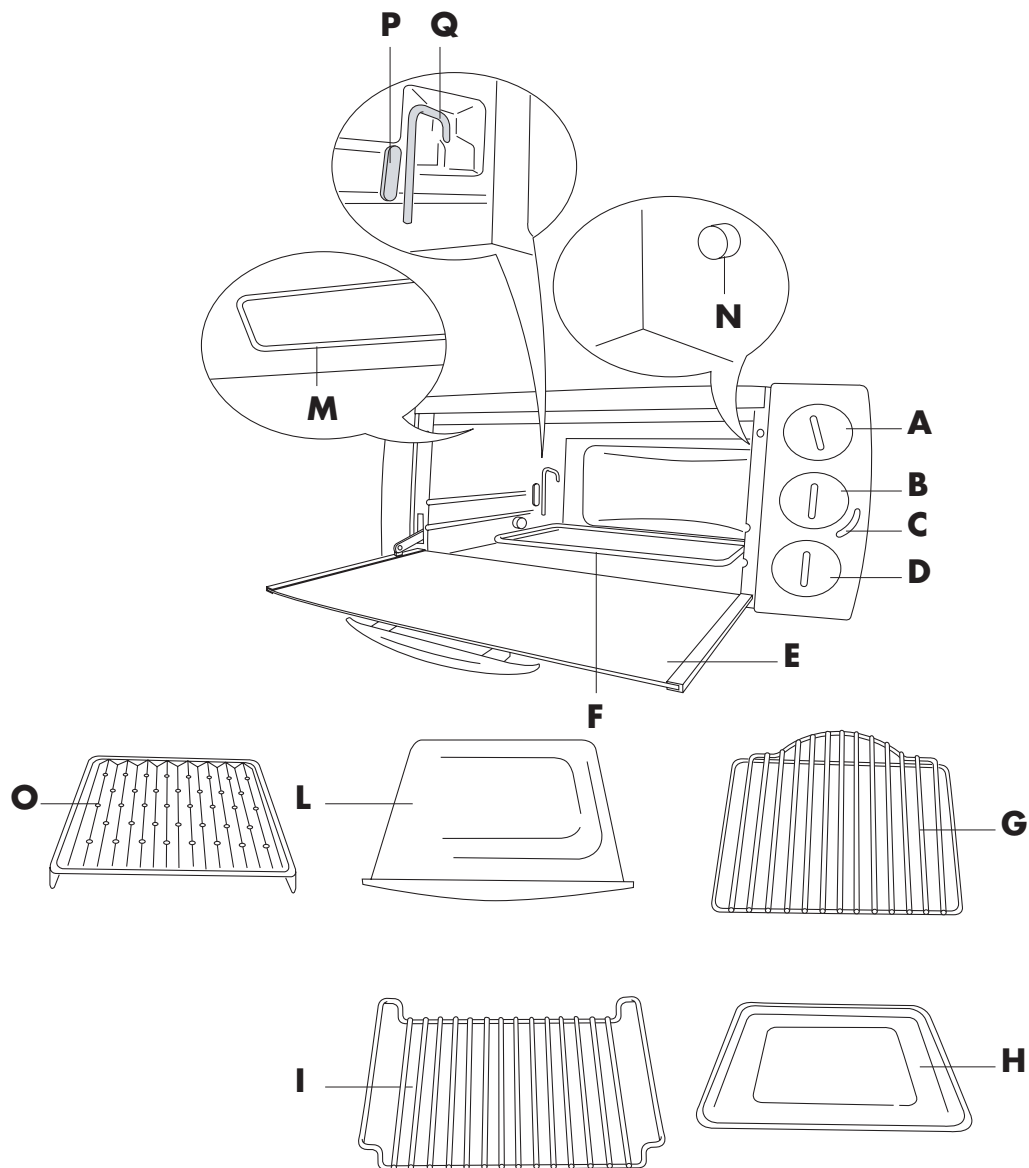


POPIS ELEKTROSPOTŘEBIČE

- | | | | |
|---|--------------------------|---|--|
| A | knoflík termostatu | I | tvarovaný rošt (jen u některých modelů) |
| B | knoflík časového spínače | L | sběrná nádoba na drobečky |
| C | světelná kontrolka | M | horní topné těleso |
| D | knoflík pro volbu funkcí | N | vnitřní osvětlení (jen u některých modelů) |
| E | skleněná dvířka | O | Dietní rošt |
| F | spodní topné těleso | P | gumička (jen u některých modelů) |
| G | plochý rošt | Q | páčka pro vkládání/vytahování roštu (jen u některých modelů) |
| H | plech na pečení | | |

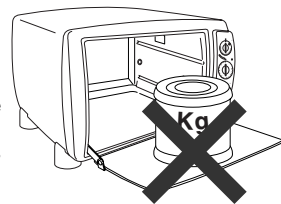


DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

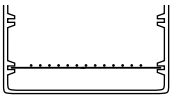
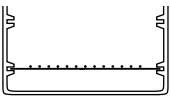
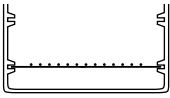
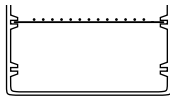
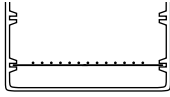
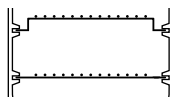
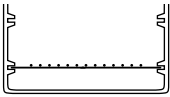
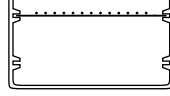
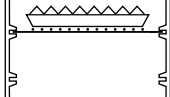
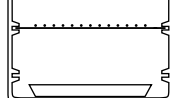
- **Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte celý návod k použití.**
- Tato pečicí trouba je konstruovaná pro přípravu pokrmů. Nesmí se používat pro jiné účely a nesmí být žádným způsobem měněna či jinak přizpůsobována.
- Umístěte spotřebič na vodorovnou plochu ve výšce alespoň 85 cm tak, aby nebyl na dosah dětí.
- Před použitím trouby, omyjte pečlivě veškeré příslušenství spotřebiče.
- **Předtím, než zapojíte zástrčku do zásuvky el. proudu, si ověřte zda:**
 - Sítové napětí odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku technických charakteristik spotřebiče.
 - Minimální proudová zatížitelnost zásuvky el. proudu je 16 A a zda je zásuvka dostatečně uzemněná.
- **Výrobce není zodpovědný za případné škody způsobené nerespektováním tohoto protiúrazového opatření.**
- Před prvním použitím pečicí trouby, vyndejte z vnitřku spotřebiče všechny obalový a ochranný materiál, papírové příručky, umělohmotné sáčky atd.
- Před prvním použitím nechte spotřebič v provozu na prázdko po dobu alespoň 15 minut s termostatem nastaveným na maximum. Tímto způsobem odstraníte ze spotřebiče zápach "novoty". Kouř, který bude z trouby vycházet, pochází z ochranných látek, které byly před převozem naneseny na topná tělesa. Během tohoto úkonu musíte místnost důkladně vyvětrat.

POZOR: Po vybalení výrobku z krabice si ověřte, zda jsou dvířka trouby nepoškozená. Skleněná dvířka jsou křehká a v případě viditelného poškození jako např. odštípnutí, rýhy nebo poškrábání, nechte dvířka vyměnit. Mimo jiné chraňte dvířka při používání, čištění nebo přemísťování spotřebiče před prudkými nárazy. Nelijte na sklo dvířek studené kapaliny, pokud je spotřebič horký a vyvarujte se bouchání dvířek.

- **Dvířka a vnější části pečicí trouby se při provozu mohou zahřát. Při přípravě pokrmů v pečicí troubě se dotýkejte pouze rukojetí, uchytů a tlačítek. V žádném případě se nedotýkejte kovových nebo skleněných částí trouby. Pokud je to nutné, používejte chňapky.**
 - **Tento elektrický spotřebič dosahuje při provozu vysokých teplot, které mohou zapříčinit vážné popáleniny.**
 - Jako u všech varných spotřebičů je nutné v přítomnosti dětí a/nebo nesvéprávných osob zvýšit pozornost, pokud uvedete troubu do provozu. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
 - Spotřebič v žádném případě nepřenášejte, pokud je v provozu.
 - Spotřebič se nesmí používat pokud:
 - Přípojný kabel spotřebiče je poškozený.
 - Spotřebič spadl na zem nebo je viditelně poškozený anebo nefunguje správně.V těchto případech je vhodné, aby se zabránilo jakémukoli riziku, odnést spotřebič do nejbližšího technického servisu, který zaručuje pozáruční servis.
 - Dbejte na to, aby přípojný kabel přístroje nevisel volně z pracovní plochy a aby se nedotýkal horkých částí trouby. V žádném případě se nesnažte vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu taháním za přípojný kabel.
 - V případě, že musíte použít prodlužovací šňůru, ověřte si, aby byla v dobrém stavu se zástrčkou s patřičným uzemněním. Průřez kabelu prodlužovací šňůry se musí rovnat alespoň průřezu přípojného kabelu spotřebiče.
 - Aby se zabránilo veškerému riziku elektrického poranění a zasažení el. proudem, neponořujte v žádném případě přípojný kabel, zástrčku přípojného kabelu nebo spotřebič do vody nebo do jiné kapaliny.
 - Neumísťujte spotřebič v blízkosti zdrojů tepla.
 - Neumísťujte v žádném případě hořlavé předměty v blízkosti trouby nebo do skříňky na které je trouba umístěna.
 - Chleba se snadno spálí. Při toustování nebo opékání chleba se od trouby nevzdalujte a troubu hlídejte. V žádném případě neuvádějte troubu do provozu, pokud je umístěna pod políčkou, skříňkou nebo v blízkosti hořlavých materiálů jako např. záclony, závěsy, žaluzie atd.
 - Nepoužívejte troubu jako zdroj tepla např. k vyhřívání prostor.
 - Do trouby se v žádném případě nesmí vkládat papír, kartón nebo umělá hmota. Nepokládejte na troubu různé předměty (náradí, rošty nebo jiné předměty).
 - Do otvorů ventilace se nesmí vkládat žádné předměty. Neucpávejte je.
 - **Jestliže se stane, že pokrm nebo jiné části trouby začnou hořet, nesnažte se v žádném případě hasit oheň vodou. Nechte dvířka trouby zavřená, vytáhněte zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu a uhašte plameny vlhkým hadrem.**
 - Tato trouba byla konstruovaná k vestavění.
 - Pokud jsou dvířka trouby otevřená, mějte na paměti následující pravidla:
 - netačte na dvířka těžkými předměty a netahejte za rukojeť směrem dolů.
 - nepokládejte na plochu otevřených dvířek těžké nádoby nebo horké pekáče, které jste zrovna vyndali z trouby.
 - V případě, že tento spotřebič bude používán v jiné zemi než kde byl zakoupený a s ohledem na rozdílnost platných norem je nutné nechat spotřebič ověřit v autorizovaném servisním středisku.
 - K zajištění osobní bezpečnosti nedemontujte tento spotřebič sami; obraťte se vždy na pověřené servisní středisko.
 - Tento spotřebič byl vyrobený pouze k použití v domácnosti. Jakékoliv profesionální použití ve velkokapacitních zařízeních, nevhodné používání nebo v nesouladu s návodem k použití nezavazuje výrobce k odpovědnosti nebo plnění záručních podmínek.
 - Pokud spotřebič nepoužíváte anebo před čištěním spotřebiče vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu.
 - Výměnu poškozeného přípojného kabelu musí provést výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko, anebo kvalifikovaný odborník, aby se předešlo veškerému riziku.
- Tyto instrukce si uschovejte**



PŘEHLEDNÁ TABULKA

Program	Poloha knoflíku pro volbu funkcí	Poloha knoflíku termostatu	Poloha roštu a příslušenství	Poznámky/Rady
Rozmrazování (*)				-
Delikátní pečení		60°-230°		-
Udržování stálé teploty pokrmů		60°		-
Pečení v troubě s ventilací (*)		60°-230°	 	Ideální pro přípravu zapékaných nudlí (lasagni), pizzy, všech druhů dortů, pokrmů, které mají zůstat křupavé na povrchu (příprava gratinování) a pro pečení chleba. Pro použití vhodných přidavných zařízení je třeba řídit se pokyny uvedenými v příslušné tabulce na str.86
				Kromě toho je tento způsob pečení vhodný pro přípravu pokrmů na dvou patrech současně. Řídit se pokyny uvedenými v příslušné tabulce na str.88
Pečení v troubě tradičním způsobem.		60°-230°	 	Ideální pro přípravu plněné zeleniny, pokrmů z ryb, plum cake a menší drůbeže. Pro použití v h o d n ě h o příslušenství je třeba řídit se pokyny uvedenými v příslušné tabulce na str.87.
Příprava pokrmů grilováním			 Pokud je vaše pečicí trouba vybavena dietním roštěm  Pokud je vaše pečicí trouba není vybavena dietním roštěm	Ideální pro všechny způsoby tradičního grilování: hamburger, párky, špíz, toustovaný chleba atd. Pečicí plech položte nad spodní topné těleso.

(*) pouze u některých modelů.

POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ

OTOČNÝ KNOFLÍK TERMOSTATU (A)

Zvolte požadovanou teplotu následujícím způsobem:

- Na rozmrazování (*) (viz str.86): Otočný knoflík termostatu do polohy "●".
- K udržování stálé teploty pokrmů (viz str.86): Otočný knoflík termostatu do polohy "60°C".
- Pro pečení pomocí ventilačního systému trouby (*) nebo pečení tradičním způsobem (viz str.86-87): Otočný knoflík termostatu do polohy od "60°C do 230°C".
- Pro všechny způsoby grilování (viz str.88): Otočný knoflík termostatu do polohy "▼▼▼▼".

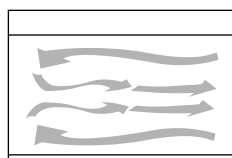
OTOČNÝ KNOFLÍK ČASOVÉHO SPÍNAČE (B)

- K naprogramování délky pečení: Otočte otočným knoflíkem po směru hodinových ručiček a nastavte jej na požadovanou dobu (max. 120 minut). Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál (*) a trouba se automaticky vypne.
- Pro vypnutí pečící trouby: Nastavte otočný knoflík zpět na "0".

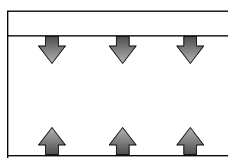
Pokud potřebujete nastavit délku pečení na dobu nižší než 20 minut, otočte knoflíkem nejdříve až na konec stupnice a potom jej nastavte požadovanou dobu.

OTOČNÝ KNOFLÍK NASTAVENÍ FUNKCÍ (D)

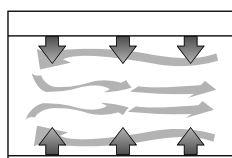
Aktivací tohoto otočného knoflíku se nastavují následující funkce pečení, které jsou:



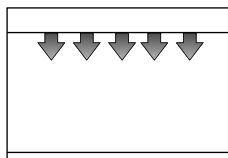
 ROZMRAZOVÁNÍ (*)
(pouze se zapnutou ventilací)



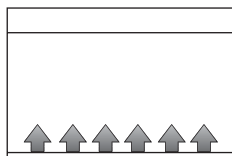
 PEŠENÍ V TROUBĚ
TRADIČNÍM ZPŮSOBEM
UDRŽOVÁNÍ STÁLÉ TEPLOTY
POKRMŮ
(v provozu je pouze horní topné
těleso a spodní topné těleso).



 PEČENÍ V TROUBĚ S
VENTILACÍ (*)
(v provozu je horní topné těleso,
spodní topné těleso a ventilační
systém)



 GRIL
(je v provozu pouze horní
topné těleso na maximální
výkon)



 DELIKÁTNÍ PEŠENÍ
(v provozu je pouze spodní
topné těleso)

SVĚTELNÁ KONTROLKA (C)

Rozsvícení světelné kontrolky značí, že pečící trouba je v provozu.

VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ TROUBY (N) (*)

Je-li trouba v provozu zůstává vnitřní osvětlení trouby stále zapnuté.

Při výměně vadné žárovky postupujte následujícím způsobem: odpojte přívodní zástrčku ze zásuvky el. proudu, odšroubujte ochranný skleněný kryt a vyměňte spálenou žárovku za novou stejného typu (odolnou na vysoké teploty) a poté namontujte zpět skleněný kryt.

(*) pouze u některých modelů

POUŽITÍ TROUBY

VŠEOBECNÉ POKYNY

- Při pečení v troubě s ventilací, při pečení tradičním způsobem a při grilování doporučujeme vždy troubu předehřát po dobu 5 minut, tímto zaručíte vynikající výsledky při pečení
- Délka pečení záleží na kvalitě výrobků, na teplotě potravin a na osobní chuti. Doba pečení uvedená v tabulkách je pouze přibližná a je třeba ji přizpůsobit osobním požadavkům. V uvedených dobách pečení není zahrnuta doba potřebná k zahřívání trouby.
- U pečení zmražených potravin je třeba řídit se pokyny pro doby pečení uvedenými na obalu výrobku.

Systém vkládání/vytahování roštu (*)

Pokud je trouba vybavena páčkou pro vkládání a vytahování roštu, je třeba požívat ji tímto jednoduchým způsobem:

- **Pro vkládání roštu:** vložit rošt až na konec trouby, za gumičku která se nachází na levé straně trouby (musí být slyšet zaklapnutí). zavřít dvířka, rošt se automaticky zasune.
- **Pro vytahování roštu:** otevřít dvířka (rošt se automaticky vysune několik centimetrů), uchopit rošt pomocí chňapky a vytáhnout jej směrem k sobě.

ROZMRAZOVÁNÍ (*)

Pro dosažení dobrého rozmrazení v krátkém čase je třeba:

- Otočit knoflíkem pro volbu funkcí **(D)** do polohy .
- Otočit knoflíkem termostatu **(A)** do polohy "•".
- Otočit knoflíkem Časového spínače **(B)** do polohy na požadovaný čas.
- Zasunout plochý rošt **(G)** do spodní vodící lišty a na ni položit plochý talíř s pokrmem určeným k rozmrazování. Zavřít dvířka.

Příklad rozmrazování: 1kg masa 80-90 minut bez otáčení.

DELIKÁTNÍ PEČENÍ

Tato funkce je určena pro pečení cukrářského pečiva a dortů s polevou. Doporučujeme, mimo jiné, tuto funkci k dokončení pečení pokrmů, u kterých je důležité pečení ze spodu.

- Zasunout rošt (a na něj položený kastrol) do spodní vodící lišty, jak znázorněno na zobrazení na str.84.
- Otočit knoflíkem pro volbu funkcí **(D)** do polohy .
- Pomocí knoflíku termostatu **(A)** zvolit požadovanou teplotu.
- Otočením knoflíku Časového spínače **(B)** nastavit požadovanou teplotu. Po uplynutí nastavené doby se ozve zvukový signál. V případě, že připravovaný pokrm je upečen ještě před uplynutím nastavené doby, otočte knoflíkem Časového spínače **(B)** ručně do polohy "0".

UDRŽOVÁNÍ STÁLÉ TEPLOTY POKRMŮ

- Otočit knoflíkem termostatu **(A)** do polohy na "60°C".
 - Otočit knoflíkem pro volbu funkcí **(D)** do polohy .
 - Otočením knoflíku Časového spínače **(B)** nastavit požadovanou teplotu
 - Zasunout plochý rošt **(G)** do spodní vodící lišty a položit na něj talíř s pokrmem.
- Doporučujeme nenechávat pokrmy v troubě dlouho, aby se příliš nevysušily.

Pečení v troubě s ventilací (*)

Tato funkce je ideální pro přípravu výborné pizzy, zapékaných nudlí, gratinovaných prvních chodů, na všechny druhy druhých chodů z masa (s výjimkou menší drůbeže), dále na opékané brambory, přípravu všech druhů dortů a na pečení chleba. Mimo to je tento způsob vhodný pro současné pečení ve dvou patrech a to i pro rozdílné typy pokrmů. Postupovat následujícím způsobem:

- Zasunout plochý rošt **(G)** do polohy uvedené v tabulce.
- Otočit knoflíkem pro volbu funkcí **(D)** do polohy .
- Pomocí knoflíku termostatu **(A)** zvolit požadovanou teplotu.
- Otočením knoflíku Časového spínače **(B)** nastavit požadovanou teplotu
- Po předehřátí po dobu 5 minut vložit do trouby pokrm k pečení.

(*) pouze u některých modelů.

Program	Knoflík termostatu	Časy	rošt poloha	Upozornění a rady
Gratinované makaróny 1 Kg.	230°	20 min.	spodní	Otočit pekáčkem v polovině pečení.
Zapékané nudle lasagne 1 kg.	230°	20 min.	"	Použít varný porcelán, otočit po 10 min.
Piza 500 g	225°	17 min.	"	Použít plech na pečení.
Kuře 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Použít plech na pečení, otočit po 38 min.
Vepřová pečeně 900 g	200°	70 min.	"	Použít plech na pečení, otočit po 35 min.
Sekaná 650 g	180°	55 min.	"	Použít plech na pečení, otočit po 30 min
Opékané brambory 500 g	200°	50 min.	"	Použít plech na pečení, dvakrát zamíchat.
Linecký koláč 700 g	180°	40 min.	"	Použít plech na pečení
Štrůdl 1 kg	180°	40 min.	"	Použít plech na pečení
Ořechový dort 800 g	180°	35 min.	"	Použít dortovou formu
Drobné pečivo 100 g	180°	14 min.	"	Použít plech na pečení
Chleba 500 g	200°	25 min.	"	Použít plech na pečení vymazaný olejem.

PEČENÍ V TROUBĚ TRADIČNÍM ZPŮSOBEM

Tento způsob pečení je ideální pro přípravu pokrmů z ryb, na zapékanou zeleninu, na moučníky se základem z bílkového sněhu a na moučníky, jejichž příprava vyžaduje poměrně dlouhou dobu pečení (více než 60min). Postupovat následujícím způsobem:

- Zásunout rošt do polohy uvedené v tabulce.
- Otočit knoflíkem pro volbu funkcí (D) do polohy .
- Pomocí knoflíku termostatu (A) zvolit požadovanou teplotu.
- Otočením knoflíku Časového spínače (B) nastavit požadovanou teplotu
- Po předehřátí trouby po dobu 5 min. vložit pokrm k pečení.

Program	Knoflík termostatu	Časy	rošt poloha	Upozornění a rady
Křepelka (3)	230°	44 min.	spodní	Použít plech a otočit po 24 minutách.
Pstruh 500g	200°	35 min.	"	Použít plech a otočit po 16 minutách.
Plněné kalamáry 450g	200°	30 min.	"	Použít varný porcelán, otočit v polovině pečení.
Zapékaná rajčata 550g	200°	40 min.	"	Použít plech na pečení vymazaný olejem a otočit po 20 min.
Cukety s tuňákem 750g	200°	40 min.	"	Použít plech na pečení, přidat olej, rajčata a vodu; otočit plech po 20 min.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	"	Použít formu na pečivo a v polovině pečení obrátit.
Sněhové pusinky	120°	50 min.	"	Použít plech na pečení, vymazaný olejem. Před podáváním nechat uležet alespoň jeden den.

PEČENÍ NA GRILU

- Zasunout plochý rošt (G) do horní vodící lišty.
- Otočit knoflíkem pro volbu funkcí (D) do polohy .
- **Pokud je vaše pečicí trouba vybavena dietním roštěm (O):** postavit pokrm určený ke grilování na dietní rošt (O), zasunout nad pečicí plech (H) a zasunout vše nad plochý rošt (G).
- **Pokud je vaše pečicí trouba není vybavena dietním roštěm (O):** postavit pokrm určený ke grilování na přímo na plochý rošt (G), pečicí plech (H) se zasune nad spodní topné těleso, pro sběr odkapávajícího tuku).
- Zavřít dvířka.
- Otočením knoflíku Časového spínače (B) nastavit požadovanou teplotu.

Program	Knoflík termostatu	Časy	rošt poloha	Upozornění a rady
Vepřová kotleta (2)	▼▼▼	26 min.	horní	Otočit po 14 minutách.
Párky (3)	"	20 min.	"	Otočit po 11 minutách.
Syrové hamburgery (2)	"	25 min.	"	Otočit po 13 minutách.
Klobásy (4)	"	26 min.	"	Otočit po 14 minutách.
Špízy 500g	"	26 min.	"	Otočit po 8, 15 a 21 minutách.
Opékaný chléb (4 krajíčky)	"	9 min.	"	Otočit po 6 minutách.

POZN. Pro grilování chleba se nezasunuje pečicí plech.

SOUČASNÉ PEČENÍ NA 2 PATRECH S TROUBOU S VENTILACÍ (*)

Pečení v troubě s ventilací (*) umožňuje současně připravovat pokrmy, a to i rozdílné, umístěné na 2 patrech.

Teplu, které vydávají 2 topná tělesa je uvnitř trouby šířeno pomocí nuceného oběhu prostřednictvím ventilátoru.

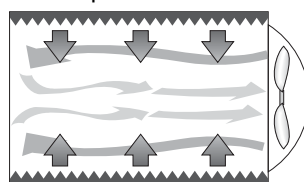
Tímto způsobem je dosaženo **stejnoměrného a rychlého** šíření tepla do všech částí trouby, vzduch je v uzavřeném prostoru velmi suchý a tím je zabráněno míchání pachů a chutí.

Při současně přípravě dvou rozdílných pokrmů je třeba řídit se následujícími jednoduchými pokyny.

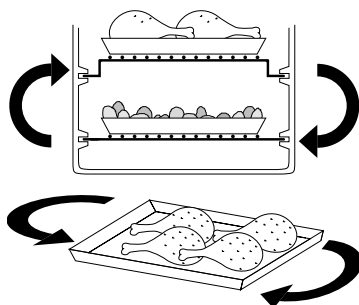
1. Čas potřebný k přípravě dvou receptur současně je vyšší než při přípravě receptů jednotlivě.
2. Zhruba v polovině pečení **obrátit vzájemně** mezi sebou 2 plechy, horní plech položit nad spodní rošt a naopak.

Dále je třeba pamatovat na **otočení o půl otáčky** jednotlivých plechů na pečení.

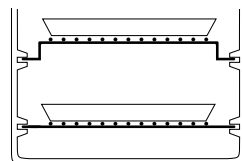
horní topné těleso



spodní topné těleso



Poznámka: rošty je třeba umístit způsobem zobrazeným na obrázku po straně.



(*) pouze u některých modelů.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Častým čištěním se zabrání tvoření kouře a nepříjemného pachu během pečení. Zabránit nahromadění tuku uvnitř elektrospotřebiče.

Před započetím jakéhokoliv druhu čištění je třeba vytáhnout zástrčku ze zásuvky el.proudu a nechat troubu vychladnout.

Čištění dvířek, vnitřních stěn a lakovaných či smaltovaných částí trouby je třeba provádět vodou s přídavkem saponátu a poté dobře osušit.

K čištění hliníkových vnitřních částí je třeba vyvarovat se užívání přípravků, které způsobují korozi hliníku (čisticích přípravků iv bombičkách) a neoškrabovat stěny ostrými a řeznými předměty.

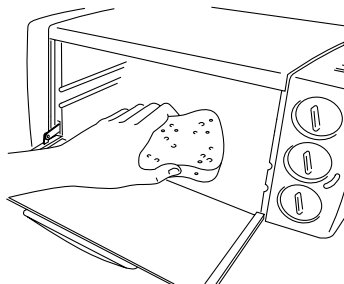
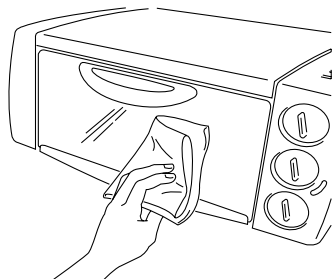
K čištění vnějších částí trouby používat vždy vlhkou houbu.

Vyvarovat se používání abrazivních přípravků, které poškozují nátěr.

Dávejte pozor, aby voda nebo tekutý saponát nevníkly dovnitř škvírami, které jsou umístěny nad troubou.

Nikdy nekládat elektrospotřebič do vody; neumývat jej pod tekoucí vodou.

Veškeré příslušenství se umývá běžným způsobem jako normální nádobí, jak ručně, tak i v myčce .



POKUD JE TROUBA VYBAVENA TÁCEK PRO SBĚR DROBKŮ.

Vytáhnout tácek zespodu (obrázek po straně) a umýt jej ručně. Pokud je špína těžko odstranitelná, je třeba opláchnout tácek pod teplou vodou s přídavkem saponátu a pokud je nutné, opatrně jej vydrhnout, bez toho, aby byl poškrábán.

