

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## **VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST JINÝCH OSOB JSOU VELMI DŮLEŽITÉ**

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.**

### **! VAROVÁNÍ**

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

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

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

## **Likvidace domácích elektrospotřebičů**

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte ho podle místních předpisů pro odstraňování odpadu. Před likvidací odřízněte napájecí kabel.
- Další informace o zpracování, recuperci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního 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 polystyrenový podstavec až před instalací.

### PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

- 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 a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedení instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

### PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obratě 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 výparu 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 nemožou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

## RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

### Likvidace obalového materiálu

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

### Likvidace spotřebiče

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

### Úspora 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 SOULADU S PŘEDPISY

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

# JAK ODSTRANIT PORUCHU

## **Trouba nefunguje:**

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

## **Dveře nejdou otevřít:**

- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.
- **IMPORTANT:** během automatického čištění nejdou dveře trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (viz odstavec „Čistící 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“.

## Servis

### **Než zavoláte do poprodejního servisu:**

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

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

Vždy 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 listu;
- 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



### **VAROVÁNÍ**

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

### **Vnější plochy trouby**

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

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

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

### **Příslušenství:**

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

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

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

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

## **ÚDRŽBA**

### **VAROVÁNÍ**

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

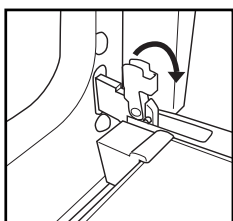
## **ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ**

### **Odstranění dveří:**

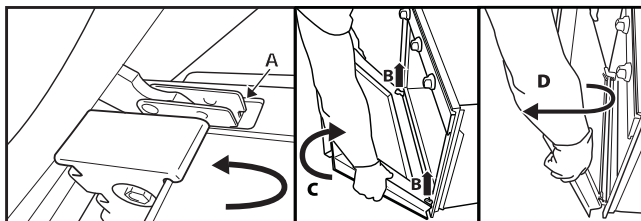
1. Úplně dveře otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a vyklopte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete dveře co nejvíce (A), zvednete je nahoru (B) a otočíte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

### **Nasazení dveří trouby:**

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



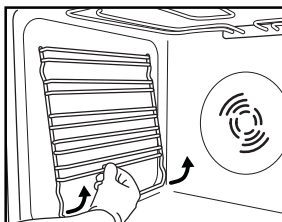
Obr. 1



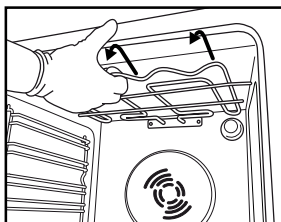
Obr. 2

## **ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)**

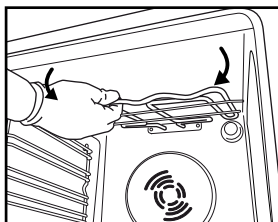
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu přitáhnete směrem k sobě. Při tom zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

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



Obr. 6

Obr. 7

### POZNÁMKA:

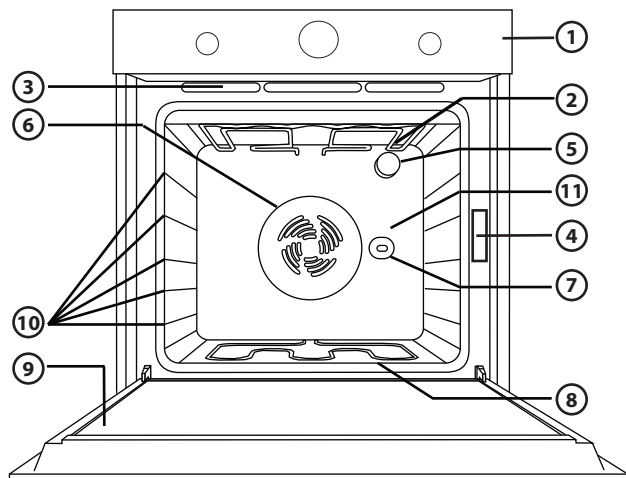
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T 300 °C nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Světlo použité ve spotřebiči je určeno speciálně pro elektrické přístroje a není vhodné k osvětlení domovních místností (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v prodejním servisu.

### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- Pokud používáte halogenové žárovky, nedotýkejte se jich holými rukama, mohli byste je poškodit.
- Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.

## NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



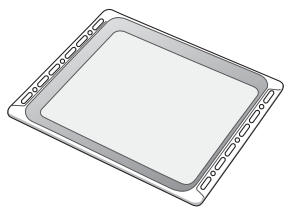
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Světlo
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

### POZNÁMKA:

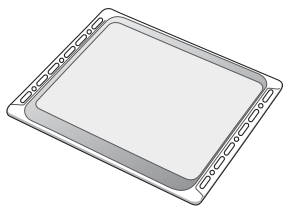
- Ventilátor může po dopečení jídla a vypnutí spotřebiče ještě pokračovat chvíli v chodu.
- Váš produkt se může mírně lišit ve srovnání s vyobrazeným produktem.

## VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

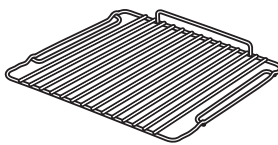
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



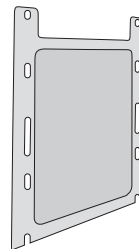
Obr. 1



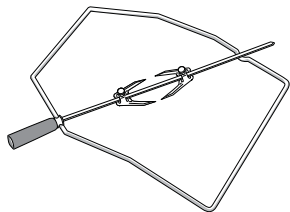
Obr. 2



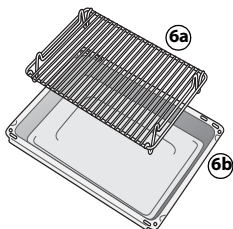
Obr. 3



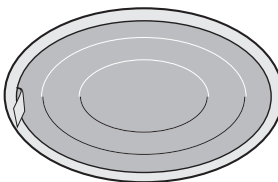
Obr. 4



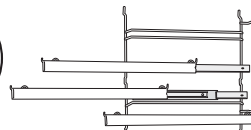
Obr. 5



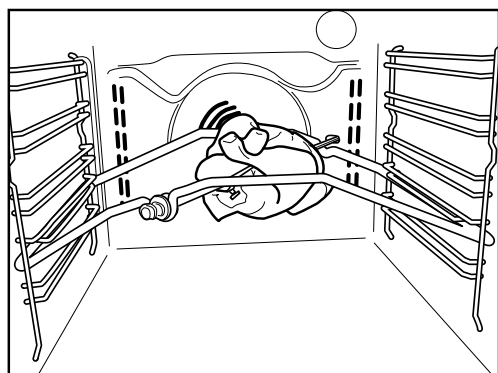
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### **Hluboký plech (Obr. 1)**

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

### **Plech na pečení (Obr. 2)**

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

### **Rošť (Obr. 3)**

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

### **Katalytické boční panely (Obr. 4)**

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

### **Otočný rožeň (Obr. 5)**

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

### **Souprava grilu (Obr. 6)**

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

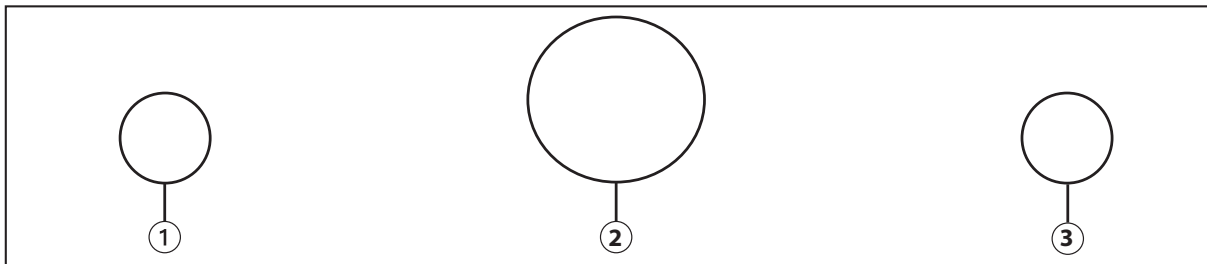
### **Tukový filtr (Obr. 7)**

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

### **Výsuvné kolejničky (Obr. 8)**

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

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



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

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

### JAK POUŽÍVAT TROUBU

#### ZAPNUTÍ TROUBY

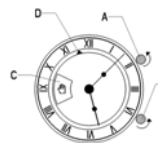
Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.

Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se kontrolka termostatu; po dosažení požadované teploty pečení kontrolka zhasne. Na konci pečení otočte ovladači do polohy „0“.

#### ANALOGOVÉ HODINY

Tento elektromechanický programátor umožňuje

1. Zobrazit aktuální denní čas. K nastavení denního času stiskněte tlačítko (B) a otočením směrem doleva nastavte čas.
2. Naprogramovat zapnutí trouby max. 12 hodin předem (např. chcete-li, aby se pečení spustilo v 7 hodin ráno, NENASTAVUJTE troubu v 8 hodin večer, protože by se spustila v 8 hodin ráno).
3. Naprogramovat dobu pečení na od minimálně 5 minut do maximálně 180 minut.



#### PEČENÍ S RUČNÍM NASTAVENÍM

1. Tlačítkem (B) otočte doleva (bez stisknutí), až se v okénku objeví symbol
2. Stiskněte tlačítko (A) a otočte ho doleva, aby trojúhelník (D) ► ukazoval na čas nastavený na hodinách (hodinová ručička). **Ve správné poloze se ozve zaklapnutí.**
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce. Rozsvítí se osvětlení trouby.
4. Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Rozsvítí se červená kontrolka termostatu.
5. Na konci pečení otočte ovladači do polohy OFF (0-), protože v ručním režimu se trouba NEVYPNE automaticky.

#### PEČENÍ S RUČNÍM NASTAVENÍM S NAPROGRAMOVÁNÍM ČASU ZAPNUTÍ

1. Tlačítkem (B) otočte doleva (bez stisknutí), až se v okénku objeví symbol
2. Stiskněte tlačítko (A) a otáčejte jím doleva, až se trojúhelník (D) ► zastaví na číselníku na hodině, kdy si přejete začít s pečením (např. na obrázku 11.30).
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce.
4. Ovladač 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 NAPROGRAMOVÁNÍM ZAČÁTKU DOBY PEČENÍ A DÉLKY PEČENÍ

1. Tlačítkem (B) otočte doleva (bez stisknutí), až se v okénku objeví požadovaná délka pečení (C) (C) (5 - 180 min.).
2. Stiskněte tlačítko (A) a otáčejte jím doleva, až se trojúhelník (D) ► zastaví na číselníku na hodině, kdy si přejete začít s pečením (např. na obrázku).
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce.
4. Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
5. Po uplynutí nastavené doby pečení zazní zvukový signál a trouba se automaticky vypne. Chcete-li zvukový signál vypnout, otáčejte tlačítkem (B) doleva (bez stisknutí), až se v okénku objeví 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. Tlačítkem (B) otočte doleva (bez stisknutí), až se v okénku objeví požadovaná délka pečení (C) (C) (5 - 180 min.).
2. Stiskněte tlačítko (A) a otočte ho doleva, aby trojúhelník (D) ► ukazoval na čas nastavený na hodinách (hodinová ručička). **Ve správné poloze se ozve zaklapnutí.**
3. Voličem funkcí otočte na symbol požadované funkce. Rozsvítí se osvětlení trouby.
4. Ovladač 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) doleva (bez stisknutí), až se v okénku objeví 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
	<b>VYP</b>	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	<b>OSVĚTLENÍ</b>	K zapnutí osvětlení trouby.
	<b>STATICKE PEČENÍ</b>	Funkce vhodná pro pečení všech druhů jídel na jedné úrovni drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po dosažení této teploty vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme používat druhou nebo třetí úroveň drážek. Tato funkce je také vhodná pro pečení hotových zmražených jídel. Řiďte se pokyny na obalu potravin.
	<b>TRADIČNÍ PEČENÍ</b>	Je vhodné k pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, při pečení na dvou úrovních 2. a 4. úroveň. Před pečením troubu předehřejte.
	<b>GRIL</b>	Ke grilování steaků, kebabu a klobásek, gratinování zeleniny a opékání topinek. Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu (na první úrovni) trochu vody, aby se tuk nerozstříkoval a netvořil se kouř. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
	<b>TURBOGRILL</b>	Ke grilování velkých kusů masa (rostbífů a dalších pečení). Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu na první úrovni trochu vody. Tím se omezí stříkání tuku i kouř. Během grilování maso obračejte.
	<b>ROZMRAZENÍ</b>	Tuto funkci lze použít k urychlení rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.
	<b>HORKÝ VZDUCH – SPODNÍ</b>	K upečení jídla s křupavým spodkem a měkkým povrchem. Ideální k pečení moučníků s tekutou náplní a nepředpečeným spodkem (např. koláčků, švestkových a tvarohových koláčů i pizz s bohatou náplní) na jedné úrovni. Vložte pokrm na 2. úroveň drážek. Před pečením troubu předehřejte. Tato funkce je také vhodná k pečení hotových zmražených jídel (např. pizzy, hranolek, štrůdlu a lasagni). Dbejte pokynů uvedených na obalu.
	<b>HORKÝ VZDUCH</b>	Také slouží k pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na maximálně dvou úrovních (např. ryb, zeleniny, koláčů). Tato funkce umožňuje pečení bez přenosu vůní z jednoho jídla na druhé. K pečení na jedné úrovni doporučujeme používat 2. úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních použijte 1. a 3. úroveň drážek a troubu nejprve předehřejte.
	<b>DOLNÍ OHŘEV</b>	Funkce je vhodná k dopečení koláčů s náplní nebo k zahuštění omáček. Tuto funkci použijte na posledních 10-15 minut pečení.



# TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Před- ohřev	Mřížka (od dna)	Tep. (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		ano	2	160-180	35-55	Rošt + forma na koláč
Sušenky/muffiny		ano	3	170-180	15-40	plech na pečení
Pečivo plněné sýrem		ano	3	180	30-40	plech na pečení
Lístkové taštičky/lískové keksy		ano	3	180-200	20-30	plech na pečení
Pusinky		ano	3	90	120-130	plech na pečení
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové		ano	2	190-200	90-110	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Kuře/králík/kachna		ano	2	190-200	65-85	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Husa/ krocán		ano	2	190-200	140-180	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celá ryba)		ano	2	180-200	50-60	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Lasagne/zapékané těstoviny/canelloni/nákypy		ano	2	190-200	45-55	Rošt + nádoba pyrex
Chléb / italský chléb Focaccia		ano	2	190-230	15-50	Hluboký plech nebo plech na pečení
Pizza		ano	2	230-250	7-20	Hluboký plech nebo plech na pečení
Topinka		ano	4	200	2-5	Mřížka
Zapékaná zelenina		ano	3	200	15-20	Rošt + nádoba pyrex
Grilované rybí řezy		ano	3	200	30-40	Rošt + nádoba pyrex
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		ano	4	200	30-50	Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, uprostřed pečení otočte
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		ano	1	180-200	50-60	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Slané koláče (zeleninové, quiche)		ano	1	180-200	35-55	Rošt + forma na koláč
Plněná zelenina (rajčata, papriky, cukety, lilky)		ano	2	180-200	40-60	Rošt + nádoba pyrex
Slané koláče (zeleninové, quiche)		ano	1 & 3	180-190	45-55	Grilovací plech + nádoba pyrex, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Pizza / italský chléb Focaccia		ano	1 & 3	230-250	12-30	Plech + hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Pečené kuře		-	2	200	55-65	Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, uprostřed pečení otočte
Pečené brambory		-	3	200	45-55	Odkapávací plech
Rostbíf, krvavý		-	3	200	30-40	Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, uprostřed pečení otočte
Jehněčí kýta/kýty		-	3	200	55-70	Rošt + hluboký plech

Recept	Funkce	Před- ohřev	Mřížka (od dna)	Tepl. (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Sušenky/muffiny		-	1 & 3	160-170	20-40	Úr. 3: plech na moučníky Úr. 1: hluboký plech
Pečivo plněné sýrem		-	1 & 3	180	35-45	Úr. 3: plech na moučníky Úr. 1: hluboký plech
Lístkové taštičky/lískové kekсы		-	1 & 3	180-200	20-40	Úr. 3: plech na moučníky Úr. 1: hluboký plech
Lasagne & Maso		-	1 & 3	200	50-100	Úr. 3: Rošt + ohnivzdorná mísa Úr. 1: hluboký plech
Maso & brambory		-	1 & 3	200	45-100	Úr. 3: Rošt + ohnivzdorná mísa Úr. 1: hluboký plech
Ryba a zelenina		-	1 & 3	180	30-50	Úr. 3: Rošt + ohnivzdorná mísa Úr. 1: hluboký plech
Pusinky		-	1 & 3	90	120-150	Úr. 3: Rošt + ohnivzdorná mísa Úr. 1: hluboký plech

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

## RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

### Jak používat tabulku pečení

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

### Pečení různých jídel současně

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

### Dezerty

- Jemné dezerty pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Použijte 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 roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátko. Pokud je z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, n vymazávejte máslem okraje, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- Pro moučníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADIČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu). 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 v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejné silné kusy, aby se rovnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Rošt s masem zasuňte do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a na povrchu se nespálilo. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

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

### Otočný rožen (jen u některých modelů)

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

### Pizza

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

### Funkce kynutí (jen u některých modelů)

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