


DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY


Tyto pokyny jsou k dispozici také na webové stránce: www.whirlpool.eu

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

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

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

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

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

Všechna bezpečnostní upozornění uvádějí konkrétní informace o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit riziko poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím spotřebiče. Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Při rozbalování a montáži noste ochranné rukavice.
- Před každou činností 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 požadováno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu musí provádět kvalifikovaný elektrikář. Obráťte se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být natolik dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k hlavní zásuvce elektrického napájení.
- Montáž musí probíhat v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít všepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte adaptéry pro více zásuvek, je-li trouba vybavena zástrčkou.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace 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 pro modely s indukční funkcí).
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k přípravě jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- 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. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles 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 dveře spotřebiče opatrně, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Když jsou dveře spotřebiče zavřené, 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 ze syntetického materiálu.

- 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.
- Nikdy nepoužívejte parní čistič.
- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolýzy. Během cyklu pyrolýzy nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě. Rozlité tekutiny musí být odstraněny z vnitřku trouby před zahájením čisticího cyklu (pouze pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění skla dveří 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 pro trouby s dodávanou nádobou na vaření).

Likvidace domácích elektrospotřebičů

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

INSTALACE

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

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ

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

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí 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 jen kvalifikovaný elektrikář. Obratťte se na autorizované servisní středisko.

OBEČNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

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

Během použití:


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

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

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

Likvidace spotřebiče

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

Rady k úspoře elektrické energie

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY (C E)

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

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

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

Dveře nejdou otevřít:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

POPRODEJNÍ SERVIS

Než zavoláte do poprodejního servisu:

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

Uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ČIŠTĚNÍ



POZOR

- Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.
- Troubu čistěte, až když vychladne.
- Spotřebič odpojte od sítě.

Vnější plochy trouby

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

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

Vnitřek trouby

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

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

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

Příslušenství:

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

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

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

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

Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýza (je-li jí trouba vybavena):



POZOR

- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte.
- Během pyrolýzy se děti nesmějí k troubě přibližovat

Zbytky jídel, které se usadily v troubě po vaření, se spálí při teplotě asi 500 °C. Při této teplotě se zbytky přemění na lehký popel, který po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkou houbou. Samočisticí funkci není ale nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná, je nepříjemně cítit a při předehřátí se tvoří velké množství kouře.

- V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu (pyrolýzy) hořáky nebo elektrické plotýnky vypnuté.
- Příslušenství je před zapnutím funkce pyrolýzy nutné vytáhnout (včetně bočních mřížek).

- K dosažení dokonalého vyčistění dveří odstraňte před zapnutím pyrolýzy nejprve vlhkou houbičkou větší usazeniny. Trouba je vybavena 2 pyrolytickými funkcemi:
- 1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): spotřeba je snížena asi o 25 % ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem. Zapínejte ho v pravidelných intervalech (po nejméně 2-3 pečeních masa za sebou).
- 2. Standardní cyklus (PYRO): zajišťuje účinné vyčistění velmi znečištěné trouby.
- V každém případě se po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

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

ÚDRŽBA



POZOR

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

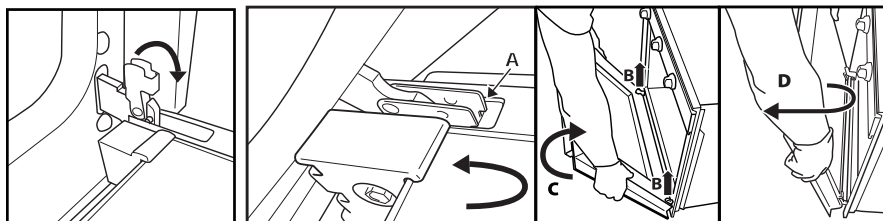
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

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

Nasazení dveří trouby:

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

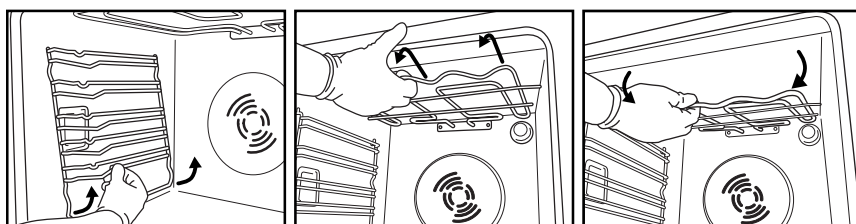


Obr. 1

Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

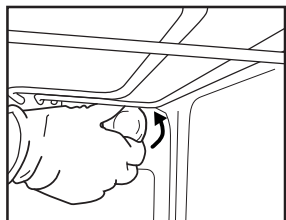
VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

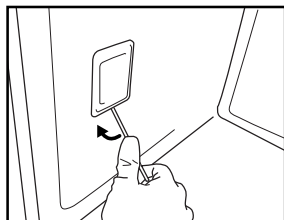
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte zpět kryt osvětlení.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

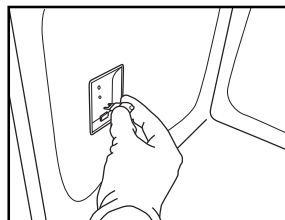
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz informaci o typu žárovky) (obr. 8).
5. Kryt nasadte opět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl (obr. 9).
6. Nasadte boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



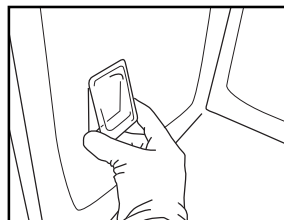
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Poznámka:

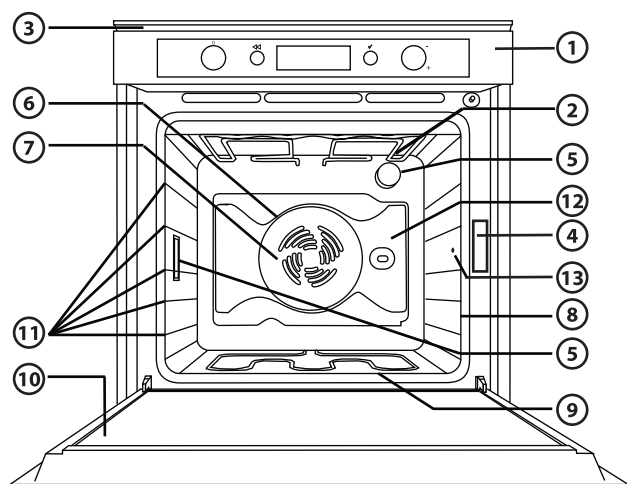
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300 °C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300 °C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovka použitá v přístroji je určena pro elektrické přístroje a není vhodná pro osvětlení pokojů v domácnosti (nařízení Evropské komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **V případě použití halogenových žárovek se jich nedotýkejte holými rukama, aby se nepoškodily otisky prstů.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI.

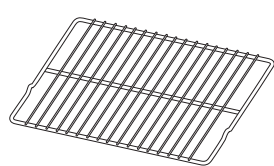


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dvířka
11. Umístění roštů (číslo roštu je uvedeno na přední straně trouby)
12. Zadní stěna
13. Připojení sondy do masa

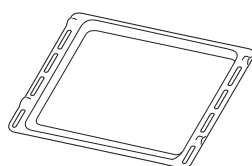
Poznámka:

- Během pečení se může v určitých intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může být chladicí ventilátor ještě nějakou dobu aktivní.
- Pokud během pečení otevřete dvířka trouby, topná tělesa se vypnou.

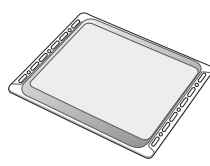
PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ JE SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ



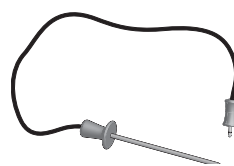
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D

- A. ROŠT:** Rošt můžete použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby vhodné pro pečení v troubě.
- B HLUBOKÝ PLECH:** 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 atd.
- C. PLECH NA PEČENÍ:** K pečení pečiva a moučnicků, ale také masa, ryb v alobalu apod.
- D. SONDA DO MASA:** Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu během pečení.

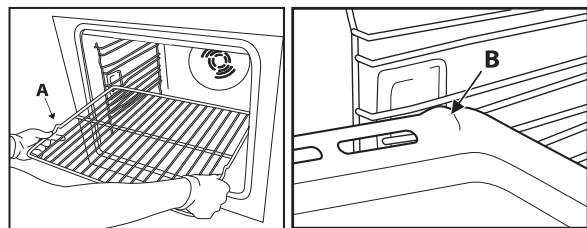
Počet kusů příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

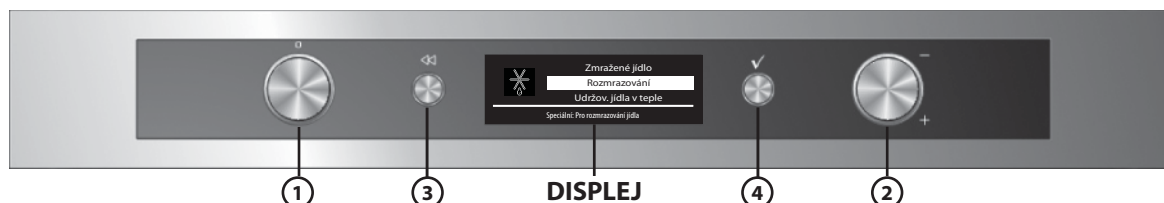
1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí „A“ směrem nahoru (obr. 1).
2. Ostatní příslušenství, jako hluboký plech a plech na pečení, se zasunuje vyvýšenou částí „B“ směrem nahoru (obr. 2).



Obr. 1

Obr. 2

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLADAČ FUNKCE:** Zapnutí/vypnutí a ovladač funkcí.
 2. **OVLADAČ NAVIGACE:** Procházení nabídky a úprava nastavených hodnot
- Poznámka: Ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.**
3. **TLAČÍTKO** ⏪: Návrat na předchozí obrazovku
 4. **TLAČÍTKO** ✓: Volba a potvrzení nastavení

SEZNAM FUNKCÍ

Otočením ovladače funkce do kterékoli polohy se trouba zapne: na displeji se zobrazí funkce nebo podnabídky, které s nimi souvisejí.

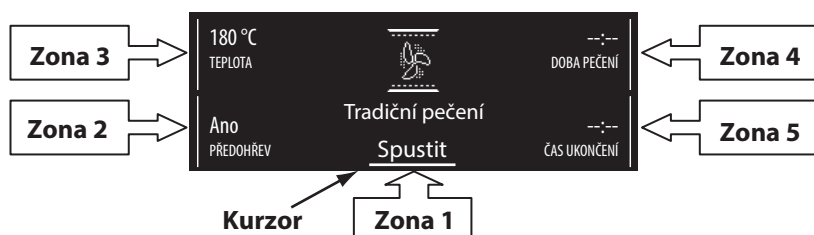
Podnabídky se objeví a lze je zvolit otočením ovladače na funkce GRIL, SPECIÁLNÍ, NASTAVENÍ, RECEPTY a ZÁSTUPCI.



- A. Ikona označující zvýrazněnou funkci
- B. Zvýrazněná funkce volitelná stisknutím ✓
- C. Popis zvýrazněné funkce
- D. Další možné a volitelné funkce

PODROBNÉ INFORMACE O FUNKCI

Jakmile zvolíte požadovanou funkci, zobrazí se na displeji další možnosti a podrobnosti, které s ní souvisejí.



Různými zónami můžete procházet otáčením ovladače „Navigace“: kurzor přechází mezi upravitelnými hodnotami podle výše uvedeného pořadí. Stisknutím tlačítka ✓ zvolte požadovanou hodnotu, upravte ji otáčením ovladače „Navigace“ a nastavení potvrďte tlačítkem ✓.

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:

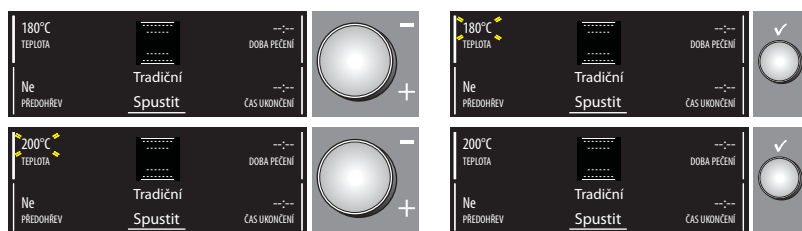
1. Otočte ovladačem „Funkce“ do jakékoli polohy: na displeji se zobrazí seznam prvních tří dostupných jazyků.
2. Otáčením ovladače „Navigace“ procházejte seznamem.
3. Zvolte požadovaný jazyk a stisknutím tlačítka výběr potvrďte.
Po zvolení jazyka se na displeji zobrazí blikající hodnota 12:00.
4. Otáčením ovladače „Navigace“ nastavte čas.
5. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka .

VOLBA FUNKCE PEČENÍ



1. Když je trouba vypnutá, otočte ovladačem „Funkce“; na displeji se zobrazí funkce pečení nebo příslušné podnabídky.
Poznámka: Seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na straně 15 a 16.
2. Uvnitř podnabídek si můžete prohlédnout různé možnosti otáčením ovladače „Navigace“: zvolená funkce se zvýrazní bíle uprostřed displeje. Chcete-li ji vybrat, stiskněte tlačítko .
3. Na obrazovce se objeví nastavení pečení. Jestliže předem nastavené hodnoty odpovídají požadovaným hodnotám, otáčením ovladače „Navigace“ přejděte na možnost „Spustit“ a stiskněte tlačítko ; chcete-li hodnoty změnit, postupujte výše uvedeným způsobem.

NASTAVENÍ TEPLoty / VÝKONU GRILU



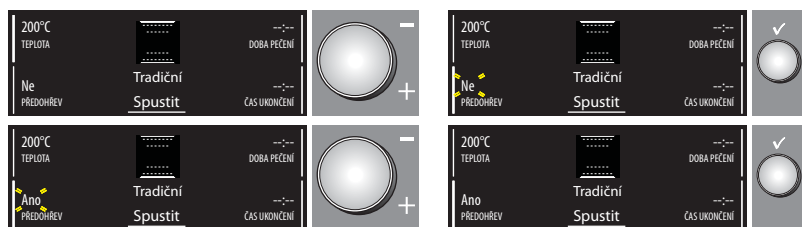
Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:

1. Ověřte, že se kurzor nachází vedle hodnoty teploty (zóna 3), a stisknutím tlačítka zvolte parametr, který chcete změnit: hodnoty odpovídající teplotě začnou blikat.
2. Nastavte požadovanou hodnotu otáčením ovladače „Navigace“ a stisknutím tlačítka potvrďte.
3. Otočte ovladačem „Navigace“, až se kurzor objeví u možnosti „Spustit“, a pak stiskněte tlačítko .
4. Na displeji se zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo. Vložte jídlo a stisknutím tlačítka spusťte pečení.

Nastavenou teplotu je možné změnit i během pečení provedením stejného postupu.

5. Na konci pečení se na displeji objeví příslušná zpráva. Nyní můžete vypnout troubu otočením ovladače „Funkce“ na nulu (0), nebo pečení ještě prodloužit otočením ovladače „Navigace“ ve směru hodinových ručiček. Při vypnutí se na displeji objeví lišta ochlazení udávající teplotu uvnitř trouby.

PŘEDEHŘEV TROUBY



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

1. Otáčením ovladače „Navigace“ nastavte kurzor na přehřev.
2. Stisknutím tlačítka zvolte požadované nastavení: na displeji bliká nápis „Ne“.
3. Změňte parametr otáčením ovladače „Navigace“: na displeji se zobrazí „Ano“.
4. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

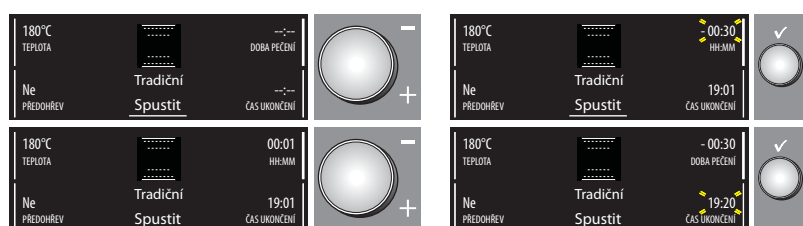
RYCHLÝ PŘEDEHŘEV



Pokud chcete troubu rychle předehřát, postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem „Funkce“ na symbol SPECIÁLNÍ FUNKCE, poté zvolte pomocí ovladače „Navigace“ možnost „Rychlý předehřev“.
2. Potvrďte tlačítkem : na obrazovce se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, otáčením ovladače „Navigace“ přejděte na možnost „Spustit“ a stiskněte tlačítko . Chcete-li teplotu změnit, postupujte podle pokynů uvedených v předchozích odstavcích. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Po dokončení předehřevu trouba automaticky zvolí funkci tradičního pečení . Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, zvolte ji otočením ovladače „Funkce“.

NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

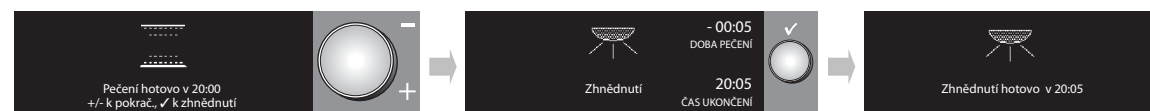


Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí. Po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.

1. Nastavte funkci pomocí ovladače „Navigace“ umístěním kurzoru na možnost „DOBA PEČENÍ“.
2. Požadovanou hodnotu zvolíte stisknutím tlačítka ; na displeji bliká hodnota „00:00“.
3. Otáčejte ovladačem „Navigace“, než se zobrazí požadovaná doba pečení.
4. Potvrďte nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka .

ZHNĚDNUTÍ

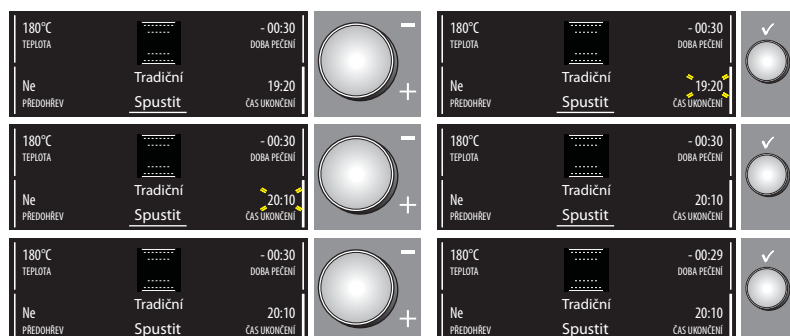
Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili dobu pečení.



Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí možnost „+/- k pokrač., ✓ k zhnědnutí“. Stisknutím tlačítka spustí trouba fázi zhnědnutí trvající 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 předehřev 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:

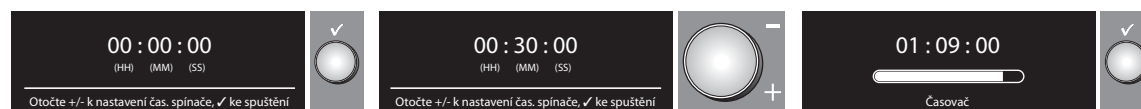
1. Otáčením ovladače „Navigace“ nastavte kurzor na čas konce pečení.
2. Stisknutím tlačítka zvolte požadované nastavení: čas konce pečení bliká.
3. Posuňte čas konce pečení otočením ovladače „Navigace“ na požadovanou hodnotu.

4. Potvrďte nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka ✓.
5. Otáčením ovladače „Navigace“ přejděte k možnosti „SPUSTIT“ a stiskněte tlačítko ✓.
6. Na displeji se zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo. Vložte jídlo a stisknutím tlačítka ✓ spusťte pečení. 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: Během prodlevy je ale možné ihned spustit pečení přepnutím kurzoru pomocí ovladače „Navigace“ na možnost „Spustit“ a stisknutím tlačítka ✓.

Nastavené hodnoty (teplota, stupeň grilu, doba pečení) můžete kdykoli změnit podle pokynů uvedených v předchozích odstavcích.

MINUTKA



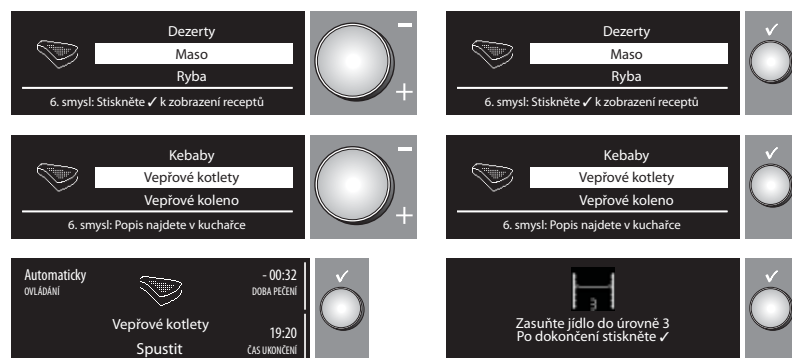
Tuto funkci lze použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 1 hodina a 30 minut.

1. U vypnuté trouby stiskněte tlačítko ✓: Na displeji se objeví hodnota „00:00:00“.
2. Otáčením ovladače „Navigace“ zvolte požadovaný čas.
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 denní čas).

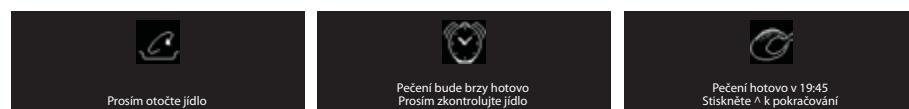
RECEPTY

Díky technologii „Šestý smysl“ je možné využít 30 již nastavených receptů s ideální teplotou pečení pro dané jídlo.

Podle přiloženého receptu zjistíte nezbytné přísady a vhodný způsob přípravy jídla. Pak už jen postupujete následujícím způsobem:



1. Otáčením ovladače „Funkce“ zvolte možnost „RECEPTY“.
2. Z nabídky zvolte požadované jídlo.
3. Vybrané jídlo potvrďte stisknutím tlačítka ✓.
4. Zvolte požadovaný recept otáčením ovladače „Navigace“.
5. Potvrďte tlačítkem ✓: Na displeji se zobrazí přibližná doba pečení.
6. Vložte jídlo do trouby a otáčením ovladače „Navigace“ přejděte na možnost „Spustit“ a stiskněte tlačítko ✓.
7. Na displeji se zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo. Vložte jídlo a stisknutím tlačítka ✓ spusťte pečení. 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.

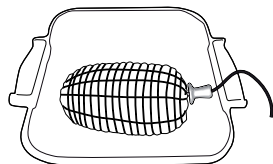
Chvilí před koncem pečení vás trouba požádá, abyste zkontrolovali, zda je jídlo dobře propečené podle vašeho přání. Není-li tomu tak, můžete dobu pečení prodloužit ručně otočením ovladače „Navigace“.

SONDA DO MASA

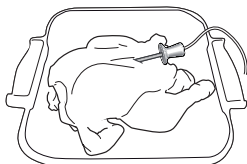
Sonda do masa umožňuje během pečení přesně měřit teplotu uvnitř pokrmu v rozmezí 0 °C až 100 °C. Díky tomu můžete připravit bezchybný pokrm.

V závislosti na konkrétním připravovaném pokrmu můžete nastavit požadovanou teplotu uvnitř pokrmu. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, je důležité sondu správně umístit. Zasuňte sondu do nejmasitější části pečeně. Vyhněte se kostím a tučným částem (obr. 1). V případě drůbeže zasuňte sondu z boku doprostřed prsou a ujistěte se, že hrot nespočívá v duté části (obr. 2).

Pokud pečete maso, které má nepravidelnou tloušťku, před vytažením z trouby zkontrolujte, zda je řádně propečené. Připevněte konec sondy do otvoru na pravé stěně vnitřku trouby.



Obr. 1

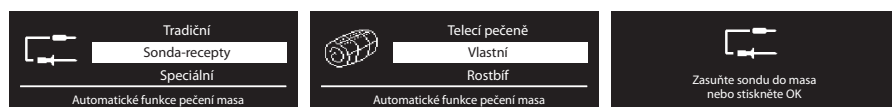


Obr. 2

Sonda-recepty

- Otočením voliče funkcí vyberte možnost „Sonda-recepty“.
- Vyberte z nabídky typ pokrmu, který budete péct, a volbu potvrďte stisknutím tlačítka (OK).
Poznámka: Pokud vyberete možnost „Vlastní“, můžete provést nastavení všech parametrů. Ostatní recepty umožňují nastavit pouze některé parametry.
- Připojte sondu, vložte jídlo do trouby a otáčením ovladače „Navigace“ přejděte na možnost „Spustit“ a stiskněte tlačítko .

Poznámka: Pokud sonda nebyla připojena, na displeji se zobrazí zpráva, abyste sondu připojili. Pokud sondu nepřipojíte a stisknete tlačítko , spustí se tradiční pečení bez nastaveného času.



Pokud jste sondu řádně připojili, na displeji se po dobu 3 vteřin zobrazí potvrzovací zpráva a následně shrnutí všech parametrů pečení včetně teploty uvnitř masa zjišťované sondou.

Jakmile je dosaženo požadované teploty uvnitř masa, na displeji se na 3 vteřiny zobrazí příslušná zpráva. Po uplynutí doby pečení trouba navrhne prodloužení doby pečení otočením ovladače „Navigace“ do polohy +. Tímto lze prodloužit dobu pečení pomocí tradičního režimu bez nastavení času. Pokud tuto možnost nezvolíte, trouba se po 10 minutách vypne a poté již nelze pečení prodloužit.



Sondu lze také použít s následujícími funkcemi: TRADIČNÍ, TRADIČNÍ PEČENÍ, HORKÝ VZDUCH, TURBOGRIL a MAXI PEČENÍ. Pokud sondu nepřipojíte, pečení proběhne v tradičním režimu. Na displeji se zobrazí zpráva, že sonda není připojena. Zpráva zůstane na displeji po dobu 3 vteřin a poté trouba pokračuje v pečení, jako kdyby byla zvolena funkce „Vlastní“, jak je popsáno výše.






NASTAVENÍ

- Chcete-li změnit některé parametry displeje, otáčením ovladače „Funkce“ zvolte z hlavní nabídky možnost „NASTAVENÍ“.
- Potvrďte tlačítkem : Na displeji se objeví parametry, které je možné změnit (jazyk, hlasitost, zvukový signál, jas displeje, denní čas, úspora energie).
- Otáčením ovladače „Navigace“ zvolte nastavení, které chcete změnit.
- Stisknutím tlačítka tuto hodnotu potvrďte.
- Při změně nastavení postupujte podle pokynů na displeji.
- Stiskněte tlačítko . Na displeji se objeví zpráva potvrzující provedení postup.

Poznámka: Pokud je trouba vypnutá a přitom je aktivován (ON) režim ECO (úspora energie), displej po několika vteřinách zhasne a zobrazí se na něm hodiny. Chcete-li na displeji zobrazit informace a znovu zapnout osvětlení, stiskněte libovolné tlačítko nebo otočte některým z ovladačů. Pokud je během pečení aktivován režim ECO, osvětlení zasunovací části se vypne po 1 minutě pečení a opět se zapne při každém zásahu uživatele. Pokud však funkce není zapnutá (OFF), po několika minutách se pouze sníží jas displeje.

ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK (KEY-LOCK)

Tato funkce umožňuje zablokovat používání tlačítek a ovladačů na ovládacím panelu.



Chcete-li ji zapnout, stiskněte současně tlačítka  a  a podržte je nejméně 3 vteřiny. Jestliže je zapnutá, jsou tlačítka zablokována a na displeji se objeví upozornění a příslušná ikona . Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Chcete-li ji vypnout, opakujte výše uvedený postup. Jestliže jsou tlačítka zablokována, můžete troubu vypnout otočením ovladače do polohy 0 (nula). V tomto případě je ale nutné znovu nastavit předtím zvolenou funkci.

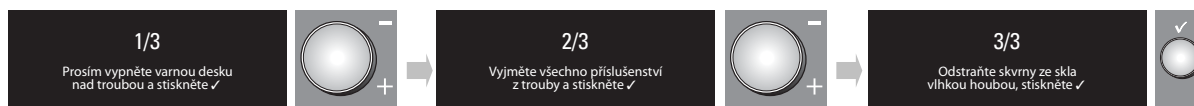
AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY


Popis této funkce najdete v části ČIŠTĚNÍ a v tabulce funkcí na straně 15.

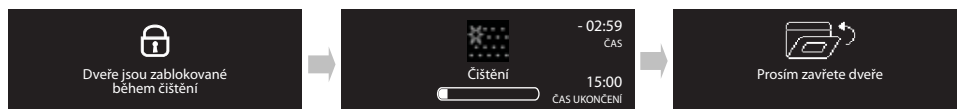



Chcete-li spustit cyklus automatického čištění trouby (pyrolytické čištění), postupujte následujícím způsobem:

1. Pomocí ovladače „Funkce“ zvolte možnost „Čištění“. Na displeji se zobrazí „Pyro čištění Express“ a „Pyrolytické čištění“.
2. Pomocí ovladače „Navigace“ zvolte jeden ze dvou cyklů. Potvrďte tlačítkem .
3. Otáčením ovladače „Navigace“ přejděte k možnosti „SPUSTIT“ a stiskněte tlačítko .



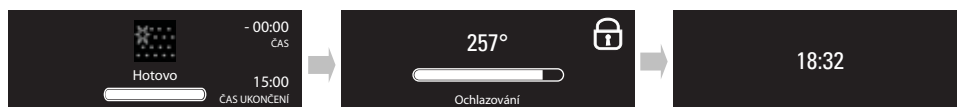
4. Na displeji se zobrazí instrukce ke spuštění cyklu. Postupujte podle instrukcí a volbu potvrďte tlačítkem .




5. Po závěrečném potvrzení trouba spustí cyklus čištění a dvířka se automaticky zamknou: Na displeji se na tři vteřiny zobrazí varování a symbol . Poté se objeví lišta zobrazující průběh cyklu čištění.

Poznámka: Pokud dvířka opět zavřete, musíte cyklus znovu spustit pomocí tlačítka .











Otevřete-li dvířka dříve, než jsou otevřena automaticky, zobrazí se na displeji varování.












6. Na konci cyklu na displeji zabliká příslušná zpráva a poté se zobrazí lišta průběhu chlazení. Zbývající teplota se na displeji zobrazuje spolu se symbolem . Dvířka zůstávají zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na bezpečnou hodnotu: Na displeji se objeví denní čas.















TABULKA FUNKCÍ














OVLADAČ FUNKCE











	VYPNUTO	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.
	TRADIČNÍ	Pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní použijte ale 1. nebo 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	GRIL	Grilování steaků, kebabu a klobásek, gratinování zeleniny a opékání topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.
	TURBOGRILL	Pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	HORKÝ VZDUCH	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 smíchání chutí jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 1. a 4. úroveň, a 1., 3., a 5. úroveň drážek pro tři úrovně pečení. Troubu nemusíte předehřívat.
	AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY	K vyčištění trouby pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou (asi 500 °C). Je možné vybrat jeden ze dvou cyklů automatického čištění: kratší cyklus (Expresní pyrolytické čištění) a úplný cyklus (Pyrolytické čištění). Úplný cyklus doporučujeme použít pouze v případě velmi zašpiněné trouby a zkrácený cyklus k pravidelnému čištění trouby.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	Tato funkce je určena k pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.
	SPECIÁLNÍ	Viz SPECIÁLNÍ FUNKCE.
	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 dobu pečení. Dodržujte přesně rady k přípravě jídla, použití příslušenství a doporučenou úroveň drážek, které najdete v receptáři.
	SONDA-RECEPTY	K výběru 7 optimálních režimů pečení pro různé druhy masa. Trouba automaticky nastaví konečnou teplotu uvnitř vybraného druhu masa a ideální teplotu trouby pro pečení. Hodnoty jsou uvedeny v tabulce pečení, lze je ale v rámci daného rozmezí manuálně upravit. Informace o správném vložení a použití sondy najdete v návodu v příslušném odstavci. Umístěte maso na 3. úroveň. Použijte plech na pečení umístěný na rošt nebo samostatný hluboký plech. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení můžete otevřít dvířka a zkontrolovat maso či přilít vývar. Dbejte ale na to, abyste nepohnuli se sondou.

	ZÁSTUPCI	K přímému přístupu k 10 nepoužívanějším funkcím. Chcete-li změnit nastavení požadované funkce, postupujte dle instrukcí v odstavci „VOLBA FUNKCE PEČENÍ“.
SPECIÁLNÍ		
	ROZMRAZOVÁNÍ	Urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE	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	Dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Aby se zajistilo správné vykynutí, funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby vyšší než 40 °C. Umístěte těsto na druhou úroveň. 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). Tato funkce slouží k rychlému pečení všech druhů jídel; můžete ji použít také k ohřevu již uvařených jídel. Dbejte pokynů uvedených na obalu. Troubu nemusíte předehřívat.
	MAXI PEČENÍ	K pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso podlévat, aby se příliš nevysušilo.
	ZMRAŽENÉ JÍDLA	Lasagne
		Pizza
		Závin
		Hranolky
		Chléb
	Vlastní	Podle přání můžete nastavit teplotu v rozmezí 50 a 250 °C a péct jiné druhy jídel.
	RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	Rychlé předehřátí trouby. Použití se věnuje konkrétní odstavci na předchozích stránkách.
	ECO S HORKÝM VZDUCHEM	Funkce je určena k pečení plněného masa a plátků masa na jedné úrovni. Tato funkce používá souvislý, mírný výkon ventilátoru, který brání nadměrnému vysychání jídla. Osvětlení trouby zůstane během pečení v režimu ECO vypnuté a lze je dočasně znovu zapnout stisknutím potvrzovacího tlačítka. Chcete-li dosáhnout nejvyšší energetické úspornosti, doporučujeme během pečení neotevírat dvířka trouby. Doporučujeme používat 3. úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předeh- řátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		-	2/3	160-180	30-90	Dortová forma na roštu
		-	1-4	160-180	30-90	Úroveň 4: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)		-	3	160-200	35-90	Hluboký plech / plech na pečení nebo dortová forma na roštu
		-	1-4	160-200	40-90	Úroveň 4: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Sušenky/tartaletky		-	3	170-180	20-45	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	160-170	20-45	Úroveň 4: rošt Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Úroveň 5: pánev na roštu Úroveň 3: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
Pečivo z odpalovaného těsta		-	3	180-200	30-40	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	180-190	35-45	Úroveň 4: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Úroveň 5: pánev na roštu Úroveň 3: pánev na roštu 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: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	90	140-160*	Úroveň 5: pánev na roštu Úroveň 3: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
Chléb/pizza/ focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	190-250	20-50	Úroveň 4: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Úroveň 5: pánev na roštu Úroveň 3: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení

Recept	Funkce	Předeh- řátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		-	2/3	180-190	40-55	Dortová forma na roštu
		-	1-4	180-190	45-70	Úroveň 4: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Úroveň 5: dortová forma na roštu Úroveň 3: dortová forma na roštu 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: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Úroveň 5: pánev na roštu Úroveň 3: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
Lasagne / zapékané těstoviny / cannelloni / nákypy		-	3	190-200	45-65	Hluboký plech nebo pánev na roštu
Jehněčí/telecí/ hovězí/vepřové o hmotnosti 1 kg		-	3	190-200	80-110	Hluboký plech nebo pánev na roštu
Kuře/králík/kachna o hmotnosti 1 kg		-	3	200-230	50-100	Hluboký plech nebo pánev na roštu
Krůta/husa o hmotnosti 3 kg		-	2	190-200	80-130	Hluboký plech nebo pánev na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		-	3	180-200	40-60	Hluboký plech nebo pánev na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		-	2	180-200	50-60	Pánev na roštu
Topinky		-	5	Vysoká	3-6	Rošt
Rybí filé / steaky		-	4	Střední	20-30	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	5	Střední- vysoká	15-30	Úroveň 5: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 4: hluboký plech s vodou
















Recept	Funkce	Předeh- řátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Pečené kuře o hmotnosti 1-1,3 kg		-	2	Střední	55-70	Úroveň 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte) Úroveň 1: hluboký plech s vodou
		-	2	Vysoká	60-80	Úroveň 2: otočný rožeň (je-li u modelu) Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		-	3	Střední	35-50	Pánev na roštu (v případě potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta / kýty		-	3	Střední	60-90	Hluboký plech nebo pánev na roštu (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 roštu
Lasagne a maso		-	1-4	200	50-100*	Úroveň 4: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na roštu
		-	1-4	200	45-100*	Úroveň 4: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na roštu
Maso a brambory		-	1-4	200	45-100*	Úroveň 4: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na roštu
		-	1-4	180	30-50*	Úroveň 4: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na roštu
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50*	Úroveň 4: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na roštu
		-	1-3-5	190	40-120*	Úroveň 5: pánev na roštu Úroveň 3: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na roštu
Kompletní jídlo: koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		-	3	Auto- matický	10-15	Úroveň 3: hluboký plech / plech na pečení nebo rošt
		-	1-4	Auto- matický	15-20	Úroveň 4: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
Zmražená pizza		-	1-2-4	Auto- matický	20-30	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 2: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-2-3-4	Auto- matický	20-30	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 3: pánev na roštu Úroveň 2: pánev na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
		-	3	200	80-120*	Hluboký plech nebo pánev na roštu
		-	3	200	50-100*	Hluboký plech nebo pánev na roštu

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

SONDA-RECEPTY

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Doporučená teplota – sonda do masa (°C)
Krvavý rostbíf	Automatický	-	3	215	40-60	48
Rostbíf medium	Automatický	-	3	180	50-70	60
Propečený rostbíf	Automatický	-	3	180	60-80	68
Pečená krůta	Automatický	-	1 / 2	160	90-180	75
Pečené kuře	Automatický	-	3	205	50-70	83
Vepřová pečeně	Automatický	-	3	180	70-100	75
Telecí pečeně	Automatický	-	3	170	60-90	68
Pečení masa – vlastní	Automatický	-	3	200	-	45-90

Tabulka ověřených receptů (podle norem IEC 60350-1:2011-12 a DIN 3360-12:07:07)

Recept	Funkce	Pře- dehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Sušenky 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						
Drobné cukroví		-	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 roštu
		-	1-4	175	75-95	Úroveň 4: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Topinka**		-	5	High	3-6	Rošt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery**		-	5	High	18-30	Úroveň 5: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 4: hluboký plech s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v talíři 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						
Plochý dort		-	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 snadnějšímu vytažení.

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

Test provedte dle příslušné tabulky.

Spotřeba energie a doba předehřátí

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

Test kontroly přesnosti

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

RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby bez předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nejprve nastavte nejnižší doporučené hodnoty. Jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvýšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale 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 péct současně různá jídla (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 s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč propečený, zasuňte doprostřed koláče párátko. Pokud je z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, 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 přípravu moučníků s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADIČNÍ PEČENÍ“. Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložení náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso dalších 10-15 minut odpočívat v troubě nebo je zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se rovnoměrně 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 grilování maso obraťte.

Doporučujeme přímo pod grilovací rošt s masem zasunout hluboký plech s půl litrem vody, který bude zachycovat vypečený tuk. 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, tak je připevněte 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 zabráni vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Tyčka 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 jemně vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

Funkce kynutí těsta

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