

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST JINÝCH OSOB JSOU VELMI DŮLEŽITÉ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst 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:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci a údržbu musí provést kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte, ani nevyměňujte žádnou součást spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu.
- Tento spotřebič musí být podle zákona uzemněn.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k síti.
- Spotřebič musí splňovat platné bezpečnostní předpisy a k instalaci musí být proto použit vícepólový odpojovač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a prodlužovací šňůry.
- Nikdy při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za napájecí kabel.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně pro pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití ovládacích prvků.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství použijte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do spotřebiče nebo do jeho blízkosti nedávejte hořlavé materiály: při náhodném zapnutí trouby může dojít k požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Přetlakem uvnitř nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru při sušení potravin.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nepamenejte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

Likvidace domácích spotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte ho podle místních předpisů pro odstraňování odpadu. Před likvidací odřízněte napájecí kabel.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Při instalaci odstraňte pouze polystyrenový podstavec, na kterém je trouba postavena.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY


- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min. 90°C).
- Je-li nutné skříňku přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedení 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 kabelu uvedený na připojovacím štítku) smí vymenit jen kvalifikovaný elektrikář. Obrat se na autorizované servisní středisko.

PROPOJENÍ VARNÉ DESKY A TROUBY

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: dokud není propojení dokončeno, nepripojujte troubu k elektrickému napětí. Před připojením trouby ke zdroji napájení zkontrolujte, zda je daná varná deska uvedena v příloženém seznamu možných kombinací varné desky/trouby. Pripojte konektory varné desky ke konektorům trouby podle pokynu k instalaci tak, aby si barvy odpovídaly a otvory konektoru byly vyrovnané. Zasuňte konektory a zatlačte je, až uslyšíte cvaknutí. Odšroubujte matici zemnicího šroubu  umístěnou na horním krytu trouby a zasuňte žlutozelený zemnicí vodič; podložku nechte na místě. Matici zemnicího šroubu pevně utáhněte.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: pokud konektory varné desky neodpovídají připojení a barvám zásuvek trouby, je nutné v servisním středisku koupit soupravu adaptéru s kódovým číslem AMC 873.

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 výparu z ochranného tuku a izolačních materiálů.

Během použití:


- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Nevíste na dveřích a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Do vnitřku horké trouby nelijte vodu; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- 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.
- Nevystavujte varnou desku působení povětrnostních vlivů.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace balicího materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem . Různé obalové materiály nevyhazujte proto s domácím odpadem, ale zlikvidujte je podle platných místních předpisů pro likvidaci obalu.

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 spotřebiči nebo přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

- Tato trouba může přijít do styku s potravinami a 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 směrnici 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky připojená.
- 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.
- **DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** během automatického čištění nejdou dveře trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (viz odstavec "Čisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolýza").

Elektronický programátor nefunguje:

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

POPRODEJNÍ SERVIS

Než zavoláte do poprodejního servisu:

1. Pokuste se poruchu odstranit sami podle pokynů v části "Jak odstranit poruchu".
2. Zkuste, zda problém trvá i po vypnutí a opětovném zapnutí spotřebiče.

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

Vždy uveďte:

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

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

- **Nepoužívejte čisticí na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.**

Vnější plochy trouby

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

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

Vnitřek trouby

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

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

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

Příslušenství:

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

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

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

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

ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ

- Používejte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.
- Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.

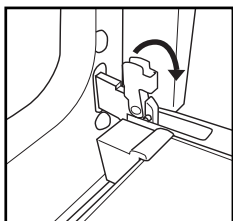
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

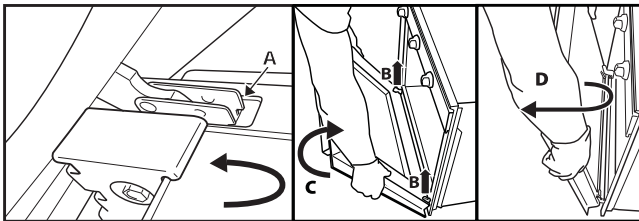
1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihnete blokovací páčky a zatlačte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvednete je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří:

1. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.



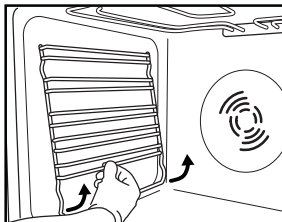
Obr. 1



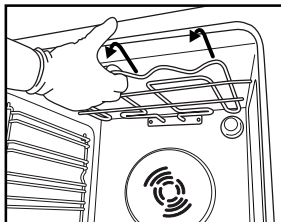
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

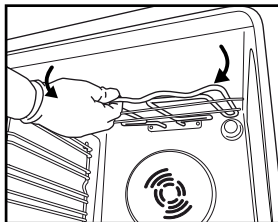
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (Obr. 3).
2. Povytněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 4) a sklopte ho dolů (Obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od zdroje energie.
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.



Obr. 6

Obr. 7

POZNÁMKA:

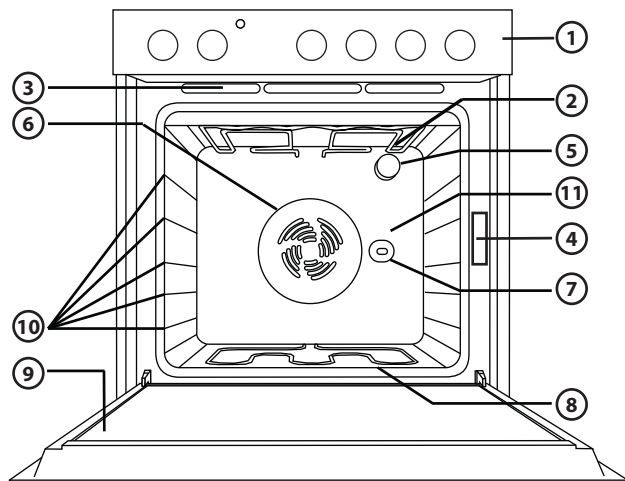
- Používejte pouze žárovky 25–40W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovku můžete zakoupit poprodejním servisem.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **Troubu nepoužívejte, dokud kryt osvětlení nenašroubujete zpátky.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIHOJENÍ SE RIDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



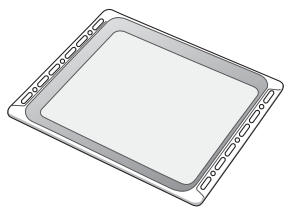
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Vetrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otocný rožen (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštu
11. Zadní stěna

POZNÁMKA:

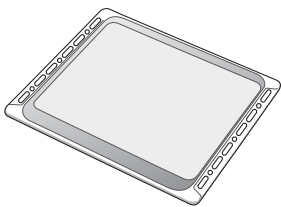
- Ventilátor může po dopečení jídla a vypnutí spotřebiče ještě pokračovat chvíli v chodu.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

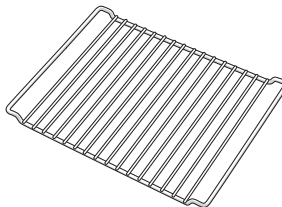
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



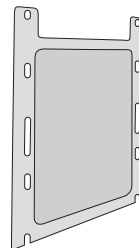
Obr. 1



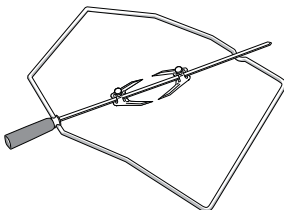
Obr. 2



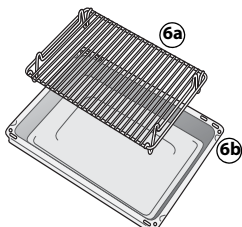
Obr. 3



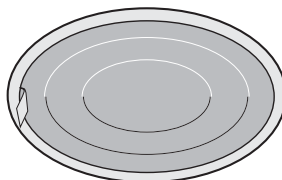
Obr. 4



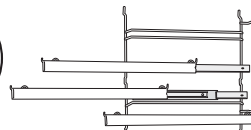
Obr. 5



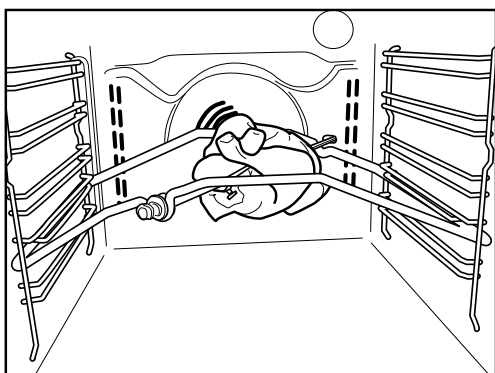
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

Hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousku jídla pod roštem, nebo jako pekáč k pečení masa, drubeže nebo ryb apod. se zeleninou i bez zeleniny. Aby se zamezilo prskání a prepalování tuku, nalijte na hluboký plech trochu vody.

Plech na pečení (Obr. 2)

K pečení cajového peciva, koláču a pizzy.

Rošt (Obr. 3)

Ke grilování jídel nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné varné nádoby. Lze ho zasunout do libovolné drážky trouby. Můžete ho umístit se zakrvením nahoru nebo dolů.

Katalytické boční panely (Obr. 4)

Tyto panely mají speciální mikroporézní vrstvu smaltu, která pohlcuje tukové strůžkance. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čistící cyklus (viz ČISTĚNÍ).

Otcný rožen (Obr. 5)

Rožen použijte podle návodu v Obr. 9. Precetete si také část "Doporučené použití a tipy".

Souprava grilu (Obr. 6)

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

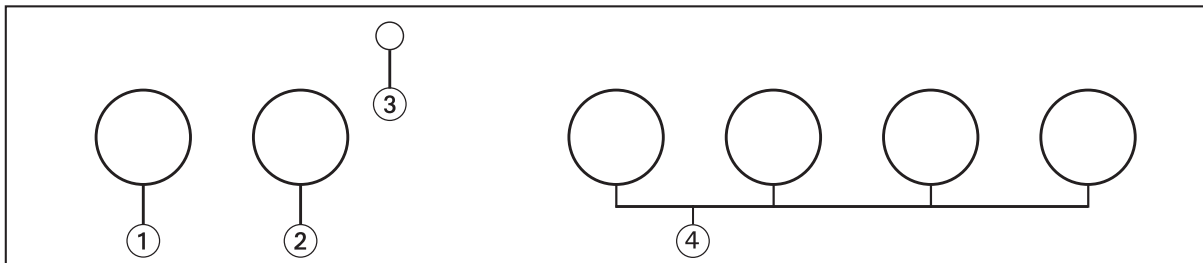
Tukový filtr (Obr. 7)

Používejte ho **pouze** pro pečení velmi tučných jídel. Zahákněte ho na zadní stěně trouby u ventilátoru. Můžete ho mýt v mycce nádobí a používá se s funkcí ventilátoru.

Výsuvné kolejničky (Obr. 8)

Umožňují vytažení roštu a plechu na polovinu své délky. Vhodné pro všechno příslušenství, lze mýt v mycce nádobí.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. Volic funkce
2. Ovladac termostatu
3. Červená kontrolka termostatu
4. Ovladace varné desky

ZAPNUTÍ TROUBY

Volicem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.

Ovladac termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Červená kontrolka termostatu se rozsvítí a zhasne po dosažení zvolené teploty troubou. Na konci pečení otočte ovladací do polohy "0".

JAK POUŽÍVAT VARNOU DESKU

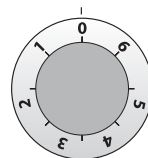
Na ovládacím panelu trouby jsou umístěny 4 nastavitelné ovladace (od 0 do 6), kterými se řídí provoz varné desky.

K zapnutí elektrických plotýnek:

- Ovladacem zvolené plotýnky otočte směrem doprava do požadované polohy (řídte se pokyny příloženými k varné desce).

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:



















- Při prvním zapnutí plotýnek otočte ovladací do polohy 6 a nechte je zapnuté asi 3 minuty, aby se odstranily všechny pachy; na každou plotýnku postavte nádobu s vhodným průměrem dna naplnenou do poloviny vodou.
- Nejsou-li na varných plotýnkách nádoby, nenechávejte je zapnuté.
- Používejte hrnce a pánve speciálně určené pro elektrické varné desky, zejména nádoby s vícevrstvným plochým dnem.
- Používejte nádoby s průměrem dna stejným jako je průměr varné plotýnky, nebo jen nepatrně větším.











TABULKA FUNKCÍ

FUNKCE		POPIS
0	OFF	K zastavení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	K zapnutí osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Funkce vhodná pro pečení všech druhů jídel na jedné úrovni drážek. Troubu predehřejte na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme používat druhou nebo třetí úroveň drážek. Tato funkce je také vhodná pro pečení hotových zmrazených jídel; řídte se pokyny na balení potravin.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tuto funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Podle potřeby můžete polohu jídel vymenit k rovnoměrnějšímu propečení.
	GRIL	Ke grilování stejku, kebabu a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Troubu predehřejte na 3-5 minut. Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu (na první úrovni) trochu vody, aby se tuk nerozstříkova a netvoril se kour. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
	TURBOGRIL	Ke grilování velkých kusu masa (rostbífů, pečení). Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Při pečení masa nalijte do hlubokého plechu na první úrovni trochu vody. Tím se omezí stříkání tuku i kour. Behem grilování maso obračejte.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Tuto funkci lze použít k urychlení rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.

TABULKA PECENÍ

Recept	Funkce	Pře- dohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		Ano	2	160-180	35-55	Rošt + forma na koláč
Cajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	3	170-180	15-40	Plech na pečení
Plněné žemlicky		Ano	3	180	30-40	Plech na pečení
Lístkové taštiny / lískové keksy		Ano	3	180-200	20-30	Plech na pečení
Pusinky		Ano	3	90	120-130	Plech na pečení
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové		Ano	2	190-200	90-110	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Kure / králík / kachna		Ano	2	190-200	65-85	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Kruta / Husa		Ano	2	190-200	140-180	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Pecená ryba / v pergamentu (filety, celá)		Ano	2	180-200	50-60	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Lasagne / zapékaná testoviny / plněné testoviny / nákypy		Ano	2	190-200	45-55	Rošt + nádoba pyrex
Chléb / italský chléb Focaccia		Ano	2	190-230	15-50	Hluboký plech nebo plech na pečení
Pizza		Ano	2	230-250	7-20	Hluboký plech nebo plech na pečení
Toast		Ano	4	200	2-5	Rošt
Zapékaná zelenina		Ano	3	200	15-20	Rošt + nádoba pyrex
Grilované rybí filety a rezy		Ano	3	200	30-40	Rošt + nádoba pyrex
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	4	200	30-50	Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, uprostřed pečení otočte
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)		Ano	1	180-200	50-60	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine)		Ano	1	180-200	35-55	Rošt + forma na koláč
Plněná zelenina (rajčata, papriky, cuketa, lilky)		Ano	2	180-200	40-60	Rošt + nádoba pyrex
Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine)		Ano	1/3	180-190	45-55	Grilovací plech + nádoba, uprostřed pečení vymente úroveň

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Pizza / italský chléb Focaccia		Ano	1/3	230-250	12-30	Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vymente úrovně
Cajové pečivo / ovocné koláčky		-	1/3	170-180	20-40	Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vymente úrovně
Krémové zákusky		-	1/3	180	35-45	Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vymente úrovně
Lístkové taštiny / lískové keksy		-	1/3	180-200	20-40	Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vymente úrovně
Pecené kure		-	2	200	55-65	Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni,
Pecené brambory		-	3	200	45-55	Hluboký plech
Krvavý rostbif		-	3	200	30-40	Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni,
Jehněčí kýta / koleno		-	2	200	55-70	Gril + hluboký plech

POZNÁMKA: casy pečení a teplota platí přibližně pro 4 porce.

DOPORUCENÉ POUŽITÍ A TIPY

Jak používat tabulku pečení

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

Pecení různých jídel současně

Pomocí funkce "TRADIČNÍ PEČENÍ" (je-li u modelu) můžete péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení, najednou (například: rybu a zeleninu) na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dříve, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

Moucníky

- Jemné moucníky peče s funkcí klasického pečení jen na jedné úrovni. Použijte tmavě zbarvené kovové dortové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasunte doprostřed párátko. Pokud ho z jídla vytáhnete čistý, je koláč upečený.
- Jestliže použijete neprilnavé dortové formy, nevmazávejte 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 teste a tolik testo nemíchat.
- Pro moucníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ" (je-li u modelu). Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádoby pyrex vhodně pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejné silné kusy, aby se rovnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasunte 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 pul litrem vody. V případě potřeby vodu dolijte.

Otocný rožen (jen u některých modelu)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusu masa a drubeže. Maso nasunte na tyč rožně, kure připevněte šnurkou, a před vložением do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasunte do jejího umístění na přední straně trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s pul 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 pekle krupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozzarellou.

Funkce kynutí (jen u některých modelu)

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