DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST JINÝCH OSOB JSOU VELMI DŮLEŽITÉ

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



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

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

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

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

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

Likvidace domácích spotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte ho podle místních předpisů pro odstraňování odpadu. Před likvidací odřízněte napájecí kabel.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Při instalaci odstraňte pouze polystyrenový podstavec, na kterém je trouba postavena.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min. 90°C).
- Je-li nutné skříňku 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 umístěný na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) smí 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.
- Neviste na dveřích a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Do vnitřku horké trouby nelijte vodu; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Neposunujte po dně trouby nádobí, 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.
- Nevystavujte varnou desku působení povětrnostních vlivů.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace balicího materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♺). Různé obalové materiály nevyhazujte proto s domácím odpadem, ale zlikvidujte je podle platných místních předpisů pro likvidaci obalu.

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 spotřebiči nebo přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ CE

- Tato trouba může přijít do styku s potravinami a 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 směrnici 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky připojená.
- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít.

- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.
- **DŮLEŽITÉ 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. Zkuste, zda problém trvá i po vypnutí a opětovném zapnutí spotřebiče.

Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, zavolejte do nejbližšího poprodejního servisu.

Vždy uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ

- **Nepoužívejte čisticí na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte korozivní nebo abrazivní 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 abrazivní 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 pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmout ze závěsů (viz ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (viz ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u některých modelů) a vyčistit také strop trouby.

POZNÁMKA: při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina apod.) 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 abrazivní čisticí prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

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

ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ

- **Používejte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.**
- **Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.**

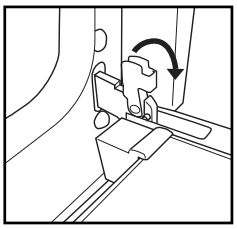
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

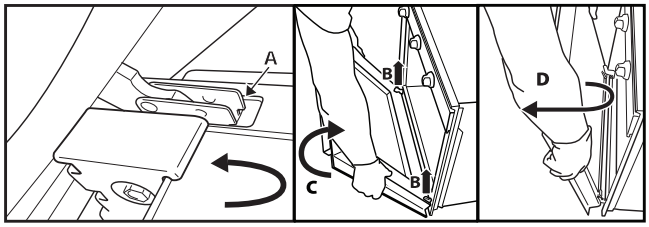
1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihněte blokovací páčky a zatlačte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří:

1. Zasaďte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.



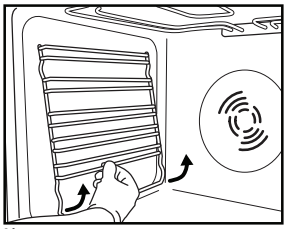
Obr. 1



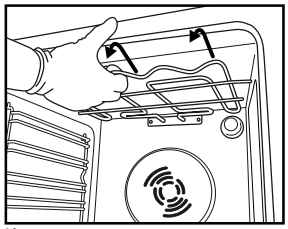
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

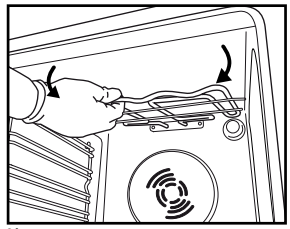
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3



Obr. 4

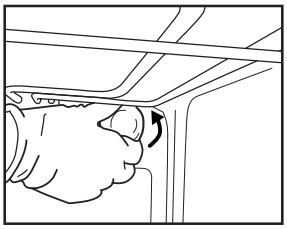


Obr. 5

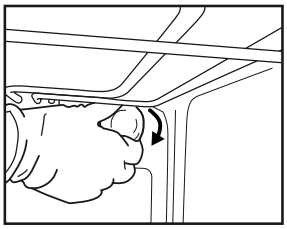
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

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



Obr. 6



Obr. 7

POZNÁMKA:

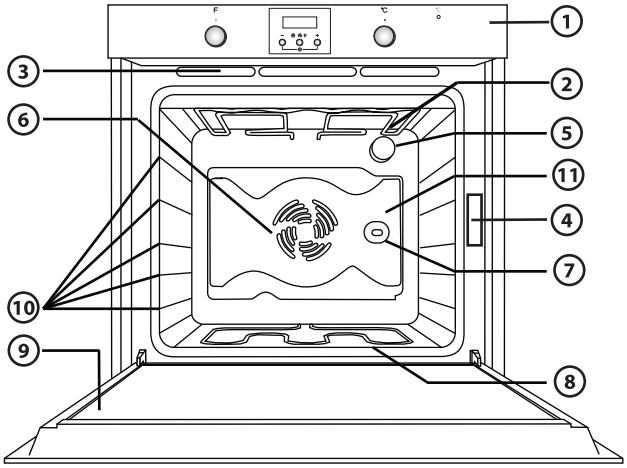
- Používejte jedině žárovky 25-40 W/230 V, typ E-14, teplota 300°C.
- Žárovku můžete zakoupit poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **Troubu nepoužívejte, dokud kryt osvětlení nenašroubujete zpátky.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘIĎTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



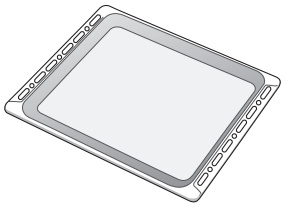
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Světlo
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

POZNÁMKA:

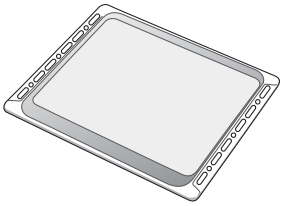
- Ventilátor může po dopečení jídla a vypnutí spotřebiče ještě pokračovat chvíli v chodu.
- Vaš se proizvod može donekle razlikovati od proizvoda prikazanog na crtežu.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

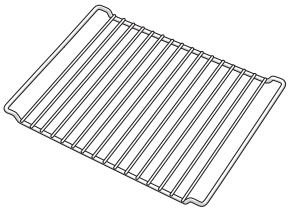
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



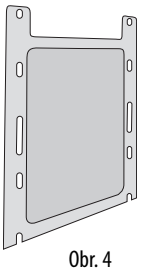
Obr. 1



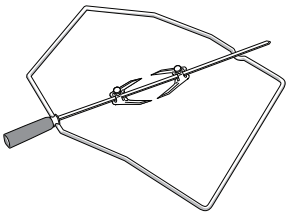
Obr. 2



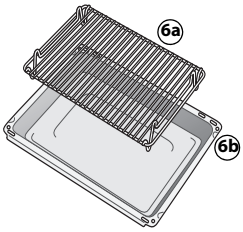
Obr. 3



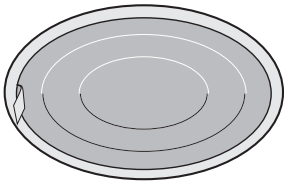
Obr. 4



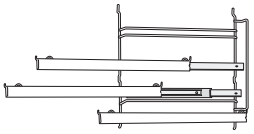
Obr. 5



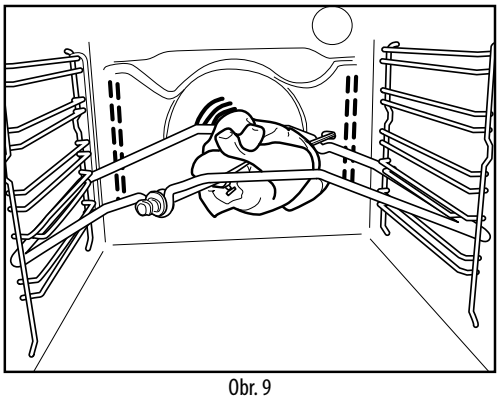
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

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

Plech na pečení (Obr. 2)

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

Rošt (Obr. 3)

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

Katalytické boční panely (Obr. 4)

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

Otočný rožeň (Obr. 5)

Rožeň používejte podle návodu v Obr. 9. Přečtěte si také část "Doporučené použití a tipy".

Souprava grilu (Obr. 6)

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

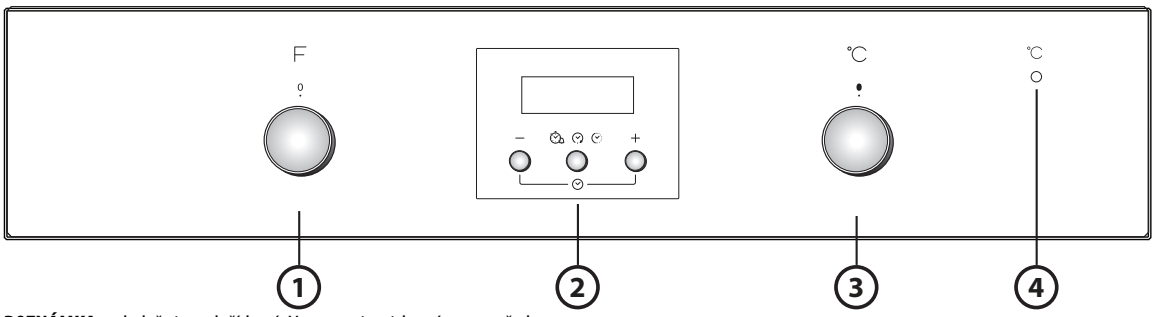
Tukový filtr (Obr. 7)

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

Výsuvné kolejničky (Obr. 8)

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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



POZNÁMKA: ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.

POZNÁMKA: Vaš se proizvod može donekle razlikovati od proizvoda prikazanog na crtežu.

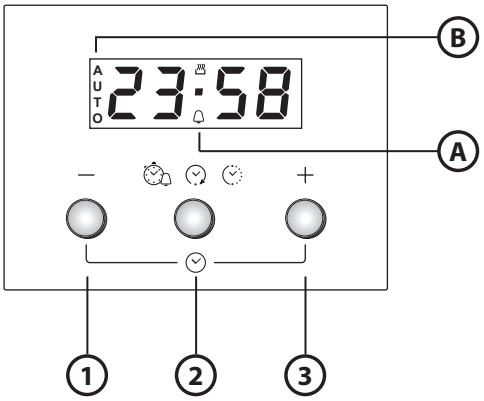
1. Volič funkcí
2. Elektronický programátor
3. Ovladač termostatu
4. Červená kontrolka termostatu

JAK POUŽÍVAT TROUBU

- Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci.
  Rozsvítí se osvětlení trouby.
- Ovladač termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu.
  Kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne.

Na konci pečení otočte ovladači do polohy "**0**".

POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU



1. Tlačítko **-** : snížení hodnoty zobrazené na displeji
2. Tlačítko : umožňuje výběr různých nastavení:
   a. Časovač
   b. Doba pečení
   c. Nastavení doby ukončení pečení
3. Tlačítko **+** : zvýšení hodnoty zobrazené na displeji

A. Symbol indikuje spuštěnou funkci časovače

B. Symbol **AUTO** potvrzuje provedení nastavení

Nastavení při prvním použití

Nastavení denního času a tónu zvukového signálu.

Po připojení trouby k elektrické síti se na displeji rozbliká **AUTO** a 0.00. Pro nastavení denního času stiskněte současně tlačítka - a +: rozbliká se prostřední tečka. Nastavte čas pomocí tlačítek **+** a **-**. Po zvolení požadované hodnoty stiskněte prostřední tlačítko. Na displeji se zobrazí "ton 1". Pro výběr požadovaného tónu stiskněte tlačítko –. Po provedení výběru stiskněte prostřední tlačítko. Při změně denního času postupujte podle výše uvedených kroků.

Nastavení časovače

Pro nastavení časovače dlouze stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se zobrazí 0.00 a rozbliká se symbol zvonku. Nastavte časovač tlačítkem **+** (maximální nastavitelná hodnota je 23 hodin a 59 minut). Po několika sekundách začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí denní čas a zvonek zůstane rozsvícený pro potvrzení, že je nastavený časovač. Jestliže chcete zobrazit odpočítávání a případně ho změnit, znovu stiskněte prostřední tlačítko.

Naprogramování doby pečení

Po výběru režimu a teploty pečení pomocí otočných ovladačů stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se zobrazí 0.00 a rozbliká se symbol zvonku. Znovu stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se postupně zobrazí dur a 0.00 a rozbliká se **AUTO**. Nastavte dobu pečení tlačítky **+** a **-** (maximální nastavitelná hodnota je 10 hodin). Po několika sekundách se na displeji zobrazí denní čas a zůstane rozsvíceno **AUTO**, což potvrzuje nastavení. Jestliže budete chtít zobrazit zbývající dobu pečení a případně ji změnit, stiskněte na 2 sekundy prostřední tlačítko a potom ho znovu stiskněte. Po uplynutí nastaveného času zhasne symbol , zazní alarm a na displeji se rozbliká **AUTO**. Alarm vypnete stisknutím libovolného tlačítka. Nastavte ovladač funkcí a teploty zpět na nulu a ukončete pečení dvousekundovým stisknutím prostředního tlačítka.

Odložení doby ukončení pečení

Po zvolení doby pečení stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se postupně zobrazí End, doba ukončení pečení a blikající symbol **AUTO**. Stisknutím tlačítka + zobrazíte požadovanou dobu ukončení pečení (pečení lze odložit maximálně o 23 hodin a 59 minut). Po několika sekundách se na displeji zobrazí denní čas, zhasne symbol a zůstane trvale rozsvícen symbol **AUTO**, což potvrzuje nastavení. Jestliže budete chtít zobrazit dobu ukončení pečení a případně ji změnit, stiskněte prostřední tlačítko a potom ho znovu dvakrát stiskněte. Po skončení odpočítávání se rozsvítí symbol a trouba se spustí ve zvoleném režimu pečení.

TABULKA FUNKCÍ

FUNKCE		POPIS
0	**OFF**	K zastavení pečení a vypnutí trouby.
	**OSVĚTLENÍ**	K zapnutí osvětlení trouby.
	**TRADIČNÍ**	Funkce vhodná pro pečení všech druhů jídel na jedné úrovni drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme používat druhou nebo třetí úroveň drážek. Tato funkce je také vhodná pro pečení hotových zmrazených jídel; řiďte se pokyny na obalu potravin.
	**TRADIČNÍ PEČENÍ**	Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tuto funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Podle potřeby můžete polohu jídel vyměnit k rovnoměrnějšímu propečení.
	**GRIL**	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu (na první úrovni) trochu vody, aby se tuk nerozstřikoval a netvořil se kouř. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
	**TURBOGRIL**	Ke grilování velkých kusů masa (rostbífů, pečení). Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu na první úrovni trochu vody. Tím se omezí stříkání tuku i kouř. Během grilování maso obracejte.
	**ROZMRAZOVÁNÍ**	Tuto funkci lze použít k urychlení rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		ano	2	160-180	35-55	rošt + forma na koláč
Sušenky / muffiny		ano	3	170-180	15-40	Plech na pečení
Zákusky z odpalovaného těsta		ano	3	180	30-40	Plech na pečení
Lístkové taštičky / lískové keksy		ano	3	180-200	20-30	Plech na pečení
Pusinky		ano	3	90	120-130	Plech na pečení
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové		ano	2	190-200	90-110	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Kuře / králík / kachna		ano	2	190-200	65-85	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Krůta / husa		ano	2	190-200	140-180	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Ryba pečená v troubě / v alobalu (filety, celé)		ano	2	180-200	50-60	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Lasagne / zapékané těstoviny / canelloni / nákypy		ano	2	190-200	45-55	rošt + nádoba pyrex
Chléb / focaccia		ano	2	190-230	15-50	hluboký plech nebo plech na pečení
Pizza		ano	2	230-250	7-20	hluboký plech nebo plech na pečení
Toast		ano	4	200	2-5	Mřížka
Zapékaná zelenina		ano	3	200	15-20	rošt + nádoba pyrex
Grilované rybí filety a řezy		ano	3	200	30-40	rošt + nádoba pyrex
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		ano	4	200	30-50	grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, uprostřed pečení otočte
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)		ano	1	180-200	50-60	hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine)		ano	1	180-200	35 -55	rošt + forma na koláč
Plněná zelenina (rajčata, papriky, cuketa, lilky)		ano	2	180-200	40-60	rošt + nádoba pyrex
Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine)		ano	1/ 3	180-190	45-55	Grilovací plech + nádoba, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Pizza / focaccia		ano	1/3	230-250	12-30	plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Sušenky / muffiny		-	1 /3	170-180	20-40	plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Zákusky s odpalovaného těsta		-	1/ 3	180	35-45	plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Lístkové taštičky / lískové keksy		-	1/ 3	180-200	20-40	plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Pečené kuře		-	2	200	55-65	rošt+hluboký plech s vodou na 1. úrovni
Pečené brambory		-	3	200	45-55	Hluboký plech
Krvavý rostbíf		-	3	200	30-40	rošt+hluboký plech s vodou na 1. úrovni
Jehněčí kýta / koleno		-	3	200	55-70	Gril + hluboký plech

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

DOPORUČENÉ POUŽITÍ A TIPY

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, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu předehřejte.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce "TRADIČNÍ PEČENÍ" (pokud je jí trouba vybavena) můžete péci na různých úrovních drážek současně různé pokrmy, které vyžadují stejnou teplotu pečení (např. ryby a zelenina). 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. Použijte tmavě zbarvené kovové koláčové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte doprostřed 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 méně těsto míchat.
- Pro moučníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ" (je-li u modelu). Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před 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 stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Rošt s masem zasuňte do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a na povrchu se nespálilo. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem vody. 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 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

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

Funkce kynutí (jen u některých modelů)

Před vložením těsta do trouby ho 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.