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

### PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ

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

### PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je 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 jen kvalifikovaný elektrikář. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

# OBECNÁ DOPORUČENÍ

## Před použitím:

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji asi na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného tuku a izolačních materiálů.

## Během použití:

- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Nezavěšujte nic na dveře ani držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

# RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

## Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100 % recyklovatelný a je označen symbolem recyklace (♺). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

## Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku.
- Symbol na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

## Rady k úspoře elektrické energie

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

# PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY CE

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, je ve shodě s evropským nařízením (CE) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění), s požadavky na ochranu směrnice „EMC" 2004/108/CE.

# JAK ODSTRANIT PORUCHU

## Trouba nefunguje:

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

## Dveře nejdou otevřít:

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

## Elektronický programátor nefunguje:

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

# POPRODEJNÍ SERVIS

## Než zavoláte do poprodejního servisu:

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

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

Uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

# ČIŠTĚNÍ

**⚠ POZOR**

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

## Vnější plochy trouby

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

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

## Vnitřek trouby

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

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

## Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (jsou-li u modelu):

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte agresivní anebo brusné čisticí prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.**

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

## Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýza (je-li jí trouba vybavena):

**⚠ POZOR**

- **Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte.**
- **Během pyrolýzy se děti nesmějí k troubě přibližovat**

Zbytky jídel, které se usadily v troubě po vaření, se spálí při teplotě asi 500 °C. Při této teplotě se zbytky přemění na lehký popel, který po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkou houbou. Samočisticí funkci není ale nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná, je nepříjemně cítit a při předehřátí se tvoří velké množství kouře.

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

- K dosažení dokonalého vyčistění dveří odstraňte před zapnutím pyrolýzy nejprve vlhkou houbičkou větší usazeniny. Trouba je vybavena 2 pyrolytickými funkcemi:

1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): spotřeba je snížena asi o 25 % ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem. Zapínejte ho v pravidelných intervalech (po nejméně 2-3 pečeních masa za sebou).
2. Standardní cyklus (PYRO): zajišťuje účinné vyčistění velmi znečištěné trouby.

- V každém případě se po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

**Poznámka: během funkce pyrolýzy jsou dveře trouby zablokované a není možné je otevřít, dokud teplota uvnitř trouby neklesne na bezpečnou teplotu.**

# ÚDRŽBA

**⚠ POZOR**

- **Použijte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

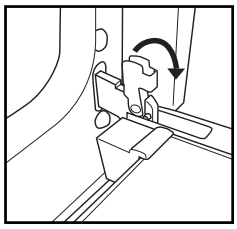
## ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

## Odstranění dveří:

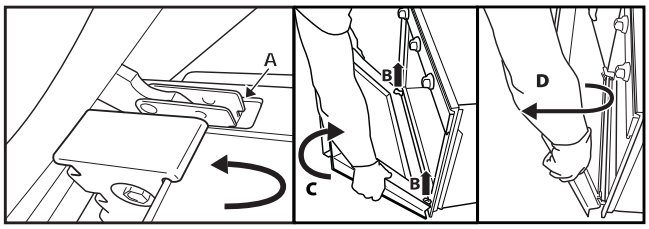
1. Úplně dveře otevřete.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (obr. 2).

## Nasazení dveří trouby:

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



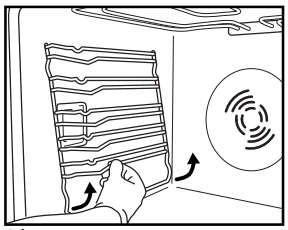
Obr. 1



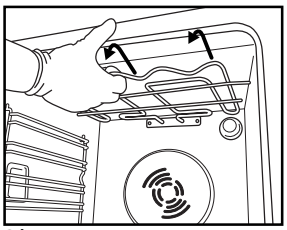

Obr. 2

## ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

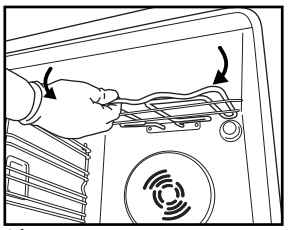
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (obr. 4) a sklopte ho dolů (obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

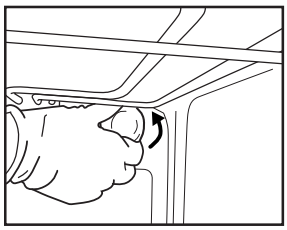
# VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

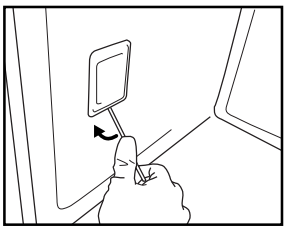
**Výměna zadní žárovky** (je-li u modelu):

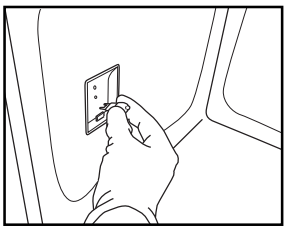
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte zpět kryt osvětlení.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

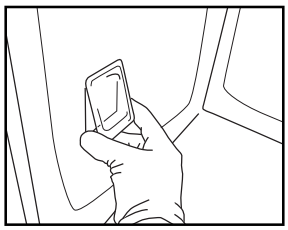
**Výměna zadní žárovky** (je-li u modelu):

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


Obr. 6


Obr. 7


Obr. 8


Obr. 9

**Poznámka:**

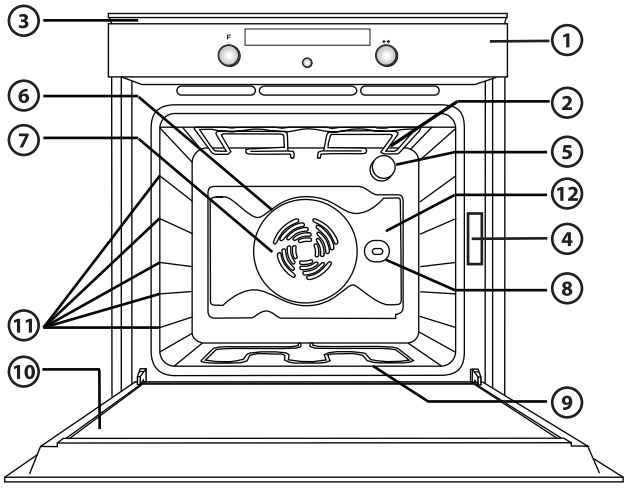
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300 °C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300 °C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovka použitá v přístroji je určená pro elektrické přístroje a není vhodná pro osvětlení pokojů v domácnosti (nařízení Evropské komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:**

- **V případě použití halogenových žárovek se jich nedotýkejte holýma rukama, aby se nepoškodily otisky prstů.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

# NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

**U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘIĎTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI**

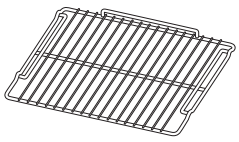


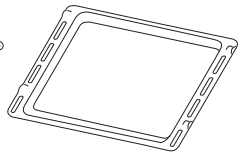

1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Světlo
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dvířka
11. Umístění roštů (číslo roštu je uvedeno na přední straně trouby)
12. Zadní stěna

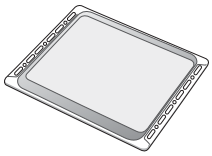
**Poznámka:**

- 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.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ JE SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ


Obr. A


Obr. B


Obr. C


Obr. D

**A. MŘÍŽKA:** mřížku 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. PLECH NA MOUČNÍKY:** k pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.

**D. VÝSUVNÉ KOLEJNIČKY:** ke vkládání a vytahování příslušenství.

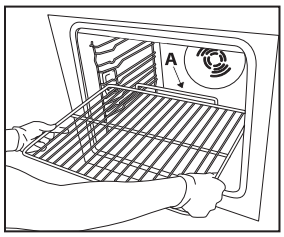
**Dodané příslušenství se může lišit v závislosti na konkrétním zakoupeném modelu.**

## PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další příslušenství, jako katalytické panely nebo otočný rožeň.

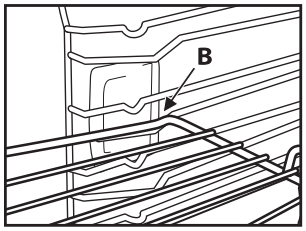
## ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

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

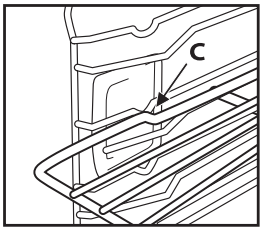



Obr. 1

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




Obr. 2



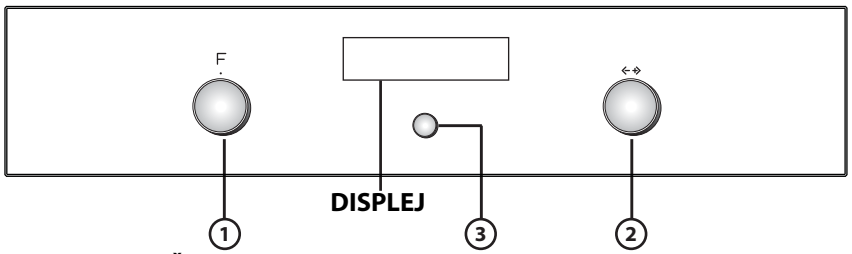

Obr. 3

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

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

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

**ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR**




1. **OVLADAČ FUNKCE:** zapnutí/vypnutí a volba funkcí
2. **OVLADAČ NAVIGACE:** pro procházení nabídky a úpravu nastavených hodnot

**Poznámka: Ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.**

3. **TLAČÍTKO VOLBY/POTVRZENÍ**

**Poznámka: Na displeji se objeví ✓ pro ukazatele tohoto tlačítka.**

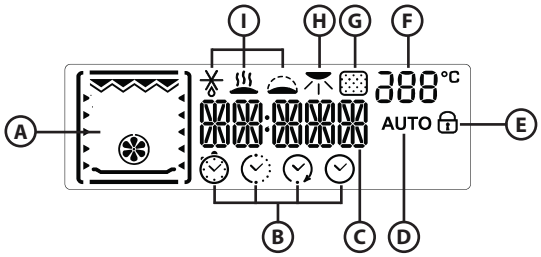
## SEZNAM FUNKCÍ

Otočením ovladače „Funkce“ do kterékoli polohy se trouba zapne: na displeji se zobrazí funkce nebo podnabídky, které s nimi souvisejí.

Podnabídky lze zvolit otočením ovladače na funkce GRILL, SPECIALNI, NASTAVENI, CHLEB (PECIVO)/PIZZA.

**Poznámka: Seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na straně 52.**

## POPIS DISPLEJE

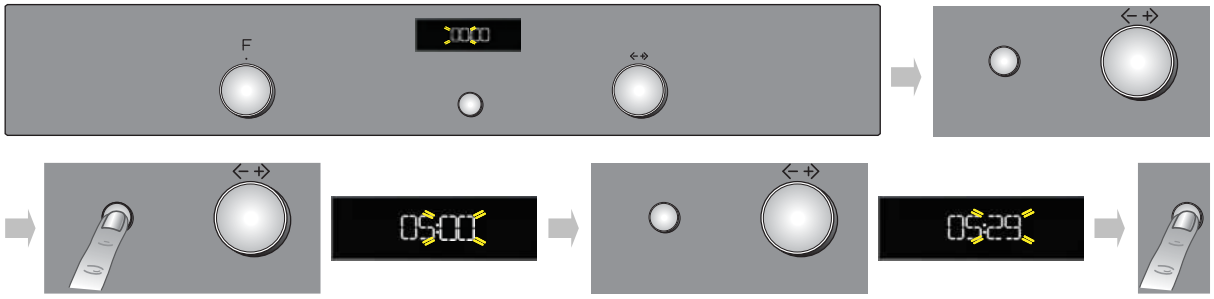



**A.** Zobrazení zapnutých topných těles pro různé funkce
**B.** Symboly týkající se nastavení času: časovač, délka pečení, čas konce pečení, denní čas.
**C.** Informace týkající se nastavených funkcí
**D.** Výběr automatické funkce CHLEB (PECIVO)/PIZZA
**E.** Označení uzavření dvířek trouby během automatického čisticího cyklu (u tohoto modelu není k dispozici)
**F.** Vnitřní teplota trouby
**G.** Funkce pyrolýza (u tohoto modelu není k dispozici)
**H.** Zhnědnutí
**I.** Speciální funkce: rozmrazování, udržování jídla v teple, kynutí, Eco horký vzduch

## ZAPNUTÍ TROUBY – NASTAVENÍ JAZYKA

Při prvním zapnutí trouby se na displeji zobrazí nápis ENGLISH. Otočením ovladače „Navigace“ vyberte požadovaný jazyk (CESTINA) a poté volbu potvrďte stisknutím tlačítka (3).

## NASTAVENÍ ČASU

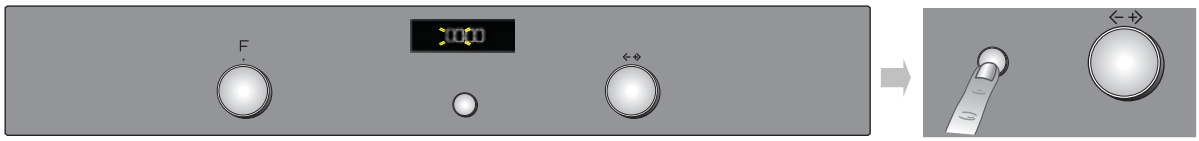



Po nastavení jazyka je třeba nastavit čas. Na displeji blikají dvě číslice označující hodinu.

1. Otočením ovladače „Navigace“ nastavte požadovanou hodinu.
2. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka (3). Na displeji nyní blikají dvě číslice označující minuty.
3. Otočením ovladače „Navigace“ nastavte požadované minuty.
4. Stisknutím tlačítka (3) tuto hodnotu potvrďte.

Chcete-li změnit denní čas, například po výpadku elektrického proudu, řiďte se následujícím odstavcem (NASTAVENÍ).

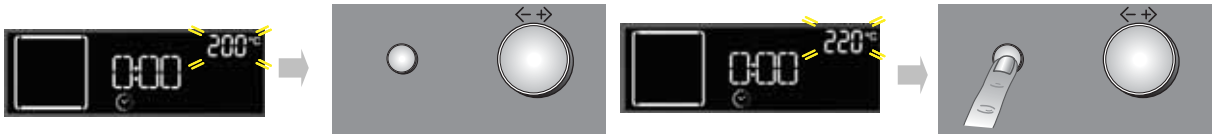
## VOLBA FUNKCE PEČENÍ




1. Otočte ovladačem „Funkce“ na požadovanou funkci: Na displeji se objeví nastavení pečení.
2. Jestliže předem nastavené parametry odpovídají požadovaným hodnotám, stiskněte tlačítko (3). Chcete-li je změnit, postupujte takto.

## NASTAVENÍ TEPLOTY/VÝKONU GRILU

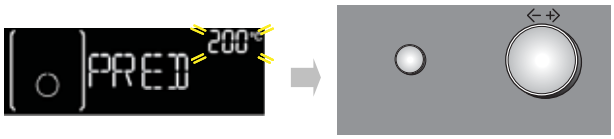
Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:




1. Otáčejte ovladačem „Navigace“ tak dlouho, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota.
2. Stisknutím tlačítka (3) tuto hodnotu potvrďte.

Za 10 sekund od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

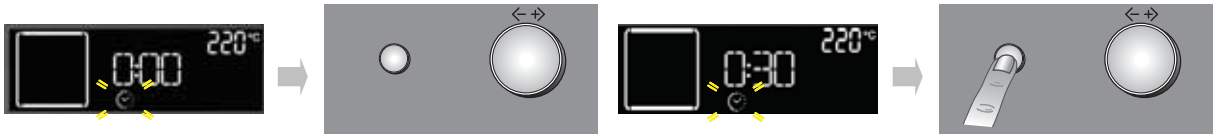
## RYCHLÝ PŘEDOHŘEV




1. Funkci rychlého předohřevu zvolte otáčením ovladače „Funkce“, dokud se neobjeví symbol .
2. Potvrďte tlačítkem (3): Na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, stiskněte tlačítko (3). Chcete-li teplotu změnit, postupujte jako v předchozích odstavcích. Na displeji se zobrazí slovo **PRED**. Po dosažení nastavené teploty se zobrazí příslušná hodnota (např. 200 °C) a zazní zvukový signál. Po dokončení předohřevu trouba automaticky zvolí funkci tradičního pečení . Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, zvolte ji otočením ovladače „Funkce“.

## NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ

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




1. Po potvrzení vybrané teploty bude blikat symbol .
2. Otočením ovladačem nastavení zobrazte požadovanou dobu pečení.
3. Potvrďte dobu pečení stisknutím tlačítka (3).

Za 10 sekund od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

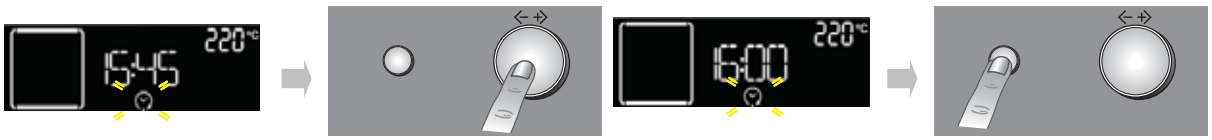
## NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

**VELMI DŮLEŽITÉ: Nastavení odloženého startu je možné pouze pro následující funkce: RYCHLY PREDOHREV, CHLEB (PECIVO)/PIZZA, POMALE TRADICNI PECENI.**

**Poznámka: S tímto nastavením se dosáhne zvolené teploty postupně, takže se doby pečení vzhledem k časům uvedeným v tabulce pečení mírně prodlouží.**

Máte možnost nastavit požadovaný čas konce pečení a odložit spuštění pečení až o 23 hodin a 59 minut počínaje danou hodinou. Tento postup je možný pouze po nastavení délky pečení.

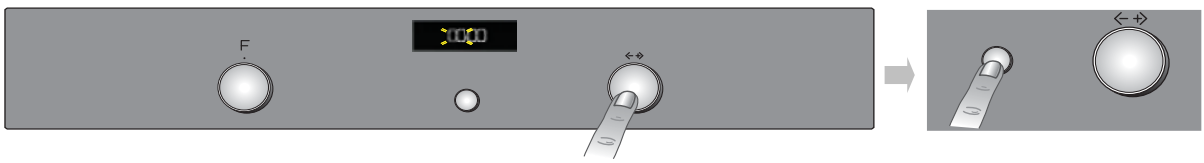
Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 15:45) a symbol bliká.




Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

1. Otočením ovladače „Navigace“ zvolte čas, kdy má pečení skončit (např. 16:00).
2. Potvrďte nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka (3): Dva puntíky času konce pečení blikají a signalizují správné nastavení.
3. Trouba automaticky odloží spuštění tak, aby pečení skončilo ve stanovenou dobu.

## MINUTKA



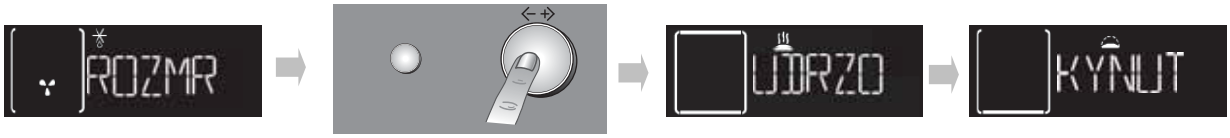
Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 23 hodin a 59 minut.

1. Ovladač „Funkce“ nastavte na hodnotu nula a přitom otáčejte ovladačem „Navigace“ tak dlouho, dokud se nezobrazí požadovaný čas.
2. Stisknutím tlačítka (3) zahajte odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví „00:00:00“ a zazní zvukový signál. Minutku můžete vypnout stisknutím tlačítka (3) (na displeji se objeví denní čas).

## VOLBA SPECIÁLNÍCH FUNKCÍ

Nastavením ukazatele ovladače „Funkce“ na symbol se otevře podnabídka s pěti speciálními funkcemi.

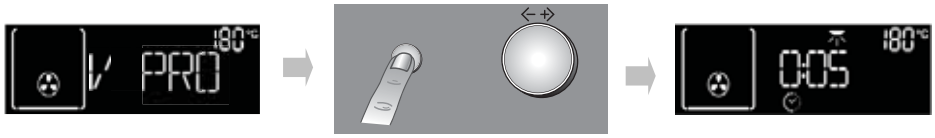
Chcete-li si některou z těchto funkcí prohlédnout, zvolit ji nebo spustit, postupujte následujícím způsobem:




1. Otočte ovladačem „Funkce“ na symbol : Na displeji se zobrazí slovo „ROZMRAZOVANI“ a příslušný symbol této funkce.
2. Otáčením ovladače „Navigace“ procházejte seznamem funkcí: ROZMRAZOVANI, UDRZOV JIDLA V TEPLE, KYNUTI, ECO HORKÝ VZDUCH.
3. Stisknutím tlačítka (3) tuto hodnotu potvrďte.

## ZHNĚDNUTÍ

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




Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí: „✓ PRO ZAPEKANI“. Stisknutím tlačítka (3) spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát za sebou.

## VOLBA FUNKCE CHLÉB (PEČIVO)/PIZZA

Nastavením indikátoru ovladače „Funkce“ na symbol se otevře podnabídka se dvěma automatickými funkcemi pečení pro chléb a pizzu.

### Chléb




1. Otočte ovladačem „Funkce“ na symbol : Na displeji se zobrazí slovo „CHLEB (PECIVO)“ vedle slova AUTO.
2. Vyberte tuto funkci stisknutím tlačítka (3).
3. Otočením ovladače „Navigace“ nastavte požadovanou teplotu (mezi 180 °C a 220 °C) a volbu potvrďte tlačítkem (3).
4. Otočením ovladače „Navigace“ nastavte požadovanou dobu pečení a stisknutím tlačítka (3) pečení spusťte.

### Pizza




1. Otočte ovladačem „Funkce“ na symbol : Na displeji se zobrazí slovo „CHLEB (PECIVO)“. Chcete-li zvolit funkci „PIZZA“, postupujte následujícím způsobem:
2. Otočte ovladačem „Navigace“: Na displeji se zobrazí slovo „PIZZA“.
3. Vyberte tuto funkci stisknutím tlačítka (3).
4. Otočením ovladače „Navigace“ nastavte požadovanou teplotu (mezi 220 °C a 250 °C) a volbu potvrďte tlačítkem (3).
5. Otočením ovladače „Navigace“ nastavte požadovanou dobu pečení a stisknutím tlačítka (3) pečení spusťte.

## NASTAVENÍ

Nastavením ukazatele ovladače „Funkce“ na symbol se otevře dílčí nabídka s pěti nastaveními displeje, která lze změnit.

### Jazyk

1. Otočte ovladačem „Navigace“, dokud se nezobrazí slovo „JAZYK“.
2. Stisknutím tlačítka (3) otevřete nabídku nastavení.
3. Otočením ovladače „Navigace“ zvolte požadovaný jazyk a potvrďte jej tlačítkem (3)

## Hodiny

Otočte ovladačem „Navigace“, dokud se nezobrazí slovo „HOD“. Chcete-li změnit čas, řiďte se pokyny v předchozí části (NASTAVENÍ AKTUÁLNÍHO ČASU).

## Eko

Při nastavení režimu ECO (ON) se sníží jas displeje a hodiny se zobrazí, pokud je trouba v klidovém stavu po dobu 3 minut. Kromě toho se při pečení vypne osvětlení trouby. Chcete-li na displeji zobrazit informace a znovu zapnout osvětlení, stiskněte tlačítko (3) nebo otočte některým z ovladačů.

1. Otočte ovladačem „Navigace“, dokud se nezobrazí slovo „ECO“.
2. Stisknutím tlačítka (3) otevřete nabídku nastavení (ON/OFF).
3. Otočením ovladače „Navigace“ zvolte požadované nastavení a potvrďte je tlačítkem (3).
4. Pokud je během pečení aktivován režim Eco, osvětlení zasunovací části se vypne po 1 minutě pečení a opět se zapne při každém zásahu uživatele.

## Zvukový signál

Při zapnutí nebo vypnutí zvukového signálu postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem „Navigace“, dokud se nezobrazí slovo „ZVUK“.
2. Stisknutím tlačítka (3) otevřete nastavení (ON/OFF).
3. Otočením ovladače „Navigace“ zvolte požadované nastavení a potvrďte je tlačítkem (3).

## Jas

Při změně jasu displeje postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem „Navigace“, dokud se nezobrazí slovo „JAS“.
2. Stiskněte tlačítko (3): Na displeji se zobrazí číslo 1.
3. Otočením ovladače „Navigace“ zvyšte nebo snižte jas a potvrďte tlačítkem (3).

# TABULKA FUNKCÍ TROUBY

| OVLADAČ FUNKCE | | | |
|---|---|---|---|
| 0 | | **VYP** | K přerušení pečení a vypnutí trouby. |
|  | | **OSVĚTLENÍ** | Zapnutí/vypnutí žárovky uvnitř trouby. |
|  | **SPECIÁLNÍ FUNKCE** |  **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. |
| | |  **ECO HORKÝ VZDUCH** | K pečení plněného masa a plátků masa na jedné úrovni. Tato funkce používá souvislý, mírný výkon ventilátoru, který brání nadměrnému vysychání jídla. Osvětlení trouby zůstane během pečení v režimu ECO vypnuté a lze je dočasně znovu zapnout stisknutím potvrzovacího tlačítka. Chcete-li dosáhnout nejvyšší energetické úspornosti, doporučujeme neotevírat dveře během pečení. Doporučujeme používat 3. úroveň. Troubu nemusíte předehřívat. |
|  | | **TRADIČNÍ** | Pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte druhou úroveň. Před vložením jídla troubu předehřejte. |
|  | | **TRADIČNÍ PEČENÍ** | Tato funkce je určena k pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. Před pečením troubu předehřejte. |
|  | | **HORKÝ VZDUCH** | Pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na dvou úrovních současně (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému smíchání chutí jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek doporučujeme použít druhou úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít první a třetí úroveň po předehřátí trouby. |
|  | | **MAXI PEČENÍ** | Pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte první nebo druhou úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení maso obracejte, aby po obou stranách rovnoměrně zhnědlo. Doporučujeme maso občas polít, aby se příliš nevysušilo. |
|  | | **GRIL** | Grilování steaků, kebabu a klobásek, gratinování zeleniny a opékání topinek. Doporučujeme vložit jídlo na čtvrtou úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do třetí úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená. |
| | | **TURBO GRIL** | 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 rožeň, můžete ho s touto funkcí použít. |
|  | | **NASTAVENÍ** | Nastavení displeje (jazyk, čas, jas, hlasitost zvukového signálu, úspora energie). |
|  | | **CHLÉB (PEČIVO)/ PIZZA** | Pečení různých druhů chleba a pizzy. Tato funkce obsahuje dva programy s předem definovaným nastavením. Stačí zadat pouze požadované hodnoty (teplotu a čas) a trouba automaticky vybere optimální cyklus pečení. Po předehřátí trouby vložte jídlo do druhé úrovně drážek. |
|  | | **RYCHLÝ PŘEDOHŘEV** | Rychlé předehřátí trouby. |

# TABULKA PEČENÍ

| Recept | Funkce | Předehřátí | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Kynuté koláče** |  | Ano | 2 | 160-180 | 30-90 | Dortová forma na roštu |
| |  | Ano | 1-3 | 160-180 | 30-90 | Úroveň 3: dortová forma na roštu<br>Úroveň 1: pekáč na drátěném roštu |
| **Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)** |  | Ano | 2 | 160-200 | 35-85 | Hluboký plech/plech na moučníky nebo dortová forma na roštu |
| |  | Ano | 1-3 | 160-200 | 35-90 | Úroveň 3: pekáč na drátěném roštu<br>Úroveň 1: pekáč na drátěném roštu |
| **Sušenky/muffiny** |  | Ano | 2 | 170-180 | 15-45 | Hluboký plech / plech na moučníky |
| |  | Ano | 1-3 | 160-170 | 20-45 | Úroveň 3: gril<br>Úroveň 1: hluboký plech/plech na moučníky |
| **Pečivo plněné sýrem** |  | Ano | 2 | 180-200 | 30-40 | Hluboký plech / plech na moučníky |
| |  | Ano | 1-3 | 180-190 | 35-45 | Úroveň 3: plech na pečení na roštu<br>Úroveň 1: hluboký plech/plech na moučníky |
| **Pusinky** |  | Ano | 2 | 90 | 110-150 | Hluboký plech / plech na moučníky |
| |  | Ano | 1-3 | 90 | 130-150 | Úroveň 3: plech na pečení na roštu<br>Úroveň 1: hluboký plech/plech na moučníky |
| **Chléb/pizza/plochý chléb focaccia** |  | Ano | 2 | 190-250 | 15-50 | Hluboký plech / plech na moučníky |
| |  | Ano | 1-3 | 190-250 | 25-50 | Úroveň 3: plech na pečení na roštu<br>Úroveň 1: hluboký plech/plech na moučníky |
| **Chléb** |  (Chléb) | Ano | 2 | 180-220 | 30-50 | Hluboký plech / plech na pečení nebo rošt |
| **Pizza** |  (Pizza) | Ano | 2 | 220-250 | 15-30 | Hluboký plech / plech na pečení |
| **Mražené pizzy** |  | Ano | 2 | 250 | 10-15 | Úroveň 2: hluboký plech/plech na moučníky nebo rošt |
| |  | Ano | 1-3 | 250 | 10-20 | Úroveň 3: plech na pečení na roštu<br>Úroveň 1: hluboký plech/plech na moučníky |
| **Slané koláče (zeleninové, quiche)** |  | Ano | 2 | 180-190 | 35-45 | Dortová forma na roštu |
| |  | Ano | 1-3 | 180-190 | 45-60 | Úroveň 3: dortová forma na roštu<br>Úroveň 1: pekáč na drátěném roštu |

| Recept | Funkce | Předehřátí | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Lístkové taštičky/lískové keksy** |  | Ano | 2 | 190-200 | 20-30 | Hluboký plech / plech na moučníky |
| |  | Ano | 1-3 | 180-190 | 20-40 | Úroveň 3: plech na pečení na roštu |
| | | | | | | Úroveň 1: hluboký plech/plech na moučníky |
| **Lasagne/zapékané těstoviny/canelloni/ nákypy** |  | Ano | 2 | 190-200 | 45-55 | Plech na pečení na roštu |
| **Jehněčí/telecí/hovězí/ vepřové 1 kg** |  | Ano | 2 | 190-200 | 70-100 | Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu |
| **Kuře / králík / kachna 1 kg** |  | Ano | 2 | 200-230 | 50-100 | Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu |
| **Krůta / husa 3 kg** |  | Ano | 1/2 | 190-200 | 80-130 | Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu |
| **Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celá ryba)** |  | Ano | 2 | 180-200 | 40-60 | Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu |
| **Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)** |  | Ano | 2 | 170-190 | 30-60 | Plech na pečení na roštu |
| **Topinka** |  | - | 4 | 3 (vysoká) | 2-5 | Rošt |
| **Rybí filé/steaky** |  | - | 4 | 2 (střední) | 20-35 | Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) |
| | | | | | | Úroveň 3: hluboký plech s vodou |
| **Klobásy/kebaby/ žebírka/hamburgery** |  | - | 4 | 2–3 (střední – vysoká) | 15-40 | Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) |
| | | | | | | Úroveň 3: hluboký plech s vodou |
| **Pečené kuře 1-1,3 kg** |  | - | 2 | 2 (střední) | 50-65 | Úroveň 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte) |
| | | | | | | Úroveň 1: hluboký plech s vodou |
| | | | | 3 (vysoká) | 60-80 | Úroveň 2: rožeň |
| | | | | | | Úroveň 1: hluboký plech s vodou |
| **Krvavý rostbíf 1 kg** |  | - | 2 | 2 (střední) | 35-45 | Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte) |
| **Jehněčí kýta/kýty** |  | - | 2 | 2 (střední) | 60-90 | Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte) |
| **Pečené brambory** |  | - | 2 | 2 (střední) | 45-55 | Hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte) |
| **Zapékaná zelenina** |  | - | 2 | 3 (vysoká) | 10-15 | Plech na pečení na roštu |
| **Lasagne a maso** |  | Ano | 1-3 | 200 | 50-100* | Úroveň 3: plech na pečení na roštu |
| | | | | | | Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu |
| **Maso a brambory** |  | Ano | 1-3 | 200 | 45-100* | Úroveň 3: plech na pečení na roštu |
| | | | | | | Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu |
| **Ryby a zelenina** |  | Ano | 1-3 | 180 | 30-50* | Úroveň 3: plech na pečení na roštu |
| | | | | | | Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu |

| Recept | Funkce | Předehřátí | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Plněné maso** |  | - | 3 | 200 | 80-120* | Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu |
| **Kusy masa (králík, kuře, jehněčí)** |  | - | 3 | 200 | 50-100* | Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu |

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

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

| Recept | Funkce | Předehřátí | Úroveň (zdola) | Teplota (°C) | Čas (min) | Příslušenství a poznámky |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **IEC 60350:2009-03 § 8.4.1** | | | | | | |
| Sušenky z listového těsta** | | Ano | 2 | 170 | 15-25 | Hluboký plech / plech na moučníky |
| | | Ano | 1-3 | 160 | 20-30 | Úroveň 3: plech na moučníky |
| | | | | | | Úroveň 1: hluboký plech |
| **IEC 60350:2009-03 § 8.4.2** | | | | | | |
| Drobné cukroví** | | Ano | 2 | 170 | 20-30 | Hluboký plech / plech na moučníky |
| | | Ano | 1-3 | 160 | 30-40 | Úroveň 3: plech na moučníky |
| | | | | | | Úroveň 1: hluboký plech |
| **IEC 60350:2009-03 § 8.5.1** | | | | | | |
| Piškot bez tuku | | Ano | 2 | 170 | 35-45 | Dortová forma na roštu |
| **IEC 60350:2009-03 § 8.5.2** | | | | | | |
| 2 jablečné koláče** | | Ano | 2 | 185 | 60-75 | Dortová forma na roštu |
| | | Ano | 1-3 | 175 | 70-90 | Úroveň 3: dortová forma na roštu |
| | | | | | | Úroveň 1: dortová forma na roštu |
| **IEC 60350:2009-03 § 9.1.1** | | | | | | |
| Topinka* | | - | 4 | 3 (vysoká) | 3-5 | Rošt |
| **IEC 60350:2009-03 § 9.2.1** | | | | | | |
| Hamburgery* | | - | 4 | 3 (vysoká) | 30-40 | Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) |
| | | | | | | Úroveň 3: hluboký plech s vodou |
| **DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3** | | | | | | |
| Jablkový koláč, koláč v talíři na pečení** | | Ano | 2 | 180 | 30-40 | Hluboký plech / plech na moučníky |
| | | Ano | 1-3 | 160 | 55-65 | Úroveň 3: plech na moučníky |
| | | | | | | 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** | | Ano | 2 | 170 | 35-45 | Hluboký plech / plech na moučníky |
| | | Ano | 1-3 | 170 | 40-50 | Úroveň 3: plech na moučníky |
| | | | | | | Úroveň 1: hluboký plech |

**Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu receptu. Pokud chcete použít funkci s ventilátorem jen pro jednu úroveň trouby, doporučujeme použít druhou 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 roštu 3–4 cm volného prostoru ke snadnějšímu vytažení jídla.

**Třída energetické úspornosti (dle normy EN 50304)**

Test proveďte dle příslušné tabulky.

# RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

## Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez předehřátí (které je nutné 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 „TRADICNI PECENI“. 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.

### 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 je opatřena plastovým držadlem, které je třeba před pečením odstranit. Opět je použijte na konci pečení, abyste se při vytahování jídla z trouby nespálili.

### Pizza

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

### Funkce kynutí

Před vložením do trouby vždy zakryjte těsto vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než čas kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.