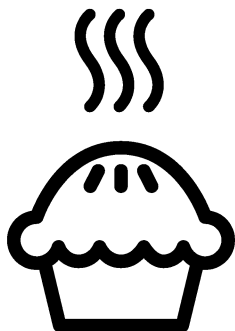




Vestavná trouba

Návod k použití



BVR35500XMS

CZ

285.4602.47/R.A0/25.02.2021/8-3

7768286712

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Beko. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků.

Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí 4

Obecná bezpečnost	4
Elektrická bezpečnost	4
Bezpečnost produktu	5
Určené použití	7
Bezpečnost dětí	8
Likvidace starého výrobku	8
Likvidace obalových materiálů	8

2 Obecné informace 9

Přehled.....	9
Obsah balení.....	10
Technické parametry	11

3 Montáž 12

Před montáží	12
Instalace a připojení.....	13
Likvidace starého výrobku.....	15

4 Příprava 16

Tipy pro úsporu energie.....	16
Úvodní použití.....	16
Úvodní nastavení času	16

První čištění produktu.....	17
Výchozí ohřev	17

5 Obsluha trouby 18

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování.....	18
Používání elektrické trouby	18
Funkce trouby.....	20
Ovládání řídicí jednotky trouby	23
Tabulka časů vaření	36
Funkce Připravená jídla	42
Recepty na předem připravené potraviny	45
Ovládání grilu	53

6 Údržba a péče 56

Obecné informace	56
Čištění ovládacího panelu.....	56
Čištění trouby	56
Čištění dvířek trouby	58
Odstranění vnitřního skla dvířek	59
Výměna vnitřní žárovky.....	59

7 Odstraňování potíží 61

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení. Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtete pokyny.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenesе žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu v souladu s místními směnicemi.
 - Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
 - Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřými rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
 - Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
 - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
 - Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směnicemi.
 - Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
 - Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
 - Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
 - V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
 - Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.
- Bezpečnost produktu**
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let

věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré

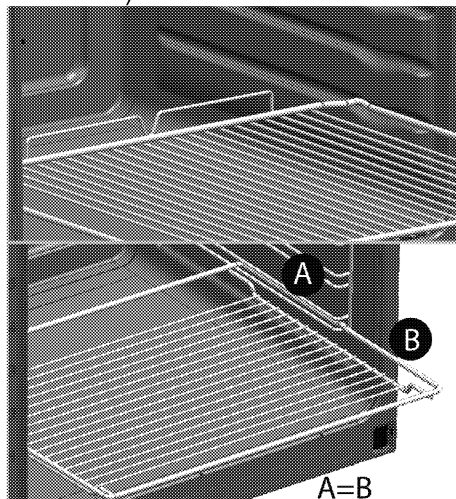
kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.

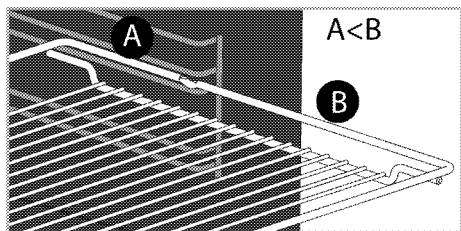
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

- (Liší se podle modelu výrobku.)

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádce

Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku. Nasuňte polici nebo plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).





- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do předehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přečnívající okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, že napájecí kabel spotřebiče je odpojen nebo jistič je vypnut, abyste tak

předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- **VAROVÁNÍ:** Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit

nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE). Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

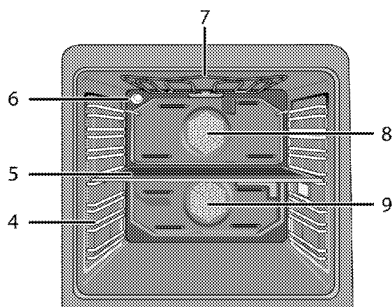
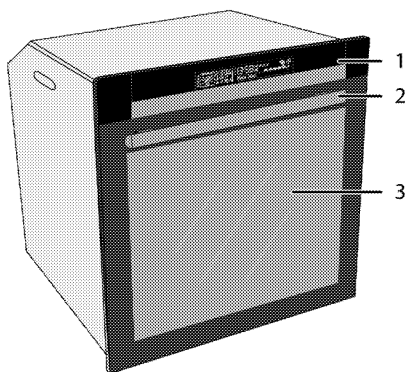
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

Likvidace obalových materiálů

- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

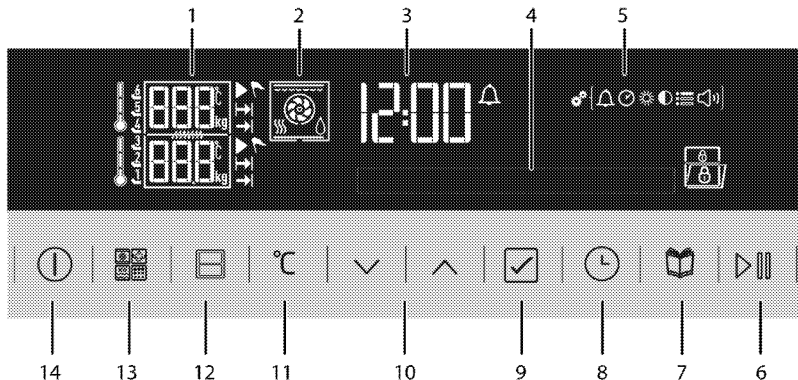
2 Obecné informace

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Madlo
- 3 Přední dveře
- 4 Polohy polic
- 5 Střední část
- 6 Světlo

- 7 Horní topný prvek
- 8 Motor ventilátoru v horní části (za deskou)
- 9 Motor ventilátoru ve spodní části (za deskou)



- 1 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Textový displej
- 5 Symboly menu Nastavení
- 6 Tlačítko začátku/konce pečení
- 7 Tlačítko volby nabídky pokrmů
- 8 Tlačítko času a nastavení
- 9 Tlačítko Potvrzení

- 10 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) (Výběr menu)
 - 11 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
 - 12 Tlačítko Volba části trouby
 - 13 Tlačítko Výběr funkce *
 - 14 Tlačítko zapnout/vypnout
- * V troubach se samočištěním, napařováním a vlastnostmi mikrovlnné trouby.

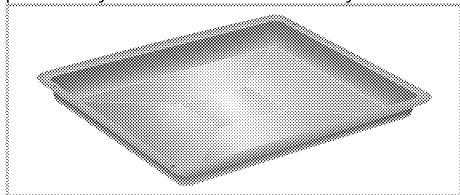
Obsah balení

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

1. Návod k použití

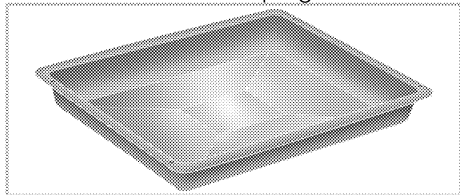
2. Standardní plech

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



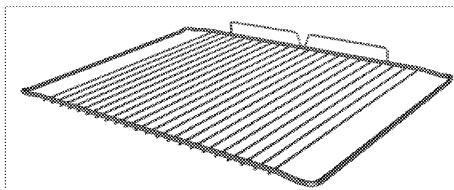
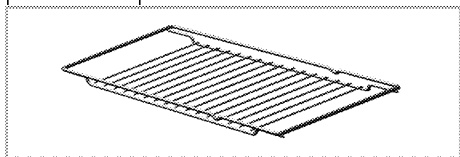
3. Hluboký plech

Slouží na cukroviny, velké rožněné kusy, pokrmy s vysokým obsahem tekutin a na sběr tuku při grilování.



4. Drátěná police

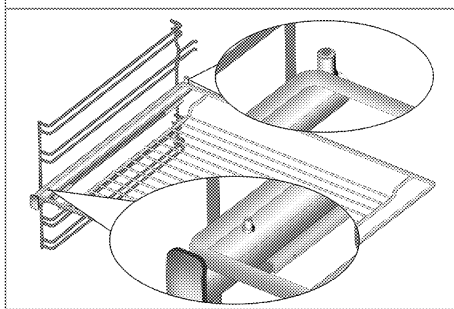
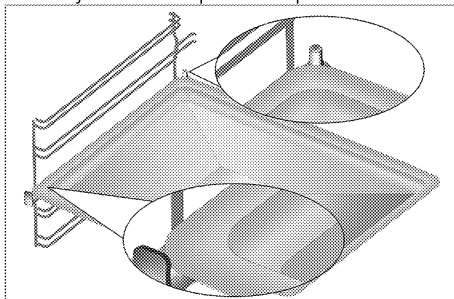
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádky u okrajů drátěné police a plechu.



Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3,5 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Multifunkční trouba - Trouba s duální částí
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2,2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušným provozu (pokud existuje).

Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 12.*


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


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


i Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.

 Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.

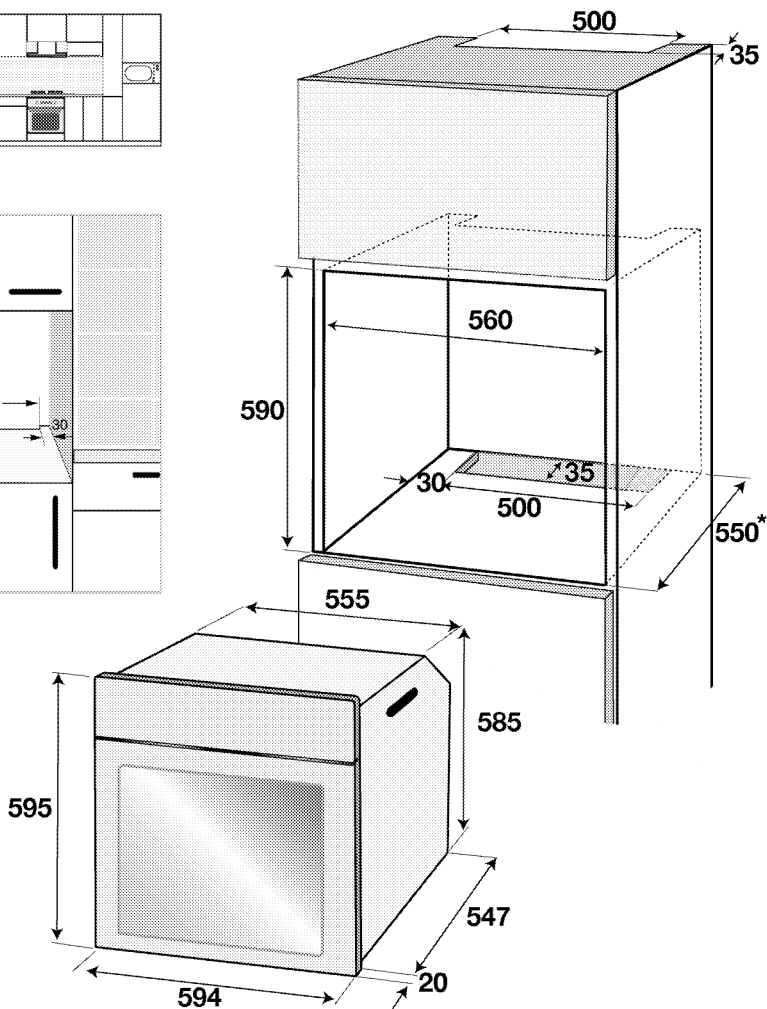
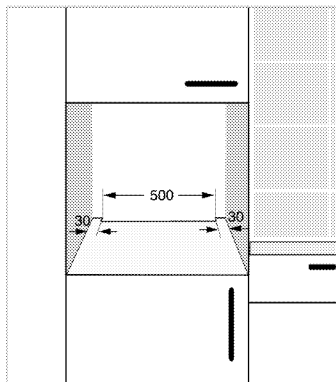
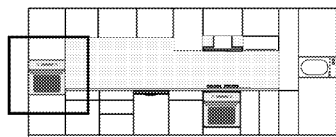
 Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.

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

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
 - Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
 - Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
 - Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
 - Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
 - Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
 - Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.
-  Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.
-  Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.

Instalace a připojení

- Příklad lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte

výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

! Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

! Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

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

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

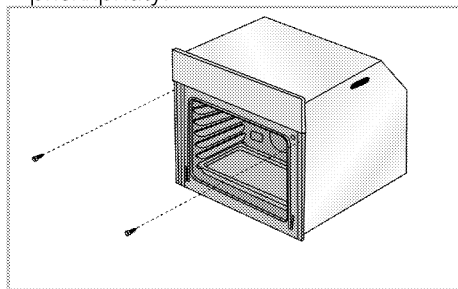
i Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (neved'te ji nad varnou deskou).

i Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

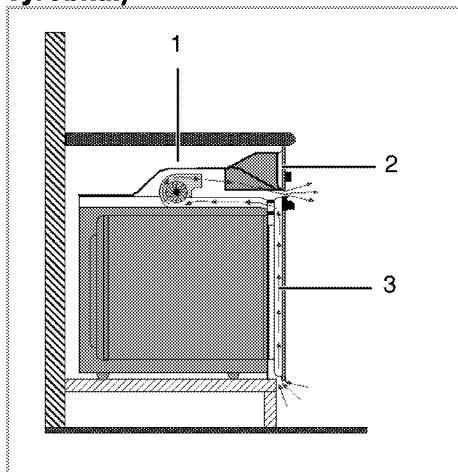
Instalace výrobku

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



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku. Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.

- i** Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá. Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uschovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.

i Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.

i Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

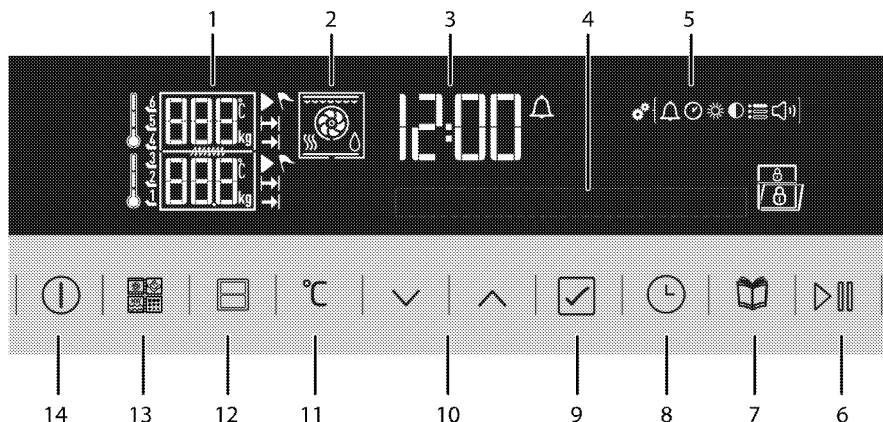
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Úvodní nastavení času



- 1 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 2 Zobrazení funkce
- 3 Pole ukazatele aktuálního času
- 4 Textový displej
- 5 Symboly menu Nastavení
- 6 Tlačítko začátku/konce pečení
- 7 Tlačítko volby nabídky pokrmů
- 8 Tlačítko času a nastavení
- 9 Tlačítko Potvrzení
- 10 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) (Výběr menu)
- 11 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
- 12 Tlačítko Volba části trouby

- 13 Tlačítko Výběr funkce *
- 14 Tlačítko zapnout/vypnout




* V troubách se samočištěním, napařováním a vlastnostmi mikrovlnné trouby.

Nastavit počáteční čas

1. Když produkt poprvé zapnete, pole a symbol ⌚ hodin se rozblíkají. Zobrazí se text "Nastavit aktuální čas".



2. Pole hodin nastavte pomocí tlačítek.

3. Stisknutím hodinu potvrdíte.
4. Pole a symbol  minut se rozblikají.
Minutu nastavte pomocí   tlačítek.
Stisknutím minutu potvrdíte.





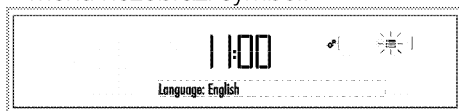
» Znovu se zobrazí pohotovostní displej.
Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.








Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit pouze, je-li trouba v pohotovostním stavu.

1. Stiskněte  tlačítko dokud se  v menu nezobrazí symbol.



2.  Symbol se na displeji rozbliká a zobrazí se možnost nastaveného jazyka.
3. Stiskněte   tlačítka pro výběr požadovaného jazyka.
4. Stiskněte a potvrdíte nastavení.
» Znovu se zobrazí pohotovostní displej.
Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.
» Tlačítka  a  jsou funkční pouze, je-li displej v tomto stavu. Všechny akce můžete provést v menu Nastavení.

i V případě výpadku napájení nebo je-li produkt odpojený a znovu zapojený se znovu zobrazí nabídka nastavení času.

První čištění produktu

i Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů.
Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

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

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .
4. Zapněte troubu asi na 15 minut.
5. Vypínání grilu; viz



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

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

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

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa nanesete např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíte účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.
- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Šťávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.

- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

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

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

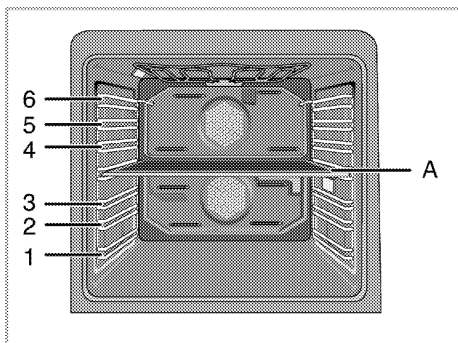


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.

Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Používání elektrické trouby Polohy přihrádky

Ve vaší troubě je k dispozici 6 roštů, 3 z nich ve spodní části a 3 z nich v horní části. V troubě je další drážka, do které se zasune deska střední části (A). Tento prostor při vaření nepoužívejte.



Můžete vařit ve 4 různých částech trouby.

	<p>Horní část</p>	<p>Můžete vařit pouze v horní části. Hodí se pro grilování a vaření malých porcí.</p>		<p>Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>
	<p>Spodní část</p>	<p>Můžete vařit pouze ve spodní části. Hodí se pro vaření středně velkých porcí.</p>		<p>Je-li horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>
	<p>Spodní-horní část</p>	<p>Současně můžete vařit v horní i spodní části. Hodí se pro vaření dvou různých částí.</p>		<p>Je-li spodní-horní část aktivní, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>
	<p>Jedna velká část</p>	<p>Vařit můžete v jedné velké části. Hodí se pro vaření velkých porcí a různých pokrmů.</p>		<p>Je-li aktivní jedna velká část, na displeji se zobrazí hodnota teploty, pozice roštu, symbol vaření, symbol pohotovostního režimu, symbol času vaření a symbol času ukončení vaření.</p>








Funkce trouby

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

Tyto funkce se týkají pouze trouby s jednou velkou částí.

V této části jsou vysvětleny všechny funkce trouby.

Symbol	Název	Popis
	Statický (spodní a dolní ohřev)	Spodní a dolní ohřev je zapnutý současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Dolní ohřev	Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.
	Statický + ventilátor (spodní/horní ohřev podporovaný ventilátorem)	Horní ohřev, dolní ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Používejte vždy jen jeden plech.
	Rozmrazování (s použitím ventilátoru)	Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Vhodné pro rozmrazování mražených pokrmů, a to pomalu při pokojové teplotě, a pro ochlazování vařených pokrmů. Čas potřebný na rozmrazení celého kusu masa je delší než v případě potravin se zrnky.
	Pečení s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Horký vzduch zahříváný ventilátorem se rovnoměrně rozvádí po celé troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Ve většině případů není předehřívání nutné.
	Horní ohřev+ventilátor (horní ohřev s pomocí ventilátoru)	Horní ohřev a ventilátor v zadní stěně jsou zapnuté. Ventilátor lépe rozhání horký vzduch oproti situaci, kdy je zapnutý jen horní ohřev.
	Pizza	Spodní ohřev a ventilátor (v zadní stěně jsou zapnuté) se spustí současně. Vhodné pro pečení pizzy.
	Multi "3D" vaření	Horní ohřev, spodní ohřev a ohřev ventilátorem jsou spuštěné současně. Používejte vždy jen jeden plech.
	Ekonomický gril	Je spuštěna pouze vnitřní část horního ohřevu v troubě. Vhodné pro grilování malých a středně velkých porcí masa.
	Plný gril	Vnitřní a vnější části horního ohřevu jsou spuštěné současně. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.
	Gril + ventilátor (gril podporovaný ventilátorem)	Ventilátor v zadní části trouby je spuštěný současně s vnitřní a vnější částí topného prvku v horní části trouby. Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Vhodné pro grilování středně velkých porcí masa.

Symbol	Název	Popis	
	Udržování teploty	Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání. Nepoužívejte k vaření potravin.	
	Úsporné vaření s ventilátorem	Funguje pouze ohřev v zadní stěně. Pro úsporu energie můžete použít tuto funkci namísto vaření, které byste provedli pomocí ohřevu s ventilátorem při teplotách 160-220°C. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce "Úsporné vaření s ventilátorem".	
	Pečení při nízké teplotě	Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Tato funkce je vhodná pro pozvolné pečení předem opečených / osmažených kousků masa (telecího, jehněčího, drůbeže atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Je tak zajištěno, že bude maso šťavnaté a měkké uvnitř. Používejte prosím hygienicky vhodné druhy masa. Na varné desce, grilu atd. maso předem opečte / osmažte ze všech stran na rozpálené pánvi. Péct předem opečené / osmažené maso pomocí funkce „Vaření při nízké teplotě“ můžete po dlouhou dobu. Používejte vždy jen jeden plech.	
Horní část 	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Rozmražení Ekonomický gril	Jedn a velká část 	Statické Statické + ventilátor Ohřev s ventilátorem Multi vaření (3D) Pizza Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril
Spodní část 	Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Rozmražení Dolní ohřev Pizza		Ekonomický gril Úsporný ventilátor Dolní ohřev Udržování teploty Pečení při nízké teplotě Rozmražení
Spodní-horní část 	S pomocí ventilátoru+S pomocí ventilátoru Plný gril + S pomocí ventilátoru Rozmrazování+Rozmrazování Ekonomický gril + S pomocí ventilátoru S pomocí ventilátoru + Spodní topný prvek S pomocí ventilátoru + Pizza		

Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty. Po zvolení funkce se zobrazí doporučená teplota.

- i** Funkce se liší podle modelu výrobku.
- i** Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.
- i** Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
- i** Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.
- i** I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.
- i** Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření
- i** Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, již lze nastavit pro "Čas vaření" omezena na 6 hodin ve všech pozicích kromě "Uchování teplého pokrmu" a "Pečení při nízké teplotě". Funkce vaření

Jedna velká část

Funkce	Rozsah teplot (°C)
Statické	40-280
Statické + ventilátor	40-280

Funkce	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	40-250
Multi vaření (3D)	40-250
Pizza	40-280
Horní topný prvek + ventilátor	40-280
Plný gril + ventilátor	40-280
Plný gril	40-280
Ekonomický gril	40-280
Úsporný ventilátor	160-220
Dolní ohřev	40-220
Udržování teploty	40-100
Pečení při nízké teplotě	50-150
Rozmražení	-

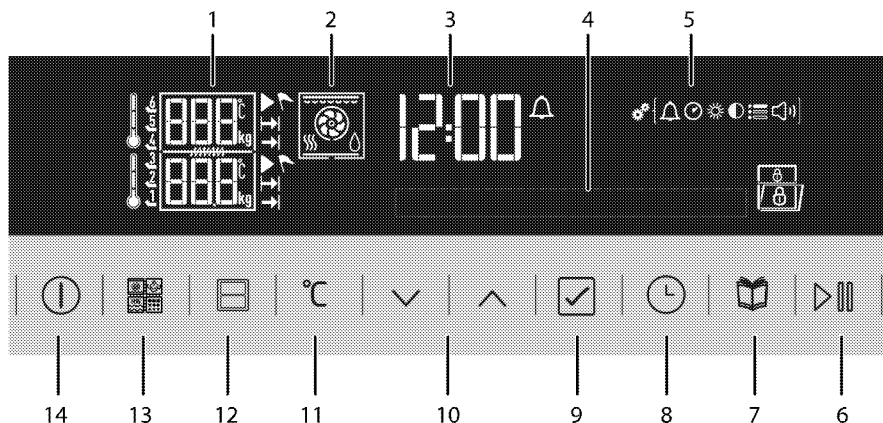
Horní část

Funkce	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	40-250
Horní topný prvek + ventilátor	40-280
Plný gril + ventilátor	40-280
Plný gril	40-280
Ekonomický gril	40-280
Úsporný ventilátor	160-220
Rozmražení	-

Spodní část

Funkce	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	40-250
Pizza	40-280
Úsporný ventilátor	160-220
Dolní ohřev	40-220
Rozmražení	-

Ovládání řídicí jednotky trouby



- 1 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
 - 2 Zobrazení funkce
 - 3 Pole ukazatele aktuálního času
 - 4 Textový displej
 - 5 Symboly menu Nastavení
 - 6 Tlačítko začátku/konce pečení
 - 7 Tlačítko volby nabídky pokrmů
 - 8 Tlačítko času a nastavení
 - 9 Tlačítko Potvrzení
 - 10 Tlačítka Nahoru/Dolů (Krok v menu) (Výběr menu)
 - 11 Tlačítko nastavení teploty / hmotnosti / zrychlení
 - 12 Tlačítko Volba části trouby
 - 13 Tlačítko Výběr funkce *
 - 14 Tlačítko zapnout/vypnout
- * V troubách se samočištěním, napařováním a vlastnostmi mikrovlnné trouby.

Symboly na displeji:

- Symbol rychlého ohřevu (Urychlení)
- Symbol doby pečení
- Symbol konce času pečení*
- Symbol Alarm
- Symbol pohotovostního režimu


- Symbol pečení
 - Symbol aktuálního času
 - Symbol nastavení
 - Symbol ohřevu
 - Symbol Rozmrazování
 - Symbol Zámek
 - Symbol Otevřené dveře
 - Symbol Nastavení jasu
 - Symbol Nastavení hlasitosti
 - Symbol Nastavení jazyka
 - Symbol Sonda do masa *
- * Liší se podle modelu výrobku.

Provoz trouby jako jedné části Manuální provoz

Během manuálního provozu bude trouba spuštěná nezávisle na času vaření po provedení výběru funkce a teploty. Trouba se na konci času vaření automaticky nevypne. Je třeba, aby ji vypnul uživatel.

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Pouze po vyjmutí střední části bude časovač trouby fungovat v nastavení jedné velké části.

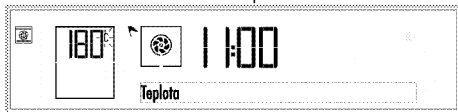
2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.












4. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.




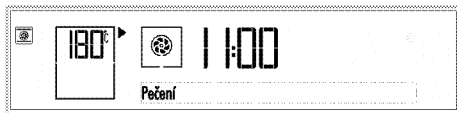
5. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte $^{\circ}\text{C}$ jednou a nastavte teplotu na displeji. $^{\circ}\text{C}$ Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.




6. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.
7. Pro nastavení Urychlení stiskněte $^{\circ}\text{C}$ tlačítko dvakrát a aktivujte nastavení urychlení. Na displeji se zobrazí upozornění  a symbol "Pasivní urychlení".
8. stiskněte libovolné  nebo  tlačítko a nastavení urychlení aktivujte. Na displeji se zobrazí upozornění  a symbol "Aktivní urychlení". Nastavení potvrďte stisknutím .


- i** Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Jakmile je nastavené teploty dosaženo,  symbol zmizí. Nastavení urychlení je pro funkce aktivní během kterého  se zobrazí, $^{\circ}\text{C}$ je-li tlačítko stisknuto dvakrát.


9. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
10. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte  tlačítko po dobu dvou sekund a začnete vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.



- » Trouba se rozežřeje na nastavenou teplotu.

- i** Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

- i** Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se zobrazí varování a/nebo**  symbol "Dveře otevřené".


11. Když se proces vaření dokončí, znovu  stiskněte tlačítko, na dvě sekundy, a vaření ukončete.

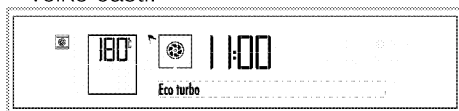


Poloautomatický provoz

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Při poloautomatickém provozu můžete nastavit čas, kdy se trouba zapne (čas vaření).

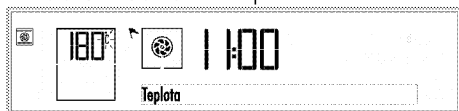
1. Z trouby vyjměte střední část. Pouze po vyjmutí střední části bude časovač trouby fungovat v nastavení jedné velké části.
2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.















4. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.





5. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte  jednou a nastavte teplotu na displeji.  Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.







6. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.
7. Pro nastavení Urychlení stiskněte  tlačítko dvakrát a aktivujte nastavení urychlení. Na displeji se zobrazí upozornění  a symbol "Aktivní urychlení".
8. stiskněte libovolné  nebo  tlačítko a nastavení urychlení aktivujte. Na displeji se zobrazí upozornění  a symbol "Aktivní urychlení". Nastavení potvrďte stisknutím .

 Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Jakmile je nastavené teploty dosaženo,  symbol zmizí. Nastavení urychlení je pro funkce aktivní během kterého  se zobrazí,  je-li tlačítko stisknuto dvakrát.



9. Pro nastavení času vaření  držte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí "Čas vaření".  současně se rozblíká symbol.




10. Stiskněte  tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím  tlačítka. Jakmile je Čas vaření nastavený,  symbol se zobrazí trvale.
11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
12. Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund a začněte vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.




» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.


 Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

i Dojde-li k otevření dveří trouby, na displeji se zobrazí varování a/nebo  symbol "Dveře otevřené".

13. Po dovaření se na displeji zobrazí **"Dobrou chuť"** a **"Pro pokračování stiskněte start"** a ozve se zvukový signál.

14. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.


15. Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

i Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím  tlačítka.

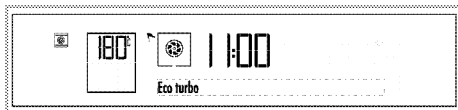
Plně automatický režim (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

V plně automatickém režimu můžete nastavit čas vaření a čas konce vaření. Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Pouze po vyjmutí střední části bude časovač trouby fungovat v nastavení jedné velké části.

2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.

3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.

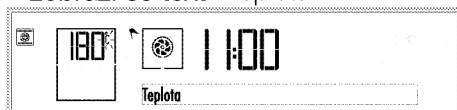




4. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.








5. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte $^{\circ}\text{C}$ jednou a nastavte teplotu na displeji.



$^{\circ}\text{C}$ Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.





6. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.




7. Pro nastavení Urychlení stiskněte $^{\circ}\text{C}$ tlačítko dvakrát a aktivujte nastavení urychlení. Na displeji se zobrazí upozornění  a symbol "Aktivní urychlení".



8. Stiskněte libovolné  nebo  tlačítko a nastavení urychlení aktivujte. Na displeji se zobrazí upozornění  a symbol "Aktivní urychlení". Nastavení potvrďte stisknutím .

i Jakmile je nastavení urychlení provedeno, trouba se spustí v maximálním výkonu, aby dosáhla nastavené teploty. Jakmile je nastavené teploty dosaženo,  symbol zmizí. Nastavení urychlení je pro funkce aktivní během kterého  se zobrazí, $^{\circ}\text{C}$ je-li tlačítko stisknuto dvakrát.



9. Pro nastavení času vaření  stiskněte tlačítko **"Čas vaření"** na displeji.  současně se rozblíká symbol.




10. Stiskněte  tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím  tlačítka. Jakkmile je čas vaření nastavený,  symbol se zobrazí trvale.

11. Na konci času vaření stiskněte  v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí "Čas konce vaření"**  a současně se rozblíká symbol.





12. Stiskněte  tlačítka pro nastavení požadovaného konce času vaření a stisknutím potvrďte nastavení. Jakkmile je čas konce vaření nastavený  zobrazí se.



13. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

14. Jsou-li hodnoty funkce, času a času konce vaření vhodné, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund a začnete vařit.

» » **Na displeji se zobrazí zpráva "Pohotovostní režim".** Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.


15. Vybraný provozní režim se aktivuje jakmile se čas vaření začne odpočítávat, a **na displeji se zobrazí "Vaření"** a trouba se rozehřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Světlo v troubě je během vaření po určitou dobu rozsvícené.



 Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

 Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se** zobrazí varování a/nebo  symbol "Dveře otevřené".

16. Po dovaření se na displeji zobrazí **"Dobrou chuť" a "Pro pokračování stiskněte start"** a ozve se zvukový signál.

17. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.

18. Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

 Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím  tlačítka.


Použití trouby pouze s horní nebo spodní částí


Manuální provoz

Během manuálního provozu bude trouba spuštěná nezávisle na času vaření po provedení výběru funkce a teploty. Trouba se na konci času vaření automaticky nevypne. Je třeba, aby ji vypnul uživatel.

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.


 Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.


3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.



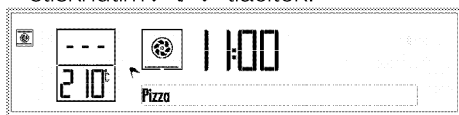
4. Stiskněte  jakmile aktivujete spodní část trouby.

 symbol se zobrazí vedle aktivní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)




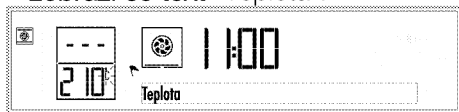
i Při každém stisknutí  tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

5. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.



6. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte  a nastavte teplotu na displeji.

 Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.

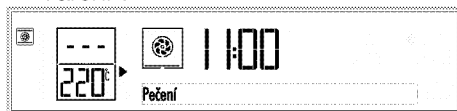


7. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.


8. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.


9. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte  tlačítko po dobu dvou sekund a začněte vařit. Vaření


započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.



» Trouba se rozežřeje na nastavenou teplotu.

i Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

i Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se** zobrazí varování a/nebo  symbol "Dveře otevřené".

10. Když se proces vaření dokončí, znovu  stiskněte tlačítko, na dvě sekundy, a vaření ukončete.



i Při použití pouze spodní nebo horní části, nechte nepoužitou část prázdnou, neboť se zahřeje.


Poloautomatický provoz

Při poloautomatickém provozu můžete nastavit čas, kdy se trouba zapne (čas vaření).

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

i Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.

3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.



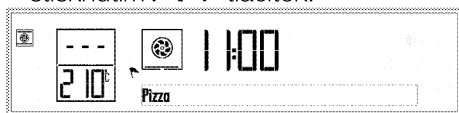
4. Stiskněte jakmile aktivujete spodní část trouby.

symbol se zobrazí vedle aktivní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)



i Při každém stisknutí tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

5. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím tlačítek.



6. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte $^{\circ}\text{C}$ jednou a nastavte teplotu na displeji. $^{\circ}\text{C}$ Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.



7. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím tlačítka.

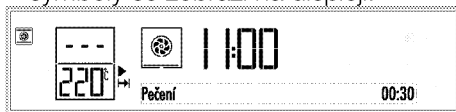
8. Pro nastavení času vaření držte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí "Čas vaření". a současně se rozblíká symbol.



9. Stiskněte tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka. Jakmile je Čas vaření nastavený, symbol se zobrazí trvale.

10. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

11. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte tlačítko po dobu dvou sekund a začnete vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**. symboly zmizí zatímco symboly se zobrazí na displeji.



» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.

i Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.


i Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se** zobrazí varování a/nebo symbol "Dveře otevřené".

12. Po dovaření se na displeji zobrazí **"Dobrou chuť"** a **"Pro pokračování stiskněte start"** a ozve se zvukový signál.

13. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.

14. Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

i Při použití pouze horní nebo spodní části nechte nepoužitou část prázdnou, neboť se zahřeje.


i Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím  tlačítka.

Plně automatický režim (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

V plně automatickém režimu můžete nastavit čas vaření a čas konce vaření. Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístíte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.


i Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.


3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.



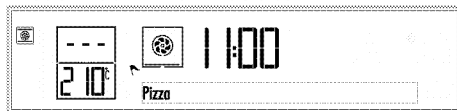
4. Stiskněte  jakmile aktivujete spodní část trouby.

 symbol se zobrazí vedle aktivní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)




i Při každém stisknutí  tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

5. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.





6. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte  jednou a nastavte teplotu na displeji.




 Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.





7. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.

8. Pro nastavení času vaření  stiskněte tlačítko "**Čas vaření**" na displeji.  a současně se rozblíká symbol.




9. Stiskněte  tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím  tlačítka. Jakmile je Čas vaření nastavený,  symbol se zobrazí trvale.

10. Na konci času vaření stiskněte  v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí "Čas konce vaření"**  současně se rozblíká.







11. Stiskněte  tlačítka pro nastavení požadovaného konce času vaření a stisknutím potvrďte nastavení. Jakmile je čas konce vaření nastavený  zobrazí se.

12. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
13. Jsou-li hodnoty funkce, času a času konce vaření vhodné, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund a začnete vařit.

» » **Na displeji se zobrazí zpráva "Pohotovostní režim".** Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.


14. Vybraný provozní režim se aktivuje jakmile se čas vaření začne odpočítávat, a **na displeji se zobrazí "Vaření"** a trouba se rozežřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Světlo v troubě je během vaření po určitou dobu rozsvícené.


 Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.



 Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se zobrazí varování a/nebo**  symbol "Dveře otevřené".

15. Po dovaření se na displeji zobrazí **"Dobrou chuť"** a **"Pro pokračování stiskněte start"** a ozve se zvukový signál.

16. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.

17. Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.

 Při použití pouze horní nebo spodní části nechte nepoužitou část prázdnou, neboť se zahřeje.

 Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím  tlačítka.


Použití horní a spodní části současně


Manuální provoz

Během manuálního provozu bude trouba spuštěná nezávisle na času vaření po provedení výběru funkce a teploty. Trouba se na konci času vaření automaticky nevypne. Je třeba, aby ji vypnul uživatel.



Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.



1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

 Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.




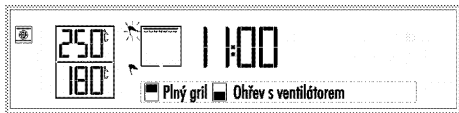
 Při každém stisknutí  tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.



4. Obě části aktivujte tak,  tlačítko dvakrát.  symbol se zobrazí vedle každé části trouby.

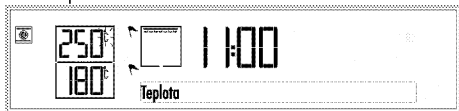






5. Stiskněte  tlačítka a vyberte vhodnou funkci vaření mezi těmi, které jsou nastaveny pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

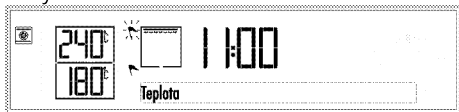
Po výběru funkce se **zobrazí text "Teplota"** a nastavení lze provést samostatně pro každou z částí. Pro tato nastavení  se rozblíká symbol aktivní části.



6. Chcete-li změnit teplotu horní části trouby, stiskněte  tlačítko jednou a získáte přístup k teplotě v horní části trouby. Ve vybrané části trouby se  symbol rozblíká a **zobrazí se text "Teplota"**.



7. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím .  symbol se rozsvítí a  rozblíká se symbol aktivní části.

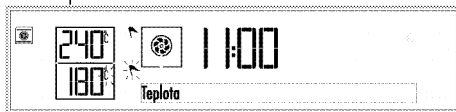






8. Chcete-li změnit teplotu spodní části trouby, aktivujte displej spodní části trouby stisknutím  tlačítka. Symbol spodní části  trouby se rozblíká.




9. Stiskněte  jednou a získáte přístup k nastavení teploty ve spodní části trouby. Ve vybrané části trouby se 



rozblíká symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.





10. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím .  symbol se rozsvítí a  rozblíká se symbol aktivní části.



 Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80 °C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

11. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.

12. Jsou-li hodnoty funkce a teploty vhodné, stiskněte  tlačítko po dobu dvou sekund a začnete vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.  symboly zmizí zatímco  symboly se zobrazí na displeji.



 Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

 Dojde-li k otevření dveří trouby, **na displeji se zobrazí varování a/nebo  symbol "Dveře otevřené"**.

13. Když se proces vaření dokončí, znovu  stiskněte tlačítko, na dvě sekundy, a vaření ukončete.



Poloautomatický provoz

Při poloautomatickém provozu můžete nastavit čas, kdy se trouba zapne (čas vaření).

Trouba se po prvním zapnutí a nastavení aktuálního času vrátí do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístíte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

i Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapněte stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.

3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v horní části.



i Při každém stisknutí tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

4. Obě části aktivujte tak, že tlačítko stisknete dvakrát. symbol se zobrazí vedle každé části trouby.



5. Stiskněte tlačítka a vyberte vhodnou funkci vaření mezi těmi, které jsou nastavené pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

Po provedení výběru funkce **se zobrazí text a "Čas vaření"** a nastavení lze provést samostatně pro každou z částí.

Pro tato nastavení rozblíká se symbol aktivní části.



6. Chcete-li změnit teplotu horní části trouby, stiskněte tlačítko jednou a získáte přístup k teplotě v horní části trouby. Ve vybrané části trouby se rozblíká symbol a **se zobrazí text "Teplota"**.



7. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím . symbol se rozsvítí a rozblíká se symbol aktivní části.




8. Chcete-li změnit teplotu spodní části trouby, aktivujte displej spodní části trouby stisknutím tlačítka. Symbol spodní části trouby se rozblíká.





9. Stiskněte jednou a získáte přístup k nastavení teploty ve spodní části trouby. Ve vybrané části trouby se rozblíká symbol a **se zobrazí text "Teplota"**.

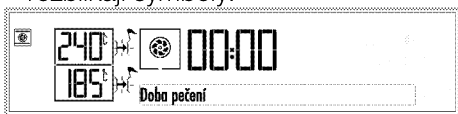





10. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím .





symbol se rozsvítí a  rozblíká se symbol aktivní části.




i Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80 °C. A to proto, že části budou ovlivněny teplotou každé z částí.

11. Pro čas vaření v aktivované spodní části trouby stiskněte a  držte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí "Čas vaření". Současně se  rozblíká symboly.






12. Stiskněte  tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím  tlačítka. Jakmile je čas vaření nastavený,  symboly se na obrazovce zobrazí současně.

13. Při vaření v horní části trouby nejprve část aktivujte stisknutím .  symbol v horní části se rozblíká. Potom, stiskněte a  držte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí "Čas vaření". Současně se  rozblíká symboly.

14. Nastavte požadovaný čas vaření v horní části stisknutím  tlačítek a potvrzením  tlačítka. Jakmile je čas vaření v horní části nastavený,  symboly se na obrazovce zobrazí současně.


15. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.


16. Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund a začněte vařit. Vaření započne a  symboly zmizí zatímco  symboly se zobrazí na displeji.

Nastavený čas vaření se zobrazí v horní části displeje. Zde můžete sledovat zbývající čas.



» Trouba se zahřeje na přednastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby vaření.

i Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.


i Dojde-li k otevření dveří trouby, na displeji se zobrazí varování a/nebo  symbol "Dveře otevřené".


17. Na konci času vaření se na displeji zobrazí "Dobrou chuť" a "Pro pokračování stiskněte start" a ozve se zvukový signál.

18. Jakmile čas vaření skončí, vyjměte jídlo z trouby. Jakmile dveře znovu zavřete, vaření v druhé části s delším časem vaření bude pokračovat.


19. Jakmile je proces vaření dokončen, na displeji se zobrazí "Dobrou chuť" a "Pro pokračování stiskněte start" a ozve se zvukový signál.

20. Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.

21. Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčitě časové období.

i Pokud chcete zrušit poloautomatický nebo automatický program po jejich nastavení, musíte obnovit čas vaření. Troubu můžete rovněž vypnout stisknutím  tlačítka po dobu 2 sekund.

Vypnutí elektrické trouby


Stiskněte  tlačítko po dobu 2 sekund a vypnete troubu.

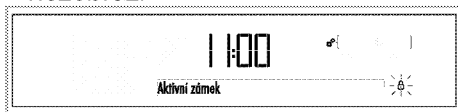
Použití zámku

Použitím tlačítek trouby můžete zabránit aktivaci funkce zámku.



 Zámek tlačítek lze použít je-li trouba v pohotovostním režimu.

Aktivace zámku


1. Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí** "Pasivní zámek".





»  symbol se rozblíká.


2. Zámek aktivujete stisknutím libovolného  symbolu. Zámek se aktivuje, **na displeji se zobrazí** "Aktivní zámek".  symbol stále bliká.

3. Stiskněte pro potvrzení nastavení.

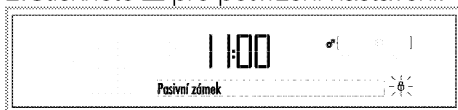
» Text zmizí a  symbol se rozblíká.

 S výjimkou  tlačítek, jiná tlačítka nejsou funkční, je-li funkce zámku aktivována.

Deaktivace zámku

1. Zámek deaktivujete stisknutím libovolného ze  symbolů. "Pasivní zámek" se zobrazí na displeji.

2. Stiskněte pro potvrzení nastavení.



» Zámek je deaktivovaný a  symbol z displeje zmizí.

Používání hodin jako budíku

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



Budík nemá žádný vliv na funkce trouby. Používá se jako upozornění. Například to může být užitečné, chcete-li pokrm v




troubě v určitou chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

Nastavení budíku:





1. Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí symbol.  symbol začne blikat


2. Stiskněte   tlačítka k nastavení požadovaného času a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka.  symbol zůstane po nastavení času budíku rozsvícený.


3. Ozve se alarm po uplynutí času alarmu.

4. Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

Zrušení budíku:



1. Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech, dokud se  symbol "Dveře otevřené".

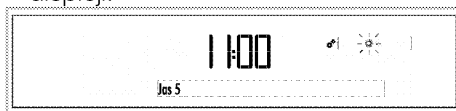
2. Stiskněte  tlačítko dokud se **na displeji nezobrazí** "00:00" a nastavení potvrďte stisknutím tlačítka.

» Budík se zruší a  symbol zmizí.

Nastavení jasu

Jas lze nastavit pouze je-li trouba v pohotovostním stavu.

1. Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí** "Jas".  symbol bliká na displeji.



2. K dispozici je 5 stupňů jasu, konkrétně 1, 2, 3, 4 a 5. Stiskněte   tlačítka a vyberte požadovanou úroveň.

3. Stiskněte pro potvrzení nastavení.

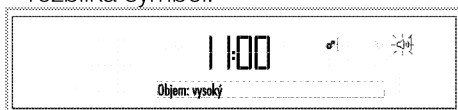
i Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnutá. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Nastavení úrovně hlasitosti

Úroveň hlasitosti lze nastavit pouze je-li trouba v pohotovostním stavu.

1. Stiskněte tlačítko v krátkých intervalech, dokud se symbol "Dveře otevřené". Na displeji se rozblíká symbol.



2. K dispozici jsou 2 úrovně hlasitosti, konkrétně "Nízká hlasitost" a "Vysoká hlasitost". Stiskněte tlačítka a vyberte požadovanou úroveň.

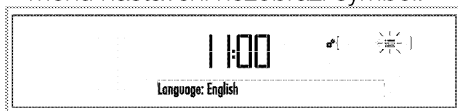
3. Stiskněte pro potvrzení nastavení.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Nastavení jazyka

Jazyk lze nastavit pouze je-li trouba v pohotovostním stavu.

1. Stiskněte tlačítko dokud se menu nastavení nezobrazí symbol.



2. symbol se na displeji rozblíká a zobrazí se možnost nastaveného jazyka.

3. Stiskněte tlačítka a vyberte požadovaný jazyk.

4. Stiskněte pro potvrzení nastavení.

» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

Nastavení aktuálního času

Aktuální čas lze nastavit pouze je-li trouba vypnutá. Chcete-li provést změnu

času nastaveného během počátečního nastavení:

1. Stiskněte tlačítko v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí text** "Nastavení aktuálního času". Pole hodin a symbol se rozblíká na displeji.



2. Pole hodin nastavte pomocí tlačítek.

3. Stiskněte pro potvrzení nastavení.

4. Pole a symbol minut se rozblíká. Minuty nastavte pomocí tlačítek. Stiskněte pro potvrzení minut.



» Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

















Tabulka časů vaření

i Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.

Na jednu velkou část Pečení a rožnění

i 1. police v troubě je spodní police.

i Když otevřete dvířka trouby, v případě, že jsou vaření typy k dispozici na skle dvířek trouby jsou uplatnitelná pro jediný celém úseku.

Hádoba	Počet zásobníku	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		2	180	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hluboký plech* 5-Standardní plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Standardní plech* 5-Plech na cukroví*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukroví**		1 - 4	150	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	45 ... 55

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 5-Standardní plech*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukroví*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník	Skleněná / kovová obdélníková forma na drátěné polici**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
Rožněné kuře (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Pouze pro spodní část Pečení a rožnění

i Potraviny podávané pouze ve spodní části a pouze v horní části varných stolů lze vařit současně ve 2 samostatných objemech. Teplotní rozdíl mezi oběma sekcemi však nelze upravit na více než 80 ° C.

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (° C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		1	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	150	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Standardní plech*		1 - 3	150	35 ... 45
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		1	150	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 zásobníky	1-Plech na cukroví* 3-Standardní plech*		1 - 3	165	35 ... 40
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	190	35 ... 45
Pizza	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	200	10 ... 15
Rožněné kuře (1,8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník	Standardní plech*		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		2	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.
 * Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.
 ** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Pouze pro horní část Pečení a rožnění

i Potraviny podávané pouze ve spodní části a pouze v horní části varných stolů lze vařit současně ve 2 samostatných objemech. Teplotní rozdíl mezi oběma sekcemi však nelze upravit na více než 80 ° C.

Nádoba	Počet zásobníku	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě	Jeden zásobník	Forma na koláč na drátěné polici**		4	175	40 ... 50
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		5	150	25 ... 40
Sušenky	Jeden zásobník	Plech na cukroví*		4	170 ... 180	35 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	190	35 ... 45
Rožněné kuře (1.8-2 kg)	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 80
Turquie (na plátky)	Jeden zásobník	Standardní plech*		4	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník	Standardní plech*		5	200	20 ... 30

Doporučujeme provádět předehívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

úsporný ohřev s ventilátorem

i Po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.

i Neotevírejte dvířka během pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem.

Nádoba	Počet zásobníku	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	160	25 ... 35
Sušenky	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	30 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jeden zásobník	Standardní plech*	3	200	40 ... 45















* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

Tabulka pro přípravu kontrolních jídel (Na jednu velkou část)

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se

zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

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

Nádoba	Počet zásobníků	Potřebné příslušenství	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Sušenka	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	140	20 ... 30
	2 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukrovi*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 zásobníky	1-Standardní plech* 3-Plech na cukrovi* 5-Hluboký plech*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Malé koláče	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	160	20 ... 30
	Jeden zásobník	Standardní plech*		3	150	25 ... 35
	2 zásobníky	1-Hluboký plech* 5-Standardní plech*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 zásobníky	1-Hluboký plech* 3-Standardní plech* 5-Plech na cukrovi*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Koláč	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		3	160	25 ... 35
	Jeden zásobník	Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici**		2	150	30 ... 40
	2 zásobníky	1-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na drátěné polici** 4-Kulatá dortová forma o průměru 26 cm na plechu na cukrovi**		1 - 4	150	25 ... 35
Jablečný koláč	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		2	180	55 ... 65
	Jeden zásobník	Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici**		3	180	50 ... 60
	2 zásobníky	1-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na drátěné polici** 3-Kulatá černá kovová forma o průměru 20 cm na plechu na cukrovi**		1 - 3	180	55 ... 65

Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

* Příslušenství se nemusí dodávat spolu se spotřebičem.

** Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Jsou to komerčně dostupné výrobky.

Tipy pro pečení

- pokud je koláč příliš suchý, zvýšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení.

- Pokud je koláč vlhký, použijte méně tekutiny a snižte teplotu o 10°C.
- Pokud je koláč na povrchu příliš tmavý, položte ho na nižší polici, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

- Pokud je dobře pečen uvnitř, ale lepkavý na povrchu, použijte méně tekutiny, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

Tipy pro pečení pečiva

- Pokud je pečivo příliš suché, zvyšte teplotu o cca 10°C a zkrátte dobu pečení. Navlhčete vrstvy těsta omáčkou z mléka, oleje, vaječ a jogurtu.
- Pokud se pečivo peče příliš dlouho, dávejte pozor, aby tloušťka těsta nepřesáhla hloubku plechu.
- Pokud je povrch pečiva tmavne, ale spodní část není pečená, zkontrolujte, zda množství omáčky, kterou jste použili, není na spodní straně pečiva příliš velké. Snažte se rozprostřít omáčku rovnoměrně mezi vrstvy těsta a na ně pro rovnoměrné zbarvení.

i Pečivo pečte v souladu s režimem a teplotou uvedenými v tabulce pečení. Pokud spodní část stále není dostatečně zbarvená, umístěte je příště o jednu úroveň níže.

Tipy na pečení zeleniny

- Pokud zeleninové jídlo ztrácí šťávu a začíná být vysušené, vařte ho v pánvi s poklicí místo na plechu. v uzavřených nádobách jídlo zůstane šťavnaté.
- Pokud se zeleninové jídlo nemůže dovařit, uvařte zeleninu nebo ji připravte jako konzervované jídlo a pak ji dejte do trouby.


Funkce Připravená jídla


Výběr funkce připravených jídel



Nabídka připravených jídel obsahuje programy pokrmů, které byly speciálně pro vás připraveny profesionálními kuchaři a uloženy v paměti ovládací jednotky.

v této nabídce je teplota, umístění pokrmu na polici, hmotnost a funkce pečení nastavena automaticky. Hmotnost a dobu pečení můžete změnit podle pokrmu a vaší chuti. Menu hotových jídel jsou součástí kombinace jedné velké části, spodní části a spodní-horní části.




Pro výběr funkce hotových jídel:

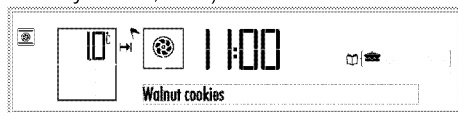
1. Stiskněte  a troubu zapněte. Je-li deska střední části zasunuta když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro vaření v horní části.

i Při každém stisknutí  tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část. Menu hotových jídel jsou součástí kombinace jedné velké části, spodní části a spodní-horní části.

2. Stiskněte  tlačítko a vyberte část, v které budete vařit.
3. Stiskněte  tlačítko a na displeji vyberte funkci Hotová jídla. V této fázi se na displeji zobrazí hlavní menu.



4. Stiskněte  tlačítka a vyberte požadovanou funkci Hotová jídla.
5. Stiskněte  tlačítko a potvrďte vybrané menu Hlavní jídla.
6. Stiskněte  tlačítko a vyberte požadované jídlo (sušenky, koláč, malý koláč, atd.).



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

Stiskněte °C dokud se na displeji **ne zobrazí** "Hmotnost". Na displeji vybrané části trouby **se rozblíká** symbol "kg" a zobrazí se **"Hmotnost"**.

8. Stisknutím tlačítek vyberte odpovídající hmotnost \wedge/\vee jídla. Když je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím tlačítka. **symbolu "kg"**.

i Trouba změní teplotu a dobu vaření automaticky, podle změny hmotnosti.

i Změnit můžete pouze hmotnost těch jídel, u kterých je hmotnost uvedena.

9. Do trouby vložte pokrm.
10. Stiskněte \triangleright tlačítko a začněte vařit.

Na displeji se zobrazí "Vaření".
» Jakmile se vaření dokončí, **na displeji se zobrazí** "Dobrou chut" a zazní zvukový signál. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.

i "Zpět" svítící na displeji při navigaci v nabídce pokrmů vám umožní vrátit se do nadřazené nabídky. Původní funkci můžete vrátit stisknutím \square .

Menu Hotová jídla:

Může se lišit podle typů

Pro spodní část:

Koláče a pečivo	Cervené maso	Ryba	Maso drůbež	Lehké pokrmy	Speciální	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny
Koláčky s vlaškými ořechy	Plněná jehněčí kýta	Pstruh	Malé kuře 1600 g	Plněné papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušená jablka	Zmražená gratinovaná zelenina
Piškoty	Rožněné jehněčí	Kanice	Velké kuře 1600 g	Makarony se sýrem	Kynutí těsta	Jablečný koláč	Sušené kdoule	
Hrozinkový koláč	Dušené telecí	Ryba se zeleninou	Kuřecí kousky	Brambory ve slupce		Jablkový závin	Sušené hrušky	
Vol au vent	Jehněčí tandori	Dušené ančovičky	Kuře, filety	Zeleninový quiche		Pěnové dorty		
Čajové pečivo	Steak	Pstruh na kameni	bageta s kuřecím masem	Musaka		Banánek		
Bageta	Masové kuličky Dalyan	Filet z kanice	Krůta, stehno	Gratinované brambory		Karamelový krém		
Chléb	Zapečené masové kuličky	Rybí šašlik	Krůtí filet	Pečené brambory		Nákyp s horkou čokoládou		
Bochník chleba (kynutý)	Roastbeef	Pekáč na pstruhu	Kachna	Rendlík		Crème Brûlée		
Croissant	Hovězí svičková	Losos, filet	Husa	Bramborový quiche		Jablko v medu a syru		
Velikonoční koláč		Solený losos	Bažant na divoko	Lasagne		Semolinový koláč se syruhem		
Skořicové ročky			Bažant	Čerstvá gratinovaná zelenina				
Houska se sýrovou náplní			Králík					
Bagel								

Koláče a pečivo	Cervené maso	Ryba	Maso drůbež	Lehké pokrmy	Speciální	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny
Pizza								

Pro jednu velkou část:

Koláče a pečivo	Cervené maso	Ryba	Maso drůbež	Lehké pokrmy	Speciální	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny
Koláčky s vlaškými ořechy	Piněná jehněčí kýta	Pstruh	Malé kuře 1600 g	Piněné papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušená jablka	Zmražená gratinovaná zelenina
Listové těsto se sýrem	Rožněné jehněčí	Kaníc	Velké kuře 1600 g	Makarony se sýrem	Kynutí těsta	Jablečný koláč	Sušené kdoule	Mražená pizza
Příškoty	Dušené telecí	Ryba se zeleninou	Kuřecí kousky	Brambory ve slupce		Jablkový závin	Sušené hrušky	Rohlíky, mražené
Hrozinkový koláč	Jehněčí tandori	Dušené ančovičky	Kuře, filety	Zeleninový quiche		Pěnové dorty		
Vol au vent	Steak	Pstruh na kameni	bageta s kuřecím masem	Musaka		Banánek		
Čajové pečivo	Masové kuličky Dalyan	Filet z kanice	Rožněný krocan	Gratinované brambory		Zapečený rýžový nákyp		
Bageta	Zapečené masové kuličky	Rybí šašlik	Krůta, stehno	Pečené brambory		Karamelový krém		
Chléb	Roastbeef	Pekáč na pstruhy	Krůtí filet	Rendlík		Nákyp s horkou čokoládou		
Bochník chleba (kynutý)	Hovězí svíčková	Losos, filet	Kachna	Bramborový quiche		Crème Brûlée		
Croissant		Solený losos	Husa	Klasické lasagne		Jablko v medu a syrupe		
Velikonoční koláč			Bažant na divoko	Čerstvá gratinovaná zelenina		Čokoládový koláč		
Skořicové rolky			Bažant			Kakaový koláč		
Houska se sýrovou náplní			Králík			Nadýchaný koláč		
Bagel						Lehké těsto v syrupe		
Pizza						Semolinový koláč se syrupe		

Spodní-horní část: Předem připravené jídlo

Horní část	Spodní část
Klasické lasagne	Pizza
Crème Brûlée	Masové kuličky se zeleninou
Zeleninová polévka	Hovězí Wellington

Horní část	Spodní část
Gratinovaná zelenina	Steak z roštěnce
Dušené jehněčí	Tahini cheesecake
Fazolové ragú	Citrónový koláč
Kaníc v soli	Kukuřičný chléb
Jehněčí tandori	Rýže perde
Brownies cheesecake	Vegetariánský quiche

Horní část	Spodní část
Bageta s kuřecím masem	Špenátový flan

Recepty na předem připravené potraviny

PIZZA

INGREDIENCE

Těsto:

- 400 g mouky
- 15 g soli
- 3 g čerstvého droždí
- 20 g olivového oleje
- 250 g vlažné vody
-

Omáčka:

- 2 rajčata, oloupaná
- 1/2 lžíce rajského protlaku
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 1 lžíce olivového oleje

Náplň:

- 150 g strouhaného sýra mozzarella nebo čedar
- Salám, klobásy, kukuřice, olivy, houby dle vašeho výběru

PŘÍPRAVA

- Droždí rozmíchejte ve vodě.
- Do směsi droždí a vody přidejte polovinu mouky.
- Pokračujte v hnětení a přidejte sůl a olivový olej.
- Po přidání zbytku mouky hnětте, dokud nezískáte hladké těsto.
- Těsto dejte do vymazané mísy a zakryjte plastovým víkem. Těsto nechte při pokojové teplotě fermentovat 1 noc.
- Těsto přendejte na vál a prohnětте. Těsto zakryjte mísou a nechte odpočinout dalších 30 minut.
- Odpočinité těsto přendejte na běžný pekáč pokrytý pečícím papírem a rukou vyválejte.

- V hnci smíchejte všechny přísady do omáčky a rozetřete po těstě, které jste vyváleli na pekáči.
- Přidejte náplň dle své volby a strouhanou mozzarellu.
- Nakonec náplň trochu pokapejte olivovým olejem.
- Připravenou pizzu pečte na 1. roštu vaší trouby.
- Podávejte horké.

LASAGNE

INGREDIENCE

Boloňská omáčka:

- 200 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 1 středně velká cibule, nakrájená na kostičky
- 1 středně velká mrkev, nastrouhaná
- 1/2 středně velkého celeru, nastrouhaná
- 2 rajčata, oloupaná
- 1 lžička rajského protlaku
- 1 lžíce olivového oleje
- 20 g másla
- 1/2 skleničky červeného vína
- 1 bobkový list
- Sůl
- Pepř
- 1/2 muškátového oříšku, nastrouhaná

Bešamel:

- 2 sklenice mléka
- 2 lžíce olivového oleje
- 40 g másla
- 1/2 balení suchých lasagni
- 200 g strouhaného parmazánu

PŘÍPRAVA

Příprava boloňské omáčky:

- Na olivovém oleji a másle osmažte zeleninu, s výjimkou rajčat.
- K zelenině přidejte mleté maso a smažte dalších 5 minut.
- Přidejte víno a nechte alkohol odpařit.
- Do směsi přidejte nakrájená rajčata s rajským protlakem. Směs vařte, dokud

se nezačne vařit, potom přidejte bobkový list a duste další 1/2 hodinu. Je-li třeba, přidejte vodu (zhruba 2,5 sklenice).

- Poté co přidáte sůl, černý pepř a muškátový oříšek, přestaňte vařit. Ujistěte se, že omáčka zůstane šťavnatá.

MASOVÉ KULIČKY SE ZELENINOU

INGREDIENCE

- 500 g mletého hovězího masa s nízkým obsahem tuku
- 1 středně velká cibule, nakrájená na kostičky
- ½ lilku, nakrájeného na malé kostičky
- 1 cuketa, nakrájená na malé kostičky
- 1 barevná paprika, nakrájená na malé kostičky
- 1 rajče malé velikosti, bez slupky, bez semínek, nakrájené na kostičky
- 50 g sýra parmezán, nastrohaného
- 5 snítek petrželky, nasekané na jemno
- 2 vajíčka, rozmíchaná
- 1 šálek strouhanky
- 1 lžička římského kmínu
- 1 lžička papriky pimento
- 1 lžička černého pepře
- 1 lžička soli
- 2 lžice olivového oleje

PŘÍPRAVA

- Zeleninu osmahněte na olivovém oleji.
- Osmaženou zeleninu promíchejte s dalšími přísadami.
- Z připravené směsi udělejte bochánky a lehce zakryjte plastovou fólií. Směs nechte v chladničce 2 hodiny odpočívat.
- Ze směsi, kterou vyjmete z chladničky, sejměte plastovou fólii.
- Pekáč vymažte a dejte do něj směs.
- Připravenou směs pečte na 1. roštu vaší trouby.
- Jídlo nechte před podáváním minimálně 10 minut odpočinout.

CREME BRULEE

INGREDIENCE

- 200 ml smetany
- 90 ml mléka
- 50 g cukru krupice
- 3 žoutky
- 1 vanilkový lus
- Hnědý cukr

PŘÍPRAVA

- Smetanu, mléko, cukr a vanilku zahřejte v hrnci (nevařte).
- V jiné nádobě vyšlehejte žoutky. Do části zahřáté směsi přidejte vyšlehané žoutky a promíchejte. Přidejte zbytek směsi, promíchejte, abyste předešli tomu, že se žoutky začnou vařit.
- Připravenou směs nalijte do 4 nádob.
- Nádobu na creme brulee dejte do normálního pekáče, do kterého nalijete vodu.
- Dezert vařte na 5. rožni předehřáté trouby.
- Po uvaření můžete na creme brulee nasypat hnědý cukr a pomocí hořáku nebo grilu v troubě ho rozehřát.

HOVĚZÍ WELLINGTON

INGREDIENCE

- 600 g hovězího roštěnce
- 400 g žampionů
- 1 malá cibule
- 5 snítek čerstvého tymiánu
- 2 lžice hořčice v prášku
- 4 velké listy listového těsta
- 2 žoutky
- 1 lžice sezamu
- Sůl/černý pepř
- Olivový olej

PŘÍPRAVA

- Hovězí rozdělte na čtyři díly.
- Každou část ochuťte olivovým olejem, solí a černým pepřem, dejte na horkou pánev, opečte a nechte vychladnout.
- Opečte cibuli, houby, tymián, sůl a pepř.

- Směs vařte, dokud se neodpaří veškerá voda, potom nechte zchladnout.
- Listové těsto vyválejte na pomoučeném válu, konce těsta nařzněte.
- Náplň rozetřete na listové těsto, podle velikosti hovězího.
- Hovězí maso dejte na náplň a posypte hořčicí.
- Hrany těsta přeložte, abyste hovězí zcela zakryli.
- Konce těsta přes sebe přeložte.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.
- Po uvaření nechte 5 minut odpočívat, poté podávejte.

ZELENINOVÁ POLÉVKA

INGREDIENCE

Zeleninová šťáva:

- 1 středně velká mrkev, oloupaná a nakrájená
- 1 středně velký celer, oloupaný a nakrájený
- 1 středně velká mrkev, oloupaná a nakrájená
- 1 pórek, nasekaný
- 2 bobkové listy
- 1 lžička černého pepře
- 3 litry vlažné vody

Polévka:

- 1 středně velká cibule, oloupaná a nakrájená
- 1 cuketa, nakrájená
- 1 barevná paprika, nakrájená
- 1 středně velké rajče, nakrájené
- 1 celer, nakrájený
- 4 stroužky česneku, se slupkou
- 1 lžička černého pepře
- 1 lžička soli
- 2 lžíce olivového oleje
- 1,5 litru zeleninového vývaru

PŘÍPRAVA

- Na zeleninový vývar vařte všechny přísady zhruba 45-60 minut, na nízkém plameni.
- Připravený vývar zfiltrujte.
- Zeleninu do polévky ochuťte olivovým olejem, solí a pepřem a dejte do běžného pekáče.
- Na stranu pekáče dejte česnek zabalený do alobalu.
- Jídlo vařte na 5. roštu předehřáté trouby.
- Pečenou zeleninu a oloupaný česnek smichejte s vývarem.
- Doporučujeme podávat horké, po uvaření.

STEAK ZE ZADNÍHO ROŠTĚNCE

INGREDIENCE

- 700 g telecího roštěnce
- 1 lžíce černého pepře
- ½ šálku smetany
- ½ šálku bílého vína
- Olivový olej
- Sůl

PŘÍPRAVA

- Pepř namelte nahrubo.
- Steaky z roštěnce ochuťte solí, potom posypte nahrubo namletým pepřem.
- Obě strany steaků opečte na pánvi, v olivovém oleji.
- Jídlo pečte na 2. roštu předehřáté trouby.
- Do pánve, v které jste smažili steaky, nalijte víno, smetanu a sůl.
- Omáčku vařte, dokud nezhoustne.
- Poté, co necháte uvařené maso 5-10 minut odpočinou v troubě, nalijte na něj omáčku a podávejte.

GRATINOVANÁ ZELENINA

INGREDIENCE

- 150 g brokolice, pouze růžičky
- 150 g květáku, pouze růžičky
- 150 g růžičkové kapusty
- 1 velká mrkev, středně velká, nakrájená

- 1 velká brambora, středně velká, nakrájená
- 500 ml mléka
- 40 g mouky
- 40 g másla
- 80 g syra parmazán, nastrouhaného
- 1 lžička muškátového oříšku, strouhaného
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- Zeleninu uvařte odděleně.
- V pánvi rozehejte máslo, přidejte mouku a vařte, dokud nezíská světle hnědou barvu.
- Po malých částech přidejte mléko pokojové teploty, směs promíchejte a míchejte, dokud nezhoustne. Ujistěte se, že omáčka nebude příliš hustá.
- Uvařenou omáčku posypte parmazánem, solí, pepřem a muškátovým oříškem.
- Do omáčky přidejte vařenou zeleninu a promíchejte.
- Nalijte do skleněného pekáčku, zhruba o velikosti 30x20x7 cm.
- Jídlo vařte na 4. roštu předehřáté trouby.
- Gratinovanou zeleninu nechte před podáváním 5-10 minut odpočinout.

TAHINI CHEESECAKE

INGREDIENCE

- 500 g smetanového syra
- 150 g cukru krupice
- 5 vajčec
- 35 g škrobu
- 200 ml smetany
- 2 lžice olivového oleje
- 210 g sušenek
- 100 g másla

PŘÍPRAVA

- Sušenky rozemelte na jemno.
- Rozpusťte máslo, přidejte k rozemletým sušenkám a promíchejte.

- Na plech dejte pečící papír, na něj položte formu o průměru 24-27 cm a o výšce 5 cm.
- Do spodní části formy dejte sušenky smíchané s máslem. Směs nechte ve formě chladnout zhruba 10 minut, v chladničce.
- V jiné míse vyšlehejte smetanový sýr a cukr.
- V jiné míse vyšlehejte vejčká a škrob.
- V jiné míse vyšlehejte smetanu.
- Všechny směsi promíchejte, přidejte tahini.
- Připravenou směs nalijte na korpus, který jste vyndali z chladničky.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.
- Koláč nechte v chladničce přes noc.



Při krájení doporučujeme použít nůž namočený do vody. Díky tomu nakrájíte koláč snadněji.

DUŠENÉ JEHNĚČÍ

INGREDIENCE

- 800 g jehněčího, nakrájeného na plátky
- 2 lžice mouky
- 1 lžice másla
- 1 lžice olivového oleje
- 2 středně velké cibule, nakrájené na malé kostičky
- 1 lžička rajského protlaku
- 2 středně velká rajčata, oloupaná a nakrájená na malé kostičky
- 2 středně velké mrkve, nakrájené na velké kostky
- 2 středně velké brambory, nakrájené na velké kostky
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 250 ml zeleninového vývaru
- Sůl

Zeleninový vývar

- 1 středně velká mrkev, oloupaná a nakrájená

- 1 středně velký celer, oloupaný a nakrájený
- 1 středně velká mrkev, oloupaná a nakrájená
- 1 pórek, nasekaný
- 2 bobkové listy
- 1 lžička černého pepře
- 3 litry vlažné vody

PŘÍPRAVA

- Na zeleninový vývar vařte všechny přísady zhruba 45-60 minut, na nízkém plameni.
- Připravený vývar zfiltrujte.
- Plátky jehněčího masa ochuťte solí a pepřem, moukou a nadbytečnou moukou oklepejte.
- V pánvi rozehejte máslo a olivový olej a jehněčí maso opečte.
- Cibuli opečte v pánvi, v které jste smažili maso, potom přidejte rajčata a rajský protlak a vařte.
- Do směsi přidejte vývar, sůl a pepř.
- Plátky jehněčího masa vložte do skleněného pekáčku o rozměrech 30x20x7 cm³, potom přidejte rajčatovou omáčku a zeleninu.

CITRÓNOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCE

- 170 g mouky
- 170 g cukru krupice
- 3 vajíček
- 5 g kypřicího prášku do pečiva
- 170 g másla (při pokojové teplotě)
- Citrónová kůra ze 2 citrónů
- 2 g vanilky

PŘÍPRAVA

- V míse vyšlehejte vajíčka a cukr.
- Do směsi přidejte mouku, kypřicí prášek do pečiva a citrónovou kůru.
- Přidejte máslo pokojové teploty a dobře promíchejte.
- Teflonovou formu 27x15x6 cm³ vymažte máslem a nalijte do ní směs.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.

FAZOLOVÉ RAGÚ

INGREDIENCE

- 115 g fazolí
- 150 g pastrami, nakrájené
- 2 středně velké cibule, nakrájené na malé kostičky
- 4 zelené papriky, nakrájené na tenké kostičky
- 2 středně velká rajčata, oloupaná a nakrájená na kostičky
- 1 lžice pasty z červené papriky
- 1 lžička rajského protlaku
- 1,5 lžice másla
- 1 lžička čili papričky
- 500 ml zeleninového vývaru (horkého)
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- Fazole dejte do vody s kypřicím práškem, noc před vařením.
- Fazole uvařte ve vodě.
- V troubě rozpalte pekáč, dejte do něj máslo.
- Přidejte cibule nakrájené na kostičky a osmažte.
- Přidejte pepř, rajčata, pastu z červené papriky a rajský protlak a uvařte.
- Přidejte pastrami, uvařené fazole, sůl, pepř a čili papričku.
- Do směsi přidejte zeleninový vývar, 10 minut povařte na středním plameni.
- Pekáč zakryjte alobalem.
- Pekač dejte do horní části předehřáté trouby a vařte.

KUKUŘIČNÝ CHLÉB

INGREDIENCE

- 150 g kukuřičné mouky
- 150 g mouky
- 10 g kypřicího prášku do pečiva
- 7 g soli
- 5 g cukru krupice
- 2 vajíčka
- 100 ml mléka
- 50 g másla, rozpuštěného

- 50 g sterilované kukuřice

PŘÍPRAVA

- Kukuřičnou mouku, mouku, kypřicí prášek, sůl a cukr smíchejte v míse.
- V druhé míse smíchejte vajíčka, máslo a kukuřici, dobře promíchejte.
- Tekutou směs přidejte k mouce a dobře promíchejte.
- Máslem vymažte teflonovou formu na koláč, a do ní nalijte směs.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.

KANIC V SOLI

INGREDIENCE

- 2 kanici (zhruba 2 kg)
- 1 kg hrubé soli
- 1 kg soli
- 6 snítek čerstvého tymiánu, nasekané na jemno
- 6 snítek čerstvého tymiánu
- 10 snítek petrželky, nasekané na jemno
- 6 snítek kopru, nasekaného na jemno
- Citrónová kůra z 1 citrónu
- 1 česnek
- 6 vaječných bílků

PŘÍPRAVA

- Rozetřete česnek. Připravte náplň z bylinek, kůry a česneku.
- Dvě lžice náplně si dejte stranou.
- Kanice očistěte. Kanice naplňte připravenou náplní.
- Vaječné bílky vyšlehejte, přidejte zbytek náplně a soli, dobře promíchejte.
- Část směsi dejte na plech, na ně položte ryby a zakryjte zbytkem směsi.
- Jídlo vařte na 4. roštu předehřáté trouby.
- Odstraňte krustu a podávejte.

RÝŽE PERDE

INGREDIENCE

- 3 kuřecí paličky

Náplň:

- 2 sklenice rýže
- 2 lžice másla
- 2 lžice piniových oříšků
- 2 lžice rybízů (ve vlažné vodě)
- 4 lžice mandlí, spařených a oloupaných
- 3 sklenice kuřecího vývaru
- Sůl
- Pepř

Těsto:

- 125 g másla, pokojové teploty
- 2 vajíčka
- 400 g mouky
- 1,5 lžičky soli
- 100 g jogurtu

PŘÍPRAVA

- Paličky uvařte, odstraňte kůži a po vychladnutí nakrájejte na malé kousky.
- Kuřecí vývar zfiltrujte a použijte v náplni.
- Mandle, rybíz a piniové oříšky uvařte v másle a nalijte do mísy.
- Omyjte rýži a na půl hodiny ji dejte do vlažné, osolené vody.
- Uvařte rýži s máslem, v kterém jste uvařili mandle, rybíz a piniové oříšky.
- Přidejte horký kuřecí vývar a sůl, duste 10 minut a dalších 10 minut nechte odpočinout.
- Poté, co si náplň odpočine, přidejte mandle, rybíz a piniové oříšky a promíchejte.
- Promíchejte mouku, sůl a máslo, vytvořte těsto, za stálého míchání přidejte vejce a jogurt a hnětete.
- Na pomoučeném válu vyválejte těsto, rozdělte ho na jednu velkou a jednu malou část.
- Vymažte skleněný pekáček o velikosti 25x36x6 cm, dovnitř dejte velký kus

těsta tak, aby překrývalo i okraje pekáčku.

- Na těsto dejte jednu vrstvu rýžové náplně a jednu vrstvu kuřecího masa.
- Rýžovou náplň zakryjte menším kusem těsta.
- Odřízněte přebývající těsto na okrajích a přidejte ho k těstu nahoře.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.

JEHNĚČÍ TANDORI

INGREDIENCE

- 2 kg celé jehněčí kýty
- 3 snítky čerstvého tymiánu
- 3 snítky čerstvého rozmarýnu
- 8 stroužků česneku

PŘÍPRAVA

- Ostrým nožem odřízněte tučné části jehněčí kýty a do masa udělejte zářezy.
- Zářezy naplňte čerstvými bylinkami a česnekem.
- Jehněčí kýtu dejte na gril.
- Jídlo vařte na 4. roštu, na grilu, v předehřáté troubě.

VEGETARIÁNSKÝ QUICHE

INGREDIENCE

Těsto:

- 270 g mouky
- 1 lžička soli
- 180 g másla, studeného, nakrájeného na kostky
- 50 g studené vody

Náplň:

- 3 vajíčka
- 2 lžíce smetany
- 70 g brokolice, pouze růžičky
- 1 malá cibule, nakrájená na malé kostičky
- 2 barevná paprika, nakrájená na malé kostičky
- 5 snítek petrželky, nakrájené na jemno
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- Promíchejte mouku, sůl a máslo a vytvořte těsto.
- Když začne těsto tuhnout, přidejte studenou vodu a dál hnětte.
- Těsto zabalte do plastové fólie a nechte v lednici 1 hodinu odpočinout.
- Zeleninu uvařte ve slané vodě, nechte ji ve vodě, aby si zachovala barvu.
- Promíchejte vajíčka se smetanou. Přidejte zeleninu, petrželku, sůl a černý pepř a promíchejte.
- Máslem vymažte formu o průměru zhruba 25 cm, vyskou 3 cm.
- Na pomoučeném válu vyválejte těsto, které jste vyndali z chladničky, dejte do formy, zarovnejte okraje a do těsta udělejte vidličkou několik dírek.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předehřáté trouby.
- Po 25 minutách vaření formu vyndejte, přidejte zeleninovou směs a pokračujte ve vaření.

BROWNIES CHEESECAKE

INGREDIENCE

Korpus:

- 30 g kaka, prosetého
- 185 g másla, rozpuštěného
- 130 g cukru krupice
- 2 vajíčka
- 130 g mouky
- 100 g čokolády

Náplň:

- 375 g tvarohu
- 165 g cukru krupice
- 3 vajíčka
- půl lžičky vanilky

Omáčka:

- 100 g smetany
- 100 g hořké čokolády
- půl lžičky medu

PŘÍPRAVA

- Promíchejte kakao, cukr a mouku, potom přidejte máslo, vajíčka a kousky čokolády, dobře promíchejte.

- Na plech dejte pečící papír, na něj položte formu o průměru 24-27 cm a o výšce 5 cm.
- Směs na korpus nalijte do formy, rozetřete.
- Na náplň smíchejte tvaroh, cukr a vanilku. Postupně přidejte vajíčka, míchejte, dokud nezískáte hladkou směs.
- Připravenou směs nalijte na čokoládový korpus.
- Jídlo vařte na 4. roštu předeheřáté trouby.
- Na omáčku si ve vodní lázni rozeheřte smetanu, čokoládu a med.
- Připravenou omáčku přidejte na koláč, potom ho nechte zchladnout při pokojové teplotě.
- Koláč nechte v chladničce zhruba 3-4 hodiny.

i Při krájení doporučujeme použít nůž namočený do vody. Díky tomu nakrájíte koláč snadněji.

ŠPENÁTOVÝ FLAN

INGREDIENCE

Náplň:

- 250 g špenátu
- 4 vajíčka
- 1 lžice mléka
- 100 g sýra parmezán, nastrouhaného
- 1 lžička muškátového oříšku, strouhaného
- 1 lžice piniových oříšků
- 2 lžice olivového oleje
- Pepř
- Sůl

Omáčka:

- 200 g kozího sýra, nastrouhaného
- 150 ml mléka

PŘÍPRAVA

- Špenátové listy nasekejte, opláchněte a osušte.
- Do pánve nalijte olivový olej, přidejte špenát.

- Špenát duste 5 minut.
- Uvařený špenát dejte do sítka a scedte přebytečnou vodu.
- Všechny přísady smíchejte do hladka, tak, aby byla směs krémová.
- 4 malé nádoby vyložte pečícím papírem.
- Do nádob rozdělte připravenou směs.
- Nádoby dejte do normálního pekáče, do kterého nalijete vodu.
- Jídlo vařte na 1. roštu vaší předeheřáté trouby.
- Na omáčku si v pánvi rozpustte kozí sýr a mléko.
- Omáčku nalijte na hotový špenátový flan a podávejte.

KUŘECÍ PALIČKY

INGREDIENCE

- 4 kuřecí paličky, bez kostí
- 6 středně velkých brambor
- 3 snítek čerstvého tymiánu
- Sůl

Náplň:

- 5 lžice olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 5 lžic strouhanky
- 3 snítky šalvěje, nasekané na jemno
- 3 snítky čerstvého tymiánu
- 3 snítky petrželky, nakrájené na jemno
- Sůl
- Pepř

PŘÍPRAVA

- V pánvi rozpalte olivový olej.
- Česnek nasekejte na jemno, osmahněte v pánvi.
- Přidejte strouhanku a provařte.
- Přidejte šalvěj, tymián, petrželku, sůl a pepř, připravte náplň.
- Náplň dejte doprostřed paliček, ty zabalte.
- Brambory nakrájejte na velké kostky, ochuťte rozmarýnem, olivovým olejem a solí.
- Brambory dejte do pekáče. Pekáč dejte do trouby, paličky na gril.

- Jídlo vaříte na 4. roštu předeřháté trouby.

Ovládání grilu

! Zavírejte dvířka trouby během grilování.

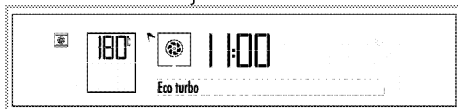
Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

i Grilování lze povést v jedné velké části, pouze v horní části nebo ve spodní-horní části.

Grilování v jedné velké části

Po prvním zapojení a nastavení aktuálního času se trouba vrátí do pohotovostního nastavení. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Z trouby vyjměte střední část. Po vyjmutí střední části bude trouba fungovat jako jedna velká část.
2. Troubu zapněte stisknutím **i** tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když troubu zapnete, zobrazí se první funkce vlastní jedné velké části.



4. Stiskněte **~** a vyberte požadovanou funkci grilu.



5. Poté, co se funkce vyberte, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Provoz trouby jako jedné části) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 23*
6. Pokud funkce vaření, teplota a čas jsou nastavené, stiskněte **▶** tlačítko a začněte vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí** "Vaření".
7. Je-li tato funkce nastavena, trouba se automaticky vypne. **Na displeji se zobrazí** "Dobrou chuť a dvakrát se

ozve zvukový signál. Trouba se vypne automaticky. Není-li čas vaření nastavený, jakmile se vaření dokončí, znovu **▶** stiskněte tlačítko a vaření ukončete.

8. Stiskněte **i** tlačítko a vypněte troubu.

Režim grilování pouze v horní části

Trouba se vrátí do pohotovostního stavu, jakmile se poprvé zapne a provede se nastavení aktuálního času. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.

i Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.


2. Troubu zapněte stisknutím **i** tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.



4. Stiskněte **~** a vyberte požadovanou funkci grilu.



5. Po výběru funkce lze nastavit "Teplota", "Rychlý ohřev (urychlení)", "Čas vaření" a "Čas konce vaření". (Použijte pouze horní nebo spodní část trouby) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 23*
6. Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte **▶** tlačítko a začněte vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí** "Vaření".
7. Je-li tato funkce nastavena, trouba se automaticky vypne. **Na displeji se zobrazí** "Dobrou chuť a dvakrát se


ozve zvukový signál. Trouba se vypne automaticky. Není-li čas vaření nastavený, jakmile se vaření dokončí, znovu  stiskněte tlačítko a vaření ukončete.


8. Stiskněte  tlačítko a vypněte troubu.

Spustí se grilování pouze v horní části, zatímco je spuštěna horní a spodní část trouby

Trouba se vrátí do pohotovostního stavu, jakmile se poprvé zapne a provede se nastavení aktuálního času. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.



1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



 Není-li střední část vložena, časovač trouby se spustí, jako kdyby byla spuštěna celá část.

2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.


3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.




 Při každém stisknutí tlačítka  se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.


4. Obě části aktivujte tak,  že tlačítko stisknete dvakrát.  Vedle každé části trouby se zobrazí symbol.




5. Stisknutím  /  tlačítek vyberte požadovanou funkci, zatímco horní část funguje jako gril.



6. Po výběru funkce lze u každé funkce trouby vybrat funkci "Teplota" a "Čas vaření" zcela samostatně. U těchto nastavení  se rozblíká symbol aktivní části. Viz: (Použití horní a spodní části trouby současně) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 23*

7. Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte  tlačítko a začněte vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.

8. Je-li tato funkce nastavena, trouba se automaticky vypne. **Na displeji se zobrazí "Dobrou chuť"** a dvakrát se ozve zvukový signál. Trouba se vypne automaticky. Není-li čas vaření nastavený, jakmile se vaření dokončí, znovu  stiskněte tlačítko a vaření ukončete.

9. Stiskněte  tlačítko a vypněte troubu.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumísťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Jedna velká část: tabulka času vaření při grilování

Potraviny	Potřebné příslušenství	úroveň zasunutí	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Ryba	Drátěná police	4...5	250	20...25 min. #
Kuřecí kousky	Drátěná police	4...5	250	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.

podle tloušťky

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

Pouze pro horní část: tabulka časů vaření při grilování

Potraviny	Potřebné příslušenství	úroveň zasunutí	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Ryba	Drátěná police	4...5	250	20...25 min. #
Kuřecí kousky	Drátěná police	4...5	250	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250	25...30 min. #
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.

podle tloušťky

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

Jedna velká část: čas vaření pro grilování testovaných jídel

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují.

Potraviny	Potřebné příslušenství	úroveň zasunutí	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toastový chléb	Drátěná police	4	250	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250	25...35 min.

Obraťte jídlo po 2/3 celkové doby pečení.

Doporučuje se 5 min ohřev všech potravin ke grilování.

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.

! Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

! Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a a případná vylitá kapaliny vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.
- i** Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

i Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění ovládacího panelu

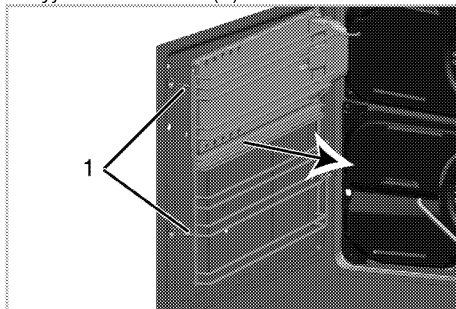
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

i Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.

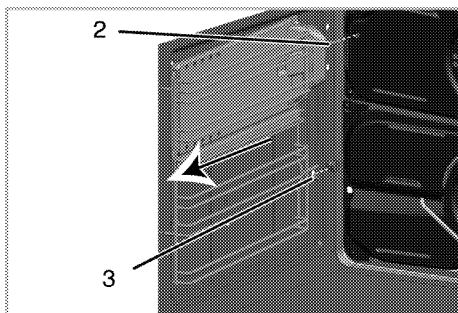
Čištění trouby

Čištění bočních stěn trouby

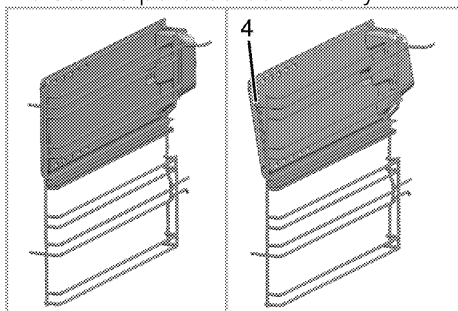
1. Z trouby vyjměte střední část.
2. Zasuňte drátěný držák s horní částí tak, aby došlo k propojení a z krytu vyjměte kolík č. (1).



3. Drátěný držák zasuňte k boční stěně a držák a boční stěnu vyjměte z trouby. Ujistěte se, že kolík č. 2 je vyjmutý z krytu v zadní části a že hrot č. 3 je vyjmutý ze šroubu v boční stěně.

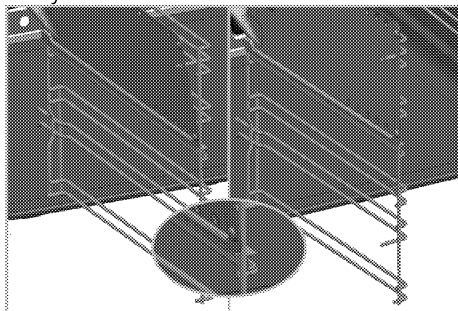


4. Vytáhněte drátěnou polici a vyjměte ji z otvoru v boční stěně (4) a odpojte drátěnou polici od boční stěny.

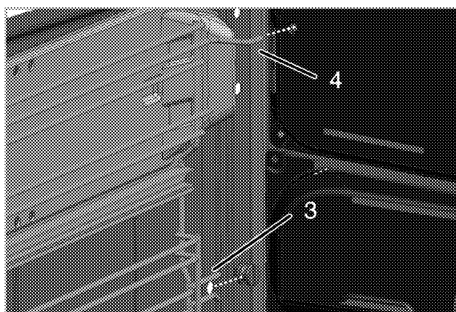


5. Držák a boční stěnu vyčistěte pomocí čistícího prostředku a vlažné vody a pomocí měkkého hadříku nebo houby a vysušte suchým hadříkem.

6. Po čištění zasuňte kolík č. 1 drátěného držáku do otvoru (4), který se nachází na boční stěně. Ujistěte se, zda je boční stěna připevněna v příslušném krytu.



7. Boční stěnu a rošt připevněte k troubě tak, aby se jejich kolíky (2) vešly do krytů na konstrukci a hrot č. 3 se dostal do šroubu na boční straně.



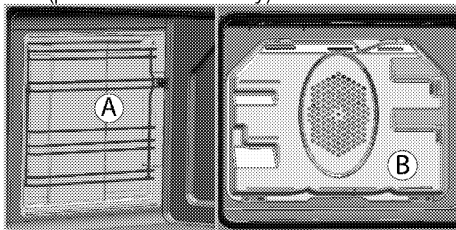
8. Zasuňte kolík drátěného roštu (1) do krytu na konstrukci.

i Ujistěte se, zda je drátěný držák a boční stěna v krytu dobře usazená.

Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem. Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).



Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

i K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticí prostředky ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

i Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čisticí prostředky, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrabky vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

Čištění dvířek trouby

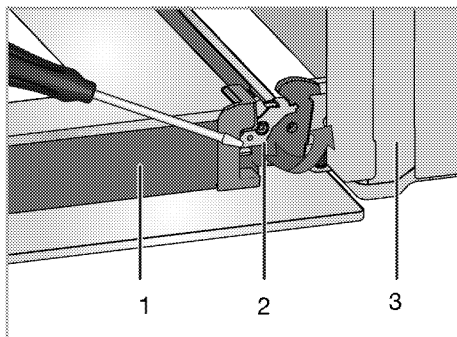
i K čištění dvířek a skla trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky, kovové škrabky, drátěnku nebo bělicí činidla.

i Vnitřní sklo dvířek trouby je pokryto snadno čistitelným materiálem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, škrabky z tvrdého kovu, drátěnku nebo bělicí činidla.

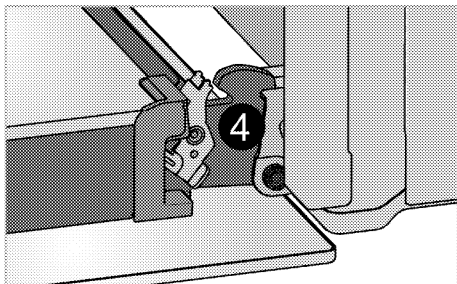
Dvířka trouby a sklo dvířek můžete za účelem čištění vyjmout. Postup vyjmutí dvířek a skel je vysvětlen v částech „Vyjmutí dvířek trouby“ a „Vyjmutí vnitřních skel dvířek“. Vnitřní skla dvířek po vyjmutí vyčistěte pomocí prostředku na mytí nádobí, teplé vody a měkkého hadříku nebo houby a osušte je suchým hadříkem. Sklo otřete octem a poté ho opláchněte proti zbytkům vápna, které se mohou vyskytnout na skle trouby.

Odstranění dvířka trouby

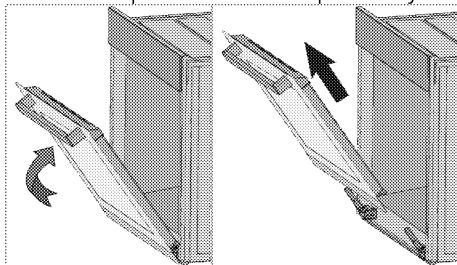
1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete svorky v krytu pantu (2) na pravé a levé straně předních dveří tím, že zatlačíte dle znázornění na obrázku.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená poloha)



3. Posuňte přední dveře na půl cesty.



4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

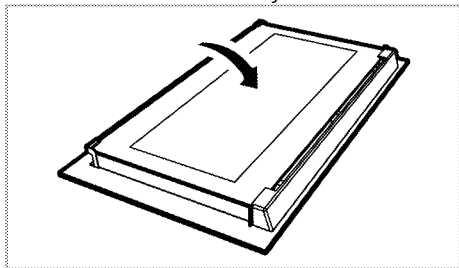
i Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Odstranění vnitřního skla dvířek

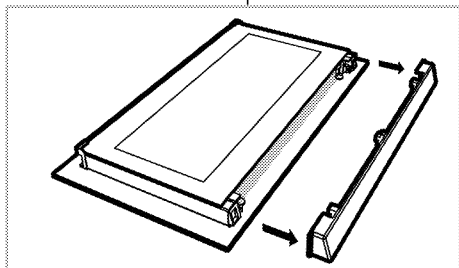
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

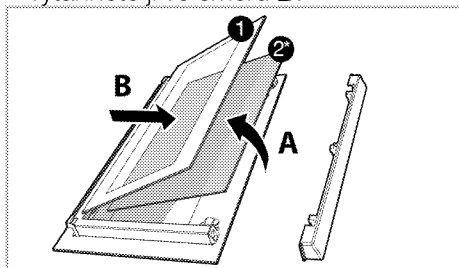
1. Otevřete dvířka trouby.



2. Přitáhněte k sobě a sejměte plastovou část na horní části předních dvířek.



3. Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru A a vytáhněte ji ve směru B.



1 Vnitřní skleněná tabule

2* Vnitřní skleněná tabule (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

4. Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem (2); tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).

5. Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru. (Je-li váš výrobek vybavený vnitřním skleněným panelem). Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nejněvnitřnější skleněné tabule (1).

6. Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potíštěná strana tabule směřuje k nejněvnitřnější skleněné tabuli. Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí (1) do dolních plastových otvorů.

7. Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

Výměna vnitřní žárovky

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

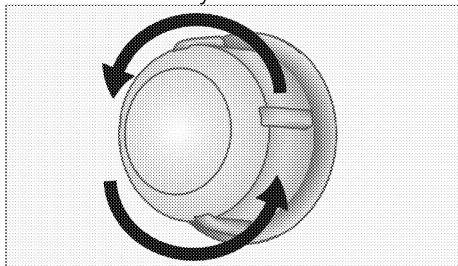
i Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.

i Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místností. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.

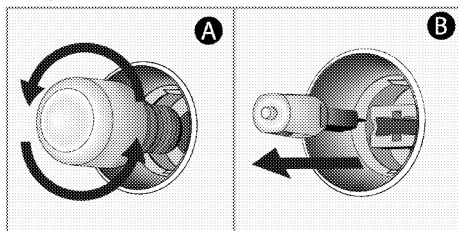
i Žárovky použité v tomto spotřebiči musí vydržet extrémní fyzické podmínky, např. teploty nad 50 °C.

Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte skleněný kryt otočením proti směru hodinových ručiček.



3. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



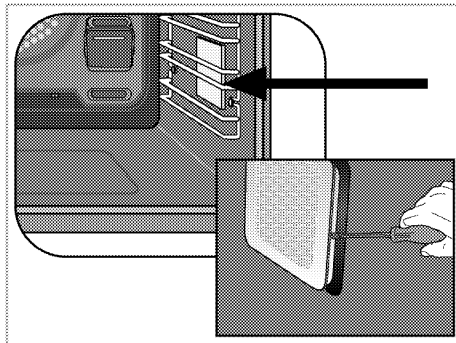
4. Nainstalujte skleněný kryt.

Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:

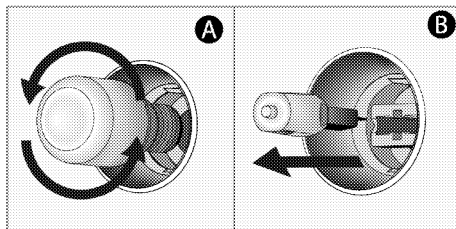
1. Odpojte výrobek na napájení.

i V této troubě se používá žárovka s výkonem menším než 40 W, výškou menší než 60 mm, průměrem menším než 30 mm nebo halogenovou žárovkou s objímkou typu G9, výkonem menším než 60 W. Žárovky jsou vhodné pro provoz při teplotách nad 300 ° C. Lamy do trouby lze získat od autorizovaných servisních zástupců nebo techniků s licenci.

2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz .



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.
4. Jestliže je vaše světlo v troubě typu (A), který je vyobrazen níže, vyjměte světlo otočením (viz obrázek) a vyměňte ho. Jestliže je světlo typu (B), zatáhněte a vyjměte světlo (viz obrázek) a vyměňte ho.



5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

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

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

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

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.



ZÁKAZNICKÉ CENTRUM BEKO

BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

poradí nebo pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků Beko

tel. kontakt	222 525 222
tel. kontakt	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
online objednávka opravy spotřebiče	www.bekocr.cz
5 let záruky – podmínky a registrace	www.bekocr.cz

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY ČR

- a) Platný a čitelný prodejní doklad, který obsahuje datum prodeje, model spotřebiče a označení prodejce, opravňuje uživatele využít záruku na výrobek v souladu s ustanoveními Občanského zákoníku, v platném znění.
- b) Není-li stanoveno jinak, je záruční doba na výrobek 24 měsíců. Začíná plynout ode dne převzetí věci kupujícím vyjma případu, kdy je nutné uvedení do provozu oprávněnou firmou. V tom případě začne záruční doba plynout ode dne uvedení výrobku do provozu.

Výrobky vyžadující odborné zapojení: plynové a kombinované sporáky a varné desky, dále všechny spotřebiče, které nejsou vybaveny přívodním elektrickým kabelem zakončeným vidlicí. Zapojení spotřebiče je službou hrazenou zákazníkem. Potvrzení je nutné uschovat. Dovozce nezodpovídá za poškození či škody vzniklé chybnou instalací nebo chybným zapojením výrobku.

- c) Záruka vyplývající z těchto záručních podmínek může být uplatněna pouze na území České republiky a týká se pouze a výhradně spotřebičů dovezených do ČR prostřednictvím naší společnosti, BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky, která je oficiálním zastoupením značky Beko pro Českou republiku.
- d) Záruka je poskytována kupujícím (konečnému spotřebiteli) v souladu se zákonem č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele v platném znění, na výrobek sloužící běžnému používání v domácnosti. Výrobek není určen k průmyslovému použití a poskytování služeb. Spotřebiče, které nejsou používány v domácnosti, nejsou předmětem záruky (hotelová, školská a restaurační zařízení, úklidové firmy atd.)
- e) Práva ze zodpovědnosti za vady výrobku se uplatňují u prodávajícího. Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou v době platnosti záruční lhůty a to výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis.

O odstranění vad výrobku v záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat prodejce nebo **Zákaznické centrum Beko** na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>

- f) Zákazník musí pro objednání opravy nahlásit datum zakoupení, model spotřebiče, výrobní a produktové číslo, které se nachází na výrobním štítku každého spotřebiče. Bez nahlášení těchto údajů nebude moci být požadavek zákazníka na bezplatnou opravu vyřešen. Zákazník je také dále povinen poskytnout autorizovanému servisu součinnost potřebnou k ověření existence případně odstranění reklamované vady.

- g) Při návštěvě servisního technika kupující prokáže existenci záruky předložením čitelného prodejního dokladu nebo certifikátu 5 let záruky Beko. Po provedení záruční opravy jsou autorizovaná servisní střediska nebo prodávající povinni vydat kupujícímu čitelnou kopii opravného listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovávat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku.
- Opravní list slouží k prokázání práv kupujícího, proto je ve vlastním zájmu kupujícího si zkontrolovat před podpisem veškeré údaje. Záruční lhůta se v případech, kdy závada znemožnila používání výrobku, prodlužuje o dobu, kdy kupující uplatnil nárok na záruční opravu u autorizovaného střediska až do dne převzetí opraveného výrobku.
- h) Výrobek musí být instalován a provozován podle návodu k obsluze a platných norem. Funkce chladniček, mrazniček a jejich kombinací je zaručena při okolní teplotě od +10°C do +32°C.
- i) Touto zárukou nejsou dotčena práva kupujícího, která se ke koupi věci váží podle zvláštních právních předpisů.
- j) Společnost BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku vcelkové délce trvání 5 let. Předmětem této nadstandardní záruky je bezplatné odstraňování výrobních vad po dobu následujících 36 měsíců od skončení zákonné dvouleté záruční lhůty. Podmínkou získání certifikátu prodloužené záruky je splnění veškerých podmínek uvedených na www.bekocr.cz.
- O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum Beko na telefonním čísle: 222 525 222, 800 350 333 nebo online na <https://www.bekocr.cz/objednavka-opravy-spotrebice>.
- Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.
- k) V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamace řešena opravou nebo dodáním náhradního dílu. V případě neodstranitelné vady zajistí dovozce přímo u zákazníka výměnu výrobku za nový. Nárok na výměnu uplatňuje zákazník po zaslání všech potřebných dokladů (platný certifikát, doklad o zakoupení, vyjádření servisního technika) na e-mail reklamace@bekosa.cz nebo poštou na adresu BEKO SPÓLKA AKCYJNA, organizační složka, Bucharova 1423/6, 158 00 Praha 5 – Stodůlky. Spotřebitel nemá právo v průběhu prodloužené záruky na vrácení kupní částky. Uplatnění práva na bezplatné odstraňování výrobních vad podléhá zde uvedeným všeobecným záručním podmínkám.

Právo na uplatnění záruky zaniká pokud:

- Není výrobek používán v souladu s návodem;
- Došlo k mechanickému poškození výrobku cizím zaviněním, při nesprávné údržbě nebo jiným zanedbáním péče o výrobek;
- Byl na výrobku proveden neodborný zásah neoprávněnou osobou;
- Plynové spotřebiče nebo spotřebiče s napájením 400V nebyly uvedeny do provozu odbornou firmou;
- Došlo k mechanickému poškození při přepravě;
- Je vada způsobená vnějšími podmínkami, jako jsou např. poruchy v elektrické síti nebo vadná bytová instalace, nevhodnými provozními podmínkami, poškození živlem;
- Je výrobek vadný z důvodu použití neoriginálního příslušenství a náhradních dílů;
- Kuchyňská linka, do které je výrobek zabudovaný, nespĺňuje potřebné technické parametry;
- Záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, na mechanické poškození skleněných a plastových komponentů;
- Záruka se nevztahuje na návštěvu technika za účelem poradenství, preventivní kontrolu stavu spotřebiče, výměnu náhradního dílu, který nevyžaduje odborný zásah, záměna směru otevírání dveří chladniček a sušiček.

