

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VÁŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu i 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 způsobeným nesprávným použitím spotřebiče. 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. Obratě 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 sdružené zásuvky a prodlužovací šňůry.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebič se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k přípravě jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). 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 dohlíží 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 vyjmutí nádoby 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 tlaku explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení jídla neopouštějte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.
- Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.
- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte. Během pyrolýzy se děti nesmějí k troubě přibližovat (platí pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- Používejte jen teplotní sondu určenou pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prášky nebo ostré kovové škrabky, může dojít k jeho poškrábání a následnému roztrhání.
- Před výměnou žárovky si ověřte, že je trouba vypnutá, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnotte 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 na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrenový podstavec až před instalací.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVĚ

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

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smí v případě potřeby vyměnit pouze kvalifikovaný elektrikář. Obratě se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ Doporučení

Před použitím:

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

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 do vnitřku horké trouby, mohlo by dojít k poškození smaltové vrstvy.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů nedotýkají horkých částí trouby 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 spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly být nevhodnou likvidací výrobku způsobeny.
- 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.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Troubu vypněte 10-15 minut před koncem doby pečení. Jídlo, které vyžaduje delší pečení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY

- Tato trouba, která přichází do kontaktu s potravinami, je v souladu 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 ochrannými požadavky 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, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

POPRODEJNÍ SERVIS

Než zavoláte do poprodejního servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problém sami pomocí bodů popsaných v oddílu „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.

Uvedte:

- 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

- **Nepoužívejte čisticí zařízení na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před jakoukoli údržbou troubu odpojte od napájení.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte korozivní ani 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 znečištěné, omyjte je roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

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

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vložnou troubu vyčistěte. Lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové 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.

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

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

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

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



POZOR

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

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

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

Trouba je vybavena 2 pyrolytickými funkcemi:

1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): Spotřeba je snížena asi o 25 % ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem. Zapínejte ho v pravidelných intervalech (po nejméně 2-3 pečeních masa za sebou).
 2. Standardní cyklus (PYRO): Zajišťuje účinné vyčištění velmi znečištěné trouby.
- V každém případě se po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění objeví na displeji upozornění k provedení samočistícího cyklu.

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

ÚDRŽBA



POZOR

- Používejte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.
- Před jakoukoli údržbou troubu odpojte od elektrické sítě.

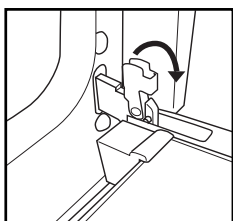
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

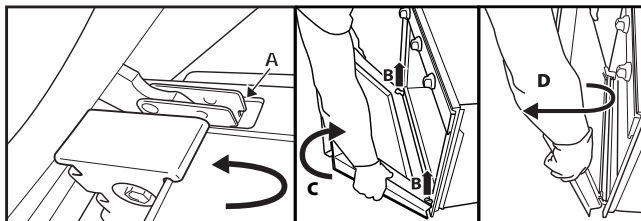
1. Úplně dveře otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete co nejdříve dveře (A), zvednete je nahoru (B) a otočte je (C), dokud se neuvolní (D) (obr. 2).

Nasazení dveří trouby:

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



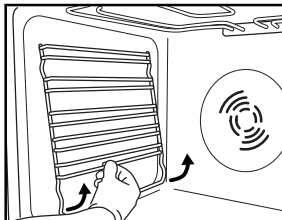
Obr. 1



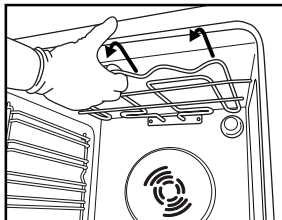
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

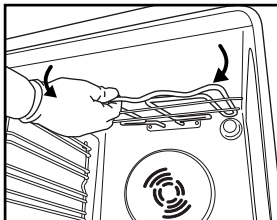
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (obr. 4) a sklopte ho dolů (obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

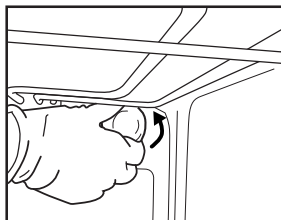
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

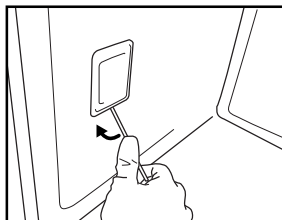
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět (obr. 7).
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Výměna boční žárovky (je-li u modelu):

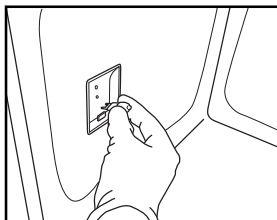
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz informaci o typu žárovky) (obr. 8).
5. Kryt nasadte zpět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl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



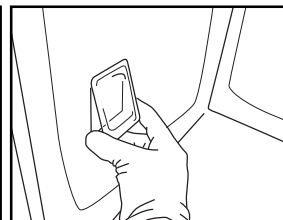
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Poznámka:

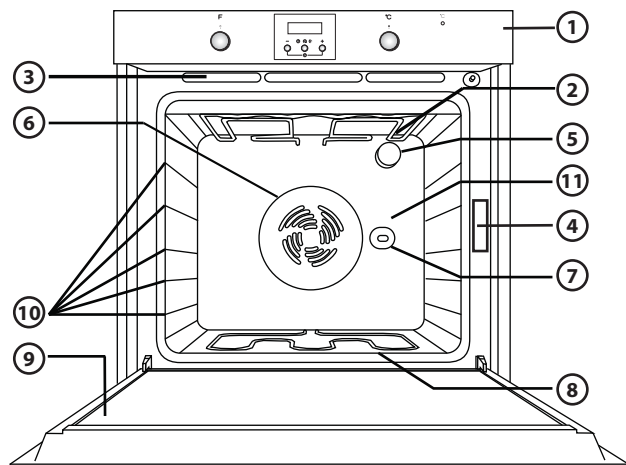
- Používejte pouze žárovky 25-40 W / 230 V typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20-40 W / 230 V typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovka použitá ve spotřebiči je speciální žárovka pro elektrické domácí spotřebiče a není vhodná pro osvětlení domácích prostor (nařízení (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

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

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



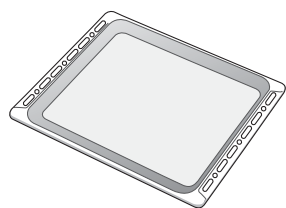
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Kontrolka
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

Poznámka:

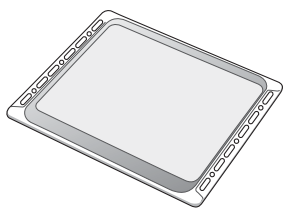
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.
- Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

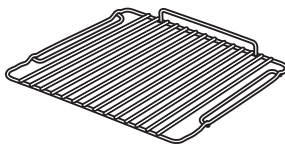
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



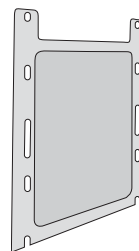
Obr. 1



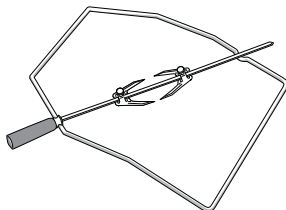
Obr. 2



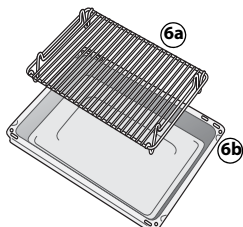
Obr. 3



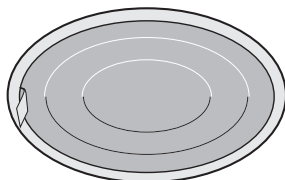
Obr. 4



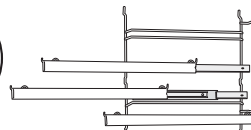
Obr. 5



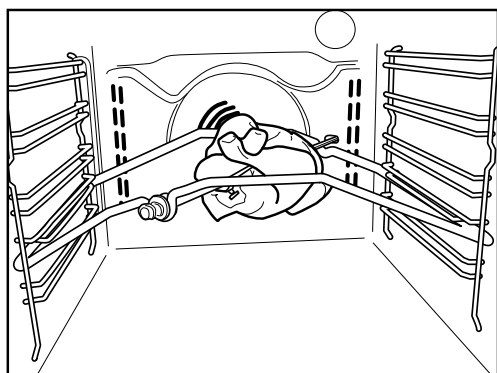
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (obr. 1)

Hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštem nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže nebo ryb apod. se zeleninou i bez zeleniny. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu trochu vody, aby se tuk nerozstříkoval a netvořil se kouř.

Plech na pečení (obr. 2)

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

Rošt (obr. 3)

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

Boční katalytické panely (obr. 4)

Tyto panely mají speciální mikroporézní vrstvu smaltu, která pohlcuje vystříknutý tuk. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čistící cyklus (viz ČISTĚNÍ).

Otočný rožň (obr. 5)

Rožň použijte podle návodu: obr. 9. Přečtěte si také část „Doporučené použití a tipy“.

Souprava grilu (obr. 6)

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

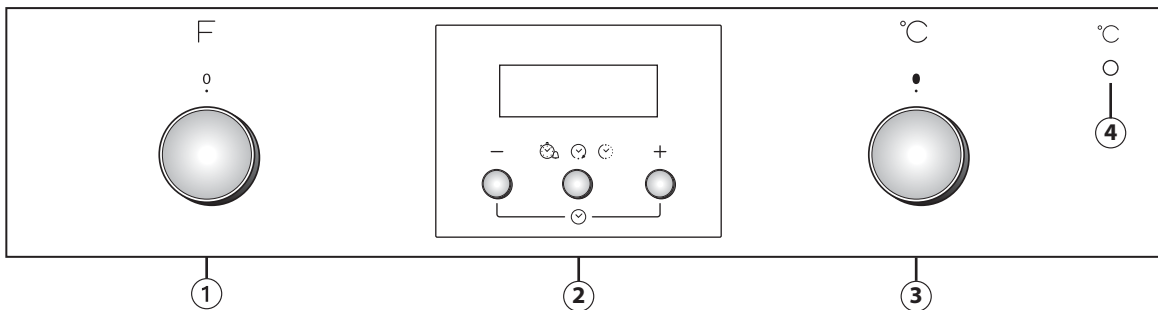
Tukový filtr (obr. 7)

Používejte ho **pouze** pro pečení velmi tučných jídel. Zahákněte ho na zadní stěně trouby naproti ventilátoru. Můžete ho mýt v myčce nádobí a použít s funkcí ventilátoru.

Výsuvné kolejničky (obr. 8)

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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.

Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

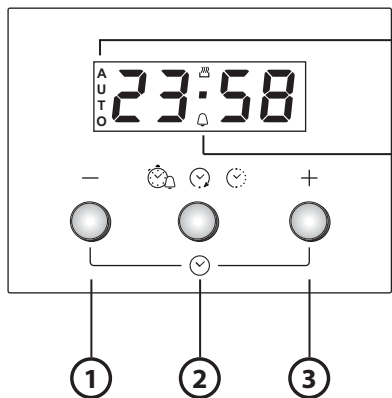
1. Ovladač voliče funkcí
2. Elektronický programátor
3. Volič termostatu
4. Červená kontrolka termostatu


JAK POUŽÍVAT TROUBU


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

Po ukončení pečení otočte ovladači do polohy „0“.

POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU



1. Tlačítko – : pro snížení hodnoty zobrazené na displeji
2. Tlačítko  : pro volbu různých nastavení:
 - a. Časovač
 - b. Doba pečení
 - c. Nastavení času ukončení pečení
3. Tlačítko + : pro zvýšení hodnoty zobrazené na displeji

- A.** Symbol  znamená, že funkce časovače je aktivní
- B.** Symbol **AUTO** potvrzuje provedení nastavení

Nastavení při prvním použití



Nastavení času a tónu akustického signálu.

Po připojení trouby do elektrické sítě bude na displeji blikat **AUTO** a 0.00. Čas nastavíte současným stisknutím tlačítek – a +: prostřední tečka bliká. Nastavte čas pomocí tlačítek + a -. Jakmile navolíte potřebnou hodnotu, stiskněte prostřední tlačítko. Na displeji je zobrazeno „ton 1“. Chcete-li zvolit požadovaný tón, stiskněte tlačítko –. Jakmile navolíte preferovaný tón, stiskněte prostřední tlačítko. Chcete-li změnit nastavený čas, postupujte podle pokynů uvedených výše.



Nastavení časovače

Časovač nastavte stisknutím prostředního tlačítka na delší dobu: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonu. Nastavte časovač pomocí tlačítka + (maximální programovatelná hodnota je 23 hodin a 59 minut). Po několika vteřinách začne odpočítávání. Na displeji je zobrazen čas a symbol zvonu jako potvrzení, že byl nastaven časovač. Pokud chcete vidět odpočet času, případně ho změnit, stiskněte znovu prostřední tlačítko.











Naprogramování doby pečení

Po provedení volby pečení a nastavení teploty za pomoci ovládacích prvků, stiskněte prostřední tlačítko: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonu. Znovu stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se nejdříve zobrazí  a 0.00 a bude blikat **AUTO**. Nastavte čas pečení pomocí tlačítek + a – (maximální programovatelná hodnota je 10 hodin). Po několika vteřinách se na displeji zobrazí čas a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Chcete-li zobrazit zbývající čas pečení, případně jej změnit, stiskněte prostřední tlačítko po dobu 2 vteřin a potom ho stiskněte znovu. Na konci nastavené doby symbol  zmizí, zazní zvukové upozornění a symbol **AUTO** bude blikat na displeji. Zvukové upozornění vypnete stisknutím jakékoli tlačítka. Nastavte funkce a tlačítko teploty na nulu a ukončete pečení stisknutím prostředního tlačítka na dvě vteřiny.

















Odložení času ukončení pečení

Po zvolení délky času pečení stisknete prostřední tlačítko: na displeji se postupně zobrazí **End**, čas ukončení pečení a symbol **AUTO**. Stisknutím tlačítka **+** zobrazíte požadovaný konec doby pečení (pečení může být odloženo maximálně o 23 hodin a 59 minut). Po několika vteřinách se na displeji zobrazí čas, symbol  zhasne a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Chcete-li zobrazit zbývající čas, případně jej změnit, stisknete prostřední tlačítko a potom ho stisknete znovu dvakrát. Po ukončení odpočítávání se rozsvítí symbol  a trouba zahájí zvolený režim vaření.



TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
	VYP	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	Zapnutí/vypnutí světla trouby.
	TRADIČNÍ	Pečení jakéhokoli jídla pouze na jedné úrovni. Používejte 2. úroveň. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, při pečení na dvou úrovních 2. a 4. úroveň. Před pečením troubu předehřejte.
	GRIL	Ke grilování steaků, kebabu a klobásek, gratinování zeleniny a opékání topinek. Umístěte jídlo na 4. úroveň drážek. Při pečení masa použijte hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte jej do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBO GRIL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho jej do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení doporučujeme maso obracet, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Troubu není třeba předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Urychlení rozmrazování potravin. Vložte jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	TURBO-VENTILÁTOR	K pečení na jedné úrovni například ovoce, dortů a koláčů, zeleniny, pizzy a drůbeže.
	HORKÝ VZDUCH	Také k pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na maximálně dvou úrovních (např. ryb, zeleniny, koláčů). Tato funkce umožňuje pečení bez přenosu vůně z jednoho jídla na druhé. K pečení na jedné úrovni doporučujeme používat 2. úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních použijte 1. a 3. úroveň drážek a troubu nejprve předehřejte.
	VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI	Použijte tuto funkci po pečení pro zahřnutí dolní části pokrmu. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze také použít pro pomalé pečení, jako například zeleniny a dušeného masa. V takovém případě použijte 2. stupeň pečení. Troubu není třeba předehřívat.

TABULKA VAŘENÍ

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Doba (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		Ano	2	150-175	35-90	Dortová forma na roštu
		Ano	1-3	150-170	30-90	Úroveň 3: pekáč na drátěném roštu Úroveň 1: pekáč na drátěném roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	150-190	30-85	Hluboký plech / plech na pečení nebo pekáč na drátěném roštu
		Ano	1-3	150-190	35-90	Úroveň 3: pekáč na drátěném roštu Úroveň 1: pekáč na drátěném roštu
Sušenky / tartaletky		Ano	2	160-175	20-45	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	150-175	20-45	Úroveň 3: drátěný rošt Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Pečivo plněné sýrem		Ano	2	175-200	30-40	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	170-190	35-45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Pusinky		Ano	2	100	110-150	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	100	130-150	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Chléb / pizza / focaccia		Ano	2	190-250	12-50	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	190-250	25-50	Úroveň 1: plech na pečení na roštu Úroveň 3: hluboký plech / plech na pečení
Mražené pizzy		Ano	2	250	10-15	Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení nebo rošt
		Ano	1-3	250	10-20	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	2	175-200	40-50	Dortová forma na roštu
		Ano	1-3	175-190	55-65	Úroveň 3: pekáč na drátěném roštu Úroveň 1: pekáč na drátěném roštu

Recept	Funkce	Předeřtí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Doba (min)	Příslušenství
Listové taštičky / listové keksy		Ano	2	175-200	20-30	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	175-200	25-45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Lasagne / zapékané těstoviny / cannelloni / nákypy		Ano	2	200	45-55	Plech na pečení na roštu
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové o hmotnosti 1 kg		Ano	2	200	80-110	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna o hmotnosti 1 kg		Ano	2	200	50-100	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Krůta / husa o hmotnosti 3 kg		Ano	1/2	200	80-130	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu (filety, celá ryba)		Ano	2	175-200	40-60	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175-200	50-60	Plech na pečení na roštu
Topinka		Ano	4	200	2-5	Rošt
Rybí filé / steaky		Ano	4	200	20-30	Úroveň 4: drátěný rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	4	200	30-40	Úroveň 4: drátěný rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Úroveň 2: drátěný rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Úroveň 2: otočný rožeň
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		-	2	200	35-45	Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta / kýtý		-	2	200	60-90	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	200	45-55	Hluboký plech / plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20-30	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

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Doba (min)	Příslušenství
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	175	30-50	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Časy uvedené v tabulce jsou pro pečení s odloženým startem (je-li k dispozici). Časy pečení mohou být i delší, podle objemu potravin.

Poznámka: Symboly pro funkce pečení mohou být mírně odlišné od vyobrazených.

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

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvýšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou) a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu předehřejte.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce „HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV“ (je-li u modelu) můžete péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení, najednou (například: ryby a zeleninu), a to na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dřív a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

Dezerty

- Jemné dezerty pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Použijte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátka. Pokud je z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, 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 velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „HORKOVZDUŠNÝ OHŘEV“ (je-li u modelu). Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex 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. Rošt s masem zasuňte do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a na povrchu se nespálilo. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem vody k zachycování vypečeného tuku. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožňák (jen u některých modelech)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku rožňáku, 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 se musí před pečením odstranit a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

Pizza

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

Funkce kynutí (jen u některých modelech)

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