

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 způsobené 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 požadováno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář. Obratě se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít všepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a 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.
- Spotřebič 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). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na jejich bezpečnost dohlíží jiná osoba, nebo jim byly poskytnuty příslušné informace o použití spotřebiče a souvisejícím riziku. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Údržbu a čištění nesmějí děti provádět bez dozoru.

- 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.
- Spotřebič a jeho přístupné části se při pečení zahřívají na velmi vysokou teplotu. Dbejte na to, abyste se nedotkli topných těles. Ke spotřebiči se nesmí bez dozoru přibližovat děti mladší 8 let.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s utěrkami ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti dostatečně nevychladnou.
- 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.
- K odstranění nádobí a příslušenství používejte 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. Nádobu by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.
- Nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte. Během pyrolýzy se nesmějí k troubě přibližovat děti (platí pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- Používejte jen teplotní sondu určenou pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prášky nebo ostré kovové škrabky, může dojít k jeho poškrábání a následnému roztříštění.
- Před výměnou žárovky si ověřte, že je trouba vypnutá, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- **Nezakrývejte jídlo ve varné nádobě alobalem (pouze pro trouby dodávané společně s varnou nádobou).**
- **Při odstraňování obalu a instalaci používejte vždy ochranné rukavice.**

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, rekuperaci 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 polystyrénový podstavec až před instalací.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVĚ TROUBY

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přiznout, 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 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 mm²) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obratťte 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 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 držadla.
- 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 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 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 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 popsanych 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 mikrovlákná.

- Plochy trouby čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákná. 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 čistící prostředky pro 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.

ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ

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

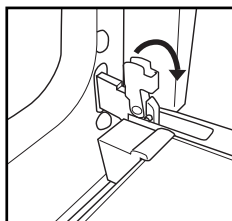
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

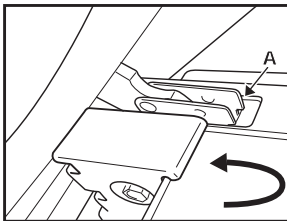
1. Úplně dveře otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a vyklopte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete dveře co nejvíce (A), zvednete je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří trouby:

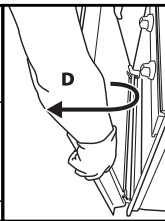
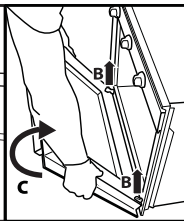
1. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Úplně dveře otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dvířka.



Obr. 1

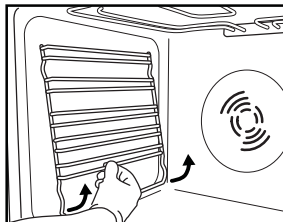


Obr. 2

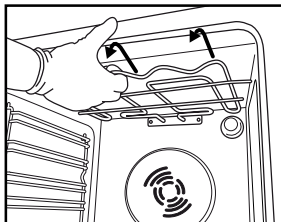


ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

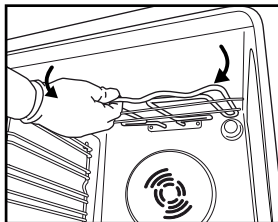
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povyťáhněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu přitáhnete směrem k sobě. Při tom zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



Obr. 3



Obr. 4

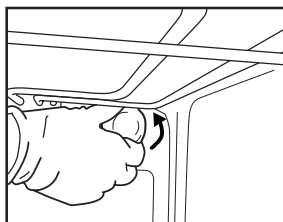


Obr. 5

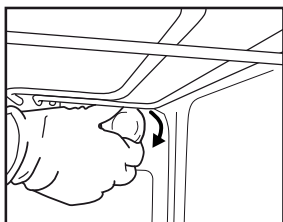
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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:

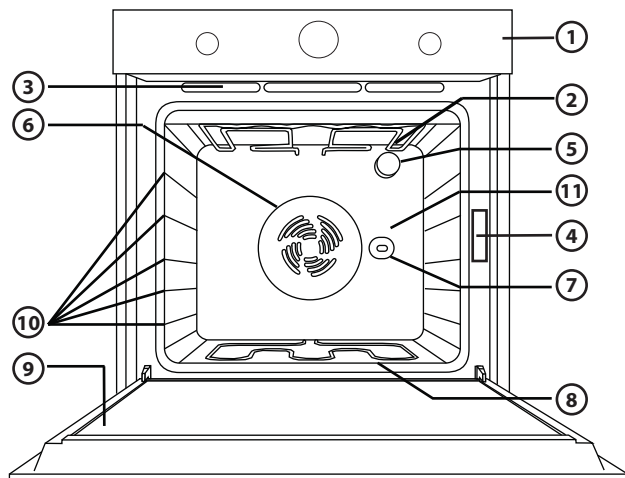
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T 300 °C nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Světlo použité ve spotřebiči je určeno speciálně pro elektrické přístroje a není vhodné k osvětlení domovních místností (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete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



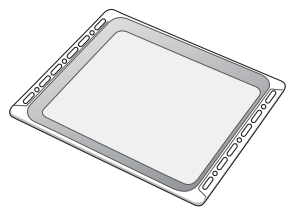
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Světlo
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

POZNÁMKA:

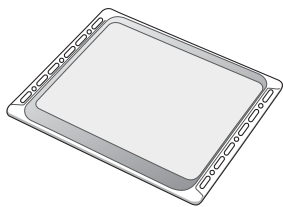
- Ventilátor může po dopečení jídla a vypnutí spotřebiče ještě pokračovat chvíli v chodu.
- Váš produkt se může mírně lišit ve srovnání s vyobrazeným produktem.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

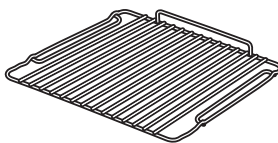
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



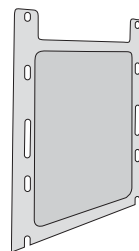
Obr. 1



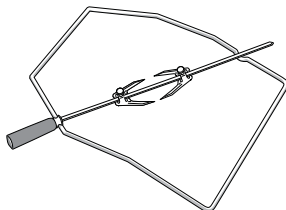
Obr. 2



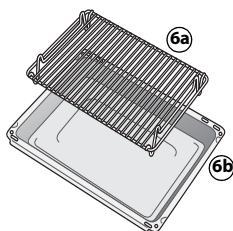
Obr. 3



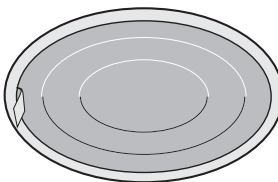
Obr. 4



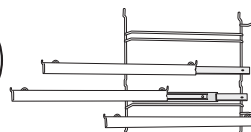
Obr. 5



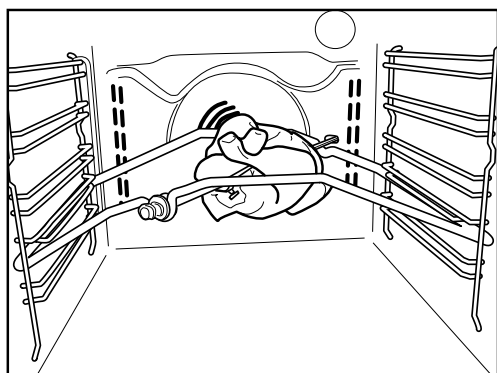
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

Hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštem, 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.

Rošt (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 rožень (Obr. 5)

Rožень 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.

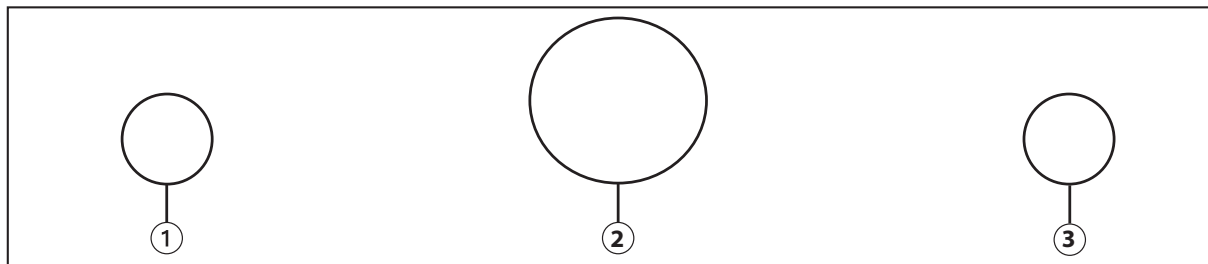
Tukový filtr (Obr. 7)

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

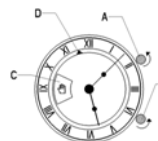
Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.

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
	VYPNUTO	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	Slouží k zapnutí osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Slouží k pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte druhou úroveň. Předehřejte troubu na požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu zhasne, jakmile je možné do trouby vložit pokrm určený k pečení.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	Slouží k pečení masa a koláčů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni a k pečení pizzy na jedné nebo dvou úrovních. Tato funkce zajišťuje rovnoměrné propečení povrchu i spodní části dozlatova a jejich křupavost. Při pečení na dvou úrovních můžete polohu jídel v polovině cyklu vyměnit, abyste dosáhli rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni zvolte druhou úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních zvolte první a třetí úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř.
	GRIL	Slouží ke grilování steaků, kebabu a klobásek, gratinování zeleniny a opékání topinek. Doporučujeme vložit jídlo na čtvrtou úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho na třetí úroveň drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu asi na 3–5 minut předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBOGRIL	Slouží k 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. K dosažení rovnoměrnějšího zapečení je vhodné maso během pečení obrátit. 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	Slouží k pečení pokrmů s křupavou spodní částí a měkkou vrchní částí. Ideální pro pečení koláčů s tekutou náplní bez předpečené spodní části (např. koláčů, švestkových koláčů, koláčů s ricottou a pizzy s bohatou oblohou) na jedné úrovni. Doporučujeme vložit jídlo na druhou úroveň drážek. Před pečením troubu předehřejte. Tato funkce je ideální také pro mražené polotovary (např. pizzu, hranolky, závin, lasagne). Dbejte pokynů uvedených na obalu produktu.
	HORKÝ VZDUCH	Slouží k pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu, na dvou úrovních současně (např. ryby, zelenina, dorty). U této funkce nedochází ke vzájemnému smíchání chutí jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni zvolte druhou úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních zvolte po předehřátí trouby první a třetí úroveň.
	SPODNÍ OHŘEV	Tuto funkci použijte po zhřnutí spodní strany připravovaného jídla. Doporučujeme umístit jídlo na první nebo druhou úroveň drážek. Tuto funkci lze použít také k pomalému vaření jídel, jako je zelenina nebo dušené maso. V tomto případě použijte druhou úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (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 dortová forma na 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
Pečivo z odpalovaného těsta		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
Sněhové pečivo		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 / plech na pečení 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	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové o hmotnosti 1 kg		Ano	2	190-200	90-110	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna o hmotnosti 1 kg		Ano	2	190-200	65-85	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min.)	Příslušenství
Krůta / husa o hmotnosti 3 kg		Ano	1 / 2	190-200	140-180	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Pečená ryba / v pečicím papíru (filety, celá ryba)		Ano	2	180-200	40-60	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
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 (v případě 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 u modelu)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 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)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Hluboký plech / plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Plech na pečení na roštu
Lasagne a maso		Yes	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.

Doba pečení se může v tomto případě lišit v závislosti na připravovaném pokrmu.

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

Poznámka: Symboly funkcí pečení se mohou od nákresu mírně lišit.

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného pokrmu na jedné nebo více úrovních současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby bez předeřhnutí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační a mohou se měnit v závislosti na množství připravovaného pokrmu a typu použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty. Pokud jídlo nebude dostatečně propečené, zvýšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z varného skla nebo kameniny, ale v tom případě se doby pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

Pečení různých pokrmů současně

Pomocí funkce „HORKÝ VZDUCH“ můžete zároveň péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), a to na různých úrovních. Pokrm, který vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dříve, a pokrm s delší dobou pečení v troubě ponechte.

Dezerty

- Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jedné úrovni. Používejte tmavé kovové dortové formy a vždy je umístěte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a umístěte formy na rošty tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je párátko po vytáhnutí čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete dortové formy s nepřilnavým povrchem, nevmazávejte 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 promíchávat je opatrněji.
- U moučníků s velkým množstvím měkké náplně (tvarohové nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADIČNÍ PEČENÍ“. Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo rozdrčenými sušenkami.

Maso

- Použijte libovolný plech na pečení nebo nádobu z varného skla 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. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

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

Otočný rožň (pouze 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 hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Jehlice je opatřena plastovým držadlem, které se musí před pečením odstranit, a použije se opět na konci pečení k vytáhnutí jídla z trouby, abyste se nespálili.

Pizza

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