

# 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 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. obraťte 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 rozbočovací adaptéry, pokud je trouba vybavena zásuvkou.
- Nepoužívejte prodlužovací šňůry.
- Netahejte za napájecí kabel.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.

- Pokud je povrch indukční desky poškozený, desku nepoužívejte a vypněte spotřebič, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem (pouze modely s indukcí).
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte je 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 dohlížejí jiné osoby, 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. Nádoba by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku 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 jídla neopouštějte 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 mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.
- Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.
- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte. Během pyrolýzy se děti nesmějí k troubě přibližovat (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 spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na příslušném místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

## **INSTALACE**

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

### **PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ**

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

## **PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI**

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obratě 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 připojena k elektrickému napájení.
- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

### **Dveře nejdou otevřít:**

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

## **Elektronický programátor nefunguje:**

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

## **POPRODEJNÍ SERVIS**

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

1. Pokuste se poruchu odstranit sami podle pokynů v části „Jak odstranit poruchu“.
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

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

Uveďte:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## **ČIŠTĚNÍ**



**POZOR**

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

### **Vnější plochy trouby**

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

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

### **Vnitřek trouby**

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

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlažnou troubu vyčistěte. Lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čisticí prostředky na trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmut 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 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.

## **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 předehřátí se tvoří velké množství kouře.

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

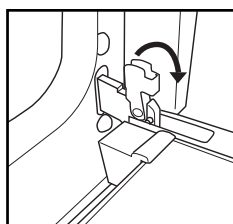
## **ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ**

### **Odstranění dveří:**

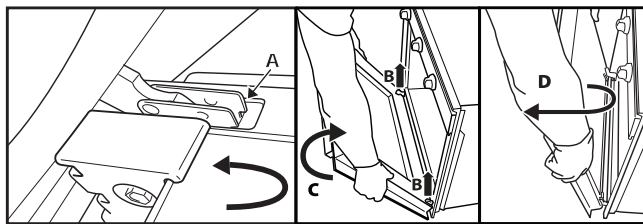
1. Úplně dveře otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvednete je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (obr. 2).

### **Nasazení dveří trouby:**

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



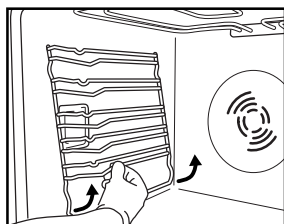
Obr. 1



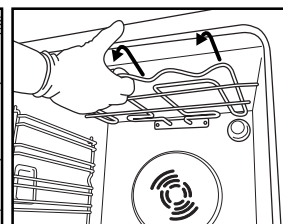
Obr. 2

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

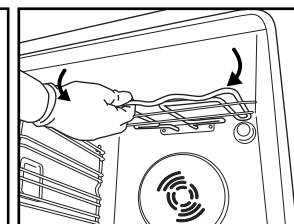
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (obr. 4) a sklopte ho dolů (obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

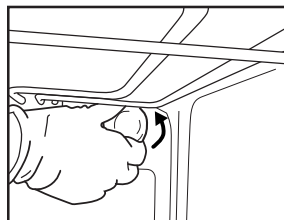
## VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

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

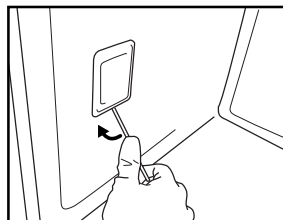
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte zpět kryt osvětlení.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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

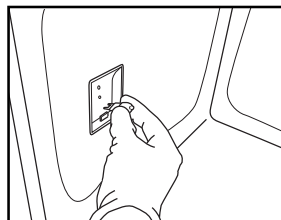
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena ( obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz informaci o typu žárovky) (obr. 8).
5. Kryt nasadte opět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl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



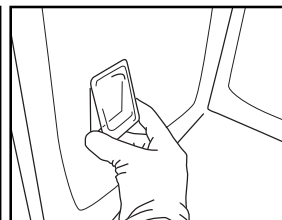
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### Poznámka:

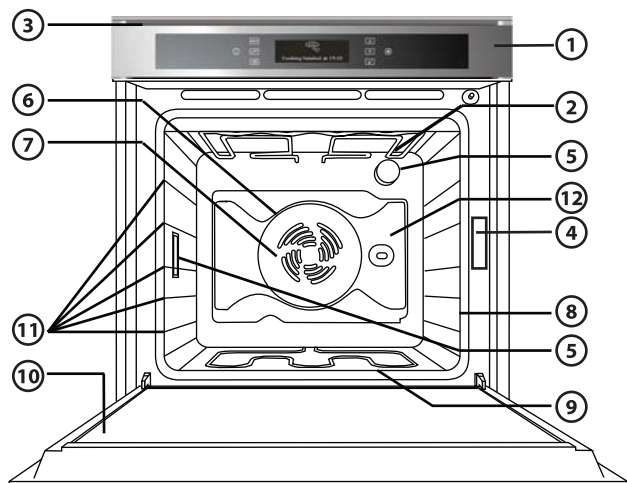
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.#
- Žárovka použitá ve spotřebiči je speciální žárovka pro elektrické domácí spotřebiče a není vhodná pro osvětlení domácích prostor (nařízení (ES)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

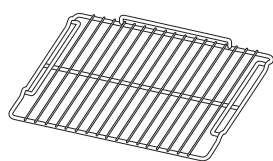


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno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

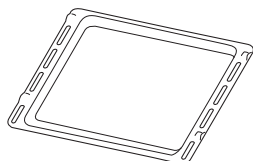
## POZNÁMKA:

- 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.

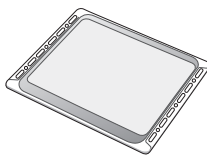
## PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



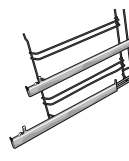
Obr. A



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 pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.
- D. VÝSUVNÉ KOLEJNÍČKY:** usnadňují vkládání a vytahování příslušenství.
- E. BUNIČINA:** k použití pro cyklus čištění STARCLEAN™.
- DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** používejte pouze buničinu, která je součástí vybavení.

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

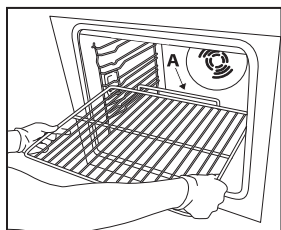
## PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další příslušenství.



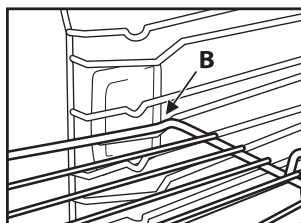
## ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

Rošt i další příslušenství má pojistku, která brání jeho neúmyslnému vytažení.

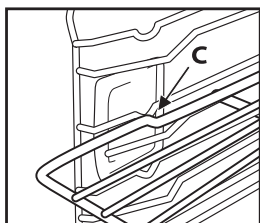


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí „A“ směrem nahoru (Obr. 1).
2. V místě pojistky „B“ rošt nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2



Obr. 3

3. Opět ho vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně ho zasuňte „C“ (Obr. 3).
4. Při vytahování roštu postupujte opačně.

Ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na moučníky se zasunuje stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje jejich zablokování.

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



**DOTYKOVÁ TLACÍTKA:** stačí lehký dotek příslušného symbolu (není nutné silně tisknout).

Ⓛ 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

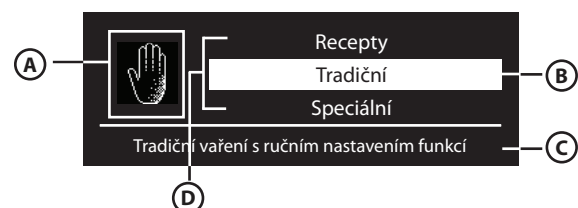
▲ ▼ k prohlížení funkcí/možností a úpravě nastavených hodnot

✓ k volbě a potvrzení nastavení

▶ ke spuštění pečení

## SEZNAM FUNKCÍ

Po zapnutí trouby stiskněte tlačítko Ⓛ, 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.



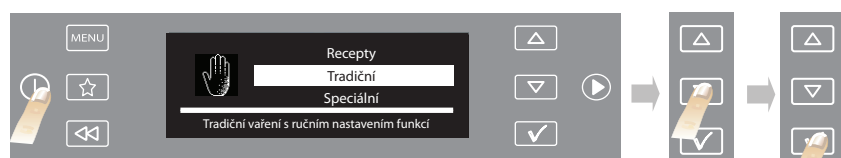
Různými zónami můžete procházet pomocí tlačítek  a : kurzor se nastaví u upravitelných hodnot podle výše uvedeného pořadí. Stiskněte tlačítko  k volbě hodnoty, upravte ji pomocí   a potvrďte tlačítkem .

## 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

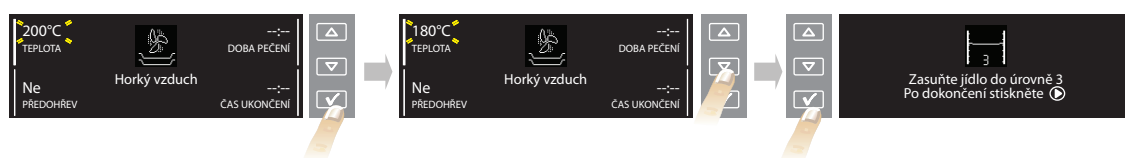


1. Jestliže je trouba vypnutá, stiskněte tlačítko : na displeji se zobrazí funkce pečení.
2. Nabídnuté možnosti si můžete prohlédnout stisknutím tlačítek  : volitelná funkce se zvýrazní bíle uprostřed displeje.

**POZNÁMKA: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na strana 15 a strana 16.**

3. Stisknutím tlačítka  zvolte požadovanou funkci: 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.

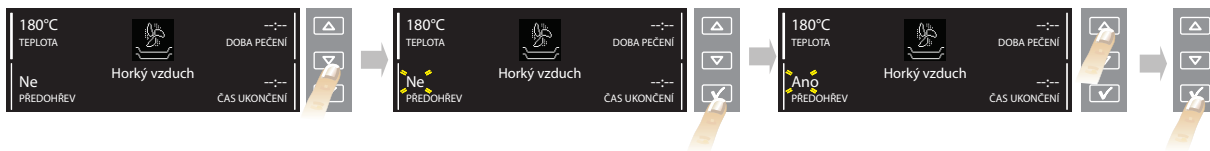
## NASTAVENÍ TEPLoty/VÝKONU GRILU



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  spusťte pečení.  
Nastavenou teplotu je možné změnit i během pečení provedením stejného postupu.
5. Na konci pečení se na displeji objeví příslušná zpráva. Nyní můžete vypnout troubu stisknutím tlačítka , nebo pečení ještě prodloužit stisknutím . Při vypnutí se na displeji objeví lišta ochlazení udávající teplotu uvnitř trouby.

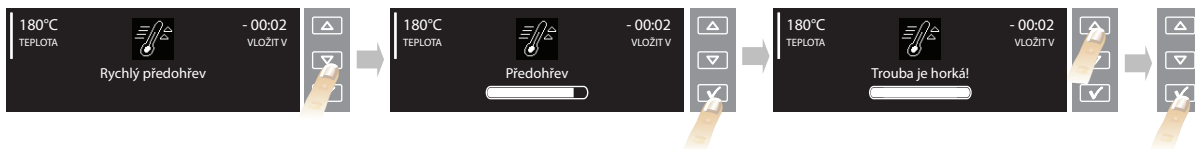
## PŘEDOHŘEV TROUBY



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

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

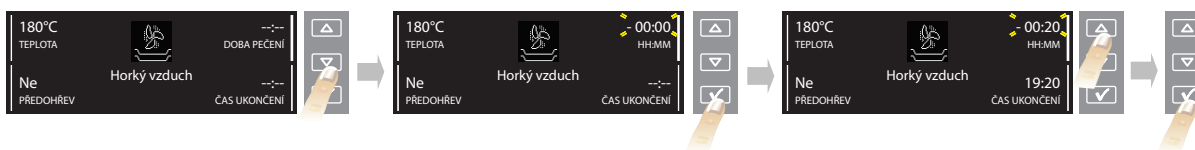
## RYCHLÝ PŘEDOHŘEV



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 Tradiční .
  4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, stiskněte  a zvolte požadovanou funkci.
- Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.

## NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

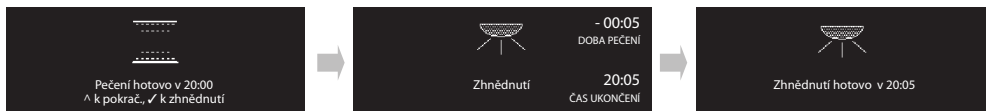


Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí; po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.

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

## ZHNĚDNUTÍ

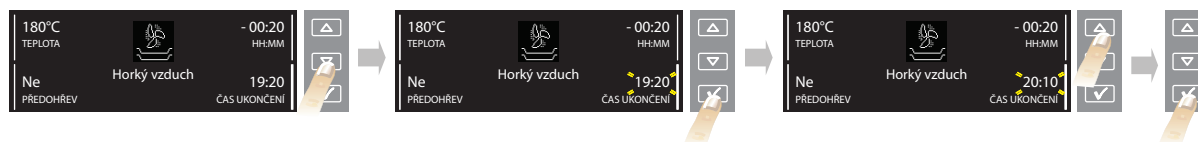
Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili délku pečení.



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.**

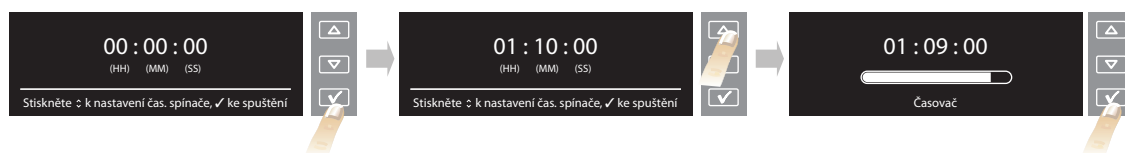


Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 19:20). Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

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

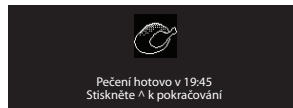
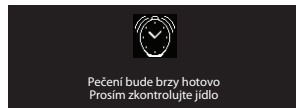
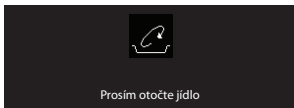
Díky technologii „šestý smysl“ můžete využít 30 receptů již nastavených s ideální funkcí a teplotou pečení pro dané jídlo.

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.

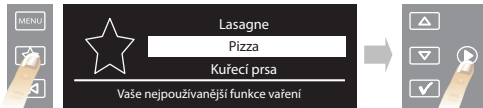
7. Stiskněte tlačítko  ke spuštění pečení. Chcete-li pečení odložit, řiďte se příslušným odstavcem.







**POZNÁMKA: některá jídla 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 zablokována a na displeji se objeví upozornění a příslušná ikona . Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Chcete-li ji vypnout, opakujte výše uvedený postup. Jestliže jsou tlačítka zablokována, můžete troubu vypnout stisknutím tlačítka .

## ČISTICÍ CYKLUS STARCLEAN™

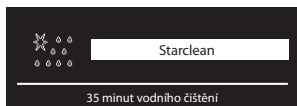
Chcete-li udržet troubu v co nejlepším stavu, spusťte po každém použití čisticí cyklus **STARCLEAN™**. Cyklus trvá 35 minut včetně fáze chlazení a provádí se takto:

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

1. Trouba musí být vychladlá.
2. Namočte buničinu pod tekoucí vodou a vyždímejte ji tak, aby z ní nekapala voda.
3. Otevřete dveře trouby a vyjměte smaltované příslušenství.
4. Opatrně rozložte buničinu na dno trouby, aby ho zcela zakryla.
5. Rovnoměrně polijte buničinu 350 ml vody. Menší nebo větší množství vody může zhoršit průběh cyklu.
6. Zavřete dveře trouby.



Chcete-li spustit cyklus čištění trouby postupujte následujícím způsobem:

1. V hlavní nabídce vyberte **STARCLEAN™** pomocí tlačítek  a .

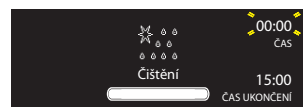


2. Stiskněte tlačítko , na displeji se objeví:



3. Stiskněte tlačítko : Na displeji se objeví pomocná zpráva, stiskněte tlačítko  k potvrzení a cyklus čištění se spustí.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: v průběhu cyklu neotvírejte dveře, aby neunikla pára.**














4. Po dokončení cyklu otevřete dveře, odstraňte buničinu a setřete případnou zbylou vodu na dně trouby.
5. Troubu následně vyčistěte houbičkou navlhčenou v horké vodě (čištění musí proběhnout do 15 minut; v opačném případě nebude možné zaručit výsledek).








### **Odolné nečistoty**

Potřebujete-li odstranit obzvláště odolné nečistoty, opakujte cyklus **STARCLEAN™** a při odstraňování nečistot přidejte několik kapek neutrálního čisticího prostředku.

# 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>STARCLEAN™</b>	K odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s nízkou teplotou. Postup založený na kombinaci speciálního smaltu a vodou polité buničiny usnadňuje odstranění nečistot. Funkci spouštějte pouze u vychladlé trouby.
	<b>TRADIČNÍ</b>	Viz TRADIČNÍ FUNKCE.
	<b>SPECIÁLNÍ</b>	Viz SPECIÁLNÍ.
TRADIČNÍ FUNKCE		
	<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 předehřívat.
	<b>GRIL</b>	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. 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 předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	<b>HORKÝ VZDUCH</b>	K pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na více úrovních současně (maximálně tří), (např. ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 3. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 1. a 4. úroveň, a 1., 3., a 5. úroveň drážek pro tři úrovně pečení. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>TRADIČNÍ PEČENÍ</b>	Při pečení masa a koláčů s tekutou náplní (pikantní nebo sladkou) na jedné úrovni použijte třetí úroveň. Troubu není nutno předehřívat.

## SPECIÁLNÍ

	<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 TEPLÉ</b>	Ideální funkce k udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas nebo nákyků). 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 slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 40 °C, protože by těsto správně nevykynulo. Doporučujeme vložit těsto 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). Použijte 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	Před- dohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		-	2/3	160-180	30-90	dortová forma na roštu
		-	1-4	160-180	30-90	Úrov. 4: dortová forma na roštu Úrov. 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	3	160-200	35-90	Hluboký plech/plech na moučníky nebo dortová forma na roštu
		-	1-4	160-200	40-90	Úrov. 4: dortová forma na roštu Úrov. 1: dortová forma na roštu
Sušenky/muffiny		-	3	170-180	20-45	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	160-170	20-45	Úrov. 4: rošt Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Úrov. 5: plech na pečení na roštu Úrov. 3: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Zákusky z odpalovaného těsta		-	3	180-200	30-40	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	180-190	35-45	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Úrov. 5: plech na pečení na roštu Úrov. 3: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Pusinky		-	3	90	110-150	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	90	140-160	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	90	140- 160*	Úrov. 5: plech na pečení na roštu Úrov. 3: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Chléb/pizza/focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	190-250	20-50	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Úrov. 5: plech na pečení na roštu Úrov. 3: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		-	3	180-190	40-55	Dortová forma na roštu
		-	1-4	180-190	45-70	Úrov. 4: dortová forma na roštu Úrov. 1: dortová forma na roštu
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Úrov. 5: dortová forma na roštu Úrov. 3: dortová forma na roštu
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky + forma
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Lístkové taštičky / lískové kekсы		-	3	190-200	20-30	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	180-190	20-40	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Úrov. 5: plech na pečení na roštu Úrov. 3: forma na pečení na roštu
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Lasagne / zapékané těstoviny / canelloni / nákypy		-	3	190-200	45-55	forma na pečení na roštu
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		-	3	190-200	80-110	Hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		-	3	200-230	50-100	Hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		-	2	190-200	80-130	Hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / vlobalu (filety, celé)		-	3	180-200	40-60	Hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		-	2	180-200	50-60	forma na pečení na roštu
Topinky		-	5	Vysoká	3-6	Rošt
Rybí filety / řízky		-	4	Střední	20-30	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 3: hluboký plech s vodou
			4	Střední	20-30	Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		-	5	Střední-Vysoká	15-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 4: hluboký plech s vodou
			5	Střední-Vysoká	15-30	Úrov. 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	Střední	55-70	Úrov. 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte) Úrov. 1: hluboký plech s vodou
			2	Vysoká	60-80	Úrov. 2: hluboký plech otočný rožeň (je-li u modelu) Úrov. 1: hluboký plech s vodou
			2	Vysoká	60-80	Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	3	Střední	35-45	pekáč na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta / kýty		-	3	Střední	60-90	Hluboký plech nebo pekáč na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
<b>Pečené brambory</b>		-	3	Střední	45-55	Hluboký plech nebo plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
<b>Zapékaná zelenina</b>		-	3	Vysoká	10-15	forma na pečení na roštu
<b>Lasagne a masa</b>		-	1-4	200	50-100	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
<b>Maso a brambory</b>		-	1-4	200	45-100	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
<b>Ryby a zelenina</b>		-	1-4	180	30-50	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
<b>Úplné jídlo: Koláč (úrov. 5) / lasagne (úrov. 3) / maso (úrov. 1)</b>		-	1-3-5	190	40-120	Úrov. 5: plech na pečení na roštu Úrov. 3: forma na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
<b>Mražené pizzy</b>		-	3	Auto	10-15	Hluboký plech/plech na moučníky nebo rošt
		-	1-4	Auto	15-20	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	Auto	20-30	Úrov. 5: plech na pečení na roštu Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučníky Úrov. 1: forma na pečení na roštu
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Úrov. 5: plech na pečení na roštu Úrov. 4: hluboký plech nebo plech na moučníky Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučníky Úrov. 1: forma na pečení na roštu
		-	3	Auto	20-30	Úrov. 5: plech na pečení na roštu
		-	1-4	Auto	15-20	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	Auto	20-30	Úrov. 5: plech na pečení na roštu Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučníky Úrov. 1: forma na pečení na roštu
<b>Plněné pečené maso</b>		-	3	200	80-120*	Hluboký plech nebo pánev na mřížce
<b>Kousky masa (králíčí, kuřecí, jehněčí)</b>		-	3	200	50-100*	Hluboký plech nebo pánev na mřížce

\* Doba pečení je čistě orientační. Jídla se z trouby mohou vytahovat různě podle vlastní chuti.

**Tabulka s recepty (otestovanými podle norem IEC 50304/60350:2009-03 a DIN 3360-12:07:07)**

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.1</b>						
Sušenky z listového těsta		-	3	170	15-30	Hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	20-35	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.2</b>						
Malé dezerty		-	3	170	25-35	Hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	30-40	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.1</b>						
Píškot bez tuku		-	2	170	30-40	dortová forma na roštu
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.2</b>						
Dva jablečné koláče		-	2/3	185	70-90	dortová forma na roštu
		-	1-4	175	75-95	Úrov. 4: dortová forma na roštu Úrov. 1: dortová forma na roštu
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.1.1</b>						
Toasty **		-	5	Vysoká	3-6	Rošt
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.2.1</b>						
Hamburgery **		-	5	Vysoká	18-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obratte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jablečný koláč, koláč v talíři na pečení		-	3	180	35-45	Hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	55-65	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Vepřová pečeně		-	2	170	110-150	Úrov. 2: hluboký plech
<b>DIN 3360-12:07 příloha C</b>						
Moučník na plechu		-	3	170	40-50	Hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	45-55	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech

Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu receptu. Pokud chcete použít funkci s ventilátorem jen pro jednu úroveň trouby, doporučujeme použít třetí úroveň a stejnou teplotu navrženou pro funkci HORKÝ VZDUCH na více úrovních.

**Hodnoty uvedené v tabulce platí bez použití výsuvných kolejniček. Testy se provádějí bez výsuvných kolejniček.**

\*\* Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje roštu 3-4 cm volného prostoru ke snadnějšímu vytážení jídla

**Třída energetické účinnosti (podle normy EN50304)**

K provedení testu použijte příslušnou tabulku.

**Spotřeba energie a doba předohřevu**

Vyberte funkci a proveďte test pouze se zapnutou funkcí "Předohřev" ("Ano předohřev").

**Test přesnosti ovládní**

Vyberte funkci a proveďte test pouze s vypnutou funkcí "Předohřev" (jestliže je předohřev zapnutý, ovládní trouby záměrně způsobuje kolísání teploty).

## RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

### Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení určitého 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, zvyšte 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 „TRADIČNÍ PEČENÍ“ můžete péct současně na různých úrovních různá jídla (například (např. ryby a zeleninu), která potřebují stejnou teplotu. 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 párátko. 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 těsto tolik nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč 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 nadrobenými sušenkami.

### Maso

- 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 rovnoměrně 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 rožň (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 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 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.