

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Před zahájením používání přístroje si pozorně přečtěte tento návod. Uchovávejte tyto pokyny



Poznámka:

Tento symbol zdůrazňuje rady a informace důležité pro uživatele.

- Před prvním použitím přístroje odstraňte všechny papír z jeho vnitřku sloužící pro ochranu, příručku, plastické sáčky, atd.
- Přístroj musí být umístěn ve vzdálenosti nejméně 20 cm od zásuvky elektrického proudu, k níž bude připojen.
- Po umístění spotřebiče na pracovní plochu se ujistěte, že zůstal volný prostor alespoň 10 cm mezi povrchem přístroje a bočními stěnami a volný prostor nejméně 10 cm nad troubou.
- Před prvním použitím nechte přístroj fungovat naprázdno s termostatem na maximum po dobu nejméně 15 minut, abyste odstranili zápach novosti výrobku a trochu kouře, způsobeného přítomností ochranných látek, které se aplikují na odpory před přepravou. Během této operace větrejte místnost.
- Pečlivě umyjte veškeré příslušenství před použitím.



Pozor!

Nerespektování pokynů může být nebo je příčinou úrazu nebo poškození přístroje.

- Tato trouba byla navržena pro vaření pokrmů. Nesmí být používána pro jiné účely a nesmí být upravována nebo jakýmkoli způsobem poškozena.
- Po vybalení přístroje z obalu zkontrolujte dvířka a integritu přístroje. Dvířka jsou ze skla a jsou křehká; doporučujeme je vyměnit, pokud jsou viditelně prasklá, poškrábaná nebo s rýhami. V průběhu normálního provozu, čištění a manipulace se vyhybejte bouchání dvířky, prudkému zavírání a vylití studených tekutin na sklo, když je horké.
- Umístěte přístroj na vodorovnou plochu ve výšce minimálně 85 cm a mimo dosah dětí.
- Tento přístroj může být používán dětmi ve věku 8 a více let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními vlastnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem a jsou poučeny o bezpečném používání přístroje a mají povědomost o souvisejících rizicích. Děti si nesmí s přístrojem hrát. Čištění a

údržbu, které provádí uživatel, nesmí vykonávat děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Udržujte přístroj a přívodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Nepřemísťujte přístroj, když je v provozu.
- Nepoužívejte přístroj, pokud:
 - Napájecí kabel je poškozený
 - Přístroj upadl nebo jsou na něm viditelné škody nebo provozní anomálie. V těchto případech, aby se zamezilo riziku, musí být přístroj zanesen do nejbližší post-prodejní servisní služby.
- Neumísťujte přístroj v blízkosti zdrojů tepla.
- Nepoužívejte přístroj jako zdroj tepla.
- Nikdy nedávejte papír, karton nebo plast dovnitř trouby a nikdy nic nepokládejte na přístroj (nářadí, mřížky, jiné předměty).
- Nevkládejte žádné předměty do ventilačních průduchů. Neucpávejte je.
- Tato trouba není navržena pro vestavění.
- Po otevření dvířek je třeba vzít v úvahu následující:
 - nevyvíjejte nadměrný tlak příliš těžkými předměty nebo taháním za rukojeť směrem dolů.
 - nikdy na plochu otevřených dvířek nepokládejte těžké nádoby nebo vařící hrnce právě vyndané z trouby.
- Tento přístroj byl navržen pouze k domácímu použití. Každé profesionální použití, nevhodné anebo neodpovídající pokynům pro použití, zbavuje výrobce jakékoliv odpovědnosti a poskytnutí záruky.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Není určen k použití: v prostředí sloužící jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, úřadů a jiného pracovního prostředí, v agroturistice, hotelech, motelech a jiných strukturách, v pronajímaných pokojích.
- Pokud přístroj nepoužíváte, a před každým čištěním, je nezbytné jej vždy odpojit.
- Přístroj nesmí být ovládán pomocí externího časového spínače nebo systémem samostatného dálkového ovládání.
- Přístroj musí být umístěn a provozován se zadní stěnou přisunutou ke zdi. Před čištěním vždy přístroj vypněte umístěním hlavního spínače na "0" a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.



Nebezpečí opaření!

Nerespektování může být nebo je příčinou opaření nebo popálenin.

- Když je přístroj v provozu, může být teplota dvírek a přístupných vnějších povrchů velmi vysoká. Vždy používejte knoflíky, rukojeti a tlačítka.

Nikdy se nedotýkejte kovových částí nebo skla trouby. Používejte rukavice, je-li zapotřebí.

- Tento elektrický spotřebič pracuje při vysokých teplotách, které mohou způsobit popáleniny.
- Nikdy neumísťujte hořlavé předměty v blízkosti trouby anebo pod nábytkem, na kterém je trouba umístěna.
- Nikdy neuvádějte troubu do provozu, pokud je umístěna pod závěsným nábytkem anebo policí, anebo v blízkosti hořlavých materiálů jako jsou záclony, závěsy, rolety apod.
- Pokud se stane, že potraviny nebo jiné části se zapálí, nechte se uhasit plameny vodou. Nechte dvířka zavřená, odpojte zástrčku a zkuste udusit plameny vlhkým hadříkem.



Nebezpečí!

Nerespektování může být nebo je příčinou úrazu elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před zasunutím zástrčky do zásuvky zkontrolujte, zda:
 - Síťové napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
 - Proudová zásuvka má průtok 16A a je vybavena zemním vodičem.
- Výrobce se zříká jakékoliv zodpovědnosti, pokud toto důležité bezpečnostní pravidlo není respektováno.
- Nenechávejte napájecí kabel viset a dávejte pozor, aby se nedotýkal horkých částí trouby. Nikdy neodpojujte spotřebič potáhnutím za napájecí kabel.
- Pokud chcete použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že je v dobrém stavu, vybaven uzemňovací zástrčkou a kabelem s vodičem průřezu alespoň stejným jako je napájecí kabel dodaný s přístrojem.
- Aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte napájecí kabel do vody nebo jiné tekutiny, to samé platí pro zástrčku kabelu a samotný přístroj.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, je

nutné jej nechat vyměnit výrobcem nebo odpovídajícím střediskem technické asistence, anebo jinou kvalifikovanou osobou, aby se předešlo každému riziku.

- Pro vaši bezpečnost nikdy nedemontujte přístroj sami; obraťte se vždy na autorizované servisní středisko.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí: 220-240 V ~ 50/60Hz

Příkon: 1800 W

Vnější rozměry ŠxVxH: 535x405x355

Hmotnost: přibližně 10 kg



Přístroj splňuje následující předpisy ES:

- Směrnice o nízkém napětí 2006/95/ES ve znění násl. předpisů.
- Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2004/108/ES ve znění násl. předpisů.
- Materiály a předměty určené pro styk s potravinami splňují předpisy Evropského nařízení (ES) č. 1935/2004.

LIKVIDACE PŘÍSTROJE

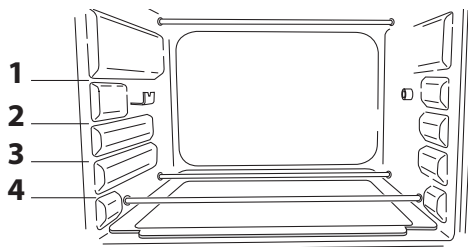


V souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES nevyhazujte přístroj společně s domácím odpadem, ale odvezďte jej do příslušného sběrného místa tříděného odpadu.

POPIS PŘÍSTROJE

- A Knoflík termostatu
- B Knoflík pro volbu funkcí
- C Knoflík časového spínače (timer)
- D Světelná kontrolka
- E Skleněná dvířka
- F Mřížka
- G Mřížka (jen u některých modelů)
- H Plech na pečení
- I Držák na vytažení mřížky (jen u některých modelů)
- L Rošt
- M Držák na vytažení roštu
- N Sběrná nádoba na drobky
- O Spodní topné těleso
- P Horní topné těleso
- Q Otvor na rošt
- R Podpora pro rošt

VODÍTKA



KNOFLÍK ČASOVÉHO SPÍNAČE (TIMER) (C)

Knoflík časového spínače (C) lze nastavit na maximálně 120 minut. Trouba nebude uvedena do provozu, pokud nebyla nastavena doba vaření, a když je knoflík časového spínače v poloze "0". Chcete-li nastavit dobu vaření, otočte knoflíkem časového spínače ve směru hodinových ručiček a vyberte požadovanou dobu. Světelná kontrolka (D) se rozsvítí pouze tehdy, pokud byla vybrána doba vaření. Po uplynutí nastaveného času se knoflík časového spínače vrátí do polohy "0", ozve se zvukový signál a trouba se automaticky vypne.

Nastavená doba vaření může být během cyklu vaření změněna, a to jednoduchým otočením knoflíkem časového spínače na požadovanou dobu.

Pro použití přístroje bez časového spínače, a tedy bez přednastavení doby vaření, otočte knoflíkem časového spínače do polohy ON. V takovém případě zůstane trouba v provozu až do doby, než bude knoflík časového spínače umístěn do polohy "0".

Doba vaření závisí na kvalitě produktů, teplotě potravin a osobní chuti každého.

KNOFLÍK TERMOSTATU (A)

Otočte knoflíkem termostatu (A) ve směru hodinových ručiček na požadovanou teplotu. Teplota může být nastavena až na 230°C.

KNOFLÍK PRO VOLBU FUNKCÍ (B)

Použitím tohoto knoflíku se vybírají funkce, které jsou k dispozici pro Vaše vaření. Při vaření v troubě s ventilací, tradiční troubě a grilu se doporučuje vždy předehřát troubu na 5 minut při požadované teplotě, čímž se dosáhne lepších výsledků vaření.

K dispozici jsou tyto funkce:

ROZMRAZENÍ (jen u některých modelů)

Pro dobré rozmrazení v krátkém čase je třeba:

- Zasunout plech na pečení (H) do vodítka 4, mřížku do vodítka 3 a na to položit jídlo určené k rozmrazení.
- Otočit knoflíkem pro volbu funkcí (B) do polohy .

- Otočit knoflíkem termostatu (A) do polohy "•".
- Otočit knoflíkem časového spínače (timer) (C) do polohy ON nebo na požadovaný čas a zavřít dvířka.
- Na dobu vaření mražených jídel se podívat na obaly produktů.

UDRŽOVÁNÍ POKRMŮ V TEPLE

- Zasuňte plech na pečení (H) do vodítka 3 a položte na něj jídlo.
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (B) do polohy .
- Otočte knoflíkem termostatu (A) do polohy .
- Otočte knoflíkem časového spínače (timer) (C) do polohy ON nebo na požadovaný čas a zavřete dvířka. Doporučuje se nenechávat jídlo v troubě moc dlouho, protože by se mohlo příliš vysušit.
- Použijte příslušný držák (I) (pokud je přítomen) pro vynášení mřížky nebo plechu na pečení z trouby, pokud je ještě horká.

ŠETRNÉ VAŘENÍ

Tato funkce je vhodná pro cukroví a dorty s polevou. Získáte vynikající výsledky také při dokončení vaření jídel zespodu nebo pro typy vaření, které vyžadují teplo především ve spodní části.

- Zasuňte plech na pečení (H) do vodítka 3 a položte na něj jídlo určené k vaření.
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (B) do polohy .
- Vyberte požadovanou teplotu, od 100°C do 160°C, otočením knoflíku termostatu (A).
- Otočte knoflíkem časového spínače (timer) (C) do polohy ON nebo na požadovaný čas a zavřete dvířka.
- Použijte příslušný držák (I) (pokud je přítomen) pro vynášení mřížky nebo plechu na pečení z trouby, pokud je ještě horká.

VAŘENÍ S TRADIČNÍ TROUBOU

Tato funkce je ideální pro všechny druhy ryb, pro plněnou zeleninu, pro sladké pečivo na bázi do sněhu našlehaných bílků a pro sladkosti, které vyžadují velmi dlouhou dobu vaření (přes 60 min.). Postupujte následovně:

- Zasuňte mřížku (F) nebo plech na pečení (H) do požadovaného vodítka.
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (B) do polohy .
- Vyberte požadovanou teplotu otočením knoflíku termostatu (A).
- Otočte knoflíkem časového spínače (timer) (C) do polohy ON nebo na požadovaný čas a zavřete dvířka.
- Po té, co jste předehřáli troubu po dobu 5 minut, vložte jídlo určené k vaření.
- Použijte příslušný držák (I) (pokud je přítomen) pro vynášení mřížky nebo plechu na pečení z trouby, pokud je ještě horká.

dání mřížky nebo plechu na pečení z trouby, pokud je ještě horká.

VAŘENÍ V TROUBĚ S VENTILACÍ (jen u některých modelů)

Tato funkce je ideální pro vaření masa, pizzy a pečiva.

- Zasuňte mřížku (F) do požadovaného vodička a položte na ni jídlo určené k vaření.
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (B) do polohy .
- Vybte požadovanou teplotu otočením knoflíku termostatu (A).
- Otočte knoflíkem časového spínače (timer) (C) do polohy ON nebo na požadovaný čas a zavřete dvířka.
- Používejte příslušný držák (I) (pokud je přítomen) pro vydání mřížky nebo plechu na pečení z trouby, pokud je ještě horká.

GRIL

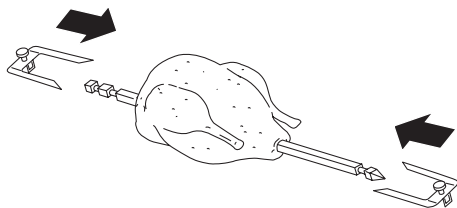
Tato funkce je ideální pro vaření plněných toustů, ryb, bifteků a zeleniny.

- Dejte jídlo určené ke grilování přímo na mřížku (F) a umístěte ji na plech na pečení (H), následně obojí zasuňte do vodička 1.
- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (B) do polohy .
- Otočte knoflíkem termostatu (A) do polohy 230.
- Otočte knoflíkem časového spínače (timer) (C) do polohy ON nebo na požadovaný čas a zavřete dvířka.
- V polovině vaření otočte.
- Používejte příslušný držák (I) (pokud je přítomen) pro vydání mřížky nebo plechu na pečení z trouby, pokud je ještě horká.

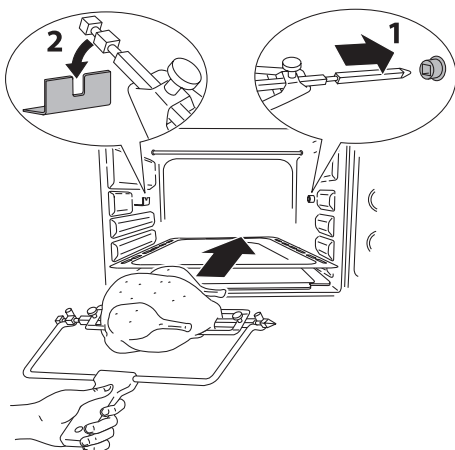
GRILOVÁNÍ S OTOČNÝM ROŠTEM

Tato funkce je ideální pro rožnění kuřat, drůbeže obecně, vepřové a telecí pečeně.

- Nandejte jídlo na rošt (L) a zablokujte ho speciálními vidlicemi (pro dokonalý výsledek svažte dobře maso kuchyňským provázekem).



- Zasuňte plech na pečení (H) do vodička 4, vložte rošt (L) do příslušného otvoru (Q) a podpory (R).



- Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (B) do polohy .
- Otočte knoflíkem termostatu (A) do polohy 230.
- Otočte knoflíkem časového spínače (timer) (C) do polohy ON nebo na požadovaný čas a zavřete dvířka.
- Po uplynutí doby vaření a po ověření, že jídlo je dobře uvařené, je možné vyjmout rošt (L) použitím speciálního držáku pro vytazení roštu (M).

VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ (jen u některých modelů)

Otočte knoflíkem pro volbu funkcí (B) do polohy  pro rozsvícení vnitřního osvětlení.

ČIŠTĚNÍ

Časté čištění zabrání vytváření kouře a zápachu během vaření. Před jakoukoli činností čištění vždy nejprve vyjměte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.

Nikdy neponořujte přístroj do vody; neomývejte jej pod proudem vody. Mřížka (F), plech na pečení (H) a sběrná nádoba na drobky (N) se umývají jako běžné nádoby, ručně nebo v myčce na nádoby. K čištění vnějšího povrchu používejte vždy vlhkou houbičku.

Vyhýbejte se použití abrazivních prostředků, které by poškodily povrchovou úpravu. Věnujte pozornost tomu, aby nevnikla voda nebo tekuté mýdlo do štěrbin umístěných na pravé straně trouby. K čištění vnitřku trouby nikdy nepoužívejte korozivní produkty a neoskrabujte stěny špičatými nebo ostrými předměty. Používejte pouze tekuté neabrazivní čisticí prostředky. Nepokoušejte se vsouvat vidličky, nože nebo špičaté předměty do otvorů umístěných na pravé straně a zezadu trouby.

Vyjměte sběrnou nádobu na drobky (N) tahem směrem k sobě. Pokud by se tato operace ukázala jako komplikovaná, navlhčete vnější strany nádoby. Odstraňte případnou nečistotu vlhkým hadříkem. Dobře osušte a vložte nádobu zpět.

TABULKA VAŘENÍ

recept	E0 4035				E0 4055			
	knoflík pro volbu funkce	knoflík termostatu	knoflík časového spínače (timer)	poloha mřížka / plech na pečení	knoflík pro volbu funkce	knoflík termostatu	knoflík časového spínače (timer)	poloha mřížka / plech na pečení
slaný dort		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
čerstvá pizza		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
mražená pizza		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
plněné těstoviny cannelloni		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lasagne		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
celé kuře		230°	120	-		230°	120	-
vepřová pečeně		230°	100	-		230°	100	-
špízy		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
pečená ryba		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
mražené brambory		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
čerstvé brambory		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
marmeládový koláč		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
pastiera napoletana (Neapolský velikonoční koláč)		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
dort margherita		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

Doba vaření závisí na kvalitě produktů, teplotě potravin a osobní chuti každého.