

## **BI-Trouba**

Návod k použití

## **Zabudovaná rúra**

Používateľská príručka



## **Prosím, čtěte nejprve tento návod.**

Vážený zákazníku,


Chtěli bychom, aby vám tento výrobek vyrobený v moderních závodech a podrobený přísné kontrole kvality přinesl dlouhodobě kvalitní služby. Proto vám doporučujeme pozorně si přečíst tento návod k použití, než výrobek použijete, a uschovat jej pro budoucí využití. Pokud předáte výrobek někomu jinému, předejte mu i návod.


## **Návod k použití vám pomůže rychle a bezpečně používat výrobek.**


- Před instalací a spuštěním výrobku si přečtěte návod k použití.
  - Je nutno vždy dodržovat bezpečnostní pokyny.
  - Tento návod k použití uschovejte na dosah pro případné další použití.
  - Přečtěte si i další dokumenty dodané s výrobkem.
- Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům. Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

## **Objasnění symbolů**


V celém návodu k použití jsou používány následující symboly:

 Důležité informace o užitečných tipech k použití.

 Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.

 Varování na zásah elektrickým proudem.

 Varování na riziko požáru.

 Varování na horké plochy.



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

# Obsah

---

## **1 Obecné informace ..... 4**

Přehled ..... 4

Technické parametry ..... 5

Příslušenství..... 5

## **2 Důležité bezpečnostní pokyny7**

Obecná bezpečnost ..... 7

Určené použití..... 8

Bezpečnost dětí..... 8

Bezpečnost při práci s elektřinou ..... 8

## **3 Montáž..... 9**

Před montáží ..... 9

Instalace a připojení..... 11

Likvidace..... 13

Likvidace obalových materiálů ..... 13

Likvidace starého výrobku..... 13

Likvidace starého výrobku..... 13

## **4 Příprava ..... 14**

Typy 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

Provozní režimy ..... 17

Používání hodin trouby..... 18

Použití zámku ..... 20

Používání hodin jako budíku ..... 21

Tabulka časů vaření ..... 21

Ovládání grilu ..... 23

Tabulka časů pečení pro grilování .. 24

## **6 Údržba a péče ..... 25**

Obecné informace ..... 25

Čištění ovládacího panelu..... 25

Čištění trouby..... 25

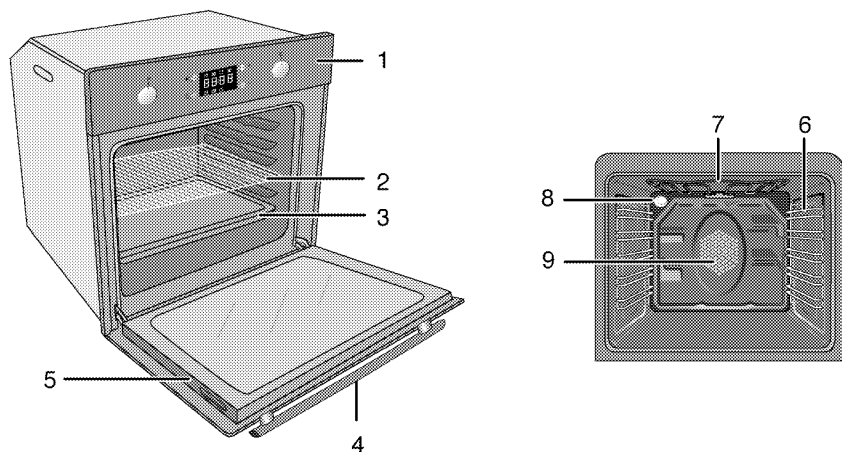
Odstranění dvířka trouby. .... 26

Výměna vnitřní žárovky ..... 26

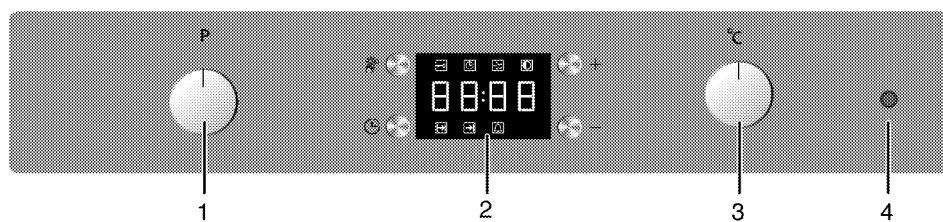
## **7 Odstraňování potíží..... 27**

# 1 Obecné informace

## Přehled



- |   |                |   |  |
|---|----------------|---|--|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Polohy polic                           |
| 2 | Drátěná police | 7 | Horní topný prvek                      |
| 3 | Plech          | 8 | Světlo                                 |
| 4 | Madlo          | 9 | Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 5 | Dveře          |   |  |



- |   |                   |   |                   |
|---|-------------------|---|-------------------|
| 1 | Funkční spínač    | 3 | Spínač termostatu |
| 2 | Digitální časovač | 4 | Světlo termostatu |


## Technické parametry


Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	2.5 kW
Pojistka	min. 16 A
Typ kabelu / průřez	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Délka kabelu	max. 2 m
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	<b>Multifunkční trouba</b>
Třída energetické účinnosti <sup>#</sup>	A
Vnitřní světlo	15/25 W
Spotřeba energie grilu	2.2 kW


<sup>#</sup> Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 50304. 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.


<sup>\*\*</sup> Viz . Montáž, strana 9.

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

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

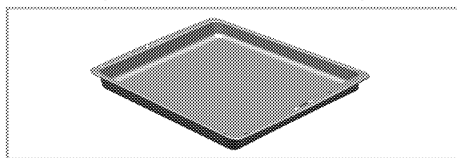
 Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

## Příslušenství

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

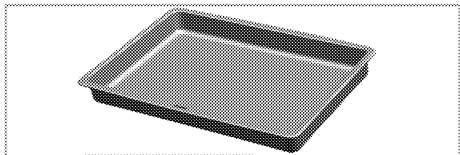
## Plech do trouby

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



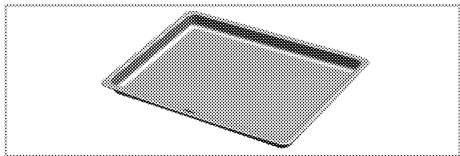
### Hluboký plech

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



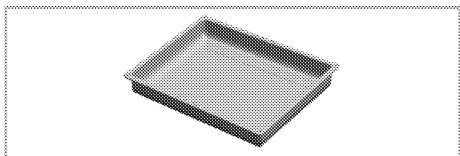
### Plech na koláč

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



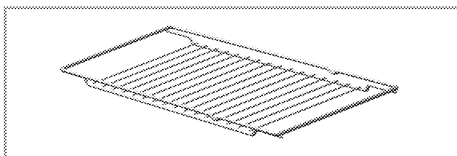
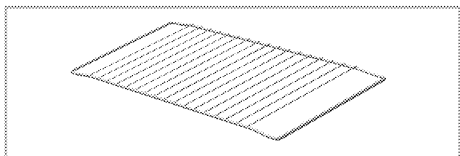
### Malý plech do trouby

Slouží pro malé pokrmy. Tento plech umístěte na drátěnou polici.



### Drátěná police

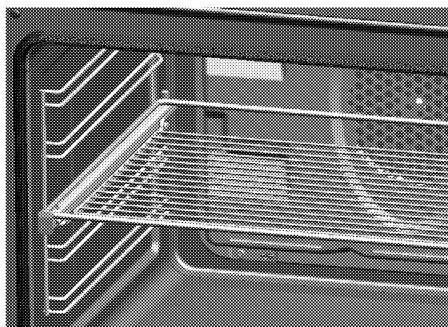
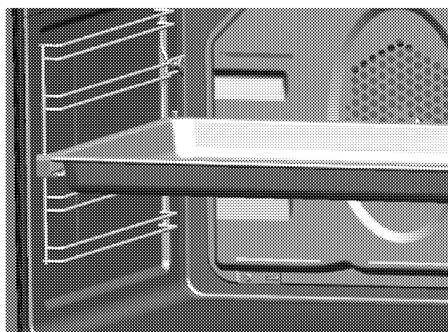
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



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

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

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



## 2 Důležité bezpečnostní pokyny

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Pokud nedodržíte tyto pokyny, nelze uplatnit záruku.


### Obecná bezpečnost

- Tento výrobek nemají používat osoby s tělesnými, smyslovými či duševními poruchami nebo nezkušené či nepoučené osoby (včetně dětí), pokud nemají možnost pomoci od osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo někoho, kdo je bude řádně informovat o používání výrobku. Děti musejí být pod dohledem, aby si nemohly hrát s výrobkem.
- 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.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka. Kontaktujte autorizovaný servis.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Neprovádějte žádné opravy či úpravy výrobku. Můžete však opravit některé poruchy, které nevyžadují opravu nebo úpravy. Viz *Odstraňování potíží, strana 27*.
- Nikdy neumývejte výrobek vodou! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Výrobek je nutno odpojit o napájení během instalace, údržby, čištění a oprav.
- 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.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici, může vést k jejímu prasknutí.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alabal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Výrobek může být během používání horký. Nikdy se



nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd.

- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá. Zkontrolujte, zda není plynové/elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.
- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a neved'te jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Zkontrolujte, zda je výrobek po každém použití vypnutý.

 Výrobek musí nainstalovat kvalifikovaná osoba v souladu s platnými předpisy. Jinak není možné uznat záruku.

## Určené použití

Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.

“**UPOZORNĚNÍ:** Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.”

Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění. Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.

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

## Bezpečnost dětí

- Elektrické a plynové výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo tento výrobek, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.
- Dostupné části spotřebiče se zahřívají, když je spotřebič zapnutý, dokud spotřebič nevychladne, udržujte děti mimo jeho dosah.
- “**UPOZORNĚNÍ** Přístupné části mohou být horké, když se používá gril. Malé děti udržujte mimo dosah.”
- Neskladujte žádné předměty nad spotřebičem, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřena dvířka trouby, **nevkládejte** na ně žádný těžký předmět a **nedovolte** dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Zlikvidujte všechny součásti obalu podle norem na ochranu životního prostředí.


## Bezpečnost při práci s elektřinou


Vadné elektrické zařízení je jednou z nejčastějších příčin požárů v domácnostech.


- 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.

## 3 Montáž

Instalaci výrobku svěřte nejbližšímu autorizovanému servisu. Zajistěte, aby elektrické a plynové instalace byly na místě, než přivoláte autorizovaný servis, aby byl výrobek připraven k provozu. Pokud nejsou, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře a instalatéra pro požadované úpravy.

 Za přípravu místa a elektrické a plynové instalace výrobku odpovídá zákazník.

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


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


### Před montáží


Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat

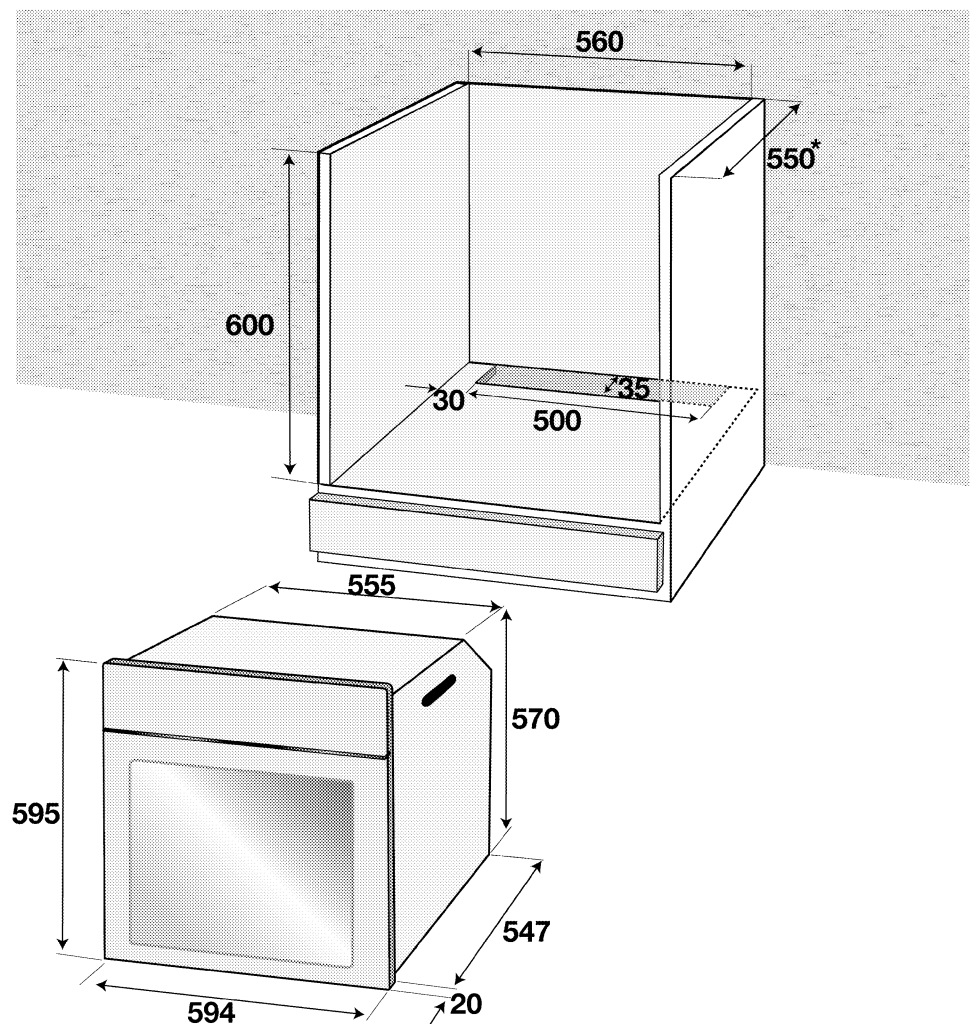
bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.

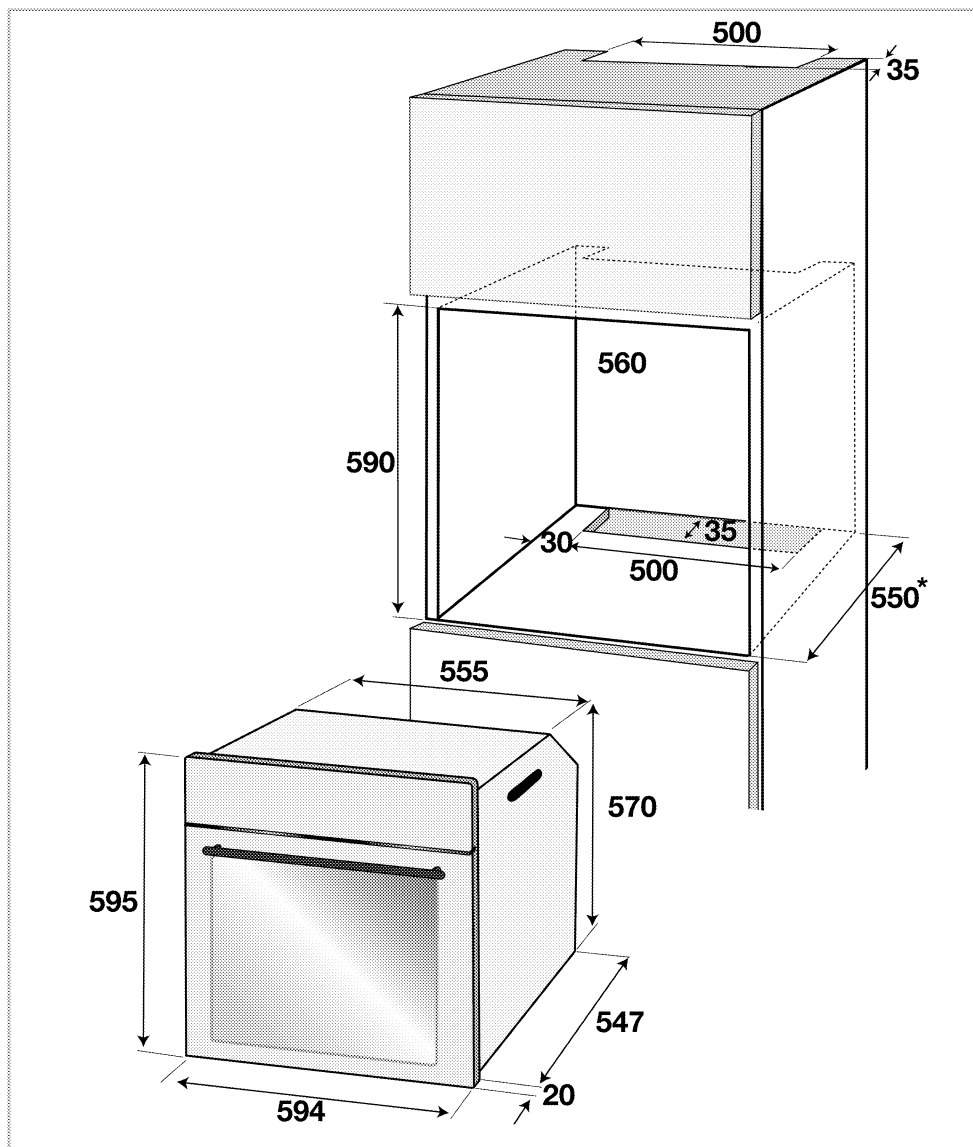
 Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplo vyzařované výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.

 Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.

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



\* min.



\* min.

## Instalace a připojení

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

## 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.

**⚠** Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru vlivem neprofesionální instalace! Spotřebič může připojit k napájení jen autorizovaný pracovník a spotřebič je pod zárukou pouze po správné instalaci.

**⚠** Riziko zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru kvůli poškození napájecího kabelu! Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení. Pokud se napájecí kabel poškodí, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

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

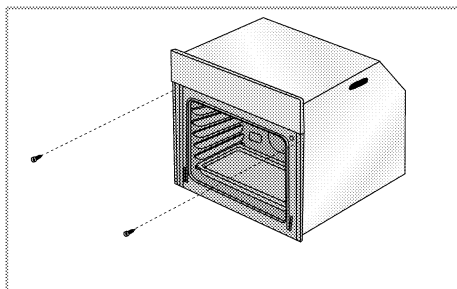
**⚠** Riziko zásahu elektrickým proudem! Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.

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

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

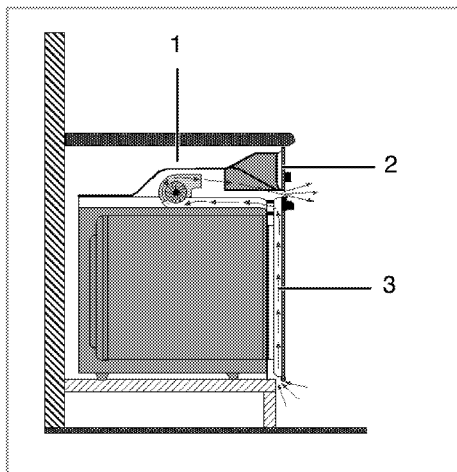
### Instalace výrobku

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.

### **Poslední kontrola**

1. Zapojte napájecí kabel a zapněte pojistku výrobku.
2. Zkontrolujte funkce.

## **Likvidace**


### **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 tříděte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

### **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.

-  Na spotřebič nestavte další předměty. Spotřebič převázejte ve vzpřímené poloze.

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

### **Likvidace starého výrobku**



Starý výrobek likvidujte ekologicky. Toto zařízení je označeno symbolem pro třídění elektrického a elektronického odpadu (WEEE). To znamená, že zařízení je nutno likvidovat podle evropské směrnice 2002/96/ES, je nutno je recyklovat nebo demontovat s minimálním dopadem na životní prostředí. Další informace vám poskytnou místní nebo oblastní úřady.

Elektronická zařízení nezahrnutá do procesu třídění odpadu jsou potenciálně nebezpečná pro životní prostředí i lidské zdraví kvůli přítomnosti nebezpečných látek. Informace o likvidaci výrobku získáte od prodejce nebo střediska pro sběr tuhých odpadů.

Před likvidací výrobku odřízněte napájecí kabel a případné zámky na dveřích zneškodněte, aby neohrozilo nebezpečí pro děti.

## 4 Příprava



### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

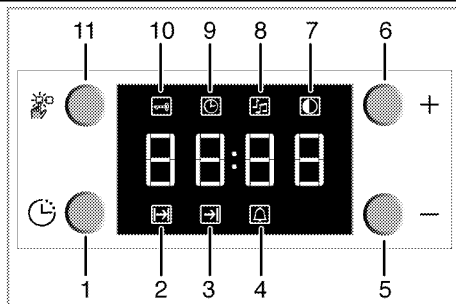
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte predehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete 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



-  Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.
-  Při nastavování blikají příslušné symboly na hodinách.

Stiskněte tlačítka (5) nebo (6) a nastavte čas poté, co troubu poprvé zapnete.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

Až nastavíte čas, můžete zahájit a ukončit vaření tím, že zvolíte požadovanou polohu tlačítkem teploty a funkčním tlačítkem.

-  **Není-li nastaven aktuální čas,** nastavení času se začne zvyšovat od **12:00**. Symbol hodin '9' se zobrazí na znamení, že aktuální čas není dosud nastaven. Tento symbol zmizí, jakmile čas nastavíte.
-  **Aktuální nastavení času se zruší v** případě výpadku elektrické energie. Je nutno je znovu nastavit.


Chcete-li změnit čas, který jste nastavili dříve:

1. Stiskem tlačítka (11) aktivujte ikonu aktuálního času '9'.
2. Stiskněte tlačítka (5) nebo (6) a nastavte aktuální čas.

### **Změna nastavení jasu displeje**

1. Stiskem tlačítka (11) aktivujte symbol jasu displeje '7' pro nastavení jasu displeje.
  2. Stiskem tlačítek (5) nebo (6) nastavte požadovaný jas.
- » Zvolená míra jasu se zobrazí na displeji jako **d-01**, **d-02** nebo **d-03**.


### **První čištění produktu**

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

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

### **Výchozí ohřev**

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


 Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Nedotýkejte se horkých ploch přístroje. Udržujte děti mimo dosah přístroje a používejte rukavice na troubu.

### **Elektrická trouba**

1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 16*

### **Trouba s grilem**


1. Vyjměte všechny pečicí plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Ovládání grilu, strana 23*.
4. Zapněte troubu asi na 30 minut.
5. Vypínání grilu; viz *Ovládání grilu, strana 23*

 Při prvním použití se může uvolnit zápach a kouř. Zajistěte řádné odvětrání.



## 5 Obsluha trouby

### Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování

-  Riziko opaření horkou párou!  
Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

#### Tipy pro pečení

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

#### Tipy na rožnění

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

#### Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a


nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásky jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou mřížku nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné mřížce, posuňte na dolní přihrádku pečicí plech pro zachytávání tuku. Do tohoto plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.

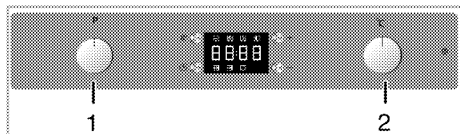
#### Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!

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

-  Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.

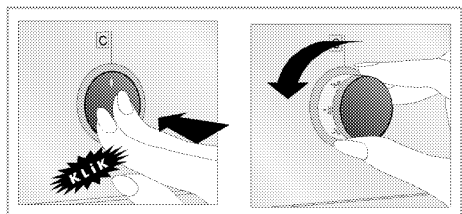
## Zvolte teplotu a provozní režim



- 1 Funkční spínač
- 2 Spínač termostatu

Vaše trouba je vybavena zasouvacími tlačítky, která vystoupí, když je stisknete.

1. Tiskněte směrem dovnitř, aby tlačítko vystoupilo, a pak otočením proveďte požadované nastavení.

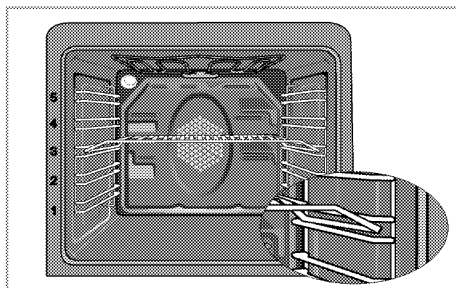


2. Když je proces pečení dokončen, otočte tlačítko do polohy vypnout (nahore) a zatlačte je dovnitř.

1. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu.
2. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný provozní režim.  
» Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a udržuje ji. Při zahřívání zůstane svítit kontrolka teploty.

### Vypněte elektrickou troubu

Přepněte funkční tlačítko a tlačítko teploty do polohy vypnout (nahore).



### Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádku. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

Nenechte drátěnou mřížku stát opřenou o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

### Provozní režimy

Poradí provozních režimů uvedené zde se může lišit od vybavy vašeho přístroje.

#### Horní a dolní ohřev



Horní a dolní ohřev jsou zapnuté. Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a rendlíky v pečicích formách. Používejte vždy jen jeden plech.

#### Dolní ohřev



Pracuje jen spodní ohřev. Je to vhodné pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.

### Dolní/horní ohřev s pomocí ventilátoru



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.

### Funkce s ventilátorem



Trouba se nezahřívá. Funguje pouze ventilátor (v zadní stěně). Zmražené potraviny se rozmrazuje pomalu při pokojové teplotě, upečené potraviny se ochladí.

### Ohřev s ventilátorem



Funguje ohřev s ventilátorem (v zadní stěně). Ventilátor rychle a rovnoměrně rozvádí horký vzduch v troubě. Ve většině případů není předehřívání nutné. Vhodné pro pečení vašich pokrmů na různých úrovních přihrádek. Vhodné pro použití více plechů.

### Funkce "3D"



Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jen jeden plech.

### Plný gril



Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

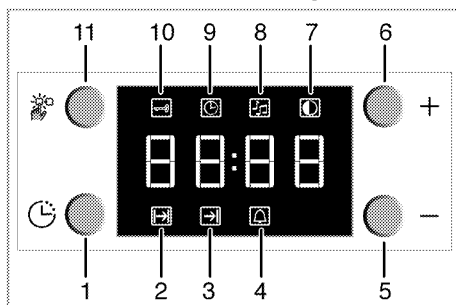
### Gril + ventilátor



Grilování není tak výkonné jako u plného grilu


- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte požadovanou teplotu.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.


### Používání hodin trouby





- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení

- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

 Maximální čas pro nastavení konce procesu vaření je 23 hodin a 59 minut. V případě odpojení energie se program zruší. Přeprogramování je nutné.

 Při nastavování blikají příslušné symboly na displeji. Musíte chvíli počkat, než nastavení bude účinné.

 V poloautomatickém či plně automatickém režimu nelze upravovat čas dne.

 Čas pečení se zobrazí, jakmile se spustí pečení.

### **Aktivace poloautomatického provozního režimu**

V tomto provozním režimu můžete nastavit, jak dlouho bude trouba automaticky zapnutá (čas pečení) a kdy se automaticky vypne (čas konce pečení).

1. Chcete-li nastavit čas pečení, stiskněte tlačítko programu (1) a aktivujte symbol času pečení (2).
  2. Upravte čas pečení tlačítky minus (5) a plus (6).
- » Symbol času pečení (4) zůstane svítit (trvale zobrazen) po nastavení času pečení.

3. Chcete-li nastavit čas konce pečení, stiskněte tlačítko programu (1) a aktivujte symbol času pečení (3).

4. Stiskněte tlačítka - (5) nebo + (6) a nastavte čas konce pečení.

» Jakmile nastavíte čas konce pečení, symbol konce pečení a symbol pečení budou svítit (trvale zobrazené). Symbol konce času vaření (3) zmizí, jakmile se zahájí vaření.


5. Vložte pokrm do trouby.

6. Zvolte teplotu a provozní režim.

» Časovač trouby automaticky vypočítá čas spuštění vaření pomocí času konce vaření, který jste nastavili, a délky vaření. Zvolený provozní režim se aktivuje, jakmile nastane čas spuštění vaření, trouba se zahřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření.

7. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí **"End"** (Konec) a ozve se zvuk budíku.

8. Signál budíku zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka. Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

 Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne.

Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.

9. Vypněte troubu tlačítkem teploty a/nebo funkčním tlačítkem.

### **Zapínání poloautomatického provozu**

V tomto provozním režimu můžete nastavit čas, kdy bude trouba zapnuta (čas pečení).

1. Chcete-li nastavit čas pečení, stiskněte tlačítko programu (1) a aktivujte symbol času pečení (2).
  2. Stiskněte tlačítka - (5) nebo + (6) a nastavte čas pečení.
- » Symbol času pečení (4) zůstane svítit (trvale zobrazen) po nastavení času pečení.

3. Vložte pokrm do trouby.
  4. Zvolte teplotu a provozní režim.
- » Trouba se zahřeje na nastavenou teplotu a zachová tuto teplotu až do konce zvolené doby pečení.
5. Až skončí proces pečení, na displeji se zobrazí **"End"** (Konec) a ozve se zvuk budíku.
  6. Signál budíku zní 2 minuty. Signál budíku zastavíte stiskem libovolného tlačítka.
- Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

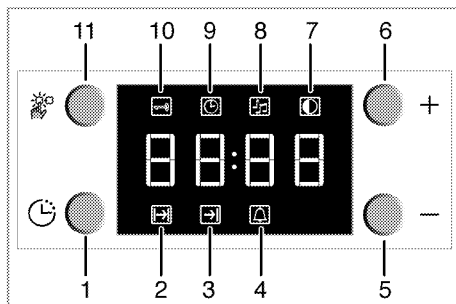
- i** Pokud stiskem libovolného tlačítka ztlumíte alarm, trouba se znovu zapne.
- Pokud stisknete libovolné tlačítko na konci doby alarmu, trouba se znovu zapne.

7. Vypněte troubu tlačítkem teploty a/nebo funkčním tlačítkem.

## Použití zámku

### Aktivace zámku

Můžete zabránit používání trouby aktivací funkce zámku.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

1. Stiskem tlačítka (11) aktivujete symbol zámku (10).
- » Na displeji se zobrazí **"Vypnout"**.
2. Stiskem tlačítka plus (6) aktivujete zámek.
- » Jakmile je zámek aktivován, zobrazí se na displeji **"Zapnout"** a symbol zámku (10) zůstane svítit.

- i** Když je funkce zámku aktivována, tlačítka ovládacího panelu mimo tlačítka (11) nelze používat.

### Deaktivace zámku

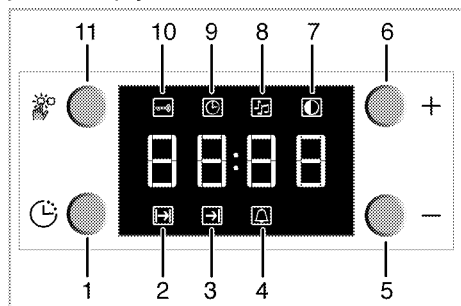
1. Stiskem tlačítka nastavení (11) aktivujete symbol zámku (10).
- » Na displeji se zobrazí **"Zapnout"**.
2. Stiskem tlačítka minus (5) aktivujete zámek.

» **"OFF"** (VYPNOUT) se zobrazí po vypnutí zámku.

## 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 určitéu chvíli obrátit. Budík vydá signál, jakmile uplyne nastavená doba.



- 1 Tlačítko programu
- 2 Doba pečení
- 3 Doba konce pečení
- 4 Období alarmu
- 5 Tlačítko minus
- 6 Tlačítko plus
- 7 Nastavení jasu displeje
- 8 Hlasitost budíku
- 9 Aktuální čas
- 10 Zámek tlačítek
- 11 Tlačítko nastavení

## Nastavení budíku

1. Stiskem tlačítka programu (1) aktivujete symbol času alarmu (4).  
**i** Maximální doba upozornění může být 23 hodin a 59 minut.
2. Upravte čas budíku tlačítky minus (5) a plus (6).

» Symbol budíku bude svítit a čas budíku se zobrazí na displeji, jakmile je nastaven čas budíku.

3. Na konci času budíku začne blikat symbol času budíku (4) a ozve se signál budíku.

## Vypínání alarmu

1. Budík zastavíte stiskem libovolného tlačítka.  
» Budík se ztlumí a zobrazí se aktuální čas.

## Pokud chcete budík zrušit:

1. Pro vynulování času budíku stiskněte tlačítko programu (1) pro aktivaci symbolu budíku (4).
2. Stiskněte a přidržte tlačítko minus (5), dokud se nezobrazí **"00:00"**.  
**i** Zobrazí se čas budíku. Pokud je čas budíku a čas vaření nastaven současně, zobrazí se kratší čas.

## Změna tónu budíku

1. Stiskem tlačítka nastavení (11) aktivujete symbol tónu alarmu (8).
2. Upravte požadovaný tón tlačítky minus (5) a plus (6).  
» Zvolený tón budíku se zobrazí na displeji jako **"b-01"**, **"b-02"** nebo **"b-03"**.

## Tabulka časů vaření

- i** Uvedené hodnoty byly dosaženy v laboratoři. Hodnoty, které pro vás mohou platit, se mohou od těchto hodnot lišit.

## Pečení a rožnění

- i** Úroveň 1 je **spodní** úroveň v troubě.

Nádoba	Číslo úrovně pečení		Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
Koláč ve formě*	Jedna úroveň		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	175	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Piškotový koláč	Jedna úroveň		3	200	5 ... 10
	2 úrovně		1 - 5	175	20 ... 30
Sušenky*	Jedna úroveň		3	175	25 ... 30
	2 úrovně		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 úrovně		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Kynuté pečivo*	Jedna úroveň		2	200	30 ... 40
	2 úrovně		1 - 5	200	45 ... 55
	3 úrovně		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Hutné pečivo*	Jedna úroveň		2	200	25 ... 35
	2 úrovně		1 - 5	200	35 ... 45
	3 úrovně		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kynuté*	Jedna úroveň		2	200	35 ... 45
	2 úrovně		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Jedna úroveň		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Jedna úroveň		2	200 ... 220	15 ... 20
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 180 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	70 ... 90
	Jedna úroveň		3	25 min. 250/max, pak 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
	Jedna úroveň		2	15 min. 250/max, pak 180 190	55 ... 65
Krůta (5,5 kg)	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
	Jedna úroveň		1	25 min. 250/max, pak 180 190	150 ... 210
Ryba	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30
	Jedna úroveň		3	200	20 ... 30

Když pečete se 2 plechy najednou, umístěte hluboký plech na horní polici a druhý plech na dolní polici.

\* Doporučujeme provádět předeheřívání u všech potravin.

Při pečení s nutným předeheříváním předeheřívajte na začátku pečení, dokud nezhasne kontrolka termostatu.

### Tipy pro pečení

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

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

### Tipy na pečení zeleniny

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

## Ovládání grilu

**i** Před použitím trouby musíte nastavit časovač. Pokud časovač nenastavíte, trouba nemůže fungovat.

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

### Zapínání grilu

1. Nastavte funkční tlačítko na požadovaný symbol grilu.
2. Pak zvolte požadovanou teplotu grilování.
3. Podle potřeby předehevte asi 5 minut.

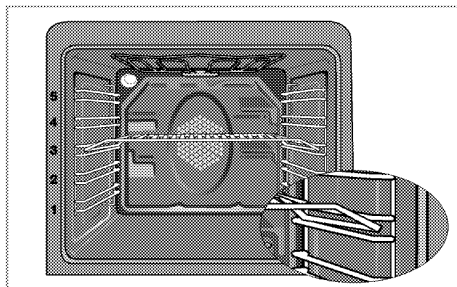
» Kontrolka teploty se rozsvítí.

### Vypínání grilu

1. Otočte funkčním tlačítkem do polohy vypnout (nahore).

### Polohy přihrádky

Výkon grilu poklesne, pokud drátěná mřížka stojí proti zadní části trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.



**i** Nepoužívejte horní úroveň pro grilování.





### **Riziko vznícení ze strany potravin nevhodných pro grilování!**

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.

## **Tabulka časů pečení pro grilování**

### **Grilování s elektrickým grilem**

Potraviny	Úroveň zasunutí	Čas grilování (přibl.)
Ryba	4...5	20...25 min. <sup>#</sup>
Krájené kuře	4...5	25...35 min.
Kousky jehněčího	4...5	20...25 min.
Roastbeef	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Kousky telecího	4...5	25...30 min. <sup>#</sup>
Toastový chléb	4	1...2 min.
<sup>#</sup> podle tloušťky		

## 6 Údržba a péče

### Obecné informace

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

**⚠** Riziko zásahu elektrickým proudem!  
Odpojte elektrinu před čištěním spotřebiče, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.

**⚠** Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!  
Nechte přístroj vychladnout, než jej vyčistíte.

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

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

**i** Na čištění nepoužívejte parní čističe.

### Čištění ovládacího panelu

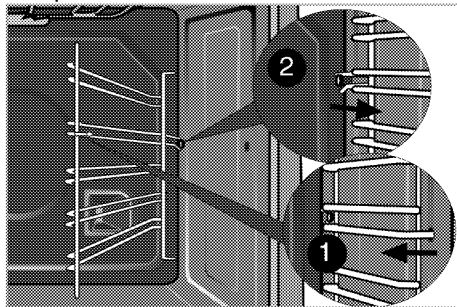
Vyčistěte ovládací panel a ovladače vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.

**i** Poškození ovládacího panelu!  
Nesnímejte ovladače pro čištění ovládacího panelu.

### Čištění trouby

#### Čištění boční stěny

1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.




#### 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).

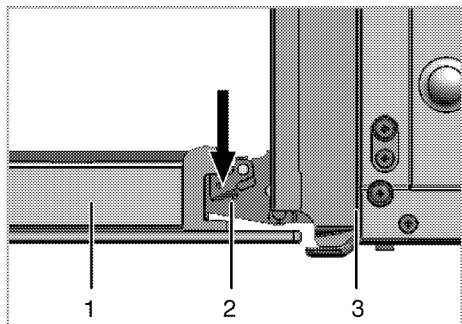
## Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

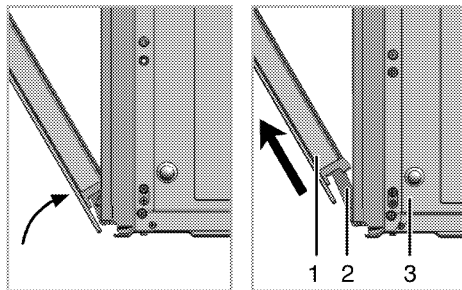
-  K čištění dvířek trouby nepoužívejte žádná hrubá brusná čisticidla ani drátěnky. Mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.

## 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.

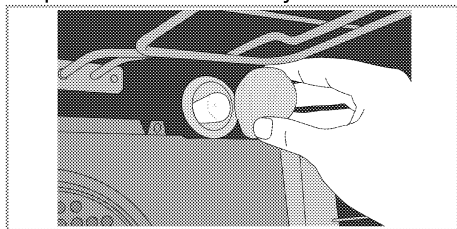
-  Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí. Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

## Výměna vnitřní žárovky

-  Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny! Ověřte, zda je zařízení vypnuto a vychladlé, abyste snížili riziko zásahu elektrickým proudem.
-  Žárovka je zvláštní typ, který odolává teplotám do 300 °C. Podrobnosti najdete v *Technické parametry, strana 5*. Žárovky v troubě získáte od autorizovaného servisního pracovníka.
-  Poloha žárovky se může lišit oproti obrázku.



## Pokud je vaše trouba vybavena kulatou žárovkou:


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



3. Sejměte světlo trouby proti směru hodinových ručiček a vyměňte za nové.
4. Nainstalujte skleněný kryt.

## 7 Odstraňování potíží

<b>Z trouby za provozu vychází pára.</b>	
	Je normální, že při provozu uniká pára. Nejde o závadu.
<b>Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.</b>	
	Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. Nejde o závadu.
<b>Výrobek nehřeje.</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. &gt;&gt;&gt; <i>Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.</i></li><li>• Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. &gt;&gt;&gt; <i>Zkontrolujte zapojení zástrčky.</i></li><li>• Knoflíky/otočné regulátory/tlačítka na ovládacím panelu nefungují. &gt;&gt;&gt; <i>Může být zapnutý zámek tlačítek. Vypněte jej prosím. (Viz Použití zámku, strana 20 )</i></li></ul>	
<b>Světlo trouby nefunguje.</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Je vadná žárovka v troubě. &gt;&gt;&gt; <i>Vyměňte žárovku v troubě.</i></li><li>• Elektrina je odpojená. &gt;&gt;&gt; <i>Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.</i></li></ul>	
<b>Trouba nehřeje.</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Funkce anebo Teplota nejsou nastavené. &gt;&gt;&gt; <i>Nastavte funkci a teplotu tlačítkem Funkce anebo Teplota.</i></li><li>• V typech vybavených časovačem není nastaven časovač. &gt;&gt;&gt; <i>Nastavte čas. (U výrobků s mikrovlnnou troubou časovač řídí pouze mikrovlnnou troubu.)</i></li><li>• Elektrina je odpojená. &gt;&gt;&gt; <i>Zkontrolujte, zda je připojená elektrina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.</i></li></ul>	
<b>(V typech s časovačem) Displej hodin bliká nebo svítí symbol hodin.</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Došlo k výpadku energie. &gt;&gt;&gt; <i>Nastavte čas/Přístroj vypněte a znovu zapněte.</i></li></ul>	

-  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.