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 jej bosi.
- 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 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 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 nesmí k troubě přibližovat děti. Nadbytečné tekutiny je třeba před zahájením cyklu čištění odstranit z vnitřku trouby (platí pouze 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 zařízení nebylo při dopravě poškozeno a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrénový podstavec až před instalací.
Pro bezpečnou manipulaci s troubou použijte držadlo dodávané v sadě příslušenství.

1. Držadlo pevně zasuňte do bočních otvorů (obr. 1).
2. Zvedněte ho směrem nahoru (obr. 2).

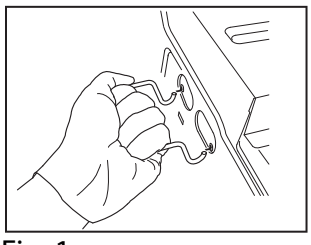


Fig. 1

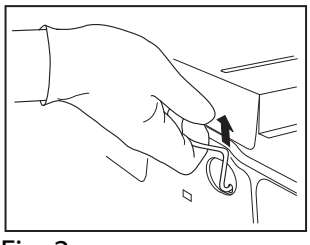


Fig. 2

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. Pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutné zachovat minimální mezeru mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ (jen u některých modelů)

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 v případě potřeby vyměnit pouze kvalifikovaný elektrikář. Obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Trouba je naprogramovaná na příkon nad 2,5 kW (v nastavení označeno jako „VYSOKÝ“), který je kompatibilní s přívodem elektrické energie v domácnosti nad 3 kW. Pokud je v domácnosti nižší přívod elektrické energie, nastavení musí být sníženo (v nastavení je nutné zvolit „NÍZKÝ“). Tabulka níže udává doporučené nastavení v závislosti na přívodu elektrické energie v různých zemích.

Země	**Nastavení**
Německo	Vysoký
Španělsko	Nízký
Finsko	Vysoký
Francie	Vysoký
Itálie	Nízký
Nizozemsko	Vysoký
Norsko	Vysoký
Švédsko	Vysoký
Velká Británie	Nízký
Belgie	Vysoký

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství, indukční desky a nádoby na pečení.
- Z trouby vyjměte příslušenství. Umístěte indukční desku na třetí úroveň drážek a zapojte ji. Umístěte nádobu na pečení na indukční desku a naplňte ji 200 ml vody. Zvolte funkci Zapékání shora a nechejte troubu běžet přibližně hodinu, abyste odstranili pachy a výpary z izolačního materiálu a ochranného maziva.

Během použití:

- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Nezavěšujte nic na dveře ani na držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu dovnitř horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají jejích horkých částí a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.
- Nikdy nelijte vodu na horkou indukční desku nebo na indukční desku vloženou do trouby. Mohlo by se poškodit sklo nebo smaltová vrstva.
- Indukční desku vkládejte a vyjímejte opatrně, abyste předešli poškození skla a/nebo elektrické zástrčky.
- Před použitím trouby pro standardní pečení (bez indukce) vyjměte indukční desku z trouby. Pokud byste ji v troubě ponechali, mohlo by dojít k jejímu poškození.

Po použití:

- Pokud potřebujete indukční desku vyčistit a chcete ji vyjmout, nechte ji nejprve zchladnout. Když je indukční deska vyjmutá z trouby, ujistěte se, že je na ní nasazen kryt elektrické zásuvky, aby se do zásuvky nedostávaly nečistoty (obr. 1).

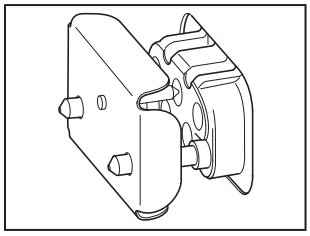


Fig. 1

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 mohly být 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 pečení nebo ve vašem receptu. Indukční funkce nevyžadují předehřev.
- Při pečení v indukčním režimu používejte dodanou nádobu na pečení, která je navržena pro maximální úsporu energie.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Při standardním pečení (bez indukce) 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 CE

- Tato trouba, která je určena ke kontaktu 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 směrnici 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky ochranné směrnice „EMC“ 2004/108/ES.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

Indukční deska nefunguje:

- Indukční desku používejte výhradně na třetí úrovní drážek. Ujistěte se, že je správně usazena a zcela připojena.
- Troubu vypněte a znovu zapněte. Zkontrolujte, zda problém stále trvá.

SERVISNÍ STŘEDISKO

Než zavoláte do servisního střediska:

1. Pokud se objeví problém, pokuste se jej odstranit sami podle pokynů v části „Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Jestliže porucha přetrvává i po provedení 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 **servisní středisko** (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že bude oprava provedena správně).

ČIŠTĚNÍ

⚠ POZOR

- **Spotřebič nikdy nečistěte parním čističem.**
- **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 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 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 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.

Indukční deska:

- Jakmile deska vychladne, použijte houbičku a vhodný čisticí prostředek na trouby a sporáky. Indukční deska není určena k mytí v myčce.

Vnitřní elektrická zásuvka:

- Odstraňte kovový kryt zásuvky. Pomocí navlhčené houbičky zásuvku očistěte. Nepoužívejte kovové a/nebo ostré nástroje.

Nádoba na pečení:

- Vhodná pro mytí v myčce. Můžete ji také mýt pomocí jemné houbičky a vhodného čisticího prostředku.

ÚDRŽBA

⚠ POZOR

- **Používejte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda je trouba studená.**
- **Spotřebič odpojte od sítě.**

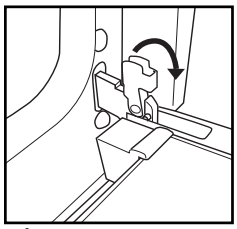
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

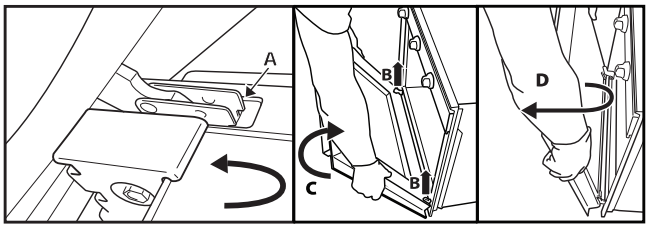
1. Dveře úplně otevřete.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C) tak, aby se uvolnily (D) (obr. 2).

Nasazení dveří trouby:

1. Zasaďte závěsy na místo.
2. Dveře úplně otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.



Obr. 1

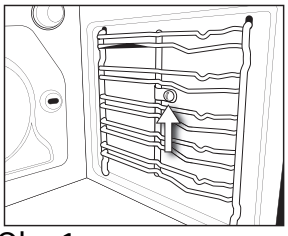


Obr. 2

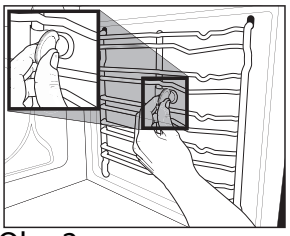
ODSTRANĚNÍ BOČNÍCH DRÁŽEK

Boční drážky na příslušenství mají dva připevňovací šrouby, které (obr. 1) zvyšují jejich stabilitu.

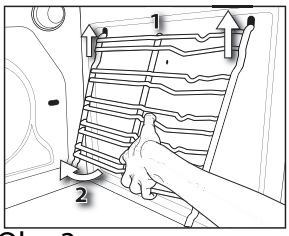
1. Šrouby a destičky vpravo i vlevo odstraňte pomocí mince nebo jiného nástroje.
2. Vytáhněte boční drážky tak, že je zdvihnete (1) a otočíte (2) jako na obrázku 3.



Obr. 1



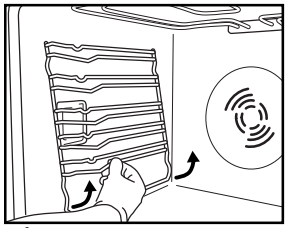
Obr. 2



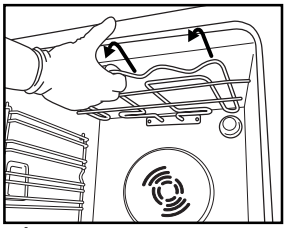
Obr. 3

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

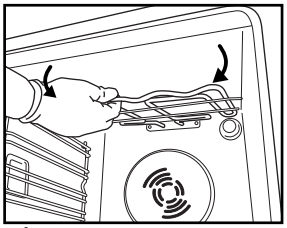
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 4).
2. Povytáhněte topné těleso směrem ven (obr. 5) a sklopte ho dolů (obr. 6).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a současně mírně zatáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

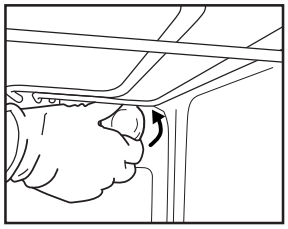
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

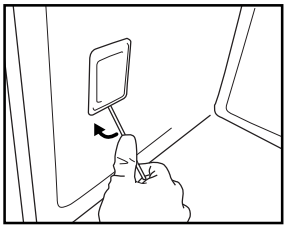
Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

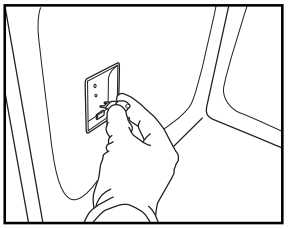
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 7), vyměňte žárovku (viz poznámka o typu žárovky) a našroubujte zpět kryt osvětlení.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

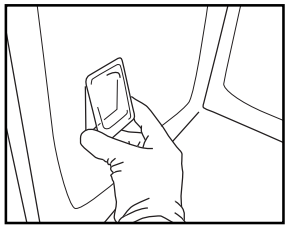
Výměna postranní žárovky (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (obr. 4).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (obr. 8).
4. Vyměňte žárovku (viz informace o typu žárovky) (obr. 9).
5. Kryt nasaďte zpět a zatlačte jej do stěny, aby dobře zapadl (obr. 10).
6. Nasaďte zpět boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.


Obr. 7


Obr. 8


Obr. 9


Obr. 10

Poznámka:

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

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

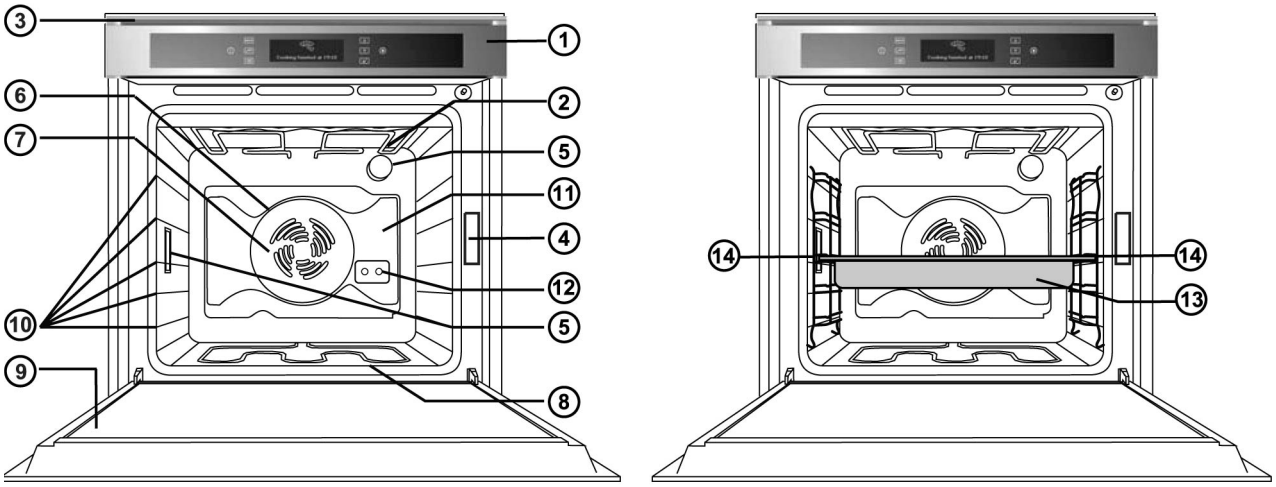
- **Pokud používáte halogenové žárovky, nedotýkejte se jich holýma rukama, jelikož byste je mohli poškodit.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI.

Indukční trouba je na zadní straně vybavena elektrickou zásuvkou pro přívod elektrické energie k topnému tělesu v indukční desce.

Indukční deska je navržena tak, aby mohla fungovat spolu s indukční nádobou na pečení, která je s troubou dodávána. Díky nádobě na pečení a indukční desce lze dosáhnout lepších výsledků při vaření a zároveň snížit spotřebu energie.

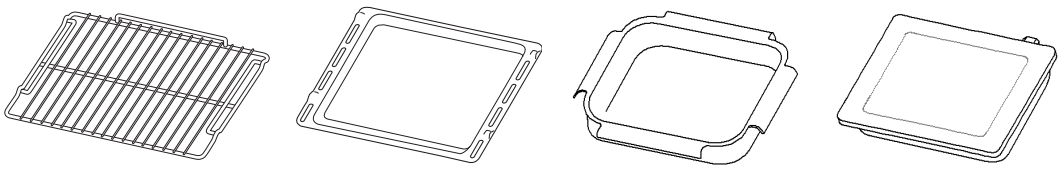


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dvířka
10. Umístění roštů (číslo roštu je uvedeno na přední straně trouby)
11. Zadní stěna
12. Elektrická zásuvka (uvnitř trouby)
13. Indukční deska
14. Umístění indukční desky

Poznámka:

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ JE SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ



Obr. A Obr. B Obr. C Obr. D

A. ROŠT: Rošt můžete použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádobí vhodné pro pečení v troubě.

B. HLUBOKÝ PLECH: 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 atd.

C. NÁDOBA NA PEČENÍ: nádoba na pečení je určena pro použití s indukční deskou a musí být umístěna tak, jak udávají značky na skle indukční desky.

D. INDUKČNÍ DESKA: používá se pouze při indukčním režimu a umísťuje se na třetí úroveň drážek. Elektrická zástrčka musí být zcela zasunutá (viz oddíl Zasunutí roštu a dalšího příslušenství do trouby).

Počet kusů příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

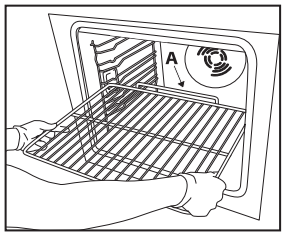
PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

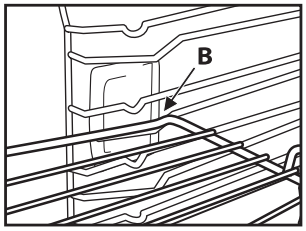
ROŠT A DALŠÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

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

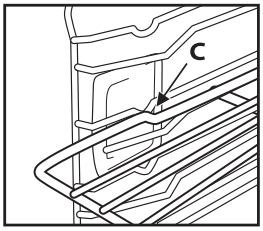


Obr. 1

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



Obr. 2



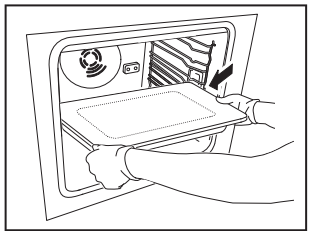
Obr. 3

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

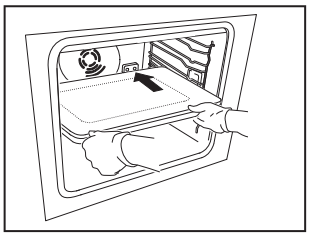
Ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na pečení se zasunuje stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje, aby příslušenství drželo na místě.

INDUKČNÍ DESKA:

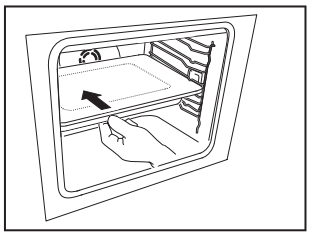
Indukční deska musí být umístěna na třetí pozici drážek, aby bylo možné použít elektrickou zástrčku.



Obr. 1



Obr. 2

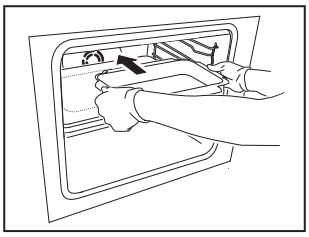


Obr. 3

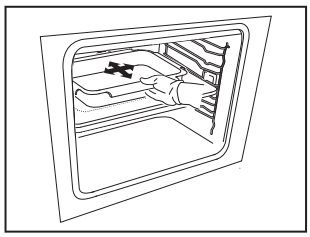
1. Indukční desku je třeba umístit na třetí pozici drážek oběma rukama (obr. 1).
2. Indukční desku zasuňte oběma rukama nad elektrickou zástrčku (obr. 2).
3. Ujistěte se, že je zástrčka pevně připojena – silně zatlačte na indukční desku (obr. 3).

NÁDOBA NA PEČENÍ:

Umístěte nádobu na pečení na indukční desku a ujistěte se, že nádoba spočívá na obdélníkových značkách na skle indukční desky.



Obr. 4



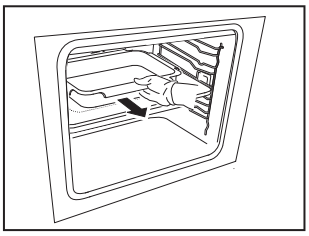
Obr. 5

1. Nádobu na pečení umístěte na indukční desku oběma rukama (obr. 4).
2. Umístěte nádobu na pečení do středu značek na skle (obr. 5).

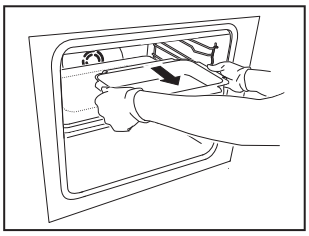
VYJMUTÍ NÁDOBY NA PEČENÍ A INDUKČNÍ DESKY

VYJMUTÍ NÁDOBY NA PEČENÍ:

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Indukční nádoba na pečení se může značně rozžhavit. Při manipulaci vždy používejte kuchyňské chňapky.



Obr. 1

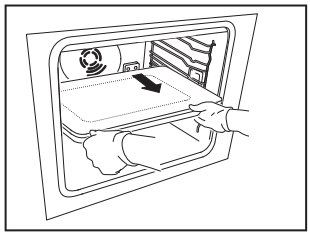


Obr. 2

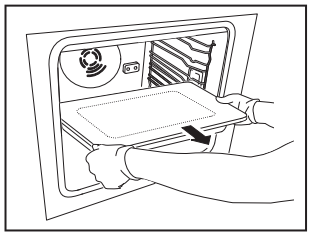
1. Uchopte přední rukojeť oběma rukama a povytáhněte nádobu na pečení (obr. 1).
2. Poté použijte boční rukojeti, abyste mohli nádobu lépe uchopit a vyjmout (obr. 2).

VYJMUTÍ INDUKČNÍ DESKY:

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Aby bylo elektrické připojení spolehlivé, indukční deska musí být pevně usazena. Při jejím vyjímání je nutné použít větší sílu. Indukční desku nevyjímejte, pokud je v troubě nádoba na pečení nebo jiné příslušenství.
Pokud je indukční deska a/nebo trouba horká, nezapomeňte použít kuchyňské chňapky.



Obr. 3



Obr. 4

1. Uchopte indukční desku oběma rukama a vyjměte ji. Budete-li chtít desku odpojit ze zásuvky, bude potřeba použít trochu více síly (obr. 3).
2. Opatrně vyjměte indukční desku oběma rukama a uložte ji bezpečně tak, abyste předešli jakémukoli poškození skla nebo elektrické zástrčky (obr. 4).

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



DOTYKOVÁ TLAČÍTKA: stačí se lehce dotknout příslušného symbolu (není nutné silně tisknout).
⏻ Zapnutí/vypnutí (Pokud troubu vypnete stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí, ozve se zvukový signál. Tento signál nelze deaktivovat.)
MENU k otevření HLAVNÍ NABÍDKY, nebo k návratu na úvodní obrazovku
k otevření NABÍDKY Indukce
návrat na předchozí obrazovku
△ ▽ k prohlížení funkcí/možností a úpravě nastavených hodnot
✓ volba a potvrzení nastavení
▶ ke spuštění pečení

SEZNAM FUNKCÍ

Po zapnutí trouby stiskněte tlačítko ⏻, na displeji se zobrazí následující ukazatel.

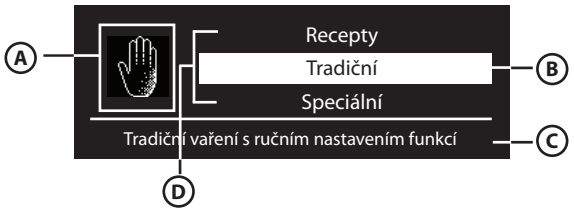


Hlášení přeskočíte stiskem jakéhokoli tlačítka.

POZNÁMKA: Úvodní upozornění týkající se indukčního pečení lze aktivovat/deaktivovat prostřednictvím Nastavení.

Pokud indukční desku správně usadíte, když je trouba zapnutá, úvodní upozornění se nezobrazí.

Po přeskočení úvodního upozornění se zobrazí následující ukazatele:



A. Ikona označující zvýrazněnou funkci
B. Zvýrazněná funkce volitelná stisknutím ✓
C. Popis zvýrazněné funkce
D. Další dostupné volitelné údaje

PODROBNÉ INFORMACE O FUNKCI

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



Různými zónami můžete procházet pomocí šipek △ a ▽: kurzor přechází mezi upravitelnými hodnotami podle výše uvedeného pořadí. Stiskem tlačítka ✓ zvolte hodnotu, upravte ji pomocí △ ▽ a potvrďte tlačítkem ✓.

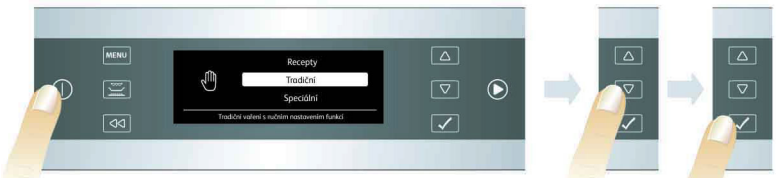
POZNÁMKA: V indukčním režimu lze upravit pouze zónu 3 a 4.

PRVNÍ POUŽITÍ – VOLBA JAZYKA A NASTAVENÍ HODIN

Aby trouba správně fungovala, je třeba při prvním zapnutí zvolit požadovaný jazyk a nastavit správný čas. Postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte ⏻: na displeji se zobrazí seznam prvních tří dostupných jazyků.
2. Stiskněte tlačítka △ a ▽ k prohlížení seznamu.
3. Zvolte požadovaný jazyk a stisknutím tlačítka ✓ výběr potvrďte.
   Po zvolení jazyka se na displeji zobrazí blikající hodnota 12:00.
4. Nastavte čas stiskem tlačítek △ a ▽. Čísla se budou měnit rychleji, jestliže tlačítko podržíte stisknuté.
5. Nastavení potvrďte stisknutím ✓: na displeji se zobrazí seznam funkcí.

VOLBA FUNKCE PEČENÍ



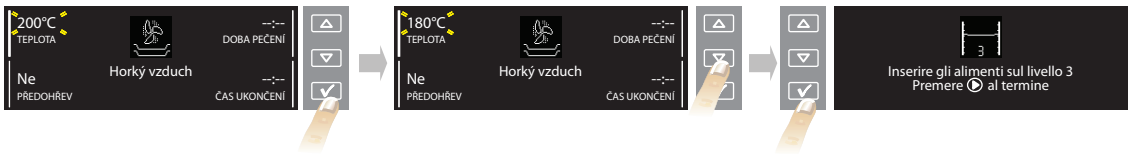
1. Pokud je trouba vypnutá, stiskněte tlačítko ⏻. Na displeji se zobrazí funkce pečení.
2. Nabídnuté možnosti si můžete prohlédnout stisknutím tlačítek △ ▽: volitelné funkce se zvýrazní bíle uprostřed displeje.

Poznámka: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na straně 17 a 23.
Pokud je indukční deska zasunuta nebo správně usazena, v hlavní nabídce budou dostupné pouze Indukční funkce a Nastavení.
Pokud indukční deska není v troubě usazena, budou dostupné standardní funkce HLAVNÍ NABÍDKY a také indukční funkce HLAVNÍ NABÍDKY.
Když indukční desku vložíte do trouby nebo ji vyjmete, zobrazí se zpráva o správném/špatném usazení.



3. Zvolte funkci stisknutím tlačítka ✓: na obrazovce 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 (pouze standardní funkce)



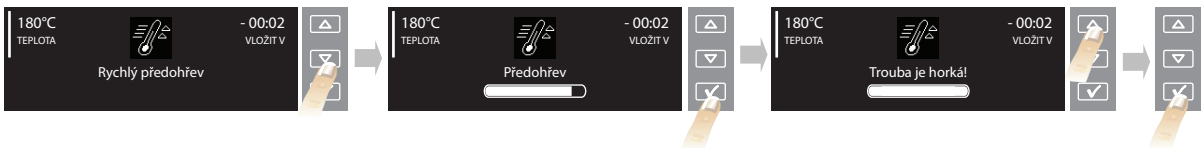
Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:
1. Ověřte, že se kurzor nachází vedle hodnoty teploty (zóna 1), a stisknutím tlačítka ✓ zvolte parametr, který chcete změnit: hodnoty odpovídající teplotě začnou blikat.
2. Změňte nastavení tlačítky △ ▽ tak, abyste dosáhli požadované hodnoty.
3. Potvrďte stisknutím tlačítka ✓ a pak stiskněte ⏵. Na displeji se 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.
   Poznámka: v indukčním režimu je teplota nastavena automaticky a není třeba ji nastavovat ručně.

PŘEDEHŘEV TROUBY (pouze standardní funkce)



Chcete-li troubu před vložením jídla předehřát, je nutné změnit předvolbu trouby takto:
1. Tlačítky △ a ▽ nastavte kurzor na předehřev.
2. Stisknutím tlačítka ✓ zvolte požadované nastavení: nápis „Ne“ bliká.
3. Změňte parametr stisknutím tlačítka △ nebo ▽: na displeji se zobrazí „Ano“.
4. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.
   Poznámka: v indukčním režimu není předehev nutný. Indukční režim vyžaduje u všech typů pečení studený start.

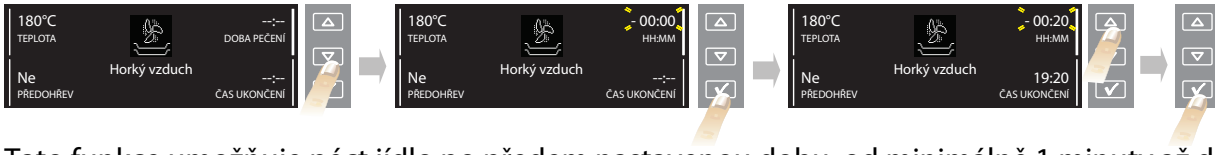
RYCHLÝ PŘEDEHŘEV (pouze standardní funkce)



Pokud chcete troubu rychle předehřát, postupujte následujícím způsobem:
1. Zvolte funkci rychlého předehřevu pomocí tlačítek △ ▽.
2. Potvrďte tlačítkem ✓: na obrazovce se objeví nastavení.

3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, stiskněte tlačítko ⏵, chcete-li teplotu změnit, postupujte podle pokynů v předchozích odstavcích. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál.
   Po dokončení předehřátí trouba automaticky zvolí funkci tradičního pečení ▭.
   Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, stiskněte MENU a zvolte požadovanou funkci.

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. Požadovanou hodnotu zvolíte stisknutím tlačítka ✓; na displeji bliká hodnota „00:00".
3. Tlačítky △ a ▽ změňte hodnotu tak, aby se zobrazila požadovaná délka pečení.
4. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka ✓.

ZAPÉKÁNÍ (pouze standardní funkce)

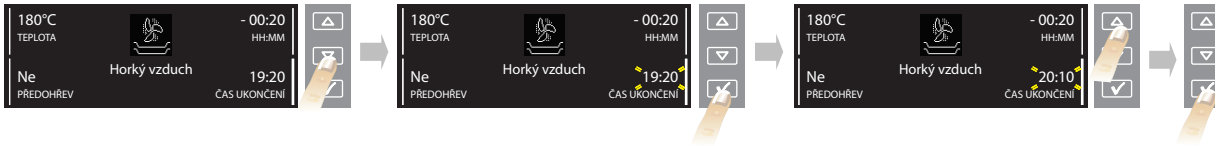
Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili dobu pečení.



Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí možnost „^ k pokrač., ✓ k zhnědnutí". Stisknutím tlačítka ✓ spustí trouba fázi zhnědnutí trvající 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 doby pečení. **Toto nastavení je k dispozici pouze tehdy, když zvolená funkce nevyžaduje předehřev trouby.**

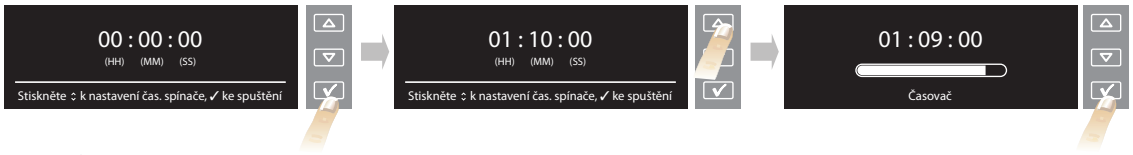


Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 19:20). Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

1. Nastavte kurzor na čas konce pečení pomocí tlačítek △ ▽.
2. Stisknutím tlačítka ✓ zvolte požadované nastavení, 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 ⏵. Na displeji se zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
6. Stisknutím tlačítka ⏵ zapněte funkci. 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 se spustí v 19:50).

Poznámka: během prodlevy je však možné ihned spustit pečení stisknutím tlačítka ⏵.
Nastavené hodnoty (teplota, stupeň grilu, doba pečení) můžete kdykoli změnit pomocí tlačítek △ ▽ a ✓ podle výše uvedeného postupu.

MINUTKA



Tuto funkci lze 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 hodnota „00:00:00".
2. Stiskněte tlačítka △ a ▽ k volbě požadovaného času.
3. Stisknutím tlačítka ✓ zahajte odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví hodnota „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 teplotou pečení pro dané jídlo.
Podle přiloženého receptu zjistíte nezbytné přísady a vhodný způsob přípravy jídla. Pak už jen postupujete následujícím způsobem:



1. Pomocí tlačítek △ ▽ zvolte možnost „RECEPTY" a potvrďte pomocí tlačítka ✓.
2. Z nabídky zvolte požadované jídlo.
3. Vybrané jídlo potvrďte stisknutím tlačítka ✓.
4. Zvolte požadovaný recept pomocí tlačítek △ ▽.
5. Potvrďte tlačítkem ✓: Na displeji se zobrazí přibližná doba pečení.
6. Vložte jídlo a stiskněte tlačítko ▶. Na displeji se zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
7. Stiskněte tlačítko ▶ ke spuštění pečení. Chcete-li pečení odložit, postupujte podle příslušného odstavce.



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.
Chvíli 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 △ ▽.

INDUKČNÍ FUNKCE

Díky technologii indukčního ohřevu nabízí trouba několik možností pečení (viz Tabulka funkcí trouby), které zaručují výborné výsledky pečení spolu s velmi rychlou přípravou a nízkou spotřebou energie.
Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijte indukční desku dohromady s dodanou nerezovou nádobou na pečení (informace o vložení indukční desky a indukční nádoby najdete v oddílu **Zasunutí roštu a dalšího příslušenství do trouby**).
Pokud chcete aktivovat Indukční funkce, přejděte do hlavní nabídky (viz **Volba funkce pečení** nebo stiskněte tlačítko s ikonou indukčního pečení).
Aby bylo možné zobrazit indukční funkce v uživatelském rozhraní, indukční deska musí být v troubě správně usazena.
Pokud je vyžadováno indukční pečení, ale indukční deska nebo nádoba na pečení nejsou vloženy v troubě, zařízení zjistí chybějící část a požádá vás o její vložení:





1. Pomocí tlačítek △ ▽ vyberte Indukční funkce a potvrďte stisknutím tlačítka ✓ nebo ⌨.
2. Z nabídky vyberte druh jídla k pečení a potvrďte stisknutím tlačítka ✓.
3. V závislosti na druhu jídla můžete dále z nabídky vybrat dílčí druh a/nebo hmotnost pokrmu stisknutím tlačítka △ ▽. Potvrzení provedete tlačítkem ✓.
4. Stisknutím tlačítka ✓ tuto hodnotu potvrďte.
5. Vložte jídlo a stiskněte tlačítko ⏵.

Indukční funkce 6th Sense

Některé funkce pečení (Pečené maso, Pečená drůbež a Ryby) jsou vybaveny tzv. šestým smyslem. Tato technologie navrhne dobu pečení na základě hmotnosti jídla. Dobu pečení lze upravit podle libosti a u některých druhů masa lze zvolit krvavou úpravu (více informací najdete v tabulkách pečení).

NASTAVENÍ

1. Ke změně některých parametrů displeje zvolte v hlavní nabídce možnost „NASTAVENÍ“ pomocí tlačítek △ ▽.
2. Potvrďte tlačítkem ✓: Na displeji se objeví parametry, které je možné změnit (jazyk, čas, hlasitost zvukového signál, jas displeje, úspora energie, výkon, úvodní upozornění týkající se indukčního pečení).
3. Zvolte nastavení, které chcete změnit, pomocí tlačítek △ ▽.
4. Stisknutím tlačítka ✓ tuto hodnotu potvrďte.
5. Při změně nastavení postupujte podle pokynů na displeji.
6. Stiskněte tlačítko ✓. Na displeji se objeví zpráva potvrzující provedený postup.

Poznámka: Když je trouba vypnutá a přitom je aktivovaná (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 (úspora energie), 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 ✓ a podržte je nejméně 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		
	**NASTAVENÍ**	K nastavení displeje (jazyk, hodina, jas, hlasitost zvukového signálu, úsporu energie).
	**RECEPTY**	K výběru 30 různých, již nastavených receptů (viz přiložený receptář). Trouba automaticky nastaví optimální teplotu, funkci a dobu pečení. Dodržujte přesně rady k přípravě jídla, použití příslušenství a doporučenou úroveň drážek, které najdete v receptáři.
	**TRADIČNÍ**	Viz TRADIČNÍ FUNKCE.
	**SPECIÁLNÍ**	Viz SPECIÁLNÍ FUNKCE.
	**INDUKČNÍ FUNKCE**	Viz INDUKČNÍ FUNKCE.
TRADIČNÍ FUNKCE		
	**RYCHLÝ PŘEDEHŘEV**	Rychlé předehřátí trouby.
	**TRADIČNÍ**	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.
	**GRIL**	Grilování steaků, kebabu a klobásek, gratinování zeleniny a opékání 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. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.
	**TURBO GRILL**	Pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	**HORKÝ VZDUCH**	K pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na více úrovních současně (maximálně třech) (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému smíchání chutí 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.
	**TRADIČNÍ PEČENÍ**	Pro pečení masa a koláčů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni použijte třetí úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.

SPECIÁLNÍ			
	**ROZMRAZOVÁNÍ**		Urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	**UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE**		Udržení právě upečených jídel teplých a křupavých (např. pečených nebo smažených mas či nákypů). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby vyšší než 65 °C.
	**KYNUTÍ**		Dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Aby se zajistilo správné vykynutí, funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby vyšší než 40 °C. Umístěte těsto na druhou úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.
	**HOTOVÁ JÍDLA A POLOTOVARY**		K pečení již připraveného jídla, uchovávaného při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, tekuté směsi na dorty a koláče, muffiny, předkrmy a pečivo). Tato funkce slouží k rychlému pečení všech druhů jídel; můžete ji použít také k ohřevu již uvařených jídel. Dbejte pokynů uvedených na obalu. Troubu nemusíte předehřívat.
	**MAXI PEČENÍ**		Pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň drážek podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso podlévat, aby se příliš nevysušilo.
	**ZMRAŽENÉ JÍDLO**	**Lasagne**	Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Používejte 2. nebo 3. úroveň pečení. Troubu nemusíte předehřívat.
		Pizza	
		Závin	
		Hranolky	
		Chléb	
		Jiné	Podle přání můžete nastavit teplotu v rozmezí 50 a 250 °C a péct jiné druhy jídel.
	**HORKÝ VZDUCH ECO**		Funkce je určená 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 dvířka trouby během pečení. Doporučujeme používat 3. úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.

INDUKČNÍ FUNKCE				
	**DRUHY JÍDLA**	Pečené maso	Hovězí pečeně 4 kroky: od 0,6 do 2 kg	Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení podle hmotnosti (viz displej). V troubě lze péct jakýkoli druh masa (např. hovězí, telecí, vepřové, žebra, jehněčí apod.). Funkce „Dopékání shora" je ideální, pokud chcete, aby jídlo na povrchu zhnědlo.
			Pečené maso 3 kroky: od 1 do 4 kg	
			filety / kus	
		Pečená drůbež	Celá 5 kroků: od 0,6 do 3 kg	Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení podle hmotnosti (viz displej). V troubě lze péct jakoukoli drůbež (např. kuře, krocana, kachnu apod.). Funkce „Dopékání shora" je ideální, pokud chcete, aby jídlo na povrchu zhnědlo.
			filety / kus	
		Ryby	Celá 3 kroky: od 0,2 do 1 kg	Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení podle hmotnosti (viz displej). V troubě je možné péct všechny druhy ryb (např. mečouna, okouna, cejna apod.).
			filety / kus	
		Zelenina	Pečená zelenina	Tato funkce je vhodná pro pečení různých druhů zeleniny. Zeleninu lze péct samotnou nebo plněnou dalšími přísadami, jako je maso, sýr, bešamel apod.
			Plněná zelenina	
		Sušenky/ muffiny	Muffiny	Tato funkce je vhodná pro pečení sušenek nebo muffinů, od klasických sušenek po malé koláčky plněné marmeládou, čokoládou nebo dalšími přísadami. Pokud je nutná fáze kynutí, vyberte funkci Muffiny.
			Sušenky	
		Dorty a koláče	Sladké dorty a koláče	Tato funkce je vhodná pro pečení sladkých nebo slaných dortů, koláčů a nákypů. Od klasických ovocných dortů po různé typy slaných koláčů včetně Quiche Lorraine.
			Slaný koláč/nákyp	
		Pizza	Tenká pizza	Tato funkce je vhodná pro pečení všech druhů pizzy.
			Tlustá pizza	
		Tradiční chléb		Tato funkce je vhodná pro pečení pizzy jakékoli chuti, tvaru a druhu.
		Casserole / Hlavní chod		Tato funkce je vhodná pro pečení různých těstovinových jídel s omáčkou, smetanou, masem a zeleninou (např. lasagne).
	JINÉ	Nízký výkon		Tato funkce je vhodná pro pečení takových jídel, které nespadají do žádné konkrétní kategorie. Tato funkce je rozdělena na tři úrovně výkonu a umožňuje výběr mezi nízkou, střední a vysokou úrovní grilu. Mezi těmito třemi úrovněmi výkonu lze přepínat kdykoli během pečení.
		Střední výkon		
		Vysoký výkon		
	OHŘEV	-		Tato funkce je vhodná, pokud chcete právě uvařené jídlo uchovat teplé a čerstvé. Umožňuje také ohřívání uvařených pokrmů pomocí mírného působení tepla.

INDUKČNÍ FUNKCE				
	**DOPÉKÁNÍ**	Dopékání shora	Spodní gril	Tyto funkce jsou vhodné pro dopékání jakéhokoli jídla, které vyžaduje grilování nebo gratinování. Pomocí tří úrovní grilu lze regulovat výkon a rychlost tohoto režimu. Během dopékání není indukční deska funkční.
			Střední gril	
			Vysoký gril	
		Dopékání zdola	Nízký výkon	Tyto funkce jsou vhodné pro dopékání jídla, které vyžaduje pouze zdroj tepla ze spodní strany. Pomocí tří různých úrovní indukční desky lze regulovat výkon a rychlost dopékání zdola. Během dopékání zdola není indukční deska funkční.
			Střední výkon	
			Vysoký výkon	

Recepty s nádobou na pečení (součástí sady)	Funkce	Pře-dehřev	Úroveň plechu	Teplota	Doba pečení (min.-max) NÍZKÝ V.*		Doba pečení (min.-max) VYSOKÝ V.*	
Lasagne	Casserole / Hlavní	Ne	3	Automaticky	30	45	30	45
Pasticciata/cannelloni		Ne	3	Automaticky	30	45	30	45
Rostbíf, krvavý, 48° (0,6–0,8 kg)	Hovězí pečeně	Ne	3	Automaticky	30	35	25	35
Rostbíf, krvavý, 48° (0,9–1,2 kg)		Ne	3	Automaticky	40	55	30	40
Rostbíf, krvavý, 48° (1,3–1,5 kg)		Ne	3	Automaticky	40	65	45	55
Rostbíf, krvavý, 48° (1,6–2 kg)		Ne	3	Automaticky	65	80	55	70
Vepřová/telecí pečeně (1–2 kg)	Pečené maso – vcelku	Ne	3	Automaticky	60	80	55	70
Vepřová/telecí pečeně (2–3 kg)		Ne	3	Automaticky	65	85	60	75
Vepřová/telecí pečeně (3–4 kg)		Ne	3	Automaticky	70	90	65	80
Vepřová žebra	Pečené maso – plátky/vcelku	Ne	3	Automaticky	25	45	25	35
Pečené kuře (0,6–0,8 kg)	Pečená drůbež – vcelku	Ne	3	Automaticky	35	45	25	35
Pečené kuře (0,9–1,2 kg)		Ne	3	Automaticky	65	80	40	50
Pečené kuře (1,3–1,5 kg)		Ne	3	Automaticky	75	95	55	70
Pečené kuře (1,6–2 kg)		Ne	3	Automaticky	85	110	65	120
Pečené kuře (2–3 kg)		Ne	3	Automaticky	120	155	105	130
Kuřecí stehna	Pečená drůbež – plátky/vcelku	Ne	3	Automaticky	35	50	30	35
Kuřecí stehna s bramborami		Ne	3	Automaticky	35	50	30	35
Pstruh (0,2–0,4 kg)	Ryby vcelku	Ne	3	Automaticky	35	35	15	25
Pstruh (0,5–0,8 kg)		Ne	3	Automaticky	35	45	25	35
Pstruh (0,8–1,0 kg)		Ne	3	Automaticky	45	45	35	45
Treska	Ryba – filety/vcelku	Ne	3	Automaticky	20	35	20	30
Pečené brambory	Zelenina – pečená	Ne	3	Automaticky	35	45	25	35
Směs zeleniny		Ne	3	Automaticky	35	45	25	35
Plněná cuketa	Zelenina – plněná	Ne	3	Automaticky	20	30	20	30
Plněná rajčata		Ne	3	Automaticky	20	30	20	30
Drobné cukroví	Sušenky – muffiny	Ne	3	Automaticky	25	35	25	35
Sušenky/sablè	Sušenky	Ne	3	Automaticky	15	25	15	25
Ovocný koláč	Sladké koláče	Ne	3	Automaticky	30	40	25	35
Quiche Lorraine	Slané koláče	Ne	3	Automaticky	35	45	25	35
Tradiční chléb	Chléb	Ne	3	Automaticky	30	40	30	40
Domácí pizza	Tlustá pizza	Ne	3	Automaticky	30	40	25	30
Křehká pizza	Tenká pizza	Ne	3	Automaticky	20	25	15	20

* Na začátku cyklu pečení se zobrazí údaj o době pečení. Dobu pečení lze upravit dle libosti a podle různých druhů masa/ryb. U funkce Pečené maso – Hovězí pečeně se zobrazený čas vztahuje na dobu pečení potřebnou pro krvavou úpravu.

Vyberte si dobu pečení dle tabulky (v závislosti na nastavení příkonu na NÍZKÝ/VYSOKÝ). Více informací najdete v oddílu Elektrické připojení. Pokud nastavení Elektrického připojení není dostupné, příkon je ve výchozím nastavení zvolen jako VYSOKÝ.

Země	**Nastavení**
Německo	Vysoké
Španělsko	Nízké
Finsko	Vysoké
Francie	Vysoké
Itálie	Nízké
Nizozemsko	Vysoké
Norsko	Vysoké
Švédsko	Vysoké
Velká Británie	Nízké
Belgie	Vysoké

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předehřátí	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, ovocný 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/dortíčky		-	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	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Slané koláče (zeleninové, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Dortová forma na mřížce
		-	1-4	180-190	45-70	Úroveň 4: dortová forma na mřížce
						Úroveň 1: dortová forma na mřížce
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Úroveň 5: dortová forma na mřížce
						Úroveň 3: dortová forma na mřížce
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení + dortová forma
Lístkové taštičky / lístkové chuťovky		-	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 / canelloni / nákypy		-	3	190-200	45-55	Pekáč na mřížce
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové o hmotnosti 1 kg		-	3	190-200	80-110	Hluboký plech nebo pekáč na mřížce
Kuře / králík / kachna o hmotnosti 1 kg		-	3	200-230	50-100	Hluboký plech nebo pekáč na mřížce
Krůta / husa o hmotnosti 3 kg		-	2	190-200	80-130	Hluboký plech nebo pekáč na mřížce
Ryba pečená v troubě / v alobalu (filety, celá ryba)		-	3	180-200	40-60	Hluboký plech nebo pekáč na mřížce
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		-	2	180-200	50-60	Pekáč na mřížce
Topinka		-	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
Pečené kuře o hmotnosti 1–1,3 kg		-	2	Střední	55-70	Úroveň 2: mřížka (ve dvou třetinách doby 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

Recept	Funkce	Pře-dehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Krvavý rostbíf 1 kg		-	3	Střední	35-45	Pekáč na mřížce (podle potřeby ve dvou třetinách doby pečení obraťte)
Jehněčí kýta / kýty		-	3	Střední	60-90	Hluboký plech nebo pekáč na mřížce (podle potřeby ve dvou třetinách doby 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	10-15	Pekáč na mřížce
Lasagne a maso		-	1-4	200	50-100*	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
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50*	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo pánev na mřížce
Kompletní jídlo: koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		-	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	Auto-matický	10-15	Hluboký plech / plech na pečení nebo mřížka
		-	1-4	Auto-matický	15-20	Úroveň 4: pánev na mřížce Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení
		-	1-3-5	Auto-matický	20-30	Úroveň 5: pánev na mřížce Úroveň 3: hluboký plech nebo plech na pečení Úroveň 1: pánev na mřížce
		-	1-3-4-5	Auto-matický	20-30	Úroveň 5: pánev na mřížce Úroveň 4: hluboký plech nebo plech na pečení Úroveň 3: hluboký plech nebo plech na pečení Úroveň 1: pánev na mřížce
Pečené maso s nádivkou		-	3	200	80-120*	Hluboký plech nebo pekáč na mřížce
Kusy masa (králík, kuře, jehněčí)		-	3	200	50-100*	Hluboký plech nebo pekáč na mřížce

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

TABULKA S RECEPTY OTESTOVANÝMI podle norem IEC 50304/60350:2009-03 a DIN 3360-12:07:07

Recept	Funkce	Pře-dehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Sušenky z lineckého těsta		-	3	170	15-30	Hluboký plech / plech na pečení
		-	1-4	160	20-35	Úroveň 4: plech na pečení
						Úroveň 1: hluboký plech
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
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
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Piškot bez tuku		-	2	170	30-40	Dortová forma na mřížce
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
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
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Topinka**		-	5	Vysoká	3-6	Mřížka
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery**		-	5	Vysoká	18-30	Úroveň 5: mřížka (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 4: hluboký plech s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v talíři 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
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Vepřová pečeně	XL	-	2	170	110-150	Úroveň 2: hluboký plech
DIN 3360-12:07 příloha C						
Plochý dort		-	3	170	40-50	Hluboký plech / plech na pečení
		-	1-4	160	45-55	Úroveň 4: plech na pečení
						Úroveň 1: hluboký plech

Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé zvládnutí každého 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.

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 50304)

Test proveďte dle příslušné tabulky.

Spotřeba energie a doba předehřátí

Funkci zvolte a test proveďte, pouze pokud je aktivována možnost „Předehřev" („Předehřev ano").

Test kontroly přesnosti

Tuto funkci zvolte a test proveďte, pouze pokud je deaktivována možnost „Předehřev" (když je funkce Předehřev aktivována, dochází záměrně k oscilaci teplotního profilu).

RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nejprve nastavte nejnižší doporučené hodnoty. 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 pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce „HORKÝ VZDUCH" můžete péct současně různá jídla (například: ryby a zeleninu) na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dřív, a jídlo s delší dobou pečení ponechejte v troubě.

Dezerty

- Jemné dezerty 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 roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč propečený, zasuňte doprostřed koláče párátko. Pokud je z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- 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 vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10 – 15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se rovnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme přímo pod grilovací rošt s masem zasunout hluboký plech s půl litrem vody, který bude zachycovat vypečený tuk. V případě potřeby vodu dolijte.

Pizza

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

Funkce kynutí těsta

Před vložením do trouby vždy zakryjte těsto 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.

Pečení v indukčním režimu

- Nádobu na pečení vždy umístěte do středu indukční desky, aby teplo působilo rovnoměrně.
- Indukční desku je možné povytáhnout, pokud chcete jídlo zkontrolovat nebo promíchat. Dvířka lze při této manipulaci nechat otevřená.
- Při pečení masa nebo ryb se doporučuje použít pečicí papír, protože tak lze dosáhnout optimálních výsledků a indukční deska se také snáze a rychleji čistí, obzvláště při použití omáček.
- Pokud používáte funkce Pečené maso a Pečené kuře vcelku, maso není potřeba otáčet.

- **Pro funkci „Rostbíf“ platí: Po 15 minutách pečení se doporučuje maso otočit, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Když je pečeně hotová podle vašich představ, vyndejte ji z trouby a nechte chvilku odpočinout.**
- Při pečení ovocných nákypů a podobných pokrmů je potřeba těsto před plněním propíchnout, aby se netvořily vzduchové bubliny. Po pečení nechejte tyto pokrmy v nádobě vychladnout.
- Ingredience na pizzu by měly být přidány podle výšky těsta a množství použité omáčky.
- Pizzu s velmi tenkým těstem a tenkou vrstvou ingrediencí lze péct rovnou. V opačném případě byste měli zvážit co nejvhodnější čas pro přidání ingrediencí, a to buď v průběhu pečení, nebo na konci.
- U pokrmů, které vyžadují opatrné pečení (například koláče a dorty), je vhodné nevkládat pokrm do teplé nádoby, pokud jste ji předtím používali pro přípravu jiného pokrmu, ale raději počkat, než nádoba vychladne.
- U větších jídel (jako je pizza, maso apod.) lze použít následné pečení za sebou.
- V případě pečené zeleniny nebo malých kousků masa je vhodné jídlo během pečení promíchat, aby povrch rovnoměrně zhnědnul. Hmotnost uvedená pro daný druh jídla se vztahuje na jeden kus, ne na celkovou váhu (např. několik 600gramových kusů lze péct najednou v rámci kategorie 0,6–0,8 kg).