DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.

Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.
Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:

⚠ NEBEZPEČÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážné poranění.**

⚠ POZOR **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.**

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Před každou činností instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provádět kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně požadováno v návodu k použití.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít všepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a prodlužovací šňůry.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej bosi.
- Tento spotřebič je určen výlučně k přípravě jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Tento spotřebič nesmí používat dospělé osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s utěrkami ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti dostatečně nevychladnou.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- K odstranění nádobí a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do trouby nebo její blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí trouby hrozí nebezpečí požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Nádoba by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení jídla neponechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte ho podle místních předpisů pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na příslušném místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrénový podstavec až před instalací.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí v elektrické zásuvce. Typový štítek je umístěný na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1.5 mm ^{2}) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji asi na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného tuku a izolačních materiálů.

Během použití:

- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Nezavěšujte nic na dveře ani držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí, a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100 % recyklovatelný a je označen symbolem recyklace (♺). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku.
- Symbol na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Rady k úspoře elektrické energie

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pro pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Troubu vypněte 10-15 minut před koncem doby pečení. Jídlo, které vyžaduje delší pečení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY CE

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, je ve shodě s evropským nařízením (CE) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění), s požadavky na ochranu směrnice „EMC" 2004/108/CE.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba připojená k elektrickému napájení.
- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít:

- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.
- **Upozornění:** během automatického čištění nejdou dveře trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (viz odstavec „Čisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolýza").

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji objeví písmeno „F“ a po něm následuje číslo, obraťte se nejbližší poprodejní servis. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem „F“.

POPRODEJNÍ SERVIS

Než zavoláte do poprodejního servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v části „Jak odstranit poruchu“.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha trvá i po uvedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.

Uveďte:

- stručný popis poruchy,
- typ a přesný model trouby,
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dveřích trouby). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listě.
- úplnou adresu,
- telefonní číslo.

SERVICE 0000 000 00000

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na **autorizovaný poprodejní servis** (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že oprava bude provedena správně).

ČIŠTĚNÍ

⚠ POZOR

- **Nepoužívejte čisticí zařízení na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před jakoukoli údržbou troubu odpojte od napájení.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte korozivní nebo brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky neúmyslně dostanou do kontaktu s troubou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Jsou-li velmi zašpiněné, omyjte je roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec troubu otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte brusné houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlažnou troubu vyčistěte. Lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čisticí prostředky pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmout ze závěsů (viz část ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (viz část ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u některých modelů), abyste mohli vyčistit také strop trouby.

Poznámka: Při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina apod.) se může na vnitřní straně dveří a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.

Příslušenství:

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou.

Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (jsou-li u modelu):

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte agresivní anebo brusné čisticí prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

- Nechte zahřát prázdnou troubu na 200 °C pomocí funkce s ventilátorem na asi jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

ÚDRŽBA

⚠ POZOR

- **Používejte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.**
- **Před jakoukoli údržbou troubu odpojte od napájení.**

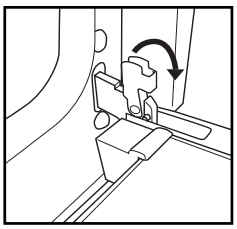
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

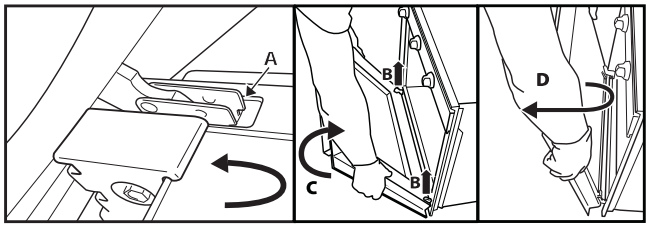
1. Úplně dveře otevřete.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (obr. 2).

Nasazení dveří trouby:

1. Zasaďte závěsy do jejich umístění.
2. Úplně dveře otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.



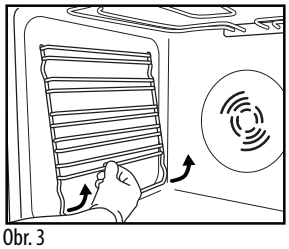
Obr. 1



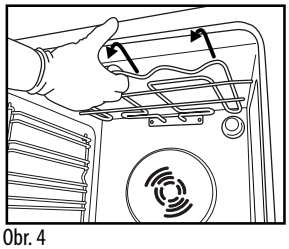
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

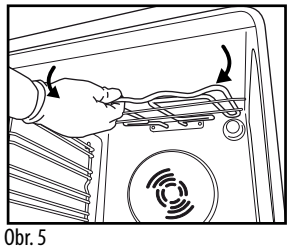
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (obr. 4) a sklopte ho dolů (obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu přitáhnete směrem k sobě. Při tom zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3



Obr. 4

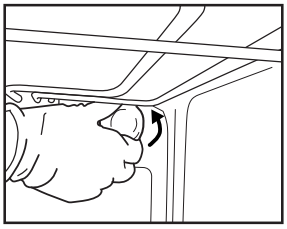


Obr. 5

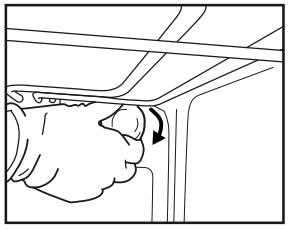
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět (obr. 7).
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



Obr. 6



Obr. 7

Poznámka:

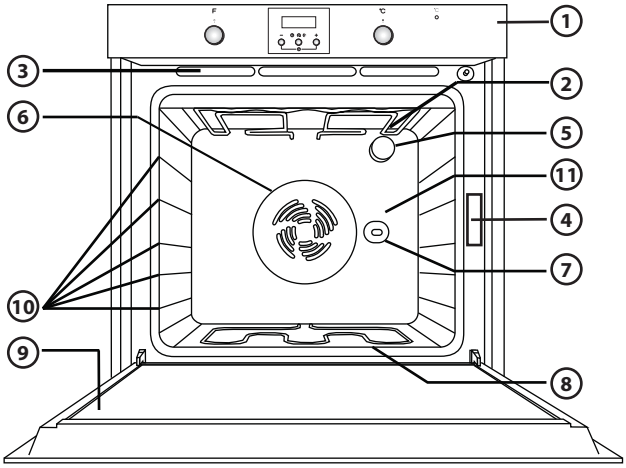
- Používejte pouze žárovky 25–40W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘIĎTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



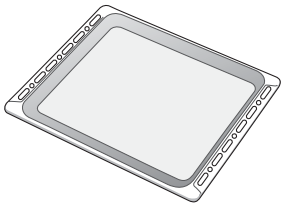
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Světlo
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

Poznámka:

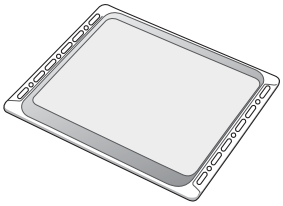
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.
- Váš produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

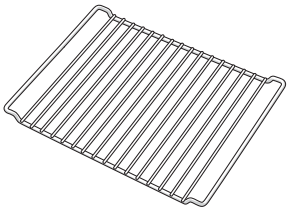
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



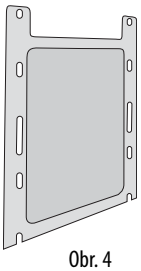
Obr. 1



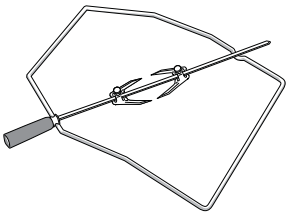
Obr. 2



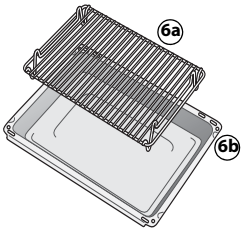
Obr. 3



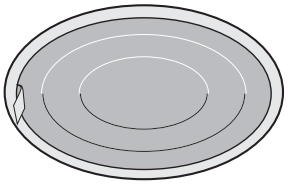
Obr. 4



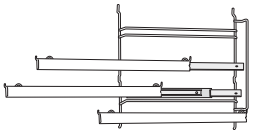
Obr. 5



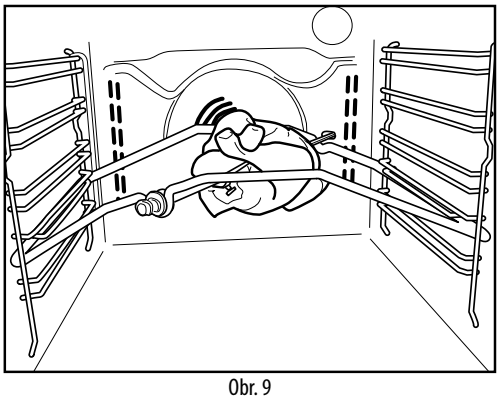
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

Hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštem, nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže nebo ryb apod. se zeleninou i bez ní. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku.

Plech na pečení (Obr. 2)

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

Rošt (Obr. 3)

Ke grilování jídel nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné varné nádobí. Lze ho zasunout do libovolné drážky trouby. Zakřivení roštu může směřovat nahoru i dolů.

Katalytické boční panely (Obr. 4)

Tyto panely mají speciální mikroporézní vrstvu smaltu, která pohlcuje tukové stříkance. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čisticí cyklus (viz část ČIŠTĚNÍ).

Otočný rožeň (Obr. 5)

Rožeň používejte podle návodu v části Obr. 9. Přečtěte si také část „Doporučené použití a tipy".

Souprava grilu (Obr. 6)

Skládá se z mřížky (6a) a smaltované nádoby (6b). Tato souprava musí být při grilování umístěna na roštu (3) a používá se s funkcí Gril.

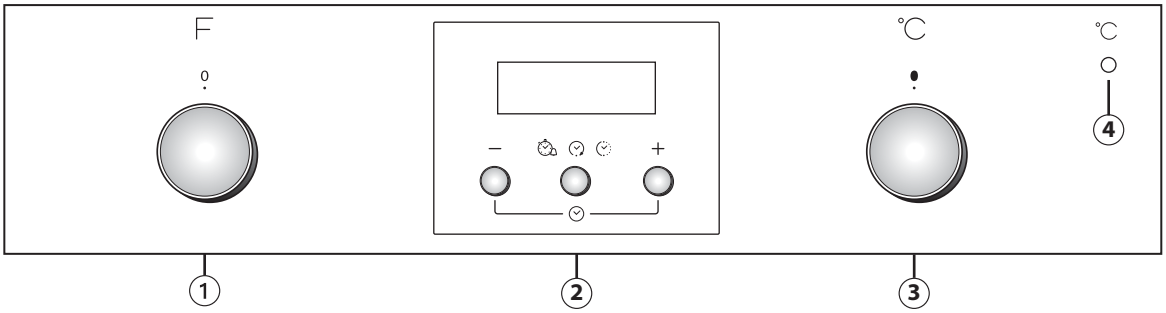
Tukový filtr (Obr. 7)

Používejte ho **pouze** k pečení velmi tučných jídel. Zahákněte ho na zadní stěně trouby u ventilátoru. Můžete ho mýt v myčce nádobí a používá se s funkcí ventilátoru.

Výsuvné kolejničky (Obr. 8)

Umožňují vytažení roštů a plechů na polovinu své délky. Vhodné pro všechno příslušenství, lze mýt v myčce nádobí.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.
Váš produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

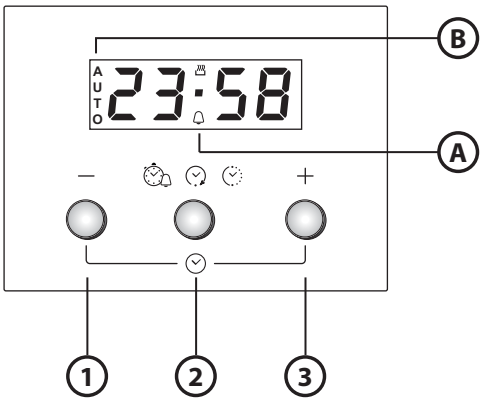
1. Ovladač voliče funkcí
2. ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR
3. Volič termostatu
4. Červená kontrolka teploty

JAK POUŽÍVAT TROUBU

- Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci.
  Rozsvítí se osvětlení trouby.
- Ovladačem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
  Kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne.

Po ukončení pečení otočte ovladači do polohy „**0**".

POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU



1. Tlačítko **-** : pro snížení hodnoty zobrazené na displeji
2. Tlačítko : pro volbu různých nastavení:
   a. Časovač
   b. Doba pečení
   c. Nastavení času ukončení pečení
3. Tlačítko **+** : pro zvýšení hodnoty zobrazené na displeji

A. Symbol znamená, že funkce časovače je aktivní

B. Symbol **AUTO** potvrzuje provedení nastavení

Nastavení při prvním použití

Nastavení času a tónu akustického signálu.
Po připojení trouby do elektrické sítě bude na displeji blikat **AUTO** a 0.00. Pro nastavení času stiskněte současně tlačítko - a +: prostřední tečka bliká. Nastavte čas pomocí tlačítek **+** a **-**. Jakmile navolíte potřebnou hodnotu, stiskněte prostřední tlačítko. Na displeji je zobrazeno „ton 1". Pro zvolení požadovaného tónu stiskněte tlačítko –. Jakmile navolíte preferovaný tón, stiskněte prostřední tlačítko. Pro změnu nastaveného času postupujte podle pokynů uvedených výše.

Nastavení časovače

Pro nastavení časovače stiskněte prostřední tlačítko na delší dobu: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonu. Nastavte časovač pomocí tlačítek **+** (maximální programovatelná hodnota je 23 hodin a 59 minut). Po několika vteřinách začne odpočítávání. Na displeji je zobrazen čas a symbol zvonku jako potvrzení, že byl nastaven časovač. Pokud chcete vidět odpočet času, případně ho změnit, stiskněte znovu prostřední tlačítko.

Naprogramování doby pečení

Po provedení volby pečení a nastavení teploty za pomocí ovládacích prvků, stiskněte prostřední tlačítko: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonu. Znovu stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se nejdříve zobrazí dur a 0.00 a bude blikat **AUTO**. Nastavte čas pečení pomocí tlačítek **+** a **-** (maximální programovatelná hodnota je 10 hodin). Po několika vteřinách se na displeji zobrazí čas a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Pro zobrazení zbývajícího času pečení, případně jeho změny, stiskněte prostřední tlačítko po dobu 2 vteřin a potom ho stiskněte znovu. Na konci nastavené doby symbol zmizí, zazní zvukové upozornění a symbol **AUTO** bude blikat na displeji. Pro vypnutí zvukového upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko. Nastavte funkce a tlačítko teploty na nulu a stiskněte na dvě vteřiny prostřední tlačítko pro ukončení pečení.

Odložení času ukončení pečení

Po zvolení délky času pečení stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se postupně zobrazí End, čas ukončení pečení a symbol **AUTO**. Stiskněte tlačítko + pro zobrazení požadovaného konce doby pečení (pečení může být odloženo maximálně o 23 hodin a 59 minut). Po několika vteřinách se na displeji zobrazí čas, symbol zhasne a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Pro zobrazení konce času pečení a případné provedení jeho změny, stiskněte prostřední tlačítko a potom ho stiskněte znovu dvakrát. Po ukončení odpočítávání se rozsvítí symbol a trouba zahájí zvolený režim vaření.

TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
0	**OFF (VYP)**	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	Osvětlení	Zapnutí/vypnutí světla trouby.
	STATICKÉ PEČENÍ	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 2. úroveň. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tuto funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 2. a 4. úroveň. Doporučujeme troubu před pečením předehřát.
	GRIL	Ke grilování steaků, kebabu a klobásek, gratinování zeleniny a opékání topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu asi na 3–5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBOGRILL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení maso obracejte, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	ROZMRAZENÍ	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	DOLNÍ + HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV	K pečení na jedné úrovni například ovoce, dortů a koláčů, zeleniny, pizzy a drůbeže.
	HORKÝ VZDUCH-SPODNÍ	Také k pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na maximálně dvou úrovních (např. ryb, zeleniny, koláčů). Tato funkce umožňuje pečení bez přenosu vůní z jednoho jídla na druhé. K pečení na jedné úrovni doporučujeme používat 2. úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních používejte 1. a 3. úroveň drážek a troubu nejprve předehřejte.
	VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI	Použijte tuto funkci po pečení pro zahnědnutí dolní části pokrmu. Doporučujeme používat 1/2. úroveň drážek. Tuto funkci lze také použít pro pomalé pečení, jako například zeleniny a dušené maso. V takovém případě použijte 2. stupeň pečení. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA VAŘENÍ

Recept	Funkce	Předehřátí	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		Ano	2	150-175	35-90	Pekáč na roštu
		Ano	1-3	150-170	30-90	Police 3: pekáč na drátěném roštu
						Police 1: pekáč na drátěném roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	150-190	30-85	Hluboký plech/plech na moučníky nebo pekáč na roštu
		Ano	1-3	150-190	35-90	Police 3: pekáč na drátěném roštu
						Police 1: pekáč na drátěném roštu
Sušenky/muffiny		Ano	2	160-175	20-45	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-3	150-175	20-45	Police 3: mřížka
						Police 1: hluboký plech/plech na moučníky
Pečivo plněné sýrem		Ano	2	175-200	30-40	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-3	170-190	35-45	Police 3: plech na pečení na roštu
						Police 1: hluboký plech/plech na moučníky
Pusinky		Ano	2	100	110-150	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-3	100	130-150	Police 3: plech na pečení na roštu
						Police 1: hluboký plech/plech na moučníky
Chléb/pizza/plochý chléb focaccia		Ano	2	190-250	12-50	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-3	190-250	25-50	Police 1: plech na pečení na roštu
						Police 3: hluboký plech/plech na moučníky
Mražené pizzy		Ano	2	250	10-15	Police 1: hluboký plech/plech na moučníky nebo rošt
		Ano	1-3	250	10-20	Police 3: plech na pečení na roštu
						Police 1: hluboký plech/plech na moučníky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	2	175-200	40-50	Pekáč na roštu
		Ano	1-3	175-190	55-65	Police 3: pekáč na drátěném roštu
						Police 1: pekáč na drátěném roštu

Recept	Funkce	Předehřátí	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Lístkové taštičky/lískové keksy		Ano	2	175-200	20-30	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1-3	175-200	25-45	Police 3: plech na pečení na roštu Police 1: hluboký plech/plech na moučníky
Lasagne/zapékané těstoviny/canelloni/nákypy		Ano	2	200	45-55	Talíř na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	2	200	80-110	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		Ano	2	200	50-100	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		Ano	1/2	200	80-130	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celá ryba)		Ano	2	175-200	40-60	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175-200	50-60	Talíř na pečení na roštu
Topinka		Ano	4	200	2-5	Rošt
Rybí filé/steaky		Ano	4	200	20-30	Police 4: drátěný rošt (v polovině pečení obraťte) Police 3: hluboký plech s vodou
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		Ano	4	200	30-40	Police 4: drátěný rošt (v polovině pečení obraťte) Police 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Police 2: drátěný rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte) Police 1: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Police 2: otočný rožeň Police 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2	200	35-45	Talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	2	200	60-90	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	200	45-55	Hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20-30	Talíř na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1-3	200	50-100	Police 3: plech na pečení na roštu Police 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předehřátí	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Maso a brambory		Ano	1-3	200	45-100	Police 3: plech na pečení na roštu Police 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1-3	175	30-50	Police 3: plech na pečení na roštu Police 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

Časy uvedené v tabulce jsou pro pečení s odloženým startem (je-li k dispozici). Časy pečení mohou být i delší, podle objemu potravin.
Poznámka: symboly pro funkce pečení mohou být mírně odlišné od vyobrazených.
Poznámka: časy pečení a teplota platí přibližně pro 4 porce.

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvyšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu předehřejte.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce „HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV“ (je-li u modelu) můžete péct různá jídla, který vyžadují stejnou teplotu pečení, najednou (například: ryby a zeleninu), a to na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

Dezerty

- Jemné dezerty pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátko. Pokud je z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- Pro moučníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV“ (je-li u modelu). Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Rošt s masem zasuňte do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a na povrchu se nespálilo. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem vody k zachycování vypečeného tuku. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožeň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte do jejího umístění na přední straně trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Tyčka je opatřena plastovým držadlem, které se musí před pečením odstranit, a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

Pizza

Plechy trochu vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozarellou.

Funkce kynutí (jen u některých modelů)

Před vložením do trouby vždy zakryjte těsto vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.