

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST A BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE TO NEJDŮLEŽITĚJŠÍ

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.



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. Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Před každou činností instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci a údržbu musí provádět kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně požadováno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář. obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze 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 jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jeho nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na jejich bezpečnost dohlížejí jiné osoby, nebo jim byly poskytnuty příslušné informace o použití spotřebiče a o rizicích, které s jeho použitím souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Údržbu a čištění nesmějí děti provádět bez dozoru.
- Některé 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 některé jeho přístupné části se při pečení zahřívají na velmi vysokou teplotu. Dbejte na to, abyste se nedotkli topných těles. Ke spotřebiči se nesmí bez dozoru přibližovat děti mladší 8 let.

- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s utěrkami ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti dostatečně nevychladnou.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- K odstranění nádobí a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do trouby nebo její blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí trouby hrozí nebezpečí požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Nádoba by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení jídla neponechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.
- Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.
- Během cyklu pyrolýzy se trouby nedotýkejte. Během pyrolýzy se nesmějí k troubě přibližovat děti (platí pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- Používejte pouze teplotní sondy určené pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, jelikož by mohlo dojít k poškrábání skla a jeho následnému roztříštění.
- 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 znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na příslušném místním úřadě, v podniku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

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

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 přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky. Pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutné zachovat minimální mezeru mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

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. Obráťte 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 přibližně na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary 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; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají jejích horkých částí a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

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

Dveře nejdou otevřít:

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

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

Jestliže porucha přetrvává i po provedení výše uvedených kroků, zavolejte do nejbližšího servisu.

Uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ČIŠTĚNÍ

VAROVÁNÍ

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

Vnější plochy trouby

VELMI DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

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

Vnitřek trouby

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

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

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

Příslušenství:

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

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

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

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

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

VAROVÁNÍ

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

Podstata této funkce tkví v tom, že zbytky jídel, které zůstanou v troubě po pečení, se spálí při teplotě přibližně 500 °C. Při tak vysoké teplotě se zbytky přemění na lehký popel, který po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkou houbou. Tuto samočisticí funkci není ale nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná a při předeřhání či vaření se v ní tvoří kouř či výpary.

- V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu (pyrolýzy) vypnuté hořáky či elektrické plotýnky.
- Příslušenství je před zapnutím funkce pyrolýzy nutné vytáhnout.
Trouba je vybavena 2 pyrolytickými funkcemi:
- 1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): Ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem je spotřeba snížena přibližně o 25 %. Zapínejte jej v pravidelných intervalech (po 2 až 3 pečeních masa za sebou).
- 2. Standardní cyklus (PYRO): Zajišťuje účinné vyčištění velmi znečištěné trouby.
- Po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění se pokaždé objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

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

ÚDRŽBA

! VAROVÁNÍ

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

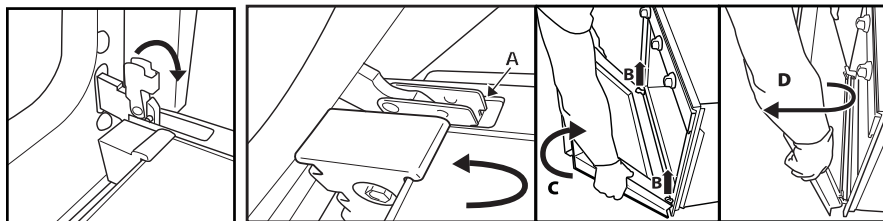
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

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), zvednete 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.

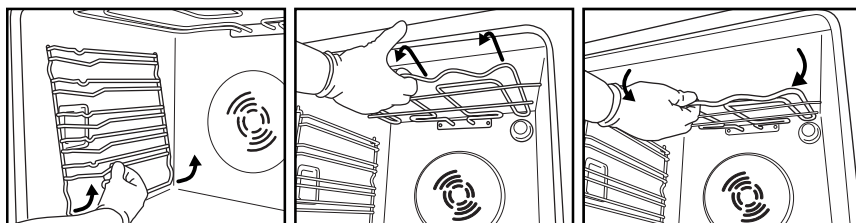


Obr. 1

Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLSA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

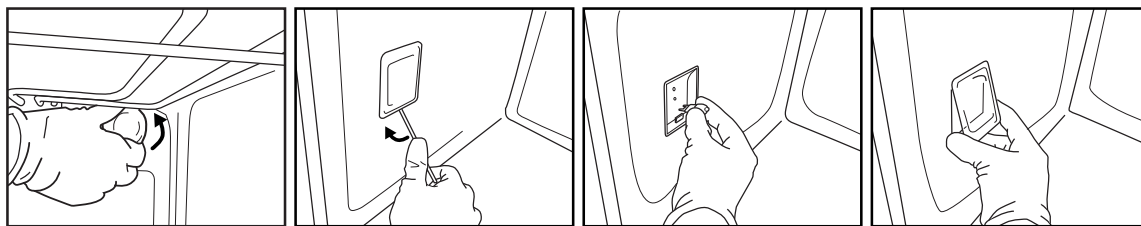
Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

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

Výměna postranní žárovky (je-li přítomna):

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 informace o typu žárovky) (obr. 8).

5. Kryt nasadíte zpět a zatlačíte jej do stěny, aby dobře zapadl (obr. 9).
6. Nasadíte zpět boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojíte troubu k elektrické síti.



Obr. 6

Obr. 7

Obr. 8

Obr. 9

Poznámka:

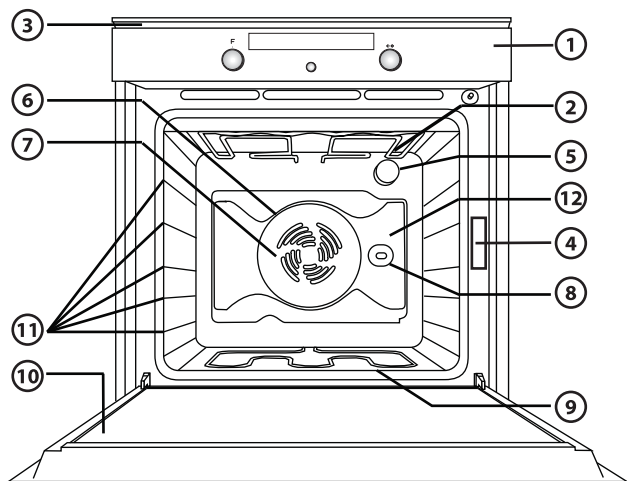
- Používejte pouze žárovky 25–40 W/230 V typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40 W/230 V typ G9, T 300 °C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Světlo použité ve spotřebiči je určeno speciálně pro elektrické přístroje a není vhodné pro osvětlení domovních místností (nařízení Komise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

VELMI DŮLEŽITÉ:

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

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI

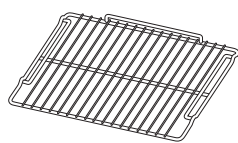


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Světlo
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li součástí)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno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

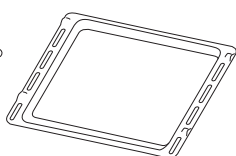
Poznámka:

- Během pečení se může občas zapínat chladicí ventilátor, který slouží ke snížení energetické spotřeby.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může být chladicí ventilátor ještě nějakou dobu aktivní.

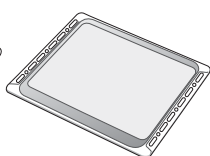
PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



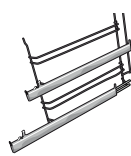
Obr. A



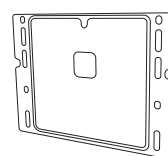
Obr. B



Obr. C



Obr. D



Obr. E

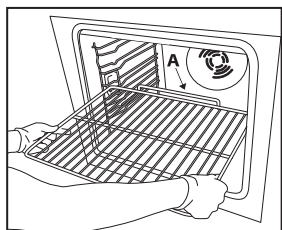
- MŘÍŽKA (1):** Používá se k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné vhodné varné nádoby.
- HLUBOKÝ PLECH (1):** Umístěný pod mřížkou se používá jako sběrná nádoba na tuk nebo jako plech pro pečení masa, ryb, zeleniny, focaccii atd.
- PLECH NA MOUČNÍKY (2):** K pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.
- KOLEJNICE:** Slouží k vkládání a vytahování příslušenství.
- KATALYTICKÉ PANELE (2):** Pro snadnější čištění stěn trouby.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další příslušenství.

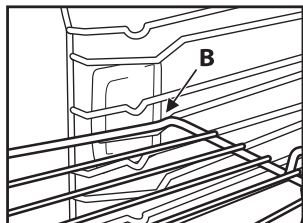
ZASUNUTÍ MŘÍŽKY A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

Mřížka a další příslušenství mají uzamykatelný systém, který brání jejich nežádoucímu vyjmutí.

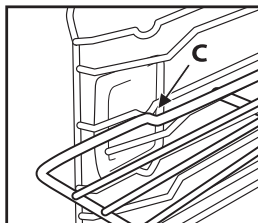


Obr. 1

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



Obr. 2

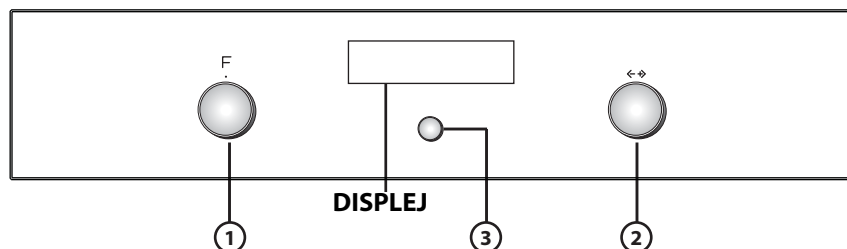


Obr. 3

3. Opět ji vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně zasuňte „C“ (obr. 3).
 4. Při vytahování mřížky postupujte opačně.
- Ostatní příslušenství, např. hluboký plech a plech na moučníky, se zasunuje stejným způsobem. Zablokování umožňuje výčnělek na rovné části.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLADAČ FUNKCE:** Ovladač zapnutí/vypnutí a volba funkcí
2. **OVLADAČ NAVIGACE:** Procházení nabídky, úprava nastavených hodnot

Poznámka: Ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.

3. **TLAČÍTKO VOLBY/POTVRZENÍ**

Poznámka: Na displeji se zobrazí značka ✓ pro ukazatele relevantní pro toto tlačítko.

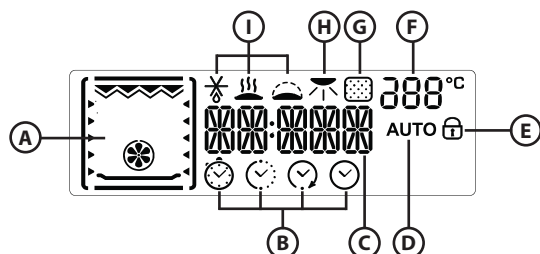
SEZNAM FUNKCÍ

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

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

Poznámka: Seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na straně 12.

POPIS DISPLEJE

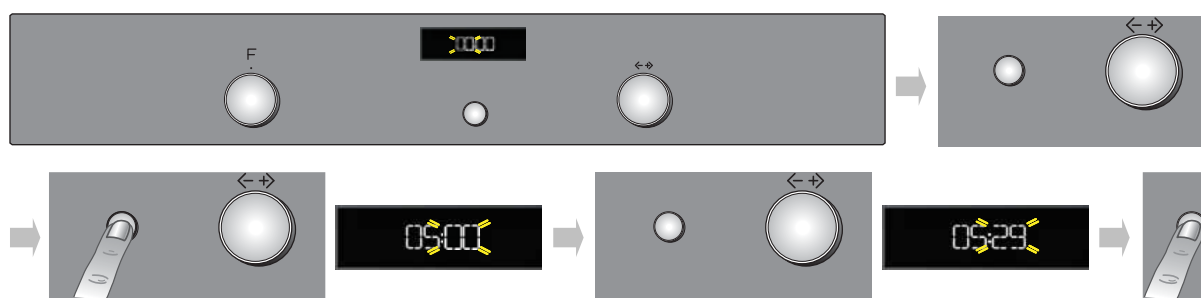


- A. Zobrazení aktivních topných těles pro různé funkce
- B. Symboly týkající se nastavení času: časovač, délka pečení, čas konce pečení, aktuální čas
- C. Informace týkající se nastavených funkcí
- D. Automatická funkce CHLEB (PECIVO)/PIZZA je zapnutá
- E. Označení uzavření dvířek trouby během automatického čistícího cyklu (u tohoto modelu není k dispozici)
- F. Vnitřní teplota trouby
- G. Funkce pyrolýzy (u tohoto modelu není k dispozici)
- H. Zhnědnutí
- I. Speciální funkce: rozmrazování, udržování jídla v teple, kynutí

ZAPNUTÍ TROUBY – NASTAVENÍ JAZYKA

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

AKTIVACE TROUBY – NASTAVENÍ AKTUÁLNÍHO ČASU

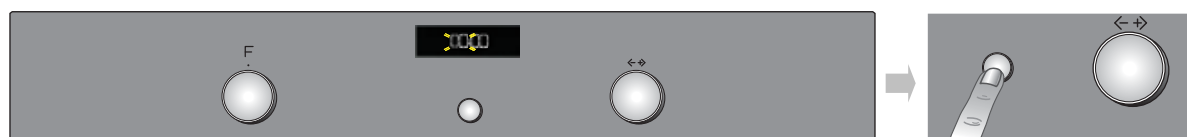


Po nastavení jazyka je třeba nastavit aktuální čas. Na displeji blikají dvě číslice označující hodinu.

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

Chcete-li změnit aktuální čas (například po výpadku elektrického proudu), řiďte se následující částí (NASTAVENÍ).

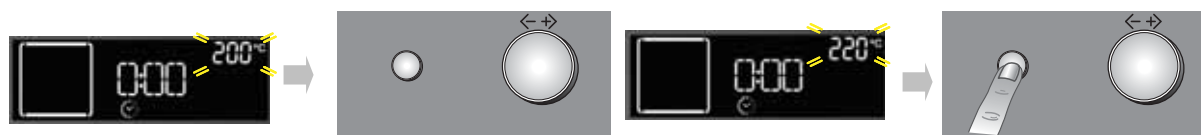
VOLBA FUNKCE PEČENÍ



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

NASTAVENÍ TEPLoty / VÝKONU GRILU

Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:







1. Otáčejte ovladačem „Navigace“ tak dlouho, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota.
2. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka ③.

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

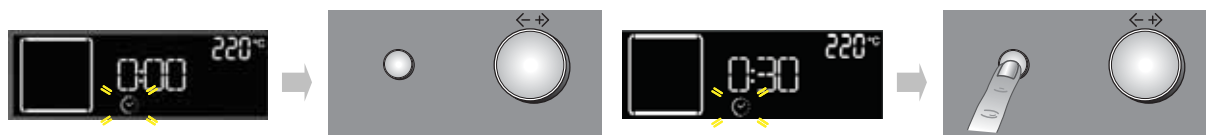
RYCHLÝ PŘEDOHŘEV





1. Zvolte funkci rychlého předehřevu: otáčejte ovladačem „Funkce“, dokud se neobjeví symbol .
2. Potvrďte tlačítkem : na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, stiskněte tlačítko . Chcete-li ji změnit, pokračujte dle pokynů v předchozích částech. Na displeji se zobrazí slovo **PRED**. Po dosažení nastavené teploty bude toto slovo nahrazeno příslušnou hodnotou (např. 200 °C) a zazní zvukový signál. Po dokončení předehřevu trouba automaticky zvolí funkci tradičního pečení . Nyní je možné vložit do trouby jídlo a začít péct.
4. Chcete-li 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 vybrané teploty bude blikat symbol .
 2. Otočením ovladače nastavení zobrazíte požadovanou dobu pečení.
 3. Vybranou dobu pečení potvrďte stisknutím tlačítka .
- Za 10 sekund od posledního provedeného kroku trouba provedenou volbu automaticky potvrdí.

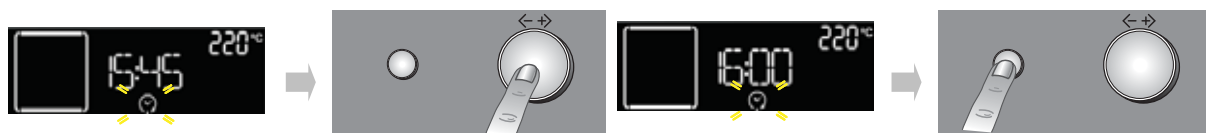
NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

VELMI DŮLEŽITÉ: Nastavení odloženého startu je možné pouze pro následující funkce: RYCHLÝ PŘEDOHŘEV, CHLEB (PECIVO)/PIZZA, TRADICNÍ PEČENÍ.


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

Lze nastavit požadovaný čas konce pečení a odložit spuštění pečení až o 23 hodin a 59 minut od aktuálního času. To je však možné až po nastavení délky pečení.

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



Chcete-li konec pečení odložit (čímž se posune aktivace trouby), pokračujte následujícím způsobem:

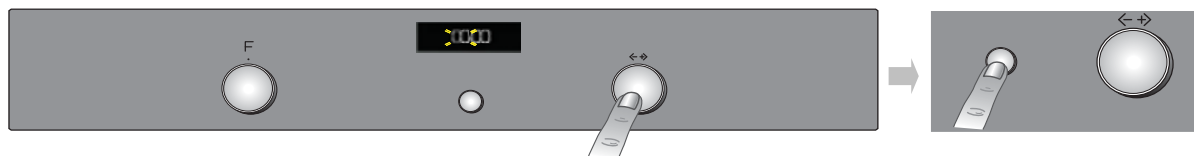
1. Otočením ovladače „Navigace“ zvolte čas, kdy má pečení skončit (např. 16:00).
2. Potvrďte nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka : Začnou blikat dva puntíky času konce pečení, což signalizuje správné nastavení.
3. Trouba automaticky odloží své spuštění tak, aby pečení skončilo až v nastavenou dobu.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA UVNITŘ TROUBY



Pokud je po dopečení jídla nebo po vypnutí trouby vnitřní teplota vyšší než 50 °C, na displeji se zobrazí slovo HORKE spolu s aktuální hodnotou vnitřní teploty. Když zbytkové teplo dosáhne hodnoty 50 °C, vrátí se na displej denní čas.


MINUTKA

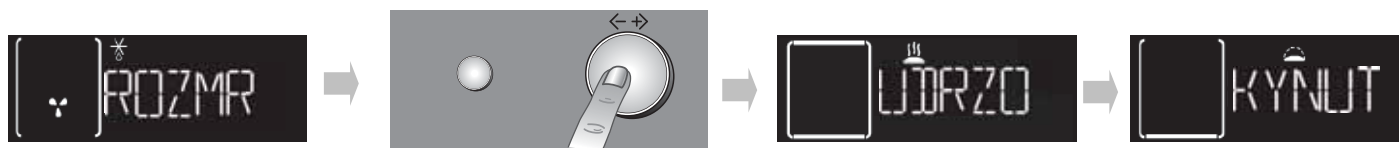



Tuto funkci můžete použít pouze u vypnuté trouby; hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 23 hodin a 59 minut.

1. Ovladačem „Navigace“ otáčejte tak dlouho, dokud se nezobrazí požadovaná doba (ovladač „Funkce“ musí být nastavený na hodnotu 0).
2. Stisknutím tlačítka ③ zahájíte odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví „0:00“ a zazní zvukový signál. Vypnout jej můžete stisknutím tlačítka ③ (na displeji se zobrazí aktuální čas).

VOLBA SPECIÁLNÍCH FUNKCÍ

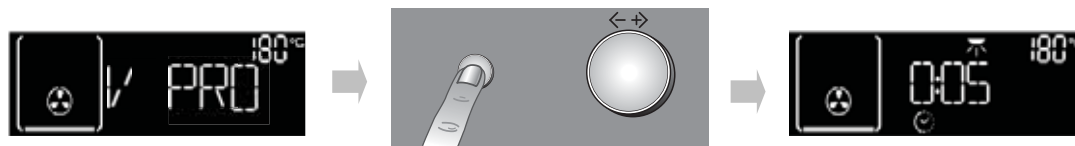
Nastavením ovladače „Funkce“ na symbol  se otevře podnabídka s pěti speciálními funkcemi. Chcete-li si některou z těchto funkcí prohlédnout, zvolit ji a nebo spustit, postupujte následujícím způsobem:



1. Otočte ovladačem „Funkce“ na symbol : Na displeji se zobrazí slovo „ROZMRAZOVANI“ a příslušný symbol této funkce.
2. Otáčením ovladače „Navigace“ procházejte seznamem funkcí: ROZMRAZOVANI, UDRZOV JIDLA V TEPLE, RISING KYNUTI.
3. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka ③.


ZHNĚDNUTÍ

Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji zobrazí možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze použít pouze po nastavení délky pečení.




Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí: „✓ PRO ZAPEKANI“. Stisknutím tlačítka ③ trouba spustí fázi zhnědnutí trvající 5 minut. Tuto funkci lze použít pouze dvakrát za sebou.

VOLBA FUNKCE CHLÉB (PEČIVO)/PIZZA

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


Chléb




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

Pizza



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

NASTAVENÍ

Nastavením ovladače „Funkce“ na symbol  se otevře podnabídka se čtyřmi nastaveními displeje, která lze změnit.

Jazyk

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

Hodiny

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

Eco

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

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

Zvukový signál

Při zapnutí nebo vypnutí zvukového signálu postupujte následujícím způsobem:















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

Jas















Při změně jasu displeje postupujte následujícím způsobem:



1. Otočte ovladačem „Navigace“, dokud se nezobrazí slovo „JAS“.
2. Stiskněte tlačítko ③: na displeji se zobrazí číslo 1.
3. Otočením ovladače „Navigace“ jas zvýšte nebo snižte a vybrané nastavení potvrďte tlačítkem ③.







POPIS TABULKY FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE			
	OFF (VYP)	K přerušení pečení a vypnutí trouby.	
	SVĚTLO	Zapnutí/vypnutí světla trouby.	
	SPECIALNÍ	 ROZMRAZOVÁNÍ	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme pokrmy vkládat na prostřední úroveň. Doporučujeme jídlo ponechat v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
		 UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLĚ	K udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas či nákyků). Doporučujeme pokrmy vkládat na prostřední úroveň. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby vyšší než 65 °C.
		 KYNUTÍ	K dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Aby se zajistil správný průběh kynutí, funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby vyšší než 40 °C. Umístěte těsto na druhou úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.
	STATICKE PEČENÍ	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte druhou úroveň. Před vložením jídla troubu předehřejte.	
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení masa, plněných koláčů (tvarohový koláč, štrůdl, ovocné koláče) a plněné zeleniny pouze na jedné úrovni. Tato funkce používá souvislý, mírný výkon ventilátoru, který brání nadměrnému vysychání jídla. Osvětlení trouby se během pečení vypne a lze je dočasně zapnout stisknutím potvrzovacího tlačítka. Doporučujeme používat druhou úroveň. Doporučujeme troubu před pečením předehřát.	
	HORKÝ VZDUCH	K rovnoměrnému pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení současně na dvou úrovních (např. ryb, zeleniny, koláčů). Tato funkce umožňuje pečení bez přenosu vůni z jednoho jídla na druhé. K pečení na jedné úrovni doporučujeme používat 2. úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme po předehřátí trouby použít první a třetí úroveň.	
	MAXI PEČENÍ	K pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte první nebo druhou úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso podlévat, aby se příliš nevysušilo.	
	GRIL	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a opékání topinek. Doporučujeme vložit jídlo na čtvrtou úroveň. Při grilování masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycení vypečeného tuku. Zasuňte jej do třetí úrovně a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.	
	TURBO GRILL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Doporučujeme vložit jídlo na střední úroveň. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycení vypečeného tuku. Zasuňte jej do první nebo druhé úrovně a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožeň, můžete jej s touto funkcí použít.	
	NASTAVENÍ	K nastavení displeje (jazyk, čas, jas, hlasitost zvukového signálu, úspora energie).	
	CHLÉB (PEČIVO)/ PIZZA	K pečení různých druhů chleba a pizzy. Tato funkce obsahuje dva programy s předem zadaným nastavením. Stačí zadat pouze požadované hodnoty (teplotu a čas) a trouba automaticky vybere optimální cyklus pečení. Po předehřátí trouby vložte jídlo do druhé úrovně.	
	RYCHLÝ PŘEDOHŘEV	K rychlému zahřátí trouby.	

TABULKA PEČENÍ















Recept	Funkce	Pře- dehřátí	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		Ano	2	160–180	30–90	Dortová forma na mřížce
		Ano	1–3	160–180	30–90	Úroveň 3: Dortová forma na mřížce Úroveň 1: Dortová forma na mřížce
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	2	160–200	35–90	Hluboký plech / plech na moučníky nebo dortová forma na mřížce
		Ano	1–3	160–200	35–90	Úroveň 3: Dortová forma na mřížce Úroveň 1: Dortová forma na mřížce
Sušenky/tartaletky		Ano	2	170–180	15–45	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1–3	160–170	20–45	Úroveň 3: Mřížka Úroveň 1: Hluboký plech / plech na moučníky
Pečivo plněné sýrem		Ano	2	180–200	30–40	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1–3	180–190	35–45	Úroveň 3: Pánev na mřížce Úroveň 1: Hluboký plech / plech na moučníky
Pusinky		Ano	2	90	110–150	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1–3	90	130–150	Úroveň 3: Pánev na mřížce Úroveň 1: Hluboký plech / plech na moučníky
Chléb/pizza/focaccia		Ano	2	190–250	15–50	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1–3	190–250	25–50	Úroveň 3: Pánev na mřížce Úroveň 1: Hluboký plech / plech na moučníky
Mražené pizzy		Ano	2	250	10–15	Úroveň 2: Hluboký plech / plech na moučníky na mřížce
		Ano	1–3	250	10–20	Úroveň 3: Pánev na mřížce Úroveň 1: Hluboký plech / plech na moučníky


Recept	Funkce	Pře- dehřátí	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Slané koláče (zeleninové, quiche lorraine)		Ano	2	190–200	35–55	Dortová forma na mřížce
		Ano	1–3	180–190	45–60	Úroveň 3: Dortová forma na mřížce Úroveň 1: Dortová forma na mřížce
Lístkové taštičky / lístkové chuťovky		Ano	2	190–200	20–30	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1–3	180–190	20–40	Úroveň 3: Pánev na mřížce Úroveň 1: Hluboký plech / plech na moučníky
Lasagne / zapékané těstoviny / canelloni / nákypy		Ano	2	190–200	45–55	Pánev na mřížce
Jehněčí/telecí/hovězí/ vepřové 1 kg		Ano	2	180–200	80–120	Hluboký plech nebo pánev na mřížce
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	2	200–220	50–100	Hluboký plech nebo pánev na mřížce
Krůta/husa 3 kg		Ano	1/2	190–200	80–130	Hluboký plech nebo pánev na mřížce
Ryba pečená v troubě / v alobalu (filety, celá ryba)		Ano	2	180–200	40–60	Hluboký plech nebo pánev na mřížce
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	170–190	30–60	Pánev na mřížce
Topinka		–	4	3 (vysoká)	2–5	Mřížka
Rybí filé/steaky		–	4	2 (střední)	20–35	Úroveň 4: Mřížka (v polovině pečení obratte)
						Úroveň 3: Hluboký plech s vodou
Klobásy/kebaby/ žebírka/hamburgery		–	4	2–3 (střední – vysoká)	15–40	Úroveň 4: Mřížka (v polovině pečení obratte)
						Úroveň 3: Hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2	2 (střední)	50–65	Úroveň 2: Mřížka (ve dvou třetinách doby pečení obrátte)
				3 (vysoká)	60–80	Úroveň 1: Hluboký plech s vodou
						Úroveň 2: Otočný rožeň Úroveň 1: Hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		–	2	2 (střední)	35–45	Pánev na mřížce (podle potřeby ve dvou třetinách doby pečení obrátte)

Recept	Funkce	Pře- dehřátí	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Jehněčí kýta/kýty		–	2	2 (střední)	60–90	Hluboký plech nebo pánev na mřížce (podle potřeby ve dvou třetinách doby pečení obraťte)
Pečené brambory		–	2	2 (střední)	45–55	Hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		–	2	3 (vysoká)	10-15	Pánev na mřížce
Lasagne a maso		Ano	1–3	200	50–100*	Úroveň 3: Pánev na mřížce
						Úroveň 1: Hluboký plech nebo pánev na mřížce
Maso a brambory		Ano	1–3	200	45–100*	Úroveň 3: Pánev na mřížce
						Úroveň 1: Hluboký plech nebo pánev na mřížce
Ryby a zelenina		Ano	1–3	180	30–50*	Úroveň 3: Pánev na mřížce
						Úroveň 1: Hluboký plech nebo pánev na mřížce

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

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

Recept	Funkce	Pře-dehřátí	Police (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Sušenky z listového těsta**		Ano	2	170	15–25	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1–3	160	20–30	Úroveň 3: Plech na moučníky Úroveň 1: Hluboký plech
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Malé moučníky**		Ano	2	170	20–30	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1–3	160	30–40	Úroveň 3: Plech na moučníky Úroveň 1: Hluboký plech
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Piškot bez tuku		Ano	2	170	35–45	Dortová forma na mřížce
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dva jablečné koláče**		Ano	2	185	60–75	Dortová forma na mřížce
		Ano	1–3	175	70–90	Úroveň 3: Dortová forma na mřížce Úroveň 1: Dortová forma na mřížce
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Topinka*		–	4	3 (vysoká)	3–5	Mřížka
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgery*		–	4	3 (vysoká)	30–40	Úroveň 4: Mřížka (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: Hluboký plech s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v talíři na pečení**		Ano	2	180	30–40	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1–3	160	55–65	Úroveň 3: Plech na moučníky Úroveň 1: Hluboký plech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Vepřová pečeně		–	2	170	110–150	Úroveň 2: Hluboký plech
DIN 3360-12:07 příloha C						
Plochý dort**		Ano	2	170	35–45	Hluboký plech / plech na moučníky
		Ano	1–3	170	40–50	Úroveň 3: Plech na moučníky Úroveň 1: Hluboký plech

**Tabulka pečení uvádí nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu pokrmu. Při pečení v horkovzdušné troubě na jedné úrovni doporučujeme používat druhou úroveň a stejnou teplotu, která je navržena pro funkci „HORKY VZDUCH“  na více úrovních.

Údaje v tabulce jsou bez použití kolejniček. Testy provádějte bez kolejniček.

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

Třída energetické úspornosti (dle normy EN 50304)

Test provedte dle příslušné tabulky.

RADY A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka uvádí nejvhodnější funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez předehřátí (které je nutné u některých receptů). Teplota pečení je pouze orientační, protože se může měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Začněte na nejnižší doporučené teplotě a pokud nedosáhnete kýženého výsledku, teplotu zvýšte. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a pánve. Je možné používat také hrnce a příslušenství z materiálu pyrex nebo keramické nádoby, ale doba pečení bude o něco delší. 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

Funkci „HORKY VZDUCH“ lze využít k pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na různých úrovních současně (např. ryba a zelenina). Jídla vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídla vyžadující delší dobu pečení nechejte dopéct.

Dorty a koláče

- Jemné koláče lze péct s funkcí tradičního pečení na jedné úrovni. Používejte tmavé kovové formy a vždy je položte na mřížku. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na mřížkách tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč propečený, zasuňte do nejvyšší části koláče párátko. Pokud je z jídla vytáhnete čisté, koláč je upečený.
- Jestliže používáte 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 v těstě použít méně tekutiny a míchat těsto jemněji.
- Pro koláče se šťavnatou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADICNI PECENI“. Jestliže je spodek koláče příliš vlhký, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypejte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh pánve nebo pečicí nádoby vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechejte maso v troubě dalších 10–15 minut nebo je zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, krájejte plátky o stejné tloušťce, aby se rovnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte mřížku do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Přímo pod mřížku s masem doporučujeme zasunout hluboký plech s půl litrem vody k zachycení vypečené šťávy. 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 otočného rožně, kuře připevněte šňůrkou. Před vložением do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte na místo v 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 se musí před pečením odstranit. Opět jej použijte na konci pečení, abyste se při vytahování jídla z trouby nespálili.

Pizza

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

Funkce kynutí

Před vložением těsta do trouby je 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). Doba kynutí 1 kg těsta na pizzu je přibližně 1 hodina.