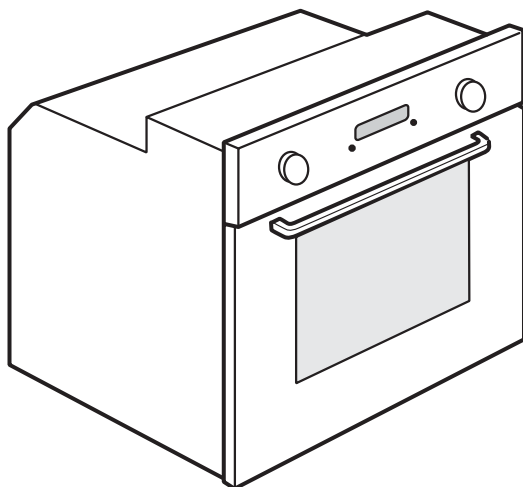


(Zde nalepte záruční štítek.)

SERVICE



0000 000 00000



Návod k použití a údržbě

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, 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, které je třeba předejít. V opačném případě povede k vážnému poranění.



POZOR!

Označuje nebezpečnou situaci, jejímuž vzniku je třeba předejít, 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.

Pozorně dodržujte následující pokyny:

- Ponechejte si tyto instrukce při ruce pro další použití.
- Při rozbalování a montáži noste ochranné rukavice.
- Ke stěhování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby.
- Před každou činností v rámci instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Montáž a 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 uvedeno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu musí provádět oprávněný elektrikář. obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být natolik dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky do elektrické sítě.
- Spotřebič musí splňovat platné bezpečnostní předpisy a k instalaci musí být proto použit vícepólový odpojovač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely ani sdružené zásuvky.

- Nepřipojujte zařízení do zásuvky, kterou je možné ovládat pomocí dálkového ovládání nebo časovače.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Je-li povrch indukční desky prasklý, nepoužívejte ji a vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem (pouze u modelů s indukční funkcí).
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě zranění osob a zvířat či poškození majetku při nedodržení výše uvedených doporučení a bezpečnostních opatření.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají.
- Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles.
- Pokud se v blízkosti spotřebiče budou pohybovat velmi malé (0–3 roky) nebo malé (3–8 let) děti, musí být neustále pod dohledem.
- Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných článků nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení.
- Na spotřebič se nesmí pokládat utěrky nebo jiné hořlavé materiály, dokud všechny díly zcela nevychladnou.

- Po upečení jídla otvírejte dvířka spotřebiče opatrně, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Když jsou dvířka spotřebiče zavřená, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- K vyjmutí nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do spotřebiče a jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál: při náhodném zapnutí spotřebiče hrozí riziko požáru.
- Ve spotřebiči neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených sklenicích nebo nádobách.
- Sklenice by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a spotřebič poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené z umělých materiálů.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje spotřebič 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 alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítí.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při vaření potravin bohatých na tuky, oleje či alkohol (např. rum, koňak nebo víno) buďte vždy opatrní.
- Nikdy nepoužívejte parní čističe.
- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění. Během cyklu pyrolytického čištění nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě. Rozlité tekutiny musí být odstraněny z vnitřku trouby před zahájením čisticího cyklu (pouze u trub s funkcí pyrolýzy).
- V průběhu pyrolytického cyklu a po jeho skončení je třeba do místa, kde se zařízení nachází, znemožnit přístup zvířat (platí jen pro trouby s funkcí pyrolytického čištění).

- Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztržít.
- Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepřikrývejte jídlo v nádobě na vaření alobalem (pouze u trub s dodávanou nádobou na vaření).

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnotte 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 na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrenový podstavec až při instalaci.

Děti by neměly provádět úkony související s instalací. Během instalace zařízení držte děti v bezpečné vzdálenosti. Při instalaci zařízení a po jejím dokončení odstraňte obalový materiál (plastové sáčky, polystyrenové části atd.) z dosahu dětí.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVĚ

- 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. Pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedení instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutné zachovat minimální mezeru mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smí v případě potřeby vyměnit pouze kvalifikovaný elektrikář. Obratě 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 přibližně na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného oleje a izolačních materiálů.

Během použití:


- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Nezavěšujte nic na dvířka ani na držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů nedotýkají horkých částí trouby 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 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).
- Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly být nevhodnou likvidací výrobku způsobeny.
- Symbol  na výrobku nebo v doprovodné dokumentaci udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat v příslušném sběrném středisku k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Rady k úspoře energie

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.

PROHLÁŠENÍ O EKODESIGNU

- Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropských nařízení č. 65/2014 a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba připojena k elektrickému napájení.
- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít:

- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
- **DŮLEŽITÉ:** Během automatického čištění nejdou dvířka trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (další informace najdete v odstavci „Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýzy“).

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „F“ a po něm následuje číslo, obraťte se na nejbližší středisko poprodejních služeb. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem „F“.

SERVISNÍ STŘEDISKO

Než zavoláte do servisního střediska:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problém sami pomocí bodů popsaných v oddílu „Pokyny k odstranění poruchy“.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha přetrvává i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisního střediska.

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 dvířkách trouby). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listě;
- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

SERVICE



0000 000 00000

Jestliže zařízení vyžaduje opravu, obraťte se na autorizované **středisko poprodejních služeb** (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že oprava bude provedena správně).

ČIŠTĚNÍ



POZOR!

- **Nepoužívejte parní čistič.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na spotřebič dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

- Povrch čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Je-li velmi znečištěný, omyjte jej roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec jej otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

DŮLEŽITÉ: 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 sejmut z závěsů (viz část ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (další informace najdete v části ÚDRŽBA) lze spustit níž (pouze 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 dvířek a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dvířek 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 kartáčem nebo houbičkou.

Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (je-li jimi model vybaven):

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte agresivní anebo brusné čisticí prostředky, drsné kartáče, 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 asi na jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

ÚDRŽBA



POZOR!

- Používejte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda je trouba studená.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

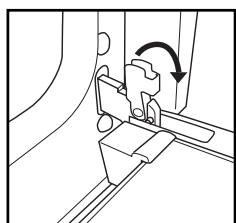
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

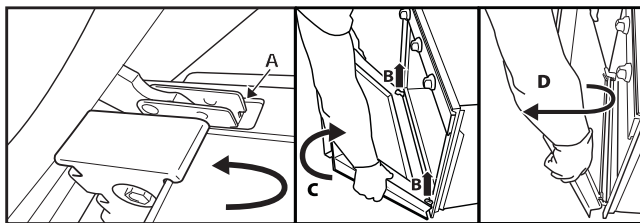
1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a vyklopte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Dovřete dveře až na doraz (A), nazdvihnete je (B) a otáčíte jimi (C), dokud se neuvolní (D) (obr. 2).

Nasazení dveří trouby:

1. Zasadte závěsy na místo.
2. Dvířka úplně otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dvířka.



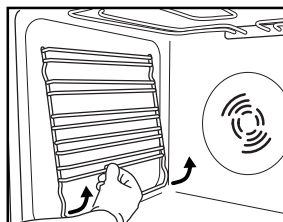
obr. 1



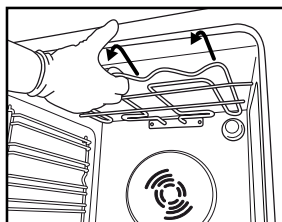
obr. 2

SKLOPENÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

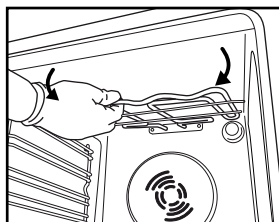
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Lehce povytáhněte topné těleso směrem ven (obr. 4) a sklopte ho dolů (obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



obr. 3



obr. 4



obr. 5

VÝMĚNA ŽÁROVKY V OSVĚTLENÍ TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li jí model vybaven):

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



obr. 6

obr. 7

POZNÁMKA:

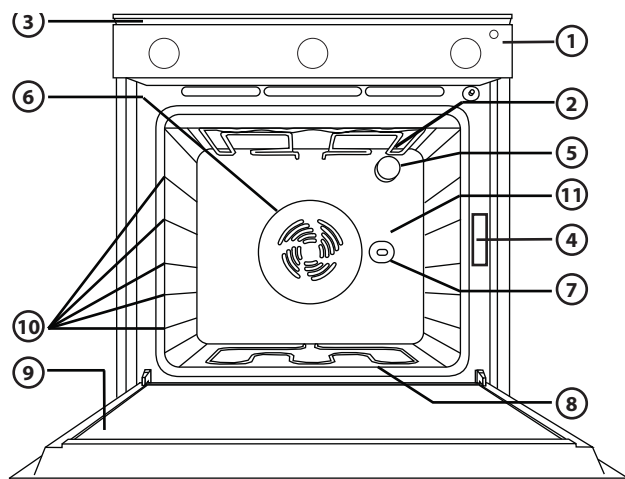
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V, typ E-14, T 300 °C nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro osvětlení domovních místností (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v servisním středisku.

DŮLEŽITÉ:

- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu žárovky.**
- **Halogenových žárovek se nedotýkejte holými rukama, jinak je můžete poškodit.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKyny K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI



POZNÁMKA: Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

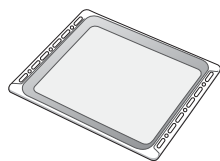
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí systém (je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožeň (je-li jím model vybaven)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

POZNÁMKA:

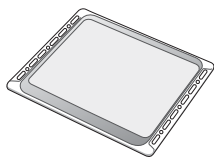
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

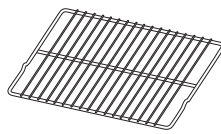
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



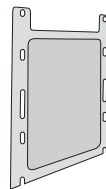
obr. 1



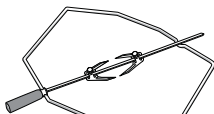
obr. 2



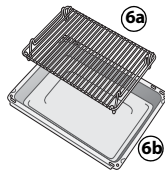
obr. 3



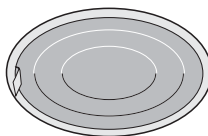
obr. 4



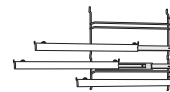
obr. 5



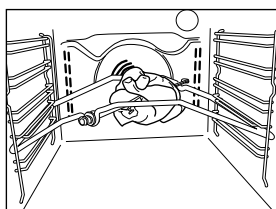
obr. 6



obr. 7



obr. 8



obr. 9

Hluboký plech (obr. 1)

Slouží k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštěm nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže či ryb apod. se zeleninou i bez ní. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu trochu vody, aby se tuk nerozstříkával a netvořil se kouř.

Plech na pečení (obr. 2)

Je určen k pečení sušenek, koláčů a pizzy.

Rošt (obr. 3)

Je určen ke grilování jídel nebo jako podložka pro hrnce, dortové formy a jiné nádoby. Lze ho zasunout do libovolné drážky trouby. Zakřivení roštu může směřovat nahoru i dolů.

Katalytické boční panely (obr. 4)

Tyto panely jsou pokryty speciální mikroporézní vrstvou smaltu, která pohlcuje odstříkující tuk. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čistící cyklus (viz ČISTĚNÍ / ČISTĚNÍ).

Otočný rožeň (obr. 5)

Otočný rožeň použijte podle návodu na obr. 9. Přečtěte si také část „Doporučené použití a tipy“.

Souprava grilu (obr. 6)

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

Tukový filtr (obr. 7)

Používejte jej **pouze** k pečení velmi tučných jídel. Zavěste jej na zadní stěně trouby naproti ventilátoru. Lze jej mýt v myčce nádobí a použít s funkcí ventilátoru.

Výsuvné kolejničky (obr. 8)

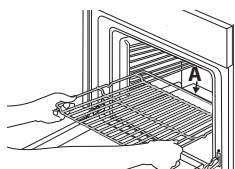
Umožňují vytažení roštů a plechů na polovinu své délky. Jsou vhodné pro veškeré příslušenství, lze je mýt v myčce nádobí.

Množství dodávaného příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

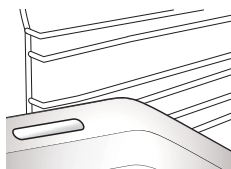
NEDODÁVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

ZASUNUTÍ ROŠTŮ A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí „A“ směrem nahoru (obr. 1).
2. Další příslušenství, jako např. odkapávací nebo pečící plech, se zasunují stejným způsobem jako rošt (obr. 2).

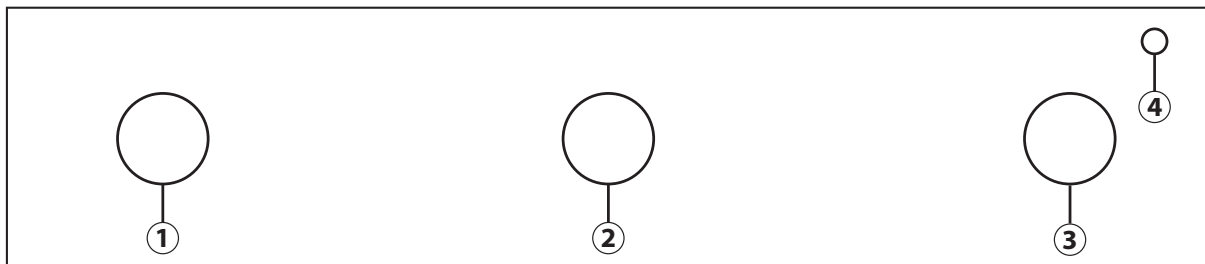


obr.1



obr.2

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



POZNÁMKA: Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

Jsou-li ovladače trouby vysouvací, stiskněte je uprostřed, takže vyskočí - podle modelu.

Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

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

JAK POUŽÍVAT TROUBU

Minutka umožňuje nastavení času od 1 do 60 minut.


Při nastavování minutky doporučujeme otočit ovladačem úplně doprava a pak ho vrátit na požadovaný čas







Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál

TABULKA FUNKCÍ

FUNKCE		POPIS
	VYPNUTO	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	Slouží k zapnutí osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Funkce vhodná pro pečení všech druhů jídel na jedné úrovni drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme používat druhou nebo třetí úroveň drážek. Tato funkce je také vhodná pro pečení hotových zmrazených jídel; řiďte se pokyny na balení potravin.
	KONVEKČNÍ PEČENÍ	Funkce je určena k pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Podle potřeby můžete polohu jídel vyměnit, abyste dosáhli rovnoměrnějšího propečení.
	GRIL	Tato funkce je určena ke grilování steaků, kebabů a klobásek, gratinování zeleniny a opékání topinek. Troubu asi na 3–5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu (na první úrovni) trochu vody, aby se tuk nerozstříkával a netvořil se kouř. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
	TURBOGRIL	Funkce je určena ke grilování velkých kusů masa (rostbífů a jiných pečení). Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu na první úrovni trochu vody. Tím se omezí rozstříkávání tuku i tvorba kouře. Během grilování maso obračejte.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Tuto funkci lze použít k urychlení rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept	Funkce	Přehřev	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		Ano	2	160-180	35-55	Rošt + forma na koláč
Sušenky/muffiny		Ano	3	170-180	15-40	plech na pečení
Odpalované pečivo		Ano	3	180	30-40	plech na pečení
Pečivo z listového těsta		Ano	3	180-200	20-30	plech na pečení
Sněhové pečivo		Ano	3	90	120-130	plech na pečení
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové		Ano	2	190-200	90-110	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Kuře/králík/kachna		Ano	2	190-200	65-85	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Krůta/husa		Ano	2	190-200	140-180	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		Ano	2	180-200	50-60	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Lasagne / zapékané těstoviny / cannelloni / nákypy		Ano	2	190-200	45-55	Rošt + nádoba pyrex
Chléb / italský chléb focaccia		Ano	2	190-230	15-50	Hluboký plech nebo plech na pečení
Pizza		Ano	2	230-250	7-20	Hluboký plech nebo plech na pečení
Topinky		Ano	4	200	2-5	Rošt
Zapékaná zelenina		Ano	3	200	15-20	Rošt + nádoba pyrex
Grilované rybí filety a steaky		Ano	3	200	30-40	Rošt + nádoba pyrex
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		Ano	4	200	30-50	Gril + hluboký plech s vodou na první úrovni, uprostřed pečení otočte
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	1	180-200	50-60	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	1	180-200	35 -55	Rošt + forma na koláč
Plněná zelenina (rajčata, papriky, cukety, lilky)		Ano	2	180-200	40-60	Rošt + nádoba pyrex
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	1/3	180-190	45-55	Gril + nádoba, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Pizza/italský chléb Focaccia		Ano	1/3	230	12	Plech na pečení + hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Sušenky/muffiny		-	1/3	170-180	20-40	Plech na pečení + hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně

Recept	Funkce	Přehřev	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Zákusky z odpalovaného těsta		-	1/3	180	35-45	Plech na pečení + hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Pečivo z listového těsta		-	1/3	180-200	20-40	Plech na pečení + hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Pečené kuře		-	2	200	55-65	Gril + hluboký plech s vodou na 1. úrovni
Pečené brambory		-	3	200	45-55	odkapávací plech
Krvavý rostbif		-	3	200	30-40	Gril + hluboký plech s vodou na 1. úrovni
Skopová kýta / kýty		-	3	200	55-70	Gril + hluboký plech

POZNÁMKA: Časy pečení a teplota platí přibližně pro 4 porce.

RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

Jak používat tabulku tepelné úpravy

Tabulka udává nejlepší funkci k pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby a nezahrnují přehřívání (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. Pokud jídlo nebude dostatečně propečené, nastavené hodnoty zvýšte. 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 pamatujte, že se tak doba pečení mírně 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 přehřejte.

Pečení různých pokrmů současně

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

Dezerty

- Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete dortové formy s nepřílnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, 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 mouchníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „KONVEKČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu). Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložení náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádoby z pyrexu 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 pečení maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem odkapávací plech s půl litrem vody k zachycování vytékajících šťáv. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso napíchněte na jehlici rožně. Pokud připravujete kuře, připevněte je k rožni šňůrkou a před vložení do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Jehlici zasuňte do přední části 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. Jehlice je opatřena plastovým držadlem, které je třeba před pečením odstranit. Opět je použijte na konci pečení, abyste se při vytahování jídla z trouby nespálili.

Pizza

Plech lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

Funkce kynutí (pouze u některých modelů)

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději zakryjte 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.



400011513580



Whirlpool® je registrovaná obchodní známka společnosti Whirlpool USA.