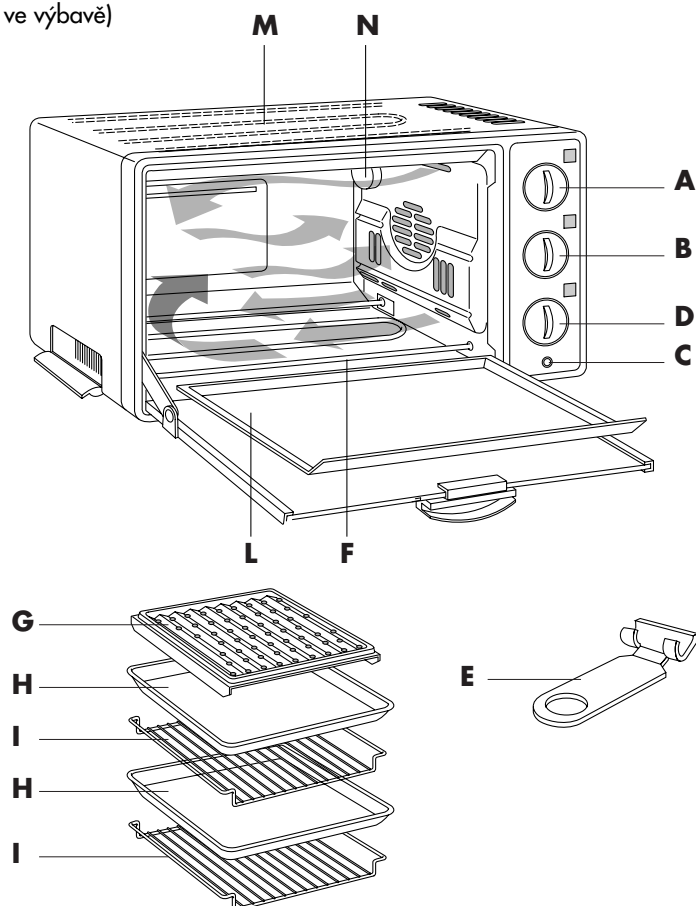


POPIS ELEKTROSPOTŘEBIČE

- A knoflík termostatu
- B knoflík časového spínače (je-li ve výbavě)
- C světelná kontrolka
- D knoflík pro volbu funkcí
- E držadlo pro rošt (je-li ve výbavě)
- F spodní topné těleso
- G Dietní rošt (je-li ve výbavě)
- H plech na pečení
- I tvarovaný rošt
- L sběrná nádoba na drobečky (je-li ve výbavě)
- M horní topné těleso
- N vnitřní osvětlení (je-li ve výbavě)



SPOTŘEBA ELEKTŘINY (NORMA CENELEC HD 376)

K dosažení teploty 200° CkW 0,1
K udržení po dobu jedné hodiny 200° CkW 0,5
CelkemkW 0,6
Tento elektrospotřebič splňuje nařízení normy CEE 89/336 a normy 92/31 o Elektromagnetické slučitelnosti, a nařízení (EC) č. 1935/2004 z 27/10/2004 o materiálech které jsou ve styku s potravinami.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- **Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte celý návod k použití.**
- Tato pečící trouba je konstruována 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 pečící 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 větrat.

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 přemisťování spotřebiče před prudkými nárazy. Nelijte na sklo dvířek studené kapaliny, pokud je spotřebič horký a vyvarujte se bouchání dvířky.

- **Dvířka a vnější části pečící trouby se při provozu mohou zahřát. Při přípravě pokrmů v pečící troubě se dotýkejte pouze rukojetí, úchytů 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 nepřeházejte, 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 probíjení 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 umístěná.
- 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 umístěná pod poličkou, 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 (nářadí, 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 uhasťte plameny vlhkým hadrem.**
- Tato trouba byla konstruována k vestavění.
- Pokud jsou dvířka trouby otevřená, mějte na paměti následující pravidla:
 - netlačte 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.
- V případě, že je přípojný kabel poškozený, musíte jej nechat vyměnit za kabel nebo speciální sadu s kabelem u výrobce nebo v pověřeném servisním středisku.

Tyto instrukce si uschovejte



PŘEHLEDNÁ TABULKA

Program	Poloha knoflíku pro volbu funkcí	Poloha knoflíku termostatu	Poloha roštu a příslušenství	Poznámky/Rady
Rozmrazování (pouze u některých modelů)		●		-
Delikátní pečení		60°-230°		-
Udržování stálé teploty pokrmů		60°		-
Pečení v troubě s ventilací (pouze u některých modelů)		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 přídatných zařízení je třeba řídit se pokyny uvedenými v příslušné tabulce na str.118
				Kromě toho je tento způsob pečení vhodný pro přípravu pokrmů na dvou patrech současně. Řídit se pokyny uvedenými v příslušné tabulce na str.120
Pečení v troubě tradičním způsobem.		60°-230°		Ideální pro přípravu plněné zeleniny, pokrmů z ryb, plum cake a menší drůbeže. Pro použití vhodného příslušenství je třeba řídit se pokyny uvedenými v příslušné tabulce na str.119.
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, toastovaný chleba atd. Pečicí plech položte nad spodní topné těleso.

SPRÁVNÉ POLOHY ROŠTŮ



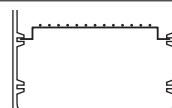
(1)



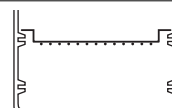
(2)



(3)



(4)



(5)

POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ

OTOČNÝ KNOFLÍK TERMOSTATU (A)

Zvolte požadovanou teplotu následujícím způsobem:

- Na rozmrazování (*) (viz str.118): Otočný knoflík termostatu do polohy "•".
- K udržování stálé teploty pokrmů (viz str.118): Otočný knoflík termostatu do polohy "60°C".
- Pro pečení pomocí ventilačního systému trouby (*), Delikátní pečení nebo pečení tradičním způsobem (viz str.118-119): .Otočný knoflík termostatu do polohy od "60°C do 230°C".
- Pro všechny způsoby grilování (viz str.120):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 pečicí trouby: Nastavte otočný knoflík zpět na "0".

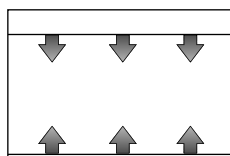
Pokud potřebujete nastavit délku pečení na dobu nižší než 20 minut, otočte knoflíkem nejdříve až na konec stupnice a potom jej nastavte požadovanou dobu.

OTOČNÝ KNOFLÍK NASTAVENÍ FUNKCÍ (D)

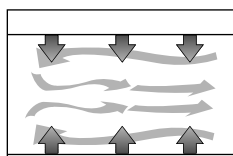
Aktivací tohoto otočného knoflíku se nastavují následující funkce pečení, které jsou:



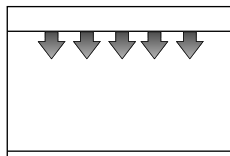
 **ROZMRAZOVÁNÍ (*)**
(pouze se zapnutou ventilací)



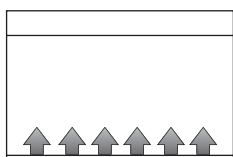
 **PEČENÍ V TROUBĚ TRADIČNÍM ZPŮSOBEM UDRŽOVÁNÍ STÁLÉ TEPLoty POKRMŮ**
(v provozu je pouze horní topné těleso a spodní topné těleso).



 **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 PEČENÍ**
(v provozu je pouze spodní topné těleso)

SVĚTELNÁ KONTROLKA (C)

Pokud je světelná kontrolka rozsvícená, znamená to, že pečicí trouba se rozehrívá, její zhasnutí značí, že pečicí trouba dosáhla nastavenou teplotu.

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

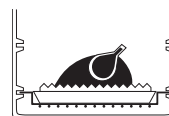
POUŽITÍ TROUBY

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 závisí 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.

Pokud je Vaše pečicí trouba vybavena také dietním roštem:

doporučujeme používat pro přípravu kuřete, pečení a malé drůbeže, položených přímo na dietním roštu, umístěným pod pekáčem (viz zobrazení na boku) a tímto způsobem zabránit stékání omastku na dno pečicí trouby a po stěnách. Podrobnější instrukce jsou uvedeny v následujících paragrafech.



ROZMRAZOVÁNÍ (*)

Pro dosažení dobrého rozmražení 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.
- Vložit rošt (I) do spodní drážky (viz str. 116) a na něj položit mělký talíř s pokrmem určeným k rozmražení. Zavřít dvířka.

Příklad rozmrazování: 1 kg 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. 116.
- 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.
- Vložit rošt (I) do spodní drážky (viz str. 116) a na něj položit talíř s pokrmem.

Doporučuje se nenechávat pokrm v pečicí troubě zbytečně dlouho a především zakrývat je vždy hliníkovou fólií tak, aby se zabránilo jejich nadměrnému vysušení.

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:

- Vložit rošt (I) do polohy označené v tabulce (viz str. 116)
- 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.	1	Otočit pekáčkem v polovině pečení.
Zapékané nudle lasagne 1 kg.	230°	20 min.	1	Použít varný porcelán, otočit po 10 min.
Piza 500 g	225°	17 min.	2	Použít plech na pečení.
Kuře 1 kg.	200°	70-80 min.	1	Použít plech na pečení, otočit po 38 min.
Vepřová pečeně 900 g	200°	70 min.	1	Použít plech na pečení, otočit po 35 min.
Sekaná 650 g	180°	55 min.	2	Použít plech na pečení, otočit po 30 min
Opékané brambory 500 g	200°	50 min.	2	Použít plech na pečení, dvakrát zamíchat.
Linecký koláč 700 g	180°	40 min.	2	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

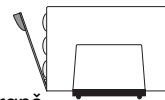
Tento způsob pečení je ideální pro přípravu pokrmů z ryb, na zapékanou zeleninu, na moučníky se základem z bílkového sněhu a na moučníky, jejichž příprava vyžaduje poměrně dlouhou dobu pečení (více než 60min). Postupovat následujícím způsobem:

- Vložit rošt (I) do polohy označené v tabulce (viz str. 116)
- 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.	1	Použít plech a otočit po 24 minutách.
Pstruh 500g	200°	35 min.	2	Použít plech a otočit po 16 minutách.
Plněné kalamáry 450g	200°	30 min.	1	Použít varný porcelán, otočit v polovině pečení.
Zapékaná rajčata 550g	200°	40 min.	1	Použít plech na pečení vymazaný olejem a otočit po 20 min.
Cukety s tuňákem 750g	200°	40 min.	1	Použít plech na pečení, přidat olej, rajčata a vodu; otočit plech po 20 min.
Plum cake 1 kg	180°	75 min.	1	Použít formu na pečivo a v polovině pečení obrátit.
Sněhové pusinky	120°	50 min.	2	Použít plech na pečení, vymazaný olejem. Před podáváním nechat uležet alespoň jeden den.

Pečení na grilu

- Vložit rošt způsobem uvedeným v tabulce na straně 116. Doporučuje se vlit na pekáček 2 sklenky vody a takto zabránit šíření kouře, nepříjemného pachu z přepáleného tuku a rovněž pro usnadnění čištění trouby.
- Otočit knoflíkem voliče funkcí do polohy .
- Předehřát pečicí trouba po dobu 5 minut.
- Vložit pokrm.
- **Uzavřít dvířka pouze na první polohu**, způsobem znázorněným na obrázku po straně.
- Knoflík časového spínače může být v poloze  anebo v poloze která odpovídá požadovanému času pro přípravu. (viz: oddíl "používání ovládacích prvků").



Program	Knoflík termostatu	Časy	rošt poloha	Upozornění a rady
Vepřová kotleta (2)	270°	19 min.	4	Otočit po 11 minutách.
Párky (3)	"	10 min.	"	Otočit po 6 minutách.
Syrové hamburgery (2)	"	13 min.	"	Otočit po 7 minutách.
Klobásky (4)	"	260 min.	"	Otočit po 141 minutách.
Špízy 500g	"	26 min.	"	Otočit po 8, 15 a 21 minutách.
Opékaný chléb (4 krajíčky)	"	2 min.	"	Otočit po 1 minutách (*).

(*) POZN. Pro grilování chleba se nezasunuje pečicí plech.

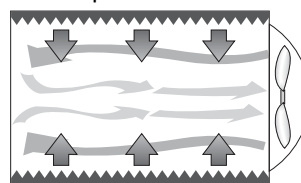
SOUČASNÉ PEČENÍ NA 2 PATRECH S TROUBOU S VENTILACÍ (*)

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

Teplo, 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.

horní topné těleso

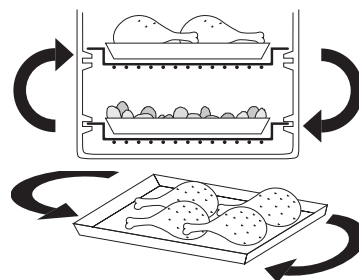


spodní topné těleso

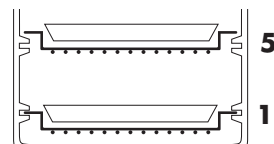
Při současně přípravě dvou rozdílných pokrmů je třeba řídit se následujícími jednoduchými pokyny.

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.



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



(*) pouze u některých modelů.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Před započetím jakéhokoli 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 i v bombičkách) a neoškrabovat stěny ostrými a řeznými předměty.

K čištění vnějších částí trouby používat vždy vlhkou houbu.

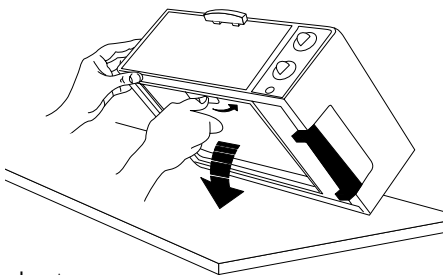
Vyvarovat se používání abrazivních přípravků, které poškozují nátěr.

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

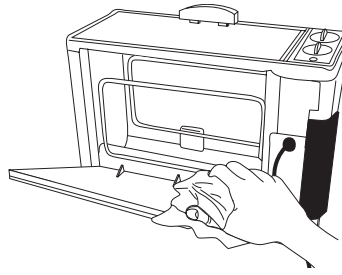
Nikdy nevkládat elektrospotřebič do vody; neumývat jej pod tekoucí vodou.

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

Některé z modelů jsou vybaveny okénkem, které je možno otevřít pro usnadnění přístupu a tím i čištění. Při čištění dna pečicí trouby je třeba stisknutím uzavírací pružiny otevřít dvířka (obr. A), poté přitáhnout dvířka směrem k sobě a umístit pečicí troubu do kolmé (obr.. B). Tímto způsobem bude samozřejmě usnadněno čištění. Po ukončení čištění uzavřít dvířka a zkontrolovat, zda je správným způsobem zaháknuto.



obr. A



obr. B

INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřízovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

