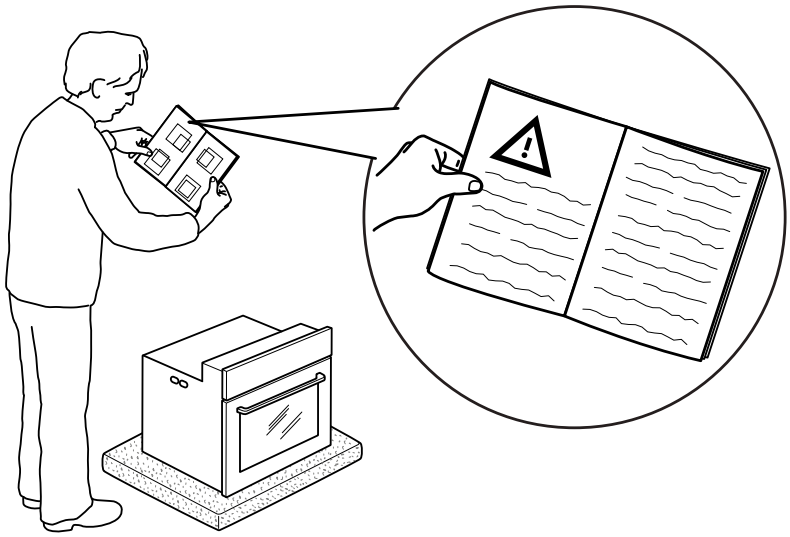
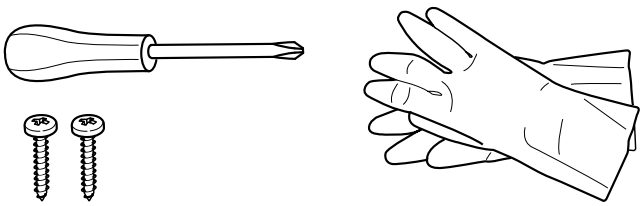
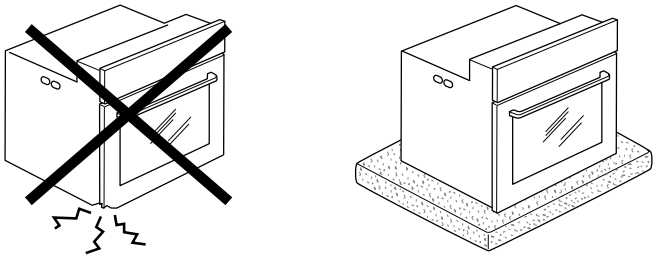
1



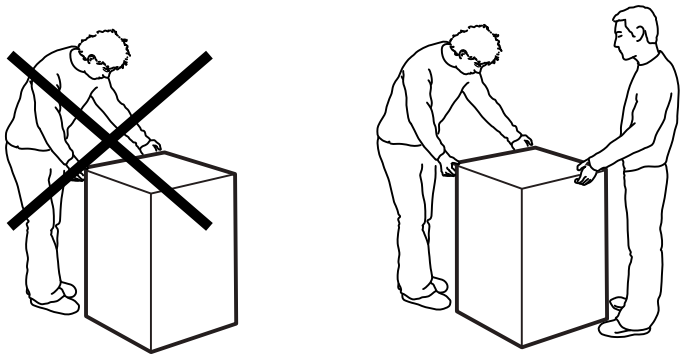
2



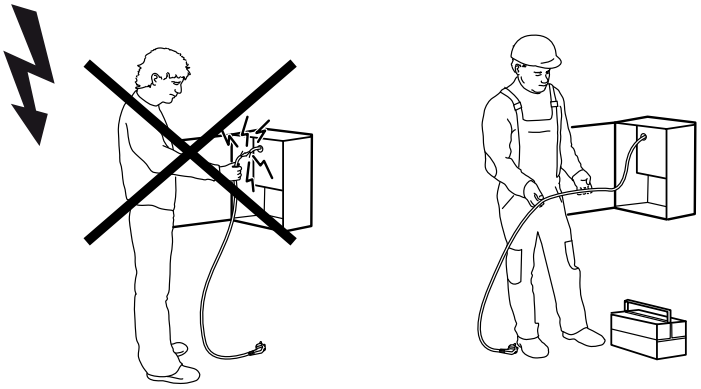
3



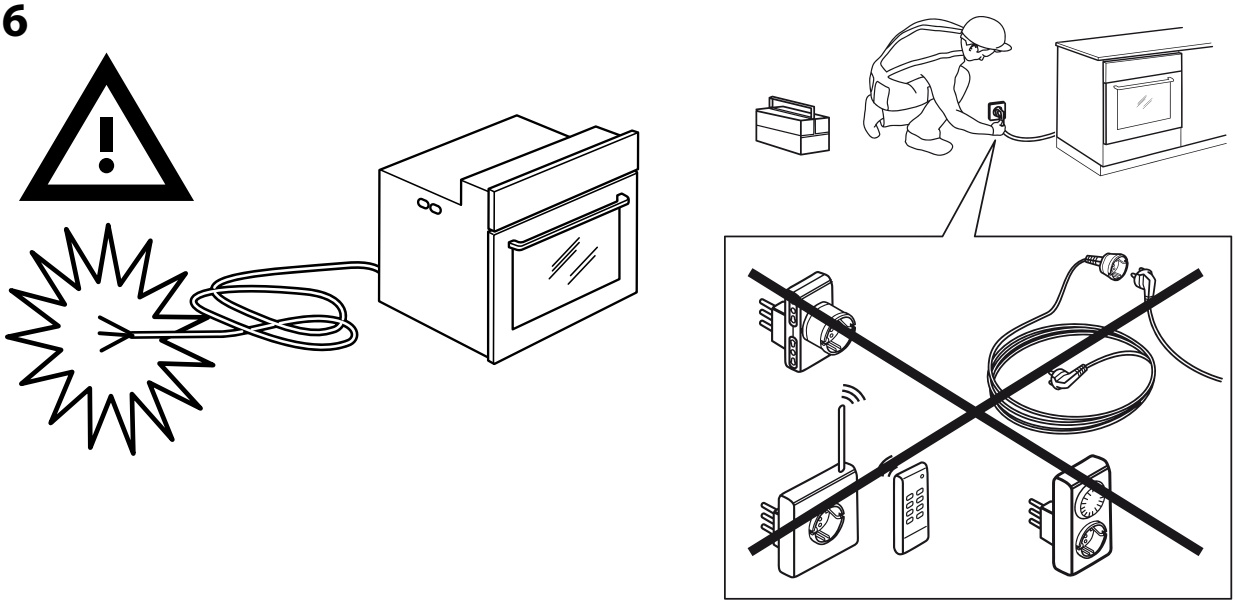
4



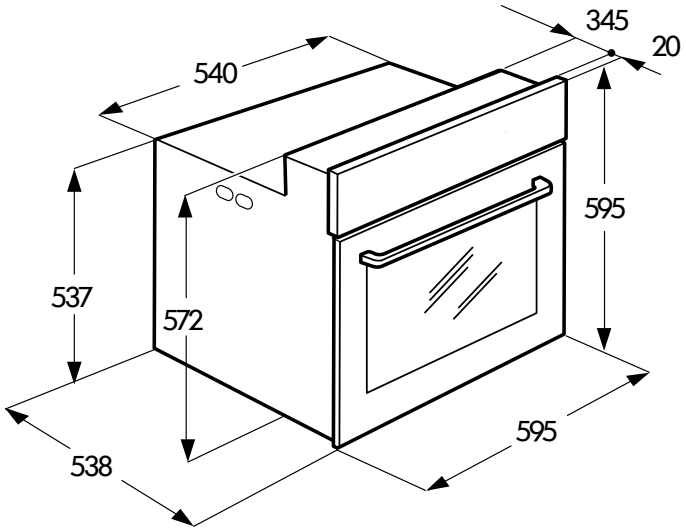
5



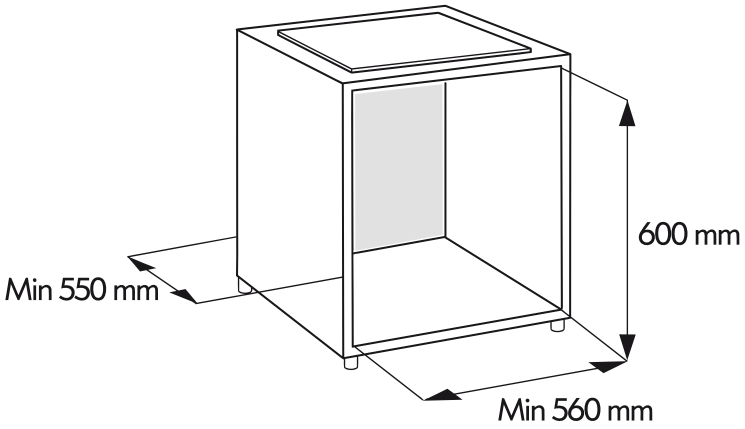
6

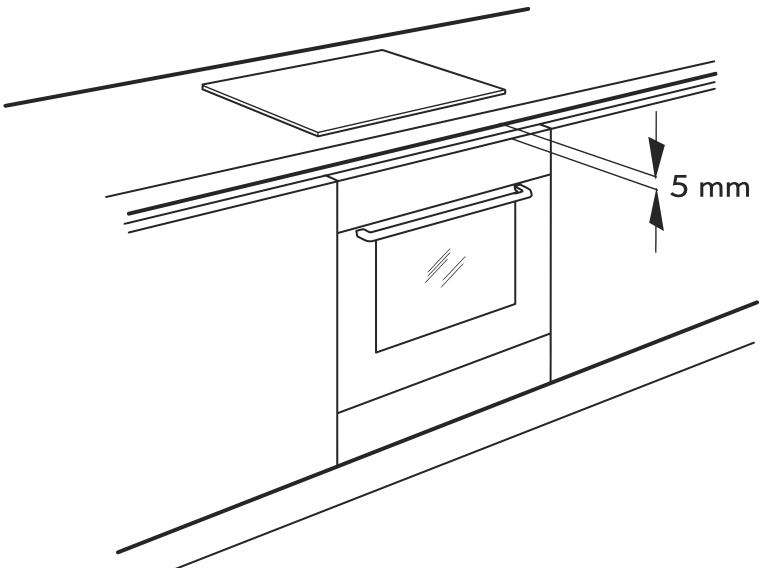


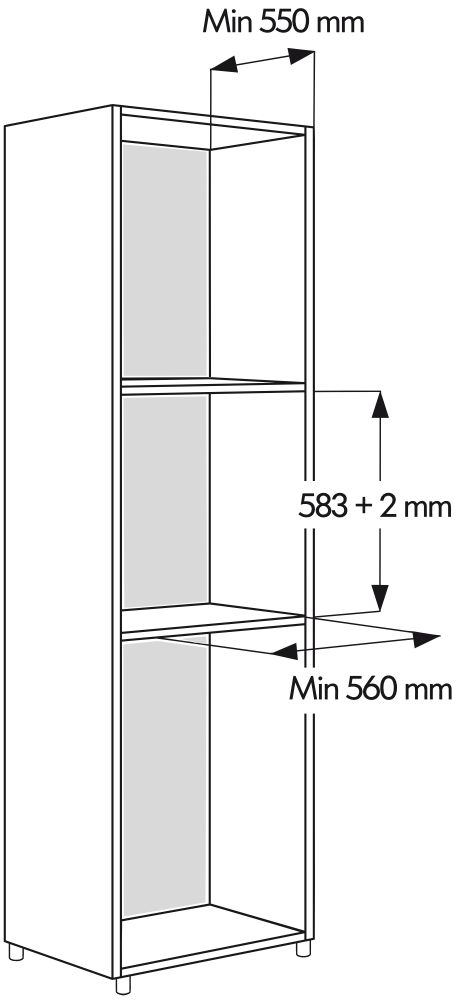
7



8

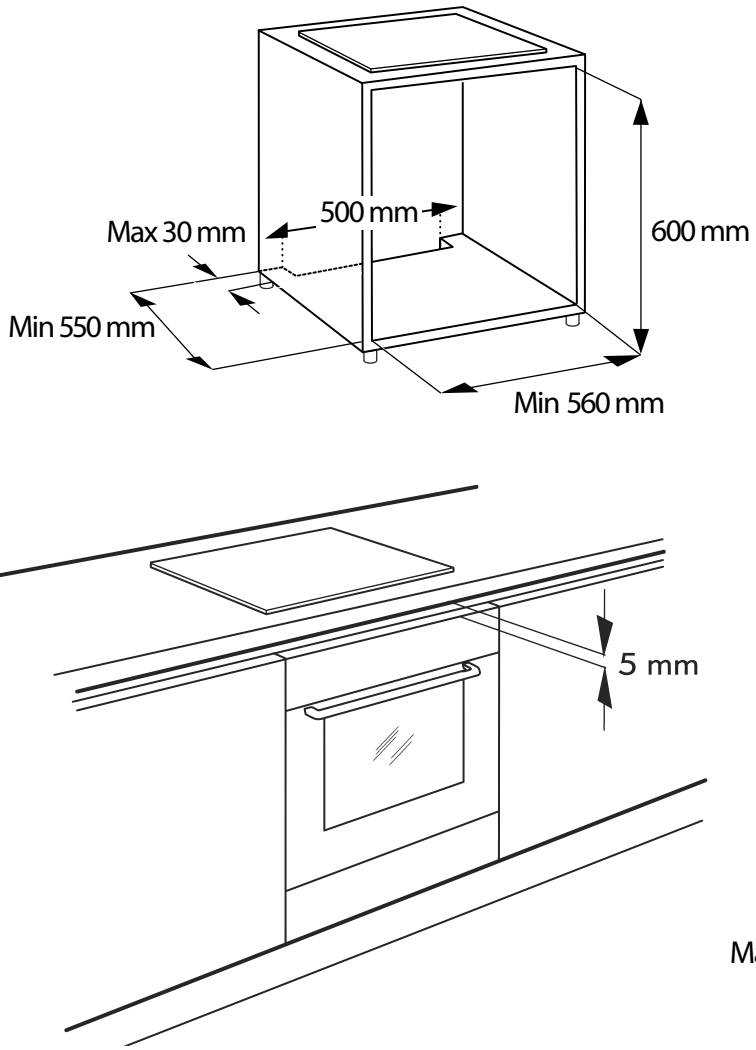




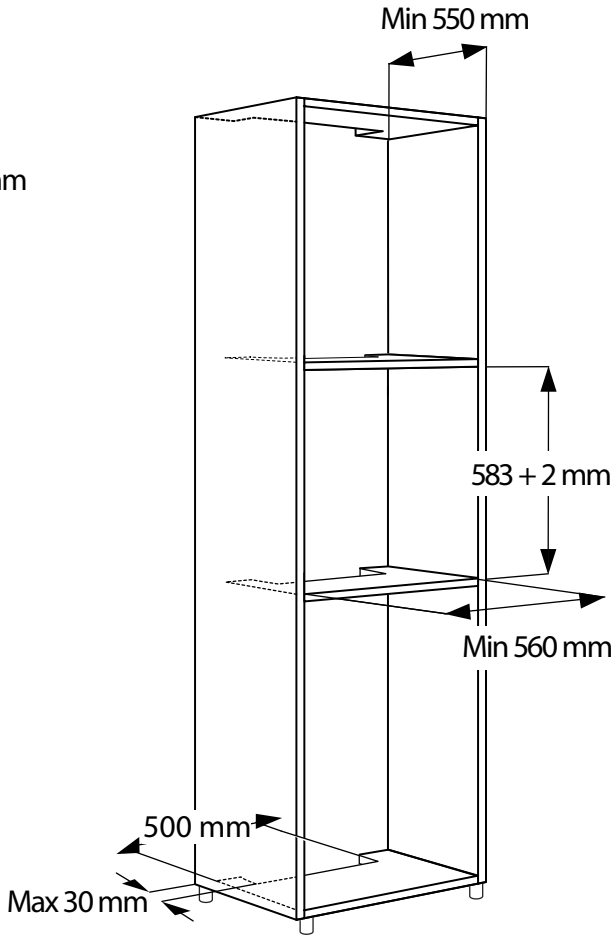


POUZE u trub s funkcí PYROLÝZY

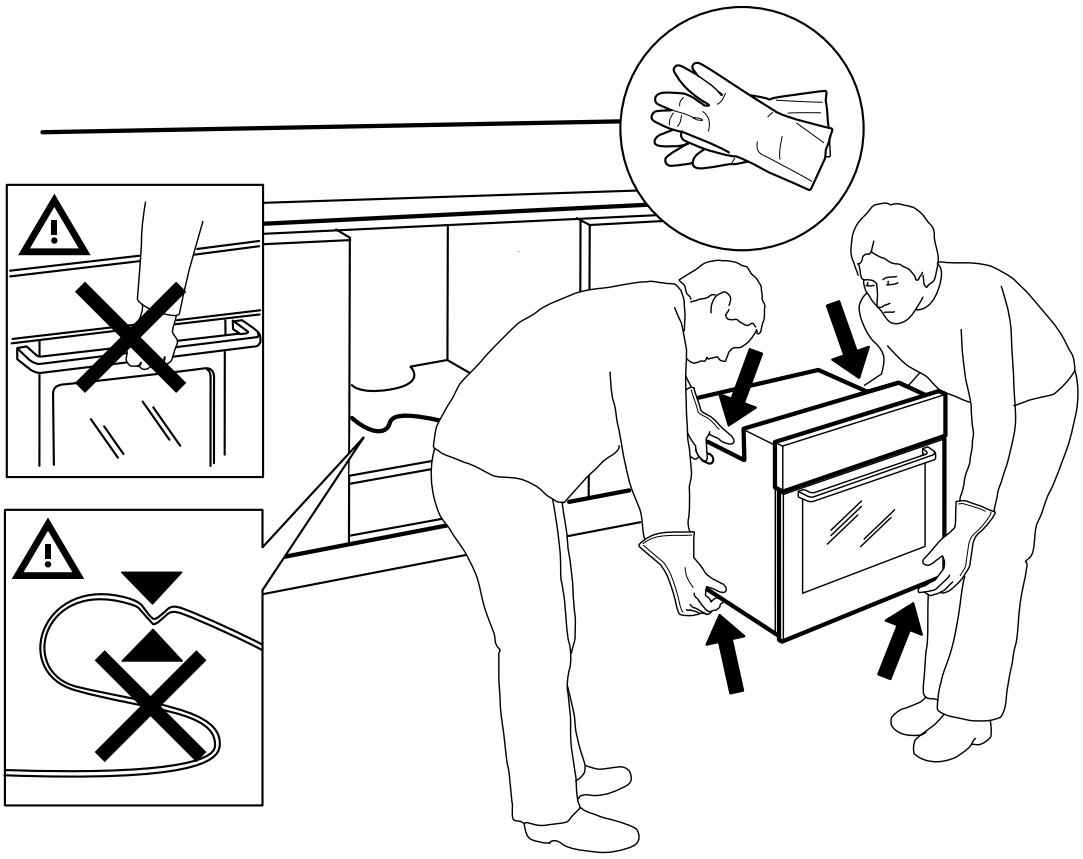
9


Max 30 mm
500 mm
600 mm
Min 550 mm
Min 560 mm

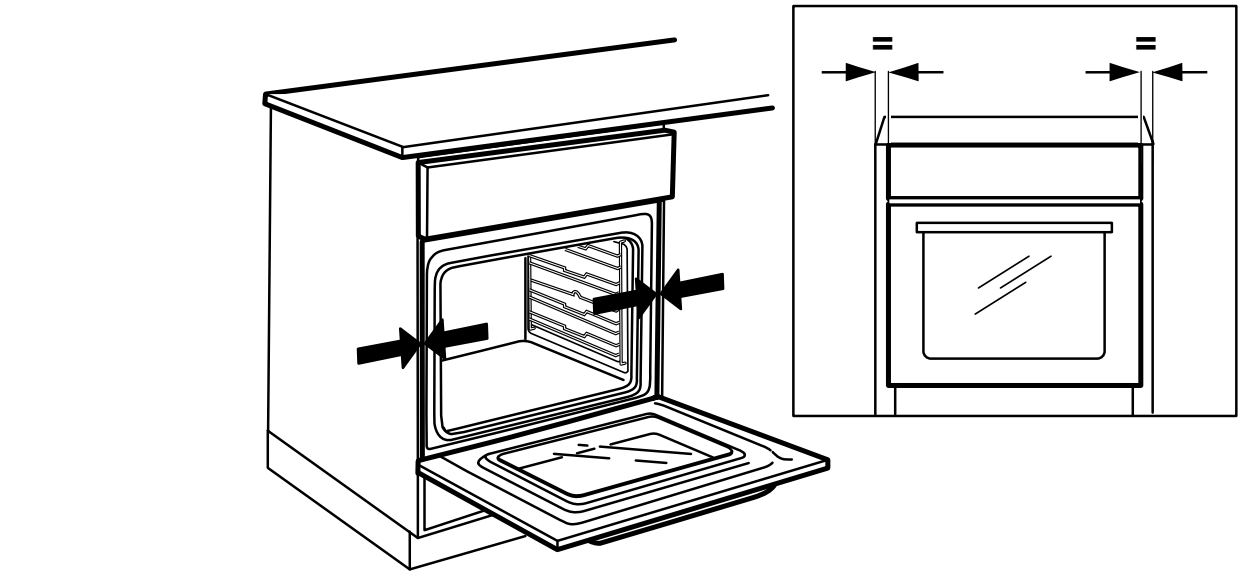
5 mm

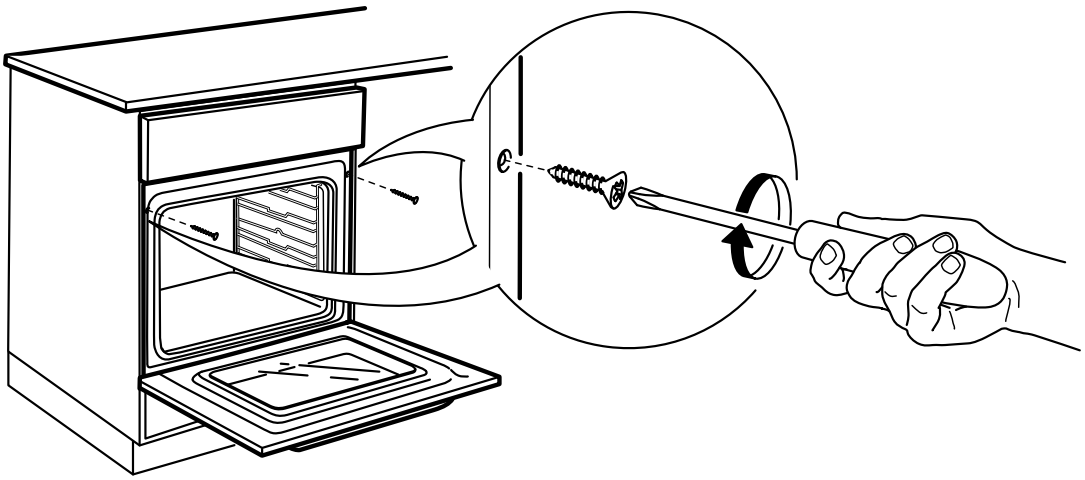

Min 550 mm
583 + 2 mm
Min 560 mm
500 mm
Max 30 mm

10



11





OBSAH

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY..... 2
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ..... 5
RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ 5

INSTALACE 6
PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ..... 6
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI..... 6
OBECNÁ DOPORUČENÍ 6

SPOTŘEBIČ 7
PŘÍSLUŠENSTVÍ..... 7
ZASUNUTÍ ROŠTŮ A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY 8
ODSTRANĚNÍ POSTRANNÍCH MŘÍŽEK 8
MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ..... 8

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU 9
OVLADAČ A DOTYKOVÁ TLAČÍTKA..... 9
LEVÝ DISPLEJ..... 9
PRAVÝ DISPLEJ..... 9
NASTAVENÍ HODIN..... 10
NASTAVENÍ..... 10
ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ..... 10
VÝBĚR FUNKCE 10
RYCHLÝ START..... 11
NASTAVENÍ TEPLOTY..... 11
NASTAVENÍ VÝKONU GRILU..... 11
FÁZE PŘEDEHŘÁTÍ 11
NASTAVENÍ DOBY CHODU 12
CYKLUS PEČENÍ BEZ ČASOVÉHO OMEZENÍ..... 12
CYKLUS PEČENÍ S NASTAVENOU DOBOU..... 12
NASTAVENÍ KONCE CYKLU S ODLOŽENÝM STARTEM..... 12
FUNKCE 6TH SENSE..... 13
SPECIÁLNÍ FUNKCE..... 13
RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ..... 13
AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY 14
CYKLUS PYROLYTICKÉHO ČIŠTĚNÍ..... 14
CYKLUS ČIŠTĚNÍ SMARTCLEAN™ 14
TEPLOMĚR DO MASA 15
OSVĚTLENÍ VNITŘKU TROUBY..... 16
ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK..... 16

TABULKA POPISU FUNKCÍ..... 17

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY 19

VYZKOUŠENÉ RECEPTY 22

RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ..... 23

ČIŠTĚNÍ..... 24

ÚDRŽBA 25
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ 25
PŘESUN HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA..... 25
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY..... 25

JAK ODSTRANIT PORUCHU..... 26

SERVISY..... 26

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ..... 26

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Tento návod je k dispozici také na stránkách: 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 povede k vážnému 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:

- Ponechejte si tyto instrukce při ruce pro další použití.
- Při rozbalování a montáži noste ochranné rukavice.
- Ke stěhování a instalaci spotřebiče jsou nutné minimálně dvě osoby.
- Před každou činností v rámci instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě.
- Montáž a údržbu musí provádět kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití.
- Výměnu napájecího kabelu musí provádět oprávněný elektrikář. Obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Uzemnění spotřebiče je ze zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby umožnil připojení vestavěného spotřebiče k hlavní zásuvce elektrického napájení.
- Instalace musí probíhat v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutno použít všepólový spínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely ani sdružené zásuvky.
- Nepřipojujte zařízení do zásuvky, kterou je možné ovládat pomocí dálkového ovládání nebo časovače.

- Netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po instalaci 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 u modelů s indukční funkcí).
- Nedotýkejte se spotřebiče vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho, když jste naboso.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě zranění osob a zvířat či poškození majetku při nedodržení výše uvedených doporučení a bezpečnostních opatření.
- Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.
- 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 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 upečení jídla otvírejte dvířka spotřebiče opatrně, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Když jsou dvířka spotřebiče zavřená, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do spotřebiče a jeho blízkosti nepokládejte hořlavý materiál: při náhodném zapnutí spotřebiče hrozí riziko požáru.
- Ve spotřebiči neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených sklenicích nebo nádobách. Sklenice by mohla kvůli vnitřnímu přetlaku explodovat a spotřebič poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené z umělých materiálů.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při přípravě jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje spotřebič pečlivě sledujte.

- Při sušení jídla neponechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítí.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při vaření potravin bohatých na tuky, oleje či alkohol (např. rum, koňak nebo víno) buďte vždy opatrní.
- Nikdy nepoužívejte parní čističe.
- Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění. Během cyklu pyrolýzy nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě. Rozlité tekutiny musí být odstraněny z vnitřku trouby před zahájením čisticího cyklu (pouze u trub s funkcí pyrolýzy).
- V průběhu pyrolytického cyklu a po jeho skončení je třeba do místa, kde se zařízení nachází, znemožnit přístup zvířat (platí jen pro trouby s funkcí pyrolytického čištění).
- 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).

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ CE

Tato trouba, která je určena ke kontaktu s potravinami, splňuje evropské nařízení (CE) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice „o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se elektrických zařízení určených pro používání v určitých mezích napětí" 2006/95/ES (která nahrazuje směrnici 73/23/EHS a její novelizace) a s ochrannými požadavky vyplývajícími ze 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.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obalový materiál je 100% recyklovatelný a je označen symbolem recyklace (♺). Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovědně podle platných místních předpisů.

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.

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 výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by mohly být 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 střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

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 montáži.

Před instalací spotřebiče si prostudujte všechny bezpečnostní pokyny na stranách 2, 3, 4.

Při instalaci spotřebiče se řiďte instalačními pokyny na straně I, II, III a IV.

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. Pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutné zachovat minimální mezeru mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) smí v případě potřeby vyměnit pouze kvalifikovaný elektrikář.

Obraťte se na autorizované servisní středisko.

Trouba je naprogramovaná na příkon nad 2,5 kW (indikováno údajem „16 A" v nastavení, jak je vidět na 10), což je kompatibilní s napájením v domácnostech s příkonem nad 3 kW.

Pokud je v domácnosti slabší přívod elektrické energie, nastavení musí být sníženo (v nastavení je nutné zvolit „13 A").

OBECNÁ DOPORUČENÍ

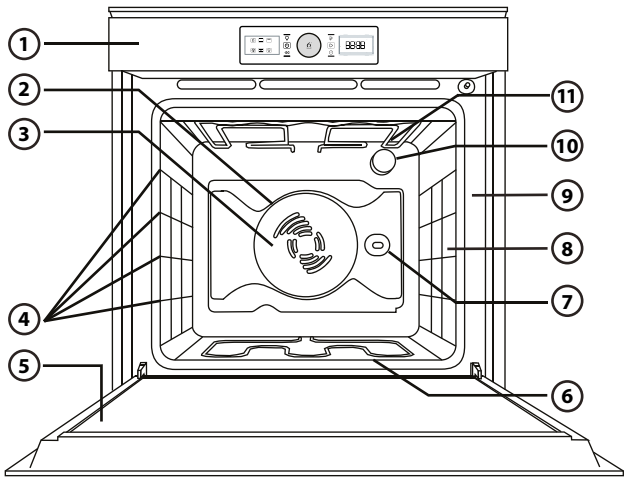
Před použitím:

- 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 dvířkách trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

SPOTŘEBIČ

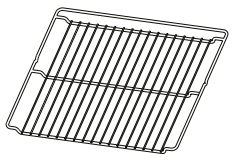


1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso *(není vidět)*
4. Boční drážky *(počet úrovní drážek je označen na přední straně vnitřku trouby)*
5. Dveře
6. Dolní topné těleso *(není vidět)*
7. Otočný rožeň *(je-li jím model vybaven)*
8. Místo pro vložení teploměru do masa *(je-li použit)*
9. Typový štítek *(nesmí se odstranit)*
10. Osvětlení
11. Horní topné těleso / gril

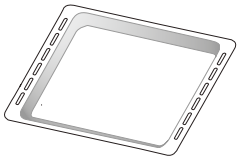
POZNÁMKA:

- *Během pečení se může v určitých intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.*
- *Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor zůstat ještě nějakou dobu spuštěný.*
- *Pokud dojde k otevření dvířek trouby během pečení, topná tělesa se vypnou.*

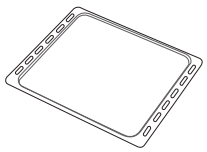
PŘÍSLUŠENSTVÍ



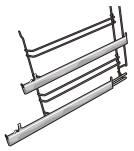
Obr. A



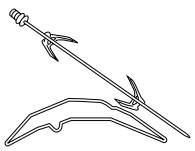
Obr. B



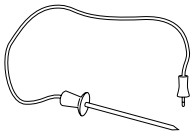
Obr. C



Obr. D



Obr. E



Obr. F

A. Rošt
- grilování
- podložka na pánve, dortové formy atd.

B. Odkapávací plech:
- zachytávání kapajícího tuku
- pečení masa, ryb atd.

C. Plech na pečení:
- pečivo a chléb
- maso, ryby atd.

D. Teleskopické výsuvy (jen u některých modelů):
- pro snadnější manipulaci s plechy.

E. Otočný rožeň (jen u některých modelů):
- k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže.

F. Teploměr do masa (jen u některých modelů):
- slouží k měření teploty uvnitř potravin.

Množství dodávaného příslušenství se může lišit v závislosti na zakoupeném modelu.

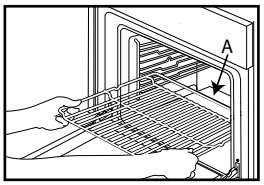
PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

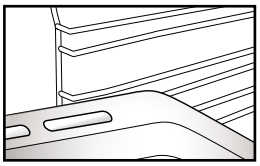
ZASUNUTÍ ROŠTŮ A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí„A“ směrem nahoru *(obr. 1)*.

2. Ostatní příslušenství, jako je odkapávací plech a plech na pečení, se vkládají stejně jako rošt *(obr. 2)*.



Obr. 1



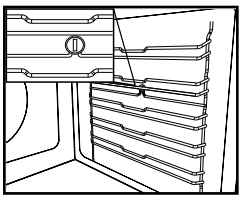
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ POSTRANNÍCH MŘÍŽEK

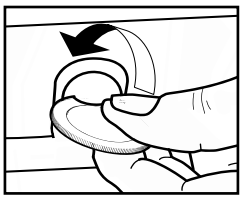
Před spuštěním automatického čištění trouby (viz část 11) odstraňte z vnitřního prostoru všechny předměty.

Viz obrázky (1, 2, 3) – odstranění postranních držáků a (případných) matic, jimiž jsou připevněny.

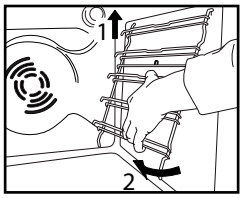
POZNÁMKA: *Nerespektování těchto pokynů bude mít za následek trvalé poškození příslušenství.*



Obr. 1



Obr. 2

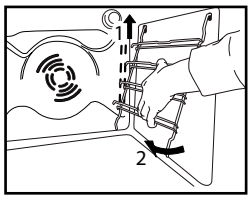


Obr. 3

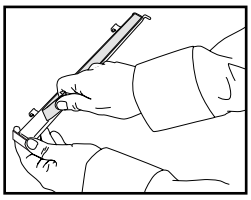
MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ (JSOU-LI VE VÝBAVĚ)

Teleskopické výsuvy s částečnou nebo plnou dráhou vysunutí usnadňují manipulaci s rošty a plechy.

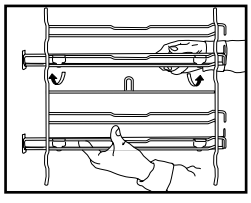
1. Odstraňte postranní držáky roštů *(obr. 1) (U výsuvů je nezbytné nejprve odšroubovat upevňovací šroub)*.
2. Odstraňte plastovou ochranu z posuvných držáků *(obr. 2)*.
3. Zavěste horní část teleskopických výsuvů do drážek držáku. Teleskopické lišty se musejí volně pohybovat směrem k přední části trouby.
   Pak do drážek držáku silně zatlačte spodní část teleskopických výsuvů, aby zapadly na místo*(Obr. 3)*.
4. Vraťte boční držáky s drážkami do trouby *(obr. 4)*.
5. Položte příslušenství na výsuvy *(obr. 5, 6)*.



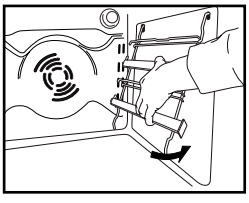
Obr. 1



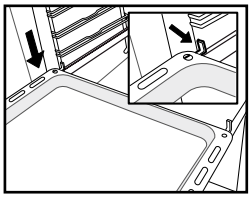
Obr. 2



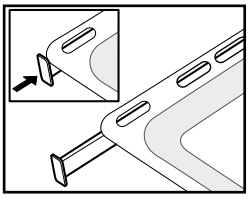
Obr. 3



Obr. 4

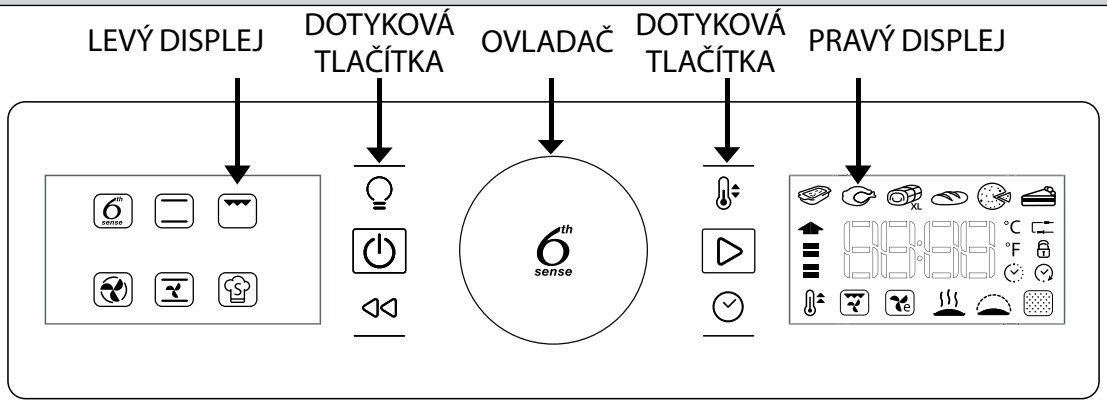


Obr. 5

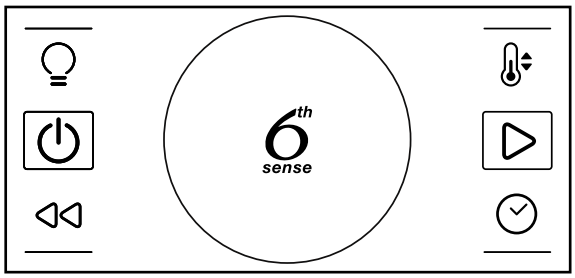


Obr. 6

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



OVLADAČ A DOTYKOVÁ TLAČÍTKA



OTOČNÝ OVLADAČ
Jeho pomocí můžete procházet funkcemi a nastavovat parametry vaření.

OVLADAČ FUNKCE 6TH SENSE
Jeho stisknutím provedete výběr, nastavení, nalezení a potvrzení funkcí nebo hodnot a také můžete spustit program tepelné úpravy potravin.

OSVĚTLENÍ
k zapnutí/vypnutí světla.

TEPLOTA
k nastavení teploty.

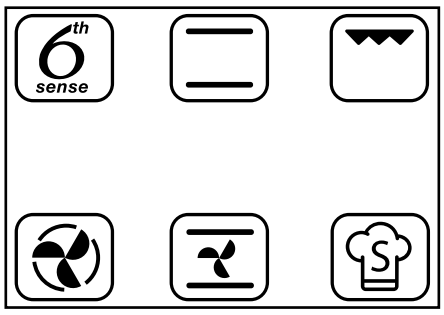
ZAP/VYP
k zapnutí/vypnutí trouby.

START
ke spuštění funkcí pečení.

ZPĚT
k návratu na předchozí obrazovku.

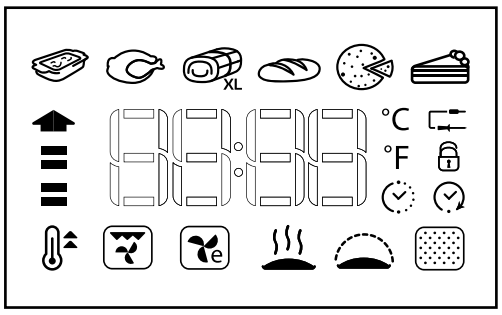
ČAS
k nastavení hodin, doby pečení nebo k prodloužení doby cyklu pečení.

LEVÝ DISPLEJ



Na tomto displeji se zobrazují hlavní funkce tepelné úpravy.
Funkce, kterou lze vybrat, se zobrazuje jasněji.
Funkce jsou indikovány symboly. Úplný popis najdete v tabulce na straně 17.

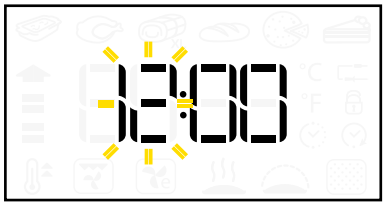
PRAVÝ DISPLEJ



Na tomto displeji se zobrazují hodiny, symboly funkcí 6th Sense a speciální funkce i podrobnosti všech funkcí. Pomáhá rovněž nastavit parametry tepelné úpravy.
POZNÁMKA: *Vyobrazení se může u jednotlivých modelů lišit.*
Pokud se poslední symbol nacházející se napravo na panelu pro speciální funkce nerozsvítí, spotřebič není funkcí automatického čištění vybaven.

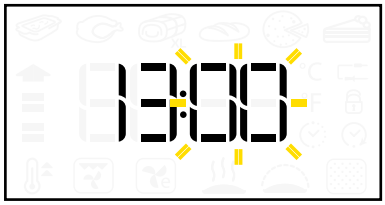
1.1 NASTAVENÍ HODIN

Hodiny je potřeba seřídit při prvním zapnutí trouby.



Otočením nastavíte hodiny.

Stiskem potvrdíte.



Otočením nastavíte minuty.

Stiskem potvrdíte.

POZNÁMKA: *Chcete-li později změnit čas, podržte při vypnuté troubě stisknuté tlačítko déle než 1 sekundu a opakujte výše uvedené kroky. Po výpadku napájení bude nutné hodiny znovu seřídit.*

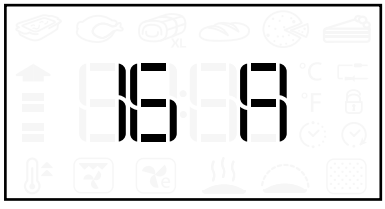
1.2 NASTAVENÍ

V případě potřeby lze změnit výchozí nastavení pro jednotky teploty a elektrický příkon (°C a 16 A).

Při vypnuté troubě podržte tlačítko stisknuté déle než 5 sekund (viz část 1.3).

Otočením zvolte °C nebo °F.

Stiskem hodnotu potvrdíte.



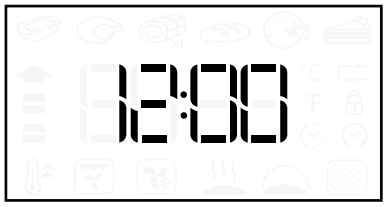
Otočením zvolíte příkon (16 A nebo 13 A).

Stiskem hodnotu potvrdíte.

POZNÁMKA: *Po potvrzení nastavení může být nutné znovu seřídit hodiny.*

1.3 ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ

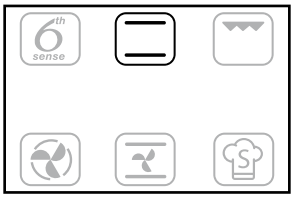
Když je spotřebič vypnutý, zobrazují se na displeji pouze hodiny ve 24hodinovém formátu.

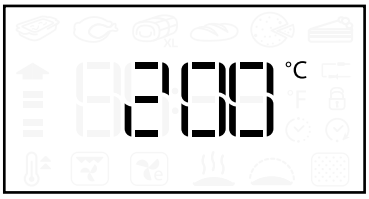


Stiskem zapněte troubu (podržením po dobu 0,5 s).

Je-li trouba zapnutá, jsou aktivní oba displeje.

Ovladač i všechna dotyková tlačítka jsou plně funkční.





POZNÁMKA: *Stisknutím kdykoli ukončíte právě probíhající cyklus tepelné úpravy a vypnete zařízení.*

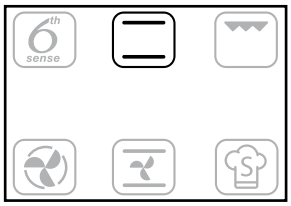
2 VÝBĚR FUNKCE

Volba cyklů tepelné úpravy a dalších funkcí.

Popis je v tabulce na straně 17 a 18.

Stiskem troubu zapnete.

Otočením zvolíte hlavní funkci: funkce, kterou lze vybrat,se zobrazuje jasněji.



Stiskem volbu potvrdíte.

POZNÁMKA: *Volbou 6th Sense nebo Zvláštních funkcí přejdete do související části pravého displeje (viz příslušná část (7, 8) na straně13).*

Pokračujte podle instrukcí v části věnované „rychlému startu“, *(část 3)*, chcete-li funkci spustit okamžitě, nebo procházejte průvodcem nastavení režimu, jak je uvedeno v částech 4, 5 a 6.

3 RYCHLÝ START

Můžete přeskočit průvodce nastavení režimu a rychle spustit některý cyklus pečení.

Stiskem ▷ rychle spustíte libovolnou funkci.

Trouba bude pracovat podle cyklu tepelné úpravy bez omezení času (viz část 5.1) s použitím výchozí teploty a na displeji bude přibývat uplynulý čas.

Stiskem ▷ okamžitě spustíte cyklus tepelné úpravy s použitím naposledy nastavených hodnot.

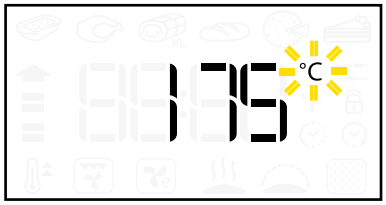
4 NASTAVENÍ TEPLOTY

K úpravě teploty pro všechny dostupné cykly pečení, s výjimkou Grilu , Turbo Grilu , Udržování jídla v teple a Kynutí .

Stiskem potvrdíte požadovanou funkci.

Bliká ikona °C/°F.

Otočením nastavte požadovanou teplotu.



Stiskem potvrďte a přejděte na nastavení doby trvání (část 5) nebo stisknutím ▷ proveďte rychlý start.

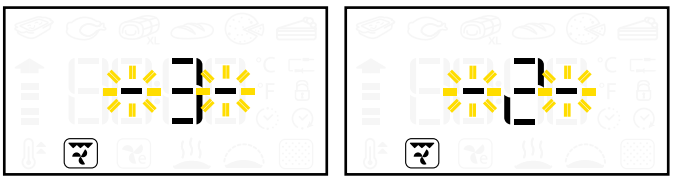
POZNÁMKA: *Otočením nastavíte teplotu během cyklu tepelné úpravy.*

4.1 NASTAVENÍ VÝKONU GRILU

Slouží k nastavení úrovně výkonu pro funkce Gril a Turbogril .

Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: -1- (nízká), -2- (střední), -3- (vysoká).

Na pravém displeji se zobrazuje výchozí hodnota mezi dvěma blikajícími čárkami „- -“.



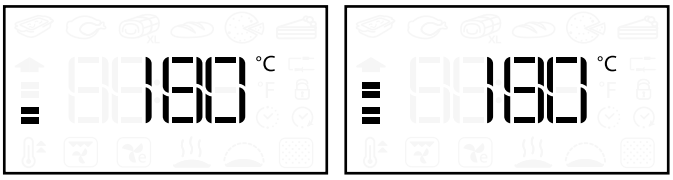
Otočením nastavte požadovanou teplotu.

Stiskem potvrďte a přejděte na nastavení doby trvání (část 5) nebo stisknutím ▷ proveďte Rychlý start.

POZNÁMKA: *Otočením nastavíte teplotu grilu v průběhu cyklu tepelné úpravy.*

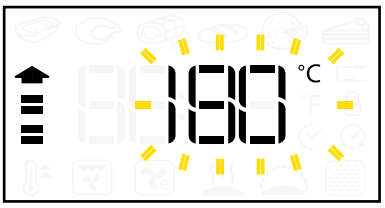
4.2 FÁZE PŘEDEHŘÁTÍ

Pro některé funkce (Tradiční , Horký vzduch , Konvekční pečení , Rychlé předehřátí) se používá předehřátí, které začíná automaticky a umožňuje rychlé dosažení požadované teploty.



Blikající šipka vedle cílové teploty indikuje fázi předehřátí.

Jakmile bude v troubě dosaženo cílové teploty, ozve se zvukový signál.



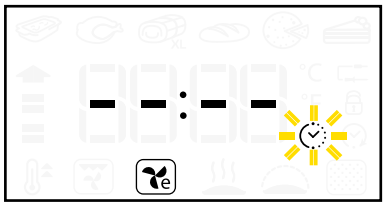
Vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka: trouba automaticky spustí zvolený cyklus pečení.

POZNÁMKA: *Vložíte-li potraviny do trouby před dokončením předehřívání, může to negativně ovlivnit výsledný pokrm.*

5 NASTAVENÍ DOBY CHODU

Nastavení doby chodu funkce po nastavení teploty.

Ikona bliká.



Stiskem nebo spusťte cyklus pečení *bez časového omezení (5.1)*.

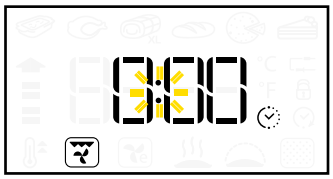
Otočením nastavíte dobu chodu.

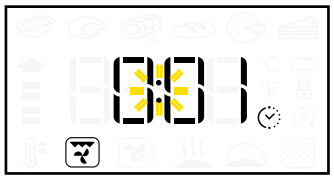
Stiskem potvrďte dobu tepelné úpravy (5.2) a přejděte k nastavení koncového času nebo stiskem proveďte rychlý start.

POZNÁMKA: *Stiskem nastavte dobu chodu během cyklu pečení.*

5.1 CYKLUS PEČENÍ BEZ ČASOVÉHO OMEZENÍ

Během cyklu pečení bez časového omezení se na pravém displeji ukazuje doba trvání v minutách a oddělovací dvojtečka „:“ bliká.



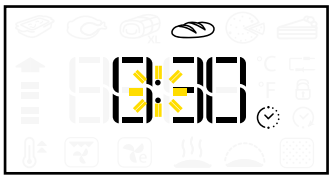


Stiskem ukončíte kdykoliv cyklus pečení a troubu vypnete.

POZNÁMKA: *Stiskem přepnete z cyklu pečení bez časového omezení do pečení s nastavenou dobou a nastavte konec pečení.*

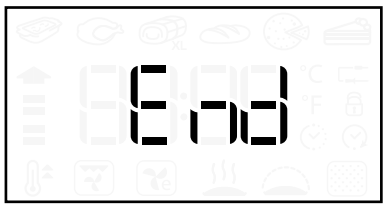
5.2 CYKLUS PEČENÍ S NASTAVENOU DOBOU

Během cyklu pečení s nastavenou dobou se na pravém displeji ukazuje zbývající doba ubývající po minutách a oddělovací dvojtečka „:“ bliká.



Stiskem ukončíte kdykoliv cyklus pečení.

Jakmile uplyne doba tepelné úpravy, na pravém displeji se zobrazí „End“ a zazní zvukový signál.



POZNÁMKA: *Doba chodu nezahrnuje fázi předehřátí.*

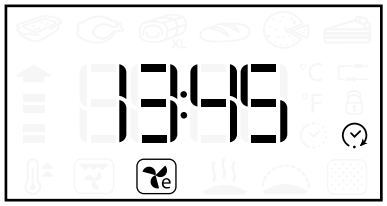
6 NASTAVENÍ KONCE CYKLU S ODLOŽENÝM STARTEM

Nastavení požadovaného času skončení některé funkce.

Pravý displej zobrazuje čas konce tepelné úpravy a přitom bliká ikona .

Otočením nastavte požadovaný čas ukončení.

Stiskem potvrďte čas ukončení.



POZNÁMKA: *Čas uvedený na displeji zahrnuje nastavenou dobu chodu. Během doby do odloženého startu je vždy možné:*

Otočením prodloužit dobu do konce.

Stiskem nastavit teplotu.

Stiskem upravit trvání.

Pokud funkce zahrnuje fázi předehřátí, bude při nastavení zpožděného zapnutí vynechána.

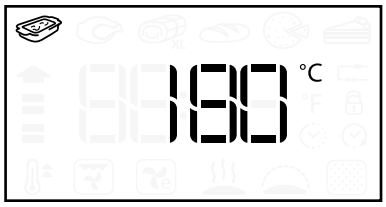
7 FUNKCE 6TH SENSE

K volbě mezi šesti různými specifickými cykly pečení s předem nastavenými hodnotami. Úplný seznam a popis funkcí najdete v tabulce na straně 17.

Otočením zvolte funkci 6th Sense.

Stiskem potvrdíte.

Otočením zvolte funkci 6th Sense.



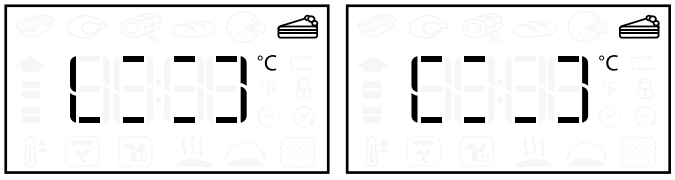
Stiskem potvrďte a přejděte na nastavení hodnoty doby chodu / času konce nebo stiskem ▷ proveďte rychlý start.

POZNÁMKA: *Předehřátí trouby není nutné pro všechny funkce 6th Sense. V tabulce na straně 19najdete navrhované teploty a doby tepelné úpravy.*

OBNOVENÍ TEPLOTY S FUNKCÍ 6TH SENSE

Jestliže během cyklu pečení 6th Sense poklesne teplota uvnitř trouby v důsledku otevření dvířek, funkce obnovení teploty 6th Sense automaticky obnoví původní hodnotu teploty.

Během obnovování teploty 6th Sense se bude na displeji zobrazovat „animace v podobě hada“, dokud nebude dosaženo cílové teploty.

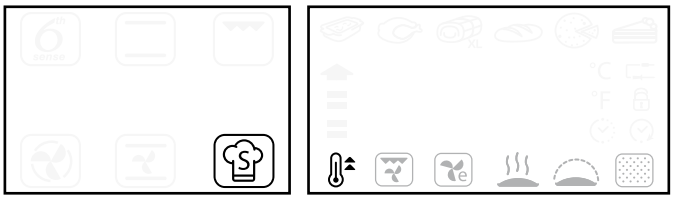


POZNÁMKA: *Aby byla během cyklu s nastavenou dobou zaručena kvalita pečení, doba chodu bude prodloužena o dobu, po kterou byla dvířka otevřená.*

8 SPECIÁLNÍ FUNKCE

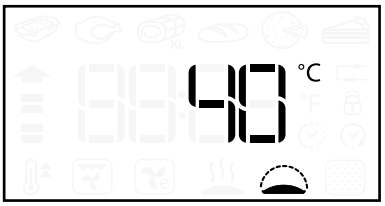
Můžete si zvolit z různých specifických cyklů pečení. Úplný seznam a popis funkcí najdete v tabulce na straně 18.

Otočením zvolíte speciální funkci:.



Stiskem potvrdíte.

Otočením zvolíte požadovanou speciální funkci.



Stiskem potvrďte a nastavte hodnoty nebo stiskem ▷ proveďte rychlý start.

8.1 RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ

Slouží k rychlému předehřátí trouby. Úplný popis najdete na straně 18.

Zvolte speciální funkce .

Otočením provedete volbu .

Stiskem potvrdíte.

Otočením nastavíte požadovanou teplotu.

Stiskem ▷ spustíte cyklus předehřívání nebo stisknutím nastavíte dobu chodu následujícího cyklu tepelné úpravy.

Jakmile bude v troubě dosaženo cílové teploty, zazní zvukový signál.

Vložte jídlo do trouby a zavřete dvířka: trouba automaticky spustí zvolený cyklus tepelné úpravy a bude udržovat dosaženou teplotu.

Nevkládejte jídlo do trouby před skončením cyklu rychlého předehřátí.

9 AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY (POUZE U NĚKTERÝCH MODELŮ)

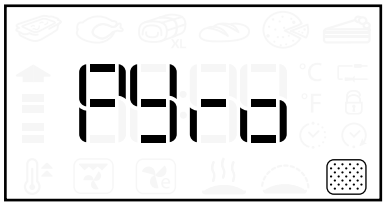
Funkce automatického čištění se v jednotlivých modelech (jsou-li jí vybaveny) může lišit.

CYKLUS PYROLYTICKÉHO ČIŠTĚNÍ (JE-LI JÍM ZAŘÍZENÍ VYBAVENO)

Popis této funkce najdete v tabulce funkcí na straně 18a v kapitole „Čištění" na straně 24.

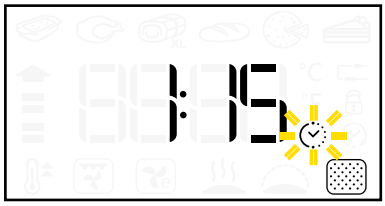
Zvolte speciální funkce .

Otočením provedete volbu .



Stiskem potvrdíte.

Otočením přednastavíte požadovanou dobu chodu.



Stiskem spustíte cyklus pyrolytického čištění nebo stiskem přejdete k nastavení konce (*část 6*).

Otočením nastavte požadovaný čas ukončení.

Stiskem spustíte automatické čištění trouby.

POZNÁMKA: *Během cyklu pyrolytického čištění jsou dvířka trouby automaticky zamčená.*

Jakmile zmizí ikona bude trouba opět plně funkční.

⚠ POZOR

- **Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění.**
- **Během cyklu pyrolytického čištění nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě.**
- **V průběhu cyklu pyrolytického čištění a po jeho skončení zabraňte přístupu zvířat.**

CYKLUS ČIŠTĚNÍ SMARTCLEAN™ (JE-LI JÍM ZAŘÍZENÍ VYBAVENO)

Úplný seznam a popis funkcí najdete v tabulce na straně 18.

Na dno studené trouby rovnoměrně rozlijte 200 ml vody a zavřete dvířka.

Zvolte speciální funkce .

Otočením provedete volbu .

Stiskem potvrdíte.

Stiskem zahájíte cyklus SMARTCLEAN™ okamžitě, nebo stiskem nastavíte konec nebo čas odloženého spuštění (*viz část 6*).

Na konci cyklu odstraňte veškerou přebytečnou vodu a troubu následně vyčistěte houbičkou navlhčenou v horké vodě (čištění musí proběhnout do 15 minut; v opačném případě nelze zaručit výsledek).

Abyste odstranili ulpělé nečistoty, opakujte cyklus STARCLEAN™ a při odstraňování nečistot použijte několik kapek neutrálního mycího prostředku.

POZNÁMKA: *Pokud použijete méně nebo více vody, nelze zaručit, že cyklus proběhne správně.*

Dobu čisticího cyklu nelze nastavit.

TEPLOMĚR DO MASA (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

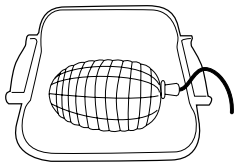
Teploměr do masa dodávaný k výrobku umožňuje přesné měření vnitřní teploty potravin v průběhu tepelné úpravy.

Použití teploměru do masa je povoleno pouze u některých funkcí (Tradiční , Horký vzduch , Tradiční pečení , Turbo Gril , Maso 6th Sense *a* Maxicooking 6th Sense).

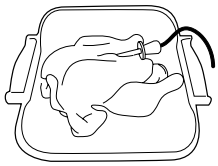
Pro dosažení perfektních výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teploměr umístěn přesně. Zasuňte sondu do nejmasitější části pečeně. Vyhněte se kostem a tučným částem (obr. 1).

V případě drůbeže zasuňte sondu z boku doprostřed prsou a ujistěte se, že hrot nespočívá v duté části (obr. 2).

U masa s velmi nepravidelnou tloušťku je potřeba před vyjmutím z trouby zkontrolovat, zda je dostatečně propečené. Konec sondy připojte do otvoru na pravé stěně trouby.



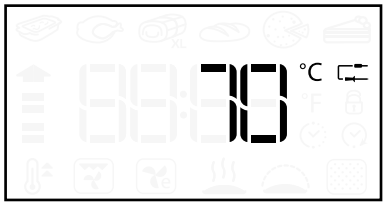
Obr. 1



Obr. 2

DŮLEŽITÉ: Dbejte zvýšené opatrnosti při kontaktu se stěnami trouby a jídlem během umisťování sondy – mohou být horké.

Po připojení teploměru do zásuvky v troubě zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí ikona a cílová teplota.



Pokud dojde k připojení teploměru v průběhu výběru funkce, přepne se displej na výchozí cílovou teplotu pro teploměr do masa.

Stiskem spustíte nastavení.

Otočením nastavte cílovou teplotu teploměru.

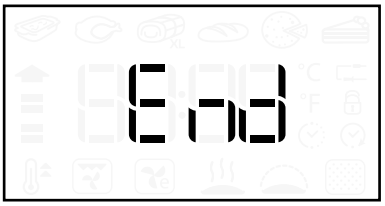
Stiskem potvrdíte.

Otočením nastavte požadovanou teplotu trouby.

Stiskem nebo potvrdíte zahájení cyklu tepelné úpravy.

V průběhu cyklu tepelné úpravy se na displeji zobrazuje cílová teplota teploměru do masa.

Jakmile maso dosáhne nastavené cílové teploty, cyklus tepelné úpravy se ukončí a na displeji se zobrazí „End“.



K obnovení cyklu tepelné úpravy poté, co se zobrazí „End“, lze otočením nastavit cílovou teplotu teploměru tak, jak je uvedeno výše.

Stiskem nebo potvrdíte a znovu spustíte cyklus tepelné úpravy.

POZNÁMKA: *V průběhu cyklu tepelné úpravy s použitím teploměru do masa lze pomocí otočení změnit cílovou teplotu teploměru.*

Stiskem nastavíte teplotu trouby.

V tabulce na straně 19naleznete ideální teploty pro jednotlivé druhy masa.

Teploměr lze vložit kdykoli, a to i v průběhu cyklu tepelné úpravy. V takovém případě je nutno znovu nastavit parametry tepelné úpravy.

Je-li teploměr do masa s určitou funkcí nekompatibilní, vypne trouba cyklus tepelné úpravy a zazní výstražné zvukové znamení. V takovém případě odpojte teploměr do masa nebo stiskem nastavte jinou funkci.

Funkce odložený start a předehřívání nejsou kompatibilní s použitím teploměru do masa.

9 OSVĚTLENÍ VNITŘKU TROUBY

Stiskem vypnete či zapnete světlo v troubě.

Během funkce Eco Horký Vzduch se osvětlení vypne po jedné minutě.

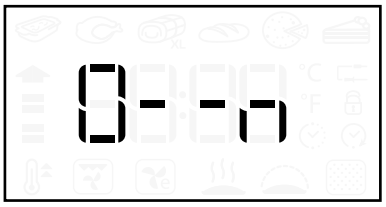
Během cyklu pyrolytického čištění (je-li jím zařízení vybaveno) nelze světlo v troubě zapnout.

Během, cyklu tepelné úpravy s použitím teploměru do masa (je-li použit) bude světlo trvale zapnuto.

10 ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK

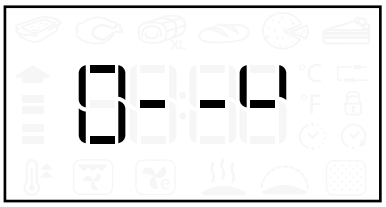
K zablokování tlačítek ovládacího panelu.

Podržte stisknuté po dobu delší než 5 sekund.



Deaktivace.

Podržte stisknuté po dobu delší než 5 sekund.



Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv během cyklu pečení vypnout stiskem hlavního vypínače.

TABULKA POPISU FUNKCÍ			
Funkce Tradiční		**TRADIČNÍ**	Slouží k pečení jakéhokoli jídla na jednom roštu. Používejte třetí úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní však použijte první nebo druhou úroveň drážek. Před vložením potravin troubu předehřejte.
		GRIL	Ke grilování kotlet, ražniči a klobás, zapékání zeleniny nebo osmažení chleba dozlatova. Doporučujeme vložit jídlo na čtvrtou nebo pátou úroveň drážek. Při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech k zachycování vytékajících šťáv. Zasuňte ho do třetí nebo čtvrté úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.
		NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	Slouží k pečení různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení na více úrovních současně (maximálně třech) (např.: ryby, zelenina, dorty). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly. Při pečení na jedné úrovni drážek použijte 3. úroveň drážek, pro pečení na dvou úrovních 1. a 4. úroveň, a 1., 3., a 5. úroveň drážek pro tři úrovně pečení. Před pečením troubu předehřejte.
		KONVEKČNÍ PEČENÍ	K pečení masa, plněných koláčů (tvarohový koláč, štrůdl, ovocné koláče) a plněné zeleniny pouze na jedné úrovni. Tato funkce využívá občasnou a mírnou pomoc ventilátoru, což brání nadměrnému vysychání jídla. Používejte druhou úroveň drážek. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení předehřátí.
Funkce 6th Sense		**ZAPÉKÁNÍ 6th Sense**	Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k zapékání pokrmu připraveného z těstovin (lasagne, cannelloni atd.). Teplotu lze ve vymezeném rozsahu modifikovat tak, aby to vyhovovalo různým receptům a osobním preferencím. Používejte druhou úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
		MASO 6th Sense	Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení kteréhokoliv druhu masa (drůbež, hovězí, telecí, vepřové, jehněčí atd.). Teplotu lze ve vymezeném rozsahu modifikovat tak, aby to vyhovovalo různým receptům a osobním preferencím. Tato funkce využívá občasnou a mírnou pomoc ventilátoru, což brání nadměrnému vysychání jídla. Používejte druhou úroveň drážek. Před pečením není nutné troubu předehřívat.
		MAXI PEČENÍ 6th Sense	Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení doporučujeme maso obracet, aby rovnoměrně zhnědlo po všech stranách. Rovněž doporučujeme maso občas podlít, aby se zabránilo jeho vysoušení. Používejte 1. nebo 2. úroveň drážek podle velikosti masa. Před pečením není nutné troubu předehřívat.
		CHLÉB 6th Sense	Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení libovolného typu chleba (bagety, žemle, bochník sendvičového chleba apod.). Teplotu lze ve vymezeném rozsahu modifikovat tak, aby to vyhovovalo různým receptům a osobním preferencím. Používejte druhou úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
		PIZZA 6th Sense	Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k přípravě všech typů pizzy (tenká pizza, domácí pizza, focaccia atd.). Teplotu lze ve vymezeném rozsahu modifikovat tak, aby to vyhovovalo různým receptům a osobním preferencím. Používejte druhou úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
		SLADKÉ PEČIVO 6th Sense	Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení libovolného sladkého pečiva (sušenky, piškoty, ovocné koláče atd.). Teplotu lze ve vymezeném rozsahu modifikovat tak, aby to vyhovovalo různým receptům a osobním preferencím. Používejte 2. nebo 3. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.

TABULKA POPISU FUNKCÍ			
Speciální funkce		**RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ**	Slouží k rychlému předehřátí trouby. Po dokončení předehřátí trouba automaticky zvolí funkci tradičního pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení předehřátí.
		TURBOGRIL	Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte 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. Troubu nemusíte předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená. Pokud máte k dispozici otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
		ECO HORKÝ VZDUCH	Slouží k přípravě nadívaných pečení a k upečení kusu masa v celku na jedné úrovni drážek. Tato funkce využívá občasnou a mírnou pomoc ventilátoru, což brání nadměrnému vysychání jídla. Při volbě funkce ECO zůstane světlo během pečení vypnuté, ale může být dočasně zapnuto stisknutím potvrzovacího tlačítka. V zájmu zajištění maximální energetické účinnosti se doporučuje neotevírat dvířka trouby během pečení. Doporučujeme používat 3. úroveň drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
		UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE	Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých (např. pečených nebo smažených mas či nákypů). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek.
		KYNUTÍ	Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat. Pro zachování kvality výsledku funkci neaktivujte, je-li trouba ještě po předchozím použití horká.
		CYKLUS PYROLYTICKÉHO ČIŠTĚNÍ (je-li jím zařízení vybaveno)	Pro spálení rozstřiku vznikajícího při pečení pomocí cyklu s extrémně vysokou teplotou (cca 500 °C). K dispozici jsou dva automatické cykly čištění: úplný cyklus (PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ) a zkrácený cyklus (ECO). Kompletní cyklus je vhodné použít pouze v případě velmi znečištěné trouby, zatímco kratší cyklus by měl být používán pravidelně.
		CYKLUS ČIŠTĚNÍ SMARTCLEAN™ (je-li jím zařízení vybaveno)	K odstranění nečistot z pečení za pomoci nízkoteplotního cyklu. Kombinovaný účinek speciálního smaltu a vody uvolňované během cyklu usnadňuje odstraňování nečistot. Na dno trouby umístěte 200 ml vody a po vychladnutí trouby spusťte funkci.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY						
Recept	**Funkce**	**Předehřátí**	**Úroveň drážek (zdola)**	**Teplota (°C)**	**Čas (min)**	**Příslušenství a poznámky**
Piškoty		-	2/3	160–180	30–90	Dortová forma na roštu
		Ano	1 - 4	160–180	30–90	Úroveň 4: Dortová forma na roštu Úroveň 1: Dortová forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	3	160–200	30 - 85	Odkapávací plech / plech na pečení nebo dortová forma na roštu
		Ano	1 - 4	160–200	35–90	Úroveň 4: Dortová forma na roštu Úroveň 1: Dortová forma na roštu
Sušenky/ koláčky		-	3	170 - 180	15–45	Odkapávací plech / plech na pečení
		Ano	1 - 4	160–170	20 - 45	Úroveň 4: Rošt Úroveň 1: odkapávací plech / plech na pečení
Odpalované pečivo		-	3	180–200	30–40	Odkapávací plech / plech na pečení
		Ano	1 - 4	180–190	35–45	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech / plech na pečení
Sněhové pečivo		Ano	3	90	110 - 150	Odkapávací plech / plech na pečení
		Ano	1 - 4	90	130–150	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech / plech na pečení
Pizza (pizza na tlustém těstě, tenká pizza, focaccia)		-	2	220–250	20–40	Odkapávací plech / plech na pečení
		Ano	1 - 4	220–240	20–40	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech / plech na pečení
Chléb (bochník sendvičového chleba) 0,5/1 kg		-	2	180–220	50–70	Odkapávací plech / plech na pečení
Chléb (drobné chlebové pečivo)		-	2	180–220	30–50	Odkapávací plech / plech na pečení
Chléb		Ano	1 - 4	180–200	30–60	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech / plech na pečení
Zmražená pizza		Ano	3	250	10–15	Odkapávací plech / plech na pečení nebo rošt
		Ano	1 - 4	250	10 - 20	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech / plech na pečení
Slané koláče (zeleninové, quiche lorraine)		Ano	2	180–190	45–60	Dortová forma na roštu
		Ano	1 - 4	180–190	45–60	Úroveň 4: Dortová forma na roštu Úroveň 1: Dortová forma na roštu

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY						
Plněné pečivo z listového těsta / pečivo z odpalovaného těsta		Ano	3	190–200	20–30	Odkapávací plech / plech na pečení
		Ano	1 - 4	180–190	20–40	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech / plech na pečení
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	3	190–200	40–65	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Lasagne/ nákypy		-	3	190–200	40–65	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Zapečené těstoviny / cannelloni		-	3	190–200	25–45	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/ hovězí/vepřové 1 kg		-	3	190–200	60–90	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Jehněčí kýta / kýty		-	3	2 (střední)	60–90	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Kuře/králík/ kachna 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Hluboký plech nebo plech na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Husa/krocan 3 kg		-	2	190–200	90 - 150	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		-	2	170	110 - 150	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě / v alobalu či papilotě (filety, celá ryba)		Ano	3	180–200	40–60	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	2	180–200	50 - 60	Plech na pečení na roštu
Topinky		-	5	3 (vysoká)	3 - 6	Rošt
Rybí filé / steaky		-	4	2 (střední)	20–30	Úroveň 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 3: odkapávací plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	5	2–3 (střední–vysoká)	15–30	Úroveň 5: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 4: odkapávací plech s vodou
Pečené kuře 1–1,3 kg		-	2	2 (střední)	55 - 70	Úroveň 2: Rošt (ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte) Úroveň 1: odkapávací plech s vodou

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY						
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2	3 (vysoká)	60–80	Úroveň 2: otočný rožeň (je-li jím model vybaven) Úroveň 1: odkapávací plech s vodou
Pečené brambory		-	3	2 (střední)	35 - 55	Odkapávací plech nebo plech na pečení (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	3 (vysoká)	10 - 25	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Lasagne a maso		Ano	1 - 4	200	50–100*	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Maso a brambory		Ano	1 - 4	200	45–100*	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Ryby a zelenina		Ano	1 - 4	180	30–50*	Úroveň 4: plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Kompletní jídlo: Koláč typu „tart“ (drážka 5) / lasagne (drážka 3) / maso (drážka 1)		-	1 - 3 - 5	190	40–120*	Úroveň 5: Plech na pečení na roštu Úroveň 3: Plech na pečení na roštu Úroveň 1: odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Plněná pečeně		–	3	200	80 - 120*	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu
Porce masa (králík, kuře, jehně)		–	3	200	50–100*	Odkapávací plech nebo plech na pečení na roštu

* Doba pečení je pouze přibližná. Jídlo je možné z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

Recepty s teploměrem do masa	
Kusy masa	**Koncová teplota uvnitř masa (°C)**
Krvavý rostbíf	48
Středně propečený rostbíf	60
Propečený rostbíf	68
Pečený krocan	75
Pečené kuře	83
Vepřová pečeně	75
Pečené telecí	68

* Jen u některých modelů

VYZKOUŠENÉ RECEPTY (V SOULADU S IEC 60350-1:2011-12)						
Recept	**Funkce**	**Předehřátí**	**Úroveň drážek (zdola)**	**Teplota (°C)**	**Čas (min)**	**Příslušenství* a poznámky**
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Pečivo z lineckého těsta	**	-	3	150	35–50	Odkapávací plech / plech na pečení
		Ano	3	150	25 - 40	Odkapávací plech / plech na pečení
		Ano	1 - 4	150	25–35	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: odkapávací plech / plech na pečení
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Koláčky	**	-	3	170	25–35	Odkapávací plech / plech na pečení
		Ano	3	160	20–30	Odkapávací plech / plech na pečení
		Ano	1 - 4	160	25–35	Úroveň 4: plech na pečení Úroveň 1: odkapávací plech / plech na pečení
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Piškot bez tuku	**	–	2	170	30–40	Dortová forma na roštu
		Ano	2	160	30–40	Dortová forma na roštu
		Ano	1 - 4	160	35–45	Úroveň 4: Dortová forma na roštu Úroveň 1: Dortová forma na roštu
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 jablečný koláč (Apple pie)	**	-	2	185	70–90	Dortová forma na roštu
		Ano	2	175	70–90	Dortová forma na roštu
		Ano	1 - 4	175	75 - 95	Úroveň 4: Dortová forma na roštu Úroveň 1: Dortová forma na roštu
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Topinky		-	4	3 (vysoká)	3 - 6	Rošt
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgery (Burgers)		-	4	3 (vysoká)	18 - 30	Úroveň 5: rošt (v polovině pečení obraťte) Úroveň 4: odkapávací plech s vodou

* Pokud příslušenství není součástí dodávky, lze je zakoupit v servisním středisku.

** Funkce KOLÁČ 6th Sense využívá pouze horní a spodní topná tělesa bez nuceného oběhu vzduchu. Nevyžaduje předehřívání.

Údaje v tabulce jsou bez použití teleskopických výsuvů. Zkoušejte to i bez nich.

Předehřátí prázdné trouby (podle normy IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): zkouška funkcí TRADIČNÍ, HORKÝ VZDUCH, RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ.

Třída energetické úspornosti (podle normy EN 60350-1:2013-07): Test proveďte dle příslušné tabulky.

RADY A DOPORUČENÍ K POUŽÍVÁNÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci k pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřátí (které je u některých receptů nutné). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a pokud jídlo nebude dostatečně propečené, zvyšte 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 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 „NUCENÝ OBĚH VZDUCHU“ můžete péct najednou různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například ryby a zeleninu) a která umístíte na různé úrovně drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyjměte dřív, a jídlo s delší dobou pečení ponechejte v troubě.

Dezerty

- Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na dodávaný rošt. 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 koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete dortové formy s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení „klesne“, nastavte příště nižší teplotu. Můžete také snížit množství tekutiny v těstě a méně těsto míchat.
- U moučníků s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „KONVEKČNÍ PEČENÍ“. Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte spodek koláče nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné plátky, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení.

Aby se maso na povrchu nespálilo, zasuňte rošt do nižší úrovně, aby bylo maso dále od grilu. 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 rožeň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso napíchněte na jehlici rožně (kuře připevněte k rožni šňůrkou) a před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Jehlici zasuňte do 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 a použít opět na konci pečení, abyste se při vytahování jídla z trouby nespálili.

Pizza

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

Funkce kynutí těsta

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

ČIŠTĚNÍ

⚠ POZOR

- **Nikdy nepoužívejte parní čistič.**
- **Troubu čistěte, až když je chladná na dotek.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

Vnější plochy trouby

- Povrch 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.

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

Vnitřek 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).
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky.
- 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 níž (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 dveří hadříkem nebo houbou.*
Nepoužívejte brusné houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.

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 (jsou-li u modelu):

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

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

Cyklus čištění – funkce pyrolýzy

⚠ POZOR

- **Nedotýkejte se trouby během cyklu pyrolytického čištění.**
- **Během cyklu pyrolytického čištění nedovolte dětem, aby se přibližovaly k troubě.**
- **V průběhu cyklu pyrolytického čištění a po jeho skončení zabraňte přístupu zvířat.**

Tato funkce spálí vystříknuté zbytky jídel z pečení uvnitř trouby při teplotě asi 500 °C. Při takto vysoké teplotě se zbytky jídel spálí na jemný popel, který po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkým hadříkem. Tuto samočisticí funkci není nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná a při předehřátí či vaření se v ní tvoří kouř či výpary.

- V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu (pyrolýzy) vypnuté hořáky či elektrické plotýnky.
- Před spuštěním funkce pyrolýzy odstraňte veškeré příslušenství (včetně bočních mřížek).
- K dosažení dokonalého vyčistění dveří odstraňte před zapnutím pyrolýzy nejprve vlhkou houbičkou větší usazeniny.

Trouba je vybavena dvěma pyrolytickými funkcemi:

1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): Ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem je spotřeba energie snížena přibližně o 25 %. Zapínejte jej v pravidelných intervalech (po 2 až 3 pečeních masa za sebou).
2. Standardní cyklus (PYRO): Zajišťuje účinné vyčistění velmi znečištěné trouby.

POZNÁMKA: *Během funkce pyrolýzy nejdou dveře trouby otevřít. Jsou zablokované a není možné je otevřít, dokud teplota uvnitř trouby neklesne na bezpečnou úroveň.*

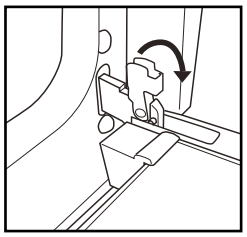
ÚDRŽBA

⚠ POZOR

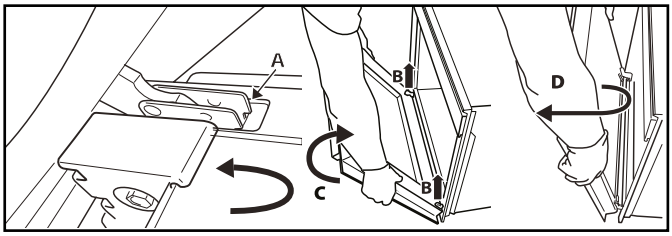
- **Používejte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda je trouba studená.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

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



Obr. 1



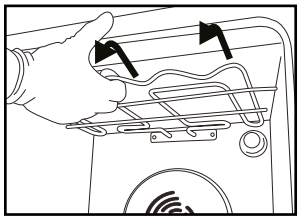
Obr. 2

Nasazení dveří trouby:

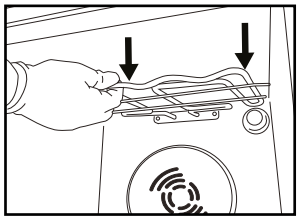
1. Zasaďte závěsy na místo.
2. Dvířka úplně otevřete.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dvířka.

PŘESUN HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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



Obr. 3

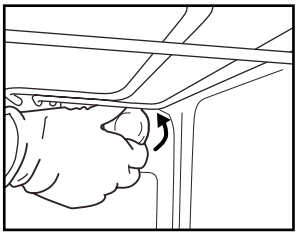


Obr. 4

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky trouby:

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (*obr. 5*), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte zpět kryt osvětlení.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



Obr. 5

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.*
- *Žárovka použitá ve spotřebiči je určena speciálně pro elektrické přístroje a není vhodná pro osvětlení domovních místností (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).*
- *Žárovky můžete zakoupit v servisním středisku.*

DŮLEŽITÉ:

- Halogenových žárovek se nedotýkejte holýma rukama, protože otisky prstů je mohou poškodit.
- Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu žárovky.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje

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

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.

Dveře nejdou otevřít

- Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.

Důležité: Během automatického čištění (je-li zařízení touto funkcí vybaveno) nejdou dvířka trouby otevřít.
Počkejte, až se automaticky odblokují (další informace najdete v odstavci „Čisticí cyklus trouby s funkcí pyrolýzy").

SERVISY

Než zavoláte do servisního střediska

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 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.

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

SERVICE 0000 000 00000

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Při likvidaci spotřebiče se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu a odevzdejte ho do příslušného sběrného dvora. Před likvidací odřízněte napájecí kabel, aby troubu nebylo možné připojit k síti.

- 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.