

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

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



Toto je symbol 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. obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být natolik dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky 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 přizpůsobit, 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 mm<sup>2</sup>) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. obraťte se na autorizované servisní středisko.

# **OBECNÁ DOPORUČENÍ**

## **Před použitím:**


- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji 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**

- 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 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 poprodejšího 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 poprodejší servis** (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že oprava bude provedena správně).

## ČIŠTĚNÍ



**POZOR**

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

### Vnější plochy trouby

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** nepoužívejte korozivní nebo brusné čistící 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 vložnou troubu vyčistěte. Lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čistící prostředky na trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmut z závěsů (viz část ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (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 čistící 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.

### Čistící 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 přehřátí 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.

- K dosažení dokonalého vyčištění 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 vyčištění 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 troubu od elektrické sítě.

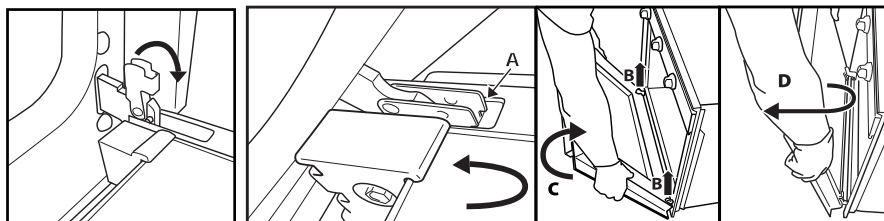
## ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

### 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.

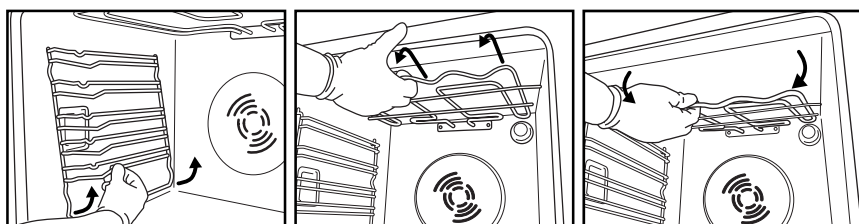


Obr. 1

Obr. 2

## ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLSA (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 držácích.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

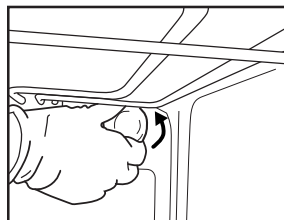
## VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

**Výměna zadní žárovky** (je-li u modelu):

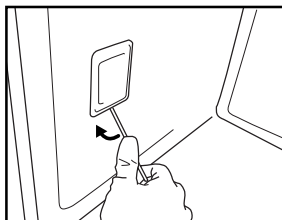
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte zpět kryt osvětlení.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

**Výměna zadní žárovky** (je-li u modelu):

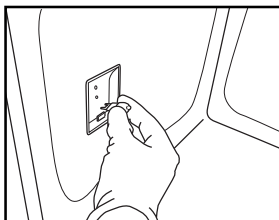
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena ( obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz informaci o typu žárovky) (obr. 8).
5. Kryt nasadte opět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl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



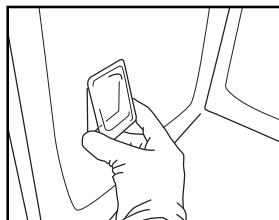
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### Poznámka:

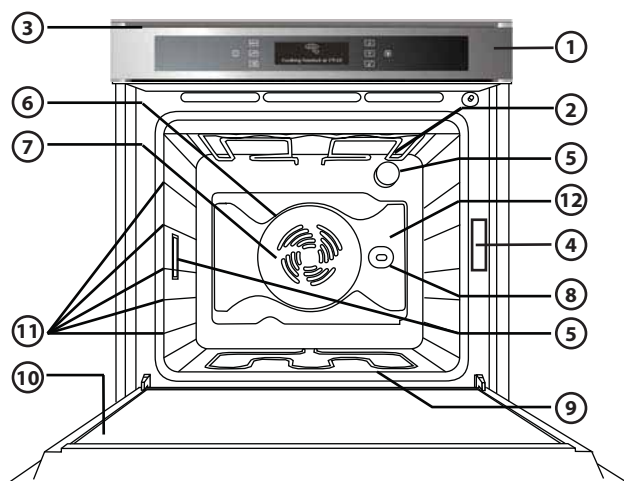
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300 °C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300 °C, které jsou k dostání v servisním středisku.#
- Žárovka použitá ve spotřebiči je speciální žárovka pro elektrické domácí spotřebiče a není vhodná pro osvětlení domácích prostor (nařízení (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

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

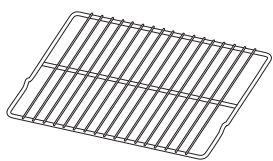


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno na přední straně trouby)
12. Zadní stěna

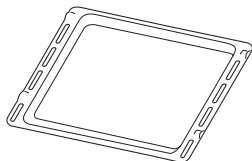
## POZNÁMKA:

- Během pečení se může v intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.
- Otevřením dveří během pečení se topná tělesa vypnou.

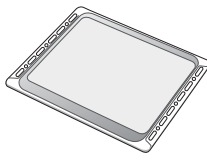
## PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



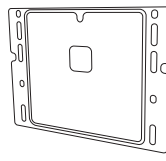
Obr. A



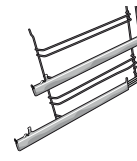
Obr. B



Obr. C



Obr. D



Obr. E

- A. ROŠT:** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby vhodné pro pečení v troubě.
- B. 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.
- C. PLECH NA MOUČNÍKY:** k pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.
- D. KATALYTICKÉ PANELE:** pro snadnější čištění stěn trouby.
- E. VÝSUVNÉ KOLEJNÍČKY:** usnadňují vkládání a vytažování příslušenství.

**Dodané příslušenství se může lišit v závislosti na konkrétním zakoupeném modelu.**

## PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.



## ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí „A“ směrem nahoru (Fig. 1).
2. Ostatní příslušenství, jako je hluboký plech či plech na pečení, se zasunuje vyvýšenou částí na rovné hraně „B“ směrem nahoru (Fig. 2).

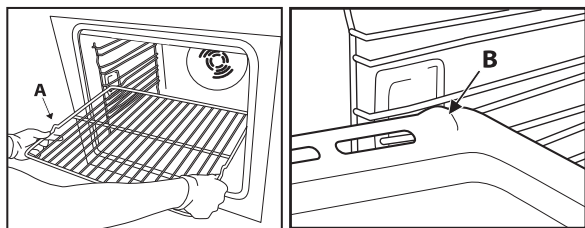


Fig. 1

Fig. 2

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



**DOTEKOVÁ TLAČÍTKA:** stačí lehký dotek příslušného symbolu (není nutné silně tisknout).

⓪ zapnutí/vypnutí (Pokud troubu vypnete stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí, ozve se zvukový signál. Tento signál nelze zakázat.)

☰ MENU k otevření HLAVNÍ nabídky, nebo k návratu na úvodní obrazovku

☆ k přístupu k 10 nejpoužívanějším funkcím

⏪ k návratu na předchozí obrazovku

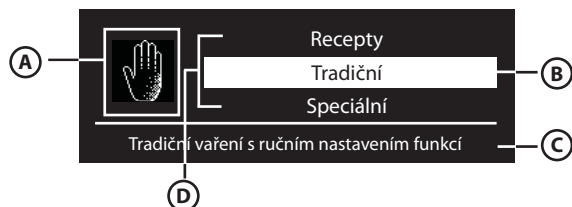
⬆️ ⬇️ k prohlížení funkcí/možností a úpravě nastavených hodnot

☑️ k volbě a potvrzení nastavení

▶️ ke spuštění pečení

## SEZNAM FUNKCÍ

Po zapnutí trouby stiskněte tlačítko ⓪, na displeji se zobrazí následující ukazatele.



A. Ikona označující zvýrazněnou funkci

B. Zvýrazněná funkce volitelná stisknutím ☑️

C. Popis zvýrazněné funkce

D. Další možné a volitelné funkce

## PODROBNOSTI FUNKCE

Po zvolení požadované funkce se stiskem tlačítka ☑️ na displeji zobrazí další možnosti a podrobnosti, které s ní souvisejí



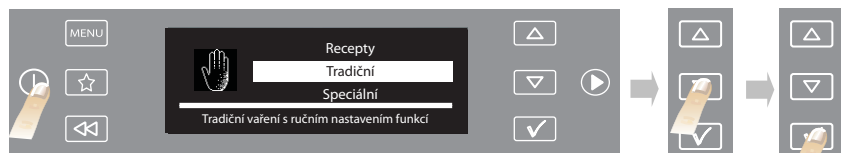
Různými zónami můžete procházet pomocí tlačítek ⬆️ a ⬇️: kurzor se nastaví u upravitelných hodnot podle výše uvedeného pořadí. Stiskněte tlačítko ☑️ k volbě hodnoty, upravte ji pomocí ⬆️ ⬇️ a potvrďte tlačítkem ☑️.

## **PRVNÍ POUŽITÍ - VOLBA JAZYKA A NASTAVENÍ HODIN**

Ke správnému používání trouby je před zapnutím nutné zvolit požadovaný jazyk a nastavit denní čas. Postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte : na displeji se zobrazí seznam prvních tří volitelných jazyků.
2. Stiskněte tlačítka a k prohlížení seznamu.
3. Po zvolení požadovaného jazyka stiskněte k jeho výběru.  
Po zvolení jazyka se na displeji zobrazí blikající 12:00.
4. Nastavte čas stiskem tlačítek a . Čísla se budou měnit rychleji, jestliže tlačítko podržíte stisknuté.
5. Potvrďte nastavení stisknutím : na displeji se zobrazí seznam funkcí.

## **VOLBA FUNKCE PEČENÍ**

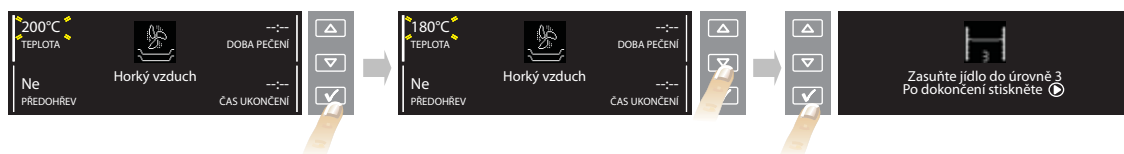


1. Jestliže je trouba vypnutá, stiskněte tlačítko ; na displeji se zobrazí funkce pečení.
2. Nabídnuté možnosti si můžete prohlédnout stisknutím tlačítek : volitelná funkce se zvýrazní bíle uprostřed displeje.

**POZNÁMKA: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na strana 16 a strana 17.**

3. Zvolte funkci stisknutím tlačítka : na displeji se objeví nastavení pečení. Jestliže předem nastavené hodnoty odpovídají požadovaným hodnotám, stiskněte tlačítko spuštění ; v opačném případě je změňte podle dále uvedeného postupu.

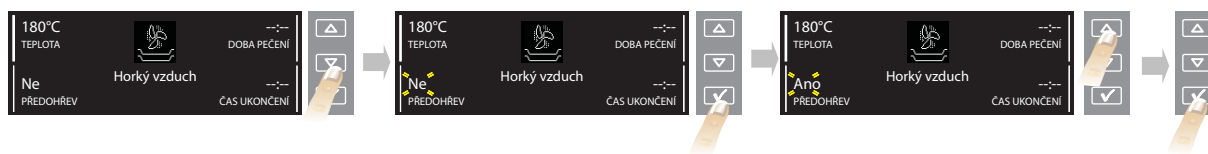
## **NASTAVENÍ TEPLoty/VÝKONU GRILU**



Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:

1. Zkontrolujte, zda je kurzor nastavený u hodnoty teploty (zóna 1); stiskněte tlačítko k volbě parametru, který chcete změnit: hodnoty odpovídající teplotě začnou blikat.
2. Změňte nastavení tlačítky , až dosáhnete požadované hodnoty.
3. Stiskněte tlačítko k potvrzení, a pak stiskněte . Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
4. Stisknutím spustíte 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 stisknutím tlačítka , nebo pečení ještě prodloužit stisknutím . Při vypnutí se na displeji objeví lišta ochlazení udávající teplotu uvnitř trouby.

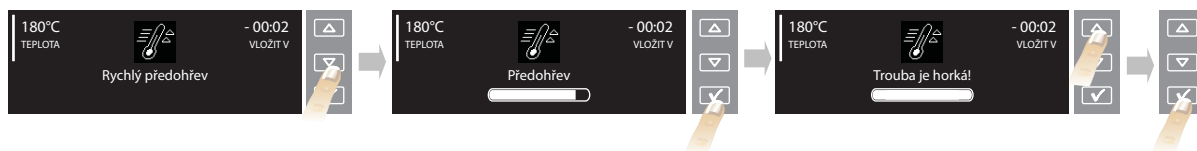
## **PŘEDOHŘEV TROUBY**



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

1. Tlačítka a nastavte kurzor na předehřev.
2. Stiskněte tlačítko k volbě parametru: nápis „Ne“ bliká.
3. Změňte parametr stisknutím tlačítka nebo : Na displeji se objeví „Ano“.
4. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

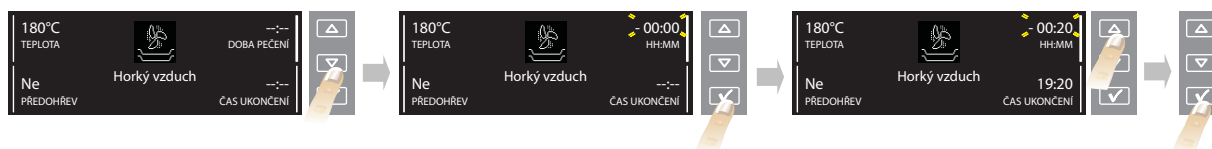
## RYCHLÝ PŘEDOHŘEV



V případě, že chcete troubu rychle předehřát, postupujte následujícím způsobem:

1. Zvolte funkci rychlého předehřevu pomocí tlačítek  .
2. Potvrďte tlačítkem : na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, stiskněte tlačítko , chcete-li teplotu změnit, postupujte jako 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, stiskněte  a zvolte požadovanou funkci.

## NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ

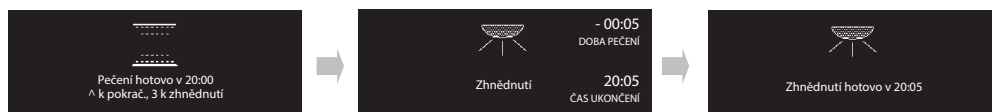


Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí; po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.

1. Nastavte funkci umístěním kurzoru na slova „Délka pečení“ pomocí tlačítek  .
2. Stiskněte tlačítko  k volbě parametru; na displeji začne blikat „00:00“.
3. Tlačítky  a  změňte hodnotu, až se zobrazí požadovaná délka pečení.
4. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka .

## ZHNĚDNUTÍ

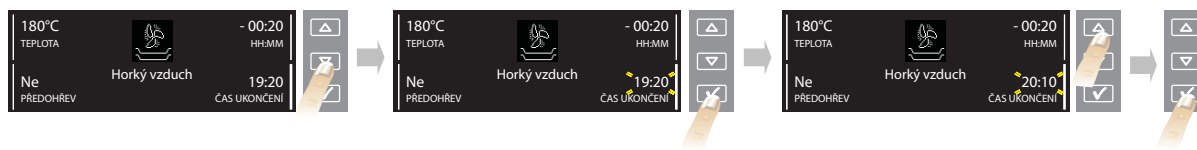
Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili délku pečení.



Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí „^ k pokrač. ✓ k zhnědnutí“. Stisknutím tlačítka  spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

## NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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

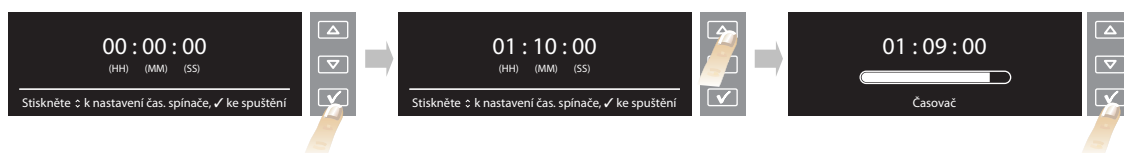


Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 19:20). Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

1. Nastavte kurzor na čas konce pečení pomocí tlačítek  .
2. Stiskněte tlačítko  k volbě parametru: čas konce pečení bliká.
3. Posuňte čas konce pečení pomocí tlačítek  a  na požadovanou hodnotu.
4. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka .
5. Stiskněte tlačítko . Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
6. Stiskněte tlačítko  k zapnutí funkce. 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 spustí pečení v 19:50).

**POZNÁMKA: během prodlevy je ale možné ihned spustit pečení stisknutím tlačítka .** Nastavené hodnoty (teplota, stupeň grilu, doba pečení) můžete kdykoli změnit pomocí tlačítek   a  podle popisu ve výše uvedených odstavcích.

## MINUTKA



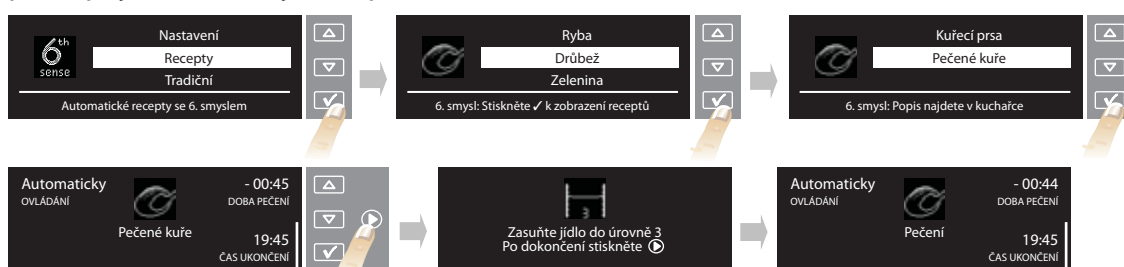
Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 1 hodina a 30 minut.

1. U vypnuté trouby stiskněte tlačítko : na displeji se objeví „00:00:00“.
2. Stiskněte tlačítka  a  k volbě požadovaného času.
3. Stiskněte tlačítko  k zahájení odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví „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).

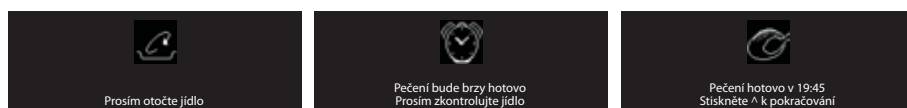
## RECEPTY

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

Podle přiloženého receptáře si zjistíte pouze nezbytné přísady a způsob přípravy jídla. Pak už jen postupujete následujícím způsobem:



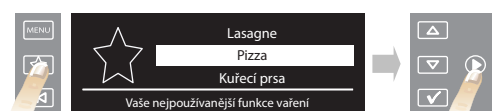
1. Zvolte „RECEPTY“ pomocí tlačítek   a potvrďte pomocí .
2. V nabídce si vyberte jídlo.
3. Potvrďte jídlo tlačítkem .
4. Zvolte požadovaný recept pomocí tlačítek  .
5. Potvrďte stisknutím tlačítka : na displeji se zobrazí přibližný čas pečení.
6. Vložte jídlo a stiskněte tlačítko . Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
7. Stiskněte tlačítko  ke spuštění pečení. Chcete-li pečení odložit, řiďte se příslušným odstavcem.



**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 tlačítky  .

## ZÁSTUPCI



1. Stiskněte tlačítko : na displeji se zobrazí 10 nejpoužívanějších funkcí.
2. Prohlédněte si seznam pomocí tlačítek  .
3. Stiskněte  k volbě požadované funkce.
4. Postup ke změně nastavení požadované funkce najdete ve výše uvedených odstavcích.





## **NASTAVENÍ**

1. Ke změně některých parametrů displeje zvolte „NASTAVENÍ“ z hlavní nabídky pomocí tlačítek  .
2. Potvrďte tlačítkem : Na displeji se objeví parametry, které je možné změnit (jazyk, hlasitost, zvukový signál, jas displeje, denní čas, úspora energie).
3. Zvolte nastavení, které chcete změnit, pomocí tlačítek  .
4. Stiskněte tlačítko  k potvrzení.
5. Při změně parametru se řiďte pokyny na displeji.
6. Stiskněte tlačítko ; na displeji se objeví potvrzující zpráva o provedeném postupu.

**POZNÁMKA:** Když je trouba vypnutá a přitom je zapnutá (ON) funkce ECOMODE (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 aktivována funkce ECOMODE, osvětlení zasunovací části se vypne po 1 minutě pečení a opět se zapne při každém zásahu uživatele. Jestliže ale funkce není zapnutá (OFF), po několika minutách se pouze sníží jas displeje.











## **ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK (KEY-LOCK)**

Tato funkce umožňuje zablokovat používání všech tlačítek na ovládacím panelu.








Chcete-li ji zapnout, stiskněte současně tlačítka  a  na alespoň 3 vteřiny. Jestliže je zapnutá, jsou tlačítka zablokovaná 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 zablokovaná, můžete troubu vypnout stisknutím tlačítka .

# TABULKA FUNKCÍ

















## HLAVNÍ NABÍDKA

	<b>NASTAVENÍ</b>	K nastavení displeje (jazyk, hodina, jas, hlasitost zvukového signálu, úsporu energie).
	<b>RECEPTY</b>	K výběru 30 různých, již nastavených receptů (viz příložený receptář). Trouba automaticky nastaví optimální teplotu, funkci a délku pečení. Dodržujte přesně rady k přípravě jídla, použití příslušenství a doporučenou úroveň drážek, které najdete v receptáři.
	<b>TRADIČNÍ</b>	Viz TRADIČNÍ FUNKCE.
	<b>SPECIÁLNÍ</b>	Viz SPECIÁLNÍ FUNKCE.
<b>TRADIČNÍ FUNKCE</b>		
	<b>RYCHLÝ PŘEDOHŘEV</b>	K rychlému zahřátí trouby.
	<b>TRADIČNÍ</b>	K 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 předehřívát.
	<b>GRIL</b>	Ke grilování kotlet, ražniči a klobás, zapékání zeleniny nebo osmažení chleba dozlatova. 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 předehřívát. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	<b>TURBOGRIL</b>	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívát. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	<b>HORKÝ VZDUCH</b>	K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na více úrovních současně (maximálně třech) (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění 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 předehřívát.
	<b>TRADIČNÍ PEČENÍ</b>	K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. Troubu nemusíte předehřívát.
















## SPECIÁLNÍ FUNKCE












	<b>ROZMRAZOVÁNÍ</b>	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	<b>UDRŽOV. JÍDLA V TEPLĚ</b>	K udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas nebo nákypů). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 65 °C.
	<b>KYNUTÍ</b>	K dosažení optimálního vykynutí sladkého i slané těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 40 °C, aby kynutí správně proběhlo. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ</b>	K pečení již připraveného jídla, uchovávaného v teplotě prostředí nebo v chladničce (sušenky, tekuté přísady na dorty a koláče, muffiny, předkrmy a pečivo). Pomocí této funkce upečete rychle a šetrně všechna jídla; můžete ji použít také k ohřevu již uvařených jídel. Dbejte pokynů uvedených na obalu. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>MAXI PEČENÍ</b>	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 pěkně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.
	<b>ZMRAŽENÉ JÍDLO</b>	<b>Lasagne</b>
		<b>Pizza</b>
		<b>Závin</b>
		<b>Hranolky</b>
		<b>Chléb</b>
	<b>Vlastní</b>	Podle přání můžete nastavit teplotu mezi 50 a 250 °C pro pečení jiných druhů jídel.
	<b>HORKÝ VZDUCH ECO</b>	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 neotevírat dveře během pečení. Doporučujeme používat 3. úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.

# TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Pře- dehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		-	2/3	160-180	30-90	Dortová forma na mřížce
		-	1-4	160-180	30-90	Úroveň 4: dortová forma na mřížce Úroveň 1: dortová forma na mřížce
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)		-	3	160-200	35-90	Hluboký plech/plech na pečení nebo dortová forma na mřížce
		-	1-4	160-200	40-90	Úroveň 4: dortová forma na mřížce Úroveň 1: dortová forma na mřížce
Sušenky/tartaletky		-	3	170-180	20-45	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	160-170	20-45	Úroveň 4: mřížka Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Úroveň 5: pánev na mřížce Úroveň 3: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
Pečivo plněné sýrem		-	3	180-200	30-40	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	180-190	35-45	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Úroveň 5: pánev na mřížce Úroveň 3: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
Pusinky		-	3	90	110-150	Hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-4	90	140-160	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	90	140-160*	Úroveň 5: pánev na mřížce Úroveň 3: pánev na mřížce 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 mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Úroveň 5: pánev na mřížce Úroveň 3: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení


















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

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	Střední	55-70	Úroveň 2: mřížka (ve dvou třetinách pečení obraťte) Úroveň 1: hluboký plech s vodou
		-	2	Vysoká	60-80	Úroveň 2: otočný rožeň (je-li u modelu) Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		-	3	Střední	35-50	Pánev na mřížce (v případě potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	3	Střední	60-90	Hluboký plech nebo pánev na mřížce (v případě potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	3	Střední	45-55	Hluboký plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	Vysoká	10-25	Hluboký plech nebo pánev na mřížce
Lasagne a maso		-	1-4	200	50-100*	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce
		-	1-4	200	45-100*	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce
Maso a brambory		-	1-4	200	45-100*	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce
		-	1-4	180	30-50*	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50*	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce
		-	1-3-5	190	40-120*	Úroveň 5: pánev na mřížce Úroveň 3: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce
Mražené pizzy		-	3	Automatická	10-15	Úroveň 3: Hluboký plech/plech na pečení nebo mřížka
		-	1-4	Automatická	15-20	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-2-4	Automatická	20-30	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 2: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech/plech na pečení
		-	1-2-3-4	Automatická	20-30	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 3: pánev na mřížce Úroveň 2: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech/plech na pečení
Plněná pečeně		-	3	200	80-120*	Hluboký plech nebo pánev na mřížce
Kusy masa (králík, kuře, jehně)		-	3	200	50-100*	Hluboký plech nebo pánev na mřížce

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

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

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

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

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

\*\* Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje 3-4 cm volného prostoru k usnadnění vytažení plechu.

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

Test proveďte dle příslušné tabulky.

### **Spotřeba energie a doba předehřátí**

Zvolte funkci a otestujte ji s aktivací možnosti „Předehřátí“ („Předehřátí ano“).

### **Test kontroly přesnosti**

Zvolte funkci a otestujte ji s deaktivací možnosti „Předehřátí“ (při aktivaci předehřátí trouba záměrně nechává teplotní profil kmitat).

## **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 je 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, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek.

### **Pečení různých jídel současně**

Pomocí funkce „HORKÝ VZDUCH“ můžete péct současně různá jídla (například: ryby a zeleninu), která vyžadují stejnou teplotu pečení, na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

### **Dezerty**

- Jemné moučníky 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 roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátka. Pokud ho z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky 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.

### **Masa**

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo 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 rožeň (jen u některých modelů)**

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuněte 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 má plastové držadlo, které se musí před pečením odstranit, a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

### **Pizza**

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

### **Funkce kynutí**

Před vložením těsta do trouby ho vždy zakryjte 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.