


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 použití a po něm se nedotýkejte topných těles ani vnitřních povrchů spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s textiliemi ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti 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 neopouštějte 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 čistič.
- 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 čistícího 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 roztříštit.
- 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 montáži.

Děti by neměly provádět úkony související s instalací. Během instalace zařízení držte děti v bezpečné vzdálenosti. Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrenové části apod.) odstraňte z dosahu dětí, a to jak během provádění instalace zařízení, tak i po jejím dokončení.

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 přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky. Pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené 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. 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 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 dvířkách 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 výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by jinak došlo jeho nevhodnou likvidací.
- 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 střediska 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.
- 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 C E

- Tato trouba, která je určena ke kontaktu s potravinami, splňuje evropské nařízení (C E) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice „o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se elektrických zařízení určených pro používání v určitých mezích napětí“ 2006/95/ES (která nahrazuje směrnicí 73/23/EHS a její novelizace) a s ochrannými požadavky vyplývajícími ze směrnice „EMC“ 2004/108/ES.
- 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 připojená 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.
- **Upozornění:** Během automatického čištění nejdou dvířka trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (další informace najdete v odstavci „Čistící 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. Pokuste se poruchu odstranit sami podle pokynů v části „Jak odstranit poruchu“.
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.

Uvedte:

- 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



Jsou-li požadovány nějaké opravy, prosíme obraťte se na autorizované **středisko poprodejních služeb** (aby bylo garantováno použití originálních náhradních dílů a správné provedení oprav).

ČIŠTĚNÍ

POZOR!

- Nikdy nepoužívejte parní čistič.
- Troubu čistěte, až když je chladná na dotek.
- 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 vlašnou 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.) může na vnitřní straně dveří 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 abrazivní 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 asi na jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýzy (je-li jím model vybaven):

POZOR!

- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolýzy.
- Během cyklu pyrolýzy nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě.

Tato funkce spálí vystříknuté zbytky jídel z pečení uvnitř trouby při teplotě asi 500 °C. Při takto vysoké teplotě se zbytky jídel spálí na jemný popel, který po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkým hadříkem. Tuto samočisticí funkci není nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná a při předeřtání či vaření se v ní tvoří kouř či výpary.

- V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu (pyrolýzy) vypnuté hořáky či elektrické plotýnky.
- Před spuštěním funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství (včetně bočních mřížek).
- K dosažení dokonalého vyčištění dveří odstraňte před zapnutím pyrolýzy nejprve vlhkou houbičkou větší usazeniny.

Trouba je vybavena dvěma pyrolytickými funkcemi:

1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): Ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem je spotřeba energie snížena přibližně o 25 %. Zapínejte jej v pravidelných intervalech (po 2 až 3 pečeních masa za sebou).
 1. Standardní cyklus (PYRO): Zajišťuje účinné vyčištění velmi znečištěné trouby.
- Po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění se pokaždé objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

POZNÁMKA: Během funkce pyrolýzy nejdou dveře trouby otevřít, jsou zablokované a není možné je otevřít, dokud teplota uvnitř trouby neklesne na bezpečnou teplotu.

ÚDRŽBA

! POZOR!

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

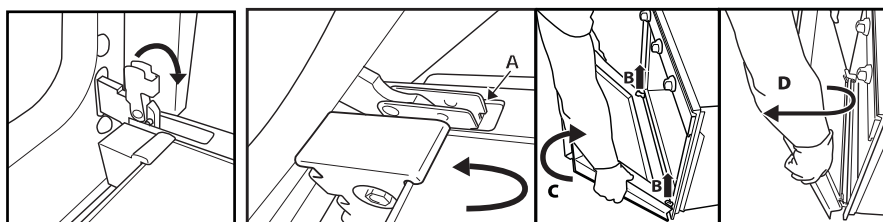
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

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

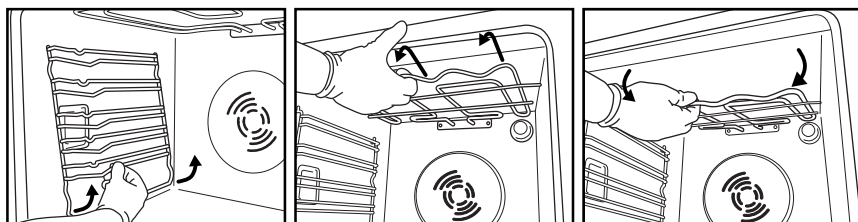


obr.1

obr.2

SKLOPENÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



obr.3

obr.4

obr.5

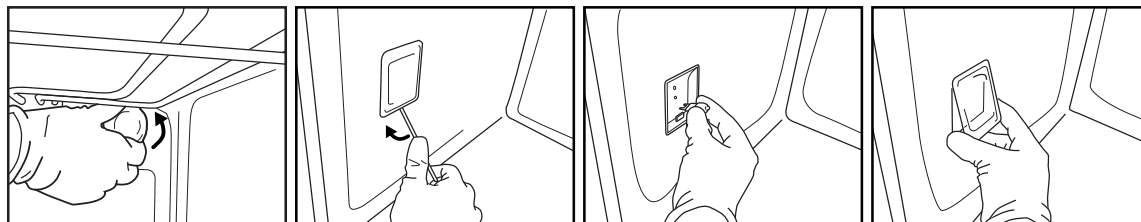
VÝMĚNA ŽÁROVKY V OSVĚTLENÍ TROUBY

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

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

Pro výměnu boční žárovky (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte případně také boční drážky na příslušenství (obr.3 - Obr. 3).
3. Pomocí šroubováku sejměte kryt žárovky (obr.7 - Obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz poznámka o typu žárovky) (obr.8 - Obr. 8).
5. Kryt žárovky nasadte zpět a pevně jej zatlačte, aby dobře zapadl (obr.9 - Obr. 9).
6. Namontujte zpět boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



obr.6

obr.7

obr.8

obr.9

POZNÁMKA:

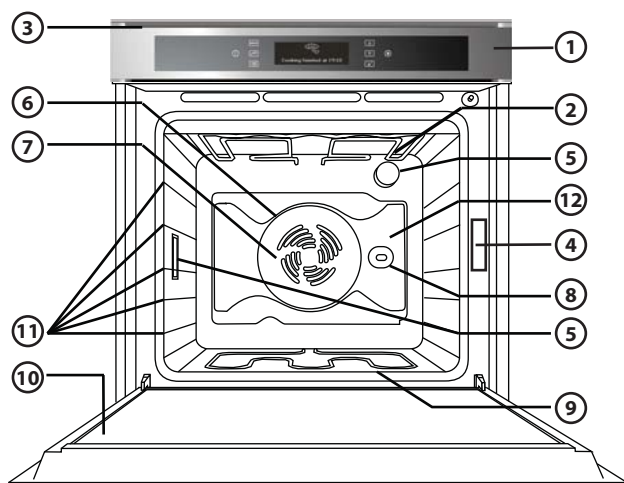
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenní žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro osvětlení domovních místností (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v servisním středisku.

DŮLEŽITÉ:

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

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI

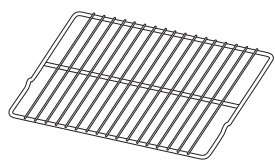


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Světlo
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li jím model vybaven)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění roštů (číslo roštu je uvedeno na přední straně trouby)
12. Zadní stěna

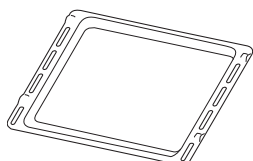
POZNÁMKA:

- Během pečení se může v určitých intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.
- Pokud dojde k otevření dveří trouby během pečení, topná tělesa se vypnou.

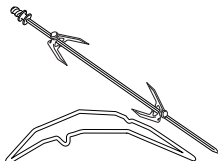
PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ JE SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ



obr.A



obr.B



obr.C

- ROŠT:** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby vhodné pro pečení v troubě.
- HLUBOKÝ PLECH:** zasunutý pod rošt je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.
- OTOČNÝ ROŽEŇ:** k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže.

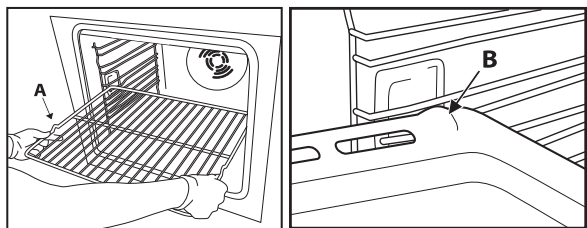
Množství dodávaného příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

1. Zasuňte rošt vodorovně, aby vyvýšená část „A“ směřovala nahoru (obr.1 - Obr. 1).
2. Ostatní příslušenství, jako je hluboký plech či plech na pečení, se zasunuje tak, aby vyvýšená část na rovné hraně „B“ byla otočená nahoru (obr.2 - Obr. 2).



obr.1

obr.2

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



DOTYKOVÁ TLACÍTKA: stačí lehký dotek příslušného symbolu (není nutné silně tisknout).

⓪ Zapnutí/vypnutí (použijete-li pro vypnutí trouby tlačítko zapnutí/vypnutí, zazní zvukový signál, který není možné vypnout).

přístup k hlavní NABÍDCE či návrat na úvodní obrazovku

přístup k 10 nejpoužívanějším funkcím

návrat na předchozí obrazovku

procházení funkcí/možností a změna přednastavených hodnot

volba a potvrzení nastavení

zahájení pečení

SEZNAM FUNKCÍ

Stisknete-li po zapnutí trouby tlačítko ⓪, na displeji se zobrazí následující instrukce.



A. Ikona označující zvýrazněnou funkci

B. Zvýrazněná funkce volitelná stisknutím

C. Popis zvýrazněné funkce

D. Další možné a volitelné funkce

PODROBNOSTI FUNKCE

Jakmile zvolíte požadovanou funkci, stiskněte tlačítko k zobrazení dalších možností a podrobností, které s ní souvisejí.










Pro pohyb mezi různými zónami použijte tlačítka a : kurzor přechází mezi upravitelnými hodnotami podle výše uvedeného pořadí. Stiskněte tlačítko , vyberte hodnotu, upravte ji stisknutím tlačítka

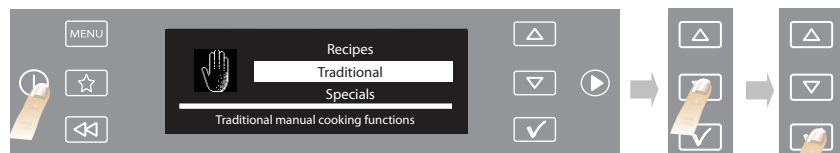
a poté ji potvrďte stisknutím tlačítka .






PRVNÍ POUŽITÍ – VOLBA JAZYKA A NASTAVENÍ HODIN

Aby trouba správně fungovala, je třeba při prvním zapnutí zvolit požadovaný jazyk a nastavit správný čas. Postupujte následujícím způsobem:

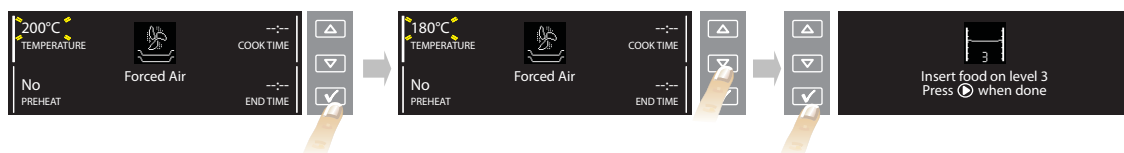
1. Stiskněte tlačítko : na displeji se zobrazí seznam prvních tří dostupných jazyků.
2. K procházení seznamem použijte tlačítka  a .
3. Je-li položka s požadovanou volbou jazyka zvýrazněna, stisknutím tlačítka  výběr potvrďte. Po zvolení jazyka se na displeji zobrazí blikající hodnota 12:00.
4. Čas nastavte pomocí tlačítek  a . Pro rychlejší přetáčení čísel podržte tlačítko stisknuté.
5. Své nastavení potvrďte stiskem : na displeji se zobrazí seznam funkcí.

VOLBA FUNKCE PEČENÍ











1. Jestliže je trouba vypnutá, stiskněte tlačítko ; na displeji se zobrazí funkce pečení.
2. K procházení jednotlivých možností použijte tlačítka  : funkce, kterou můžete zvolit, se zvýrazní bíle uprostřed displeje.
POZNÁMKA: pro seznam a popis funkcí viz zvláštní tabulka na straně strana 15 a strana 16.
3. Funkci vyberte stisknutím tlačítka : Na displeji se zobrazí nastavené hodnoty pečení. Pokud vám přednastavené hodnoty vyhovují, stiskněte tlačítko pro spuštění . V opačném případě pokračujte způsobem popsáním výše a dané hodnoty změňte.

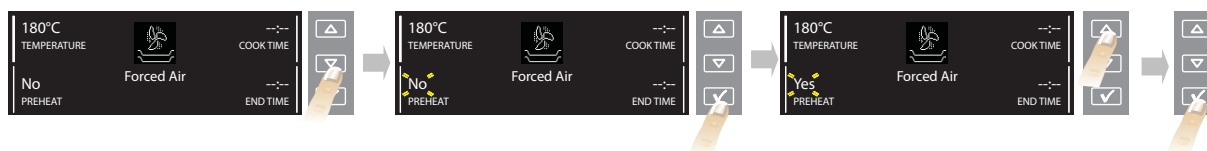
NASTAVENÍ TEPLoty / VÝKONU GRILU









Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:

1. Zkontrolujte, zda je kurzor nastavený u hodnoty teploty (zóna 1); stiskněte tlačítko  k volbě parametru, který si přejete změnit: hodnoty odpovídající teplotě začnou blikat.
2. Mačkejte tlačítka  , dokud nenavolíte požadované hodnoty.
3. Potvrzení provedte tlačítkem  a poté stiskněte tlačítko . Displej udává, na kterou úroveň má být potravina uložena.
4. Pečení spustíte pomocí tlačítka .
5. Nastavenou teplotu je možné změnit i během pečení provedením stejného postupu.
5. Na konci pečení se na displeji objeví příslušná zpráva. V tomto okamžiku je možné troubu buď vypnout stisknutím tlačítka , nebo pečení prodloužit stisknutím tlačítka . Při vypnutí se na displeji objeví lišta ochlazení udávající teplotu uvnitř trouby.

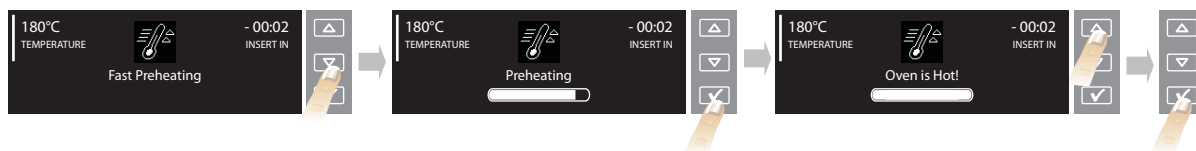
PŘEDEHŘEV TROUBY



Chcete-li troubu před vložením jídla předehřát, je nutné změnit předvolbu trouby takto:

1. Pomocí tlačítek  a  nastavte kurzor na předehřev.
2. Stisknutím tlačítka  zvolte požadované nastavení: na displeji bliká nápis „Ne“.
3. Nastavení změňte stisknutím tlačítka  nebo : na displeji se objeví nápis „Ano“.
4. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

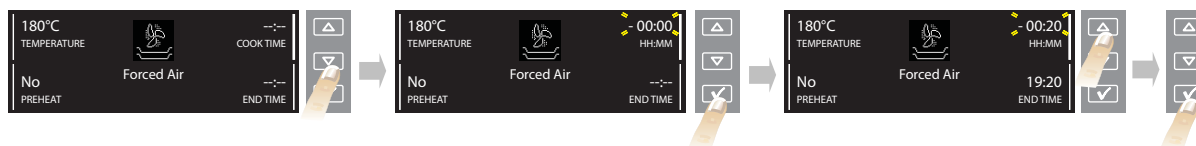
RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ



Pokud chcete troubu rychle přehřát, postupujte následujícím způsobem:

1. Pomocí tlačítek zvolte funkci rychlého přehřevu.
2. Potvrďte tlačítkem : Na displeji se zobrazí nastavení.
3. Pokud vám navrhovaná teplota vyhovuje, stiskněte tlačítko , v opačném případě ji můžete změnit podle výše uvedeného postupu. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Po dokončení přehřevu trouba automaticky volí funkci tradičního pečení . Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Chcete-li nastavit jinou funkci pečení, stiskněte tlačítko a požadovanou funkci vyberte.

NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

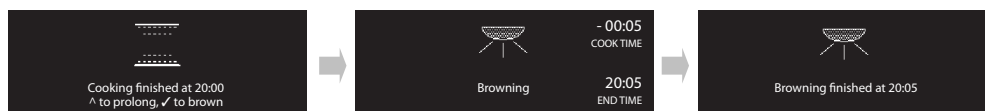


Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí. Po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.

1. Tuto funkci vyberete nastavením kurzoru na možnost „DOBA PEČENÍ“ pomocí tlačítek .
2. K volbě parametrů stiskněte tlačítko ; na displeji bliká „00:00“.
3. Hodnotu změníte pomocí tlačítek a následně pomocí tlačítka zobrazíte požadovanou dobu pečení.
4. Potvrďte nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka .

ZHNĚDNUTÍ

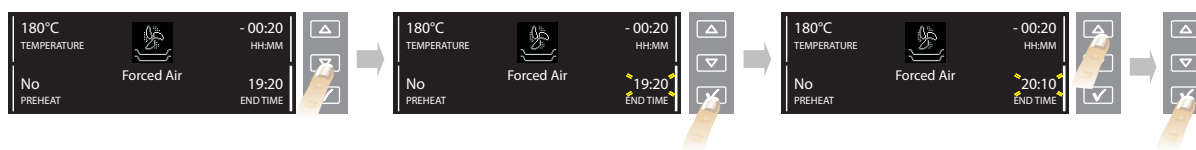
Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili dobu pečení.



Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí možnost „^ prodloužit ✓ za účelem opečení“. Stisknutím tlačítka spustí trouba fázi opékání na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Máte možnost nastavit požadovaný čas konce pečení a odložit spuštění pečení až o 23 hodin a 59 minut počínaje danou hodinou. Tento postup je možný pouze po nastavení doby pečení. **Toto nastavení je k dispozici pouze tehdy, když zvolená funkce nevyžaduje přehřev trouby.**



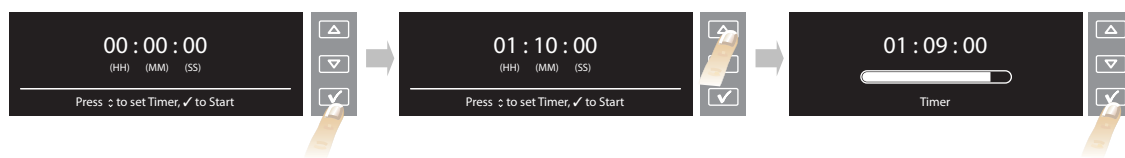
Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 19:20). Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

1. Pomocí tlačítek najedte kurzorem vedle položky konce doby pečení.
2. Stisknutím tlačítka zvolte požadované nastavení: čas konce pečení bliká.
3. Pomocí tlačítek a posuňte čas konce pečení na požadovanou hodnotu.
4. Potvrďte nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka .
5. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
6. Stiskněte tlačítko a aktivujte funkci. Trouba spustí pečení až po nastavené prodlevě tak, aby pečení skončilo v předem nastavený čas (např. jestliže se má péct jídlo, které vyžaduje dobu pečení 20 minut, a konec pečení je nastaven na 20:10, trouba se spustí v 19:50).







POZNÁMKA: V průběhu časového intervalu před zahájením pečení můžete troubu kdykoli zapnout stisknutím tlačítka .

Nastavené hodnoty (teplotu, nastavení grilu, dobu pečení) můžete kdykoli během pečení změnit pomocí tlačítek   a tlačítka  podle popisu v předchozích odstavcích.

ČASOVAČ

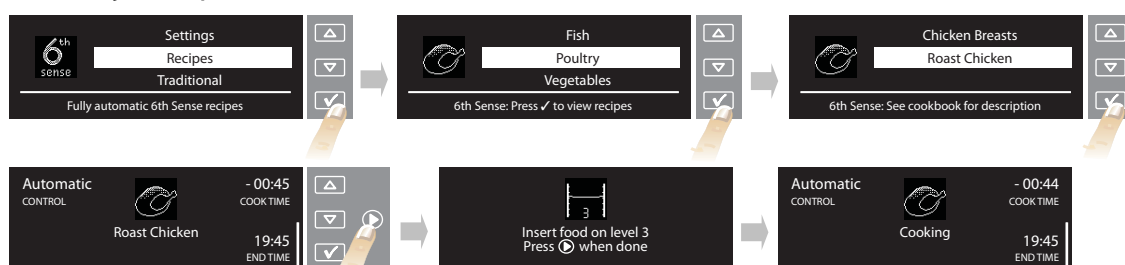











Tuto funkci lze použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby přípravy těstovin. Maximální nastavitelný čas je 1 hodina a 30 minut.

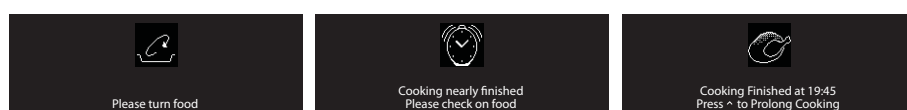
1. U vypnuté trouby stiskněte tlačítka  : na displeji se objeví hodnota „00:00:00“.
2. Požadovaný čas vyberte stisknutím tlačítek  a .
3. Stisknutím tlačítka  zahajte odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví hodnota „00:00:00“ a zazní zvukový signál. Nyní můžete čas ještě prodloužit podle výše uvedeného popisu, nebo minutku vypnout stisknutím tlačítka  (na displeji se objeví hodiny).

RECEPTY



Díky technologii „šestého smyslu“ trouba nabízí 30 přednastavených receptů s ideálními teplotami pečení. Podle přiloženého receptu zjistíte nezbytné přísady a vhodný způsob přípravy jídla. Pak už jen postupujete následujícím způsobem:



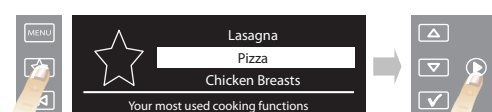
1. Pomocí tlačítek   zvolte možnost „RECEPTY“ a potvrďte ji stiskem tlačítka .
2. Z nabídky zvolte požadované jídlo.
3. Vybrané jídlo potvrďte stiskem tlačítka .
4. Požadovaný recept vyberte pomocí tlačítek  .
5. Potvrďte tlačítkem : Na displeji se zobrazí přibližná doba pečení.
6. Vložte jídlo do trouby a stiskněte tlačítka . Na displeji se zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
7. Pečení spustíte stisknutím tlačítka . Chcete-li pečení odložit, postupujte podle příslušného odstavce.







POZNÁMKA: Některé recepty vyžadují zamíchání nebo obrácení jídla v polovině doby pečení, trouba vás na to upozorní zvukovým signálem a na displeji se zobrazí požadovaná činnost. Doba pečení zobrazená na začátku je čistě orientační, může se během pečení automaticky prodloužit.








Chvilí před koncem pečení vás trouba požádá, abyste zkontrolovali, zda je jídlo dobře propečené podle vašeho přání. Není-li, manuálně lze přidat další čas pomocí tlačítek  .

ZÁSTUPCI



1. Stiskněte tlačítka : Na displeji se zobrazí 10 nejpoužívanějších funkcí.
2. K procházení seznamu použijte tlačítka  .
3. Požadovanou funkci vyberete stisknutím tlačítka .
4. Chcete-li změnit nastavení zvolené funkce, postupujte podle pokynů uvedených v předchozích odstavcích.





NASTAVENÍ

1. Chcete-li změnit některá nastavení displeje, vyberte pomocí tlačítek   v hlavní nabídce možnost „NASTAVENÍ“.
2. Potvrďte tlačítkem : Na displeji se objeví parametry, které je možné změnit (jazyk, hlasitost, zvukový signál, jas displeje, denní čas, úspora energie).
3. Pomocí tlačítek   vyberte nastavení, které chcete změnit.
4. Stisknutím tlačítka  tuto hodnotu potvrďte.
5. Při změně nastavení postupujte podle pokynů na displeji.
6. Stiskněte tlačítko ; Na displeji se objeví potvrzující zpráva o provedeném postupu.

POZNÁMKA: Jestliže je trouba vypnutá a zvolíte funkci REŽIM ECO (Úspora energie) (ON), displej se po několika sekundách vypne a zobrazí hodiny. Chcete-li zobrazit informace na displeji či znovu zapnout světlo, stiskněte některé z tlačítek nebo otočte některým z ovladačů. Je-li při pečení aktivován REŽIM ECO, vnitřní žárovka po 1 minutě zhasne a znovu se zapne při každém zásahu uživatele do pečení. Jestliže ale funkce není zapnutá (OFF), po několika minutách se pouze sníží jas displeje.

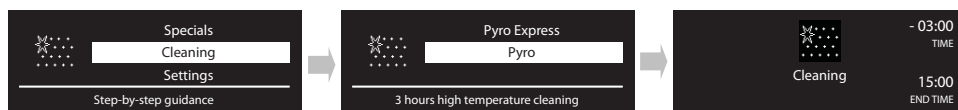
ZÁMEK TLAČÍTEK

Tato funkce umožňuje zablokovat používání tlačítek na ovládacím panelu.







Chcete-li ji zapnout, stiskněte současně tlačítka  a  a podržte je nejméně 3 sekundy. Jestliže je zapnutá, jsou tlačítka zablokována a na displeji se objeví upozornění a příslušný symbol . Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Chcete-li ji vypnout, opakujte výše uvedený postup. Jsou-li tlačítka zablokována, troubu lze vypnout pomocí tlačítka .

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY



Popis této funkce naleznete v části „ČIŠTĚNÍ“ a v tabulce funkcí na straně strana 15.

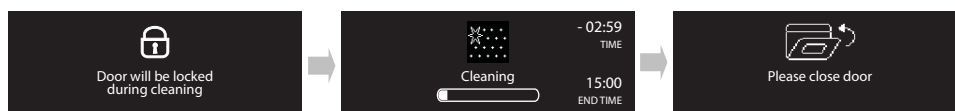



Chcete-li aktivovat automatický čistící cyklus trouby (pyrolytické čištění), postupujte následovně:

1. V hlavní nabídce zvolte pomocí tlačítek  a  položku „Čištění“ (Cleaning).
2. Stiskněte tlačítko : Na displeji se objeví „Pyro Express Cleaning“ (funkce rychlého samočištění) a „Pyro Cleaning“ (funkce samočištění).
3. Pomocí tlačítek  a  zvolte jeden ze dvou cyklů a volbu potvrďte pomocí : na displeji se zobrazí doba trvání a čas ukončení zvoleného cyklu (čas ukončení lze odložit - viz postup uvedený v odstavci „NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ/ODLOŽENÍ STARTU“).

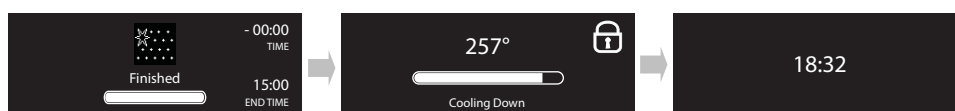



4. Stiskněte tlačítko : na displeji se zobrazí pokyny, které je potřeba provést pro spuštění cyklu. Po provedení pokynů potvrďte stiskem tlačítka .



5. Po konečném potvrzení trouba spustí čistící cyklus a dveře se automaticky uzamknou: na displeji se přibližně na tři sekundy objeví varování a rozsvítí se symbol . Ihned poté se na displeji zobrazí indikátor znázorňující průběh čistícího cyklu.






POZNÁMKA: Dojde-li k otevření dvířek trouby předtím, než se automaticky odemknou, na displeji se zobrazí varovná zpráva. Po opětovném uzavření dveří je potřeba cyklus znovu spustit stisknutím tlačítka .









6. Na konci cyklu začne na displeji blikat zpráva, načež se objeví indikátor zachycující průběh chladnutí. Zbytková teplota je uvedena na displeji společně se symbolem . Dveře zůstanou zamčené, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň: na displeji se objeví denní čas.

TABULKA FUNKCÍ








HLAVNÍ NABÍDKA

	NASTAVENÍ	K nastavení displeje (jazyk, hodina, jas, hlasitost zvukového signálu, úsporu energie).
	RECEPTY	K výběru 30 různých, již nastavených receptů (viz příložený receptář). Trouba automaticky nastaví optimální teplotu, funkci a délku pečení. Dodržujte přesně rady k přípravě jídla, použití příslušenství a doporučenou úroveň drážek, které najdete v receptáři.
	AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY	Pro spálení rozstříku vznikajícího při pečení u cyklů s extrémně vysokou teplotou (cca 500°). Dostupné jsou dva samočisticí cykly - kratší cyklus (Pyro Express/Pyro rychločištění) a kompletní cyklus (Pyro/Pyro čištění). Použití kompletního cyklu je vhodné jen v případě velmi znečištěné trouby, zatímco kratší cyklus by měl být používán pravidelně.
	TRADIČNÍ	viz TRADIČNÍ FUNKCE.
	SPECIÁLNÍ	viz SPECIÁLNÍ FUNKCE.














TRADIČNÍ FUNKCE




	RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ	Slouží k rychlému přehřátí trouby.
	TRADIČNÍ	Slouží k pečení jakéhokoli jídla na jednom roštu. Používejte třetí úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní však použijte první nebo druhou úroveň drážek. Troubu nemusíte přehřívát.
	GRIL	Ke grilování kotlet, ražničí a klobás, zapékání zeleniny nebo opečení chleba. Doporučujeme vložit jídlo na čtvrtou nebo pátou úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte ho do třetí nebo čtvrté úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte přehřívát. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.
	TURBOGRIL	Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo umístěte do střední polohy. Doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte přehřívát. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	HORKÝ VZDUCH	Slouží k pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na více úrovních současně (maximálně třech) (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte druhou úroveň drážek, při pečení na dvou úrovních první a čtvrtou úroveň a při využití tří úrovní použijte první, třetí a pátou úroveň drážek. Troubu nemusíte přehřívát.
	KONVEKČNÍ PEČENÍ	Slouží k pečení masa a koláčů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte třetí úroveň. Troubu nemusíte přehřívát.












SPECIÁLNÍ





	ROZMRAZOVÁNÍ	Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE	Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých (např. pečených nebo smažených mas či nákyků). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby vyšší než 65 °C.
	KYNUTÍ	Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 40 °C, aby kynutí správně proběhlo. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ	K pečení již připraveného jídla, uchovávaného při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, tekuté směsi na dorty a koláče, muffiny, předkrmy a pečivo). Pomocí této funkce upečete rychle a šetrně všechna jídla; můžete ji použít také k ohřevu již uvařených jídel. Dbejte pokynů uvedených na obalu. Troubu nemusíte předehřívat.
	MAXI PEČENÍ	Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň drážek podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso podlévat, aby se příliš nevysušilo.
	ZMRA-ŽENÉ JÍDLO	Lasagne
		Pizza
		Závin
		Hra-nolky
		Chléb
	Jiné	Podle přání můžete nastavit teplotu v rozmezí 50 a 250 °C a péct jiné druhy jídel.
	ECO HORKÝ VZDUCH	Slouží k přípravě plněných pečení a k pečení masa v celku na jedné úrovni. Tato funkce využívá občasnou a mírnou pomoc ventilátoru, což brání nadměrnému vysychání jídla. Při volbě funkce ECO zůstane světlo během pečení vypnuté, ale může být dočasně zapnuto stisknutím potvrzovacího tlačítka. V zájmu zajištění maximální energetické účinnosti se doporučuje neotevírat dvířka trouby během pečení. Doporučujeme používat třetí úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept	Funkce	Předohřev	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		-	2/3	160-180	30-90	Dortová forma na mřížce
		-	1-4	160-180	30-90	Úroveň 4: dortová forma na mřížce Úroveň 1: dortová forma na mřížce
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	3	160-200	35-90	Hluboký plech / plech na pečení nebo dortová forma na mřížce
		-	1-4	160-200	40-90	Úroveň 4: dortová forma na mřížce Úroveň 1: dortová forma na mřížce
Sušenky/muffiny		-	3	170-180	20-45	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	160-170	20-45	Úroveň 4: mřížka Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Úroveň 5: pekáč na mřížce Úroveň 3: pekáč na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
Odpalované pečivo		-	3	180-200	30-40	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	180-190	35-45	Úroveň 4: pekáč na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Úroveň 5: pekáč na mřížce Úroveň 3: pekáč na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
Sněhové pečivo		-	3	90	110-150	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	90	140-160	Úroveň 4: pekáč na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	90	140-160*	Úroveň 5: pekáč na mřížce Úroveň 3: pekáč na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení







Recept	Funkce	Předehřev	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Chléb/pizza/focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	190-250	20-50	Úroveň 4: pekáč na mřížce
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
						Úroveň 5: pekáč na mřížce
						Úroveň 3: pekáč na mřížce
	Slané koláče (zeleninové, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55
		-	1-4	180-190	45-70	Úroveň 4: dortová forma na mřížce
						Úroveň 1: dortová forma na mřížce
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Úroveň 5: dortová forma na mřížce
						Úroveň 3: dortová forma na mřížce
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení + pekáč
Pečivo z listového těsta		-	3	190-200	20-30	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	180-190	20-40	Úroveň 4: pekáč na mřížce
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Úroveň 5: pekáč na mřížce
						Úroveň 3: pekáč na mřížce
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
Lasagne / zapékané těstoviny / cannelloni / nákypy		-	3	190-200	45-65	hluboký plech nebo pánev na mřížce
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		-	3	190-200	80-110	hluboký plech nebo pánev na mřížce
Kuře / králík / kachna 1 kg		-	3	200-230	50	hluboký plech nebo pánev na mřížce
Husa / krocán 3 kg		-	2	190-200	80-130	hluboký plech nebo pánev na mřížce
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		-	3	180-200	40-60	hluboký plech nebo pánev na mřížce
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		-	2	180-200	50-60	Pánev na mřížce

Recept	Funkce	Předohřev	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Topinky		-	5	vysoká	3-6	Mřížka
Rybí filé / steaky		-	4	Střední	20-30	Úroveň 4: mřížka (v polovině doby pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	5	Středně vysoká	15-30	Úroveň 5: mřížka (v polovině doby pečení obraťte)
						Úroveň 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1–1,3 kg		-	2	Střední	55-70	Úroveň 2: mřížka (ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
		-	2	vysoká	60-80	Úroveň 2: otočný rožeň (je-li jím model vybaven)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		-	3	Střední	35-50	Pánev na mřížce (v případě potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta / kýty		-	3	Střední	60-90	Hluboký plech nebo pánev na mřížce (v případě potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	3	Střední	45-55	Hluboký plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	vysoká	10-25	hluboký plech nebo pánev na mřížce
Lasagne a maso		-	1-4	200	50–100*	Úroveň 4: pekáč na mřížce
						Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce
Maso a brambory		-	1-4	200	45-100*	Úroveň 4: pekáč na mřížce
						Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50*	Úroveň 4: pekáč na mřížce
						Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce

Recept	Funkce	Předohřev	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky			
Kompletní jídlo: koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Úroveň 5: pekáč na mřížce			
						Úroveň 3: pekáč na mřížce			
						Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce			
Zmražená pizza		-	3	Automatická	10-15	Úroveň 3: hluboký plech / plech na pečení nebo mřížka			
			1-4	Automatická	15-20	Úroveň 4: pekáč na mřížce			
			1-2-4	Automatická	20-30	Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení			
						Úroveň 4: plech na pečení			
			1-2-3-4	Automatická	20-30	Úroveň 2: pekáč na mřížce			
						Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení			
						Úroveň 4: plech na pečení			
						Úroveň 3: pekáč na mřížce			
			Úroveň 2: pekáč na mřížce						
			Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení						
			Plněná pečeně		-	3	200	80-120*	hluboký plech nebo pánev na mřížce
			Porce masa (králíčí, kuřecí, jehněčí)		-	3	200	50-100*	hluboký plech nebo pánev na mřížce

* Doba pečení je pouze přibližná. Jídlo je možné z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

OVĚŘENÉ RECEPTY podle norem IEC 60350-1:2011-12 a DIN 3360-12:07:07

Recept	Funkce	Předohřev	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Pečivo z lineckého těsta		-	3	170	15-30	Hluboký plech / plech na pečení
		-	1-4	150	25-40	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Koláčky		-	3	170	25-35	Hluboký plech / plech na pečení
		-	1-4	160	30-40	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Piškot bez tuku		-	2	170	30-40	Dortová forma na mřížce
		-	1-4	160	35-45	Úroveň 4: Dortová forma na roštu Úroveň 1: Dortová forma na roštu
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Dva jablečné koláče		-	2/3	185	70-90	Dortová forma na mřížce
		-	1-4	175	75-95	Úroveň 4: dortová forma na mřížce Úroveň 1: dortová forma na mřížce
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Topinky **		-	5	vysoká	3-6	Mřížka
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery (Burgers) **		-	5	vysoká	18-30	Úroveň 5: mřížka (v polovině doby pečení obraťte) Úroveň 4: hluboký plech s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablečný koláč, koláč ve formě na pečení		-	3	180	35-45	Hluboký plech / plech na pečení
		-	1-4	160	55-65	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Vepřová pečeně		-	2	170	110-150	Úroveň 2: hluboký plech
DIN 3360-12:07 příloha C						
Nízké dorty		-	3	170	35-45	Hluboký plech / plech na pečení
		-	1-4	160	40-50	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení

Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu receptu. Chcete-li péct na jedné úrovni s použitím funkce ventilátoru, umístěte jídlo na druhou úroveň drážek a nastavte teplotu doporučenou pro funkci „HORKÝ VZDUCH“ pro více než jednu úroveň.

Údaje v tabulce jsou bez použití kolejniček. Testy provádějte bez kolejniček.

** Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje grilu volné 3–4 cm k usnadnění jeho vytažení

Třída energetické úspornosti (dle normy EN 60350-1:2013-07)

Test proveďte dle příslušné tabulky.

Spotřeba energie a doba přehřátí

Zvolte funkci a otestujte ji, pouze pokud bude aktivována možnost „Přehřátí“ („Přehřátí ano“).

Test kontroly přesnosti

Zvolte funkci a otestujte ji, pouze pokud bude deaktivována možnost „Přehřátí“ (při aktivaci přehřátí trouba záměrně nechává teplotní profil kolísat).

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 přehřátí (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 zvyšte. 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, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

Pečení různých pokrmů současně

Pomocí funkce „HORKÝ VZDUCH“ (HORKÝ VZDUCH) můžete péct najednou různá jídla, která 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 ponechejte 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 nepřilnavým 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 moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci klasického pečení „KONVEKČNÍ PEČENÍ“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu 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. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. 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 vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Jehlici zasuňte do přední části trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek odkapávací plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí vytékající šťávy. 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

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.