

# Vestavná trouba

Návod k použití



BVR35500XMS

**CZ**

285.4602.47/R.AC/07.12.2015/7-3

**Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

Cher client,

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.

### **Signification des symboles**

Tout au long de ce manuel, les symboles suivants sont utilisés:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Avertissement de risque d'incendie.



Avertissement de surfaces chaudes.

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



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

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

Obecná bezpečnost .....	4
Elektrická bezpečnost.....	4
Bezpečnost produktu .....	5
Určené použití.....	6
Mises en garde pour les enfants .....	6
Likvidace starého výrobku .....	7
Likvidace obalových materiálů .....	7

**2 Obecné informace 8**

Přehled .....	8
Obsah balení .....	9
Technické parametry.....	10

**3 Montáž 11**

Před montáží .....	11
Instalace a připojení .....	12
Likvidace starého výrobku .....	13

**4 Příprava 14**

Tipy pro úsporu energie.....	14
Úvodní použití .....	14
Úvodní nastavení času .....	14

První čištění produktu .....	15
Výchozí ohřev .....	15

**5 Obsluha trouby 16**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování..	16
Používání elektrické trouby.....	16
Funkce trouby .....	18
Ovládání řídicí jednotky trouby.....	21
Tabulka časů vaření .....	31
Funkce Připravená jídla.....	33
Recepty na předem připravené potraviny .....	36
Ovládání grilu .....	41

**6 Údržba a péče 44**

Obecné informace .....	44
Čištění ovládacího panelu .....	44
Čištění trouby .....	44
Odstranění dvířka trouby. ....	45
Odstranění vnitřního skla dvířek.....	45
Výměna vnitřní žárovky .....	46

**7 Odstraňování potíží 48**

## **I 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.
- 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 přečtěte 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 směrnici.
- 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.

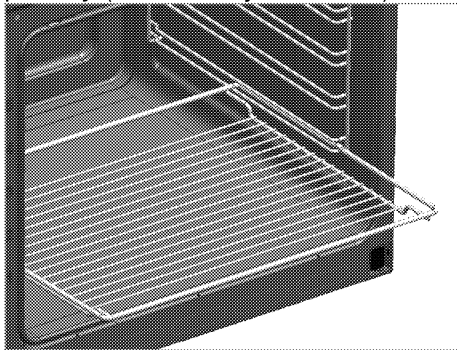
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- La surface arrière du four devient chaude lors de l'utilisation. Zkontrolujte, zda není elektrické 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

- 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.
- Soyez prudent lors de l'utilisation d'alcool dans vos plats. 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 allobal 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.

- Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky  
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 pokrm (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.
- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Pro spolehlivost ohně:

- 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.
- 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.

### Mises en garde pour les enfants

- Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů.  
Veuillez jeter les fournitures

d'emballage en respectant les normes relatives à l'environnement.

- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, 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:

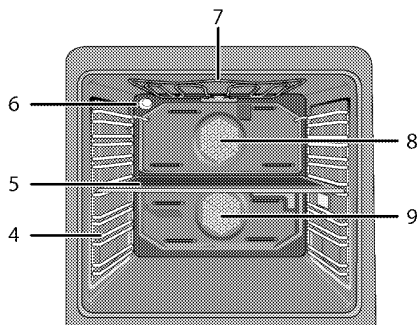
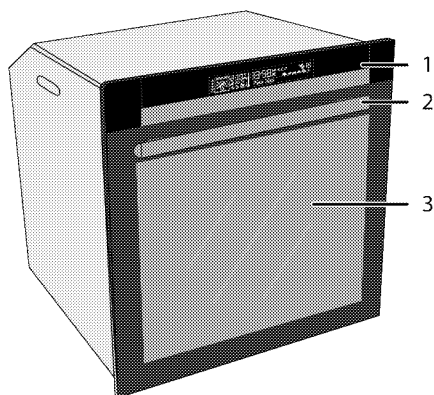
Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnici zakázané.

#### 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.

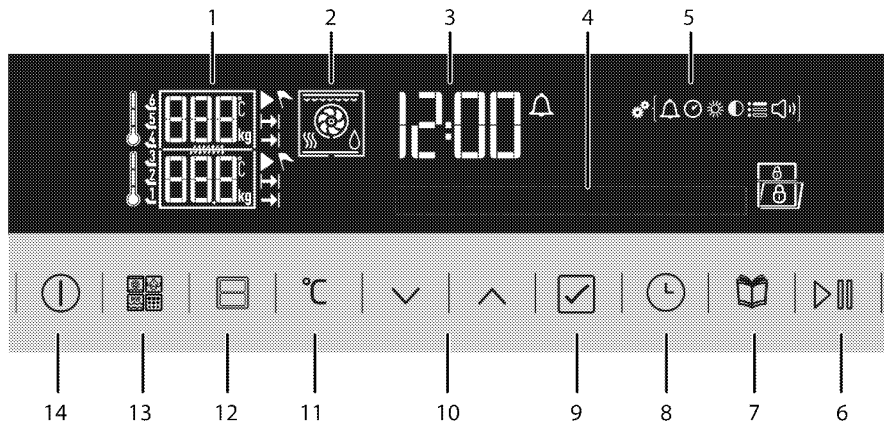
## 2 Obecné informace

### 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 troubách se samočištěním, napařováním a vlastnostmi mikrovlnné trouby.



## Obsah balení

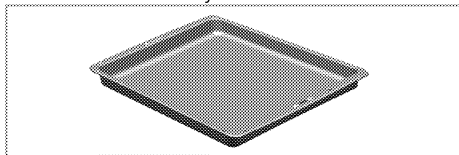


Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

### 1. Manuel d'utilisation

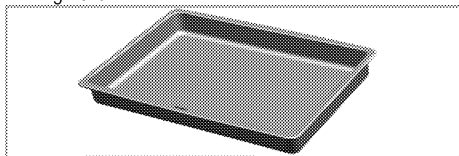
### 2. Plech do trouby

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



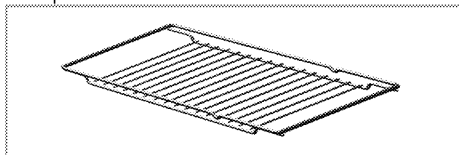
### 3. Hluboký plech

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



### 4. Drátěná police

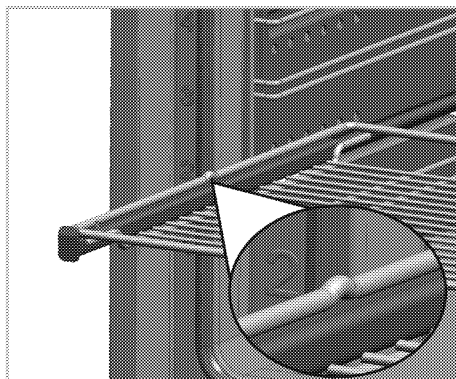
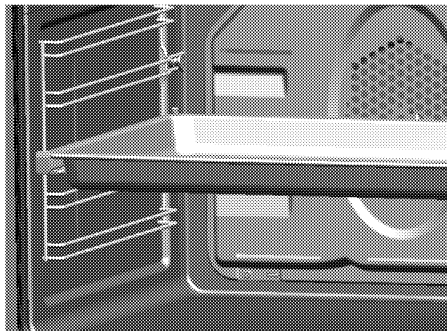
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožňených nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



### 5. Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádky

Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjmát 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

<b>Napětí/frekvence</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Celková spotřeba energie	3,5kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Hlavní trouba</b>	<b>Multifunkční trouba - Trouba s duální částí</b>
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 11.*



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



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



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.



#### NEBEZPEČÍ:

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



#### NEBEZPEČÍ:

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.



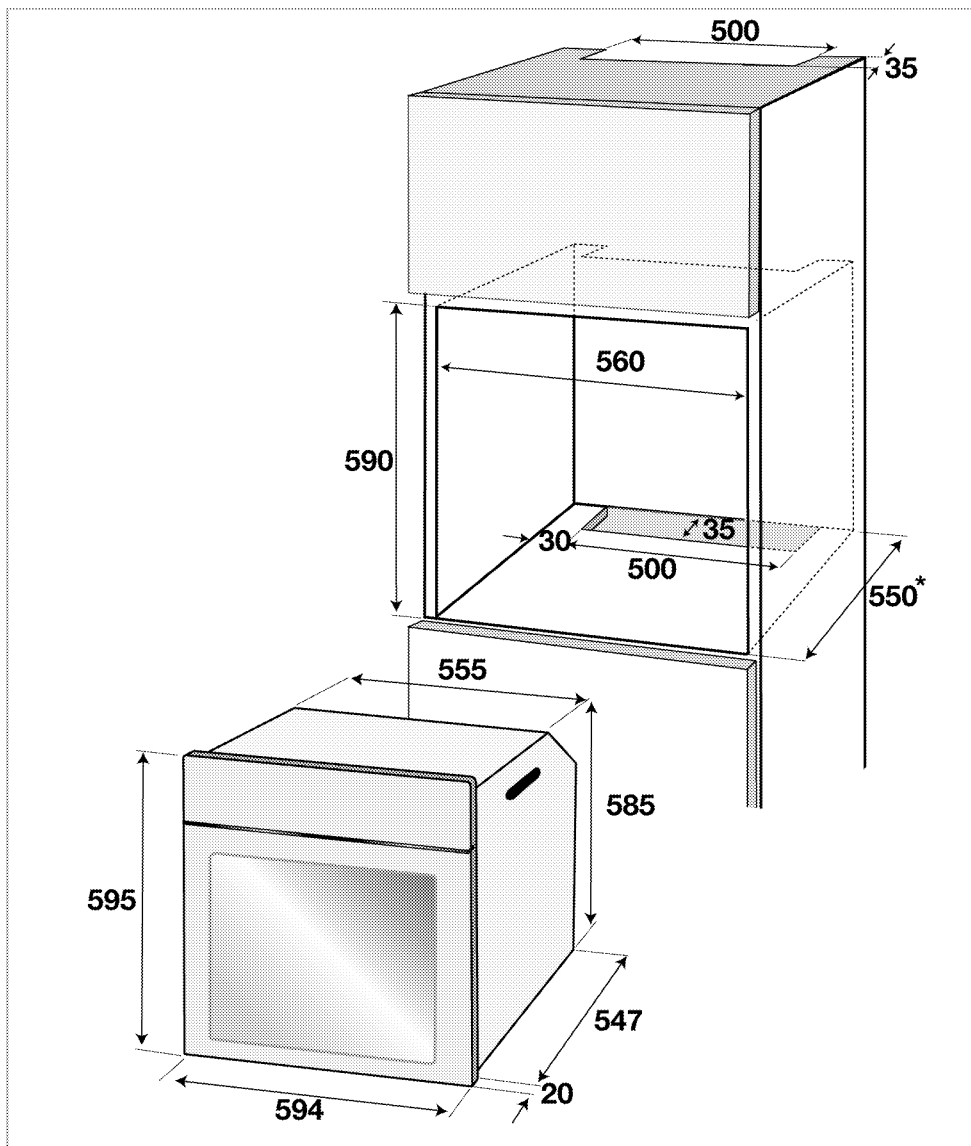
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



Pokud má výrobek drátěná madla, zatlačte je zpět do stran výrobku po přesunutí.



\* min.

## Instalace a připojení

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

## Elektrické zapojení

Zapojte výrobek do uzemněné zásuvky/vedení chráněné pojistkou o vhodné kapacitě podle tabulky "Technické parametry". 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.

**NEBEZPEČÍ:**

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.

**NEBEZPEČÍ:**

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 tabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

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

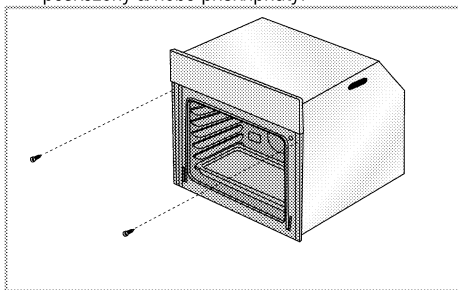


Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou deskou).

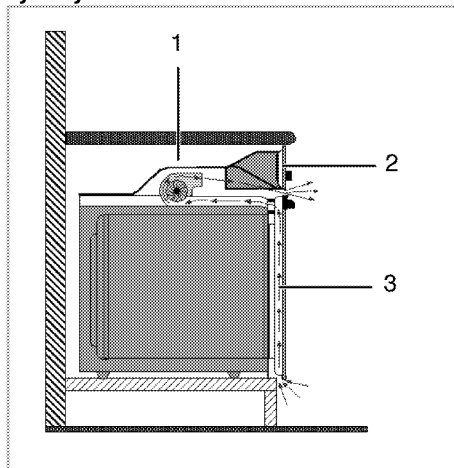
Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

**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.

**Výrobky s chladicím ventilátorem.**

- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste peklí pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

**Poslední kontrola**

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku 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.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvajte jej ve svislé poloze.



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

## 4 Příprava

### Tipy pro úsporu energie

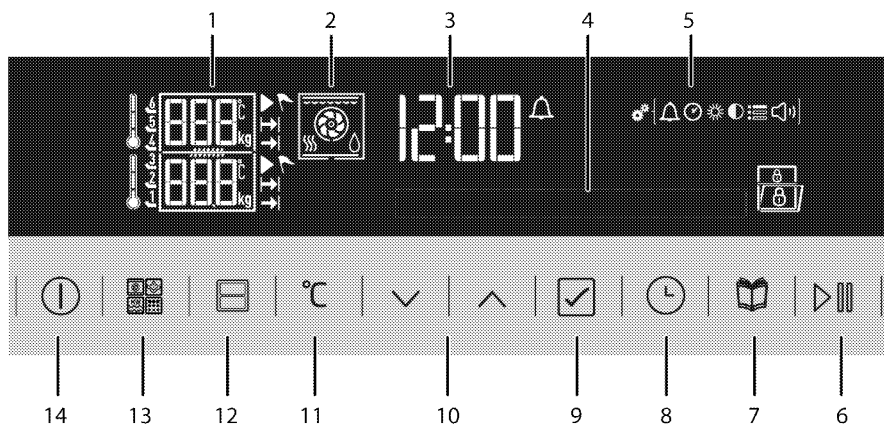
Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

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

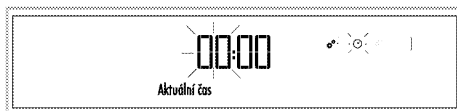
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.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

### Úvodní použití

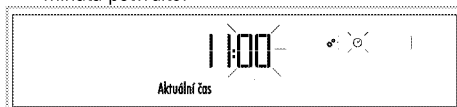
#### Úvodní nastavení času



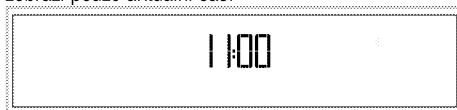
- 1 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
  - 2 Zobrazení funkce
  - 3 Pole ukazatele aktuálního času
  - 4 Textový displej
  - 5 Symboly menu Nastavení
  - 6 Tlačítko začátku/konce pečení
  - 7 Tlačítko volby nabídky pokrmů
  - 8 Tlačítko času a nastavení
  - 9 Tlačítko Potvrzení
  - 10 Tlačítka Nahoru/Dolů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



2. Pole hodin nastavte pomocí  $\wedge/\vee$  tlačítek.
3. Stisknutím  hodinu potvrďte.
4. Pole a symbol  $\text{⌚}$  minut se rozblíkají. Minutu nastavte pomocí  $\wedge/\vee$  tlačítek. Stisknutím  minutu potvrďte.



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





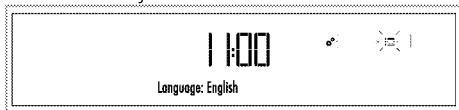
### Nastavit počáteční čas




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



### Nastavení jazyka

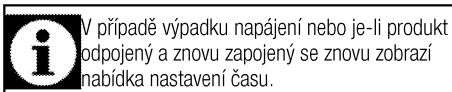
Jazyk lze nastavit pouze, je-li trouba v pohotovostním stavu.

1. Stiskněte  tlačítko dokud se  v menu nezobrazí symbol.

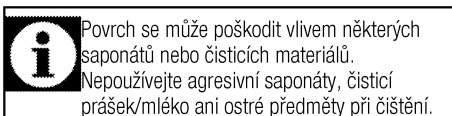


2.  Symbol se na displeji rozblíká a zobrazí se možnost nastaveného jazyka.
  3. Stiskněte  tlačítka pro výběr požadovaného jazyka.
  4. Stiskněte  a potvrďte nastavení.
- » Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

» Tlačítka  a  jsou funkční pouze, je-li displej v tomto stavu. Všechny akce můžete provést v menu Nastavení.



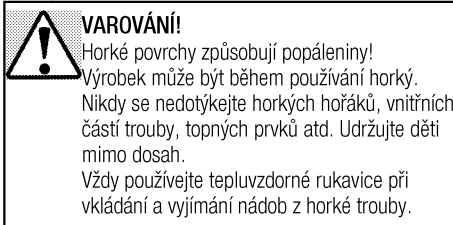
### První čištění produktu



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

### Výchozí ohřev

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

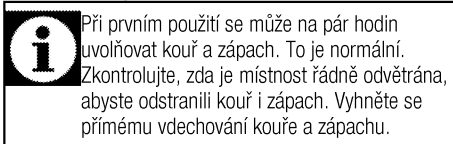


### Elektrická trouba

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 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz



## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



#### VAROVÁNÍ!

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.



#### NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dveří trouby, může unikát 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 dveřka trouby zavřená.

#### Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš 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 rozmáží po celém kusu masa a nevytékají při nařznutí.
- 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 rozmístíte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

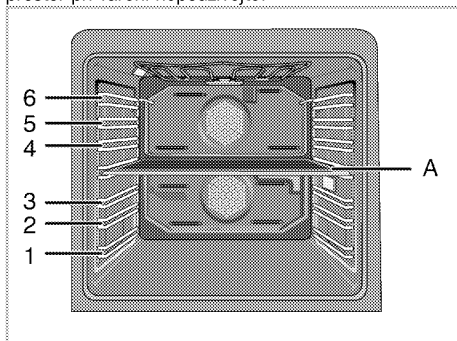


Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu.  
Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

### Používání elektrické trouby


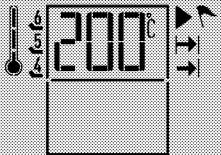

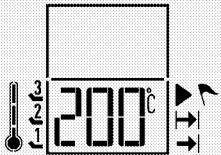

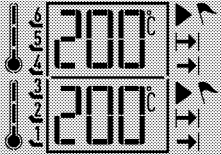

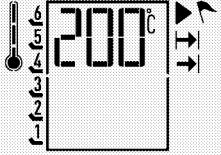
#### Polohy přihrádky

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

V této části jsou vysvětleny všechny funkce trouby.







Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje. Tyto funkce se týkají pouze trouby s jednou velkou částí.

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.
	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	Horní 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.
	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	Slouží k pečení pokrmů při nízkých teplotách delší dobu (10-15 hodin).

<p>Horní část</p> 	<p>Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Rozmražení Ekonomický gril</p>
<p>Spodní část</p> 	<p>Ohřev s ventilátorem Úsporný ventilátor Rozmražení Dolní ohřev Pizza</p>
<p>Spodní-horní část</p> 	<p>S pomocí ventilátoru+S pomocí ventilátor Plný gril + S pomocí ventilátoru Rozmrazování+Rozmrazování Ekonomický gril + S pomocí ventilátoru S pomocí ventilátoru + Spodní topný prvek S pomocí ventilátoru + Pizza</p>
<p>Jedna velká část</p> 	<p>Statické Statické + ventilátor Ohřev s ventilátorem Multi vaření (3D) Pizza Horní topný prvek + ventilátor Plný gril + ventilátor Plný gril Ekonomický gril Úsporný ventilátor Dolní ohřev Udržování teploty Pečení při nízké teplotě Rozmražení</p>

## Tabulka funkcí

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

	<p>Funkce se liší podle modelu výrobku.</p>
	<p>Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji.</p>
	<p>Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.</p>
	<p>Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.</p>
	<p>když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>

## Jedna velká část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Statické	200	40-280
Statické + ventilátor	175	40-280
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Multi vaření (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-280
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280

Úsporný ventilátor	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Udržování teploty	60	40-100
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Rozmražení	-	-
<b>**Funkce se liší podle modelu výrobku.</b>		

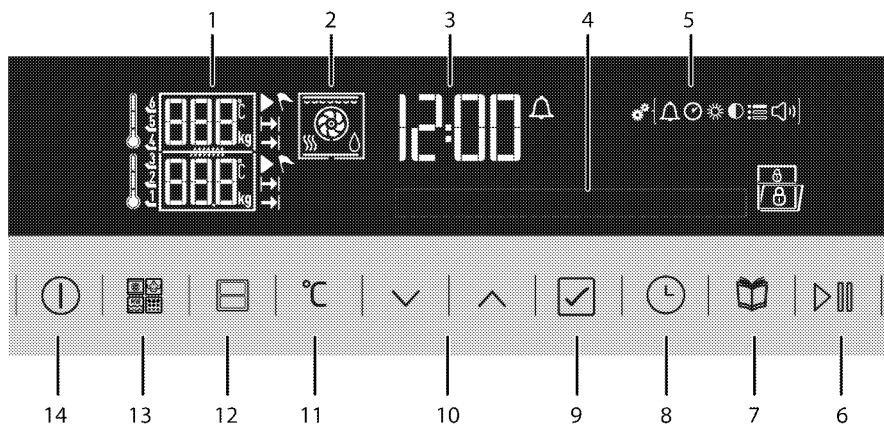
Horní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Horní topný prvek + ventilátor	200	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Ekonomický gril	280	40-280
Úsporný ventilátor	180	160-220
Rozmražení	-	-
<b>**Funkce se liší podle modelu výrobku.</b>		

Spodní část

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Ohřev s ventilátorem	180	40-250
Pizza	210	40-280
Úsporný ventilátor	180	160-220
Dolní ohřev	180	40-220
Rozmražení	-	-
<b>**Funkce se liší podle modelu výrobku.</b>		

## 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.

### Symbole 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.

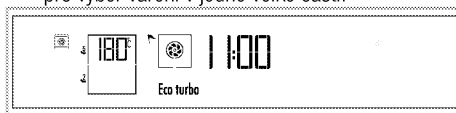
## Provoz trouby jako jedné části

### Manuální provoz

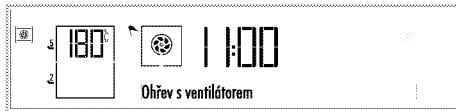
Během manuálního provozu bude trouba spuštěná nezávisle na času vaření po provedení výběru funkce a teploty. Trouba se na konci času vaření automaticky nevypne. Je třeba, aby ji vypnul uživatel.

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

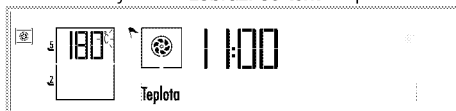
1. Z trouby vyjměte střední část. Pouze po vyjmutí střední části bude časovač trouby fungovat v nastavení jedné velké části.
2. Troubu zapněte stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.



4. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím tlačítek.



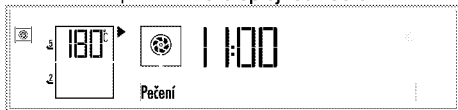
5. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte jednou a nastavte teplotu na displeji. Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.



- Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím tlačítka.
- Pro nastavení Urychlení stiskněte tlačítko dvakrát a aktivujte nastavení urychlení. Na displeji se zobrazí upozornění a symbol "Pasivní urychlení".
- 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.

- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- 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 rozehřeje na nastavenou teplotu.

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"**.

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



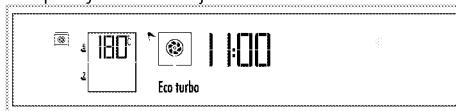
### Poloautomatický provoz

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

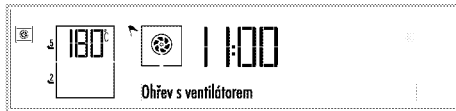
Při poloautomatickém provozu můžete nastavit čas, kdy se trouba zapne (čas vaření).

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

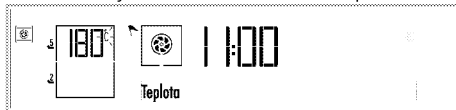
- Troubu zapněte stisknutím tlačítka po dobu dvou sekund.
- Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.



- Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím tlačítek



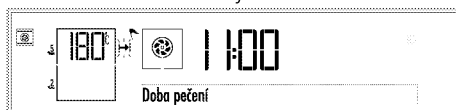
- Chcete-li změnit teplotu, stiskněte jednou a nastavte teplotu na displeji. Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.




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

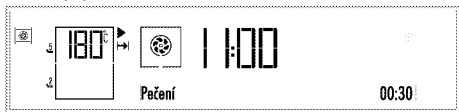
- Pro nastavení času vaření držte tlačítko dokud se na displeji nezobrazí "Čas vaření". současně se rozblíká symbol.




- Stiskněte tlačítka a nastavte požadovanou dobu vaření a nastavení potvrďte stisknutím .



tláčítka. 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  $^{\circ}\text{C}$  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

 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 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.

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


### Plně automatický režim

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.

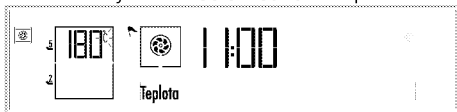
1. Z trouby vyjměte střední část. Pouze po vyjmutí střední části bude časovač trouby fungovat v nastavení jedné velké části.
2. Troubu zapněte stisknutím  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce pro výběr vaření v jedné velké části.













4. Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.





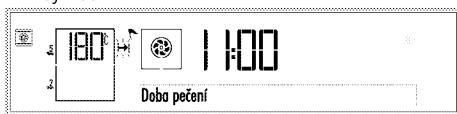
5. Chcete-li změnit teplotu, stiskněte  $^{\circ}\text{C}$  jednou a nastavte teplotu na displeji.  $^{\circ}\text{C}$  Na displeji se rozsvítí symbol a zobrazí se text "Teplota".








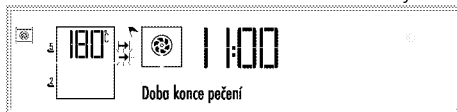
6. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.
7. Pro nastavení Urychlení stiskněte  $^{\circ}\text{C}$  tlačítko dvakrát a aktivujte nastavení urychlení. Na displeji se zobrazí upozornění  a symbol "Aktivní urychlení".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

 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. Jakmile 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


potvrdíte nastavení. Jakmile je čas konce vaření nastavený → zobrazí se.


- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- 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.

- 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 °C se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.

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

- Po dovaření se na displeji zobrazí **"Dobrou chuť"** a a **"Pro pokračování stiskněte start"** a ozve se zvukový signál.
- Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
- 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 spuštěna 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.

- 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.


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

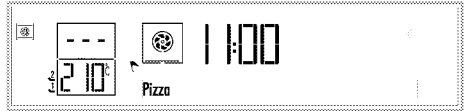


- Stiskněte  jakmile aktivujete spodní část trouby.  symbol se zobrazí vedle aktivní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

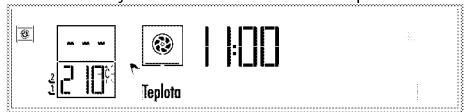





 Při každém stisknutí  tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

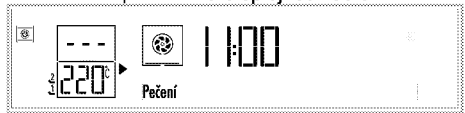
- Požadovanou funkci vaření nastavte stisknutím  tlačítek.




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




- Požadovanou teplotu nastavte stisknutím  tlačítek. Jakmile je dosaženo požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím  tlačítka.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
- 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 rozehřeje na nastavenou teplotu.


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



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

10. Když se proces vaření dokončí, znovu  stisknete tlačítko, na dvě sekundy, a vaření ukončíte.




 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.

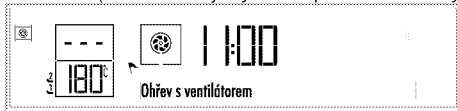
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.



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


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

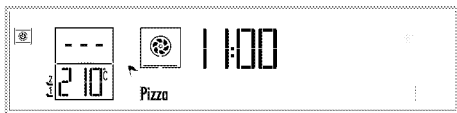




4. Stisknete  jakmile aktivujete spodní část trouby.  symbol se zobrazí vedle aktivní části trouby. Nastavení teploty a kroky pro zahájení procesu vaření jak pro spodní, tak horní část trouby se spustí současně. (Na snímcích je vybraná spodní část trouby.)

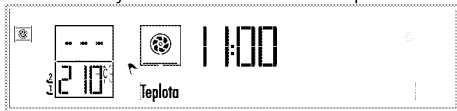






 Při každém stisknutí  tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

5. Požadovanou funkci vaření nastavíte stisknutím  tlačítek.









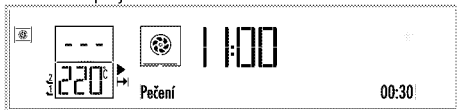
6. Chcete-li změnit teplotu, stisknete  jednou a nastavíte teplotu na displeji.  Na displeji se rozsvítí symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.





7. Požadovanou teplotu nastavíte 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. Stisknete  tlačítka a nastavíte 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, stisknete  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.

 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"**.

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.

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.

### Plně automatický režim

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 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.



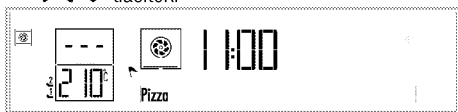
4. Stiskněte jakmile aktivujete spodní část trouby. Symbol se zobrazí vedle aktivní části trouby.

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.)

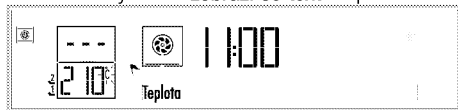


Při každém stisknutí tlačítka se aktivuje pouze spodní část, pouze horní část nebo spodní a horní část.

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 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.

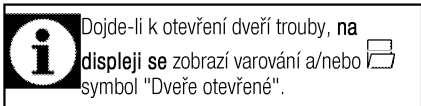


11. Stiskněte tlačítka pro nastavení požadovaného konce času vaření a stisknutím potvrďte nastavení. Jakmile je čas konce vaření nastavený zobrazí se.  
12. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.  
13. Jsou-li hodnoty funkce, času a času konce vaření vhodné, stiskněte tlačítko po dobu 2 sekund a začněte vařit.

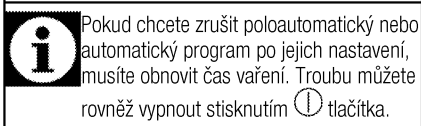
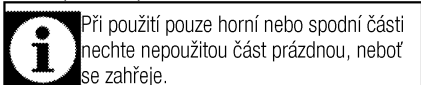
» » **Na displeji se zobrazí zpráva "Pohotovostní režim"**. Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření odečtením doby pečení od konce doby pečení, které jste nastavili.

14. Vybraný provozní režim se aktivuje jakmile se čas vaření začne odpočítávat, a **na displeji se zobrazí "Vaření"** a trouba se 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  $^{\circ}\text{C}$  se rozsvítí jakmile trouba dosáhne nastavené teploty.



- Po dovaření se na displeji zobrazí "Dobrou chuť" a a "Pro pokračování stiskněte start" a ozve se zvukový signál.
- Chcete-li zvukový signál zastavit, stačí stisknout libovolnou klávesu. Trouba se automaticky vypne.
- Chcete-li, aby trouba pokračovala v provozu, stiskněte tlačítko po dobu 2 sekund. Trouba bude spuštěna po neurčité časové období.



## Použití horní a spodní části současně

### Manuální provoz

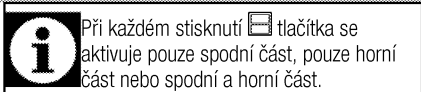
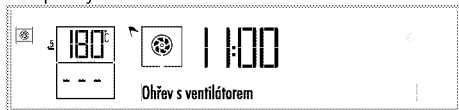
Během manuálního provozu bude trouba spuštěná nezávisle na času vaření po provedení výběru funkce a teploty. Trouba se na konci času vaření automaticky nevypne. Je třeba, aby ji vypnul uživatel.

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

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



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



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

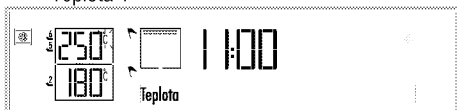


- Stisknete tlačítka a vyberte vhodnou funkci vaření mezi těmi, které jsou nastavené pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

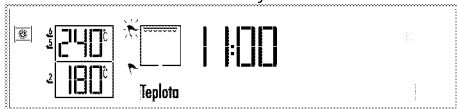
Po výběru funkce se **zobrazí text a "Teplota"** a nastavení lze provést samostatně pro každou z částí. Pro tato nastavení se rozbliká symbol aktivní části.



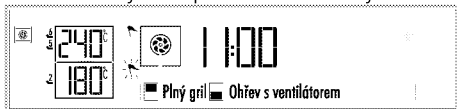
- Chcete-li změnit teplotu horní části trouby, stisknete tlačítko jednou a získáte přístup k teplotě v horní části trouby. Ve vybrané části trouby se rozbliká symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.



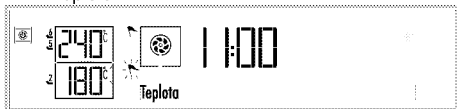
- Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím . symbol se rozsvítí a rozbliká se symbol aktivní části.



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



- Stisknete jednou a získáte přístup k nastavení teploty ve spodní části trouby. Ve vybrané části trouby se rozbliká symbol a **zobrazí se text "Teplota"**.

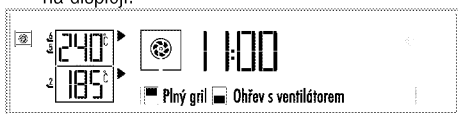


- Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty,

teplotu potvrďte stisknutím . °C symbol se rozsvítí a rozbliká 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 začněte vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**. symboly zmizí zatímco symboly se zobrazí na displeji.



Symbol všech segmentů vnitřní teploty trouby °C 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

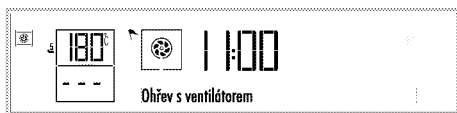
Při poloautomatickém provozu můžete nastavit čas, kdy se trouba zapne (čas vaření).

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 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, že tlačítko stisknete dvakrát. symbol se zobrazí vedle každé části trouby.

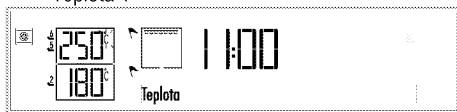


5. Stiskněte tlačítka a vyberte vhodnou funkci vaření mezi těmi, které jsou nastavené pro obě části trouby. Například, chcete-li grilovat v horní části a péct pečivo ve spodní části, můžete vybrat funkci Gril + Ventilátor.

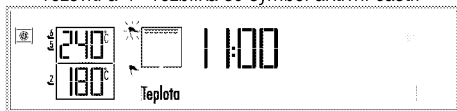
Po provedení výběru funkce **se zobrazí text a "Čas vaření"** a nastavení lze provést samostatně pro každou z částí. Pro tato nastavení rozbliká se symbol aktivní části.



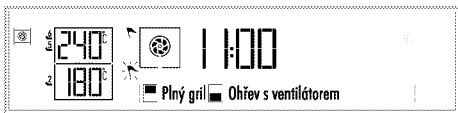
6. Chcete-li změnit teplotu horní části trouby, stiskněte °C tlačítko jednou a získáte přístup k teplotě v horní části trouby. Ve vybrané části trouby se °C rozbliká symbol a **se zobrazí text "Teplota"**.



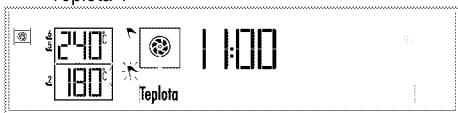
7. Požadovanou teplotu nastavte stisknutím tlačítek. Když dosáhnete požadované hodnoty, teplotu potvrďte stisknutím . °C symbol se rozsvítí a rozbliká se symbol aktivní části.



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



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.

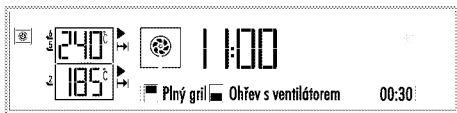
Při současném použití horní a spodní části trouby, chcete-li změnit nastavení teploty, rozdíl mezi částmi nesmí být vyšší než 80 °C. A to proto, že části budou ovlivněné teplotou každé z částí.

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

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".

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 neurčité časové období.

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.

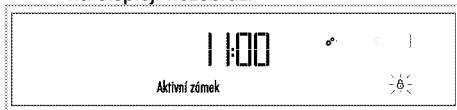
### Použití zámku

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".





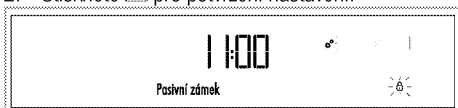
» symbol se rozblíká.


- Zámek aktivujete stisknutím libovolného  symbolu. Zámek se aktivuje, **na displeji se zobrazí "Aktivní zámek"**.  symbol stále bliká.
  - Stiskněte  pro potvrzení nastavení.
- » Text zmizí a  symbol se rozblíká.

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

### Deaktivace zámku

- Zámek deaktivujete stisknutím libovolného ze  /  symbolů. "Pasivní zámek" se zobrazí na displeji.
- 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:





- Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech dokud se na displeji nezobrazí symbol.  symbol začne blikat
- Stiskněte  tlačítka k nastavení požadovaného času a nastavení potvrďte stisknutím  tlačítka.  symbol zůstane po nastavení času budíku rozsvícený.
- Ozve se alarm po uplynutí času alarmu.
- Pro zastavení budíku stiskněte jakékoli tlačítko.

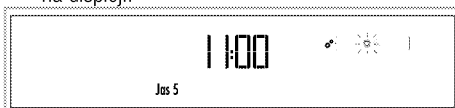
### Zrušení budíku:

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

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





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

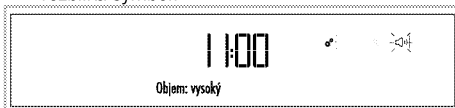
 Úroveň jasu klesá z důvodu úspory energie, když je trouba vypnutá. Úroveň se po zapnutí trouby obnoví.


» 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.



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

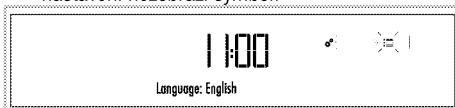




- K dispozici jsou 2 úrovně hlasitosti, konkrétně "Nízká hlasitost" a "Vysoká hlasitost". Stiskněte  tlačítka a vyberte požadovanou úroveň.
  - Stiskněte  pro potvrzení nastavení.
- » Znovu se zobrazí pohotovostní displej. Na displeji se zobrazí pouze aktuální čas.

### Nastavení jazyka

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


- Stiskněte  tlačítko dokud se  menu nastavení nezobrazí symbol.



-  symbol se na displeji rozblíká a zobrazí se možnost nastaveného jazyka.
  - Stiskněte  tlačítka a vyberte požadovaný jazyk.
  - 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 vypnuta. Chcete-li provést změnu času nastaveného během počátečního nastavení:

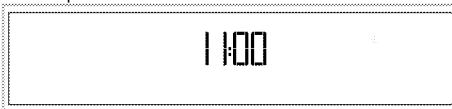
1. Stiskněte  tlačítko v krátkých intervalech, dokud se **na displeji nezobrazí text "Nastavení aktuálního času"**. Pole hodin a  symbol se rozblíkají na displeji.




2. Pole hodin nastavte pomocí  tlačítek.
3. Stiskněte  pro potvrzení nastavení.
4. Pole a symbol  minut se rozblíkají. Minuty nastavte pomocí  tlačítek. Stiskněte  pro potvrzení minut.




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




























## Tabulka časů vaření

 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

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

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

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		3	175	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	175	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Koláč*	Jeden zásobník		3	200	5 ... 10
	2 zásobníky		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo*	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	45 ... 55
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice*	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jeden zásobník		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Hovězí steak (celý) / Rožnění	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max. potom 190	70 ... 90

Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístíte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.  
 \* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

### Pouze pro spodní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		2	175	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		2	175	25 ... 35
	2 zásobníky		1 - 3	175	40 ... 45
Sušenky*	Jeden zásobník		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 40
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		2	190	35 ... 45
Pizza*	Jeden zásobník		1	200	10 ... 15
Rožněné kuře	Jeden zásobník		1	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		2	200	20 ... 30

\* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

### Pouze pro horní část Pečení a rožnění

Nádoba	Počet zásobníků	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláč ve formě*	Jeden zásobník		4	175	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jeden zásobník		4	175	40 ... 45
Sušenky*	Jeden zásobník		4	170 ... 180	35 ... 45
Hutné pečivo*	Jeden zásobník		4	190	35 ... 45
Rožněné kuře	Jeden zásobník		4	15 min. 250/max. potom 180 ... 190	55 ... 65
Turquie (5,5 kg)	Jeden zásobník		4	25 min. 250/max. potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		5	200	20 ... 30

\* Doporučujeme provádět předehřívání u všech potravin.

### Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem





Po zahájení pečení v režimu pomalého pečení Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem neměňte pečicí teplotu.



Neotevírejte dveře Pomalé pečení/úsporný ohřev s ventilátorem v režimu.

Pokrm	Číslo úrovně pečení	Provozní režim	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Maso-dušené	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120
Kuře-dušené	Jedna úroveň		3	160	70 ... 100
Fazole	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Lítek-dušený	Jedna úroveň		3	160	130 ... 150
Steak - Celý	Jedna úroveň		3	160	110 ... 130
Steak - nakrájený	Jedna úroveň		3	160	100 ... 120



Koláče v pečicím papíru	Jedna úroveň		3	185	35 ... 40
Koláčky s vláskyřmi ořechy	Jedna úroveň		3	185	30 ... 35
Pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45
Hutné pečivo	Jedna úroveň		3	200	40 ... 45


- Předehřívajte 6-7 minut.
- Bílé/červené maso je nutno v pánvi převrátit, než je uvaříte doměkka.
- Fazole je nutno před vařením dusit 30 minut. Můžete přímo použít fazole v konzervě.
- Zakrytím pánve zvýšíte účinnost vaření.

### 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, zvýšte 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.

 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:

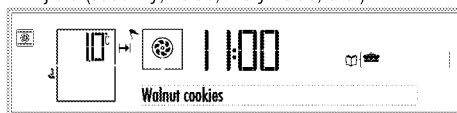
1. Stiskněte  a troubu zapněte. Je-li deska střední části zasunuta když je trouba zapnutá, zobrazí se první funkce speciální pro vaření v horní části.


 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  tlačítka a vyberte část, v které budete vařit.
3. Stiskněte  tlačítka 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  tlačítka a potvrďte vybrané menu Hlavní jídla.
6. Stiskněte  tlačítka a vyberte požadované jídlo (sušenky, koláč, malý koláč, atd.).



7. Před zahájením pečení v nabídce přípravy pokrmu můžete nastavit hmotnost v závislosti na druhu pokrmu, který jste vybrali. Jak to udělat: Stiskněte  dokud se na displeji nezobrazí "Hmotnost". Na displeji vybrané části trouby se rozblíká symbol "kg" a zobrazí se "Hmotnost" .


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



Trouba změni teplotu a dobu vaření automaticky, podle změny hmotnosti.




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

9. Do trouby vložte pokrm.  
10. Stiskněte  tlačítko a začnete vařit. **Na displeji se zobrazí "Vaření"**.

Pro spodní část:

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



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

### Menu **Hotová jídla:**

Může se lišit podle typů

Koláče a pečivo	Červené maso	Ryba	Maso drůbež	Lehké pokrmy	Speciální	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny
Koláčky s vlašskými ořechy	Plněná jehněčí kýta	Pstruh	Malé kuře 1600 g	Plněné papriky	Výroba jogurtu	Ovocný koláč	Sušená jablka	Zmražená gratinovaná zelenina
Pískoty	Rožněné jehněčí	Kaníc	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	
Voř 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 Dajlan	Filet z kanice	Rožněný krocan	Gratinované brambory		Karamelový krém		
Chléb	Zapečené masové kuličky	Rybí šašlik	Krůta, stehno	Pečené brambory		Nákyp s horkou čokoládou		
Bochník chleba (kynutý)	Roastbeef	Pekáč na pstruhy	Krůti filet	Rendlík		Crème Brûlée		
Croissant	Hovězí svičková	Losos, filet	Kachna	Bramborový quiche		Jablko v medu a sýrupu		
Velikonoční koláč		Solený losos	Husa	Lasagne		Semolinový koláč se sýrupem		
Skořicové roľky			Bažant na divoko	Čerstvá gratinovaná zelenina				
Houska se sýrovou náplní			Bažant					
Bagel			Králík					
Pizza								

Pro jednu velkou část:

Koláče a pečivo	Červené maso	Ryba	Maso drůbež	Lehké pokrmy	Speciální	Zákusky	Sušené potraviny	Mražené potraviny
Koláčky s vlašskými ořechy	Plněná jehněčí kýta	Pstruh	Malé kuře 1600 g	Plněné 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
Piškoty	Dušené telecí	Ryba se zeleninou	Kuřecí kousky	Brambory ve slupce		Jablkový závin	Sušené hrušky	Rohličky, 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		Banáněk		
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 pstruhu	Krůti filet	Rendlík		Nákyp s horkou čokoládou		
Bochník chleba (kynutý)	Hovězí svičková	Losos, filet	Kachna	Bramborový quiche		Crème Brûlée		
Croissant		Solený losos	Husa	Klasické lasagne		Jablko v medu a syru		
Velikonoční koláč			Bažant na divoko	Čerstvá gratinovaná zelenina		Čokoládový koláč		
Skořicové rolinky			Bažant			Kakaový koláč		
Houska se sýrovou náplní			Králik			Nadýchaný koláč		
Bagel						Lehké těsto v syru		
Pizza						Semolinový koláč se sýrem		

Spodní-horní část: Předem připravené jídlo

Horní část	Spodní část
Klasické lasagne	Pizza
Crème Brûlée	Masové kuličky se zeleninou
Zeleninová polévka	Hovězí Wellington
Gratinovaná zelenina	Steak z roštěnce
Dušené jehněčí	Tahini cheesecake
Fazolové ragú	Citronový koláč
Kaníc v soli	Kukuřičný chléb
Jehněčí tandori	Rýže perde
Brownies cheesecake	Vegetariánský quiche
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 lžice rajského protlaku
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 1 lžice 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 hněťte, 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 prohněťte. Těsto zakryjte mísou a nechte odpočinout dalších 30 minut.
- Odpočinité těsto přendejte na běžný pekáč pokrytý pečicím papírem a rukou vyválejte.
- V hrnci 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 lžice olivového oleje

- 20 g másla
- ½ skleničky červeného vína
- 1 bobkový list
- Sůl
- Pepř
- ½ muškátového oříšku, nastrouhaná

##### Bešamel:

- 2 sklenice mléka
- 2 lžice olivového oleje
- 40 g másla
- ½ balení suchých lasagní
- 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 parmazán, nastrouhaného
- 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 osmažte na olivovém oleji.
- Osmaženou zeleninu promíchejte s dalšími přísadami.

- Z připravené směsi udělejte bochánek 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 žloutky
- 1 vanilkový lusk
- Hnědý cukr

### PŘÍPRAVA

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

## 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 žloutky
- 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 nařizněte.
- 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 předešťáté 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 lžice 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 zabaleny do alobalu.
- Jídlo vařte na 5. roštu předešťáté trouby.
- Pečenou zeleninu a oloupaný česnek smíchejte s vývarem.
- Doporučujeme podávat horké, po uvaření.

## STEAK ZE ZADNÍHO ROŠTĚNCE

### INGREDIENCE

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

## PŘÍPRAVA

- Pepeř 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 přehřáté 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 odpočinout v troubě, nalijte na něj omáčku a podávejte.

## GRATINOVANÁ ZELENINA

### INGREDIENCE

- 150 g brokolice, pouze růžičky
- 150 g kvěťáku, 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 sýra parmezán, 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 parmezánem, 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 přehřáté trouby.
- Gratinovanou zeleninu nechte před podáváním 5-10 minut odpočinout.

## TAHINI CHEESECAKE

### INGREDIENCE

- 500 g smetanového sýra
- 150 g cukru krupice
- 5 vajíček
- 35 g škrobu
- 200 ml smetany
- 2 lžíce olivového oleje

- 210 g sušenek
- 100 g másla

### PŘÍPRAVA

- Sušenky rozemelte na jemno.
- Rozpustte máslo, přidejte k rozemletým sušenkám a promíchejte.
- Na plech dejte pečicí 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 vajíčka 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 přehřáté 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 lžíce mouky
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 středně velké cibule, nakrájené na malé kostičky
- 1 lžička rajského protlaku
- 2 středně velké 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 ochutíte solí a pepřem, moukou a nadbytečnou mouku oklepejte.
- V pánvi rozehrějte 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**

### **INGREDIENCIE**

- 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**

### **INGREDIENCIE**

- 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 kypřícím 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 plamenu.
- Pekač zakryjte alobalem.
- Pekač dejte do horní části předehřáté trouby a vařte.

## **KUKUŘIČNÝ CHLÉB**

### **INGREDIENCIE**

- 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**

### **INGREDIENCIE**

- 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 rybízu (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 misky.
- 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 hnětte.
- 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 nahore.
- 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**

- Ostřím 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 lžice 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, vysokou 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 kakaa, 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 pečicí 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 předehřáté trouby.
- Na omáčku si ve vodní lázni rozehřejte smetanu, čokoládu a med.
- Připravenou omáčku přidejte na koláč, potom ho nechte zchladnout při pokojové teplotě.
- Koláč nechte v chladničce zhruba 3-4 hodiny.



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, nastrohaného
- 1 lžička muškátového oříšku, strouhaného
- 1 lžice piniových oříšků
- 2 lžice olivového oleje
- Pepř
- Sůl

#### Omáčka:

- 200 g kozího sýra, nastrohaného
- 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 předehřáté trouby.
- Na omáčku si v pánvi rozpusťte 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 snítky 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, ochutíte rozmarýnem, olivovým olejem a solí.
- Brambory dejte do pekáče. Pekáč dejte do trouby, paličky na gril.
- Jídlo vařte na 4. roštu předehřáté trouby.

#### Ovládání grilu



##### VAROVÁNÍ!


Zavírejte dvířka trouby během grilování. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!




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  tlačítka po dobu dvou sekund.
3. Když troubu zapnete, zobrazí se první funkce vlastní jedné velké části.



4. Stiskněte  a vyberte požadovanou funkci grilu.

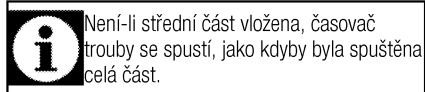



5. Poté, co se funkce vyberte, lze nastavit „Teplota“, „Rychlý ohřev (urychlení)“, „Čas vaření“ a „Čas konce vaření“. (Provoz trouby jako jedné velké části) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 21*
6. Pokud funkce vaření, teplota a čas jsou nastavené, stiskněte  tlačítko a začněte vařit. Vaření započne 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  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.

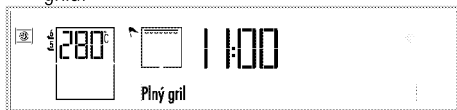
1. Plech ze střední části umístěte do krytu mezi 3. a 4. mřížkou.






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. Stiskněte  a vyberte požadovanou funkci grilu.

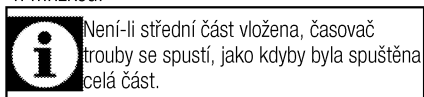



5. Po výběru funkce lze nastavit "Teplota", "Rychlý ohřev (urychlení)", "Čas vaření" a "Čas konce vaření". (Použijte pouze horní nebo spodní část trouby) *Ovládání řídicí jednotky trouby, strana 21*
6. Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte  tlačítko a začněte vařit. Vaření započne 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 i 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.



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. 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.



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.

- 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 21*
- Jsou-li hodnoty funkce, času a teploty vhodné, stiskněte tlačítko a začněte vařit. Vaření započne a **na displeji se zobrazí "Vaření"**.
- 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

### Jedna velká část: tabulka času vaření při grilování

Potraviny	úroveň zasunutí	Čas pečení (cca min.)
Ryba	4..5	20...25 min. #
Kuřecí kousky	4..5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20...25 min.
Roastbeef	4..5	25...30 min. #
Kousky telecího	4..5	25...30 min. #
Toastový chléb	5	1...2 min.
<b># podle tloušťky</b> Doporučujeme, abyste v případě všech jídel nastavili předehřívání zhruba na 5 minut.		



### Pouze pro horní část: tabulka časů vaření při grilování

Potraviny	úroveň zasunutí	Čas pečení (cca min.)
Ryba	4..5	20...25 min. #
Kuřecí kousky	4..5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4..5	20...25 min.
Roastbeef	4..5	25...30 min. #
Kousky telecího	4..5	25...30 min. #
Toastový chléb	5	1...2 min.
<b># podle tloušťky</b> Doporučujeme, abyste v případě všech jídel nastavili předehřívání zhruba na 5 minut.		


## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

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

	<b>NEBEZPEČÍ:</b> Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
	<b>NEBEZPEČÍ:</b> 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 čisticíidla. 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 očištěna a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticíidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K očištění těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.

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

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

### Čištění ovládacího panelu

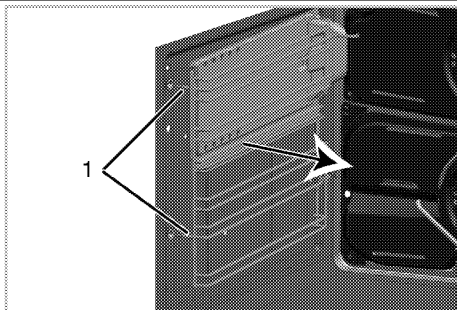
Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

	Při čištění ovládacího panelu nesnímejte tlačítka/ovladače. Ovládací panel by se mohl poškodit.
--	--

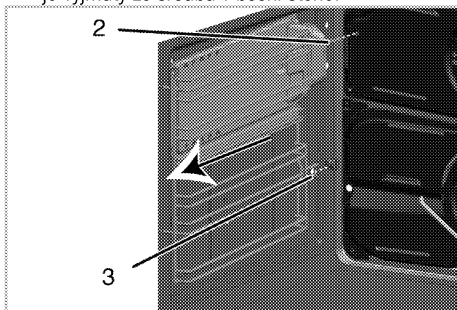
### Čištění trouby

#### Čištění bočních stěn trouby

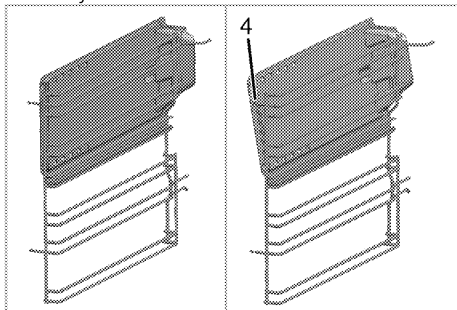
1. Z trouby vyjměte střední část.
2. Zasuňte drátěný držák s horní částí tak, aby došlo k propojení a z krytu vyjměte kolík č. (1).



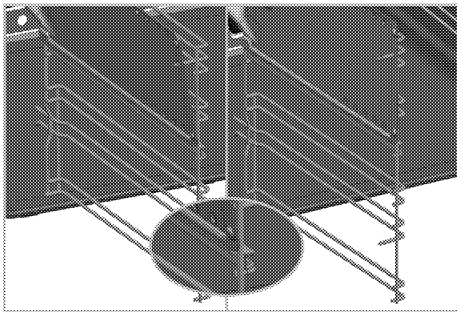
3. Drátěný držák zasuňte k boční stěně a držák a boční stěnu vyjměte z trouby. Ujistěte se, že kolík č. 2 je vyjmutý z krytu v zadní části a že hrot č. 3 je vyjmutý ze šroubu v boční stěně.



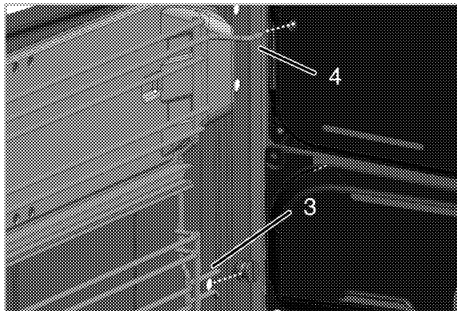
4. Vytáhněte drátěnou polici a vyjměte ji z otvoru v boční stěně (4) a odpojte drátěnou polici od boční stěny.



5. Držák a boční stěnu vyčistěte pomocí čisticího 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 připevňte 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.



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

### Katalytické stěny

Boční stěny nebo jen zadní stěna vnitřku trouby mohou být potaženy katalytickým smaltem.

Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch 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.



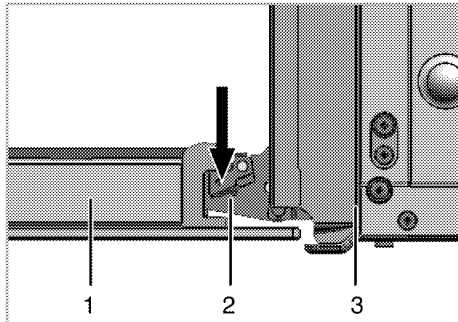
K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čistidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.



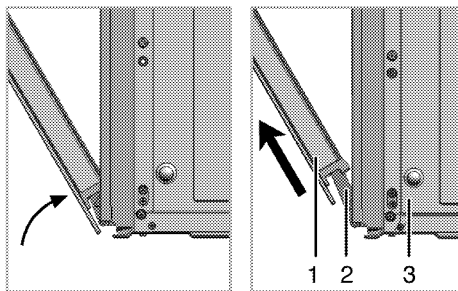
Vnitřní sklo předních dvířek má speciální úpravu pro snadné čištění. Nepoužívejte žádná hrubá čistidla, tvrdé kovové stěrky, brusné prostředky ani škrab vnitřního skla předních dvířek, mohlo by dojít k poškrábání. Tím by se povrchová vrstva zničila.

### 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 Přední dveře  
2 Závěs  
3 trouba



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.

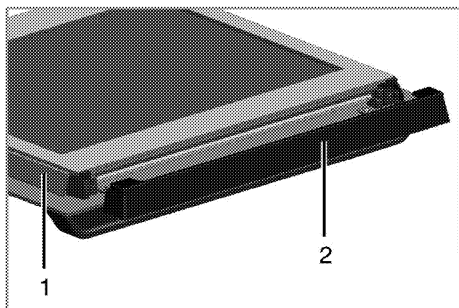


Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

### Odstranění vnitřního skla dvířek

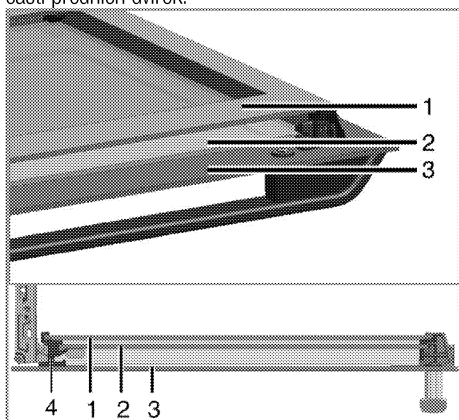
Vnitřní tabuli skla dvířek trouby lze demontovat z důvodu vyčištění.

Otevřete dvířka trouby.



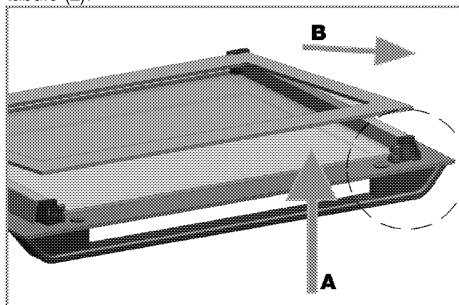
- 1 Rám  
2 Plastový díl

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

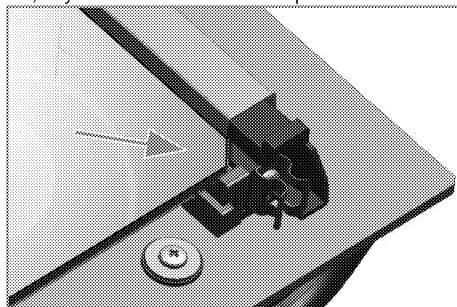


- 1 Vnitřní skleněná tabule  
2 Vnitřní skleněná tabule  
3 Vnější skleněná tabule  
4 Plastový otvor skleněné tabule - dolní

Podle obrázku zvedněte vnitřní skleněnou tabuli (1) ve směru **A** a vytáhněte ji ve směru **B**. Tento postup zopakujte při demontáži vnitřní skleněné tabule (2).



Prvním krokem při montáži dvířek je nainstalování vnitřní skleněné tabule (2). Podle obrázku vložte skosený růžek skleněné tabule tak, aby zůstal ve skoseném rohu plastového otvoru.



Vnitřní skleněnou tabuli (2) je nutno instalovat do plastového otvoru u nevnitřnější skleněné tabule (1). Při instalaci vnitřní skleněné tabule (1), zkontrolujte, zda potištěná strana tabule směřuje k nevnitřnější skleněné tabuli.

Je nutné usadit dolní rohy všech vnitřních skleněných tabulí do dolních plastových otvorů.

Zatlačte plastovou část k rámu, dokud nezacvakne.

## Výměna vnitřní žárovky



### NEBEZPEČÍ:

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



Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 10*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.



Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



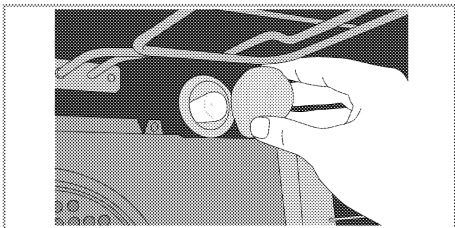
Žárovka použitá v tomto spotřebiči není vhodná k osvětlení místnosti. Zamýšleným účelem této žárovky je pomoci uživateli vidět na potraviny.



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.

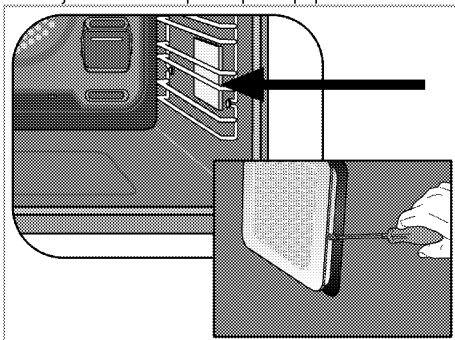


4. Vytáhněte žárovku trouby a vyměňte ji za novou.
5. Nainstalujte skleněný kryt a pak drátěné přihrádky.

3. Vytáhněte světlo trouby ze zdiřky a vyměňte je za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

**Pokud je vaše trouba vybavena čtvercovou žárovkou:**

1. Odpojte výrobek na napájení.
2. Sejměte drátěné police podle popisu. Viz .



3. Sejměte ochranný skleněný kryt pomocí šroubováku.

## 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 nehrřeje.

- 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.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

### Trouba nehrřeje.

- Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. >>> *Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.*
- Elektrina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. 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 Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice

7 dní v týdnu od 8:00 do 18:00

pomůže vyřešit záruční, případně pozáruční opravy výrobků BEKO

kontakt	220 105 371
	800 350 333
e-mail	zakaznickecentrum@bekosa.cz
Objednávka opravy spotřebiče online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>
5 LET ZÁRUKY – podmínky a registrace online	<a href="http://www.bekocr.cz">www.bekocr.cz</a>

### 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 výjma 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. Dovozece nezodpovídá za poškození vzniklé chybou instalací a 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 Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice, která je oficiálním zastoupením značky BEKO pro Českou republiku.

d) Záruka je poskytována kupujícímu (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 a restaurační zařízení, školská 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 tel: 220 105 371 (800 350 333) [http://www.bekocr.cz/oprava\\_spotrebice](http://www.bekocr.cz/oprava_spotrebice).

f) Zákazník musí při objednání opravy nahlásit datum prodeje, 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 opravního listu nebo doklad o uplatnění práva záruky a době trvání opravy. Po dobu záruky je kupující povinen uschovat veškeré doklady související s koupí a servisem výrobku. Opravní list slouží k prokazování 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 jiných 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.

jj) Společnost BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice nabízí spotřebitelům na vybrané modely prodlouženou záruku v celkové 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](http://www.bekocr.cz). O odstranění vad výrobku v prodloužené záruční lhůtě je kupující oprávněn požádat Zákaznické centrum BEKO tel: 220 105 371 (800 350 333) <http://www.bekocr.cz/oprava-spotřebice>.

Při opravě v rámci prodloužené záruky je uživatel povinen autorizovanému servisu předložit platný certifikát prodloužené záruky a prodejní doklad.

V době trvání prodloužené záruky bude oprávněná reklamacie 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](mailto:reklamace@bekosa.cz) nebo poštou na adresu BEKO Spolka Akcyjna, org. sl. Lužná 716/2, 160 00 Praha 6 – Vokovice. 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 technické parametry
- záruka se dále nevztahuje na preventivní údržbu popsanou v návodu k obsluze, popřípadě závady způsobené nevhodnou manipulací, na opotřebení vzniklé běžným používáním, 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



