nastavení funkce trouby nebo automatického programu.
4		OBLÍBENÝ PROGRAM	Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašemu oblíbenému programu; i u vypnutého spotřebiče.
5		TEPLOTA / RYCHLÉ ZAHŘÁTÍ	Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí vybavy). Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí.
6		DOLŮ	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
7		NAHORU	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Popis
8	OK	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
9		OSVĚTLENÍ TROUBY	Slouží k zapnutí nebo vypnutí osvětlení trouby.
10		HODINY	Slouží k nastavení funkcí hodin.
11		MINUTKA	Slouží k nastavení funkce Minutka.

Displej



- A) Symbol pečicí funkce
- B) Displej teploty / času
- C) Displej hodin / zbytkového tepla (také funkce minutky a denního času)
- D) Ukazatel zbytkového tepla
- E) Ukazatele pro funkce hodin (viz tabulka „Funkce hodin“)
- F) Ukazatel ohřevu
- G) Číslo pečicí funkce nebo programu trouby

Ostatní ukazatele na displeji

Symboly	Jméno	Popis
	Funkce	Můžete zvolit funkci trouby.
	Automatické programy	Můžete zvolit automatický program.
	Oblíbený program	Je spuštěn oblíbený program.
kgr / gr	kg / g	Je spuštěn automatický program se zadáním váhy.
h / min	h / min	Je spuštěna funkce hodin.
	Ukazatel ohřevu / zbytkového tepla	Ukazuje úroveň teploty ve spotřebiči.
	Teplota / rychlé zahřátí	Funkce je spuštěna.
	Teplota	Můžete zkontrolovat nebo změnit teplotu.
	Minutka	Je spuštěná funkce minutky.

Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji  se rozsvítí. Tyto stavové čárky zobrazují zvyšování či klesání teploty ve spotřebiči.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pro provoz spotřebiče můžete použít:

- **Manuální režim** - slouží k manuálnímu nastavení pečicí funkce, teploty a doby pečení.

- **Automatické programy** - k přípravě pokrmů, když neznáte jejich přípravu nebo nemáte dostatečné zkušenosti s vařením.

Funkce trouby		Použití
1		Pravý horký vzduch K pečení jídla na maximálně 3 úrovních současně. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20 – 40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u Konvenčního ohřevu. Vhodné také pro sušení potravin.
2		Příprava pizzy K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spoděk, na jedné úrovni. Když používáte tuto funkci, snižte teplotu trouby o 20 – 40 °C oproti standardním teplotám, které používáte u Konvenčního ohřevu.
3		Nízko-teplotní pečení K přípravě velmi libových a křehkých pečení.
4		Konvenční ohřev K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
5		Mražené potraviny K přípravě polotovarů jako jsou hranolky, americké brambory nebo křupavé jarní závitky.
6		Turbo gril K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
7		Velkoplošný gril Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
8		Gril Ke grilování plochých kousků uprostřed grilu a k opékání chleba.
9		Uchovat teplé K udržení teploty pokrmů.
10		Rozmrazování K rozmrazování potravin.
11		Spodní ohřev K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
12		Eco pečení Eco funkce vám umožňuje optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení pro odpovídající funkce trouby.

Nastavení funkce trouby

1. Pomocí  zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo funkce trouby.
2. Pomocí  nebo  nastavte funkci trouby.
3. Stiskněte OK nebo se po pěti sekundách spotřebič spustí automaticky.

 Pokud spotřebič spustíte a nenastavíte žádnou funkci nebo program trouby, spotřebič se po 20 sekundách automaticky vypne.

Změna teploty

Stisknutím  /  změníte teplotu v krocích po 5 °C.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a ukazatel ohřevu zhasne.

Zjištění teploty

Teplotu uvnitř trouby lze kontrolovat při spuštěných funkcích nebo programech.

1. Stiskněte $\gg_{3sec}$. Displej teploty / času zobrazí teplotu uvnitř spotřebiče. Chcete-li teplotu uvnitř spotřebiče změnit, stiskněte $\gg_{3sec}$ ještě jednou a použijte $\vee$ nebo $\wedge$.
2. Zpět na nastavenou teplotu přejděte stisknutím OK nebo se po pěti sekundách zobrazí na displeji automaticky.

Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehřátí trouby.

Zapnutí funkce rychlého zahřátí: Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte $\gg_{3sec}$.

Jestliže zapnete funkci rychlého zahřátí, stavové čárky na displeji  začnou jedna po druhé blikat a rozsvítí se  $\rightarrow$, čímž je signalizováno, že je funkce zapnutá. Doplňkové informace:

- Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nekládejte do spotřebiče žádné potraviny.
- Funkci rychlého zahřátí nelze s některými funkcemi trouby použít. Pokud nelze funkci rychlého zahřátí s danou funkcí použít, zazní zvukový signál.

Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření:

• Zbytkové teplo:

- Při spuštěné pečicí funkci nebo programu se topné články vypnou o 10 % dříve (osvětlení a ventilátor budou dále pracovat). Aby tato funkce fungovala, musí být doba přípravy jídla delší než 30 minut, jinak budete muset použít funkce hodin (Trvání, Ukončení, Odložený start). Tato funkce nefunguje s grilovacími funkcemi.
- Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla. Displej hodin / zbytkového tepla zobrazuje zbytkovou teplotu, stavové čárky ukazují klesající teplotu.

• Vaření s vypnutým osvětlením -

Stisknutím  vypnete osvětlení vnitřku trouby během vaření.

• Vypnutí displeje -

V případě potřeby lze displej zcela vypnout. Současně stiskněte  a , dokud displej nezhasne. Tímto krokem displej také zapnete.

• Eco funkce - viz „Funkce trouby“.

- Pokud používáte funkce **Eco**, osvětlení se vypne. Osvětlení se znovu zapne, pokud stisknete .

FUNKCE HODIN

SYMBOL	FUNKCE	POPIS
	MĚŘIČ ČASU	Nastaví měření času. Ukazuje, jak dlouho je spotřebič v provozu. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
	DENNÍ ČAS	Slouží ke kontrole denního času. Pro změnu denního času viz „Nastavení denního času“.
	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
	UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně pro naprogramování automatického pozdějšího zapnutí a vypnutí spotřebiče (Odloženého startu).

SYMBOL	FUNKCE	POPIS
	NASTAVIT A SPUSTIT	K pozdějšímu spuštění spotřebiče s potřebnými nastaveními jediným stisknutím senzorového tlačítka.

Měřič času

Měřič času použijte ke sledování délky provozu spotřebiče. Zapne se, jakmile se začne spotřebič ohřívat.

Vynulování měřiče času: stiskněte .

Tiskněte , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a měřič času nezačne znova počítat.

 Měřič času nelze použít současně s nastavenou funkcí Trvání nebo Ukončení.

Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji začne blikat .
3. Pomocí  nebo  nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK.
5. Pomocí  nebo  nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.

-  Pokud se během nastavování funkce TRVÁNÍ dotknete  nebo OK, spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká  a nastavení času. Spotřebič se vypne. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.
 7. Vypněte spotřebič.

Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví . Na displeji začne blikat .
3. Použijte  nebo  a nastavte funkci UKONČENÍ (nejprve nastavte minuty a poté hodiny) a poté potvrďte pomocí OK nebo .
4. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.

Na displeji bliká symbol  a nastavení času. Spotřebič se vypne.

5. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.
6. Vypněte spotřebič.

Kontrola výsledků (pouze u vybraných modelů)

Pokud nastavíte funkce UKONČENÍ a TRVÁNÍ, dvě minuty před koncem pečení zazní zvukový signál a rozsvítí se osvětlení trouby. Spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ nebo TRVÁNÍ. Během těchto dvou minut můžete zkontrolovat výsledek pečení a, pokud je to zapotřebí, přidat čas funkci UKONČENÍ nebo TRVÁNÍ.

Nastavení funkce NASTAVIT A SPUSTIT

1. Nastavte funkci (nebo program) trouby a teplotu (viz „Nastavení funkce trouby“ a „Změna teploty“).
2. Nastavte funkci TRVÁNÍ (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“).
3. Opakovaně stiskněte tlačítko **Time functions**, dokud na displeji nezačne blikat .
4. Stisknutím OK nastavíte funkci NASTAVIT A SPUSTIT. Na displeji se objeví  a  s ukazatelem. Tento ukazatel značí, která funkce je zapnutá.
5. Stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka (kromě tlačítka ZAP/VYP) spustíte funkci NASTAVIT A SPUSTIT.

 Funkci NASTAVIT A SPUSTIT můžete použít pouze, pokud je nastavena funkce TRVÁNÍ.

Nastavení funkce MINUTKA

Pomocí funkce MINUTKA nastavíte odpočet (maximálně 23 hodin a 59 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv i u vypnutého spotřebiče.

1. Stiskněte . Na displeji bliká  a „00“.

2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo . Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Stiskněte OK nebo se funkce MINUTKA po pěti sekundách spustí automaticky.
4. Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál a na displeji začne blikat „00:00“ a .
5. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.

Nastavení funkce Odloženého startu

Funkci TRVÁNÍ  a UKONČENÍ  lze použít současně, pokud chcete troubu na-

stavit tak, aby se později automaticky zapnula a vypnula. V takovém případě nejprve nastavte funkci TRVÁNÍ  a poté funkci UKONČENÍ  (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“ a „Nastavení funkce UKONČENÍ“). Když je funkce Odloženého startu zapnutá, na displeji se zobrazuje statický symbol funkce trouby,  s tečkou a . Tečka na displeji hodin / zbytkového tepla zobrazuje, která funkce hodin je zapnutá.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

 K dispozici je 20 automatických programů a receptů. Automatický program použijte, když neznáte recept nebo nemáte zkušenosti s přípravou daného pokrmu.

K dispozici jsou dva typy automatických programů:

- Automatické recepty
- Automatické programy se zadáním váhy

Automatické programy

Číslo programu	Název programu
1	DUŠENÉ HOVĚZÍ
2	VEPŘOVÁ PEČENĚ
3	TELECÍ PEČENĚ
4	JEHNĚČÍ PEČENĚ
5	PEČENÁ ZVĚŘINA
6	CELÉ KUŘE
7	CELÁ RYBA NAD 1 KG
8	PIZZA
9	SLANÝ LOTRINSKÝ KOLÁČ
10	CITRÓNOVÝ KOLÁČ
11	TVAROHOVÝ KOLÁČ
12	PEČIVO
13	FARMÁŘSKÝ CHLÉB
14	KYNUTÍ TĚSTA
15	ZAPEČENÉ BRAMBORY
16	LASAGNE
17	ZAPEČENÉ CANNELLONI

Číslo programu	Název programu
18	KOLÁČ - POLOTOVAR
19	PIZZA - POLOTOVAR
20	PŘÍLOHY Z BRAMBOR - POLOTOVAR

Automatické recepty

Nastavení automatických receptů:

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte . Na displeji se objeví číslo automatického programu.
3. Volbu automatického receptu provedete stisknutím tlačítka  nebo .
4. Stiskněte OK nebo se automatický recept po pěti sekundách spustí automaticky.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. Symbol  bliká. Spotřebič se vypne.
6. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

Automatické programy se zadáním váhy

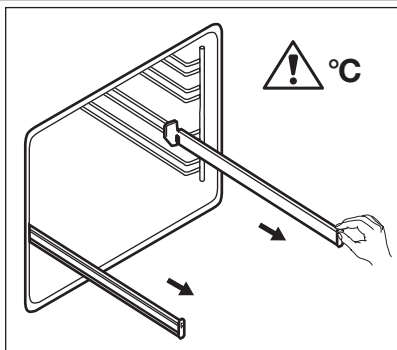
Spotřebič vypočítá čas pečení podle zadané hmotnosti masa.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Pomocí  nebo  nastavte program se zadáním váhy.
Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání  a přednastavená hmotnost a jednotka hmotnosti (kg, g).
4. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.
5. Spotřebič se zapne. Na displeji bliká symbol jednotky hmotnosti. Během této doby můžete změnit přednastavenou hmotnost pomocí  nebo . Stiskněte OK.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.  bliká. Spotřebič se vypne.
7. Zvukový signál vypnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

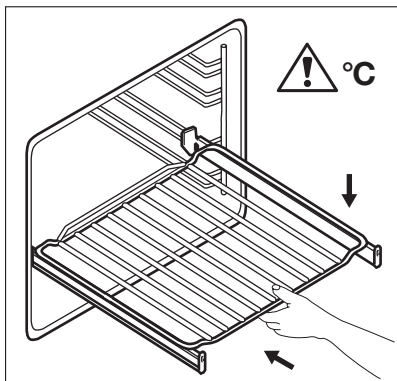
POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Teleskopické výsuvy



1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu úplně vytáhněte.



Důležité Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

- Na teleskopické výsuvy položte drátěný rošt a opatrně je zasuněte do spotřebiče. Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.



Pozor Teleskopické výsuvy nemýjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

Funkce Oblíbený program

Pomocí této funkce můžete uložit vaše oblíbené nastavení teploty a doby přípravy určité funkce či programu trouby.

- Nastavte teplotu a dobu pečení pro určitou funkci či program.
- Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte ☆. Zazní zvukový signál.
- Vypnete spotřebič.

Použití funkce Oblíbený program:

- Tuto funkci **zapnete** stisknutím ☆. Spotřebič spustí váš oblíbený program.
- Tuto funkci **vypnete** stisknutím ①. Spotřebič vypne váš oblíbený program.

i Během spuštěné funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

Dětská bezpečnostní pojistka

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

Zapnutí či vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky:

- Pomocí ① spotřebič vypnete. Nena- stavujte žádnou funkci trouby.
- Na dvě sekundy se současně dotkněte a podržte ④ a ∨. Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí či zmizí SAFE.



Pokud je spotřebič vybaven funkcí Pyrolytického čištění, jsou dvířka zablokována. Když stisknete jakékoliv senzorové tlačítko, na displeji se zobrazí hlášení.

- Dětskou bezpečnostní pojistku vypnete, když stisknete a na dvě sekundy podržíte ④ a ∨.

Blokování tlačítek

Tuto funkci můžete zapnout, pouze když je spotřebič v provozu. Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

Zapnutí či vypnutí funkce blokování tlačítek:

- Zapněte spotřebič.
- Zapněte funkci trouby nebo zvolte na- stavení.
- Na dvě sekundy se současně dotkněte a podržte ④ a ∨. Zazní zvukový sig- nál.

Na displeji se zobrazí či zmizí Loc.

Užitečné informace:

Spotřebič lze při zapnutém blokování tlačítek vypnout. Když spotřebič vypne- te, vypne se i funkce blokování tlačítek. Pokud je spotřebič vybaven funkcí Pyrolytického čištění, jsou dvířka zabloko- vaná. Když stisknete jakékoliv senzorové

vé tlačítko, na displeji se zobrazí hlášení.

4. Blokování tlačítek vypnete, když stisknete a na dvě sekundy podržíte  a .

Nabídka nastavení

Nabídka nastavení vám umožňuje přidat či odebrat funkce z hlavní nabídky (například:

Nabídka nastavení

Číslo nabídky nastavení	Popis	Hodnota
SET1	NASTAVIT A SPUSTIT	ON / OFF
SET2	UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA	ON / OFF
SET3 ¹⁾	TÓNY TLAČÍTEK	CLICK / BEEP / OFF
SET4	TÓN ZÁVADY	ON / OFF
SET5	SERVISNÍ NABÍDKA	---
SET6	OBNOVIT NASTAVENÍ	YES / NO
SET7 ²⁾	PRODLOUŽENÍ DOBY PEČENÍ	ON / OFF

1) *Není možné deaktivovat tón sensorového tlačítka Žap / Vyp.*

2) *Pouze u vybraných modelů*

-  Nabídku nastavení můžete upravit pouze u vypnutého spotřebiče.

Zapnutí nabídky nastavení:

1. V případě potřeby vypněte spotřebič pomocí .
2. Stiskněte a na tři sekundy podržte tlačítko **Oven functions**. Na displeji se objeví „SET1“ a začne blikat „1“.
3. Pomocí  /  zvolte nastavení.
4. Stiskněte OK .

můžete zapnout či vypnout ukazatel zbytkového tepla). Nabídka nastavení má maximálně sedm dílčích nastavení (od SET1 do SET7). Čísla jednotlivých nastavení se liší dle modelu. Možné hodnoty každého nastavení naleznete v níže uvedené tabulce.

5. Pomocí  /  změňte hodnotu nastavení.

6. Stiskněte OK .

Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době automaticky vypne:

- pokud je spuštěna funkce trouby.
- pokud nezměníte teplotu trouby.

Teplota	Čas vypnutí
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C – max. hodnota °C	3,0 h

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv sensorového tlačítka.

Důležité Funkce automatického vypnutí funguje u všech funkcí trouby kromě funkce Osvětlení, Nízkoteplotní pečení, Trvání, Ukončení a Odložený start.

Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
 - Když je spotřebič zapnutý.
 - Pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv sensorového tlačítka (kromě tlačítka ZAPNOUT / VYPNOUT), displej se na následujících 10

sekund přepne zpět do režimu denního jasu.

- Pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci Minutka. Když se funkce Minutka dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže

spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

UŽITEČNÉ RADY A TIPY

- Spotřebič má pět poloh roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snižte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehřejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvářely skvrny, které by již nemusely být odstraněny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik neokouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

Doby přípravy

Doba přípravy závisí na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

Tabulka pečení masa a moučných jídel

MOUČNÍKY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Šlehané recepty	2	170	3 (2 a 4)	160	45 – 60	V koláčové formě
Křehké těsto	2	170	3 (2 a 4)	160	20 – 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmašlím	1	170	2	165	80 – 100	V koláčové formě o průměru 26 cm

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha roštu	Tepl. [°C]		
Jablečný dort (jablečný koláč)	2	170	2 (vlevo a vpravo)	160	80 – 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu ¹⁾
Závin	3	175	2	150	60 – 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	2	170	2 (vlevo a vpravo)	165	30 – 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	2	170	2	150	40 – 50	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort	2	160	2	150	90 – 120	V koláčové formě o průměru 20 cm ¹⁾
Švestkový koláč	1	175	2	160	50 – 60	Ve formě na chleba ¹⁾
Malé koláčky - na jedné úrovni	3	170	3	150 – 160	20 – 30	Na plechu na pečení ¹⁾
Malé koláčky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 – 150	25 – 35	Na plechu na pečení ¹⁾
Malé koláčky - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 – 150	30 – 45	Na plechu na pečení ¹⁾
Sušenky / proúžky těsta - na jedné úrovni	3	140	3	140 – 150	25 – 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proúžky těsta - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	140 – 150	35 – 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proúžky těsta - na třech úrovních	-	-	1, 3 a 5	140 – 150	35 – 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	3	120	3	120	80 – 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	120	80 – 100	Na plechu na pečení ¹⁾
Žemle	3	190	3	190	12 – 20	Na plechu na pečení ¹⁾
Banánky - na jedné úrovni	3	190	3	170	25 – 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	2 a 4	170	35 – 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	2	180	2	170	45 – 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	1	160	2	150	110 – 120	V koláčové formě o průměru 24 cm

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Piškotový dort	1	170	2	160	30 – 50	V koláčové formě o průměru 20 cm ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

CHLÉB A PIZZA

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pečení [min]	Poznámky
	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Bílý chléb	1	190	1	190	60 – 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus ¹⁾
Žitný chléb	1	190	1	180	30 – 45	Ve formě na chle- ba
Bagety/kaiserky	2	190	2 (2 a 4)	180	25 – 40	6 - 8 baget na plechu na pečení ¹⁾
Pizza	1	230 – 250	1	230 – 250	10 – 20	Na plechu na pe- čení nebo v hlu- bokém pekáči / plechu ¹⁾
Čajové koláčky	3	200	3	190	10 – 20	Na plechu na pe- čení ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

NÁKYPY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- stu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Těstovinový ná- kyp	2	200	2	180	40 – 50	Ve formě
Zeleninový ná- kyp	2	200	2	175	45 – 60	Ve formě
Lotrinský slaný koláč	1	180	1	180	50 – 60	Ve formě ¹⁾
Lasagne	2	180 – 190	2	180 – 190	25 – 40	Ve formě ¹⁾
Zapečené can- nelli	2	180 – 190	2	180 – 190	25 – 40	Ve formě ¹⁾

1) Předehřát po dobu 10 minut.

MASO

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha ro- stu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Hovězí	2	200	2	190	50 – 70	Na tvarovaném roštu

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas peče- ní [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Vepřové	2	180	2	180	90 – 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	2	190	2	175	90 – 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	2	210	2	200	50 – 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	2	210	2	200	60 – 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	2	210	2	200	70 – 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	2	180	2	170	120 – 150	S kůží
Vepřové nožičky	2	180	2	160	100 – 120	2 kousky
Jehněčí	2	190	2	175	110 – 130	Kýta
Kuře	2	220	2	200	70 – 85	Celé
Krůta	2	180	2	160	210 – 240	Celá
Kachna	2	175	2	220	120 – 150	Celá
Husa	2	175	1	160	150 – 200	Celá
Králík	2	190	2	175	60 – 80	Naporcovaný
Zajíc	2	190	2	175	150 – 200	Naporcovaný
Bažant	2	190	2	175	90 – 120	Celý

RYBY

DRUH JÍDLA	Konvenční ohřev		Pravý horký vzduch		Čas pe- čení [min]	Poznámky
	Poloha roštu	Tepl. [°C]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]		
Pstruh / pražma	2	190	2	175	40 – 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	2	190	2	175	35 – 60	4 - 6 filetů

Gril

i Prázdnou troubu vždy před přípravou jidel na tři minut předehřejte.

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Hovězí svíčková	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hovězí biftek	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Klobásy	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Vepřové kotlety	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Kuře (rozkrojené na polovinu)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30

DRUH JÍDLA	Množství		Gril		Čas pečení [min]	
	Kousky	[g]	Poloha ro- štu	Tepl. [°C]	1. strana	2. strana
Kebaby	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Kuřecí prsa	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburgery	6	600	4	max.	20 - 30	-
Rybí filé	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasty	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Topinky	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

Turbo gril

Hovězí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Rostbíf nebo hovězí filet, nepropečený	na cm tloušťky	1 nebo 2	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Rostbíf nebo hovězí filet, středně prope- čený	na cm tloušťky	1 nebo 2	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Hovězí pečeně nebo filet, dobře propečený	na cm tloušťky	1 nebo 2	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	160 - 180	90 - 120
Kotlety, žebírka	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g - 1 kg	1 nebo 2	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g - 1 kg	1 nebo 2	150 - 170	90 - 120

Telecí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Telecí pečeně	1 kg	1 nebo 2	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5 - 2 kg	1 nebo 2	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Jehněčí kýta, jeh- něčí pečeně	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	160 - 180	40 - 60

Drůbež

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Kusy drůbeže	200 - 250 g kaž- dý	1 nebo 2	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g kaž- dá	1 nebo 2	190 - 210	35 - 50

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Kuře, brojler	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5 - 2 kg	1 nebo 2	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5 - 5 kg	1 nebo 2	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5 - 3,5 kg	1 nebo 2	160 - 180	120 - 150
Krůta	4 - 6 kg	1 nebo 2	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

DRUH JÍDLA	Množství	Poloha roštu	Teplota [°C]	Čas [min]
Celá ryba nad 1 kg	1 - 1,5 kg	1 nebo 2	210 - 220	40 - 60

Nízkoteplotní pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb. Funkce Nízkoteplotní pečení není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa.

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Automatickou funkci nízkoteplotního pečení nepoužívejte pro přípravu drůbeže.

 Když používáte tuto funkci, vždy připravujte jídla bez pokličky.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým pekáčem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení.

Jídlo k přípravě	Hmotnost (g)	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Hovězí pečeně	1 000 - 1 500	1	120	120 - 150
Hovězí plátek	1 000 - 1 500	3	120	90 - 150
Telecí pečeně	1 000 - 1 500	1	120	120 - 150
Steaky	200 - 300	3	120	20 - 40

Rozmrazování

DRUH JÍDLA	[g]	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobení dort	1400	60	60	-

Zavařování - Spodní ohřev

Měkké ovoce

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160 – 170	35 – 45	–

Peckoviny

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Hrušky, kdoule, švestky	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Zelenina

ZAVAŘOVÁNÍ	Teplota [°C]	Doba zavařování do začátku perlení [min]	Následující doba přípravy při 100 °C [min]
Mrkev ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Okurky	160 – 170	50 – 60	–
Smišená nakládaná zelenina	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kedlubny, hrášek, chřest	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Po vypnutí spotřebiče nechte zavařeniny v troubě.

Sušení - Právý horký vzduch

Na rošty trouby položte papír na pečení.

ZELENINA

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Papriky	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Polévková zelenina	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1/4	40 - 50	2 - 3

OVOCE

DRUH JÍDLA	Poloha roštu		Teplota [°C]	Čas [h]
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Meručky	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1/4	60 - 70	6 - 9

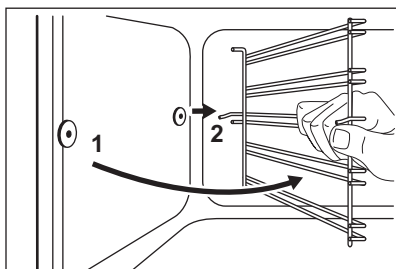
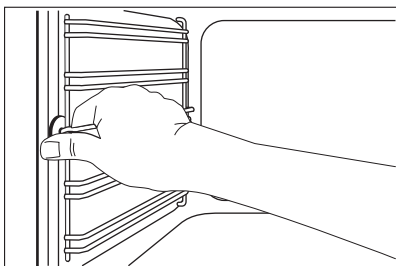
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství trouby po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohli byste zničit nepřilnavou úpravu.

i Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku:

Vyjmutí podpěr roštů



Instalace podpěr roštů

Podpěry roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Dvířka trouby čistěte pouze vlhkou houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatrností.

Čištění dveřního těsnění

- Těsnění dvířek pravidelně kontrolujte. Těsnění je umístěno kolem rámu dvířek trouby. Spotřebič nepoužívejte, je-li těsnění dvířek poškozeno. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při čištění těsnění dvířek trouby se řiďte všeobecnými informacemi ohledně čištění spotřebiče.

Podpěry roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

1. Odtáhněte přední část podpěr roštů od stěny trouby.
2. Odtáhněte zadní konec podpěr roštů od stěny trouby a vytáhněte je ven.

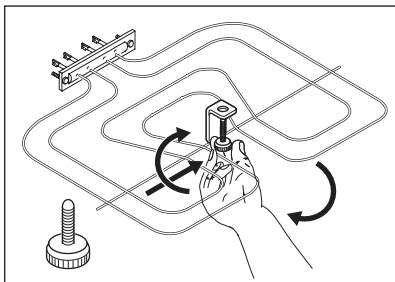
i Zakulacené konce podpěr roštů musejí směřovat dopředu.

Strop trouby

Topný článek grilu lze pro snazší čištění stropu trouby vyjmout.

⚠ Upozornění Před vyjmutím topného článku grilu spotřebič vypněte. Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

1. Vyšroubujte šroub, kterým je topný článek grilu připevněn. Napoprvé použijte šroubovák.



2. Opatrně stáhněte topný článek grilu dolů.
3. Strop trouby vytřete měkkým hadříkem namočeným v teplé vodě s mycím prostředkem a nechte jej vyschnout.
4. Topný článek grilu instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

⚠ Upozornění Ujistěte se, že je topný článek grilu správně namontovaný a nepadá dolů.

Žárovka trouby

⚠ Upozornění Při výměně žárovky trouby buďte opatrní. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte troubu.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

i Na dno trouby položte látku, abyste zabránili poškození žárovky a skleněného krytu. Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Vyměňte žárovku v troubě za novou žárovku do trouby odolnou do 300 °C. Použijte žárovku stejného typu.
4. Nasaďte skleněný kryt.

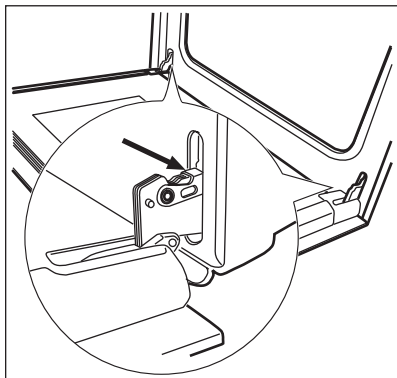
Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena třemi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

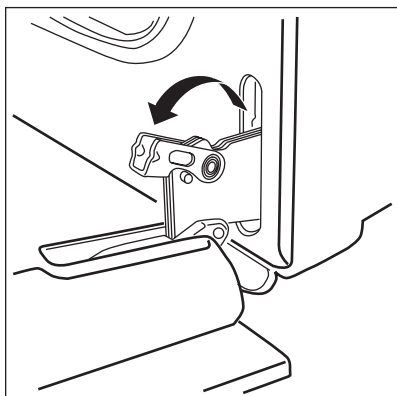
⚠ Pozor Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

i Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely před tím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

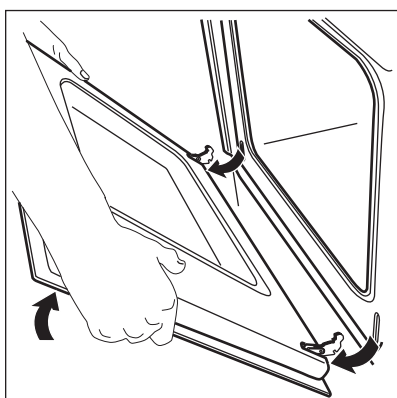
Vysazení dvířek trouby a skleněného panelu



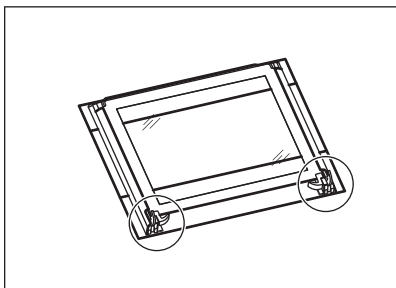
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



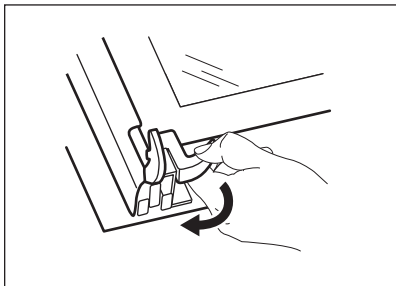
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



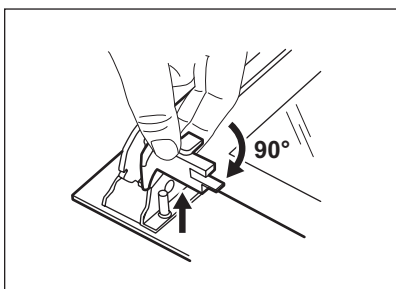
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



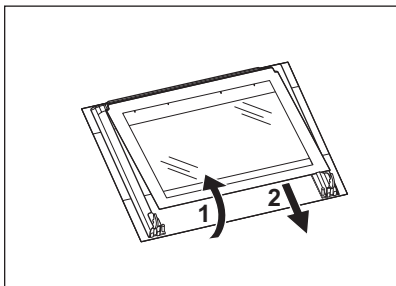
4. Dvřka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.

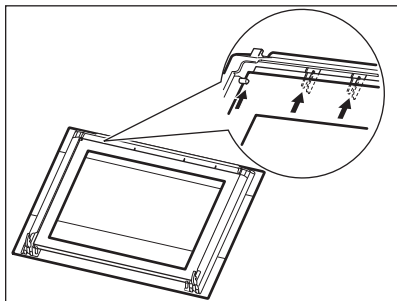


6. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



7. Po jednom opatrně nadzdvihněte (krok 1) a vytáhněte (krok 2) skleněné panely. Začněte od vrchního panelu.
8. Skleněné panely omyjte saponátovou vodou. Skleněné panely pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněného panelu



Po vyčištění skleněné panelu a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasadili zpět ve správném pořadí. Prostřední panel má ozdobný rám. Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu tohoto skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel při zpětné instalaci umístili správně (viz obrázek).

CO DĚLAT, KDYŽ...



Upozornění Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny. Viz „Nastavení a změna času“.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není v seznamu.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	- Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. - Pokud se opět zobrazí chybový kód, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Jestliže je spotřebič vypnutý, na displeji se nezobrazuje čas.	Displej je vypnutý.	Současným stisknutím  a  displej znovu zapnete.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se na-

chází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (SN)

.....
.....
.....

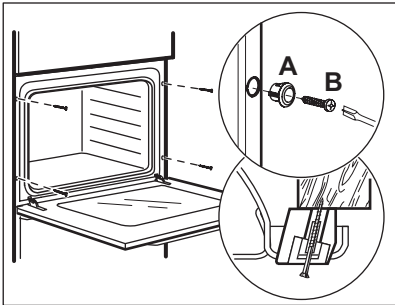
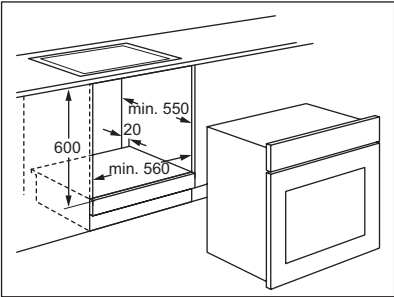
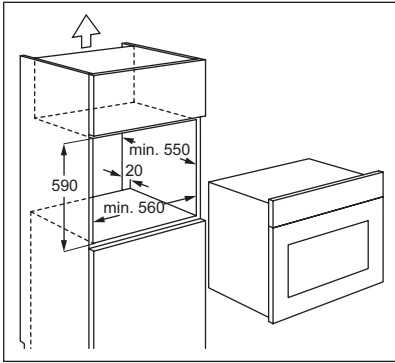
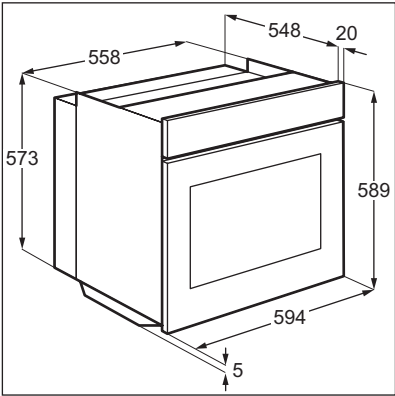
TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	230 V
Frekvence	50 Hz

INSTALACE

 **Upozornění** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Vestavba



Elektrická instalace

-  **Upozornění** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.
-  Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržением bezpečnostních pokynů uvedených v kapitole „Bezpečnostní informace“.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Průřez kabelu viz celkový příkon (uvedený na typovém štítku) a uvedená tabulka:

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 1380 W	3 x 0,75 mm ²

Celkový příkon	Průřez kabelu
maximálně 2300 W	3 x 1 mm ²
maximálně 3680 W	3 x 1,5 mm ²

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Obalové materiály

Obalový materiál neškodí životnímu prostředí a je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními

zkratkami jako PE, PS apod. Veškerý obalový materiál zlikvidujte ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.