MORA

CZ

# Návod k použití, instalaci a připojení

Elektrická trouba

# Elektrická trouba

***Vážený zákazníku!***

Upřímně vám děkujeme za zakoupení našeho výrobku. Přesvědčte se sám o tom, že se na naše výrobky můžete spolehnout. Pro jednodušší použití výrobku přikládáme obsáhlý návod, který vám pomůže v tom, abyste se co nejrychleji seznámili s vaším novým spotřebičem.

Návod k použití by vám měl pomoci se rychle seznámit s vašim novým spotřebičem. Přečtěte si jej, prosím, velice pečlivě ještě předtím, než začnete zařízení používat.

V každém případě se nejprve ujistěte, že je dodaný spotřebič v pořádku a není poškozen. Pokud byste našli jakékoli vady, kontaktujte svého dodavatele. Telefonní číslo je uvedeno v záručním listě nebo na paragonu. Přejeme vám spoustu příjemných zážitků při konzumaci připravených pokrmů.

***Pokyny pro připojení***

Připojení zařízení k síti by mělo být provedeno podle pokynů v kapitole „Připojení k síti“ a v souladu s odpovídajícími platnými předpisy a normami. Připojení může provést pouze kvalifikovaný technik.

***Informační štítek***

Informační štítek, na kterém jsou uvedeny základní informace o spotřebiči, je nalepen na boční stěně trouby a je vidět, když otevřete dvířka.


**Důležitá upozornění ..... 3**
**Popis zařízení ..... 4**
**Provoz trouby ..... 6**
**Příprava pokrmů ..... 21**
**Čištění a údržba ..... 32**
**Zvláštní upozornění a chybová hlášení ..... 37**
**Pokyny pro instalaci a připojení ..... 39**
**Technické údaje ..... 42**

# Důležitá upozornění

- Zařízení smí připojit k síti pouze kvalifikovaný odborník.
- Neodborné připojení sporáku na elektrickou síť je nebezpečné. Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, musí sporák zapojit jenom servis nebo k tomu oprávněný odborník.
- Při vaření nebo pečení může přehřátý tuk nebo olej vystříknout na plotnu a teplem dojde k jeho vznícení. Může vzniknout nebezpečí popálenin a požáru, proto smažení mějte stále pod dohledem.
- Pozor: nebezpečí popálení hrozí především malým dětem a dětem, které si neuvědomují nebezpečí. Mohou se popálit nebo opařit, proto dbejte na to, aby byly malé děti v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Starší děti mohou spotřebič používat pouze pod dohledem dospělých.
- Pozor: nebezpečí popálení. Topné součástky, trouba a část příslušenství se během používání silně zahřejí, proto vždy při vytahování nádob z trouby použijte ochranné rukavice nebo utěrky a manipulujte s nádobami opatrně, abyste se vyhnuli popálení.
- Přívodní elektrické kabely spotřebičů, které jsou v bezprostřední blízkosti tohoto spotřebiče, mohou být poškozeny třeba přivřením dveřmi trouby a tím způsobit zkrat elektrického napětí. Proto dbejte, aby byly elektrické kabely ostatních spotřebičů dostatečně vzdálené.
- Pro čištění trouby nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe, protože mohou způsobit elektrický zkrat a hrozí riziko úrazu elektrickým proudem.
- Při pečení v troubě buďte obvzlášť opatrní. Z důvodu vysokých teplot jsou pekáče, rošt a vnitřek trouby velmi horké, proto používejte ochranné rukavice.
- Během používání se trouba silně zahřeje. Jako speciální ochrana je instalováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu dvířek (jen u některých modelů).
- Nepokládejte alobal a pekáče nebo jiné nádoby na dno trouby. Alobal zabraňuje správné cirkulaci vzduchu, takže narušuje celý proces vaření a může také způsobit poškození smaltovaného povrchu.
- Při přetížení se mohou vylomit panty dvířek trouby. Proto na ně nepokládejte těžké hrnce a neopírejte se o ně během čištění trouby. Před čištěním raději dvířka odstraňte (viz „Sundávání a nasazování dvířek“). Nestoupejte a nesedejte na dvířka (to platí především pro děti).
- Zařízení je vyrobeno v souladu s příslušnými platnými normami. Přesto doporučujeme, aby zařízení nebylo provozováno osobami se sníženými fyzickými, motorickými nebo mentálními schopnostmi, nebo osobami bez odpovídajících zkušeností a znalostí bez dohledu kvalifikovaného člověka. Stejná doporučení platí pro osoby, které ještě nedosáhly dospělého věku.

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

## *Účel spotřebiče*

Spotřebič je určen pro běžnou přípravu pokrmů v domácnostech a neměl by se používat k jiným účelům. Jednotlivé možnosti jeho použití jsou vyčerpávajícím způsobem popsány v tomto manuálu.

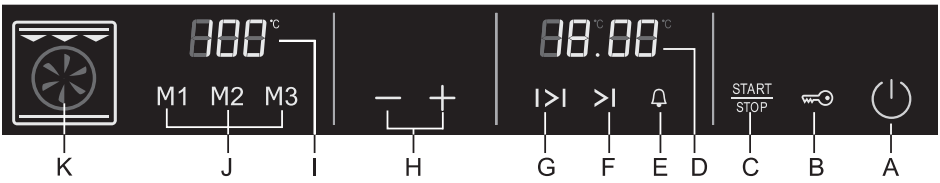
245902

# Popis zařízení

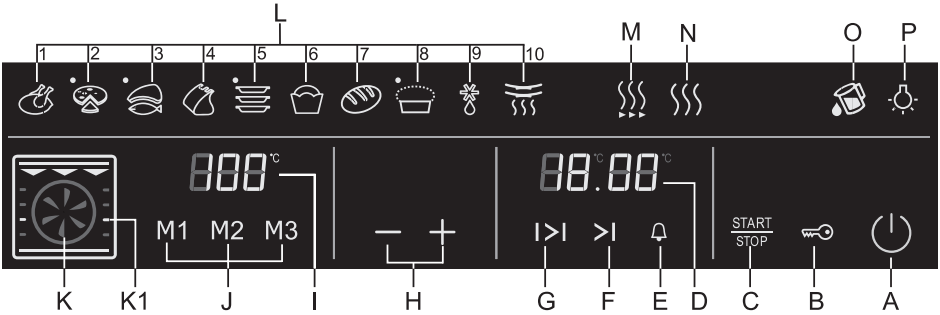
Na obrázku je znázorněn jeden z modelů spotřebiče. Protože skupina spotřebičů, pro které je tento návod určen, obsahuje různé funkce, nemusejí být všechny zde popisované funkce platné právě pro váš spotřebič.

1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek
3. Dvířka

## Ovládací panel 1




## Ovládací panel 2




**Dotyková tlačítka**

**A** Zapnutí/vypnutí spotřebiče
**B** Dětská pojistka
**C** Zapnutí/vypnutí topných těles
**D** Hodiny
**E** Minutka
**F** Tlačítko pro nastavení konce vaření
**G** Tlačítko pro nastavení délky doby vaření
**H** Tlačítko pro upravení hodnoty
**I** Teplota
**J** Tlačítka paměti
**K** Tlačítko pro výběr režimu topných těles
**K1** Výška pečení/vaření
**L** Výběr typu pokrmu

**1** kuře
**2** pizza
**3** kousky masa/žebírko, ryby
**4** žebírko – větší kus
**5** malé pečivo
**6** kynutá buchta
**7** chléb
**8** pečivo z kynutého těsta
**9** rozmrazování
**10** zahřívání stolovacího nádobí
**M** rychlé předehřátí trouby
**N** udržování trouby na určité teplotě
**O** Aqua Clean (mokré čištění)
**P** světlo

⚠ **Všechny příkazy a výběry provádíte dotykem prstu na odpovídající tlačítko. Čím větší je plocha vašeho prstu, tím lepší je reakce dotykového tlačítka. Jakákoli vlhkost na ovládacím panelu může snížit citlivost dotykových tlačítek.**

245902

**(pouze u některých modelů)**

***Tlačítko dvířek***

Tlačítko vypne troubu a ventilátor během otevření dvířek při jejím provozu. Po uzavření dvířek se trouba opět sama zapne.

***Chladicí ventilátor***

Trouba je vybavena vestavěným ventilátorem, který ochlazuje skříň trouby a ovládací panel.

***Prodloužená činnost chladicího ventilátoru***

Po vypnutí trouby je ještě krátkou dobu v činnosti ventilátor, který dodatečně přístroj chladí.

# Provoz trouby

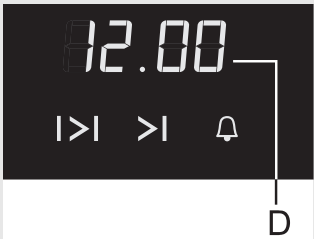
***Před prvním použitím***

- Vyndejte z trouby všechno příslušenství a vyčistěte ji horkou vodou a běžným čisticím protředkem. Nepoužívejte abrazivní přípravky.
- Po prvním zapnutí trouby bude cítit klasický zápach „novoty“; v místnosti proto větrejte.

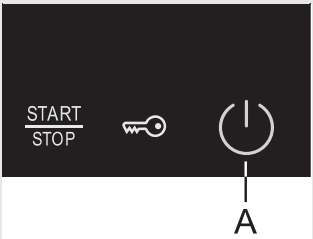
***Důležitá upozornění***

- Používejte tmavé pekáče s povrchem z tmavého silikonu nebo smaltu, protože tyto nádoby mají mimořádně dobré vlastnosti pro přenos tepla.
- Troubu předehřívejte jen v tom případě, že je to uvedeno v receptu na pokrm, který připravujete, nebo v tabulkách, které jsou součástí tohoto návodu (viz dále).
- Zahřívání prázdné trouby spotřebuje spoustu energie; hodně energie můžete ušetřit, pokud budete např. vánoční pečivo péct ihned za sebou.
- Asi deset minut před předpokládaným ukončením pečení můžete troubu vypnout. Tímto způsobem ušetříte energii a využijete teplo, které se v troubě nahromadilo.

***Zapnutí spotřebiče***

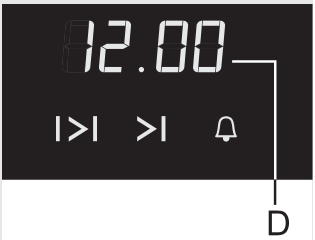



- Pokaždé, když spotřebič připojíte k síti, začne na displeji blikat „12.00“.



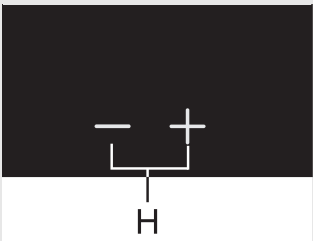

- Spusťte spotřebič stiskem tlačítka vypnuto/zapnuto (A).

## *Nastavení hodin*




### Nastavení přesného času

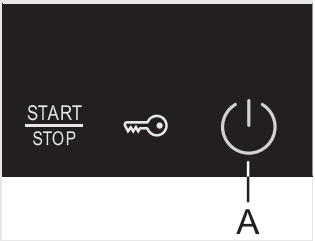
- Stiskněte tlačítko (A) pro zapnutí spotřebiče.
- Stiskněte tlačítko (D) pro aktivaci režimu nastavení, tj. blikajících hodin.



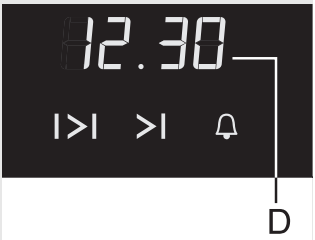

- Stiskněte tlačítka (H) „+“ nebo „-” pro nastavení přesného času.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (D); pokud nedojde ke stisknutí tlačítka během několika málo sekund, budou změny přijaty automaticky.
- Pokud nebudete více než dvě minuty se spotřebičem manipulovat, přepne se do pohotovostního režimu.

### Změna nastavení přesného času

Přesný čas lze nastavit pouze v tom případě, že není aktivní žádná z funkcí minutky (G, F, E).

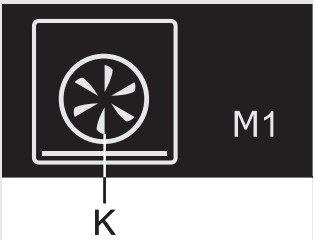



- Spusťte spotřebič stiskem tlačítka vypnuto/zapnuto (A).




- Stiskněte tlačítko (D) pro aktivaci blikání hodin.
- Stiskněte tlačítka (H) „+“ nebo „-” pro nastavení přesného času.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (D); pokud nedojde ke stisknutí tlačítka během několika málo sekund, budou změny přijaty automaticky.

## *Provoz trouby*



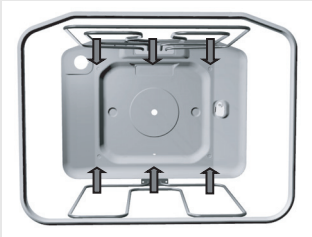

Trouba může být provozována dvěma způsoby:

**A Vaření výběrem jednoho z režimů (K)**

Tento způsob použijte v libovolném případě, kdy chcete připravit jakékoli jídlo v jakémkoli množství. Tento způsob umožňuje zvolit ohřívací systém, teplotu trouby a délku doby pečení/vaření.

Provozní režim lze také vybrat dvěma způsoby:
- Postupným stiskem tlačítka (K), dokud nevyberete požadovaný režim.
- Můžete také stisknout tlačítko (K) dvakrát; displej začne blikat a výběr režimu lze provést tlačítky „+“ nebo „-” (H). Tento způsob umožňuje procházet jednotlivými dostupnými režimy v obou směrech, což při pouhém stisku tlačítka K není možné.

### Trouba může být provozována v následujících režimech

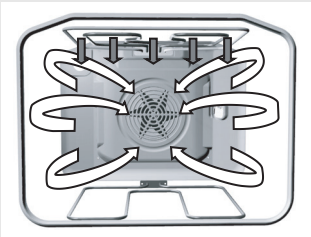


**Horní/spodní topné těleso**
Topné těleso na horní a spodní straně trouby ohřívá troubu stejnoměrně. Pečení pečiva nebo masa je možné jenom v jedné výšce.
Přednastavená teplota 200 °C.

**Velký gril**
Při tomto režimu jsou současně spuštěny horní topné těleso a infra topné těleso. Infra topné těleso je umístěno na horní stěně trouby. Toto topné těleso vyzařuje teplo okamžitě po svém spuštění. Pro zvýšení účinnosti a využití celého prostoru trouby je navíc aktivováno horní topné těleso. Tento režim je velice vhodný pro pečení malých kousků masa, např. steaků, rostbífů, kotlet, žebírek atd.
Přednastavená teplota 240 °C.

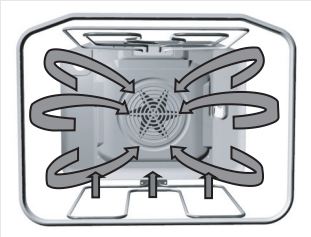
**Gril**

Je spuštěno pouze infra topné těleso (které je v režimu „velký gril“ v provozu společně s horním topným tělesem). Tento režim je vhodný pro pečení menších kousků masa, např.  steaků, klobás, řízků, žebírek atd.
Přednastavená teplota 240 °C.



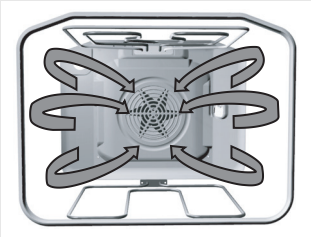
**Gril s ventilátorem**

Při tomto režimu jsou spuštěny zároveň infra topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro grilování masa a velkých kusů masa nebo drůbeže na jedné výšce. Je také vhodný pro pečení gratinovaných pokrmů.
Přednastavená teplota 170 °C.



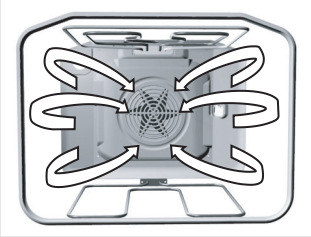
**Horký vzduch a spodní topné těleso**

U tohoto režimu je v provozu současně spodní topné těleso a ventilátor s horkým vzduchem. Tento režim je zvláště vhodný pro pečení pizzy nebo vlhkého a těžkého pečiva ve dvou výškách, ovocného dortu z kynutého nebo křehkého těsta a tvarohového nákypu.
Přednastavená teplota 200 °C.



**Horký vzduch**

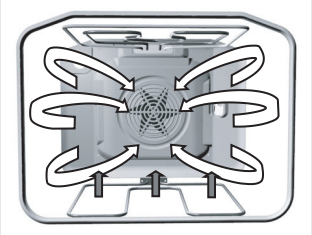
V tomto režimu jsou v provozu současně kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor na zadní stěně trouby umožňuje stálé proudění horkého vzduchu okolo pečeně nebo pečiva. Je vhodný pro pečení masa a pečiva ve více výškách najednou. Teplota by měla být nastavena na nižší úroveň než při použití běžných provozních režimů.
Přednastavená teplota 160 °C.



**Rozmrazování**

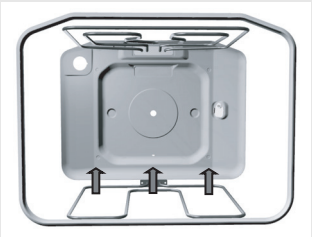
U tohoto režimu proudí vzduch bez zapnutých topných těles. V provozu je pouze ventilátor. Je vhodný pro pomalé rozmrazování zmražených potravin.

245902



### Spodní topné těleso a ventilátor

U tohoto režimu je v činnosti současně spodní topné těleso a ventilátor. Je vhodný pro pečení nízkých, kynutých těst a zavařování ovoce a zeleniny. Používejte 1. drážku zespodu a ne příliš vysoké pekáče, aby mohl ohřátý vzduch proudit také po horní straně jídel.
Přednastavená teplota 160 °C.

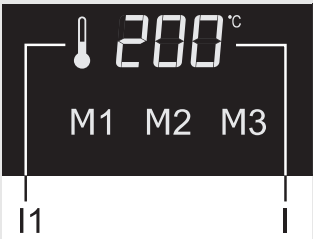


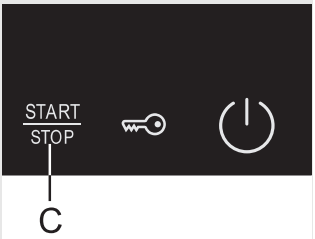
### Spodní topné těleso/Aqua clean

Teplotu vydává jenom topné těleso, umístěné na spodní straně trouby. Tento režim zvolte tehdy, jestliže chcete mít pečivo více propečené zespodu (například pečení vlhkého pečiva s ovocnou náplní). Spodní topné těleso - Aqua clean - můžete používat také pro čištění trouby. Podrobnosti o čištění si přečtěte v kapitole „Čištění a údržba“.

### Horní topné těleso

Na potraviny působí teplota z topného tělesa shora. Tento způsob ohřívání použijte tehdy, jestliže chcete mít jídlo shora více propečené (např. pro gratinování).
Přednastavená teplota 150 °C.



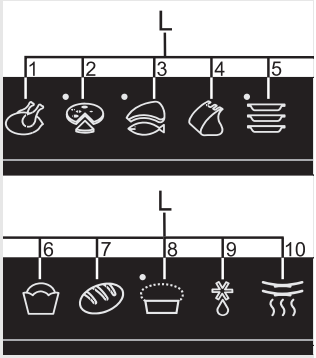




## Výběr/nastavení teploty

- Po výběru typu pokrmu nebo provozního režimu trouby můžete provést úpravu nastavení teploty.
- Dotkněte se tlačítka (I), které začne blikat.
- Použijte tlačítka (H) „+“ nebo „-” pro nastavení teploty v intervalu 30 až 275 °C (v závislosti na provozním režimu trouby) v krocích po 5 °C.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (I); pokud nestisknete tlačítko (I) během několika sekund, dojde k automatickému přijetí nastavené hodnoty.
- Můžete také nastavit délku doby pečení/vaření nebo použít odložený start (viz „Funkce minutky“).
- Po nastavení požadovaných parametrů stiskněte tlačítko (C) „Start/stop“ pro zapnutí trouby.
- Displej nastavení teploty (I) bude zobrazovat vzrůstající teplotu v troubě. Po dosažení nastavené teploty se ozve pípnutí a zhasne symbol (I1).
- V případě, že není nastavena žádná časová funkce, se na displeji (D) znázorňuje Přibivající čas pečení.

⚠ **Během provozu trouby můžete změnit teplotu (viz „Výběr a nastavení teploty“), funkce minutky (viz „Funkce minutky“).**

⚠ **Po ukončení vaření a vypnutí trouby bude displej zobrazovat klesající teplotu až do 50 °C.**

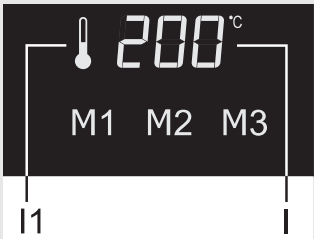



## B Vaření výběrem jednoho z pokrmů (L) (pouze s ovládacím panelem 2)

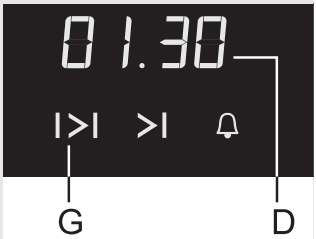
Tento provozní režim umožňuje přípravu pokrmů automatickým nastavením ohřevného systému, teploty a délky vaření.

- Stiskněte tlačítko výběru typu pokrmu (L) a vyberte typ pokrmu (odpovídající symbol, který znázorňuje vybraný pokrm, se rozsvítí společně s odpovídajícím ohřevným systémem, výškou, ve které se pokrm bude připravovat, teplotou a délkou doby vaření).
- Existuje také možnost nastavení konce doby vaření nebo odloženého startu (viz „Funkce minutky“). Pro spuštění trouby stiskněte tlačítko (C).
- Displej nastavení teploty (I) bude zobrazovat vzrůstající teplotu v troubě. Po dosažení nastavené teploty se ozve pípnutí a zhasne symbol (I1).
- Nastavený čas vaření bude odpočítáván a až přístroj dosáhne jeho konce, trouba se vypne.

Přednastavenou teplotu a délku doby vaření lze kdykoli měnit.




- Pokud nejste spokojeni s nastavenou teplotou, můžete ji změnit stiskem tlačítka (I) a následovným použitím tlačítek (H) „+“ nebo „-” (v krocích po 5 °C). Potvrďte nastavení stiskem tlačítka (I). Pokud nestisknete žádné tlačítko během několika málo sekund, budou změny přijaty automaticky.




- Pro změnu v nastavení doby vaření stiskněte tlačítko (G) a poté použijte tlačítka (H) „+“ nebo „-”. Potvrďte nastavení stiskem tlačítka (G). Pokud nestisknete žádné tlačítko během několika málo sekund, budou změny přijaty automaticky.

⚠ **Teplotu můžete měnit i během provozu trouby (viz „Výběr a nastavení teploty“); totéž platí pro změny nastavení minutky (viz „Funkce minutky“).**

## Tabulka pečení pro vybrané druhy jídla

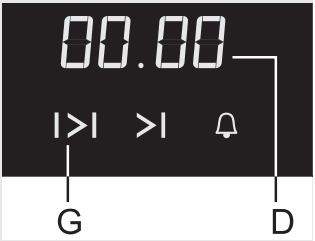
| Symbol | Pokrm/ Funkce | Přednastavená teplota (°C) | Maximálně možná nastavitelná teplota (°C) | Nastavený čas (h/min) | Množství (kg) | Výška drážky (výška plechu) (zespoda) | Upozornění | Přednastavený provozní režim |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Žebírko - plátek | 190 | 275 | 1:50 | 1,2 | 1 | Pečení v menším pekáči nebo na mřížce. | |
| | Kousky masa, ryba | 240 | 275 | 0:25 | 4x0,2 | 4<br>3* | Pečení na mřížce (pod mřížkou je o dvě úrovně níže umístěn pekáč, který zachycuje tuk a kapající šťávu z masa), s uzavřenými dvířky. Asi v polovině předpokládané doby pečení maso otočte. | |
| | Kuře | 170 | 275 | 1:05 | 1 | 2 | Pečení kuřete na mřížce (2. odspodu), odkapávací pekáč je umístěn v nejnižší drážce. | |
| | Pizza | 200 | 275 | 0:19 | 1x0,5 | 2 | Pečení na plechu (mělký pekáč). | |
| | Malé pečivo, biskvit | 160 | 275 | 0:26 | 2x0,3 | 2,3 | Pečení na mělkém pekáči na dvou úrovních zároveň. | |
| | Pečivo z kynutého těsta | 40 | 40 | - | - | 1 | Pečení ve fomě (nádobě) umístěné na mřížce. | |
| | Buchta z kynutého těsta | 160 | 275 | 1:05 | 1 | 1 | Pečení v tmavé formě položené na mřížce. | |
| | Chléb | 190 | 275 | 1:00 | 1 | 2 | Pečení v hlubokém pekáči. | |
| | Rozmrazování | - | - | - | - | 2 | Umístěte potraviny na mřížku a pod ní umístěte odkapávací pekáč. | |
| | Zahřívání nádobí | 60 | 80 | - | - | 2 | Umístěte nádobí (talíře) na mřížku. | |
| | Čištění | 70 | 90 | 0:30 | - | 2 | Do hlubokého pekáče nalijte asi 0,5 litru vody a položte jej do spodní drážky. Asi po 30 minutách dojde ke zvlhčení a změkčení usazených zbytků jídla. Nyní je můžete snadno odstranit hadříkem. | |
| | Udržování teploty | 70 | 95 | 3:00 | - | 1 | Při ohřívání jídla se přesvědčte, že jídlo není zkažené (neohřívejte jídlo, které se může rychle zkazit). | |
| | Rychlé předehřátí | 160 | 275 | - | - | - | Nevhodné pro pečení/vaření. | |

**Poznámka: Tečka vedle symbolu jídla znamená, že trouba by měla být před přípravou pokrmu předehřátá. Přednastavená délka doby pečení/vaření neobsahuje čas potřebný pro předehřátí trouby. Při výběru pokrmu, u kterého je potřeba troubu předehřát, začne blikat tlačítko se symbolem rychlého předehřívání. Pokud chcete troubu předehřát, stiskněte příslušné tlačítko a pak tlačítko start/stop. Tím se spustí funkce předehřívání trouby. Po předehřátí trouby se ozve pípnutí a symbol předehřívání zhasne. Teprve teď vložte potraviny do trouby a stiskněte znovu tlačítko start/stop. Trouba začne péct.**

**Pokud nechcete troubu z jakéhokoli důvodu předehřívat, nesahejte na blikající tlačítko a okamžitě stiskněte tlačítko start/stop. V tomto případě však nemůžeme zaručit, že bude pokrm v nastaveném čase již hotov.**

245902

## *Funkce minutky*

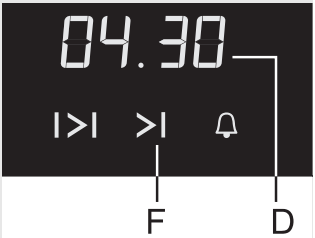



### Nastavení délky doby vaření/pečení

Tento programovací režim umožňuje nastavení délky doby provozu trouby, např. délku doby pečení. Maximální doba je 10 hodin.

- Stiskněte tlačítko (G) pro aktivaci nastavení. Na displeji začne blikat hodnota „00.00“ (D).
- Pro nastavení doby vaření použíjte tlačítka (H) „+“ nebo „-”.
- Potvrďte nastavení stiskem tlačítka (G). Pokud nestisknete žádné tlačítko během několika málo sekund, budou změny přijaty automaticky.
- Poté stiskněte tlačítko (C) pro zapnutí trouby.
- Nastavený čas bude odpočítáván, a jakmile uplyne, trouba se automaticky vypne.
- Pro pokračování v pečení po uplynutí nastavené doby stiskněte blikající tlačítko start/stop, nebo podle svých požadavků troubu přenastavte.

⚠ **Minutka může být nastavena také během provozu trouby.**




### Nastavení konce pečení/vaření

Tento režim umožňuje nastavit čas, ve kterém dojde k vypnutí trouby. Maximálně je možné nastavit 10 hodin od aktuálního času.

- Stiskněte tlačítko (F) pro aktivaci funkce konce pečení/vaření. Na displeji se zobrazí aktuální denní čas (D) a bude několik sekund blikat. Pro nastavení požadovaného času použijte tlačítka (H) „+“ nebo „-”.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (F). Pokud nestisknete žádné tlačítko během několika málo sekund, budou změny přijaty automaticky.
- Spusťte troubu tlačítkem (C) „Start/stop“. Trouba se spustí okamžitě a vypne se v nastavenou denní dobu. Ozve se přerušované pípání, které lze vypnout stiskem jakéhokoli tlačítka; pokud nedojde ke stisku tlačítka, vypne se alarm po jedné minutě.
- Pro pokračování v pečení stiskněte blikající tlačítko Start/stop, nebo upravte nastavení trouby podle svých požadavků.

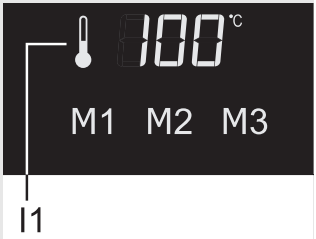
⚠ **Nastavení doby konce pečení může být učiněno také během provozu trouby.**

### Nastavení zpožděného startu trouby – kombinace funkcí nastavení délky doby pečení a konce pečení.

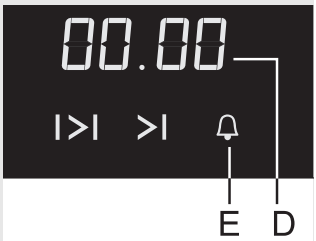
Tato funkce minutky umožňuje nastavení doby, kdy bude trouba v v provozu, např. dobu vaření, a čas, kdy by se měla trouba vypnout (konec provozu). Konec provozu lze nastavit až na 24 hodin od současné chvíle. Ujistěte se, že jsou hodiny trouby nastaveny na správnou denní dobu.

245902

- Nastavte dobu vaření/pečení (viz „Nastavení délky doby vaření/pečení“).
- Stiskněte tlačítko ukončení nastavení (F).(Součet aktuálního času a nastavené délky vaření bude zobrazen na displeji (D)). Použijte tlačítka (H) „+“ nebo „-” pro nastavení konce doby vaření, např. kdy by mělo být jídlo hotovo.
- Trouba bude čekat na start vaření – symbol (I1) bude blikat.
- Spusťte troubu stiskem tlačítka (C) „Start/stop“.
- Trouba se spustí automaticky v nastaveném čase (symbol (I1) bude svítit) a vypne se v nastavenou dobu konce vaření. Ozve se přerušované pípání, které lze vypnout stiskem jakéhokoli tlačítka; pokud nedojde ke stisku tlačítka, vypne se alarm po jedné minutě.
- Pro pokračování v pečení stiskněte blikající tlačítko start/stop, nebo upravte nastavení trouby podle svých požadavků.




### *Alarm – minutka*

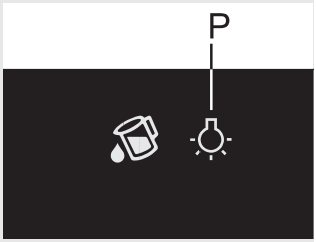



Tato funkce je nezávislá na provozu trouby a slouží vám pro oznámení, že uplynula určitá doba.

- Stiskněte tlačítko (E) pro nastavení alarmu minutky. Na displeji bude blikat „00.00“. Použijte tlačítka (H) „+“ nebo „-” pro nastavení požadovaného času a nastavení ukončete stiskem tlačítka (E). Maximální délka nastavení je 10 hodin.
- Nastavení upozornění minutky se v průběhu funkce trouby nezobrazuje.Pokud si přejete nastavení prověřit nebo změnit, vyberte tlačítko (E).
- Po uplynutí nastavené doby se ozve přerušované pípání, které lze vypnout stiskem jakéhokoli tlačítka; pokud nedojde ke stisku tlačítka, vypne se alarm po jedné minutě.

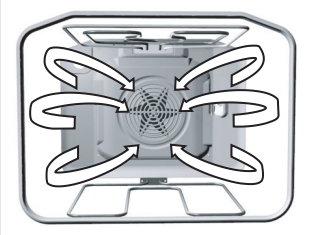
⚠ **Z bezpečnostních důvodů se po určité době trouba automaticky vypne:**
**- po 10 hodinách, pokud je teplota pečení vyšší než 120 °C;**
**- po 24 hodinách, pokud je teplota pečení nižší než 120 °C.**

### *Další funkce*



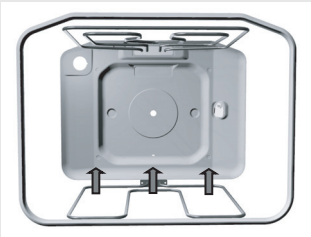

### Osvětlení trouby

Osvětlení se automaticky aktivuje při otevření dvířek (spínač na dvířkách trouby) nebo když je trouba spuštěna. U některých modelů se v troubě nacházejí dvě žárovky – jedna v horní části zadní stěny a druhá uprostřed pravé vnitřní stěny.
Osvětlení trouby lze vypnout nebo zapnout také stiskem tlačítka (P) na ovládacím panelu (pouze u ovládacího panelu typu 2).



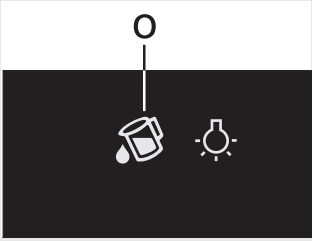
### Rozmrazování (pouze u ovládacího panelu typu 2)

U tohoto režimu proudí vzduch bez zapnutých topných těles. V provozu je pouze ventilátor. Je vhodný pro pomalé rozmrazování zmražených potravin.



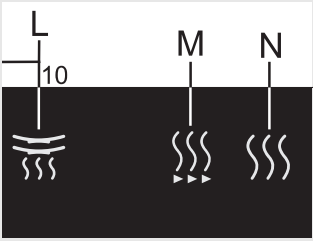
### Aqua clean – vlhké čištění (pouze u ovládacího panelu typu 2)

Aktivujte funkci aqua clean pomocí tlačítka (O). Teplota je přednastavena na 70 °C. Do pekáče nalijte asi 0,5 litru vody a umístěte jej do spodních drážek. Po 3 minutách dojde ke změknutí zapečených zbytků jídla na povrchu trouby, které lze snadno odstranit pomocí hadříku. Teplota je přednastavena na 70 °C a maximální možné nastavení je 90 °C. Pokud chcete, můžete změnit nastavení doby i teploty.




### Udržování teplých pokrmů (pouze u ovládacího panelu typu 2)

Funkce Udržování teplých pokrmů může být použita jako nezávislá na předchozím pečení/vaření. Lze ji použít k ohřátí již jednou připravených pokrmů. Dá se aktivovat i během pečení. Trouba po její aktivaci udržuje teplotu 70 °C po dobu 3 hodin.



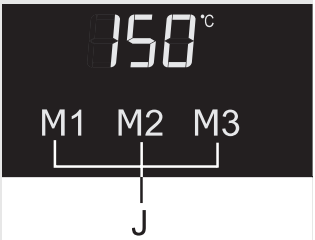

### Rychlé předehřátí trouby (pouze u ovládacího panelu typu 2)

- Tuto funkci použijte pro předehřátí trouby na nastavenou teplotu. Tato funkce není vhodná pro pečení/přípravu pokrmů.
- Po dosažení nastavené teploty se ozve přerušované pípání. které lze vypnout stiskem jakéhokoli tlačítka; pokud nedojde ke stisku tlačítka, vypne se alarm po jedné minutě.
- Trouba je nyní připravena pro další provoz.
- Přednastavená teplota je 160 °C, maximální možné nastavení je 275 °C.

### Ohřívání nádobí (pouze u ovládacího panelu typu 2)

Tato funkce je vhodná pro předehřátí nádobí (talířů), na kterých potom jídlo zůstává déle teplé. Funkci spustíte stiskem tlačítka L10. Přednastavená teplota je 60°C, maximální možné nastavení je 80°C.

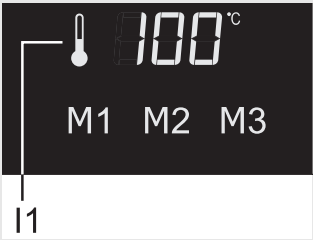
245902




**Programy v paměti (J)**

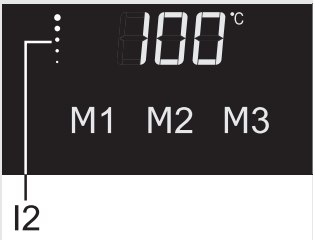
Trouba umožňuje uložit v paměti tři vámi navolené režimy. Tři programy jsou nastaveny již z výroby a uloženy v paměti (M1, M2, M3); všechny tři lze však změnit následujícím postupem:

- Zvolte program z paměti (M1, M2, M3) – zobrazí se z výroby nastavený program (kombinace topných těles/provozní režim, teplota, doba vaření).
- Pokud chcete změnit jeho nastavení, stiskněte příslušné tlačítko paměti (J), tlačítko začne blikat a vy můžete provést požadované změny.
- Potvrďte svá nastavení opakovaným stiskem tlačítka paměti.
- Když chcete nahrát uložená nastavení, jednoduše stiskněte odpovídající tlačítko paměti (M1, M2, M3) a zapněte troubu stiskem tlačítka (C).
- Jakýkoli program v paměti lze přehrát novým nastavením, které provedete během provozu trouby a poté uložíte stiskem příslušného tlačítka paměti.

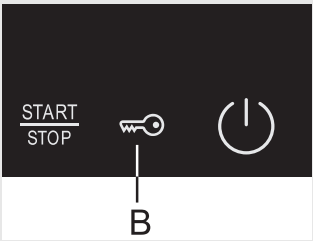



**Kontrolka termostatu (I1)**

- Kontrolka svítí: teplota v troubě je nižší, než je nastavená hodnota. Topná tělesa v provozu.
- Po dosažení nastavené teploty kontrolka zhasne a ozve se krátké pípnutí.
- Během pečení jsou topná tělesa zapínána a vypínána. Kontrolka se bude průběžně rozsvěcovat a zhasínat.




Když svítí symbol I2, trouba se stále zahřívá. Po dosažení požadované teploty symbol zhasne a již se během provozu trouby nerozsvítí.



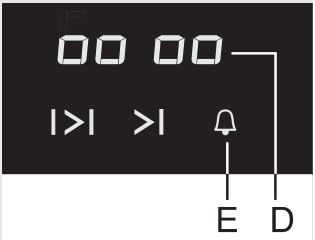

**Bezpečnostní zámek tlačítek**

Tuto funkci použijte k tomu, aby nedošlo k nechtěnému stisknutí tlačítek (např. dětské pojistky).

- Aktivujte tuto funkci stiskem tlačítka (B) po dobu 3 sekund.
- Všechna tlačítka budou uzamčena, kromě tlačítka zapnutí/vypnutí spotřebiče a tlačítka pojistky (B).
- V případě, že dojde ke stisku jakéhokoli jiného tlačítka, ozve se pípnutí a zabliká symbol (B).
- Bezpečnostní zámek deaktivujete stiskem a podržením tlačítka (B).

## Pípnutí

**Pokaždé, když stisknete jakékoli tlačítko, se ozve pípnutí. Zvukový signál, který oznamuje konec vaření/pečení, bude aktivní po dobu jedné minuty. Lze jej deaktivovat i dříve, stiskem jakékoli funkční klávesy.**




### Nastavení hlasitosti zvukových signálů

Hlasitost pípání nastavíte podle následujícího postupu:

- Stiskněte tlačítko (E) a podržte jej po dobu asi tři sekundy. Na displeji se zobrazí nastavení hlasitosti.
- Použijte tlačítka (H) „+“ nebo „-” a nastavte požadovanou hlasitost:

- „oooo” pro maximální hlasitost;
- „o” pro minimální hlasitost.

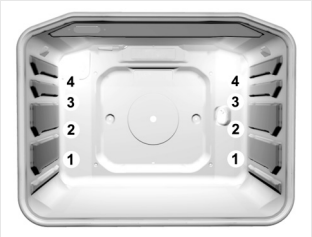
- Posledně provedené nastavení se automaticky uloží.

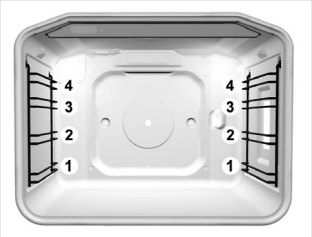
### Změna rychlosti zobrazování nastavovaných hodnot

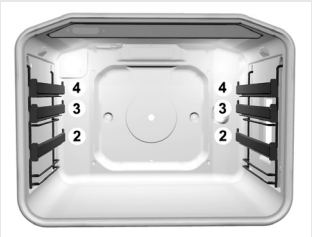
Při nastavování hodnot pomocí tlačítek (H) „+“ nebo „-” je rychlost změny nastavovaných hodnot zpočátku nízká; pokud ovšem přidržíte jakékoli z těchto tlačítek po dobu delší než 3 sekundy, začne se rychlost zvyšovat.

⚠ **V případě výpadku elektrického proudu na méně než jednu minutu zůstanou všechna nastavení nedotčena a trouba bude pokračovat dále v činnosti (pokud byla ve chvíli výpadku proudu v provozu).**

## *Výšky pečení (pouze u některých modelů)*

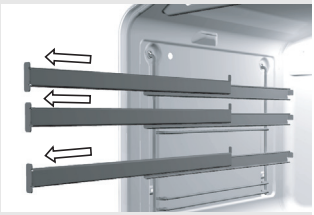


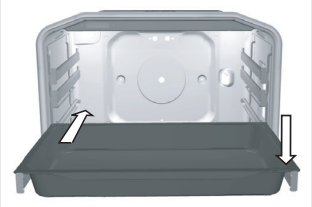




- Příslušenství (rošt, nízký a hluboký pekáč) můžete vložit do trouby v 5 výškách.
- Pamatujte, že výšky pečení se vždy počítají zespodu nahoru. V pomocných tabulkách na pečení, které jsou uvedeny dále v tomto dokumentu, je na jednotlivé výšky odkazováno.
- Drážky jsou vysouvací, drátěné nebo teleskopicky vysouvací (závisí na modelu přístroje). Teleskopické vysouvací drážky (vysunovací nebo vyndavací) jsou instalovány v úrovních 2, 3 a 4 (viz obrázek). U drátěných drážek musíte rošt nebo pekáče vždy zasunout přímo do drážek.

## *Teleskopické vysouvací drážky (pouze u některých modelů)*





Teleskopické vysouvací drážky (vysunovací nebo vyndavací) jsou instalovány na bočních stěnách v úrovních 2, 3 a 4.

Vysunovací drážky se skládají z/ze (závisí na modelu):
- tří drážek, které lze částečně vysunout;
- jedné drážky, kterou lze vyndat zcela, a dvou, které lze vysunout jen částečně; nebo
- tří drážek, které lze vysunout zcela.

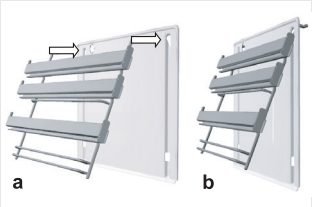
⚠ **Teleskopické vysunovací drážky a další části trouby jsou během používání trouby velmi horké. Při manipulacích proto používejte kuchyňské rukavice nebo jiné ochranné prostředky.**

- Před vložením pekáče nebo roštu nejprve vysuňte teleskopické drážky v požadované výšce.
- Položte na vysunuté drážky pekáč (rošt) a zasuňte jej rukou do trouby. Po úplném zasunutí teleskopických drážek s pekáčem (roštem) uzavřete dvířka trouby.

245902

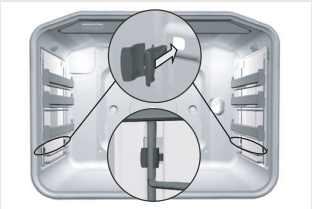
## *Vložky pro jednodušší mytí (jen u některých modelů)*

Vložky pro snadné čištění zabraňují rozstřikování tuku a oleje na stěny trouby.




**Instalace vložek snadného čištění:**

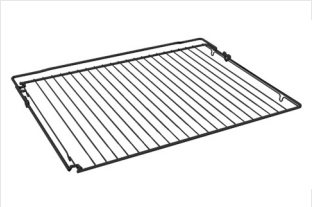
- Odstraňte drátěné nebo teleskopické drážky (viz Odstraňování teleskopických a drátěných drážek).
- Easyclean vložky (snadnočistitelné vložky) nasuňte na vodítko, zavěste Do určených otvorů a posuňte nahoru.



Když instalujete teleskopické vyndavací drážky (lze je vyndat zcela z trouby) nebo vložky pro snadné čištění, vložte dodané sponky do spodních otvorů na vnitřních stěnách trouby a teleskopické drážky do nich poté zasuňte. Sponky jsou určeny pro zajištění drážek.

## *Příslušenství (závisí na modelu)*

**Skleněný pekáč** je určen pro pečení pokrmů, ale můžete ho použít také pro servírování jídla.



**Rošt,** na který se pokládá nádoba s potravinami nebo potraviny přímo.

245902

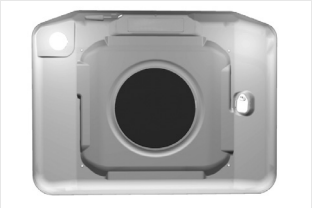
**Mělký pekáč** je určen pouze pro pečení pečiva a koláčů.

**Hluboký pekáč** je určen pro pečení masa a většiny pečiva. Může sloužit také jako odkapávací pekáč.

⚠ **Hluboký pekáč by se neměl vkládat do první drážky, jestliže nepoužíváte gril nebo jestliže hluboký pekáč nepoužíváte jako odkapávací pekáč.**

Horní stěna vnitřního prostoru trouby je pokryta katalytickou vrstvou, kterou může instalovat nebo odstranit pouze kvalifikovaný technik.

## *Tukový filtr (pouze u některých modelů)*



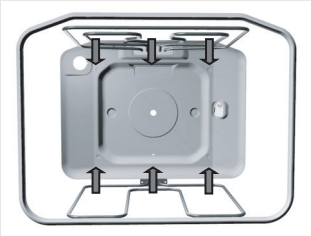
Tukový filtr, instalovaný na zadní stěně trouby, chrání ventilátor a troubu před znečištěním, zvláště od rozstříkaného tuku. Při pečení masa vám tedy doporučujeme tento filtr používat. Při přípravě pečiva, koláčů nebo vánočního pečiva však tento filtr vždy odstraňte! Pokud byste filtr ponechali na svém místě, byl by výsledek vašeho snažení velice chabý.

## *Pečení pečiva*

- Pro pečení pečiva můžete použít horní/spodní topné těleso nebo horký vzduch (vyberte z následujících režimů ☐, ⊛, ⊛. Tukový filtr musíte při pečení pečiva vždy z trouby odstranit!

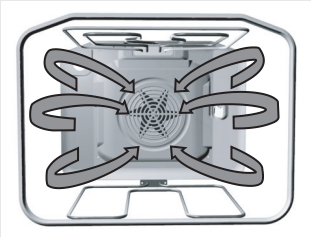
**Návod**

- Při pečení pečiva **vždy** vyberte drážky, teplotu a dobu pečení podle tabulky pečení pečiva a zapomeňte na zkušenosti, které jste získali při používání jiné trouby. Hodnoty uvedené v tabulce pro pečení pečiva jsou získané a ověřené zvlášť pro tento model.
- Jestliže v tabulce pečení nenajdete určitý druh pečiva, potom vyberete údaje pro pečivo podobné.



**☐ Pečení pečiva horním/spodním topným tělesem**

- Používejte jenom jednu výšku pečení.
- Horní/spodní topné těleso je vhodné zvláště pro pečení suchého pečiva, chleba a biskvitu.
- Používejte tmavé pekáče. Světlé pekáče odrážejí teplo, a proto se pečivo špatně upeče (zhnědne).
- Formy položte vždy na rošt. Jestliže používáte pekáč, potom rošt odstraňte.
- Předehřívání urychlí dobu pečení. Pečivo dejte do trouby teprve tehdy, když dosáhla vybrané teploty, to znamená, když kontrolní světlo trouby poprvé zhasne.



**⊛ Pečení pečiva horkým vzduchem**

Pečení pečiva horkým vzduchem je obzvláště vhodné při současném pečení ve více vrstvách (drážkách) nad sebou, např. při přípravě vánočního pečiva v mělkých pekáčích. Doporučujeme vám troubu předehřát a používat druhou a třetí drážku zespodu. Tento režim je však také vhodný pro šťavnaté pečivo a ovocné koláče (v tomto případě pečte pouze na jedné výšce).

- Teplotu nastavte na nižší úroveň než při použití režimu kombinovaného horního a spodního ohřevu (spodní a horní topné těleso současně) (pro více informací se podívejte do tabulky pro pečení pečiva).
- Současně můžete připravovat i různé druhy pečiva, pokud však mají společnou teplotu přípravy.
- Doba pečení se může lišit i při použití stejných pekáčů. Když pečete v několika pekáčích najednou na dvou nebo třech výškách, může být doba potřebná k upečení pečiva u jednotlivých pozic různá. Může se stát, že budete muset vytáhnout jeden z pekáčů dříve (většinou se jedná o ten nejvýše položený).
- Pokud je to možné, připravte pečivo malých rozměrů, např. linecké vánoční pečivo, tak, aby měly všechny kousky stejnou tloušťku. Nerovnoměrně připravené pečivo se také nerovnoměrně propeče a může se i spálit.

245902

- Jestliže pečete více druhů pečiva současně, potom může vzniknout v troubě více páry, která kondenzuje na dvířkách a ty se orosí.

**Tipy pro pečení pečiva**
**Je již pečivo upečené?**
Dřevěnou špejlí propíchněte pečivo na jeho nejvyšším místě. Jestliže na špejli nezůstane přilepené těsto, potom je pečivo hotové. Vypněte troubu a využijte ještě zbytkového tepla.

**Pečivo se sesedlo**
Ověřte recept. Příště použijte méně tekutiny. Řiďte se pokyny výrobce kuchyňských strojků na míchání.

**Pečivo je příliš světlé**
Příště použijte tmavou formu, postavte pečivo o jednu drážku níže a ke konci pečení zapněte spodní topné těleso.

**Pečivo s vlhkou náplní, například tvarohový dort, není zcela upečeno**
Příště snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

**Upozornění k tabulce pro pečení pečiva:**
- Teplota je uvedena v intervalech. Nejprve nastavte nižší teplotu a pokud pečivo správně nezhnědne, nastavte příště teplotu vyšší.
- Doby pečení jsou uváděny jako přibližné hodnoty a mohou se lišit v závislosti na okolnostech.
- Hodnota, která je v tabulce uvedena tučným písmem, znázorňuje nejvhodnější režim pro dané pečivo.
- Označení * znamená, že trouba má být předehřátá na požadovanou teplotu ještě před vložením potravin.
- Pokud používáte papír na pečení, ujistěte se, že je odolný proti vysokým teplotám.

**Tabulka nastavení trouby pro pečení pečiva při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu**

| Druh pečiva | Drážka (zespodu) | Teplota (°C) | Drážka (zespodu) | Teplota (°C) | Doba pečení (minuty) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Sladká pečiva** | | | | | |
| Mramorová buchta, bábovka | **1** | **160-170** | 1 | 150-160 | 50-70 |
| Buchta v hranatém pekáči | **1** | **160-170** | 1 | 150-160 | 55-70 |
| Buchta v dortové formě | 1 | 160-170 | 2 | **150-160** | 45-60 |
| Tvarohový koláč v dortové formě | **1** | **170-180** | 2 | 150-160 | 65-85 |
| Ovocná buchta, křehké těsto | 1 | 180-190 | 2 | **160-170** | 50-70 |
| Ovocný koláč s polevou | 1 | 170-180 | 2 | **160-170** | 60-70 |
| Biskvitový dort* | **1** | **170-180** | 2 | 150-160 | 30-40 |
| Buchta s posypkou | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 25-35 |
| Ovocná buchta, míchané těsto | 2 | 170-180 | **2** | **150-160** | 45-65 |
| Třešňový koláč | 2 | 180-200 | **2** | **150-160** | 35-60 |
| Piškotová roláda* | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 15-25 |
| Buchta z míchaného těsta | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 25-35 |
| Kynutá pletýnka, věnec | 2 | 180-200 | **2** | **160-170** | 35-50 |
| Vánoční chlebíček | 2 | 170-180 | **2** | **150-160** | 45-70 |
| Jablkový závin | 2 | 180-200 | **2** | **170-180** | 40-60 |
| Koblihy | 1 | 170-180 | **2** | **150-160** | 40-55 |
| **Pikantní pečivo** | | | | | |
| Slaný koláč | 1 | 190-210 | **2** | **170-180** | 50-65 |
| Pizza* | 2 | 210-230 | **2** | **190-210** | 25-45 |
| Chléb | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Rohlíky* | **2** | **200-220** | 2 | 180-190 | 30-40 |
| **Drobné pečivo** | | | | | |
| Piškoty z křehkého těsta * | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 15-25 |
| Stříkané piškoty * | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 15-28 |
| Kynuté drobné pečivo | 2 | 180-190 | **2** | **170-180** | 20-35 |
| Pečivo z listového těsta | 2 | 190-200 | **2** | **170-180** | 20-30 |
| Větrníky (pečivo plněné krémem) | 2 | 180-190 | **2** | **180-190** | 25-45 |
| **Pečivo ze šlehaných bílků** | | | | | |
| Rýžové pečivo | **1** | **190-200** | 2 | 180-190 | 35-50 |
| Pečivo z čerstvého sýra | **1** | **190-200** | 2 | 180-190 | 40-50 |
| **Zmražené pečivo** | | | | | |
| Jablkový, tvarohový závin | 2 | 180-200 | **2** | **170-180** | 50-70 |
| Tvarohový dort | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 65-85 |
| Pizza | 2 | 200-220 | **2** | **170-180** | 20-30 |
| Hranolky na pečení * | 2 | 200-220 | **2** | **170-180** | 20-35 |
| Krokety | 2 | 200-220 | **2** | **170-180** | 20-35 |

**Poznámka:** Číslo drážky odpovídá drážkám pro umístění mělkých pekáčů nebo roštu. Hluboký pekáč by se neměl používat v první drážce.

245902

**Tabulka nastavení pro pečení pečiva při použití kombinace horkého vzduchu a spodního topného tělesa**

| Druh pečiva | Drážka (zespodu) | Teplota (°C) | Doba pečení (minuty) |
|---|---|---|---|
| Tvarohový koláč (750 g tvarohu) – máslové pečivo | 2 | 150-160 | 65-80 |
| Pizza * – kynuté těsto | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Slaný koláč – křehké křupavé těsto | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Jablkový závin s posypkou – kynuté těsto | 2 | 150-160 | 35-40 |
| Ovocný koláč – míchané těsto | 2 | 150-160 | 45-55 |
| Jablkový koláč – listové těsto | 2 | 170-180 | 45-65 |

**Poznámka:** Číslo drážky určuje místo, kde má být položen mělký pekáč nebo forma.

## *Pečení masa*

- Pro pečení masa používejte tyto režimy ☐ a ⊛.
- Údaje vytištěné tučným písmem označují nejvhodnější režim pro určitý typ masa.
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).

**Tipy pro výběr nádobí**

- Maso lze péct ve smaltovém nádobí, nádobí z varného skla (Pyrex), z hlíny nebo z litiny.
- Nerezové pekáče nejsou pro pečení masa vhodné, protože odrážejí teplo.
- Jestliže pečeni přikryjete, zůstane déle šťavnatá a trouba se tolik neznečistí.
- V otevřeném pekáči bude pečeně rychleji hnědá.

**Upozornění pro pečení masa**

- V tabulce pro pečení masa najdete údaje o teplotě, drážce a době pečení. Protože doba pečení závisí na druhu, váze a jakosti masa, může být potřeba ji zvýšit nebo snížit.
- Pečení masa, drůbeže a ryb je ekonomické teprve při váze nad 1 kg.
- Při pečení je zapotřebí přidat tolik vody, aby se tuk a šťáva z pečeně nepřipálila. To znamená, že při pečení, které trvá delší dobu, musíte častěji kontrolovat a dolívat vodu.
- Po vypršení poloviny času pečení maso obraťte, zejména při pečení v pekáči. Proto je vhodné, aby se pečeně pekla nejdříve horní stranou otočená dolů.
- Při pečení větších kusů masa dochází k vypařování tekutin, a tím se dvířka trouby orosí.To je normální jev, který nemá vliv na činnost přístroje. Po ukončeném pečení otřete dvířka a sklo do sucha.
- Při pečení na roštu postavte pod rošt hluboký pekáč pro zachycení šťávy vytékající z masa. Obojí můžete postavit na

teleskopické drážky, popř. zasunout do vytahovacích nebo drátěných drážek trouby.

- Jídla neochlazujte v uzavřené troubě, tím se vyhnete orosení.

**Tabulka nastavení trouby pro pečení masa při kombinovaném použití horního a spodního topného tělesa nebo režimu horkého vzduchu**

| Druh masa | Hmotnost (g) | Drážka (zespodu) | Teplota (°C) | Drážka (zespodu) | Teplota (°C) | Doba pečení (minuty) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Hovězí** | | | | | | |
| Hovězí pečeně | 1000 | **2** | **190-210** | 2 | 180-190 | 100-120 |
| Hovězí pečeně | 1500 | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Rostbíf, středně upečený | 1000 | **2** | **200-210** | 2 | 180-200 | 30-50 |
| Rostbíf, dobře upečený | 1000 | **2** | **200-210** | 2 | 180-200 | 40-60 |
| **Vepřové** | | | | | | |
| Vepřová pečeně s kůží | 1500 | 2 | 180-190 | **2** | **170-180** | 140-160 |
| Vepřový bok | 1500 | 2 | 190-200 | **2** | **170-180** | 120-150 |
| Vepřový bok | 2000 | 2 | 180-200 | **2** | **160-170** | 150-180 |
| Vepřové plecko | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Vepřová roláda | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Kotlety | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 160-170 | 100-120 |
| Sekaná pečeně | 1500 | **2** | **200-210** | 2 | 170-180 | 60-70 |
| **Telecí** | | | | | | |
| Telecí roláda | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 170-190 | 90-120 |
| Telecí kýta | 1700 | **2** | **180-200** | 2 | 170-180 | 120-130 |
| **Jehněčí** | | | | | | |
| Jehněčí hřbet | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| Skopová kýta | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 120-130 |
| **Zvěřina** | | | | | | |
| Zaječí hřbet | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 180-190 | 100-120 |
| Srnčí kýta | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| Kýta z divočáka | 1500 | **2** | **190-200** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| **Drůbež** | | | | | | |
| Kuře, celé | 1200 | 2 | 190-200 | **2** | **180-190** | 60-80 |
| Kuře | 1500 | 2 | 190-200 | **2** | **180-190** | 70-90 |
| Kachna | 1700 | 2 | 180-190 | **2** | **160-170** | 120-150 |
| Husa | 4000 | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 180-200 |
| Krůta | 5000 | 2 | 150-160 | **2** | **140-150** | 180-240 |
| **Ryby** | | | | | | |
| Celá ryba | 1000 | 2 | 190-200 | **2** | **170-180** | 50-60 |
| Rybí nákyp | 1500 | 2 | 180-200 | **2** | **150-170** | 50-70 |

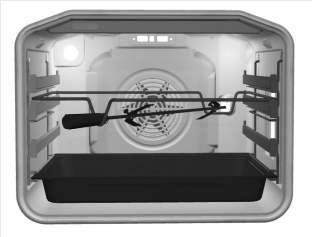
**Poznámka:** Doporučené drážky platí pro hluboký pekáč; menší pekáče by měly být umístěny do první nebo druhé drážky (na první drážku nedávejte hluboký pekáč).

245902

- Při pečení na grilu dávejte mimořádný pozor. V důsledku zvýšené teploty infra topného tělesa jsou rošt a ostatní části vybavení trouby velmi horké, proto používejte ochranné rukavice a zvláštní kleště na maso!
- Při píchání do masa může vystříknout horký tuk (například u klobásy). Abyste se vyhnuli opaření kůže nebo zásahu do očí, používejte kleště na maso.
- Průběh grilování po celou dobu kontrolujte. Maso se může kvůli vysoké teplotě rychle spálit!
- Nedovolte dětem, aby se přiblížily ke grilu.
- Pečení s infra topným tělesem je vhodné pro nemastnou přípravu klobás, krájených kousků masa a ryb (steak, řízek, plátky lososa, …), pečení chleba a zapékání.

**Tipy pro používání funkce grilování**

- Na grilu pečete vždy při uzavřených dvířkách trouby.
- V tabulce pro grilování najdete doporučené nastavení teploty, použité drážky a délky doby grilování. Doba grilování závisí na druhu, váze a jakosti masa (teplotu i dobu můžete přizpůsobit).
- Při pečení masa doporučujeme používat tukový filtr (pouze u některých modelů).
- Infra topné těleso (režim grilu a velkého grilu) by se mělo předehřívat po dobu asi pěti minut.
- Jestliže pečete na roštu, namažte ho olejem, aby se na něj maso nepřipeklo.
- Tenké plátky masa položte na rošt.
- Pod rošt (do první nebo druhé drážky) zasuňte pekáč, který zachytí kapající tuk a šťávu vytékající z masa.
- Asi v polovině doby grilování otočte maso. První stranu grilujte o něco déle než druhou.
- Při grilování větších kousků masa na roštu (kuře, ryby) vložte rošt do druhé drážky a odkapávací pekáč do první drážky.
- Tenké plátky masa by měly být otočeny pouze jednou, zatímco tlustší otočte několikrát po sobě. Pro otáčení použijte kleště na maso, aby z masa nevyteklo příliš šťávy.
- Tmavé druhy masa lépe a rychleji zhnědnou než světlé vepřové nebo telecí maso.
- Po každém grilování očistěte troubu a příslušenství, aby se nečistota příště nepřipekla.



**Pečení na rožni**

(pouze u některých modelů)

- Sada pro rožnění masa se skládá z otáčecího rožně se sundavací rukojetí a dvou vidlic se šrouby pro připevnění masa.
- Před použitím rožně nejprve vsaďte speciální rám do třetí drážky zespoda. Připravené maso napíchněte na otáčecí rožeň a na obou stranách zapíchněte do masa přiložené vidlice tak, aby bylo maso dobře připevněné. Potom přišroubujte šrouby na vidlicích.
- Na přední část rožně nasaďte rukojeť. Špičatý konec rožně vsaďte do otvoru na pravé straně zadní stěny trouby, která je chráněna otáčecí clonou. Přední část rožně umístěte na nejnižší část rámu, až zaklapne.
- Jednu drážku pod rožeň umístěte pekáč pro zachycení kapajícího tuku a šťávy vytékající z masa.
- Rožeň aktivujete výběrem režimu gril .
- Před uzavřením dvířek trouby odšroubujte rukojeť rožně.
- Infra topné těleso je ovládáno termostatem a funguje pouze tehdy, když jsou dvířka trouby zavřená.

## Tabulka nastavení – velký gril

| Druh jídla | Hmotnost (g) | Drážka (zespodu) | Teplota (°C) | Teplota (°C) | Doba pečení (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Maso a klobásky** | | | | | |
| 4 plátky z hovězího masa, krvavé | 180g/ks | 4 | 240 | - | 14-16 |
| 4 plátky z hovězího masa, stř. | “ | 4 | 240 | - | 16-20 |
| 4 plátky z hovězího masa, propeč. | “ | 4 | 240 | - | 18-21 |
| 4 řízky z vepřové krkovičky | “ | 4 | 240 | - | 19-23 |
| 4 žebírka | “ | 4 | 240 | - | 20-24 |
| 4 telecí řízky | “ | 4 | 240 | - | 19-22 |
| 6 jehněčí kotlety | 100g/ks | 4 | 240 | - | 15-19 |
| 8 grilovací klobásky | 100g/ks | 4 | 240 | - | 11-14 |
| 3 kusy masového sýra | 200g/ks | 4 | 240 | - | 9-15 |
| 1/2 kuřete | 600g | 2 | - | 180-190 | 25 (1.strana)<br>20 (2.strana) |
| **Ryba** | | | | | |
| Plátky lososa | 600 | 3 | 240 | - | 19-22 |
| 4 pstruzi | 200g/ks | 2 | - | 170-180 | 45-50 |
| **Opečený chléb** | | | | | |
| 6 plátků bílého chleba | / | 4 | 240 | - | 1,5-3 |
| 4 plátky chleba ze smíšené mouky | / | 4 | 240 | - | 2-3 |
| Sendvič – obložený toast | / | 4 | 240 | - | 3,5-7 |
| **Maso/drůbež*** | | | | | |
| Kachna* | 2000 | 2 | 210 | 150-170 | 80-100 |
| Kuře* | 1500 | 2 | 210-220 | 160-170 | 60-85 |
| Vepřová pečeně | 1500 | 2 | - | 150-160 | 90-120 |
| Vepřové plecko | 1500 | 2 | - | 150-160 | 120-160 |
| Vepřová kýta | 1000 | 2 | - | 150-160 | 120-140 |
| Rostbíf/hovězí filet | 1500 | 2 | - | 170-180 | 40-80 |
| **Gratinovaná zelenina **** | | | | | |
| Květák/kapusta | 750 | 2 | - | 210-230 | 15-25 |
| Chřest | 750 | 2 | - | 210-230 | 15-25 |

**Poznámka:** Drážka odpovídá poloze umístění masa; u masa/drůbeže odpovídá tato drážka umístění hlubokého pekáče, zatímco u kuřete se jedná o umístění grilovací mřížky.
Při pečení masa se ujistěte, že jste jej dostatečně podlili vodou, jinak by se mohlo spálit. Asi v polovině celkové doby pečení maso otočte. Při grilování masa na grilovací mřížce vložte do první nebo druhé drážky zespodu hluboký pekáč. Bude do něj odkapávat tuk a šťáva z masa (viz Tipy pro grilování masa).
**Doporučení**: Osušte pstruha pomocí papírové utěrky. Do břišní dutiny mu vložte petržel, sůl a česnek. Potřete ho olejem a poté položte na grilovací mřížku. Během grilování ho neotáčejte.
* Tento druh masa můžete připravit také na rožni (viz Pečení na rožni).
** Zeleninu nejprve jemně uvařte a poté ji v malé skleněné misce zalijte bešamelovou omáčkou a posypte strouhaným sýrem. Skleněnou mísu položte na grilovací rošt.

**Tabulka nastavení – gril**

| Druh jídla | Hmotnost (g) | Drážka (zespoda) | Teplota (°C) | Teplota (°C) | Doba pečení (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Maso a klobásky** | | | | | |
| 2 plátky z hovězího filé, propečené | 180g/kom | 4 | 240 | - | 18-21 |
| 2 žebírka | | 4 | 240 | - | 20-22 |
| 2 řízky z vepřové krkovičky | 180g/kom | 4 | 240 | | 18-22 |
| 4 grilovací klobásky | 100g/kom | 4 | 240 | - | 11-14 |
| 4 toasty | | 4 | 240 | - | 5-7 |
| Toast - zapékání | | 4 | 240 | | 3-4 |
| 3 pstruzi – na grilovací mřížce | 200g/kom | 2 | - | 160-170 | 40-50 |
| Kuře – na grilovací mřížce | 1500g | 2 | - | 160-170 | 60-80 |
| Vepřové plecko – v pekáči | 1500g | 2 | - | 150-160 | 120-160 |

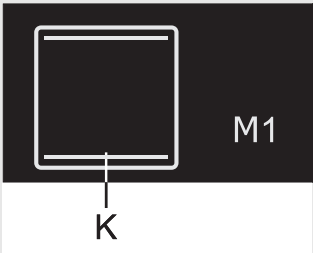
## *Pečení za použití masové sondy*

Při tomto režimu nastavte požadovanou teplotu uvnitř potraviny (např. uvnitř kusu masa). Můžete provést nastavení v intervalu 30 až 99 °C.
Trouba bude poté pracovat, dokud nebude dosaženo nastavené teploty uvnitř potraviny. Teplota je měřena teplotní sondou. Pečení se sondou je vhodné pro přípravu velkých kusů masa, především bez kostí. Kuře a králík není pro použití této funkce vhodný.

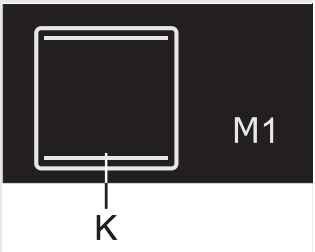
| Doporučené vnitřní teploty: | |
|---|---|
| Vepřová pečeně | 85°C |
| Hovězí pečeně | 80°C |
| Telecí pečeně | 75°C |
| Křehké filé (malé filé) | 40-50°C |

**Postup pečení masa se sondou:**

- Zapojte sondu do zásuvky a vložte (připevněte) ji do kusu masa (nebo jiné potraviny). Zásuvka se nachází v předním horním rohu na levé boční stěně trouby. Sonda obsahuje kovové pouzdro, které před použitím odstraňte a po použití opět nasaďte.
- Jakmile sondu připojíte, bude se na displeji místo času zobrazovat měřená teplota.
- Pro zapnutí trouby použijte tlačítko zapnuto/vypnuto.
- Vyberte požadovaný režim (K) a odpovídající teplotu pečení. Doporučujeme použít kombinaci spodního a horního topného tělesa.




245902




- Poté stiskněte tlačítko (D1) a použijte tlačítka (H) „+“ nebo „-” pro nastavení teploty v intervalu 30 až 99 °C; teplotu lze nastavit po krocích 1 °C.
- Potvrďte nastavení opětovným stiskem tlačítka (D1). Pokud to neuděláte, dojde k uložení nastavených hodnot automaticky během několika málo sekund.
- Stiskněte tlačítko (C) „Start/stop“ pro potvrzení všech nastavení a spuštění trouby.
- Během vaření/pečení se na dipleji (D2) zobrazuje aktuální teplota masa/potraviny (teplota sondy). Pokud je teplota nižší než 30 °C, bude na displeji zobrazen symbol „- -”.
- Během pečení můžete měnit teplotu jak v troubě, tak přednastavenou teplotu v mase. Stiskněte příslušný displej a nastavení proveďte pomocí tlačítek (H).
- Když je dosaženo nastavené teploty v mase, trouba se automaticky vypne. Displej zobrazující teplotu sondy začne blikat a ozve se přerušované pípání, které můžete zastavit stiskem jakéhokoli tlačítka. Pokud nestisknete žádné tlačítko, pípání se po jedné minutě samo vypne.
- Vypněte troubu, vyndejte sondu z masa a odpojte ji ze zásuvky.

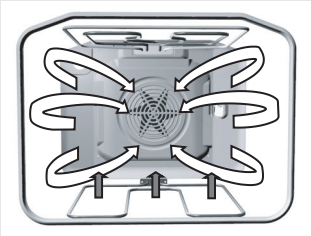
⚠ **Ujistěte se, že se sonda nedotýká topných těles. Používejte pouze sondy určené pro použití s tímto modelem trouby.**

**Použití sondy v kombinaci s časovými funkcemi (pro zkušenější spotřebitele)**

Jestliže používáte sondu, můžete nastavit také trvání nebo konec činnosti, jak je to popsáno v minulých kapitolách. Ale musíte si přitom zapamatovat:

- Jestliže použijete funkci trvání činnosti (G) a nastavíte požadovaný čas, potom se trouba po vypršení tohoto času vypne bez ohledu na to, jestli skutečná teplota jídla dosáhla nastavenou teplotu. Proto musí být vždy doba nastavení o něco delší než doba, která je potřebná pro nastavení požadované teploty.
- Stejný postup platí také pro funkci ukončení činnosti (F).
- Tuto kombinaci můžete s úspěchem používat teprve tehdy, když jste si již získali zkušenosti ohledně doby potřebné pro správné upečení určitého druhu jídla při nastavené požadované teplotě jídla.
- Až získáte určité zkušenosti, můžete nastavit dobu trvání činnosti trouby (G) o trochu větší než je potřebná teplota a tím z úspěchem využijete funkci ukončení činnosti trouby (F).

## *Zavařování*



**Pro zavařování používejte režim ohřevu spodním topným tělesem společně s ventilátorem.**

Potraviny a sklenice pro zavařování připravte jako obvykle. Použijte obyčejné sklenice s gumovou obroučkou a skleněným víčkem. Nesmíte použít sklenice na závit nebo s kovovými víčky ani kovové plechovky. Jestliže je to možné, je nejlépe, když jsou sklenice stejně veliké, naplněné stejným obsahem a dobře uzavřené. Do pekáče můžete postavit 6 litrových sklenic najednou.

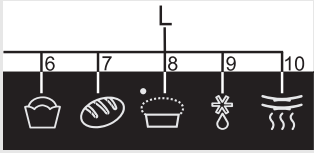
- Použijte jenom čerstvé potraviny.
- Do hlubokého pekáče nalijte asi 1 litr vody tak, aby v troubě vznikla potřebná vlhkost. Postavte sklenice do trouby tak, aby se nedotýkaly stěn (viz obrázek). Gumové těsnění by nemělo být před uzavřením sklenic vlhké.
- Hluboký pekáč se sklenicemi postavte do 2. drážky zespodu. Během zavařování kontrolujte sklenice; zavařujte až do té chvíle, dokud nezačne obsah sklenic vřít – dokud se neobjeví v první sklenici bublinky. Řiďte se podle doby uvedené v tabulce pro zavařování.

**Tabulka nastavení – zavařování**

| Potraviny pro zavařování | Množství | T = 170–180 °C, dokud nezačne vřít (min.) | Když začne vřít | Doba ponechání v troubě (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Ovoce** | | | | |
| Jahody | 6x1 litr | asi 40-55 | vypnout | 25 |
| Ovoce s peckou | 6x1 litr | asi 40-55 | vypnout | 30 |
| Jablkové pyré | 6x1 litr | asi 40-55 | vypnout | 35 |
| **Zelenina** | | | | |
| Kyselé okurky | 6x1 litr | asi 40 do 55 | vypnout | 30 |
| Fazole, mrkev | 6x1 litr | asi 40 do 55 | nastavit na 120°C, 60 min. | 30 |

**Délka zavařování:** Doba uvedená v tabulce je pouze přibližná. Skutečná doba se může lišit v závislosti na teplotě místnosti, množství sklenic, množství a teplotě zavařovaného ovoce a zeleniny atd. Před vypnutím trouby (platí pro ovoce) nebo nastavení nižší teploty (pro některé druhy zeleniny) se ujistěte, že jsou již ve sklenicích viditelné bublinky.
Důležité: Pečlivě sledujte sklenice a zaregistrujte okamžik, kdy se objeví první bublinky v jakékoli sklenici.

## *Rozmrazování*




- Cirkulující vzduch může urychlit rozmrazování zmražených potravin. Vyberte režim rozmrazování stiskem tlačítka L9.
- Pro rozmrazování jsou vhodné smetanové dorty s krémovou náplní z másla, koláče, pečivo, chleba, rohlíky a hluboko zmražené ovoce.
- Z hygienických důvodů nerozmrazujte v troubě maso a drůbež.

Pokud je to možné, potraviny několikrát otočte nebo zamíchejte, aby se rozmrazily stejnoměrně.

245902

# Čištění a údržba

Nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe. Před čištěním přístroj vypněte (odpojte od sítě – vypněte pojistky) a nechte vychladnout..

**Přední panel trouby**
Povrch vyčistěte pomocí neabrazivních čisticích prostředků určených pro hladké povrchy a jemným hadříkem. Čisticí prostředek naneste přímo na hadřík a odstraňte z povrchu trouby nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na povrch trouby. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, ostré předměty nebo drátěnku. Mohou přístroj poškrábat.

**Hliníkový povrch**
Hliníkové povrchy by se měly čistit pomocí neabrazivních kapalných čisticích prostředků, které jsou pro ně zvláště určeny. Čisticí prostředek naneste přímo na vlhký hadřík a odstraňte z povrchu nečistoty. Poté povrch opláchněte čistou vodou. Čisticí prostředek nenanášejte nikdy přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte drátěnku nebo drsnou stranu houby na mytí nádobí. Mohou hliník poškrábat. Tento povrch by neměl přijít do kontaktu s prostředky pro čištění povrchu trouby.

**Přední panel trouby z nerezu**
(jenom u některých modelů)
Povrch čistěte jen slabým čistidlem (mýdlová voda) a měkkou houbičkou, která nezanechává škrábance. Nepoužívejte čistidla, která obsahují rozpouštědla. V případě, že se nebudete řídit těmito návody, může dojít k poškození povrchu trouby.

**Lakované povrchy a části z umělé hmoty**
(jenom u některých modelů)
Knoflíky a rukojeť dvířek očistíte měkkým hadříkem a tekutým čistidlem, určeným pro čištění hladkých lakovaných povrchů. Řiďte se pokyny výrobce.

**Upozornění:** Výše zmíněné typy povrchů nesmějí nikdy přijít do styku se sprejem na čištění trouby. Došlo by k viditelnému a trvalému poškození.

**Trouba**

- Troubu můžete očistit klasickým způsobem (čistidly, sprejem pro čištění trouby), ale pouze v případě, že je velice špinavá nebo je špína zažraná.
- Pro běžné čištění trouby (po každém použití) doporučujeme následující postup: Do pekáče nalijte 0,6 l vody a zasuňte ho do spodní drážky. Stiskněte tlačítko (O) a pak tlačítko start/stop. Po třiceti minutách se zbytky jídel na smaltu trouby změkčí a můžete je otřít vlhkým hadříkem.

**Při silném ušpinění se řiďte následujícími pokyny:**

Trouba by měla být před čištěním vychladlá.

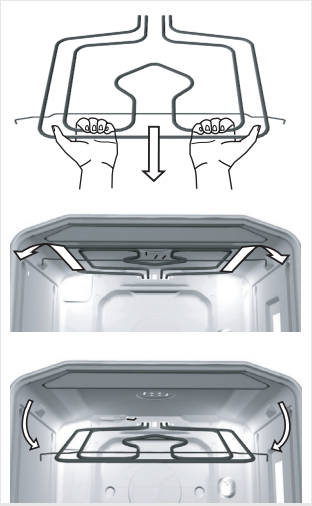
- Po každém použití troubu a její příslušenství vyčistěte, aby se znečištění nepřipeklo.
- Mastnotu očistíte nejlépe teplou mýdlovou vodou, dokud je trouba ještě teplá.
- U velmi silného ušpinění použijte obyčejná čistidla pro čištění trouby. Troubu důkladně umyjte čistou vodou, abyste odstranili zbytky čistidel.
- Nepoužívejte nikdy agresivní čistidla, například hrubé prostředky pro čištění, hrubé houbičky na nádobí, odstraňovače rzi a skvrn a podobně.
- Lakované, nerezové a pozinkované povrchy nebo části z hliníku nesmějí přijít do styku se spreji na čištění trouby, protože tak může dojít k jejich poškození a změně barvy. Totéž platí pro senzor termostatu (jestliže má sporák hodiny se sondou) a shora dostupná topná tělesa.
- Při nákupu a dávkování čistidla myslete na životní prostředí a řiďte se pokyny jednotlivých výrobců.

**Katalytická vrstva (pouze u některých modelů)**

- Katalytický smalt je měkký a citlivý na drhnutí, proto nedoporučujeme používat hrubá čistidla a ostré předměty. Dávejte pozor při nasazování a sundávání obložení, abyste přitom nepoškodili drsný povrch.
- Drsný katalytický smalt urychluje rozkládání mastnoty a jiných nečistot. Menší skvrny, které zůstanou po vaření, obvykle zmizí při dalším použití trouby. Obecně platí, že skvrny zmizí při teplotách nad 220°C, při nižších teplotách jenom částečně.
- Samočisticí schopnost katalytických částí časem slábne. Doporučujeme, abyste obložení trouby po několika letech pravidelného používání vyměnili.

**Užitečné rady**

- Když pečete mastné kusy masa, doporučujeme, abyste je zabalili do alobalu nebo do přiměřeného sáčku na pečení; mastnota se pak nebude rozstřikovat po troubě.
- Při pečení na grilu umístěte pod mřížku s masem pekáč na zachycení tuku.



**Čištění vnitřní horní stěny trouby (pouze pro některé modely)**

- Pro jednodušší čištění horní části trouby je u některých přístrojů zabudováno sklopné horní infra topné těleso.
- Před sklopením topného tělesa musíte sporák vždy odpojit z elektrické sítě tak, že odšroubujete pojistku nebo vypnete hlavní vypínač.
- Topné těleso musí být ochlazeno, jinak se můžete popálit.
- Topné těleso nesmíte používat, jestliže je v uvolněné poloze!

Před čištěním trouby odstraňte pekáče, rošt a drážky a teprve potom vhodným nářadím (například nožem nebo šroubovákem) uvolněte příčnou tyč, až vyskočí na levé a pravé straně z lůžka (viz obrázek). Potom druhou rukou přidržte topné těleso, které se na přední straně uvolní a odsune od stropu trouby. Po očištění topné těleso jednoduše zatlačte dozadu, až příčná tyč znovu zaklapne do lůžka.

**Příslušenství**

Příslušenství (grilovací mřížku, pekáče atd.) umyjte horkou vodou a běžným čisticím prostředkem na nádobí.

**Tukový filtr (jen u některých modelů)**

Po každém použití vyčistěte tukový filtr pomocí hadříku namočeného v horké vodě s čisticím prostředkem, nebo jej umyjte v myčce na nádobí.

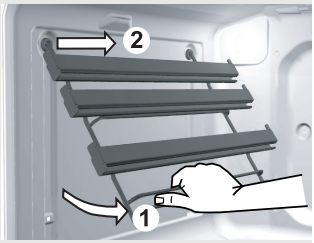
**Vložky snadného čištění (pouze u některých modelů)**

Po každém použití vyčistěte vložky pomocí nějakého čisticího prostředku a jemného hadříku. Můžete je také umýt v myčce na nádobí.

**Speciální smalt**

Trouba, vnitřní strana dvířek trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltem, který má hladký a odolný povrch. Tato speciální vrstva umožňuje jednodušší čištění při pokojové teplotě.

## *Údržba (závisí na modelu)*



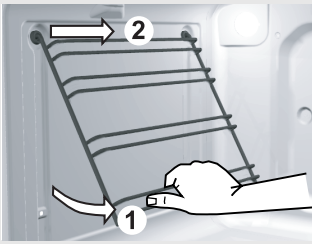

**Odstraňování teleskopických drážek**

Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:

- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a teleskopické drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Teleskopické vysouvací drážky nesmíte umývat v myčce na nádobí.

⚠ **Pozor: Teleskopické vysouvací drážky nesmíte mazat.**

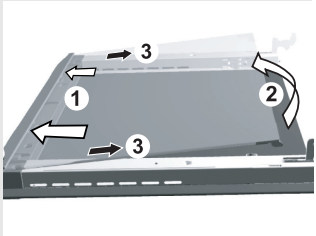
Drážky po vyčištění opět nasaďte do určených otvorů a umístěte je opačným postupem, než je uvedeno níže.



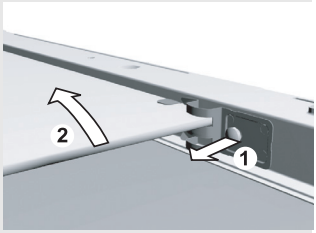

**Odstraňování drátěných drážek**

Pokud si chcete usnadnit čištění vnitřku trouby, vyndejte teleskopické drážky ven:

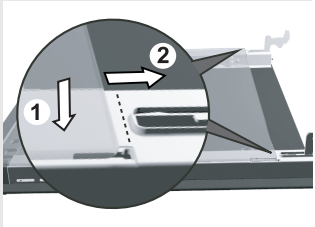
- Drážky zespodu otočte dovnitř a nahoře je vytáhněte z otvoru.
- Boční rošty a drátěné drážky očistěte jenom obyčejnými čistidly.
- Po vyčištění zavěste drátěné srážky zpět do dírek a zatlačte dolů.




obrázek 1




obrázek 2

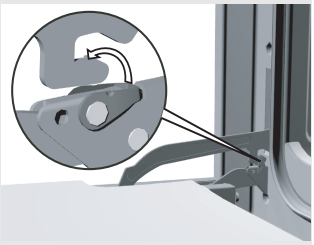



obrázek 3

**Sundávání vnitřního skla dveří (platí pouze pro výrobky Premium – plně prosklené dveře)**

Sklo dveří můžete vyčistit také z vnitřní strany, musíte je ale předtím vymontovat:

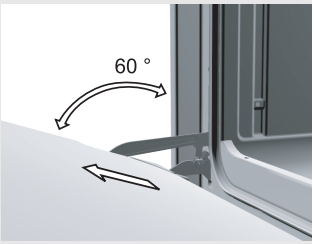
- Sundejte dveře trouby (viz sundávání a nasazování dveří trouby)
- Sklo dveří uchopte na spodním okraji, lehce popotáněte k sobě a nadzvyhněte. Ne příliš silně ! Nejvíce 10mm, tolik aby se jazýčky držáku skla uvolnili (obrázek 1).
- Vymontujte sklo (ve směru šipky 3).
- Vnitřní třetí sklo (mají pouze některé modely) odstraníte tak, že nejdříve odšroubujete šrouby na držácích skla a potom ho nadzvyhnete (obrázek 2).Před čištěním odstaňte nosiče.
- Dveře zkompletujete opačným postupem.
  Poznámka: Sklo nastavte v otvor a zatlačte dopředu (obrázek 3).



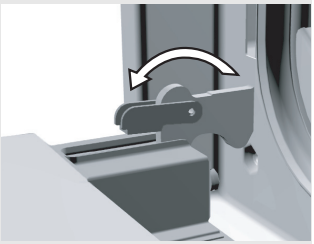
**Sundávání a nasazování dvířek s kloubovým zavěšením**

- Zcela otevřete dvířka trouby. Objímky spodních nosičů pantů na obou stranách dvířek svisle vyzvedněte a zahákněte je do jazýčků horních nosičů pantů.
- Potom přivřete dvířka trouby do poloviny a lehce je povytáhněte. Dvířka nasaďte v obráceném pořadí.
- Nasaďte je v napůl otevřené poloze (pod úhlem asi 60°) a

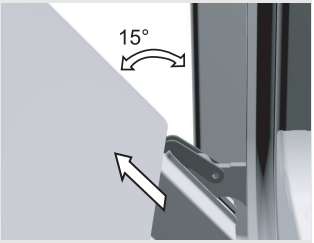
245902




to tak, že je mezi otvíráním zatlačíte do konce proti troubě. Dávejte přitom pozor, aby zářezy na spodních nosičích pantů nasedly na spodní stěnu trouby. Jakmile dvířka zcela otevřete, sundejte objímky z jazýčků horních nosičů pantů a vraťte je do vodorovné polohy.



obrázek 1




obrázek 2

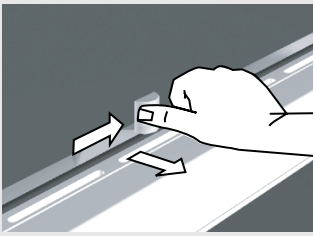
**Sundávání a nasazování dvířek trouby s jednoosým pantem**

Dvířka trouby zcela otevřete a uchycovací spony otočte úplně zpátky (obrázek 1).

- Dvířka potom pomalu zavírejte, až spony zapadnou do lůžka. Dvířka trochu přivřete asi pod úhlem 15° (vzhledem k zavřené poloze dvířek) a vytáhněte je z obou lůžek pantů na přístroji (obrázek 2).
- Nasazování probíhá v obráceném pořadí. Dvířka nasaďte pod úhlem 15° do nosičů pantů na přední stěně přístroje a tlačte je dopředu a dolů, až panty zaskočí do drážek. Ověřte, jestli zářezy pantů správně zaskočily do svých nosičů.
- Potom dvířka zcela otevřete a uchycovací spony otočte do původní polohy. Dvířka pomalu zavírejte a kontrolujte, jestli se správně zavírají. Jestliže se dvířka nedají správně otevřít nebo zavřít, ověřte, jestli jsou zářezy pantů správně umístěny v nosičích pantů.

**Pozor:**
Nikdy nedovolte, aby vyskočily objímky pantů dvířek, protože kvůli silným pružinám může dojít k poškození nebo ke zranění.

## *Zámek dvířek (pouze u některých modelů)*



- Dvířka trouby jsou chráněna proti otevření pomocí zámku. Dvířka nelze otevřít, dokud není zámek uvolněn. Zámek dveří se otevře lehkým zatlačením palcem a pohybem doprava. Přitom musíte současně otvírat dvířka. Po uzavření dvířek se zámek sám vrátí do původní pozice.

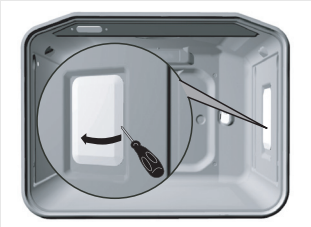
**Upozornění:** Pokud je zařízení vybaveno zámkem dvířek, připevněte jej podle přiloženého návodu pod ovládací panel.

### *Výměna jednotlivých dílů*

**Objímka žárovky je pod proudem. Riziko úrazu elektrickým proudem!**
Před výměnou žárovky odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

**Žárovka**
(pouze u některých modelů)
**Žárovka je spotřební zboží a nevztahuje se na ni záruka!**

- Pro výměnu potřebujete žárovku s následujícími specifikacemi: kování E 14, 230 V, 25 W, 300 °C. Odšroubujte skleněné víko proti směru hodinových ručiček a vyměňte žárovku trouby. Potom opět skleněné víko přišroubujte.



# Zvláštní upozornění a chybová hlášení

**Během záruční doby mohou jakékoli opravy provádět pouze servisní technici a servisní střediska autorizovaná výrobcem.**

Před začátkem oprav odpojte zařízení od sítě vyšroubováním pojistky nebo vypnutím hlavního jističe.

Neodborné zásahy a opravy přístroje jsou nebezpečné, může při nich dojít k úrazu elektrickým proudem, a proto se do nich nikdy sami nepouštějte. Takové práce přenechte odborníkovi!

V případě menších  poruch přístroje si nejdříve ověřte, jestli je nemůžete s pomocí našeho návodu odstranit sami.

### *Důležité*

Návštěva opraváře v záruční lhůtě není zdarma, jestliže přístroj nefunguje v důsledku špatného zacházení nebo nesprávného použití. Nechávejte tento návod na snadno dostupném místě. Pokud budete prodávat tento spotřebič třetí osobě, měli byste k němu tento návod přiložit.

Dále následuje několik rad k odstranění poruch.

| | |
|---|---|
| Tlačítka nereagují, displej zamrznul. | • Odpojte na několik minut troubu od sítě (vyšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní jistič); poté znovu připojte troubu k síti a zapněte ji. |
| Trouba vyhazuje opakovaně pojistky | • Zavolejte servisního technika! |
| Vnitřní žárovka nesvítí | • Vyměňte žárovku podle tohoto návodu (Výměna jednotlivých dílů). |
| Trouba se nezahřívá... | • Byl správně nastaven režim a teplota?<br>• Jsou uzavřena dvířka trouby? |
| Pečivo není úplně propečené... | • Odstranili jste tukový filtr?<br>• Řídili jste se pokyny a radami z části „Pečení pečiva”?<br>• Dodrželi jste doporučené hodnoty z tabulky pro pečení pečiva? |
| Na displeji teploty je zobrazena chyba (F1, F2 atd.). | • Během provozu elektronického modulu se vyskytla chyba. Odpojte spotřebič na několik minut od sítě (vyšroubujte pojistku nebo vypněte hlavní jistič). Poté spotřebič znovu zapojte a nastavte hodiny. |
| Displej s hodinami bliká. | • Došlo k výpadku elektrického proudu, nebo jste právě připojili troubu k síti. Všechna časová nastavení byla smazána.<br>• Nastavte přesný čas, aby spotřebič mohl fungovat. |

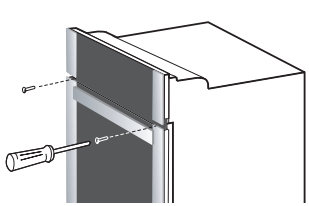
Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis. Na jakékoli neodborné zásahy, nesprávné používání nebo připojení se nevztahuje záruka. V takovýchto případech bude náklady na opravu hradit uživatel.

# Pokyny pro instalaci a připojení

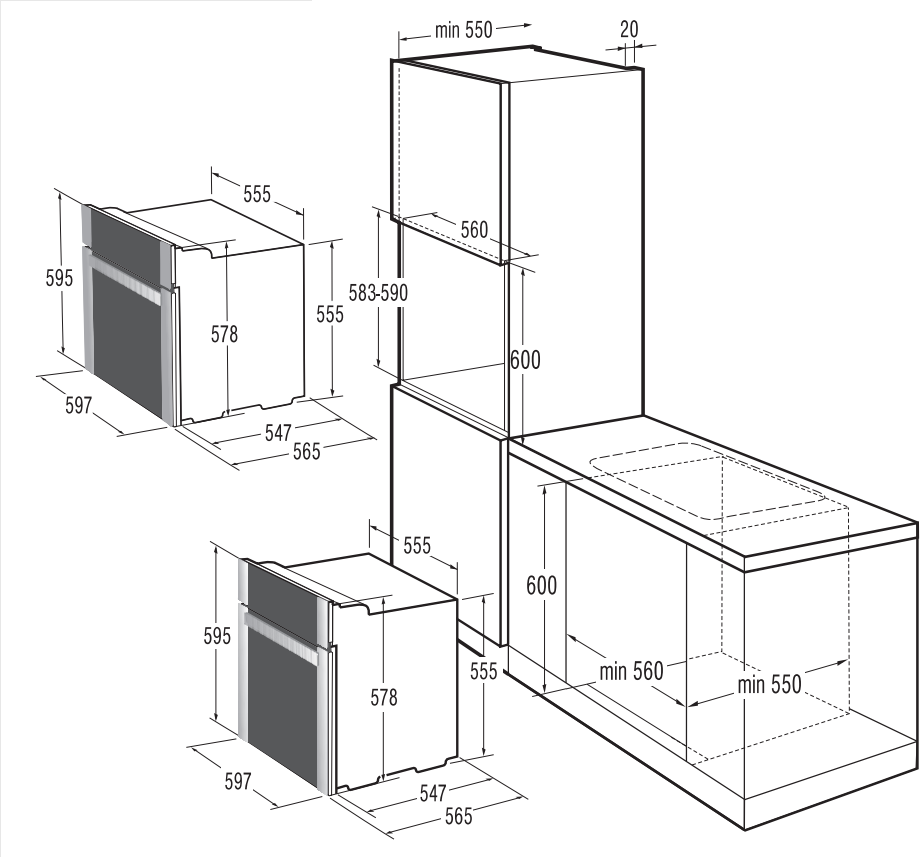
## *Důležitá upozornění*

- Spotřebič smí připojit pouze kvalifikovaný odborník.
- V elektrickém vedení je zařízení, které odděluje přístroj na všech pólech od sítě a u kterého je v otevřené poloze vzdálenost mezi kontakty nejméně 3 mm. Vhodné jsou LS-kontakty nebo pojistky.
- Pro připojení sporáku se mohou použít gumové přípojkové kabely (typ HO5RR-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem), PVC izolované kabely (typ HO5VV-F se zeleno/žlutým ochranným vodičem) nebo jiné kabely stejné nebo vyšší kvality.
- Dýha, lepidla a obklady nábytku z umělé hmoty, u kterých stojí přístroj, musejí být tepelně izolované (>75 °C), jinak se mohou zdeformovat.
- Obalový materiál (fólie z umělé hmoty, polystyren, hřebíky atd.) je potřeba odstranit z dosahu dětí, protože představuje možný zdroj nebezpečí. Malé části mohou děti spolknout, fólie představuje nebezpečí zadušení.

## *Instalace*



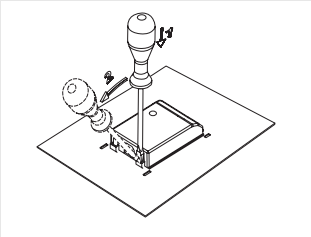
- Dýha, popř. obložení skříňky, do které je trouba vestavěna, musí být opracována lepidly odolnými vůči teplu (100 °C), protože by mohla kvůli menší teplotní odolnosti změnit tvar.
- Před vestavěním přístroje musíte odstranit ze zadní strany korpusu nábytkového elementu zadní stěnu.
- Musíte však přihlédnou k mírám otvoru pro vestavění, které jsou uvedeny na obrázku.
- Dno nábytkového elementu (max. 530 mm) musí být vždy kratší než boční stěny, aby bylo zajištěno patřičné větrání.
- Kuchyňskou skříňku, do které budete troubu vestavovat, vyrovnejte pomocí vodováhy.
- Nábytkový element, do kterého je vestavěna trouba, musí být bezpodmínečně pevně zabudován, například spojen se sousedními skříňkami.
- Přístroj zatlačte až do konce skříňky tak, aby bylo možné zašroubovat šroubky zepředu do rámu trouby, tím se trouba spojí s bočními stěnami skříňky.
- Při připevňování dávejte pozor, abyste šrouby příliš neutáhli, protože tím můžete poškodit stěnu skříňky nebo smalt přístroje.

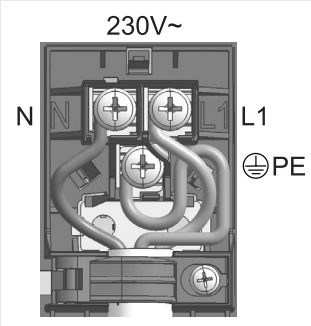



## *Elektrické zapojení*

Spotřebič může připojit pouze autorizovaný servis nebo elektrikář. Nesprávné připojení může způsobit značné škody na jednotlivých částech spotřebiče. Na takováto poškození není poskytována záruka.

- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopky, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Připojovací napětí spotřebitele (230 V proti N) musí ověřit odborník pomocí měřicího zařízení.
- Větve (spojovací mosty) musejí být nastaveny tak, aby odpovídaly síťovému připojení.
- Před zapojením zkontrolujte, jestli napětí, které je uvedeno na informačním štítku, souhlasí s napětím vaší rozvodové sítě.
- Délka připojovacího kabelu musí být 1,5 m, abyste mohli přístroj zapojit dříve, než jej posunete ke zdi.
- Délka napěťového kabelu musí být taková, aby v případě, že na něj bude působit tažná síla, byl zemnicí kabel vytažen z přístroje později než napěťový kabel.






**Postup**

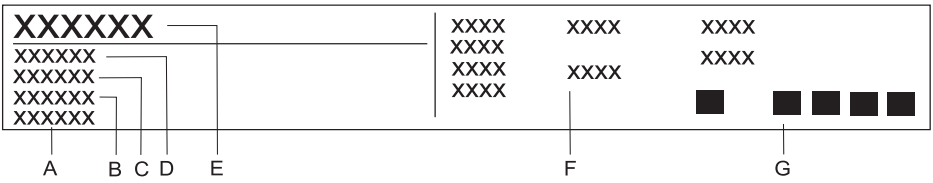
- Na zadní straně přístroje odšroubujte šroubovákem víko přípojkové spony. Přitom šroubovákem uvolněte záklopky, umístěné vlevo a vpravo na spodní straně přípojkové spony.
- Síťový kabel musí být vložen do svorkovnice, která jej chrání před vytažením. Pokud není svorkovnice nainstalovaná, nainstalujte ji takovým způsobem, aby se z jedné strany vklínila do krabičky přípojkové spony.
- Poté připojte zařízení podle obrázků. Pokud je napětí v síti odlišné, měly by být propojovací můstky vyměněny.
- Poté pořádně upevněte svorky a uzavřete kryt.

**Barvy vodičů**

L1, L2, L3 = venkovní vodiče, které jsou pod napětím. Zpravidla mají černou nebo hnědou barvu.
N = neutrální vodič, zpravidla modrý.
Ujistěte se, že je vodič N správně připojený!
PE = ochranný vodič nebo uzemnění, zpravidla zelenožlutý.

# Technické údaje

## *Informační štítek*




**A** Sériové číslo
**B** Kód
**C** Model
**D** Typ
**E** Obchodní značka
**F** Technické údaje
**G** Označení a symboly shody

VYHRAZUJEME SI PRÁVO NA ZMĚNY, KTERÉ NEMAJÍ VLIV NA FUNKČNOST SPOTŘEBIČE.