

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tyto pokyny jsou k dispozici také na webové stránce: www.whirlpool.eu

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 uvádějí konkrétní informace o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit riziko poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím spotřebiče. Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Při rozbalování a montáži noste ochranné rukavice.
- 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 musí provádět kvalifikovaný elektrikář. Obráťte se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být natolik dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k hlavní zásuvce elektrického napájení.
- Montáž musí probíhat v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít všepólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte adaptéry pro více zásuvek, je-li trouba vybavena zástrčkou.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.

- Je-li povrch indukční desky prasklý, nepoužívejte ji a vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem (pouze pro modely s indukční funkcí).
- Spotřebiče 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 nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Pokud se v blízkosti spotřebiče budou pohybovat velmi malé (0–3 roky) nebo malé (3–8 let) děti, musí být neustále pod dohledem.
- Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a pokud rozumějí rizikům, která s používáním spotřebiče souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.
- Během použití a po něm se nedotýkejte topných těles spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s textiliemi ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti zcela nevychladnou.
- Po upečení jídla otvírejte dveře spotřebiče opatrně, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Když jsou dveře spotřebiče zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- K vyjmutí 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 ze syntetického materiálu.

- 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.
- Nikdy nepoužívejte parní čistič.
- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolýzy. Během cyklu pyrolýzy nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě. Rozlité tekutiny musí být odstraněny z vnitřku trouby před zahájením čisticího cyklu (pouze pro trouby s funkcí pyrolýzy).
- Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění skla dveří trouby nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo ostré kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztříštit.
- Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepřikrývejte jídlo v nádobě na vaření alobalem (pouze pro trouby s dodávanou nádobou na vaření).

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 přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

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

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

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

Během použití:


- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- 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 2012/19/EU 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.

Tipy pro úsporu 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.
- Tento spotřebič splňuje požadavky na ekologický design podle evropského 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 elektrické síti proud a zda je trouba připojená k elektrickému napájení.
- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít:

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

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji objeví 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 poprodejšího 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 poprodejší servis** (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že oprava bude provedena správně).

ČIŠTĚNÍ



POZOR

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

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: **Nepoužívejte korozivní nebo brusné čistící prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na spotřebič dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.**

- Plochy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi 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 vložnou troubu vyčistěte. Lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čistící prostředky na 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 čistící prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.**

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

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

! POZOR

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

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

- V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu (pyrolýzy) hořáky nebo elektrické plotýnky vypnuté.
- Příslušenství je před zapnutím funkce pyrolýzy nutné vytáhnout (včetně bočních mřížek).
- K dosažení dokonalého vyčištění dveří odstraňte před zapnutím pyrolýzy nejprve vlhkou houbičkou větší usazeniny. Trouba je vybavena 2 pyrolytickými funkcemi:
 1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): spotřeba je snížena asi o 25 % ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem. Zapínejte ho v pravidelných intervalech (po nejméně 2-3 pečeních masa za sebou).
 2. Standardní cyklus (PYRO): zajišťuje účinné vyčištění velmi znečištěné trouby.
- V každém případě se po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

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

ÚDRŽBA

! POZOR

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

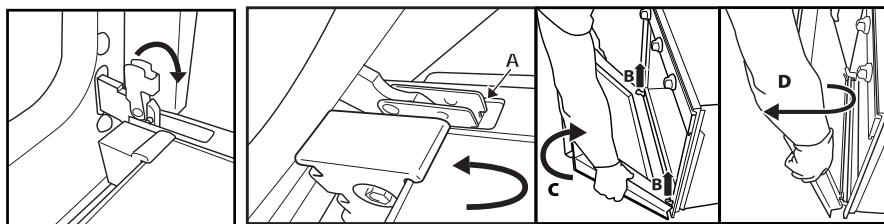
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

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), 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.

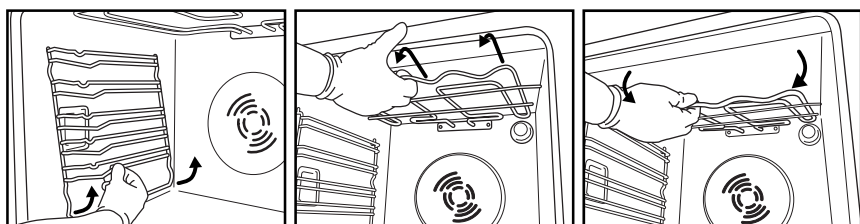


Obr. 1

Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

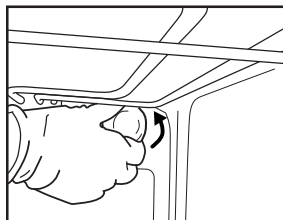
VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

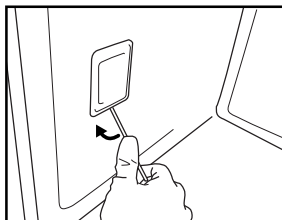
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte zpět kryt osvětlení.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

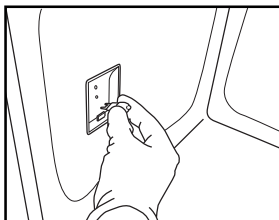
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena (Obr. 3).
3. Tenkým šroubovákem je nutné vypáčit kryt žárovky (Obr. 7).
4. Vyměňte žárovku (viz informaci o typu žárovky) (Obr. 8).
5. Kryt nasadte opět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl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



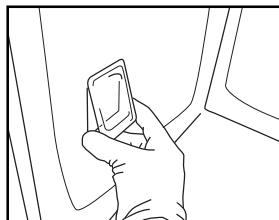
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Poznámka:

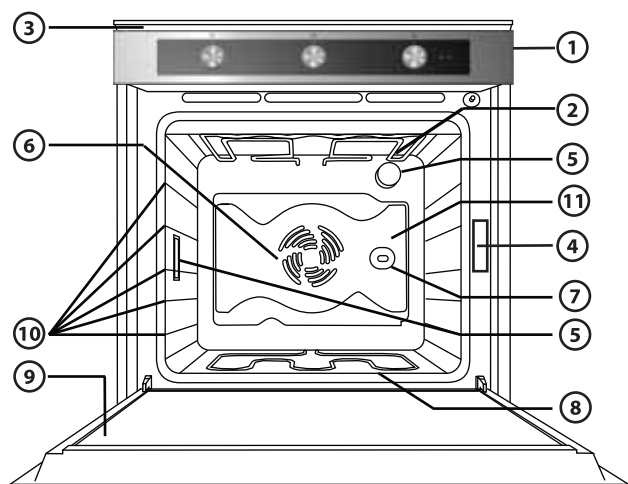
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300 °C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300 °C, které jsou k dostání v servisním středisku.#
- Žárovka použitá ve spotřebiči je speciální žárovka pro elektrické domácí spotřebiče a není vhodná pro osvětlení domácích prostor (nařízení (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

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

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘIĎTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

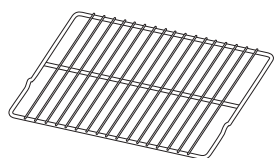


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Ventilátor
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno na přední straně trouby)
11. Zadní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

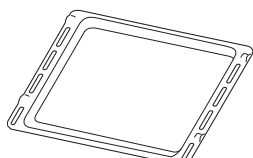
POZNÁMKA:

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



Obr. A



Obr. B

- A. ROŠT:** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádoby vhodné pro pečení v troubě.
- B. 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.

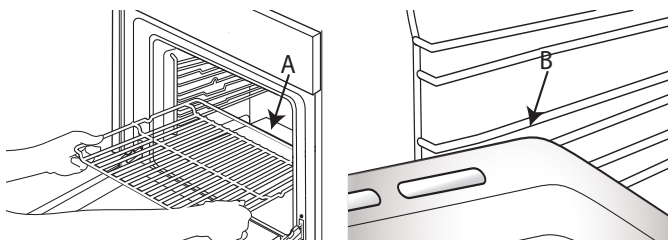
Dodané příslušenství se může lišit v závislosti na konkrétním zakoupeném modelu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.

ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

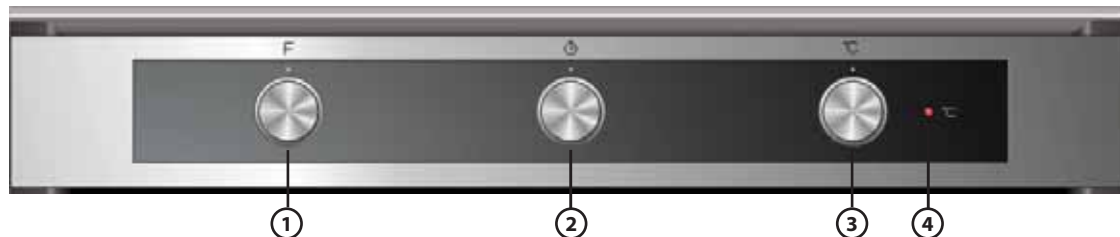
1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí „A“ směrem nahoru (Obr. 1).
2. Ostatní příslušenství, jako je hluboký plech či plech na pečení, se zasunuje vyvýšenou částí na rovné hraně „B“ směrem nahoru (Obr. 2).



Obr. 1

Obr. 2

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. Volič funkcí
2. Ovladač programátoru doby pečení
3. Ovladač termostatu

POZNÁMKA: ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.

4. Kontrolka termostatu

JAK TROUBU POUŽÍVAT

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

Na konci pečení otočte ovladači do polohy „0“.

PROGRAMÁTOR DÉLKY PEČENÍ

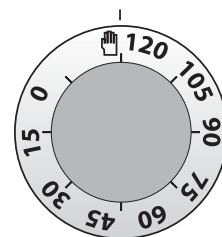
Tento programátor umožňuje nastavení času od 1 do 120 minut.

Chcete-li nastavit dobu pečení, zvolte nejprve funkci pečení, pak úplně otočte voličem doleva a pak ho otočením doprava vraťte na požadovanou dobu pečení. Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba vypne a programátor zůstane v poloze „0“.










Chcete-li použít troubu v ručním režimu, tedy bez nastavení doby pečení, ověřte si, že je programátor nastavený na symbolu „☞“.

POZOR: Je-li programátor na „0“, trouba se nezapne.











Chcete-li troubu zapnout, nastavte programátor na symbol „☞“, nebo nastavte délku pečení.















TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
	OFF	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	K zapnutí/vypnutí žárovky uvnitř trouby.
	TRADIČNÍ	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Použijte 3. úroveň. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Zhasnutí kontrolky termostatu signalizuje, že je možné vložit do trouby jídlo.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Tato funkce umožňuje opečení povrchu a spodku jídla stejnoměrně do zlatova. Použijte 3. úroveň. Troubu před pečením předehřejte.
	GRIL	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu předehřejte na 3-5 minut. Dveře trouby musí být při grilování zavřené.
	TURBOGRIL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Během pečení maso obraťte, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	ROZMRAZOVÁNÍ	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	HORKÝ VZDUCH	K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení bez předehřevu, na jedné nebo dvou úrovních současně (např.: ryb, zeleniny, moučnicků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek doporučujeme použít 3. úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 4. úroveň a troubu před pečením předehřát.
	DOLNÍ OHŘEV	Tuto funkci použijte po upečení jídel k jejich zezlátnutí. Doporučujeme vložit jídlo na 1. nebo 2. úroveň drážek. Funkce je vhodná pro pomalé vaření např. dušeného masa se zeleninou; v tomto případě použijte 3. úroveň trouby. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Před- dohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		Ano	3	150-175	35-90	dortová forma na roštu
		Ano	1-4	150-170	30-90	Úrov. 4: dortová forma na roštu Úrov. 1: dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		Ano	3	150-190	30-85	Hluboký plech/plech na moučníky nebo forma na roštu
		Ano	1-4	150-190	35-90	Úrov. 4: dortová forma na roštu Úrov. 1: dortová forma na roštu
Sušenky/muffiny		Ano	3	160-175	20-45	Hluboký plech/plech na moučníky
		Ano	1-4	150-175	20-45	Úrov. 4: rošt Úrov. 1: hluboký plech/plech na moučníky
Zákusky z odpalovaného těsta		Ano	3	175-200	30-40	Hluboký plech/plech na moučníky
		Ano	1-4	170-190	35-45	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech/plech na moučníky
Pusinky		Ano	3	100	110-150	Hluboký plech/plech na moučníky
		Ano	1-4	100	130-150	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech/plech na moučníky
Chléb/pizza/focaccia		Ano	3	190-250	12-50	Hluboký plech/plech na moučníky
		Ano	1-4	190-250	25-50	Úrov. 4: hluboký plech talíř na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech/plech na moučníky
Mražené pizzy		Ano	3	250	10-15	Úrov. 3: hluboký plech/plech na moučníky nebo rošt
		Ano	1-4	250	10-20	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech/plech na moučníky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	3	175-200	35-55	dortová forma na roštu
		Ano	1-4	175-190	45-60	Úrov. 4: dortová forma na roštu Úrov. 1: dortová forma na roštu

Recept	Funkce	Pře- dohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Lístkové taštičky/lískové keksy		Ano	3	175-200	20-30	Hluboký plech/plech na moučníky
		Ano	1-4	175-200	25-45	Úrov. 4: plech na pečení na roštu Úrov. 1: hluboký plech/plech na moučníky
Lasagne/ zapékané těsto- viny/ canelloni/ nákypy		Ano	3	200	45-65	Hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/ vepřové 1 kg		Ano	3	200	80-110	Hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	3	200	50-100	Hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Krůta/husa 3 kg		Ano	2	200	80-130	Hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celé)		Ano	3	175-200	40-60	Hluboký plech nebo forma na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	175-200	50-60	forma na pečení na roštu
Topinky		Ano	5	200	2-5	Rošt
Rybí filety/řízky		Ano	5	200	20-30	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Uzeniny/kebaby/žebírka/ hamburgery		Ano	5	200	30-40	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2: rošt (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	3	200	35-45	talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/lýtka		-	3	200	60-90	Hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	3	200	45-55	Hluboký plech/plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	200	20-30	forma na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1-4	200	50-100*	Úrov. 4: plech na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Maso a brambory		Ano	1-4	200	45-100*	Úrov. 4: plech na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1-4	175	30-50*	Úrov. 4: hluboký plech talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo forma na roštu

* Doba pečení je čistě orientační. Jídla se z trouby mohou vytahovat různě podle vlastní chuti.

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

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

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce „HORKÝ VZDUCH“ můžete péct současně na různých úrovních různá jídla (například (např. ryby a zeleninu), která potřebují stejnou teplotu. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

Dezerty

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na rostech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátko. Pokud ho z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a těsto tolik nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (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 formy na pečení do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

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

Otočný rožň (jen u některých modelů)

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

Pizza

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