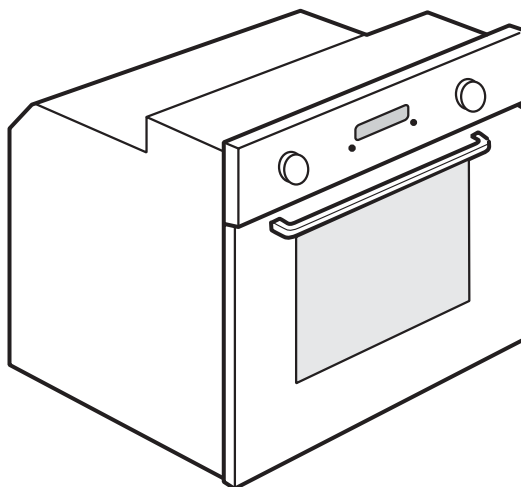


(Zde nalepte záruční štítek.)

SERVICE



0000 000 00000



Návod k použití a údržbě

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.



Toto je symbol, 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, které je třeba předejít. V opačném případě povede k vážnému poranění.



POZOR!

Označuje nebezpečnou situaci, jejímuž vzniku je třeba předejít, 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.

Pozorně dodržujte následující pokyny:

- Před každou činností v rámci 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 uvedeno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu musí provádět oprávněný elektrikář. Obratťe se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení zabudovaného spotřebiče k síti.
- Spotřebič musí splňovat platné bezpečnostní předpisy a k instalaci musí být proto použit všepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a prodlužovací kabely.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení montáže nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebič se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej, když jste naboso.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovládacích prvků.
- Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat a je nutné na ně dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, 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 ani vnitřních povrchů spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.

- Po upečení jídla otvírejte dvířka spotřebiče opatrně, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Když jsou dvířka spotřebiče zavřená, 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 spotřebiče a jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí spotřebiče hrozí riziko požáru.
- Ve spotřebiči neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených sklenicích nebo nádobách. Sklenice by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a spotřebič poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené z umělých materiálů.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje spotřebič 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 alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítí.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění. Během pyrolýzy se nesmějí k troubě přibližovat děti (platí pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztržít.
- Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku 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 trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrenový podstavec až při instalaci.

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 přiriznout, 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 umístěný na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

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

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 dvířka 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 nedotýkají horkých částí trouby a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.


RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Likvidace obalového materiálu

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

Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).
- Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly být nevhodnou likvidací výrobku způsobeny.
- Symbol  na výrobku nebo v doprovodné dokumentaci udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat v příslušném sběrném středisku k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora 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.

PROHLÁŠENÍ O EKODESIGNU

- Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropských nařízení č. 65/2014 a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba připojena k elektrickému napájení.
- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít:

- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
- **Upozornění:** Během automatického čištění nejdou dvířka trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (další informace najdete v odstavci „Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýzy“).

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „F“ a po něm následuje číslo, obraťte se na nejbližší středisko poprodejních služeb. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem „F“.

SERVISNÍ STŘEDISKO

Než zavoláte do servisního střediska:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problém sami pomocí bodů popsaných v oddílu „Pokyny k odstranění poruchy“.
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 servisního střediska.

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 dvířkách trouby). Servisní číslo je uvedeno i v záruční knížce;
- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

SERVICE



0000 000 00000

Jsou-li požadovány nějaké opravy, prosíme obraťte se na autorizované **středisko poprodejních služeb** (aby bylo garantováno použití originálních náhradních dílů a správné provedení oprav).

ČIŠTĚNÍ

POZOR!

- Nepoužívejte parní čistič.
- Troubu čistěte, až když vychladne.
- Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte korozivní ani abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky neúmyslně dostanou do kontaktu s troubou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Je-li velmi znečištěný, omyjte jej roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec jej otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

DŮLEŽITÉ: 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 (další informace najdete v části ÚDRŽBA) lze spustit níž (pouze u některých modelů), abyste mohli 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 dvířek 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 kartáčem nebo houbičkou.

Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (je-li jimi model vybaven):

DŮLEŽITÉ: 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 asi na jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýzy (je-li jím model vybaven):

POZOR!

- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolýzy.
- Během cyklu pyrolýzy nedovolte dětem, aby se přibližovali k troubě.

Tato funkce spálí vystříknuté zbytky jídel z pečení uvnitř trouby při teplotě asi 500 °C. Při takto vysoké teplotě se zbytky jídel spálí na jemný popel, který po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkým hadříkem. Tuto samočisticí funkci není nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná a při přehřátí 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.
- všechno příslušenství trouby je před zapnutím funkce pyrolýzy nutné vytáhnout.

Trouba je vybavena dvěma pyrolytickými funkcemi:

1. Úsporný cyklus (Pyro čištění Express/Eco): Ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem je spotřeba energie snížena přibližně o 25 %. Zapínejte jej v pravidelných intervalech (po 2 až 3 pečeních masa za sebou).
 2. Standardní cyklus (Pyrolytické čištění): 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 nejdou dveře trouby otevřít. jsou zablokované a není možné je otevřít, dokud teplota uvnitř trouby neklesne na bezpečnou teplotu.

ÚDRŽBA

POZOR!

- Používejte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda je trouba studená.
- Před jakoukoli údržbou odpojte elektrické napájení.

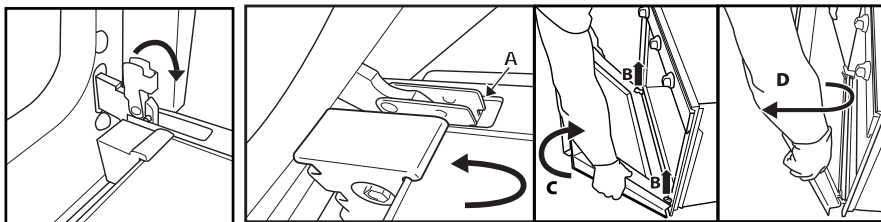
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

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

Nasazení dveří trouby:

1. Zasadíte závěsy na místo.
2. Dvířka úplně otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dvířka.

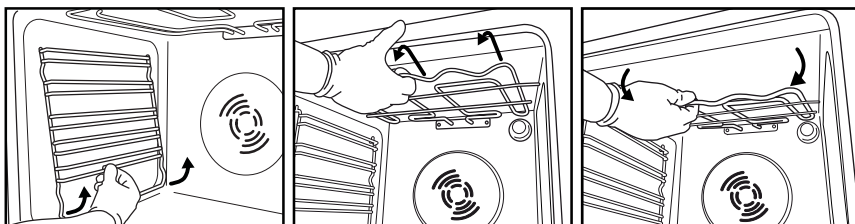


Obr. 1

Obr. 2

SKLOPENÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLSA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

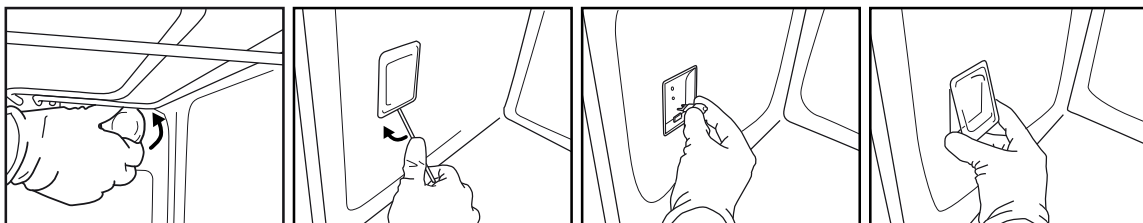
VÝMĚNA ŽÁROVKY V OSVĚTLENÍ TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li jí model vybaven):

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

Pro výměnu boční žárovky (je-li u modelu):

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



Obr. 6

Obr. 7

Obr. 8

Obr. 9

POZNÁMKA:

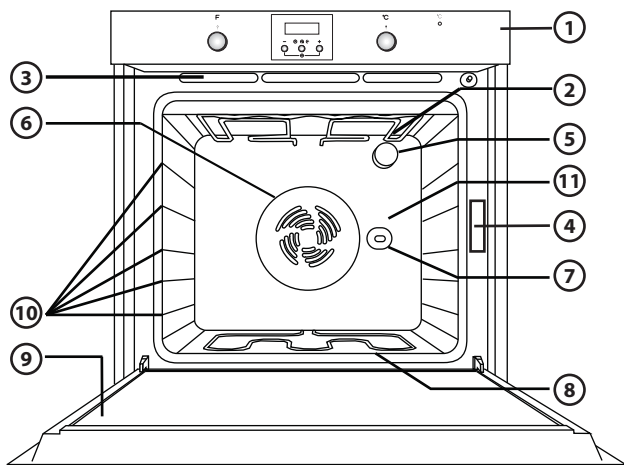
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro osvětlení domovních místností (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v servisním středisku.

DŮLEŽITÉ:

- **Halogenových žárovek se nedotýkejte holýma rukama, jinak je můžete poškodit.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu žárovky.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIHOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI



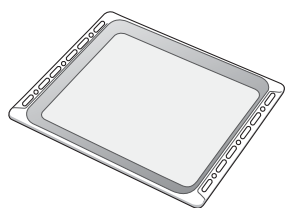
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí systém (je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožeň (je-li jím model vybaven)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

POZNÁMKA:

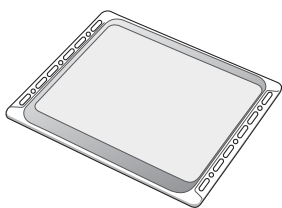
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.
- Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

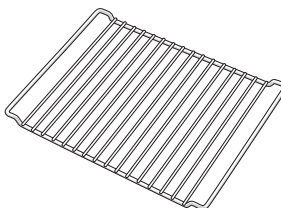
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



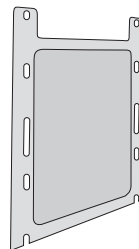
Obr. 1



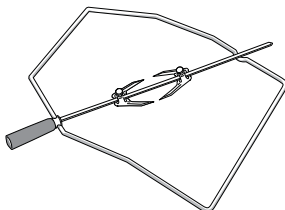
Obr. 2



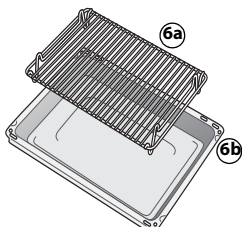
Obr. 3



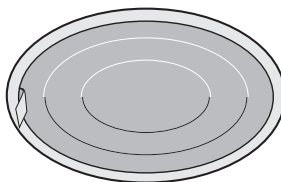
Obr. 4



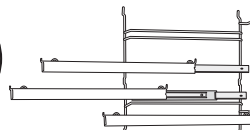
Obr. 5



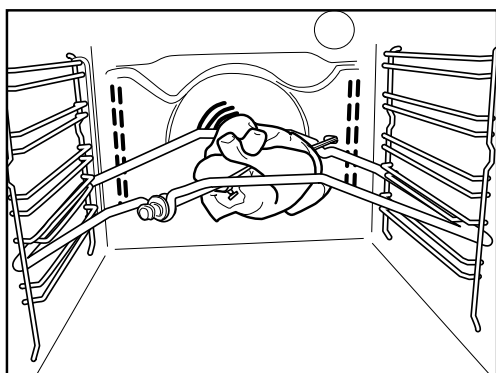
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

Slouží k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštěm nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže či ryb apod. se zeleninou i bez ní. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu trochu vody, aby se tuk nerozstříkával a netvořil se kouř.

Plech na pečení (Obr. 2)

Je určen k pečení sušenek, koláčů a pizzy.

Rošť (Obr. 3)

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

Katalytické boční panely (Obr. 4)

Tyto panely jsou pokryty speciální mikroporézní vrstvou smaltu, která pohlcuje odstříkující tuk. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čistící cyklus (viz ČIŠTĚNÍ/ ČIŠTĚNÍ).

Otočný rožeň (Obr. 5)

Otočný rožeň používejte podle návodu na Obr. 9. Přečtěte si také část „Doporučené použití a tipy“.

Souprava grilu (Obr. 6)

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

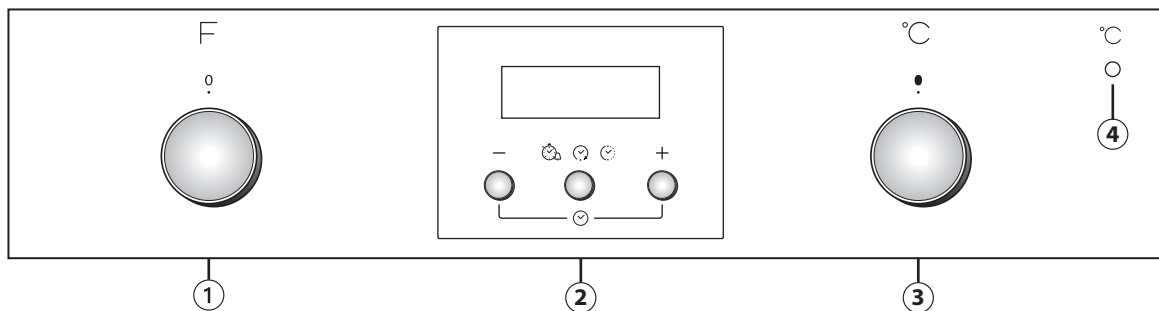
Tukový filtr (Obr. 7)

Používejte jej **pouze** k pečení velmi tučných jídel. Zavěste jej na zadní stěně trouby naproti ventilátoru. Lze jej mýt v myčce nádobí a použít s funkcí ventilátoru.

Výsuvné kolejničky (Obr. 8)

Umožňují vytažení roštů a plechů na polovinu své délky. Jsou vhodné pro veškeré příslušenství, lze je mýt v myčce nádobí.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Ovladače jsou zamačkávací. Stisknete-li je uprostřed, vyskočí ven.

Produkt se může mírně lišit od zde vyobrazeného výrobku.

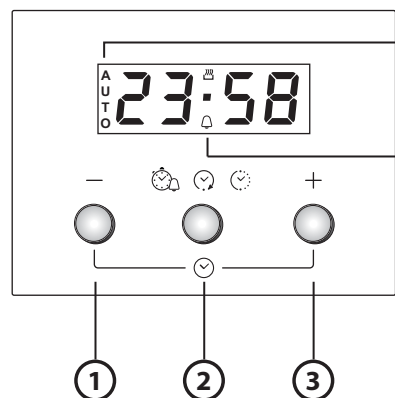
1. Ovladač voliče funkcí
2. Elektronický programátor
3. Volič termostatu
4. Červená kontrolka teploty.

JAK POUŽÍVAT TROUBU

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

Na konci pečení otočte ovladači do polohy „0“.

POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU



1. Tlačítko - : pro snížení hodnoty zobrazené na displeji
2. Tlačítko : pro volbu různých nastavení:
 - a. Časovače
 - b. Doba tepelné úpravy
 - c. Naprogramování konce tepelné úpravy
3. Tlačítko + : pro zvýšení hodnoty zobrazené na displeji

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

Nastavení při prvním použití

Nastavení času a tónu zvukového signálu.

Po připojení trouby do elektrické sítě bude na displeji blikat **AUTO** a 0.00. Chcete-li nastavit čas, stiskněte současně tlačítka - a +: prostřední tečka bliká. Nastavte čas pomocí tlačítek + a -. Jakmile navolíte potřebnou hodnotu, stiskněte prostřední tlačítko. Na displeji se zobrazí „ton 1“. Pro zvolení požadovaného tónu stiskněte tlačítko -. Jakmile navolíte vybraný tón, stiskněte prostřední tlačítko. Pro změnu nastaveného času postupujte podle pokynů uvedených výše.

Nastavení časovače



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

Naprogramování doby pečení











Po provedení volby pečení a nastavení teploty pomocí ovládacích prvků, stiskněte prostřední tlačítko: na displeji je zobrazeno 0.00 a bliká symbol zvonku.

Znovu stiskněte prostřední tlačítko: na displeji se nejdříve zobrazí **dur** a 0.00 a bude blikat **AUTO**. Nastavte čas pečení pomocí tlačítek + a - (maximální programovatelná hodnota je 10 hodin). Po několika sekundách se na displeji zobrazí čas a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Pro zobrazení zbývajících času pečení, případně jeho změny, stiskněte prostřední tlačítko po dobu 2 vteřin a potom ho stiskněte znovu. Na konci nastavené doby symbol zmizí, zazní zvukové upozornění a symbol **AUTO** bude blikat na displeji. Pro vypnutí zvukového upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko. Nastavte funkce a tlačítko teploty na nulu a stiskněte na dvě vteřiny prostřední tlačítko pro ukončení pečení.

















Odložení času ukončení pečení

Po zvolení délky pečení stisknete prostřední tlačítko: na displeji se postupně zobrazí **End**, čas ukončení pečení a symbol **AUTO**. Stisknete tlačítko + pro zobrazení požadovaného konce doby pečení (pečení může být odloženo maximálně o 23 hodin a 59 minut). Po několika vteřinách se na displeji zobrazí čas, symbol  zhasne a zůstane svítit symbol **AUTO** jako potvrzení nastavení. Pro zobrazení času konce pečení a případné provedení jeho změny stisknete prostřední tlačítko a potom ho stisknete znovu dvakrát. Po ukončení odpočítávání se rozsvítí symbol  a trouba zahájí zvolený režim vaření.



TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
	VYPNOUT	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	Slouží k zapnutí/vypnutí osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Slouží k pečení jakéhokoli jídla na jednom roštu. Použijte druhou úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tato funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Doporučujeme vyměnit polohu jídel, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 2. úroveň drážek, při pečení na dvou úrovních 2. a 4. úroveň. Před pečením troubu předehřejte.
	GRIL	Ke grilování kotlet, ražničí a klobás, zapékání zeleniny nebo opečení chleba. Umístěte jídlo na 4. úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte jej do 3. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu asi na 3-5 min. předehřejte. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBOGRIL	Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo umístěte do střední polohy. Doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte ho do první nebo druhé úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zhnědlo po všech stranách. Troubu nemusíte předehřívát. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	TURBOVENTILÁTOR	K pečení na jedné úrovni například ovoce, dortů a koláčů, zeleniny, pizzy a drůbeže.
	HORKÝ VZDUCH	Také k pečení různých jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na maximálně dvou úrovních (např. ryb, zeleniny, koláčů). Tato funkce umožňuje pečení bez přenosu vůně z jednoho jídla na druhé. K pečení na jedné úrovni doporučujeme používat 2. úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních používejte 1. a 3. úroveň drážek a troubu nejprve předehřejte.
	VYHŘÍVÁNÍ DOLNÍ ČÁSTI	Použijte tuto funkci po pečení k propečení dolní části pokrmu dozlatova. Doporučujeme používat 1./2. úroveň drážek. Tuto funkci lze využít rovněž k pomalé tepelné úpravě jako např. u zeleniny a dušeného masa; i v tomto případě používejte 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívát.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň drážek (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Pečivo z listového těsta		Ano	2	175-200	20-30	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	175-200	25-45	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Lasagne / zapékané těstoviny / cannelloni / nákypy		Ano	2	200	45-55	Plech na pečení na roštu
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové o hmotnosti 1 kg		Ano	2	200	80-110	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna o hmotnosti 1 kg		Ano	2	200	50-100	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Krůta / husa o hmotnosti 3 kg		Ano	1/2	200	80-130	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		Ano	2	175-200	40-60	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175-200	50-60	Plech na pečení na roštu
Topinky		Ano	4	200	2-5	Gril
Rybí filé / steak		Ano	4	200	20-30	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	4	200	30-40	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Úroveň 2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte) Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Pečené kuře o hmotnosti 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Úroveň 2: otočný rožeň Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		-	2	200	35-45	Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	2	200	60-90	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	200	45-55	Hluboký plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	200	20-30	Plech na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1-3	200	50-100	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň drážek (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Maso a brambory		Ano	1-3	200	45-100	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1-3	175	30-50	Úroveň 3: plech na pečení na roštu
						Úroveň 1: hluboký plech nebo plech na pečení na roštu

Časy uvedené v tabulce jsou pro pečení s odloženým startem (je-li k dispozici). Časy pečení mohou být i delší, závisí na množství pokrmu.

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

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

RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

Jak používat tabulku tepelné úpravy

Tabulka udává nejlepší funkci k pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení pokrmů do trouby a nezahnují předehřátí (které se používá u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty. Pokud jídlo nebude dostatečně propečené, nastavené hodnoty zvyšte. 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, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu předehřejte.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce „TRADIČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu) 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 dřív, a jídlo s delší dobou pečení ponechte v troubě.

Dezerty

- Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete dortové formy s nepřílnavým povrchem, nevyčistěte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- Pro moučníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADIČNÍ PEČENÍ“ (je-li u modelu). Jestliže je spodní část koláče promáčená, 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. Rošt s masem zasuňte do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a na povrchu se nespálilo. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem odkapávací plech s půl litrem vody k zachycování vytékajících šťáv. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožňák (jen u některých modelech)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso napíchněte na jehlici rožňáku. Pokud připravujete kuře, připevněte je k rožňáku 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 odkapávací tuk. Jehlice 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 lehce vymažte tukem, aby byl spodek pizzy křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

Funkce kynutí (pouze u některých modelech)

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



12/2016

400011511077



Whirlpool® je registrovaná obchodní známka společnosti Whirlpool USA.