


# 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. 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 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 je bosí.
- 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. Nedovoľte 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 neohřívajte 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 přiiříznout, 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.

# **OBEČNÁ 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**

- 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.

### **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 spotřebič dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákná.**

- Plochy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákná. 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 sejmut 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.

## ÚDRŽBA



**POZOR**

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

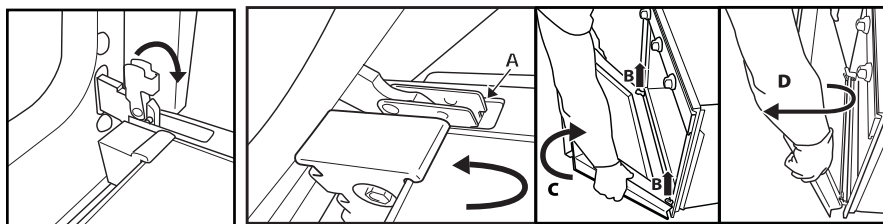
## ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

### Odstranění dveří:

1. Úplně dveře otevřete.
2. Zdvihnete 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. Úplně dveře otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.

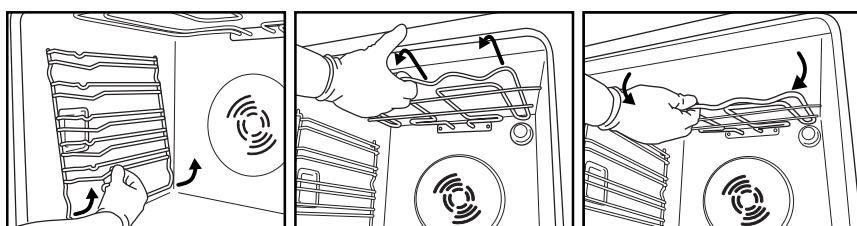


Obr. 1

Obr. 2

## ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Povytahněte 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 drážkách.



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

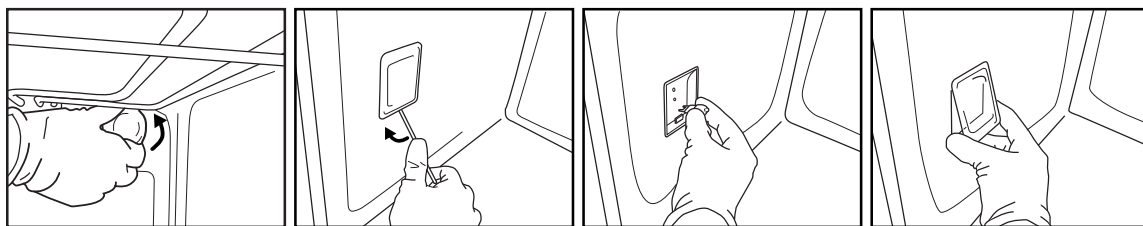
## VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

**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 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:

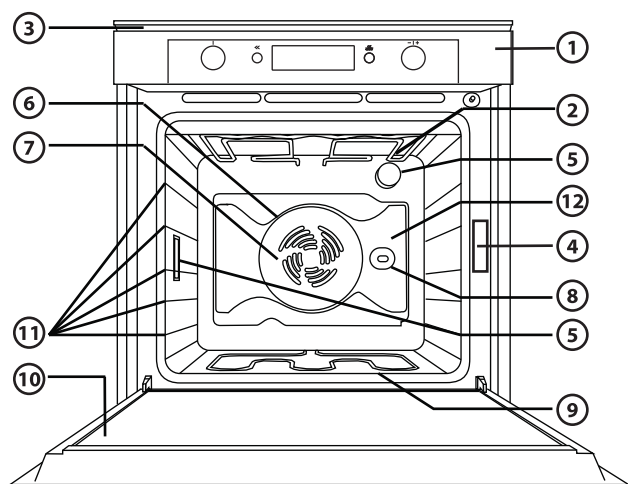
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300 °C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300 °C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovka použitá v přístroji je určena pro elektrické přístroje a není vhodná pro osvětlení pokojů v domácnosti (nařízení Evropské komise (ES)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

### DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

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

# NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI.

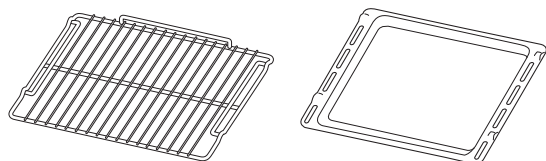


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Kontrolka
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dvířka
11. Umístění roštů (číslo roštu je uvedeno 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 chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.
- Pokud dojde k otevření dvířek trouby během pečení, topná tělesa se vypnou.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ JE SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ



Obr. A

Obr. B

- A. ROŠT:** Rošt můžete použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby 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.

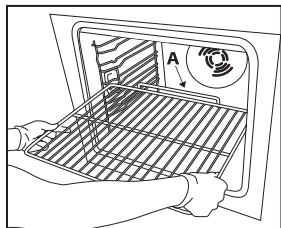
**Množství dodávaného příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.**

## PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

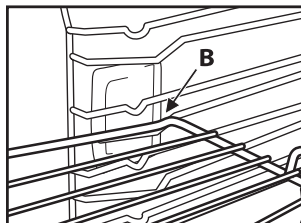
## ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

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

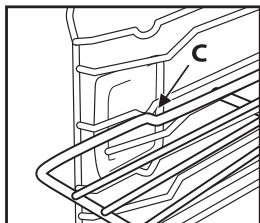


Obr. 1

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



Obr. 2



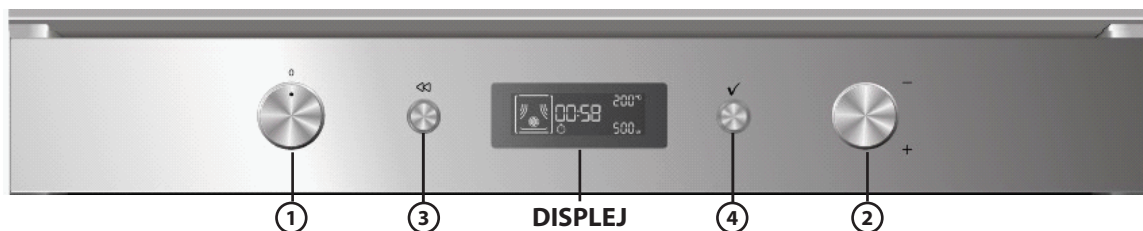
Obr. 3

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

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

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

### **ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR**



1. **OVLADAČ FUNKCE:** zapnutí/vypnutí a volba funkcí
  2. **OVLADAČ NAVIGACE:** procházení nabídky a úprava nastavených hodnot
- Poznámka: Oba ovladače jsou zasouvací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.**
3. **TLAČÍTKO** (↶): návrat na předchozí obrazovku
  4. **TLAČÍTKO** (✓): volba a potvrzení nastavení

### SEZNAM FUNKCÍ

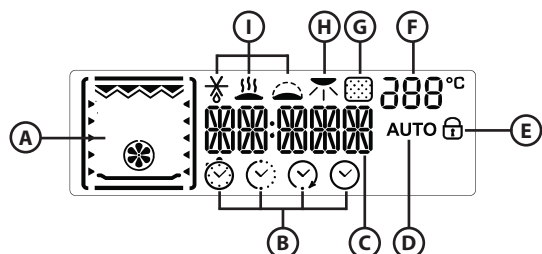
Otočením ovladače funkce do kterékoli polohy se trouba zapne. Na displeji se zobrazí funkce nebo dílčí nabídka, které s nimi souvisejí.

Jednotlivé dílčí nabídky můžete zpřístupnit a vybrat otočením ovladače mezi funkcemi GRILL, SPECIÁLNÍ FUNKCE, NASTAVENÍ, CHLÉB (PEČIVO) / PIZZA, AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY.

**Poznámka: Seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na straně 15.**



## POPIS DISPLEJE



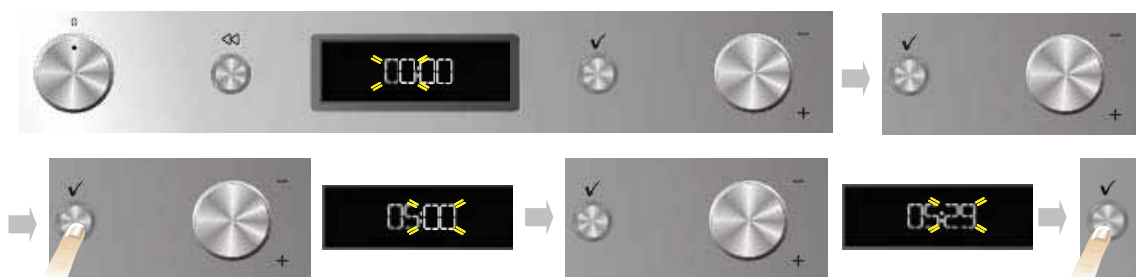
- A. Zobrazení topných těles aktivovaných v průběhu jednotlivých funkcí pečení
- B. Symboly řízení času: časovač, doba pečení, konec pečení, čas
- C. Informace k vybraným funkcím
- D. Zvolení automatické funkce CHLÉB (PEČIVO) / PIZZA
- E. Kontrolka zamknutých dveří během automatického čistícího cyklu (pyrolytické čištění)
- F. Vnitřní teplota trouby
- G. Funkce pyrolýzy (není dostupná u tohoto modelu)
- H. Zapékání
- I. Speciální funkce: Rozmrazování, Udržování jídla v teple, Kynutí, Eco horký vzduch.

## SPUŠTĚNÍ TROUBY – NASTAVENÍ JAZYKA

Po prvním zapnutí trouby se na displeji zobrazí: ENGLISH

Ovladač navigace otáčejte tak dlouho, dokud nenajdete požadovaný jazyk, a pak potvrďte volbu stisknutím tlačítka ✓.

## NASTAVENÍ ČASU



Po nastavení jazyka je potřeba nastavit také čas na hodinách. Na displeji blikají dvě číslice hodin.

1. Otáčením ovladače navigace zvolte aktuální hodinu.
2. Stisknutím tlačítka ✓ tuto hodnotu potvrďte. Na displeji se rozblíkají dvě číslice minut.
3. Otáčením ovladače navigace nastavte správně minuty.
4. Stisknutím tlačítka ✓ tuto hodnotu potvrďte.

Pokyny ke změně času, například po výpadku proudu, naleznete v následujícím odstavci (NASTAVENÍ).

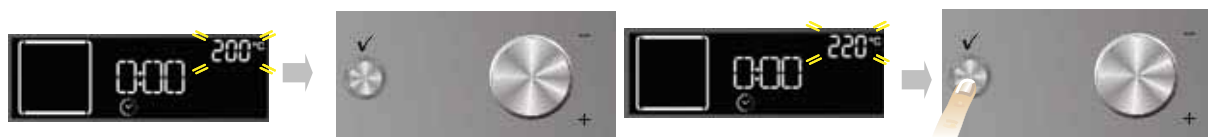
## VOLBA FUNKCE PEČENÍ



1. Otočte ovladačem funkce do vybrané polohy. Na displeji se zobrazí nastavené hodnoty pečení.
2. Odpovídají-li zobrazené hodnoty těm, které chcete, stiskněte tlačítka ✓. Chcete-li je změnit, postupujte podle následujících pokynů.

## NASTAVENÍ TEPLoty / VÝKONU GRILU





Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:



1. Otáčením ovladače navigace zvolte požadovaný čas.
2. Stisknutím tlačítka ✓ tuto hodnotu potvrďte.

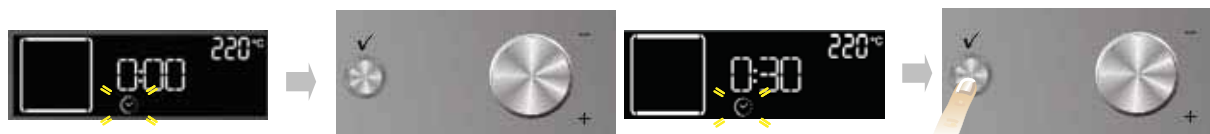
## RYCHLÝ PŘEDEHŘEV





1. Funkci rychlého předehřevu zvolíte otočením ovladače funkce na symbol .
2. Potvrďte tlačítkem . Na displeji se zobrazí nastavení.
3. Odpovídá-li navržená teplota požadované teplotě, stiskněte tlačítko . Chcete-li teplotu změnit, postupujte podle pokynů uvedených v předchozích odstavcích. Na displeji se zobrazí slovo **PRED**. Po dosažení nastavené teploty se na displeji objeví odpovídající hodnota (např. 200 °C) a 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, zvolte ji otočením ovladače funkce.

## NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

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



1. Po potvrzení teploty se symbol  rozblíká.
2. Požadovanou dobu pečení zobrazíte otočením nastavovacího ovladače.
3. Čas pečení potvrďte stisknutím tlačítka .

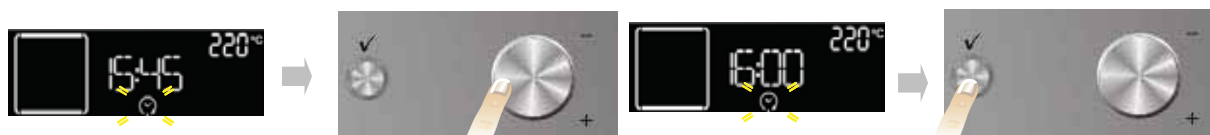
## NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Odložený start není možný u následujících funkcí: RYCHLÝ PŘEDEHŘEV, CHLÉB (PEČIVO) / PIZZA.**


**Poznámka: S tímto nastavením je zvolené teploty dosahováno pomaleji, takže doba pečení bude o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro pečení.**



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

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



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

1. Čas, kdy má pečení skončit (například 16:00), zobrazíte otočením ovladačem navigace.
2. Potvrďte nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka . Dvojtečka v čase konce pečení se rozblíká, což znamená, že nastavení bylo provedeno správně.
3. Trouba automaticky oddálí začátek pečení tak, aby skončilo v nastaveném čase.

**Nastavené hodnoty (teplotu, nastavení grilu, čas pečení) však můžete kdykoli změnit, když se pomocí tlačítka  vrátíte zpět, ovladačem navigace změníte nastavenou hodnotu a tlačítkem  danou volbu potvrdíte.**

## ČASOVAČ



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

1. Chcete-li zobrazit požadovaný čas, ponechte ovladač funkce nastavený na nulu a otočte ovladačem navigace.
2. Stisknutím tlačítka zahajete odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji zobrazí nápis „END“ a zazní zvukový signál. Zvukový signál vypnete stisknutím tlačítka (na displeji se zobrazí denní čas).

## ZÁMEK TLAČÍTEK



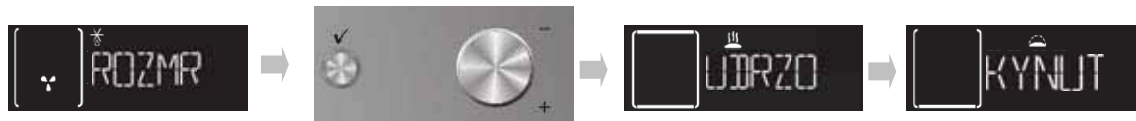
Tato funkce umožňuje zablokovat používání tlačítek a ovladačů na ovládacím panelu.

Chcete-li ji zapnout, stiskněte současně tlačítka a a podržte je nejméně 3 vteřiny. Při aktivaci se funkce spojené s tlačítky uzamknou a na displeji se zobrazí symbol klíče. Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Chcete-li ji vypnout, opakujte výše uvedený postup. Jestliže jsou tlačítka zablokována, můžete troubu vypnout otočením ovladače do polohy 0 (nula). V tomto případě je ale nutné znovu nastavit předtím zvolenou funkci.

## VÝBĚR SPECIÁLNÍCH FUNKCÍ

K dílčí nabídce obsahující tři speciální funkce přejdete otočením ovladače funkce na symbol .

Chcete-li tyto funkce procházet, vybrat a spustit jednu z nich, postupujte následovně:



1. Otočte ovladačem funkce na symbol . Na displeji se zobrazí nápis „ROZMRAZOVÁNÍ“ spolu s odpovídajícím symbolem této funkce.
2. Otáčením ovladače navigace procházejte seznamem funkcí: ROZMRAZOVÁNÍ, UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLÉ, KYNUTÍ, ECO HORKÝ VZDUCH.
3. Stisknutím tlačítka tuto hodnotu potvrďte.

## ZAPÉKÁNÍ

Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji zobrazí možnost zapékání. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili dobu pečení.



Po dokončení pečení se na displeji zobrazí: „✓ PRO ZAPÉKÁNÍ“. Stisknutím tlačítka spustí trouba fázi zapékání trvající 5 minut. Tuto funkci můžete použít opakovaně, ale maximálně dvakrát za sebou.

## VÝBĚR FUNKCE CHLĚB (PEČIVO) / PIZZA

Otočením ovladače funkce na symbol přejděte do dílčí nabídky obsahující funkce automatického pečení pro „chléb“ a „pizzu“.

## **Chléb**



1. Otočte ovladačem funkce na symbol . Na displeji se zobrazí nápisy CHLÉB (PEČIVO) a AUTO.
2. Funkci vyberte stisknutím tlačítka .
3. Otočením ovladače navigace nastavte požadovanou teplotu (mezi 180 °C a 220 °C) a potvrďte ji tlačítkem .
4. Otáčením ovladače navigace nastavte požadovanou délku pečení a stisknutím tlačítka zahajte pečení.

## **Pizza**



1. Otočte ovladačem funkce na symbol . Na displeji se zobrazí nápis CHLÉB (PEČIVO). Funkci PIZZA zvolíte následovně:
2. Otočte ovladačem navigace. Na displeji se zobrazí nápis PIZZA.
3. Funkci vyberte stisknutím tlačítka .
4. Otočením ovladače navigace nastavte požadovanou teplotu (mezi 220 °C a 250 °C) a potvrďte ji tlačítkem .
5. Otáčením ovladače navigace nastavte požadovanou délku pečení a stisknutím tlačítka zahajte pečení.

## **NASTAVENÍ**

K dílčí nabídce obsahující pět různých nastavení displeje, která můžete měnit, přejdete otočením ovladače funkce na symbol .

### **Jazyk**

1. Otáčejte ovladačem navigace, dokud se na displeji nezobrazí nápis JAZYK.
2. K nastavení přejdete stisknutím tlačítka .
3. Ovladačem navigace otáčejte tak dlouho, dokud nenajdete požadovaný jazyk, a pak stiskněte potvrzovací tlačítko .

### **Hodiny**

Otáčejte ovladačem navigace, dokud se na displeji nezobrazí nápis HOD. Chcete-li změnit denní čas, postupujte podle pokynů v předchozím odstavci (NASTAVENÍ ČASU).

### **Eco**

Je-li aktivován (ON) režim ECO, na displeji se sníží jas a zobrazí se hodiny, pokud se trouba nachází po dobu 3 minut v pohotovostním režimu. Chcete-li zobrazit informace na displeji, stačí jednoduše stisknout jakékoli tlačítko nebo otočit ovladačem.

1. Otáčejte ovladačem navigace, dokud se na displeji nezobrazí nápis ECO.
2. K nastavení (ON/OFF) přejdete stisknutím tlačítka .
3. Požadované nastavení vyberte otáčením ovladače navigace a volbu potvrďte stisknutím tlačítka .
4. Je-li při pečení aktivován režim Eco, vnitřní žárovka po 1 minutě zhasne a znovu se zapne při každém zásahu uživatele do pečení.

### **Zvukový signál**

Zvukový signál můžete zapnout či vypnout následovně:













1. Otáčejte ovladačem navigace, dokud se na displeji nezobrazí nápis ZVUK.
2. K nastavení (ON/OFF) přejdete stisknutím tlačítka .
3. Požadované nastavení vyberte otáčením ovladače navigace a volbu potvrďte stisknutím tlačítka .

### **Jas**




Změnu jasu displeje lze provést následovně:

1. Otáčejte ovladačem navigace, dokud se na displeji nezobrazí nápis JAS.
2. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí číslo 1.
3. Jas snižte nebo zvyšte otáčením ovladače navigace a volbu potvrďte stisknutím tlačítka .

















# TABULKA FUNKCÍ








OVLADAČ FUNKCE			
	<b>OFF</b>	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.	
	<b>OSVĚTLENÍ</b>	Slouží k zapnutí/vypnutí vnitřního osvětlení trouby.	
	<b>SPECIÁLNÍ FUNKCE</b>	 <b>ROZMRAZOVÁNÍ</b>	Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
		 <b>UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE</b>	Slouží k 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.
		 <b>KYNUTÍ</b>	Slouží k 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.
		 <b>ECO HORKÝ VZDUCH</b>	Slouží k přípravě plněných pečení a k pečení masa v celku na jedné úrovni. Tato funkce používá souvislý, mírný výkon ventilátoru, který brání nadměrnému vysychání jídla. Při volbě této funkce ECO zůstane světlo během pečení vypnuté, ale může být dočasně zapnuto stisknutím potvrzovacího tlačítka. V zájmu zajištění maximální energetické účinnosti se doporučuje neotevírat dvířka trouby během pečení. Doporučujeme používat třetí úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.
	<b>TRADIČNÍ</b>	Slouží k pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte třetí úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní však použijte 1. nebo 2. úroveň drážek. Před vložením potravin troubu předehřejte.	
	<b>TRADIČNÍ PEČENÍ</b>	Slouží k pečení masa a koláčů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte třetí úroveň. Před pečením troubu předehřejte.	
	<b>HORKÝ VZDUCH</b>	Slouží k 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 zvolte druhou úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních zvolte po předehřátí trouby první a čtvrtou úroveň.	
	<b>MAXI PEČENÍ</b>	Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte první nebo třetí úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. K dosažení rovnoměrnějšího zapečení je vhodné maso během pečení obrátit. Rovněž se doporučuje maso občasně podlít, aby se zabránilo jeho vysoušení.	
	<b>GRILL</b>	Slouží ke grilování steaků, kebabu a klobásek, gratinování zeleniny a opékání topinek. Doporučujeme vložit jídlo na čtvrtou nebo pátou úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do třetí nebo čtvrté úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.	
	<b>TURBO GRILL</b>	Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.	

**OVLADAČ FUNKCE**










	<b>NASTAVENÍ</b>	Slouží k nastavení displeje (čas, jas, hlasitost zvukového signálu, úspora energie).
	<b>CHLÉB (PEČIVO) / PIZZA</b>	Slouží k pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Tato funkce zahrnuje dva programy s předem definovanými nastaveními. Stačí zadat požadované hodnoty (teplota a čas) a trouba bude automaticky řídit cyklus pečení. Po předehřátí trouby umístěte těsto na druhou úroveň drážek.
	<b>RYCHLÝ PŘEDEHŘEV</b>	Slouží k rychlému předehřátí trouby.

# TABULKY PEČENÍ

Recept	Funkce	Předeheřtí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		Ano	2/3	160–180	30–90	Dortová forma na roštu
		Ano	1–4	160–180	30–90	Úroveň 4: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	3	160–200	30–85	Hluboký plech / plech na pečení nebo dortová forma na roštu
		Ano	1–4	160–200	35–90	Úroveň 4: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Sušenky/tartaletky		Ano	3	170–180	15–45	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–4	160–170	20–45	Úroveň 4: rošt Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Zákusky z odpalovaného těsta		Ano	3	180–200	30–40	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–4	180–190	35–45	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Pusinky		Ano	3	90	110–150	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–4	90	130–150	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Chléb/pizza/focaccia		Ano	1/2	190–250	15–50	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-4	190–250	20–50	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
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 pizy		Ano	3	250	10–15	Úroveň 3: hluboký plech / plech na pečení nebo rošt
		Ano	1–4	250	10–20	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
















Recept	Funkce	Předeheřtít	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	2/3	180–190	40–55	Dortová forma na roštu
		Ano	1–4	180–190	45–60	Úroveň 4: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
Listové taštičky / listové kekxy		Ano	3	190–200	20–30	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–4	180–190	20–40	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Lasagne / zapékané těstoviny / cannelloni / nákypy		Ano	3	190–200	45–65	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové o hmotnosti 1 kg		Ano	3	190–200	80–110	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře/králík/kachna o hmotnosti 1 kg		Ano	3	200–230	50–100	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Krůta/husa o hmotnosti 3 kg		Ano	2	190–200	80–130	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papíře (filety, celá ryba)		Ano	3	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
Topinky		-	5	3 (Vys.)	3–6	Rošt
Rybí filé / steaky		-	4	2 (Střed.)	20–30	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		-	5	2–3 (Střed. – Vys.)	15–30	Úroveň 5: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1–1,3 kg		-	2	2 (Střed.)	55–70	Úroveň 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
				3 (Vys.)	60–80	Úroveň 2: otočný rožeň (je-li u modelu)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou



Recept	Funkce	Přehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
<b>Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg</b>		-	3	2 (Střed.)	35–50	Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
<b>Jehněčí kýta / kýty</b>		-	3	2 (Střed.)	60–90	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
<b>Pečené brambory</b>		-	3	2 (Střed.)	45–55	Hluboký plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
<b>Zapékaná zelenina</b>		-	3	3 (Vys.)	10–25	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
<b>Lasagne a maso</b>		Ano	1–4	200	50–100*	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
<b>Maso a brambory</b>		Ano	1–4	200	45–100*	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
<b>Ryby a zelenina</b>		Ano	1–4	180	30–50*	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
<b>Plněné pečeně</b>		-	3	200	80–120*	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
<b>Velké kusy masa (králík, kuře, jehně)</b>		-	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.

**OVĚŘENÉ RECEPTY (podle norem IEC 60350-1:2011-12 a DIN 3360-12:07:07)**

Recept	Funkce	Předeheřtí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Pečivo z lineckého těsta		Ano	3	170	15–25	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–4	150	25–40	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Drobné cukroví		Ano	3	170	20–30	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–4	160	25–35	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Piškot bez tuku		Ano	2	170	30–40	Dortová forma na roštu
		Ano	1–4	160	35–45	Úroveň 4: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Dva jablečné koláče		Ano	2/3	185	70–90	Dortová forma na roštu
		Ano	1–4	175	75–95	Úroveň 4: dortová forma na roštu Úroveň 1: dortová forma na roštu
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Topinky**		-	5	3 (Vys.)	3–6	Rošt
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Hamburgery**		-	5	3 (Vys.)	18–30	Úroveň 5: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 4: hluboký plech s vodou
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Jablečný koláč, koláč ve formě na pečení		Ano	3	180	30–40	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–4	160	55–65	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Vepřová pečeně		-	2	170	110–150	Úroveň 2: hluboký plech
<b>DIN 3360-12:07, příloha C</b>						
Nízké dorty		Ano	3	170	35–45	Hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1–4	160	40–50	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení

Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu receptu. Při pečení s horkým vzduchem na jedné úrovni se doporučuje použít drážky na druhé úrovni a stejnou teplotu, jaká je navržena pro pečení s funkcí HORKÝ VZDUCH na několika úrovních.

\*\* Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje volné 3–4 cm k usnadnění vytažení plechu.

Údaje v tabulce jsou dány pro použití bez kolejniček.

**Třída energetické úspornosti (dle normy EN 60350-1:2013-07)**

Při provádění testů použijte příslušnou tabulku.

## RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

### Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby bez předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nejprve nastavte nejnižší doporučené hodnoty. Jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvyšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

### Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce HORKÝ VZDUCH můžete péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení, najednou (například: ryby a zeleninu) na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dříve, a jídlo s delší dobou pečení ponechte 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 roštích 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.
- U moučníků s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci TRADIČNÍ PEČENÍ. Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložení náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

### Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu 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 rožň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso napíchněte na jehlici rožně. Pokud připravujete kuře, připevněte je k rožni šňůrkou a před vložení do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Jehlici zasuňte do přední části 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

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

### Funkce kynutí těsta (pouze u některých modelů)

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