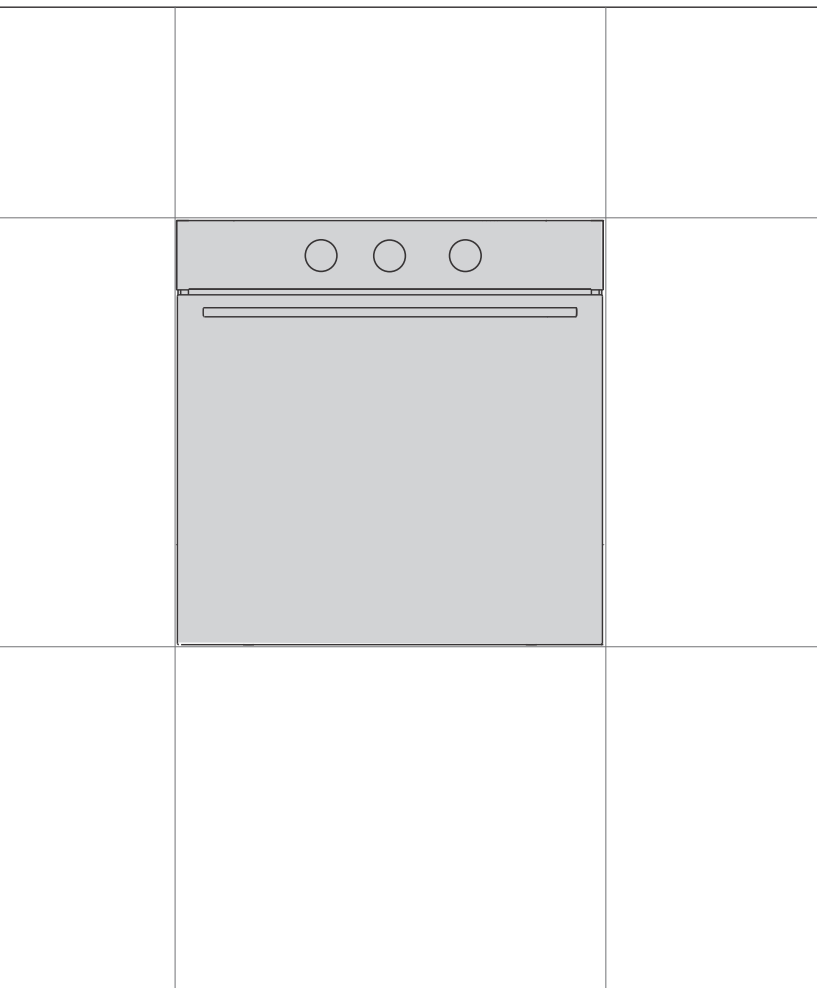


NÁVOD K POUŽITÍ

VESTAVNÉ TROUBY



Děkujeme Vám za Vaši důvěru a koupi našeho zařízení.

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

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

Návod k instalaci a zapojení je přiložen na zvláštním listu.

V návodu jsou používány následující symboly s těmito významy:



INFORMACE!

Informace, rady, tipy nebo doporučení



VAROVÁNÍ!

Pozor – obecné nebezpečí



Je důležité nejprve se s tímto návodem důkladně seznámit.

Obsah

| | |
|--|-----------|
| Bezpečnostní opatření | 4 |
| Další důležitá bezpečnostní upozornění | 6 |
| Vestavná trouba | 7 |
| Popis spotřebiče | 7 |
| Príslušenství spotřebiče | 8 |
| Používání zařízení | 11 |
| Před prvním použitím zařízení | 11 |
| Volba nastavení | 11 |
| Začátek pečení | 13 |
| Konec fungování a vypnutí trouby. | 13 |
| Obecné rady k pečení | 15 |
| Tabulka pečení | 16 |
| Údržba a čištění | 21 |
| Čištění trouby pomocí programu Aqua clean | 22 |
| Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt. | 23 |
| Odstraňování a umísťování dvířek a skla dvířek | 24 |
| Výměna žárovky | 25 |
| Tabulka odstraňování poruch a chyb | 26 |
| Speciální varování a hlášení závad | 26 |
| Likvidace | 27 |

Bezpečnostní opatření



Důkladně si přečtěte návod a uschovejte ho pro pozdější použití.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Další důležitá bezpečnostní upozornění

Přístroj je určený k použití v domácnostech. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen (pro ohřívání prostoru, sušení potravin, papíru, látky či bylinek, atd.), jelikož v těchto případech existuje nebezpečí zranění nebo požáru.

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

Nezvedejte spotřebič taháním za držadlo dvířek.

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

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

Během pečení se dvířka trouby výrazně zahřívají. Pro dodatečnou ochranu je zabudováno třetí sklo, které snižuje teplotu na povrchu vnějšího skla dvířek trouby (pouze u některých modelů).

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

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

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

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

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

Troubu čistěte, až když je zcela vychladlá.

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

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



VAROVÁNÍ!

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

Vestavná trouba

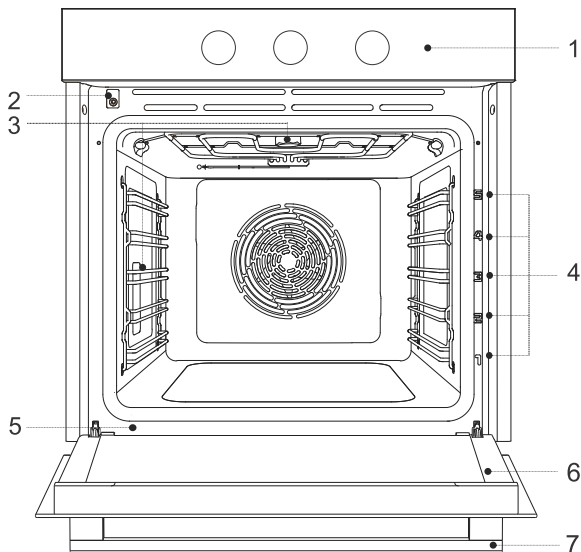
Popis spotřebiče



INFORMACE!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

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



1 ovládací jednotka

2 spínač dvířek

3 osvětlení

4 vodicí lišty – úrovně pečení

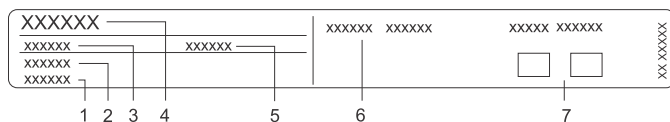
5 informační štítek

6 dvířka trouby

7 držadlo dvířek

Informační štítek – údaje o spotřebiči

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



1 sériové číslo

2 kód

3 typ

4 obchodní značka

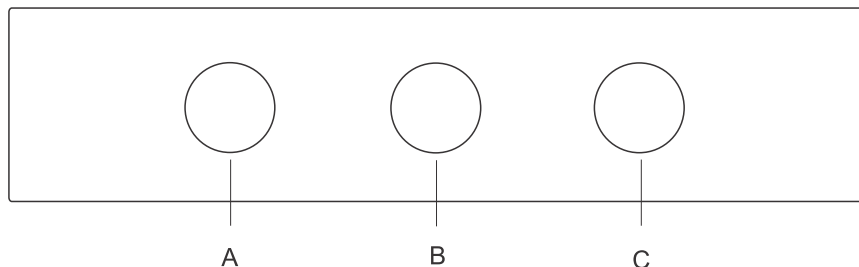
5 model

6 technické údaje

7 označení shody

Ovládací panel

(V závislosti na modelu)



- A. Spínač volby systému vaření
- B. časovač vypnutí (v závislosti na modelu)
- C. tlačítko pro nastavení teploty

Zapuštěná tlačítka

(V závislosti na modelu)

Lehce zatlačte na spínač dokud nevyskočí; poté jím otočte.

VAROVÁNÍ!

Po každém použití otočte spínačem zpátky do polohy “off” a zatlačte ho zpátky. Tažný-tlačný spínač může být zatlačen zpátky pouze, když je v pozici “off”.

Příslušenství spotřebiče

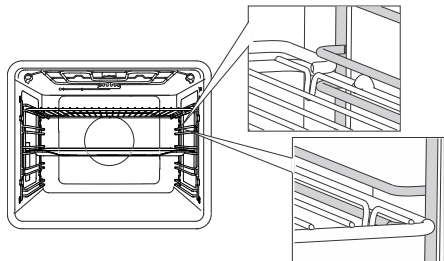
Světla pro ovládání

Kontrolka: ukazuje fungování topných těles. Když topná tělesa fungují, kontrolka svítí (u spotřebičů bez časovače vypnutí)

Vodící lišty

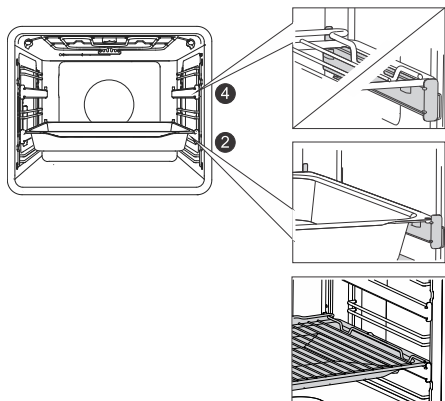
- Vodící lišty umožňují přípravu pokrmů na 5 úrovních.
- Úrovně pro vkládání příslušenství se počítají odzdoła nahoru.
- Vodící lišty 4 a 5 jsou určeny pro pečení pod grilem.
- Příslušenství musí být při vkládání do spotřebiče správně otočeno.
- Příslušenství vždy vkládejte do trouby až do konce.

Drátěné vodící lišty



U drátěných vodících lišt vždy vložte drátěný rošt a plechy do vodící drážky.

Fixní teleskopické lišty.

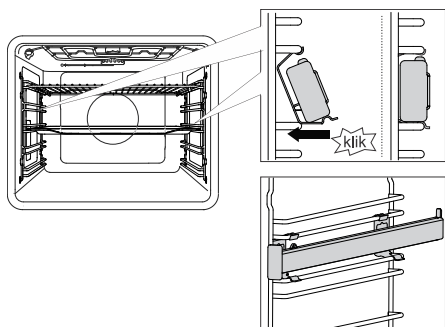


Teleskopickými lištami je vybavena 2. a 4. úroveň.

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

Nacvakávací teleskopické lišty

(V závislosti na modelu)



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

Namontujte vodítko symetricky na drátěná vodítka na levou a pravou stranu trouby. Nejdříve zastrčte horní svorku vodítka pod tyčku drátěného vodítka, pak zatlačte ještě spodní svorku do příslušné polohy tak, abyste slyšeli **KLIKNUTÍ**.

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



INFORMACE!

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

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

Spínač dvířek trouby

(V závislosti na modelu)

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

Chladicí ventilátor

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

Vybavení trouby a příslušenství



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



INFORMACE!

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



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



VAROVÁNÍ!

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



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



INFORMACE!

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



VAROVÁNÍ!

Spotřebič a některé jeho přístupné části se během pečení zahřívají.

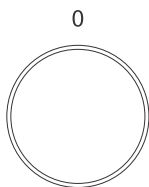
Používání zařízení

Před prvním použitím zařízení

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

Volba nastavení

VÝBĚR SYSTÉMU



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



INFORMACE!











Nastavení může být změněno také během pečení.




INFORMACE!

Funkce a vybavení spotřebiče se liší v závislosti na modelu.

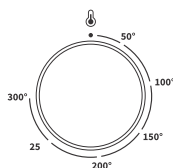
| symbol | Použití |
|--------|---|
| | RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ TROUBY Pro co nejrychlejší dosažení nastavené teploty. Když se trouba zahřeje na nastavenou teplotu, ohřívání se vypne. Následuje nastavení programu, který chcete pro přípravu pokrmu použít. Tato funkce není vhodná pro pečení pokrmů. |
| | HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM¹⁾ Pro rovnoměrnou přípravu pokrmů na jedné úrovni a přípravu suflé. Doplňek ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost. |
| | VELKÝ GRIL S VENTILÁTOREM Pro pečení drůbeže a větších kusů masa na grilu. |
| | INTENZIVNÍ PEČENÍ (AIR FRY)¹⁾ Tento způsob pečení pokrmům dodává křupavou kůrku bez přidaných tuků. Jedná se o zdravou variantu přípravy „rychlého občerstvení“, s nižším obsahem kalorií. Vhodný pro menší kusy masa, ryby, zeleninu a předpřipravené mražené výrobky (hranolky, kuřecí medailonky). Doplňek ve formě páry povrch pokrmu lépe opeče a vytvoří větší křupavost. |
| | HORKOVZDUCH¹⁾ Horkovzduch umožňuje větší průtok teplého vzduchu kolem pokrmu. Tímto způsobem se povrch pokrmu více vysuší a vytvoří se tak tlustší kůrčička. Pro pečení masa, pečiva a zeleniny a pro sušení potravin na jedné nebo více úrovních najednou. Doplňek ve formě páry povrch pokrmu více opeče a vytvoří větší křupavost. |

| symbol | Použití |
|---|--|
|  | HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV ¹⁾ Pro tradiční pečení pokrmů na jedné úrovni, přípravu suflé a pro pečení při nízkých teplotách (pomalé pečení). |
|  | Přídavek páry povrch pokrmu lépe opeče a dosáhnete tím větší křupavosti. |
|  | SPODNÍ OHŘEV Používá se na konci pečení, když chcete více opéct spodní stranu pokrmu. Program je vhodný i k přípravě pokrmů ve vodní lázni. |
|  | VELKÝ GRIL Pro pečení většího množství placatých pokrmů (topinek, zapékaných toustů, klobásek na gril, řízků, ryb, špízů, atd.) a pro gratinování a dosažení křupavé kůrčičky pokrmů. Rovnoměrně se ohřeje celý povrch pod topnými tělesy, která jsou umístěna na stropě trouby. Maximální povolená teplota 240 °C. |
|  | POMALÉ PEČENÍ ²⁾ Pro jemné, pomalé a rovnoměrné pečení masa, ryb a pečiva na jedné úrovni. Takový způsob pečení uchová větší podíl vody v masu, díky čemuž maso zůstane šťavnatější a měkčí a pečivo se rovnoměrně upeče/zezlátne. Používá se při rozptylu teplot od 140 °C do 220 °C. |
|  | PIZZA PROGRAM Optimální pro pečení pizzy a koláčů s větším obsahem vody. Pro pečení na jedné úrovni, když vyžadujete co nejrychleji upečené a co nejkrupavější pokrmy. |
|  | PEČENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ Tento způsob umožňuje pečení mražených pokrmů za kratší dobu bez nutnosti předehřívání. Optimální pro předem připravené mražené výrobky (pečivo, rohlíky, lasagne, hranolky, kuřecí medailonky), maso a zeleninu. |
|  | ROZMRAZOVÁNÍ Tuto funkci použijte pro řízené rozmrazování mražených potravin (koláčů, pečiva, chleba, rohlíků a hluboce zmraženého ovoce). Potraviny během rozmrazování obraťte, míchejte a oddělte od sebe kousky, které byly zmrazeny dohromady. Z důvodu mikrobiologické bezpečnosti doporučujeme, aby se maso a jiné choulostivé potraviny rozmrazovaly pomalu v ledničce. |
|  | AQUA CLEAN Program umožňuje snadnější odstraňování skvrn v troubě. |
|  | OSVĚTLENÍ TROUBY Osvětlení trouby se zapne, když zvolíte režim a když nastavíte ovladač do polohy osvětlení. |

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

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

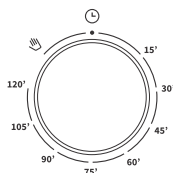
NASTAVENÍ TEPLoty PEČENÍ



Pro nastavení požadované TEPLoty otočte kulatým tlačítkem.


ČASOVÉ FUNKCE

(V závislosti na modelu)




ČASOVAČ VYPNUTÍ (časový spínač): Nejprve nastavte program a teplotu pečení. Čas nastavte otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček. Po uplynutí nastavené doby se zvolený program vypne.

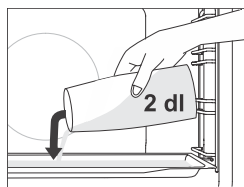
INFORMACE!

Když časový spínač použít nechcete nebo je doba kratší než 15 minut, případně delší než 120 minut, doporučujeme použít manuální nastavení. Knoflíkem otočte doleva k symbolu  . V pozici 0 trouba nefunguje.

Začátek pečení

Pečení zapněte, když nastavíte program a teplotu.

U modelů s časovou funkcí zvolte dobu délky fungování nebo otočte časovač vypnutí na pozici ruky  .



Pečení s přidáním páry

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

INFORMACE!

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

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

Konec fungování a vypnutí trouby.

Tlačítko PRO VÝBĚR PROGRAMU a TLAČÍTKO PRO NASTAVENÍ TEPLoty otočte na pozici „0“.



INFORMACE!


























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

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



























Obecné rady k pečení

- Během pečení z trouby odstraňte všechno nepotřebné příslušenství.
- Používejte příslušenství z materiálů odolných vůči vysokým teplotám a proti rozbití (přiložené plechy, smaltované nádoby, nádoby z varného skla). Světlé materiály (nerezová ocel nebo hliník) odrážejí teplo, a proto se v nich potraviny hůře tepelně zpracovávají.
- Plechy vždy vkládejte až do konce vodicích lišt. Když pečete na roštu, pokládejte pokrmy vždy do jeho prostředku.
- Pro co nejlepší přípravu potravin doporučujeme, abyste dodržovali pokyny uvedené v tabulce pro přípravu jídel. Zvolte nižší uvedenou teplotu a nejkratší uvedenou dobu pečení, a poté výsledek zkontrolujte a po dopečení dle potřeby změňte nastavení.
- Pokud to není nutné, neotvírejte během pečení dvířka.
- Neumisťujte plechy přímo na dno trouby.
- Během fungování spotřebiče nepoužívejte univerzální hluboký plech pro pečení na 1. úrovni trouby.
- Nezakrývejte dno trouby ani rošt alobalem.
- U delších programů pečení můžete troubu vypnout zhruba 10 minut před koncem doby pečení a využít akumulované teplo.
- Formy na pečení vždy pokládejte na pečicí rošt.
- Pokud pečete na několika úrovních zároveň, vložte univerzální hluboký plech na nižší úroveň.
- U receptů ze starších kuchařských knih použijte program spodního i horního ohřevu (klasika) a o 10 °C nižší teplotu, než je uvedená v receptu.
- Pokud použijete pečicí papír, musí být odolný vůči vysokým teplotám. Vždy ho ustříhnete tak, aby byl velký tak akorát. Jeho použití zabraňuje připékání jídla na plech a pokrm se díky němu z plechu snáze odstraňuje.
- Při pečení větších kusů masa nebo pečiva s vyšším obsahem vody v troubě vznikne větší množství páry, která může na dvířkách trouby zkondenzovat. To je normální jev, který nemá vliv na fungování spotřebiče. Po dopečení otřete dvířka a sklo dvířek dosucha.
- Když pečete přímo na pečicím roštu, vložte o úroveň níže univerzální hluboký plech jako odkapávací nádobu.
- **Rychlé předeřívání trouby:** Troubu předeřívajte, pouze je-li to uvedeno v receptu nebo v tabulce tohoto návodu k použití. Pokud používáte předeřívání, nekládejte pokrm do trouby, dokud není trouba zcela rozehřátá, leda že by tak stálo ve vašem receptu. Teplota má na konečný výsledek velký vliv. Předeřívání se doporučuje u jemného masa (filé) a u kváskového či piškotového těsta, kterým stačí kratší doba pečení. Při zahřívání prázdné trouby se spotřebuje velké množství energie, proto vám doporučujeme, abyste – pokud je to jen trochu možné – připravovali více pokrmů za sebou nebo najednou.
Pokrmy, které vyžadují zcela předeřívání trouby, jsou v tabulce označeny jednou hvězdičkou * , pokrmy, u kterých stačí 5minutové předeřívání trouby, pak dvěma hvězdičkami ** . V tomto případě nepoužívejte program rychlého předeřívání.
- **Pomalé pečení:** Umožňuje kontrolovanou přípravu pokrmů při nižších teplotách. Šťáva z masa se rovnoměrně rozlije a maso zůstane šťavnaté a jemné. Je vhodná pro jemné kousky masa bez kosti. Maso předem na vysokou teplotu ze všech stran důkladně opečte na pánvi.




























Tabulka pečení

| Pokrm |  |  |  °C |  min |
|-----------------------------------|---|--|--|---|
| PEČIVO A MOUČNÍKY | | | | |
| koláče ve formách | | | | |
| Piškotové těsto | 3 |  | 160 | 30-40 |
| koláč s náplní | 2 |  | 180 | 60-70 |
| mramorový koláč | 2 |  | 170-180 | 50-60 |
| koláč z kynutého těsta, bábovka | 2 |  | 170-180 | 45-55 |
| otevřený koláč, ovocný košíček | 3 |  | 170-180 | 35-45 |
| brownies | 2 |  | 170-180 | 30-35 |
| koláč z litého těsta | | | | |
| štrúdl | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| štrúdl, mražený | 2 |  | 200-210 | 34-45 |
| piškotová roláda | 3 |  + plech s vodou | 170-180 | 13-18 |
| buchty | 2 |  | 180-190 | 30-40 |
| cukroví | | | | |
| koláčky | 3 |  | 160 * | 25-35 |
| koláčky, 2 úrovně | 2, 4 |  | 155-165 * | 30-40 |
| pečivo z kynutého těsta | 2 |  | 180 * | 17-22 |
| pečivo z kynutého těsta, 2 úrovně | 2, 4 |  | 160 * | 18-25 |
| koláč z listového těsta | 2 |  | 200 * | 15-20 |
| koláč z listového těsta, 2 úrovně | 2, 4 |  | 170 * | 25-30 |
| piškoty | | | | |
| strojkové cukroví | 3 |  | 150 * | 30-40 |
| strojkové cukroví, 2 úrovně | 2, 4 |  | 150 * | 30-40 |
| strojkové cukroví, 3 úrovně | 1, 3, 5 |  | 145 * | 40-50 |
| piškoty | 3 |  | 160-170 * | 15-20 |
| piškoty, 2 úrovně | 2, 4 |  | 150-160 * | 20-25 |



























Pokračování tabulky z předchozí stránky

| Pokrm |  |  |  °C |  min |
|---------------------------------------|---|--|--|---|
| pusinky | 3 |  | 80-100 * | 120-150 |
| pusinky, 2 úrovně | 2, 4 |  | 80-100 * | 120-150 |
| makronky | 3 |  | 130-140 * | 15-20 |
| makronky, 2 úrovně | 2, 4 |  | 130-140 * | 15-20 |
| chléb | | | | |
| kynutí těsta | 2 |  | 40-45 | 30-45 |
| chléb na plechu | 2 |  + plech s vodou | 190-200 | 40-55 |
| chléb na plechu, 2 úrovně | 2, 4 |  | 190-200 * | 40-55 |
| chléb ve formě | 1 |  | 190-200 | 30-45 |
| chléb ve formě, 2 úrovně | 2, 4 |  | 200-210 | 30-45 |
| placatý chléb (focaccia) | 2 |  | 270 | 15-25 |
| čerstvé housky | 3 |  + plech s vodou | 200-210 | 10-15 |
| čerstvé housky, 2 úrovně | 2, 4 |  | 200-210 * | 15-20 |
| opečený chléb | 5 |  | 240 | 4-6 |
| zapečené chlebičky | 5 |  | 240 | 3-5 |
| pizza a další pokrmy | | | | |
| pizza | 1 |  | 300 * | 4-7 |
| pizza, 2 úrovně | 2, 4 |  | 210-220 * | 25-30 |
| mražená pizza | 2 |  | 200-220 | 10-20 |
| mražená pizza, 2 úrovně | 2, 4 |  | 200-220 | 10-20 |
| slaný koláč, quiche | 2 |  | 190-200 | 50-60 |
| burek | 2 |  | 180-190 | 40-50 |
| MASO | | | | |
| hovězí a telecí | | | | |
| hovězí pečinka (hřbet, zadní), 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 130-160 |
| dušené hovězí, 1,5 kg | 2 |  | 200-210 | 90-120 |









Pokračování tabulky z předchozí stránky

| Pokrm |  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|---|
| plicní pečeně, středně pečená, 1 kg | 2 |  | 170-190 * | 40-60 |
| hovězí pečeně, pomalu pečená | 2 |  | 120-140 * | 250-300 |
| hovězí řízky, dobře propečené, 4 cm tloušťky | 4 |  | 220-230 | 25-30 |
| burgery, 3 cm tloušťky | 4 |  | 220-230 | 25-35 |
| telecí pečeně 1,5 kg | 2 |  | 160-170 | 120-150 |
| vepřové | | | | |
| vepřová pečeně, hřbet, 1,5 kg | 3 |  | 170-180 | 100-130 |
| vepřová pečeně, plec, 1,5 kg | 3 |  | 180-190 | 120-150 |
| vepřová panenka, 400 g | 2 |  | 80-100 * | 80-100 |
| vepřová pečeně, pomalu pečená | 2 |  | 100-120 * | 200-230 |
| vepřová žebra, pomalu pečená | 2 |  | 120-140 * | 210-240 |
| vepřové kotlety, 3 cm tloušťky | 4 |  | 220-230 | 20-25 |
| drůbež | | | | |
| drůbež, 1,2 – 2,0 kg | 2 |  | 200-220 | 60-80 |
| drůbež s nádivkou, 1,5 kg | 2 |  | 170-180 | 80-100 |
| drůbež, prsa | 2 |  | 170-180 | 45-60 |
| kuřecí stehna | 3 |  | 210-220 | 25-40 |
| kuřecí křídýlka | 4 |  | 210-220 | 20-35 |
| drůbeží prsa, pomalé pečení | 3 |  | 100-120 * | 60-90 |
| pokrm z masa | | | | |
| masový závitok, 1 kg | 2 |  | 170-180 | 60-70 |
| klobásky na gril, bavorská klobáska | 4 |  | 230 ** | 8-15 |
| RYBY A MOŘSKÉ PLODY | | | | |
| celá ryba, 350 kg | 4 |  | 230-240 | 12-20 |
| rybí filé, 1 cm tloušťka | 4 |  | 220-230 | 8-12 |
| rybí řízek, 2 cm tloušťka | 4 |  | 220-230 | 10-15 |
| hřebenatky svatojanské | 4 |  | 230 * | 5-10 |

Pokračování tabulky z předchozí stránky

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

Pokračování tabulky z předchozí stránky

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

Údržba a čištění



VAROVÁNÍ!

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

Děti nesmí čistit zařízení nebo vykonávat údržbu bez řádného dohledu.

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

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

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

dosucha.

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

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

V případě neuspokojivých výsledků s čištěním proces čištění zopakujte.



INFORMACE!

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

Příslušenství k troubě je možné mýt v myčce nádobí.

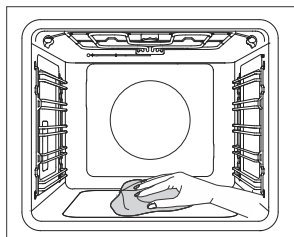
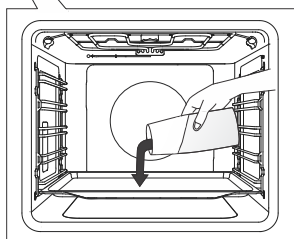
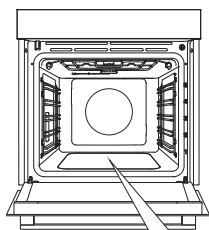
Zbytky jídla (tuky, cukry, bílkoviny) se mohou během používání spotřebiče vznítit, proto před každým použitím odstraňte hrubou špínu z vnitřku trouby a z příslušenství.

Čištění trouby pomocí programu Aqua clean

Program umožňuje snazší odstraňování skvrn v troubě.

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

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



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

2 Otočte KNOFLÍKEM PRO VÝBĚR PROGRAMU a zvolte Aqua clean. TLAČÍTKO PRO NASTAVENÍ TEPLoty nastavte na 80 °C.

3 Nechte program pracovat půl hodiny.

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

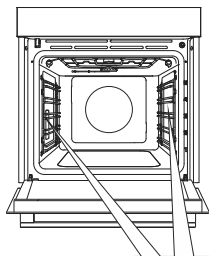
INFORMACE!

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

VAROVÁNÍ!


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

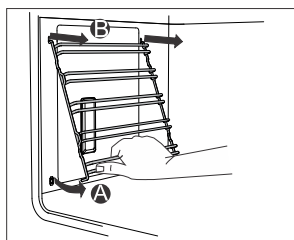
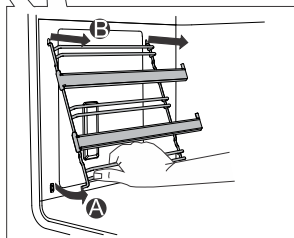
Odstranění drátěných a fixních vytahovacích lišt.



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

B Vyjměte je z otvorů navrchu.

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



Odstraňování a umístování dvířek a skla dvířek



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

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

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

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

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

5 Skla znovu vraťte na místo v opačném pořadí.

INFORMACE!

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

VAROVÁNÍ!

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

Měkké otvírání a zavírání dvířek

(V závislosti na modelu)

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

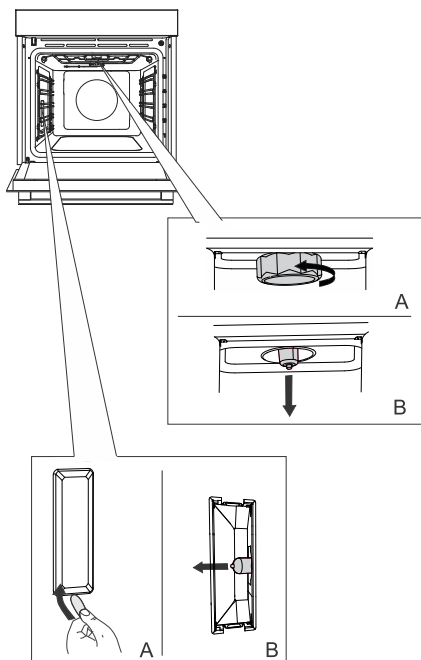
VAROVÁNÍ!

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

Výměna žárovky

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

Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W



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

2 Plochou plastovou pomůckou odstraňte poklop. Vytáhněte halogenovou žárovku.



INFORMACE!

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



VAROVÁNÍ!

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

Tabulka odstraňování poruch a chyb

Speciální varování a hlášení závad

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

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

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

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

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

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

V následující tabulce je několik rad ohledně řešení běžných problémů.

| Problém/chyba | Příčina |
|--|---|
| Pojistka se často vyhadzuje. | Zavolejte servisního technika. |
| Světlo na zařízení sporáku nefunguje. | Výměna žárovky v troubě je popsána v kapitole Výměna žárovky. |

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

Likvidace



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

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

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

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

MORA



855671-a5

CE