

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

## VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou 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 vážná poranění.**



### VAROVÁNÍ

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

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

Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu.
- 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 jednopólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani 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 ho bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob 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. Přetlakem uvnitř nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.

- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení masa nebo moučníků alkohol (např. rum, koňak, víno atd.) nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

## **Likvidace domácích elektrospotřebičů**

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

## **INSTALACE**

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

## **PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY**

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

## **PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI**

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. 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.
- Nevíste na dveřích a nic nezavěšujte ani za 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**

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♻️). 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.
- Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

## **Úspora energie**

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

## **PROHLÁŠENÍ O SOULADU 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 síti proud a zda je trouba elektricky připojená.
- 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 "Čisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolýza").

### **Elektronický programátor nefunguje:**

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

# SERVIS

## Než zavoláte do servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

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

Vždy uveďte:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



Jestliže je oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy).

# ČIŠTĚNÍ



## VAROVÁNÍ

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

## Vnější plochy trouby

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

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

## Vnitřek trouby

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky.**

**Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.**

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlažnou troubu vyčistěte; lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čisticí prostředky pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte speciálním tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmout ze závěsů (viz ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (viz ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u některých modelů) a vyčistit také strop trouby.

**POZNÁMKA: při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina apod.) může na vnitřní straně dveří a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.**

## Příslušenství:

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou; je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraní vhodným kartáčkem nebo houbičkou.

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

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

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

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



### **VAROVÁNÍ**

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

Tato funkce umožňuje odstranění nečistot vzniklých při pečení. Zbytky jídel se spálí (při teplotě asi 500 °C) a vytvoří se usazeniny, které 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 přehřátí 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.  
Trouba je vybavena 2 pyrolytickými funkcemi:
  1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): spotřeba je snížena asi o 25 % ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem. Zapínejte ho v pravidelných intervalech (po nejméně 2-3 pečeních masa za sebou).
  2. Standardní cyklus (PYRO): zajišťuje účinné vyčištění velmi znečištěné trouby.
- V každém případě se po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

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

## VAROVÁNÍ

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

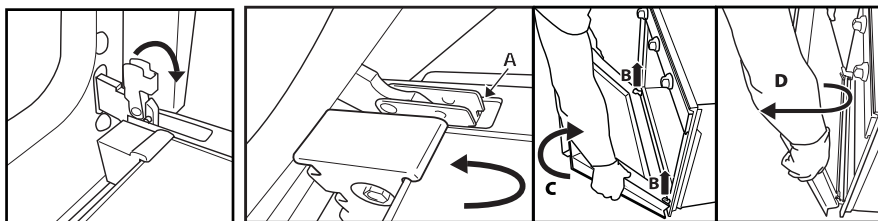
## ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

### Odstranění dveří:

1. Otevřete úplně dveře.
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. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.

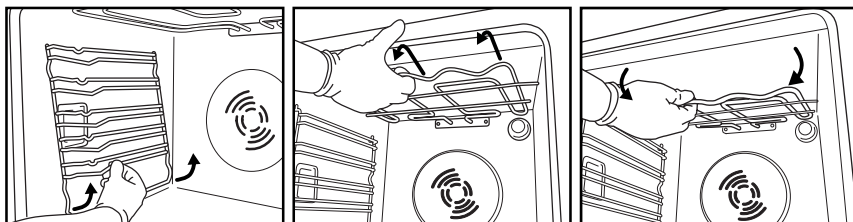


Obr. 1

Obr. 2

## ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

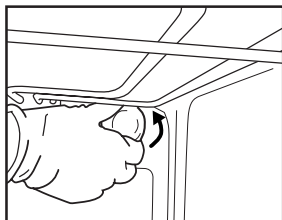
## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

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

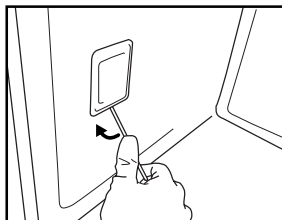
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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

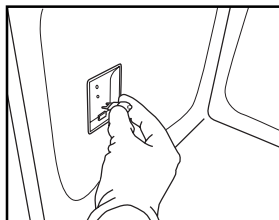
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) (obr. 8).
5. Kryt nasadte opět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl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



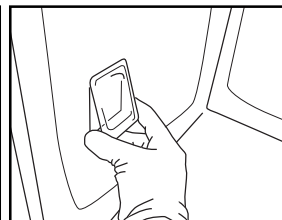
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

### POZNÁMKA:

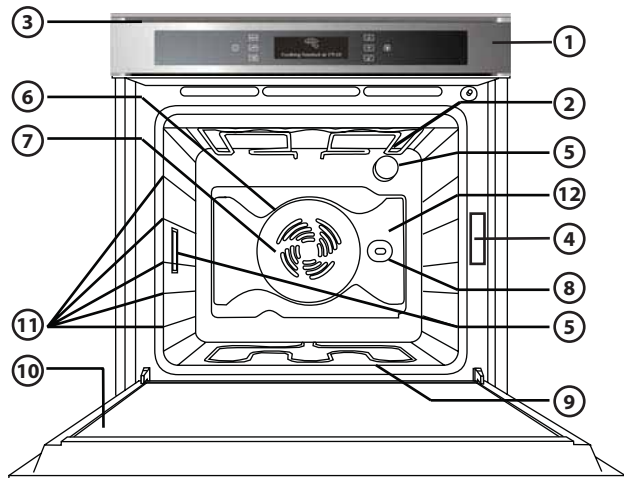
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenní žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovky můžete zakoupit poprodejním servisem.

### 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 ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

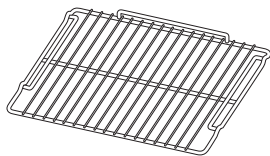


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno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

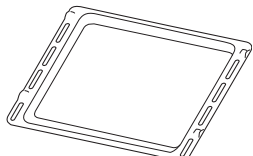
### POZNÁMKA:

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

## PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



**ROŠT (2x):** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby vhodné pro pečení v troubě.



**HLUBOKÝ PLECH (1x):** zasunutý pod rošt je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.

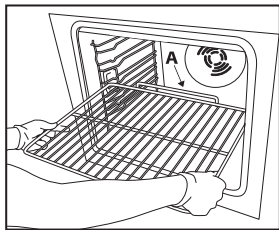


## **PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ**

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další příslušenství, jako plech na moučníky, katalytické panely, otočný rožeň apod.

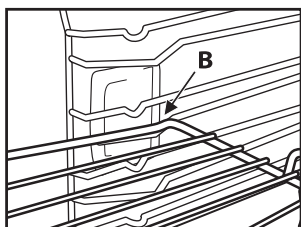
## **ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY**

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

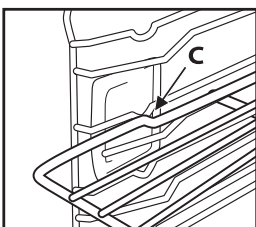


Obr. 1

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



Obr. 2



Obr. 3

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

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

## **POPIS OVLÁDACÍHO PANELU**

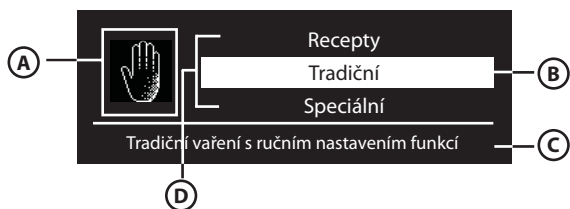


**DOTEKOVÁ TLAČÍTKA:** stačí lehký dotek příslušného symbolu (není nutné silně tisknout).

- ⓘ zapnutí/vypnutí
- MENU k otevření HLAVNÍ nabídky, nebo k návratu na úvodní obrazovku
- ☆ k přístupu k 10 nepoužívanějším funkcím
- ⏪ k návratu na předchozí obrazovku
- ⬆️ ⬇️ k prohlížení funkcí/možností a úpravě nastavených hodnot
- ✅ k volbě a potvrzení nastavení
- ▶️ ke spuštění pečení

## SEZNAM FUNKCÍ

Po zapnutí trouby stiskněte tlačítko ①, na displeji se zobrazí následující ukazatele.



- A. Ikona označující zvýrazněnou funkci.
- B. Zvýrazněná funkce volitelná stisknutím.
- C. Popis zvýrazněné funkce.
- D. Další možné a volitelné funkce.

## PODROBNOSTI FUNKCE

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



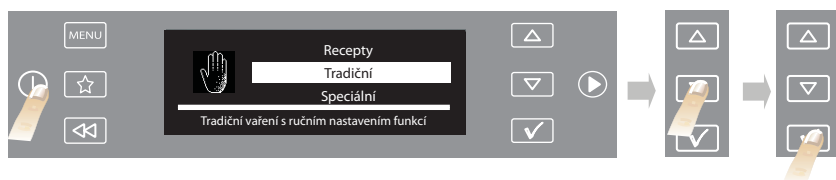
Různými zónami můžete procházet pomocí tlačítek  a : kurzor se nastaví u upravitelných hodnot podle výše uvedeného pořadí. Stiskněte tlačítko  k volbě hodnoty, upravte ji pomocí  a  a potvrďte tlačítkem .

## PRVNÍ POUŽITÍ - VOLBA JAZYKA A NASTAVENÍ HODIN

Ke správnému používání trouby je před zapnutím nutné zvolit požadovaný jazyk a nastavit denní čas. Postupujte následujícím způsobem:

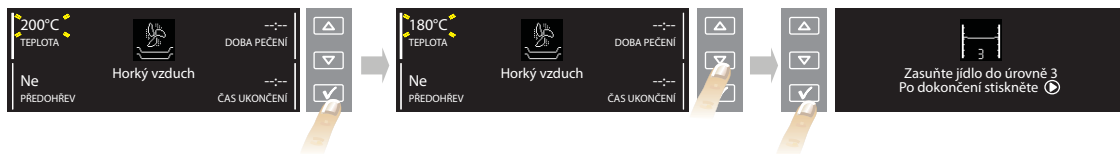
1. Stiskněte ①: na displeji se zobrazí seznam prvních tří volitelných jazyků.
2. Stiskněte tlačítka  a  k prohlížení seznamu.
3. Po zvolení požadovaného jazyka stiskněte  k jeho výběru.  
Po zvolení jazyka se na displeji zobrazí blikající 12:00.
4. Nastavte čas stiskem tlačítek  a . Čísla se budou měnit rychleji, jestliže tlačítko podržíte stisknuté.
5. Potvrďte nastavení stisknutím : na displeji se zobrazí seznam funkcí.

## VOLBA FUNKCE PEČENÍ



1. Jestliže je trouba vypnutá, stiskněte tlačítko ①; na displeji se zobrazí funkce pečení.
2. Nabídnuté možnosti si můžete prohlédnout stisknutím tlačítek  a : volitelná funkce se zvýrazní bíle uprostřed displeje.  
**POZNÁMKA: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na strana 38 a strana 39.**
3. Zvolte funkci stisknutím tlačítka : na displeji se objeví nastavení pečení. Jestliže předem nastavené hodnoty odpovídají požadovaným hodnotám, stiskněte tlačítko spuštění ; v opačném případě je změňte podle dále uvedeného postupu.

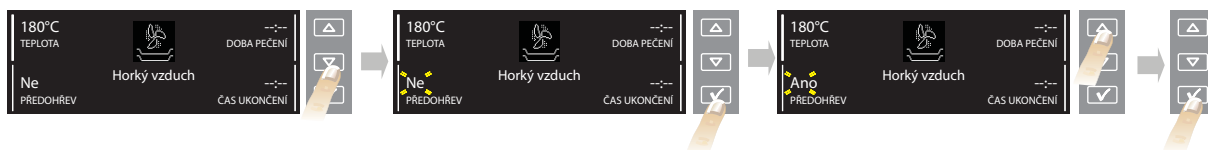
# NASTAVENÍ TEPLoty/VÝKONU GRILU



Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:

1. Zkontrolujte, zda je kurzor nastavený u hodnoty teploty (zóna 1); stiskněte tlačítko  k volbě parametru, který chcete změnit: hodnoty odpovídající teplotě začnou blikat.
2. Změňte nastavení tlačítky  , až dosáhnete požadované hodnoty.
3. Stiskněte tlačítko  k potvrzení, a pak stiskněte . Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
4. Stisknutím  spustíte pečení.  
Nastavenou teplotu je možné změnit i během pečení provedením stejného postupu.
5. Na konci pečení se na displeji objeví příslušná zpráva. Nyní můžete vypnout troubu stisknutím tlačítka , nebo pečení ještě prodloužit stisknutím . Při vypnutí se na displeji objeví lišta ochlazení udávající teplotu uvnitř trouby.

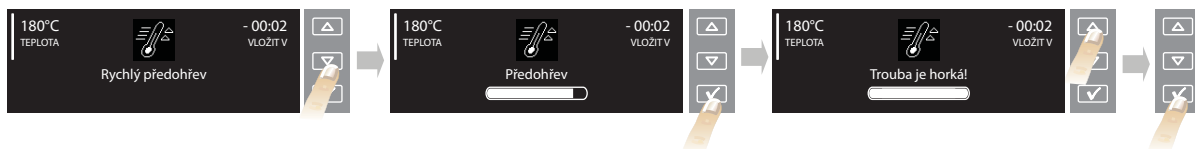
## PŘEDOHŘEV TROUBY



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

1. Tlačítky  a  nastavte kurzor na předehřev.
2. Stiskněte tlačítko  k volbě parametru: nápis "Ne" bliká.
3. Změňte parametr stisknutím tlačítka  nebo : na displeji se objeví "Ano".
4. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka .

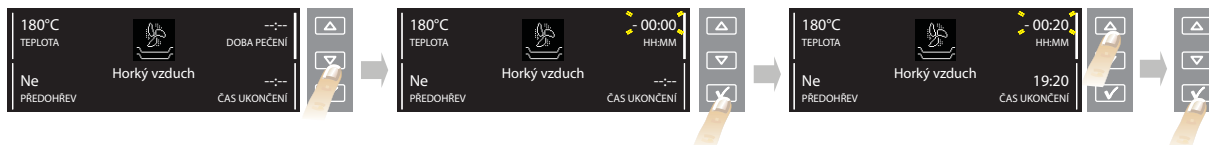
## RYCHLÝ PŘEDOHŘEV



V případě, že chcete troubu rychle předehřát, postupujte následujícím způsobem:

1. Zvolte funkci rychlého předehřevu pomocí tlačítek  .
2. Potvrďte tlačítkem : na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, stiskněte tlačítko , chcete-li teplotu změnit, postupujte jako v předchozích odstavcích. Po dosažení nastavené teploty zazní zvukový signál. Po dokončení předehřevu trouba automaticky zvolí funkci tradičního pečení .  
Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, stiskněte  a zvolte požadovanou funkci.

## NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ

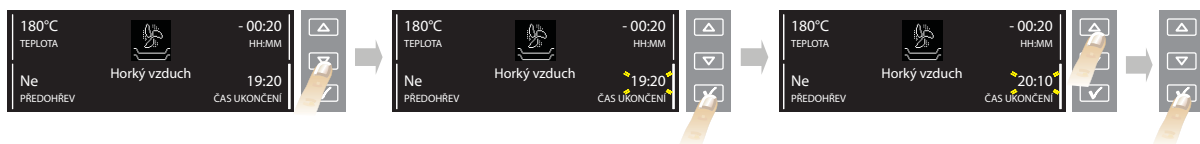


Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí; po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.

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

## NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Máte možnost nastavit požadovaný čas konce pečení a odložit spuštění pečení až o 23 hodin a 59 minut počínaje danou hodinou. Tento postup je možný pouze po nastavení délky pečení. **Toto nastavení je k dispozici pouze tehdy, jestliže zvolená funkce nevyžaduje předehřev trouby.**



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

1. Nastavte kurzor na čas konce pečení pomocí tlačítek  .
2. Stiskněte tlačítko  k volbě parametru: čas konce pečení bliká.
3. Posuňte čas konce pečení pomocí tlačítek  a  na požadovanou hodnotu.
4. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka .
5. Stiskněte tlačítko . Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
6. Stiskněte tlačítko  k zapnutí funkce. Trouba spustí pečení až po nastavené prodlevě tak, aby pečení skončilo v předem nastavený čas (např. jestliže se má péct jídlo, které vyžaduje dobu pečení 20 minut, a konec pečení je nastaven na 20.10, trouba spustí pečení v 19.50).

**POZNÁMKA: během prodlevy je ale možné ihned spustit pečení stisknutím tlačítka .**

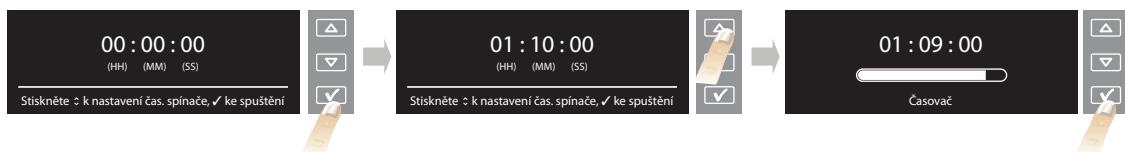
Nastavené hodnoty (teplota, stupeň grilu, doba pečení) můžete kdykoli změnit pomocí tlačítek   a  podle popisu ve výše uvedených odstavcích.

## UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA UVNITŘ TROUBY



Pokud je po dopečení jídla nebo po vypnutí trouby vnitřní teplota vyšší než 50°C, na displeji se objeví teplota v daném okamžiku a lišta zobrazující průběh ochlazení. Když zbytkové teplo dosáhne hodnoty 50°C, na displeji se objeví denní čas.

## MINUTKA



Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 1 hodina a 30 minut.

1. U vypnuté trouby stisknete tlačítko : na displeji se objeví "00:00:00".
2. Stisknete tlačítka  a  k volbě požadovaného času.
3. Stisknete tlačítko  k zahájení odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví "00:00:00" a zazní zvukový signál. Nyní můžete čas ještě prodloužit, podle výše uvedeného popisu, nebo minutku vypnout stisknutím tlačítka  (na displeji se objeví denní čas).

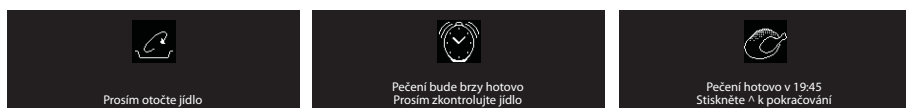
## RECEPTY

Díky technologii "Šestý smysl" je možné využít 30 již nastavených receptů s ideální funkcí a teplotou pečení pro dané jídlo.

Podle přiloženého receptáře si zjistíte pouze nezbytné přísady a způsob přípravy jídla. Pak už jen postupujete následujícím způsobem:



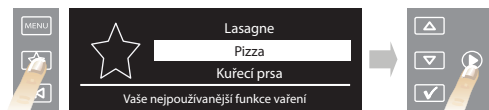
1. Zvolte "RECEPTY" pomocí tlačítek   a potvrďte pomocí .
2. V nabídce si vyberte jídlo.
3. Potvrďte jídlo tlačítkem .
4. Zvolte požadovaný recept pomocí tlačítek  .
5. Potvrďte stisknutím tlačítka : na displeji se zobrazí přibližný čas pečení.
6. Vložte jídlo a stiskněte tlačítko . Displej zobrazí, do jaké úrovně drážek máte vložit jídlo.
7. Stiskněte tlačítko  ke spuštění pečení. Chcete-li pečení odložit, řiďte se příslušným odstavcem.







**POZNÁMKA: 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.** Chvilí před koncem pečení vás trouba požádá, abyste zkontrolovali, zda je jídlo dobře propečené podle vašeho přání. Není-li tomu tak, můžete dobu pečení prodloužit ručně tlačítky  .

## “OBLÍBENÉ”



1. Stiskněte tlačítko : na displeji se zobrazí 10 nejpoužívanějších funkcí.
2. Prohlédněte si seznam pomocí tlačítek  .
3. Stiskněte  k volbě požadované funkce.
4. Postup ke změně nastavení požadované funkce najdete ve výše uvedených odstavcích.





## NASTAVENÍ

1. Ke změně některých parametrů displeje zvolte “NASTAVENÍ” z hlavní nabídky pomocí tlačítek  .
2. Potvrďte tlačítkem : na displeji se objeví parametry, které je možné změnit (jazyk, hlasitost, zvukový signál, jas displeje, denní čas, úspora energie).
3. Zvolte nastavení, které chcete změnit, pomocí tlačítek  .
4. Stiskněte tlačítko  k potvrzení.
5. Při změně parametru se řiďte pokyny na displeji.
6. Stiskněte tlačítko ; na displeji se objeví potvrzující zpráva o provedeném postupu.











**POZNÁMKA:** když je trouba vypnutá a přitom je zapnutá (ON) funkce ECOMODE (úspora energie), displej po několika vteřinách zhasne. Jestliže ale funkce není zapnutá (OFF), po několika vteřinách se pouze sníží jas displeje.

## ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK (KEY-LOCK)

Tato funkce umožňuje zablokovat používání všech tlačítek na ovládacím panelu.

Chcete-li ji zapnout, stiskněte současně tlačítka  a  na alespoň 3 vteřiny. Jestliže je zapnutá, jsou tlačítka 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		
	<b>NASTAVENÍ</b>	K nastavení displeje (jazyk, hodina, jas, hlasitost zvukového signálu, úsporu energie).
	<b>RECEPTY</b>	K výběru 30 různých, již nastavených receptů (viz příložený receptář). Trouba automaticky nastaví optimální teplotu, funkci a délku pečení. Dodržujte přesně rady k přípravě jídla, použití příslušenství a doporučenou úroveň drážek, které najdete v receptáři.
	<b>TRADIČNÍ</b>	Viz TRADIČNÍ FUNKCE.
	<b>SPECIÁLNÍ</b>	Viz SPECIÁLNÍ FUNKCE.
TRADIČNÍ FUNKCE		
	<b>RYCHLÝ PŘEDOHŘEV</b>	K rychlému zahřátí trouby.
	<b>TRADIČNÍ</b>	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní použijte ale 1. nebo 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívát.
	<b>GRIL</b>	Ke grilování kotlet, ražniči a klobás, zapékání zeleniny nebo osmažení chleba dozlatova. 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 předehřívát. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	<b>TURBOGRIL</b>	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. rovň drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívát. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	<b>HORKÝ VZDUCH</b>	K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na více úrovních současně (maximálně třech) (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 3. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 1. a 4. úroveň, a 1., 3., a 5. úroveň drážek pro tři úrovně pečení. Troubu nemusíte předehřívát.
	<b>TRADIČNÍ PEČENÍ</b>	K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. Troubu nemusíte předehřívát.










## SPECIÁLNÍ FUNKCE













	<b>ROZMRAZOVÁNÍ</b>	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	<b>UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE</b>	K udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas nebo nákyků). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 65°C.
	<b>KYNUTÍ</b>	K dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 50°C, aby kynutí správně proběhlo. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ</b>	K pečení již připraveného jídla, uchovávaného v teplotě prostředí nebo v chladničce (sušenky, tekuté přísady na dorty a koláče, muffiny, předkrmy a pečivo). Pomocí této funkce upečete rychle a šetrně všechna jídla; můžete ji použít také k ohřevu již uvařených jídel. Dbejte pokynů uvedených na obalu. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>MAXI PEČENÍ</b>	K pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>ZMRAŽENÉ JÍDLO</b>	<b>Lasagne</b>
		<b>Pizza</b>
		<b>Závin</b>
		<b>Hranolky</b>
		<b>Chléb</b>
		<b>Vlastní</b>
		Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Používejte 2. nebo 3. úroveň pečení. Troubu nemusíte předehřívat.
		Podle přání můžete nastavit teplotu mezi 50 a 250°C pro pečení jiných druhů jídel.











# TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		-	2 / 3	160-180	30-90	Pekáč na roštu
		-	1-4	160-180	30-90	Úrov. 4: pekáč na roštu Úrov. 1: pekáč na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	3	160-200	35-90	Hluboký plech/plech na moučníky nebo pekáč na roštu
		-	1-4	160-200	40-90	Úrov. 4: pekáč na roštu Úrov. 1: pekáč na roštu
Sušenky/muffiny		-	3	170-180	20-45	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	160-170	20-45	Úrov. 4: rošt Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	160-170	20-45	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Krémové zákusky		-	3	180-200	30-40	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	180-190	35-45	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	35-45	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
















Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Pusinky		-	3	90	110-150	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	90	140-160	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	90	140-160	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Chléb/pizza/plochý chléb focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	190-250	25-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	190-250	25-50	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Plněný slaný koláč (zeleninový, quiche)		-	3	180-190	40-55	Pekáč na roštu
		-	1-4	180-190	45-60	Úrov. 4: pekáč na roštu Úrov. 1: pekáč na roštu
		-	1-3-5	180-190	45-60	Úrov. 5: pekáč na roštu Úrov. 3: pekáč na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky + pekáč


Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Lístkové taštičky/ lístkové kekсы		-	3	190-200	20-30	Hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-4	180-190	20-40	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
		-	1-3-5	180-190	20-40	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučníky
Lasagne/ zapékané těstoviny/ canelloni/nákypy		-	3	190-200	45-55	Talíř na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/ hovězí/vepřové 1 kg		-	3	190-200	80-110	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		-	3	200-230	50-100	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		-	2	190-200	80-130	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celé)		-	3	180-200	40-60	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		-	2	180-200	50-60	Talíř na pečení na roštu
Topinky		-	5	Vysoká	3-5	Rošt
Rybí filety / řízky		-	3-4	Střední	20-30	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	4-5	Střední-vysoká	15-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	1-2	Střední	55-70	Úrov. 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte) Úrov. 1: hluboký plech s vodou
		-	1-2	Vysoká	60-80	Úrov. 2: otočný rožeň Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	3	Střední	35-45	Talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	3	Střední	60-90	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	3	Střední	45-55	Hluboký plech nebo plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	Vysoká	10-15	Talíř na pečení na roštu
Lasagne a masa		-	1-4	200	50-100	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
		-	1-4	200	45-100	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryby a zelenina		-	1-4	180	30-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
		-	1-4	180	30-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
<b>Mražené pizzy</b>		-	3	Auto	10-15	Hluboký plech/plech na moučnický nebo rošt
		-	1-4	Auto	15-20	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech nebo plech na moučnický
		-	1-3-5	Auto	20-30	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučnický Úrov. 1: talíř na pečení na roštu
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 4: hluboký plech nebo plech na moučnický Úrov. 3: hluboký plech nebo plech na moučnický Úrov. 1: talíř na pečení na roštu

**Tabulka s recepty (otestovanými podle norem IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 a DIN 3360-12:07:07)**

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Sušenky z listového těsta (Shortbread)		-	3	170	20-30	Hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	20-30	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Malé dezerty (Small cakes)		-	3	170	25-35	Hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	30-40	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
		-	1-3-5	160	35-45	Úrov. 5: talíř na pečení na roštu Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Piškot bez tuku (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Pekáč na roštu
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Dva jablečné koláče (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Pekáč na roštu
		-	1-4	175	75-95	Úrov. 4: pekáč na roštu Úrov. 1: pekáč na roštu
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toasty (Toast)		-	5	Vysoká	3-5	Rošt
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Hamburgery (Burgers)		-	5	Vysoká	20-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obrátte) Úrov. 4: hluboký plech s vodou
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jablkový koláč, koláč v talíři na pečení (Apple pie, cake in tin)		-	3	180	35-45	Hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	160	55-65	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Vepřová pečeně (Roast pork)		-	3	190	150-170	Úrov. 3: rošt Úrov. 2: hluboký plech s vodou (v případě potřeby doplňte)
<b>DIN 3360-12:07 příloha C</b>						
Plochý dort (Flat cake)		-	3	170	40-50	Hluboký plech / plech na moučníky
		-	1-4	170	45-55	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech

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

Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje roštu 3-4 cm volného prostoru ke snadnějšímu vytažení jídla.

# 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 přehřátí (které je u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, 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, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek.

## Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce "TRADIČNÍ PEČENÍ" můžete péct současně různá jídla (například: ryby a zeleninu), která vyžadují stejnou teplotu pečení, na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

## Dezerty

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátka. Pokud ho z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ". Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

## Masa

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejné silné kusy, aby se rovnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

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

## Otočný rožň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložением do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte do jejího umístění na přední straně trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Tyčka má plastové držadlo, které se musí před pečením odstranit, a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

## Pizza

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

## **Funkce kynutí**

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