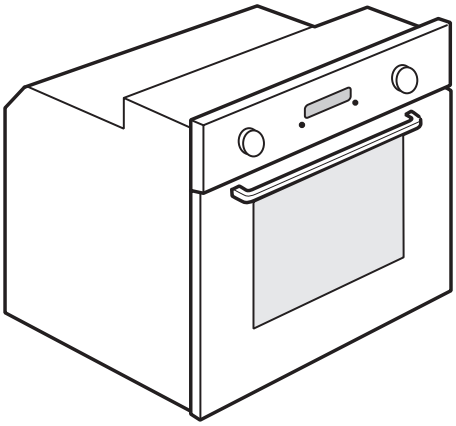
(Zde nalepte záruční štítek.)

SERVICE 0000 000 00000



CZ **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.

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:

- Před každou činností v rámci instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci 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 tak dlouhý, aby umožnil připojení zabudovaného spotřebiče k síti.
- Spotřebič musí splňovat platné bezpečnostní předpisy a k instalaci musí být proto použit všepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a prodlužovací kabely.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej, když jste naboso.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.
- Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat 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.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat a je nutné na ně dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.

- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. V blízkosti spotřebiče se nesmějí bez dozoru pohybovat děti mladší 8 let.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles ani vnitřních povrchů spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- 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.
- Při vytahování 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.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte. Během pyrolýzy se nesmějí k troubě přibližovat děti (pouze pro trouby s funkcí „Pyrolýza“).
- 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).
- Při vybalování a instalaci používejte ochranné rukavice.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

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

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. 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 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 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 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.

Úspora 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.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

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.
- **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 v záruční knížce;
- 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!

- **Nepoužívejte parní čistič.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte korozivní ani abrazivní 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 sejmout ze 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.

ÚDRŽBA

⚠ POZOR!

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

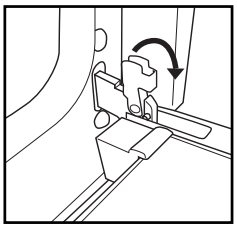
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

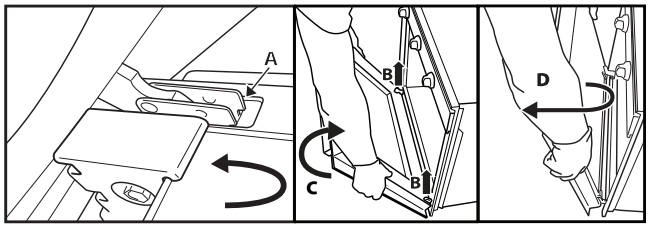
1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a vyklopte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Dovřete dveře až na doraz (A), nazdvihněte je (B) a otáčejte jimi (C), dokud se neuvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří trouby:

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



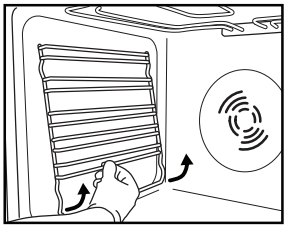
Obr. 1



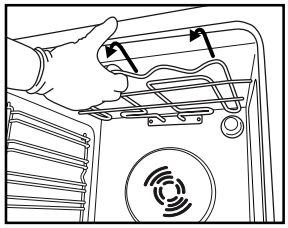
Obr. 2

SKLOPENÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

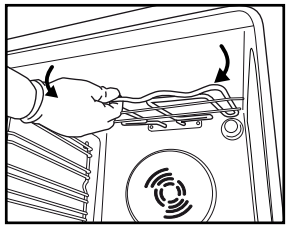
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Lehce povytáhněte topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3



Obr. 4

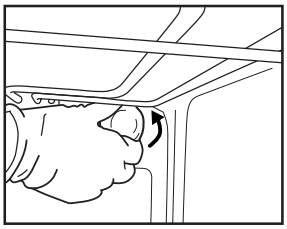


Obr. 5

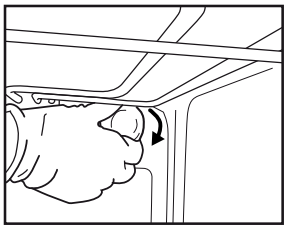
VÝMĚNA ŽÁROVKY V OSVĚTLENÍ TROUBY

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

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 6), 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:

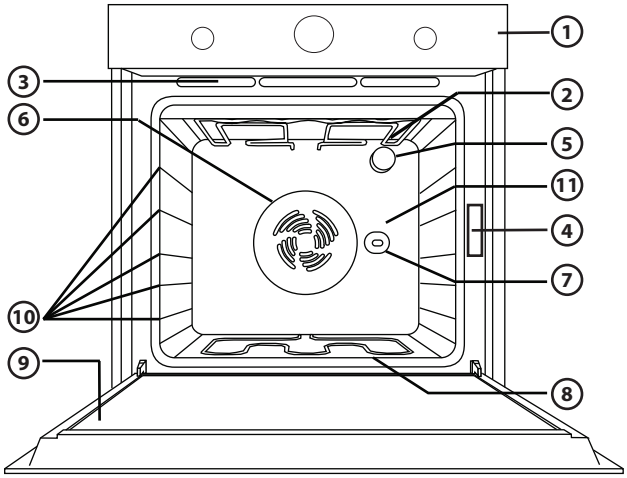
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro osvětlení domovních místností (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
-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

DŮLEŽITÉ:

- **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



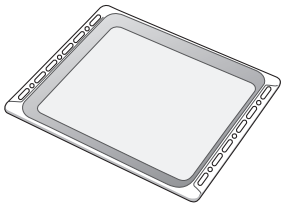
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí systém (je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožeň (je-li jím model vybaven)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11.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

POZNÁMKA:

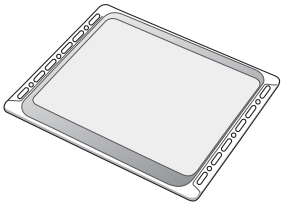
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.
- Váš produkt se může mírně lišit ve srovnání s vyobrazeným produktem.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

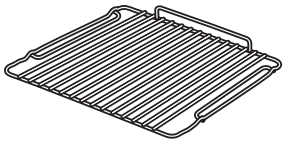
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



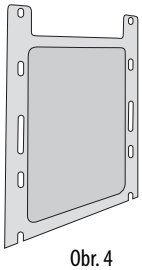
Obr. 1



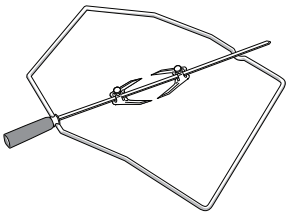
Obr. 2



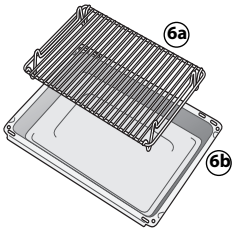
Obr. 3



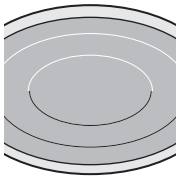
Obr. 4



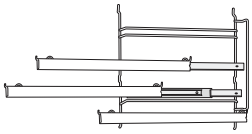
Obr. 5



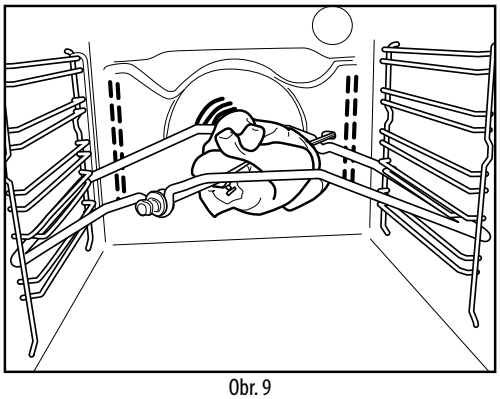
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

Slouží k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštem 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 nerozstřikoval 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 odstřikující tuk. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čisticí cyklus (viz ČIŠTĚNÍ/ ČIŠTĚNÍ).

Otočný rožeň (Obr. 5)

Otočný rožeň používejte 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 (3) a používá se s funkcí grilu.

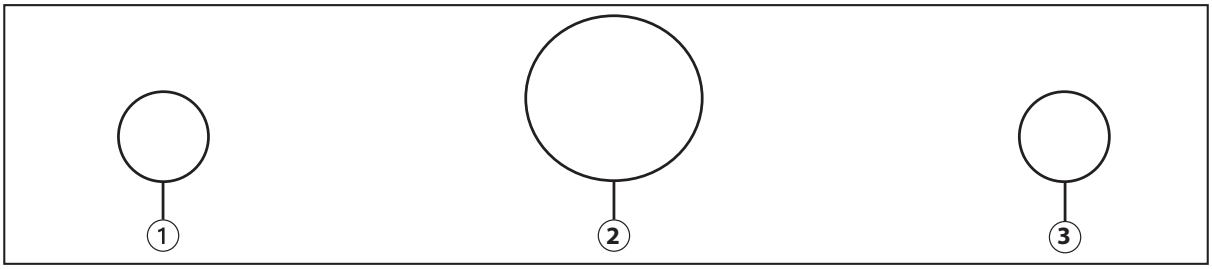
Tukový filtr (Obr. 7)

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.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Váš produkt se může mírně lišit ve srovnání s vyobrazeným produktem.

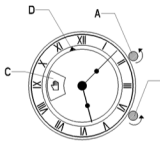
1. Ovladač voliče funkcí
2. Analogové hodiny
3. Volič termostatu

JAK POUŽÍVAT TROUBU

ZAPNUTÍ TROUBY

Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.
Knoflíkem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se červená kontrolka termostatu; pokud je dosaženo požadované teploty pro pečení, zařízení se vypne. Na konci pečení otočte ovladače do polohy **„0"**.

ANALOGOVÉ HODINY



Tento elektromechanický programátor umožňuje

1. Zobrazit aktuální denní čas. Pro nastavení času stiskněte tlačítko **(B)** a otáčejte jím proti směru chodu hodinových ručiček.
2. Programovat dobu začátku pečení lze max. 12 hodin předem (např. přejete-li si, aby proces pečení začal v 7 h ráno, NE nastavujte čas ve 20 h, protože trouba by se v 8 h ráno zapnula).
3. Naprogramovat dobu pečení na minimálně 5 minut a maximálně 180 minut

MANUÁLNÍ PEČENÍ

1. Otáčejte tlačítkem **(B) proti směru chodu hodinových ručiček** (bez stisknutí), dokud se v okénku neobjeví symbol ✋.
2. Stiskněte tlačítko **(A)** a otáčejte jím **proti směru chodu hodinových ručiček** dokud trojúhelník **(D)** ▶ nebude ukazovat na čas zobrazený na hodinách (hodinová ručička). **Ve správné poloze se ozve zaklapnutí.**
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce. Rozsvítí se osvětlení trouby.
4. Knoflíkem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se červená kontrolka termostatu.
5. Na konci pečení **otočte ovladači do polohy OFF (0-•)**, protože v manuálním režimu se trouba automaticky NEVYPNE.

MANUÁLNÍ PEČENÍ S NASTAVENÝM ČASEM ZAHÁJENÍ

1. Otáčejte tlačítkem **(B) proti směru chodu hodinových ručiček** (bez stisknutí), dokud se v okénku neobjeví symbol ✋.
2. Stiskněte tlačítko **(A)** a otáčejte jím **proti směru chodu hodinových ručiček** dokud trojúhelník **(D)** ▶ nebude ukazovat na čas, na který je nastaven začátek pečení (např. na obrázku: 11.30).
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce.
4. Knoflíkem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
5. Na konci pečení otočte ovladači do polohy OFF (0-•), protože v ručním režimu se trouba NEVYPNE automaticky.

PROGRAMOVANÉ PEČENÍ S NASTAVENÍM ČASU ZAHÁJENÍ A DÉLKY PEČENÍ

1. Otáčejte tlačítkem **(B) proti směru chodu hodinových ručiček** (bez stisknutí), dokud se v okénku **(C)** neobjeví požadovaná doba pečení (5–180 min.).
2. Stiskněte tlačítko **(A)** a otáčejte jím **proti směru chodu hodinových ručiček** dokud trojúhelník **(D)** ▶ nebude ukazovat na čas, na který je nastaven začátek pečení (např. na obrázku: 11.30).
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce.
4. Knoflíkem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
5. Na konci nastavené doby pečení zazní zvukový signál a **trouba se automaticky vypne**. Chcete-li zvukový signál vypnout, otáčejte tlačítkem **(B) proti směru chodu hodinových ručiček** (bez stisknutí), dokud se v okénku neobjeví symbol 🔕.
6. **Jestliže si po ukončení pečení přejete prodloužit dříve naprogramovanou dobu pečení, postupujte podle výše uvedených pokynů nebo se řiďte pokyny pro ruční pečení.**

PROGRAMOVANÉ PEČENÍ S NASTAVENÍM DÉLKY PEČENÍ

1. Otáčejte tlačítkem **(B) proti směru chodu hodinových ručiček** (bez stisknutí), dokud se v okénku **(C)** neobjeví požadovaná doba pečení (5–180 min.).
2. Stiskněte tlačítko **(A)** a otáčejte jím **proti směru chodu hodinových ručiček** dokud trojúhelník **(D)** ▶ nebude ukazovat na čas zobrazený na hodinách (hodinová ručička). **Ve správné poloze se ozve zaklapnutí.**
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce. Rozsvítí se osvětlení trouby.
4. Knoflíkem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se červená kontrolka termostatu.
5. Po uplynutí nastavené doby pečení zazní zvukový signál a trouba se automaticky vypne. Chcete-li zvukový signál vypnout, otáčejte tlačítkem **(B) proti směru chodu hodinových ručiček** (bez stisknutí), dokud se v okénku neobjeví symbol 🔕.
6. **Jestliže si po ukončení pečení přejete prodloužit dříve naprogramovanou dobu pečení, postupujte podle výše uvedených pokynů nebo se řiďte pokyny pro ruční pečení.**

TABULKA FUNKCÍ

FUNKCE		POPIS
0	**VYPNOUT**	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	Slouží k zapnutí osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Slouží k pečení jakéhokoli jídla na jednom roštu. Používejte druhou úroveň drážek. 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 a pizzy na dvou úrovních. Tato funkce poskytuje rovnoměrně propečenou svrchní i spodní stranu. K pečení na dvou úrovních vyměňte v polovině doby pečení plechy – dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni zvolte druhou úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních používejte 1. a 3. úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř.
	GRIL	Ke grilování kotlet, ražniči a klobás, zapékání zeleniny nebo opečení chleba. Umístěte jídlo na 4. úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej 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.
	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. Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zhnědlo po všech stranách. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	TURBOVENTILÁTOR	K upečení jídla s křupavou spodní stranou a měkkým povrchem. Ideální k pečení moučníků s tekutou náplní a nepředpečeným základem (např. koláčků, švestkových a tvarohových koláčů i pizz s bohatou náplní) na jedné úrovni. Umístěte jídlo na 2. úroveň drážek. Před pečením troubu předehřejte. Tato funkce se ideálně hodí i pro zmrazené polotovary (např. pizzy, hranolky, štrúdly, lasagne). Dbejte pokynů uvedených na obalu.
	HORKÝ VZDUCH	Slouží k současnému pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, umístěných na dvou úrovních drážek (např. ryby, zelenina, cukroví). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly. Při pečení na jedné úrovni zvolte druhou úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 3. úroveň po předehřátí trouby.
	VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI	Použijte tuto funkci po pečení k propečení dolní části pokrmu dozlatova. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; i v tomto případě používejte 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň drážek (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		Ano	2	160–180	35–55	Dortová forma na roštu
		Ano	1–3	150–170	30–90	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	150–190	30–85	Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu
		Ano	1–3	150–190	35–90	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Sušenky/koláčky		Ano	3	170–180	15–40	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	150–175	20–45	Úroveň 3: rošt Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Odpalované pečivo		Ano	3	180	30–40	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	170–190	35–45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Pusinky		Ano	3	90	120–130	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	90	130–150	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Chléb/pizza/focaccia		Ano	2	190–250	15–50	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	190–250	25–50	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Zmražená pizza		Ano	2	250	10–15	Úroveň 2: Hluboký plech / pečicí plech na roštu
		Ano	1–3	250	10–20	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Slané koláče (zeleninové, quiche lorraine)		Ano	2	175–200	40–50	Dortová forma na roštu
		Ano	1–3	175–190	50–65	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Pečivo z listového těsta		Ano	3	180–200	20–30	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–3	175–200	25–45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Lasagne / zapékané těstoviny / cannelloni / nákypy		Ano	2	190–200	40–65	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	2	190–200	90–110	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře/králík/kachna o hmotnosti 1 kg		Ano	2	190–200	65–85	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Krůta/husa o hmotnosti 3 kg		Ano	1 / 2	190–200	140–180	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		Ano	2	180–200	40–60	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň drážek (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175–200	50–60	Plech na pečení na roštu
Topinky		Ano	4	200	2–5	Rošt
Rybí filé / steaky		Ano	4	200	30–40	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	4	200	30–50	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1–1,3 kg		-	2	200	55–70	Úroveň 2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte) Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1–1,3 kg		-	2	200	60–80	Úroveň 2: otočný rožeň (je-li jím model vybaven) Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2	200	35–50	Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		–	2	200	60–90	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	200	45–55	Odkapávací plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20–30	Plech na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1–3	200	50–100*	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Maso a brambory		Ano	1–3	200	45–100*	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1–3	175	30–50*	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

*Doba pečení je pouze orientační. Jídlo je možné z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.
Časy pečení mohou být i delší, závisí na množství pokrmu.
POZNÁMKA: Časy pečení a teplota platí přibližně pro 4 porce.
POZNÁMKA: Symboly tepelné úpravy se od nákresu mohou mírně lišit.

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 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. 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 jídel současně

Pomocí funkce HORKÝ VZDUCH můžete najednou péct 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 roštech 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.
- U moučníků s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci TRADIČNÍ 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 rožeň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku otočného rožně, kuře připevněte šňůrkou. Před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte na místo v 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.

Whirlpool® Registered trademark/TM Trademark of Whirlpool, USA

Vyrobeno v Polsku

12/2016

400011046998

CZ