

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento návod je k dispozici také na stránkách: www.whirlpool.eu

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST OSTATNÍCH 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, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.

Před každým bezpečnostním upozorněním je uveden symbol hrozícího 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 uvádějí konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit riziko poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Pozorně dodržujte následující pokyny:

- Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice.
- Před jakoukoli instalační činností je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést 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 může provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Obrátte se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče zabudovaného do skříňky k elektrické síti.
- Aby spotřebič splňoval platné bezpečnostní předpisy, musí být použit vícepólový odpojovač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Je-li trouba vybavena zástrčkou, nepoužívejte zásuvkové rozdvojký.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po skončení instalace nesmí být elektrické komponenty pro uživatele volně přístupné.
- Je-li povrch indukční desky prasklý, nepoužívejte ji a vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem (pouze u modelů s indukční funkcí).
- Spotřebič se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte jej bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k přípravě jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za jeho nevhodné použití nebo nesprávné nastavení ovladačů.

- 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 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 ani vnitřních povrchů spotřebiče, protože byste se mohli popálit. Spotřebič nesmí přijít do styku s textiliemi ani jinými hořlavými materiály, dokud všechny jeho součásti zcela nevychladnou.
 - Po dokončení tepelné úpravy 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 nikdy nezakrývejte.
 - K vyjmutí nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
 - Do spotřebiče a v jeho blízkosti neumísťujte hořlavé materiály: 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 ze syntetických 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.
 - Nikdy nepoužívejte parní čističe.
 - Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění. Během cyklu pyrolytického čištění nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě. Rozlité tekutiny musí být odstraněny z vnitřku trouby před zahájením čistícího cyklu (pouze u trub s funkcí pyrolýzy).
- Používejte pouze teploměr doporučený 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 roztříštit..

- Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Nepřikrývejte jídlo v nádobě na vaření alobalem (pouze u trub s dodávanou nádobou na vaření).

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnotte 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 VESTAVĚ

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min. 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přizpůsobit, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky. Pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedení instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutné zachovat minimální mezeru mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3×1,5 mm²) smí v případě potřeby vyměnit pouze kvalifikovaný elektrikář. Obrat 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 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 příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Rady k úspoře energie

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

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ S PŘEDPISY

- Tato trouba je určena pro potraviny, odpovídá evropské směrnici (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 novelizované znění) a s požadavky na ochranu směrnice „EMC“ 2004/108/ES.
- Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle evropských nařízení č. 65/2014 a č. 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

ODSTRAŇOVÁNÍ PORUCH

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti napětí 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 „Čistící cyklus trouby s funkcí pyrolýzy“).

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „F“ a po něm následuje číslo, obraťte se na nejbližší servisní středisko. 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 na záručním listě;
- svou úplnou adresu,
- své telefonní číslo.

SERVICE



0000 000 00000

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

ČIŠTĚNÍ



POZOR

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

Vnější plochy trouby

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

• Plochy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. 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 vložnou troubu vyčistěte. Lépe tak odstraníte ulpělé nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze specializované čisticí prostředky pro trouby a dodržujte přesné pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmout ze závěsů (viz část ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (další informace najdete v části ÚDRŽBA) lze spustit (pouze u některých modelů), abyste mohli vyčistit také strop trouby.

POZNÁMKA: při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina atp.) může na vnitřní straně dvířek 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 kartáče, drátěnky nebo spreje na trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočišticí 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.

ÚDRŽBĚ

! UPOZORNĚNÍ PŘI

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

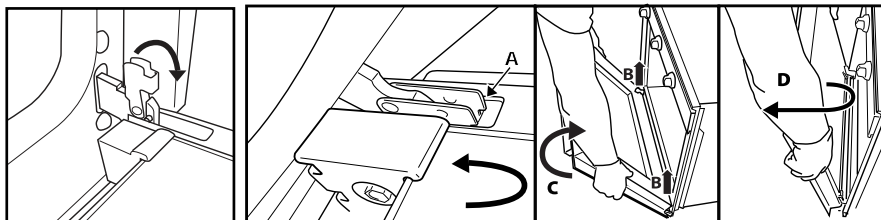
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zdvihnete blokovací páčky závěsů a zatlačíte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete dveře, jak nejvíc to půjde (A), zvednete je nahoru (B) a otočíte je (C), až se uvolní (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.

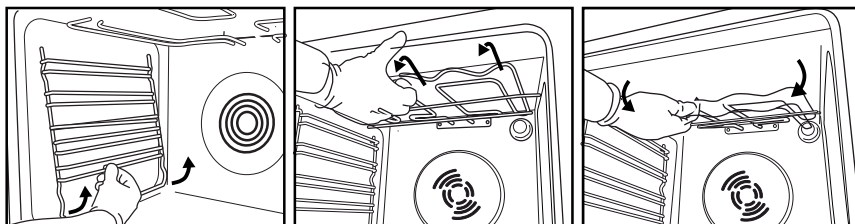


Obr. 1

Obr. 2

SKLOPENÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 6

Obr. 7

POZNÁMKA:

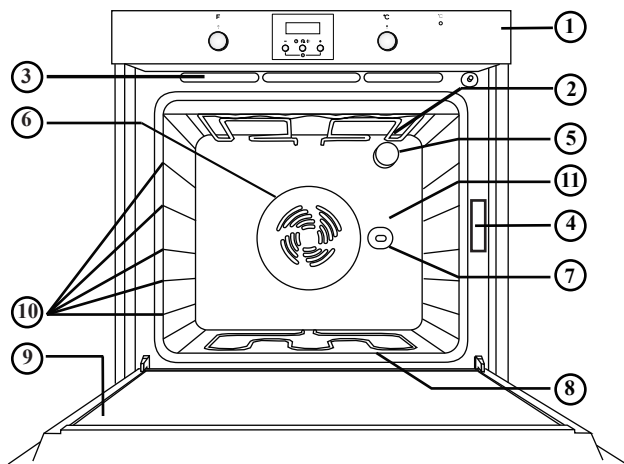
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 230 V, typ E-14, T 300 °C, nebo halogenové žárovky 20–40 W / 230 V, typ G9, T 300 °C (podle modelu).
- Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro pokojové osvětlení (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete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

DŮLEŽITÉ:

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

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

POKYNY K ELEKTRICKÉMU PŘIPOJENÍ NAJDETE V ČÁSTI O INSTALACI



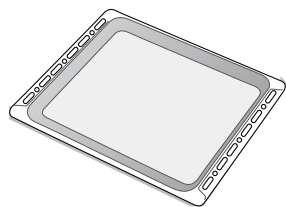
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso / gril
3. Chladicí systém (je-li jím model vybaven)
4. Typový štítek (neodstraňujte jej)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li jím model vybaven)
7. Otočný rožeň (je-li jím model vybaven)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11.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

POZNÁMKA:

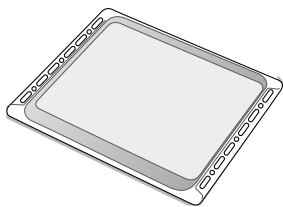
Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný. Vámi zakoupený výrobek se může oproti vyobrazení mírně lišit.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

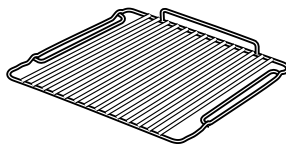
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



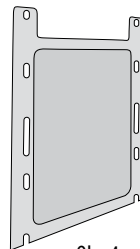
Obr. 1



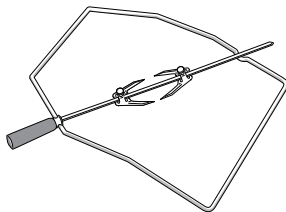
Obr. 2



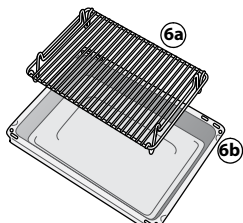
Obr. 3



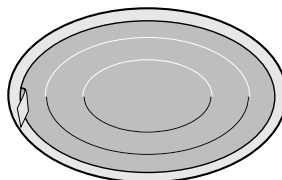
Obr. 4



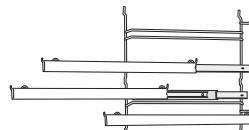
Obr. 5



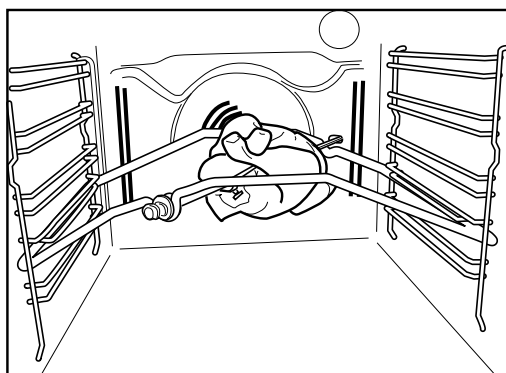
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Odkapávací plech (Obr. 1)

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

Plech na pečení (obr. 2)

Je určen k pečení sušenek, koláčů a pizzy.

Rošt (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.

Boční katalytické 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 ČISTĚNÍ). **Otočný rožňák (obr. 5)**

Rožňák použijte 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.

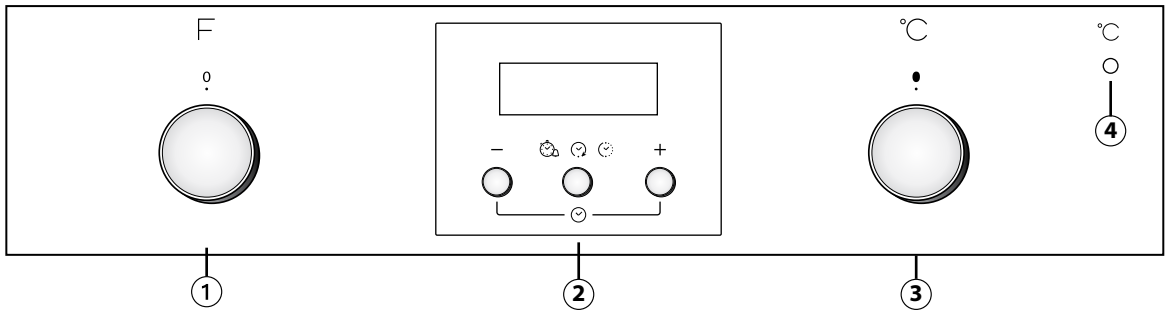
Tukový filtr (obr. 7)

Použijte 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



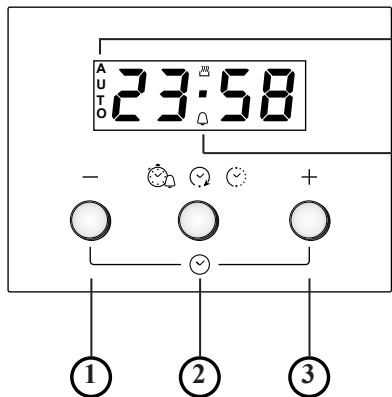
Pokud jsou ovládací voliče na vaší troubě zasunovací, vysunete je stlačením uprostřed – závisí na modelu. Váš konkrétní model se může od vyobrazení lišit.

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

JAK POUŽÍVAT TROUBU

- Pomocí otočného voliče vyberte požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.
- Ovladačem termostatu otočte doprava na požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne. Po ukončení pečení vraťte ovladače do polohy „0“.

POUŽITÍ ELEKTRONICKÉHO PROGRAMÁTORU



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

A. Symbol znamená, že je funkce časovače 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“. Stiskněte tlačítko - a zvolte požadovaný tón. 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 časovač nastaven. 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 se zobrazí 0.00 a bliká symbol zvonku. Znovu stiskněte prostřední tlačítko: na displeji **dur** se zobrazí 0.00 a bliká **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 a případnou změnu času pečení stiskněte střední tlačítko po dobu 2 sekund a následně ještě jednou. Po uplynutí nastaveného času symbol zhasne, zazní alarm a na displeji bliká **AUTO**. Pro vypnutí zvukového upozornění stiskněte jakékoliv tlačítko. Pro ukončení pečení nastavte funkce a tlačítko teploty na nulu a stiskněte na dvě vteřiny prostřední tlačítko.

















Odložení času ukončení pečení

Po zvolení délky pečení stisknete prostřední tlačítko: na displeji se zobrazí **End**, čas konce pečení a následně bliká **AUTO**. Stisknete tlačítko **+** pro zobrazení požadovaného konce doby pečení (pečení může být odloženo maximálně o 23 hodin a 59 minut). Po několika sekundách se na displeji zobrazí čas, symbol  zhasne a pro potvrzení nastavení zůstává svítit **AUTO**. Pro zobrazení času konce pečení a případné provedení jeho změny stisknete prostřední tlačítko a potom ho stisknete znovu dvakrát. Po uplynutí nastaveného času se rozsvítí symbol  a trouba pokračuje v nastaveném režimu pečení.



TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
	VYPNUTO	Slouží k přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	Slouží k zapnutí/vypnutí osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Používejte druhou úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu. Kontrolka termostatu zhasne, když je trouba připravena a je možné vložit do ní jídlo.
	SMARTCLEAN	K odstranění nečistot z pečení za pomoci nízkoteplotního cyklu. Kombinovaný účinek speciálního smaltu a vody uvolňované během cyklu usnadňuje odstraňování nečistot. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Na dno trouby nalijte 200 ml vody a poté spusťte cyklus na 30 minut při 90 °C. Na konci cyklu počkejte před otevřením dvířek 15 minut.
	KONVEKČNÍ PEČENÍ	Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni a pizzy na dvou úrovních. Tato funkce poskytuje rovnoměrně propečenou svrchní i spodní stranu. K pečení na dvou úrovních vyměňte v polovině doby pečení plechy – dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení. Při pečení na jedné úrovni zvolte druhou úroveň drážek. K pečení na dvou úrovních použijte 1. a 3. úroveň drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a po signalizaci dosažení nastavené teploty vložte jídlo.
	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. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	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 upečení jídla s křupavou spodní stranou a měkkým povrchem. Ideální k pečení moučnicků s tekutou náplní a nepředpečeným základem (např. koláčků, švestkových a tvarohových koláčů i pizz s bohatou náplní) na jedné úrovni. Umístěte jídlo na 2. úroveň drážek. Troubu předehřejte. Tato funkce je rovněž ideální pro zmrazené hotové pokrmy (jako např. pizzy, hranolky, závin či lasagne). Dbejte pokynů uvedených na obalu.
	HORKÝ VZDUCH	Slouží k současnému pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, umístěných na dvou úrovních drážek (např. ryby, zelenina, cukroví). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůni mezi jednotlivými jídly. Při pečení na jedné úrovni zvolte druhou úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 3. úroveň po předehřátí trouby.
	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 použijte 2. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívát.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

Recept	Funkce	Přehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
Kynuté koláče		Ano	2	160-180	35-55	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	3	170-180	15-40	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	3	180	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
Sněhové pečivo		Ano	3	90	120-130	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	90	130-150	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Chléb / pizza / focaccia		Ano	2	190-250	15-50	hluboký plech / plech na pečení
		Ano	1-3	190-250	25-50	Úroveň 3: plech na pečení na roštu Úroveň 1: hluboký plech / plech na pečení
Zmražená pizza		Ano	2	250	10-15	Úroveň 2: Odkapávací 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 lorraine)		Ano	2	175-200	40-50	Dortová forma na roštu
		Ano	1-3	175-190	50-65	Úroveň 3: Dortová forma na roštu Úroveň 1: Dortová forma na roštu

Recept	Funkce	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota. (°C)	ČAS (min)	Příslušenství a poznámky
Pečivo z listového těsta		Ano	3	180–200	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 / Zapečené těstoviny / Cannelloni / Pudinky		Ano	2	190-200	40-65	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové 1 kg		Ano	2	190-200	90-110	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Kuře / králík / kachna 1 kg		Ano	2	190-200	65-85	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Husa / krocan 3 kg		Ano	1/2	190-200	140-180	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / alobalu (filety, celé)		Ano	2	180–200	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	rošt
Rybí filé / steaky		Ano	4	200	30–40	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úroveň 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		Ano	4	200	30-50	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 rožen (je-li jím model vybaven)
						Úroveň 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		–	2	200	35-50	Plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení jídlo 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	Odkapávací 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	Předehřátí	Úroveň (zdola)	Teplota. (°C)	ČAS (min)	Příslušenství a poznámky
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 nezahrnují 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 zvýšte. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tak doba pečení mírně prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení týkající se volby příslušenství (dodávané) a vždy je umístěte na doporučenou úroveň drážek.

Pečení různých pokrmů současně

Pomocí funkce HORKÝ VZDUCH můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (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.

Moučníky

- Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení 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 nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštech 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 nepřilnavým povrchem, nevy mazávejte okraje máslem, protože koláč by se pak nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- U moučníků s vlhkou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „TRADIČNÍ PEČENÍ“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložemím náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh pečicího plechu nebo nádobu z tepelně odolného skla 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 stejné silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách 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 rožen (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku otočného rožně, kuře připevněte šňůrkou. Před vložemím do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuněte na místo v přední části trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek odkapávací plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí vytékající šťávy. 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.