DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

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



Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.
Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:

⚠ NEBEZPEČÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážná 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 zpsobené nesprávným použitím trouby. Dodržujte pečlivě následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od 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 doporučeno v tomto návodu.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jednopólový vypínač s minimálním vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šňůry.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosi.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do trouby nebo její blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí trouby hrozí nebezpečí požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Přetlakem uvnitř nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení masa nebo moučníků alkohol (např. rum, koňak, víno atd.) nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

Likvidace domácích elektrospotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrénový podstavec až před instalací.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

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

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm ^{2}) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

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

Během použití:

- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Neviste na dveřích a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí, a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♺). 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 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.
- Symbol na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

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

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY CE

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, je ve shodě s evropským nařízením (CE) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění), s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/CE.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky připojená.
- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít:

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

Elektronický programátor nefunguje:

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

SERVIS

Než zavoláte do servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

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

Vždy uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000

Jestliže je oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy).

ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ

- **Spotřebič nikdy nečistěte čisticím zařízením na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Odpojte spotřebič od elektrické sítě.**

Vnější plochy trouby

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

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

Vnitřek trouby

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

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

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

Příslušenství:

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

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

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

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

Čisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolýza (je-li jí trouba vybavena):

⚠ VAROVÁNÍ

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

Tato funkce umožňuje odstranění nečistot vzniklých při pečení. Zbytky jídel se spálí (při teplotě asi 500 °C) a vytvoří se usazeniny, které po ochlazení trouby lehce odstraníte vlhkou houbou. Samočisticí funkci není ale nutné zapínat po každém pečení, ale až tehdy, když je trouba velmi znečištěná, je nepříjemně cítit a při předehřátí se tvoří velké množství kouře.

- V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu (pyrolýzy) hořáky nebo elektrické plotýnky vypnuté.
- Příslušenství je před zapnutím funkce pyrolýzy nutné vytáhnout.
  Trouba je vybavena 2 pyrolytickými funkcemi:

1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): spotřeba je snížena asi o 25 % ve srovnání se standardním pyrolytickým cyklem. Zapínejte ho v pravidelných intervalech (po nejméně 2-3 pečeních masa za sebou).
2. Standardní cyklus (PYRO): zajišťuje účinné vyčistění velmi znečištěné trouby.

- V každém případě se po určitém počtu pečení v troubě a v závislosti na stupni znečištění objeví na displeji upozornění k provedení samočisticího cyklu.

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

ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ

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

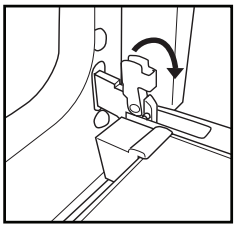
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

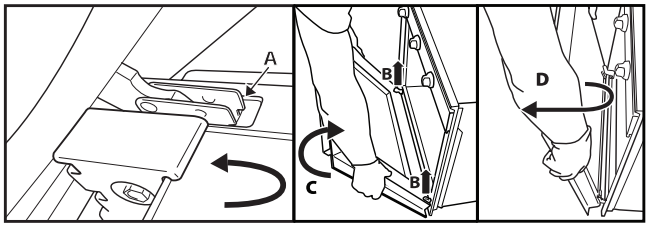
1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (obr. 2).

Nasazení dveří trouby

1. Zasaďte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.



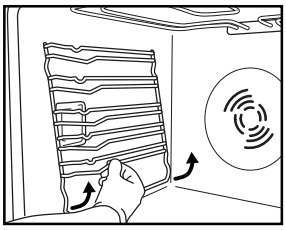
Obr. 1

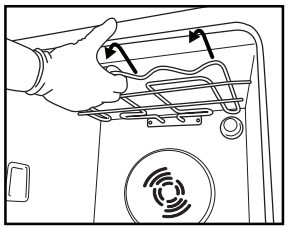


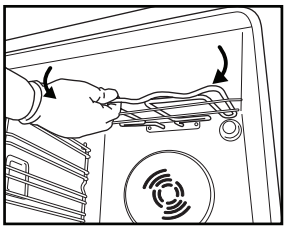
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

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


Obr. 3


Obr. 4


Obr. 5

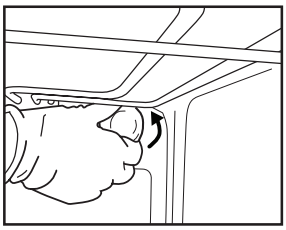
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

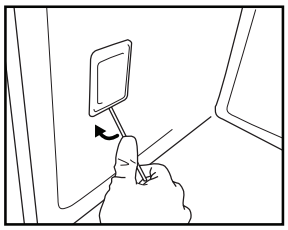
Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

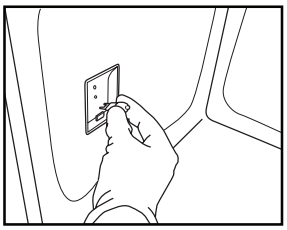
1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

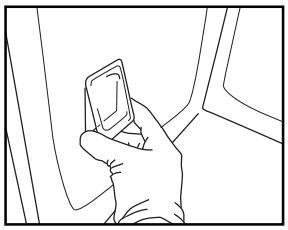
Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

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


Obr. 6


Obr. 7


Obr. 8


Obr. 9

POZNÁMKA:

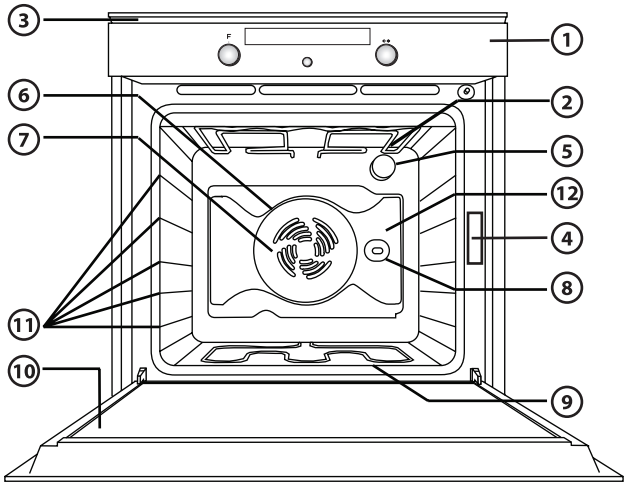
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenní žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T300°C, které jsou k dostání v servisním středisku.
- Žárovky můžete zakoupit poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

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

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘIĎTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

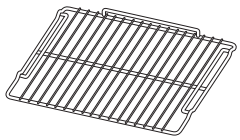


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožeň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno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

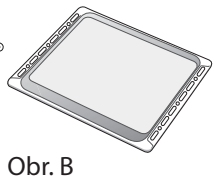
POZNÁMKA:

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

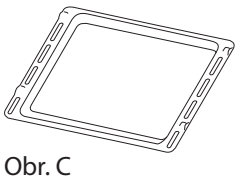
PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



Obr. A



Obr. B



Obr. C

A. ROŠT (1): můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádobí vhodné pro pečení v troubě.

B. PLECH NA MOUČNÍKY (2): k pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.

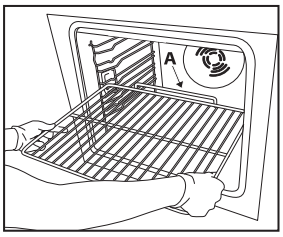
C. HLUBOKÝ PLECH (1): zasunutý pod rošt je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další příslušenství, jako katalytické panely, otočný rožeň apod.

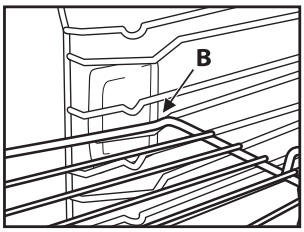
ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

Rošt i další příslušenství má pojistku, která brání jeho neúmyslnému vytažení.

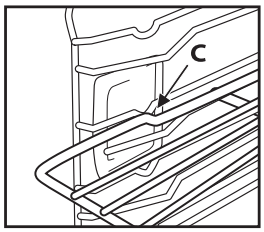


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí "A" směrem nahoru (obr. 1).
2. V místě pojistky "B" rošt nakloňte (obr. 2).



Obr. 2



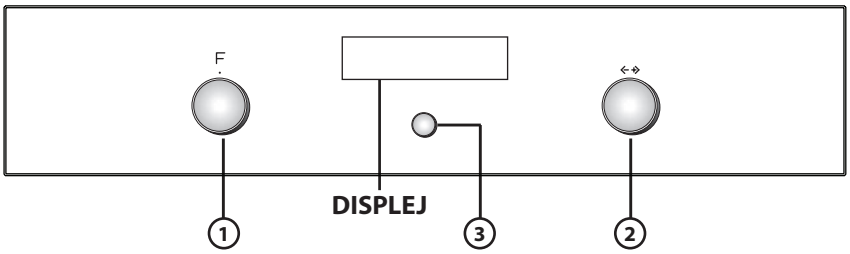
Obr. 3

3. Opět ho vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně ho zasuňte "C" (obr. 3).
4. Při vytahování roštu postupujte opačně.

Ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na moučníky se zasunuje stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje jejich zablokování.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLADAČ FUNKCE:** zapnutí/vypnutí a volba funkcí
2. **OVLADAČ NAVIGACE:** procházení nabídky, úprava nastavených hodnot

POZNÁMKA: ovladače jsou tlačítkové. Vysunete je stisknutím uprostřed.

3. TLAČÍTKA VOLBY/POTVRZENÍ

POZNÁMKA: na displeji se objeví ✓ pro ukazatele tohoto tlačítka.

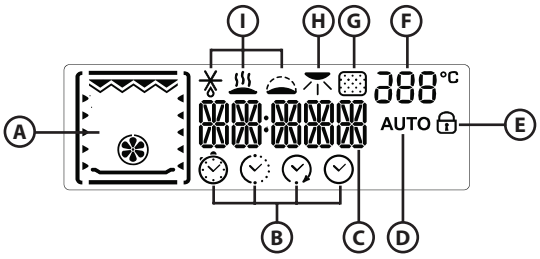
SEZNAM FUNKCÍ

Otočením ovladače "Funkce" do jakékoli polohy se trouba zapne: na displeji se zobrazí funkce nebo podnabídky, které s nimi souvisejí.

Podnabídky se objeví a lze je zvolit otočením ovladače na funkce GRIL, SPECIÁLNÍ, NASTAVENÍ, CHLÉB/PIZZA, AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ.

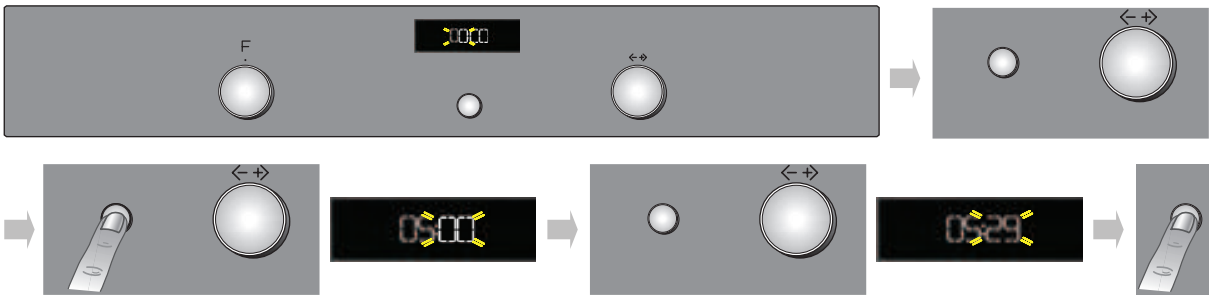
POZNÁMKA: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na page 28.

POPIS DISPLEJE



A. Zobrazení zapnutých topných těles pro různé funkce
B. Symboly týkající se nastavení času: časovač, délka pečení, čas konce pečení, denní čas
C. informace týkající se nastavených funkcí
D. Automatická funkce CHLÉB/PIZZA je zapnutá
E. Ukazatel zavřených dveří trouby při cyklu automatického čištění (pyrolýza)
F. Vnitřní teplota trouby
G. Funkce Pyrolýza
H. Zhnědnutí
I. Speciální funkce: rozmrazování, udržování jídla v teple, kynutí

ZAPNUTÍ TROUBY - NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

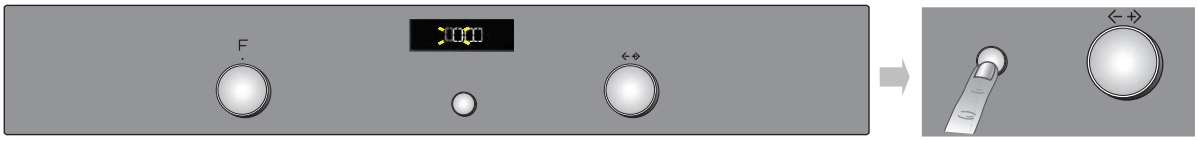


Po připojení trouby k elektrické síti je nutné nastavit denní čas. Na displeji blikají dvě číslice označující hodinu.

1. Otočte ovladačem “Navigace” k zobrazení požadované hodiny.
2. Stiskněte tlačítko (3) k potvrzení; na displeji blikají dvě číslice označující minuty.
3. Otočte ovladačem “Navigace” k zobrazení požadovaných minut.
4. Stiskněte tlačítko (3) k potvrzení.

Chcete-li změnit denní čas, například po výpadku elektrického proudu, řiďte se následujícím odstavcem (NASTAVENÍ).

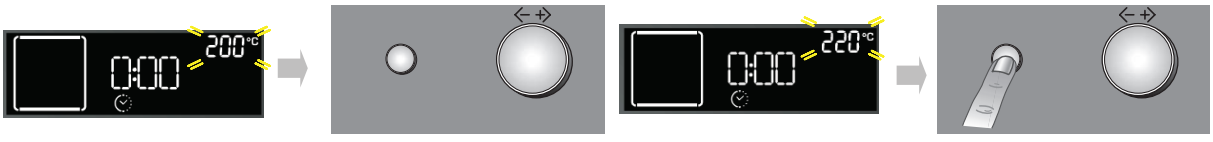
VOLBA FUNKCE PEČENÍ



1. Otočte ovladačem “Funkce” na požadovanou funkci: na displeji se objeví nastavení pečení.
2. Jestliže předem nastavené parametry odpovídají požadovaným hodnotám, stiskněte tlačítko (3). Chcete-li je změnit, postupujte takto.

NASTAVENÍ TEPLOTY/VÝKONU GRILU

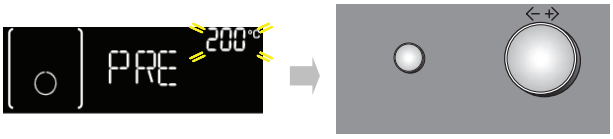
Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:



1. Otáčejte ovladačem “Navigace” tak dlouho, až se zobrazí požadovaná hodnota.
2. Stiskněte tlačítko (3) k potvrzení.

Za 10 vteřin od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

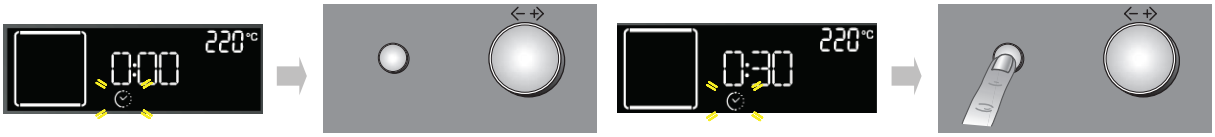
RYCHLÝ PŘEDOHŘEV



1. Zvolte funkci rychlého předohřevu otáčením ovladače “Funkce”, až se objeví symbol .
2. Potvrďte tlačítkem (3): na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, stiskněte tlačítko (3). Chcete-li teplotu změnit, postupujte jako v předchozích odstavcích. Na displeji se objeví slovo **PRE**. Po dosažení nastavené teploty se tato hodnota nahradí příslušnou hodnotou (např. 200°) a zazní zvukový signál. Po dokončení předohřevu trouba automaticky zvolí funkci Tradiční.
   Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, zvolte ji otočením ovladače “Funkce”.

NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ

Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí; po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.



1. Po potvrzení teploty bliká symbol .
2. Otočte ovladačem Upravování k zobrazení požadované doby pečení.
3. Potvrďte dobu pečení stisknutím tlačítka (3).

Za 10 vteřin od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

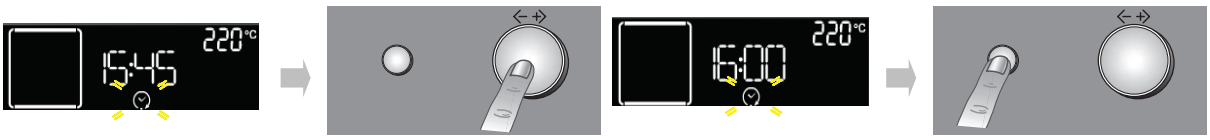
NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nastavení odloženého startu je možné pouze pro následující funkce: RYCHLÝ PŘEDOHŘEV, CHLÉB/PIZZA, MÍRNÝ VENTILÁTOR.

POZNÁMKA: s tímto nastavením se dosáhne zvolené teploty postupně, takže se doby pečení trochu prodlouží vzhledem k časům uvedeným v tabulce pečení.

Máte možnost nastavit požadovaný čas konce pečení a odložit spuštění pečení až o 23 hodin a 59 minut počínaje danou hodinou. Tento postup je možný pouze po nastavení délky pečení.

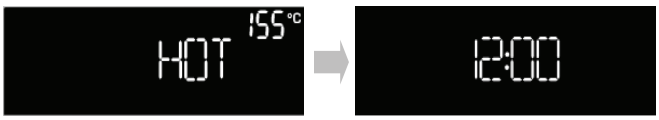
Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 15:45 a symbol bliká.



Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

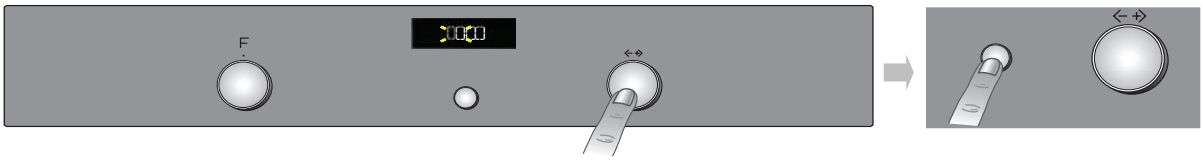
1. Otočte ovladačem “ Navigace” k volbě času, kdy má pečení skončit (např. 16:00).
2. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka (3): dva puntíky času konce pečení blikají a signalizují správné nastavení.
3. Trouba automaticky odloží spuštění tak, aby pečení skončilo v nastavenou dobu.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA UVNITŘ TROUBY



Pokud je po dopečení jídla nebo po vypnutí trouby vnitřní teplota vyšší než 50° C, na displeji se objeví slovo HOT a příslušná vnitřní teplota. Když zbytkové teplo dosáhne hodnoty 50 °C, vrátí se na displej denní čas.

MINUTKA



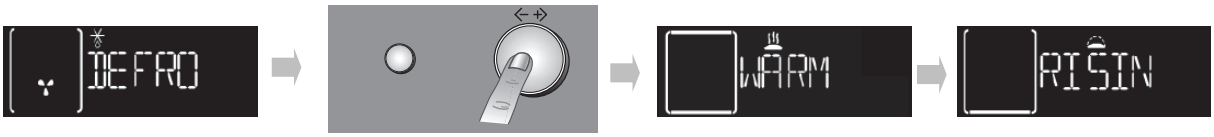
Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 23 hodin a 59 minut.

1. S ovladačem “Funkce” otáčejte ovladačem “Navigace” tak dlouho, až se zobrazí požadovaná doba pečení.
2. Stiskněte tlačítko (3) k zahájení odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví “0:00” a zazní zvukový signál. Minutku můžete vypnout stisknutím tlačítka (3) (na displeji se objeví denní čas).

VOLBA SPECIÁLNÍCH FUNKCÍ

Nastavením ukazatele ovladače “Funkce” na symbol se otevře podnabídka s pěti speciálními funkcemi.

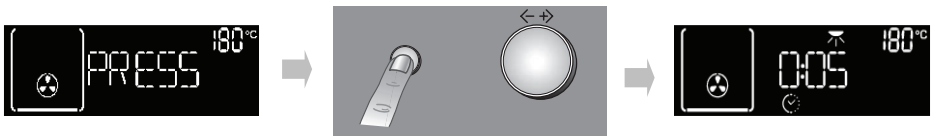
Chcete-li si prohlédnout, zvolit a spustit jednu z těchto funkcí, postupujte následujícím způsobem:



1. Otočte ovladačem “Funkce” na symbol : na displeji se zobrazí “DEFROST” a příslušný symbol této funkce.
2. Otáčením ovladače “Navigace” projdete seznam funkcí; jejich názvy jsou anglicky. DEFROST (rozmrazení), KEEP WARM (rozmrazování, udržování jídla v teple), RISING (kynutí), MEAT SLOW COOKING (pomalé pečení masa), FISH SLOW COOKING (pomalé pečení ryby).
3. Stiskněte tlačítko (3) k potvrzení.

ZHNĚDNUTÍ

Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili délku pečení.



Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí: “PRESS ✓ TO BROWN” (stiskněte ✓ ke zhnědnutí). Stisknutím tlačítka (3), spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

VOLBA FUNKCE CHLÉB/PIZZA

Nastavením ukazatele ovladače “Funkce” na symbol se otevře podnabídka se dvěma automatickými funkcemi pečení pro chléb” a pizzu.

Chléb



1. Otočte ovladačem “Funkce” na symbol : na displeji se zobrazí “BREAD” (chléb) a vedle bude slovo AUTO.
2. Stiskněte (3) k volbě funkce.
3. Otočte ovladačem “Navigace” k nastavení požadované teploty (mezi 180 °C a 220 °C) a potvrďte tlačítkem (3).
4. Otočte ovladačem “Navigace” k nastavení požadované doby pečení a stisknutím (3) pečení spusťte.

Pizza



1. Otočte ovladačem “Funkce” na symbol : na displeji se zobrazí “BREAD” (chléb). Chcete-li zvolit funkci “PIZZA”, postupujte následujícím způsobem:
2. Otočte ovladačem “Navigace”: na displeji se objeví “PIZZA”.
3. Stiskněte (3) k volbě funkce.
4. Otočte ovladačem “Navigace” k nastavení požadované teploty (mezi 220 °C a 250 °C) a potvrďte tlačítkem (3).
5. Otočte ovladačem “Navigace” k nastavení požadované doby pečení a stisknutím (3) pečení spusťte.

NASTAVENÍ

Nastavením ukazatele ovladače “Funkce” na symbol se otevře podnabídka se čtyřmi nastaveními displeje, které lze změnit.

Hodiny

Otočte ovladačem “Funkce” na příslušný symbol : na displeji se objeví slovo CLOCK (hodiny). Chcete-li změnit čas, řiďte se předchozím odstavcem (NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU).

Eco

Jestliže je nastavený režim ECO (ON), displej zhasne, když je trouba v klidovém stavu, nebo po uplynutí 5 minut od konce doby pečení. Kromě toho se při pečení vypne vnitřní osvětlení. Chcete-li na displeji zobrazit informace, stiskněte tlačítko (3), nebo otočte jedním ovladačem.

1. Otočte ovladačem “Navigace”, až se zobrazí “ECO”.
2. Stiskněte tlačítko (3) k otevření nastavení (ON/OFF).
3. Otočte ovladačem “Navigace” k volbě požadovaného nastavení a potvrďte tlačítkem (3).

Zvukový signál

Při zapnutí nebo vypnutí zvukového signálu postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem “Navigace”, až se zobrazí” “SOUND” (zvuk).
2. Stiskněte tlačítko (3) k otevření nastavení (ON/OFF).
3. Otočte ovladačem “Navigace” k volbě požadovaného nastavení a potvrďte tlačítkem (3).

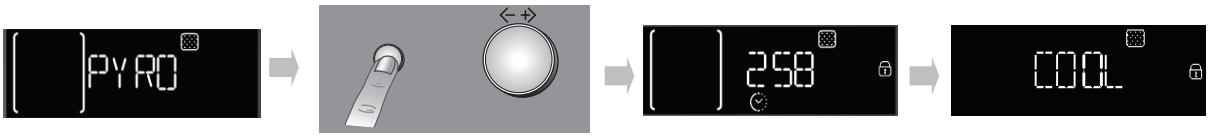
Jas

Při změně jasu displeje postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem “Navigace” k zobrazení slova “BRIGHTENESS”.
2. Stiskněte tlačítko (3): na displeji se objeví číslo 1.
3. Otočte ovladačem “Navigace” k zesílení nebo zeslabení jasu a potvrďte tlačítkem (3).

AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ TROUBY

Popis této funkce najdete v části ČIŠTĚNÍ a v tabulce funkcí, page 28.



Chcete-li spustit cyklus automatického čištění trouby (pyrolýzu), postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem “Funkce” na symbol : na displeji se objeví PYRO.
2. Stiskněte tlačítko (3) k potvrzení volby a spuštění cyklu pyrolýzy.

Chcete-li zvolit pyrolýzu, otočte ovladačem “Navigace”: na displeji se dole vpravo objeví slovo ECO. Stiskněte tlačítko (3) s spusťte zkrácený program.

Během pyrolýzy jsou dveře trouby automaticky zablokované a na displeji se objeví symbol . Dveře zůstanou zablokované i na konci cyklu čištění: na displeji se objeví slovo “COOL”, které označuje fázi ochlazování trouby. Po dosažení bezpečné teploty symbol zmizí a na displeji se objeví “END”.

POZNÁMKA: jestliže se dveře trouby automaticky správně nezablokují, na displeji se objeví symbol . Jestliže ale dveře trouby zůstanou zavřené z důvodu prouchy systému, na displeji se objeví symbol spolu s nápisem “DOOR LATCHED” (zablokované dveře). V tomto případě se obraťte na nejbližší servis.

TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE			
0	**OFF (VYP)**		K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	**OSVĚTLENÍ**		K zapnutí/vypnutí žárovky uvnitř trouby.
	**SPECIÁLNÍ FUNKCE**	 **ROZMRAZENÍ**	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
		 **UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE**	K udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas nebo nákypů). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 65 °C.
		 **KYNUTÍ**	K dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 40 °C, aby kynutí správně proběhlo. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	**TRADIČNÍ**		K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní použijte ale 1. nebo 2. úroveň drážek. Před vložením jídla troubu předhřejte.
	**TRADIČNÍ PEČENÍ**		K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. Doporučujeme troubu před pečením předehřát.
	**HORKÝ VZDUCH**		K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na dvou úrovních současně (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek doporučujeme použít 3. úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 4. úroveň po předehřátí trouby.
	**GRIL**		Ke grilování kotlet, ražniči a klobás, zapékání zeleniny nebo osmažení chleba dozlatova. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBOGRIL		K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožeň, můžete ho s touto funkcí použít.
	**NASTAVENÍ**		K nastavení displeje (čas, jas, hlasitost zvukového signálu, úspora energie).
	**CHLÉB/PIZZA**		K pečení různých druhů chleba a pizzy. Tato funkce obsahuje dva programy s předem zadaným nastavením. Stačí zadat pouze požadované hodnoty (teplotu a čas) a trouba bude automaticky řídit optimální cyklus pečení. Po předehřátí trouby vložte jídlo do 2. úrovně drážek.
	**AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ**		K vyčištění trouby pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou (asi 500°). Je možné vybrat jeden ze dvou cyklů automatického čištění: úplný cyklus (PYRO) a zkrácený cyklus (ECO). Úplný cyklus doporučujeme použít pouze v případě velmi zašpiněné trouby a zkrácený cyklus pro pravidelné čištění trouby.
	**RYCHLÝ PŘEDOHŘEV**		K rychlému zahřátí trouby.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		ano	2	160-180	30-90	pekáč na roštu
		ano	1-3	160-180	30-90	Úrov. 3: pekáč na roštu
						Úrov. 1: pekáč na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	2	160-200	30-85	hluboký plech/plech na moučníky nebo pekáč na roštu
		ano	1-3	160-200	35-90	Úrov. 3: pekáč na roštu
						Úrov. 1: pekáč na roštu
Sušenky/muffiny		ano	2	170-180	15-45	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	160-170	20-45	Úrov. 3: rošt
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Zákusky s odpalovaného těsta		ano	2	180-200	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	180-190	35-45	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Pusinky		ano	2	90	110-150	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	90	130-150	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Chléb/pizza/plochý chléb focaccia		ano	2	190-250	15-50	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	190-250	25-50	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Mražené pizzy		ano	2	250	10-15	Úrov. 2: hluboký plech / plech na moučníky nebo rošt
		ano	1-3	250	10-20	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		ano	2	180-190	35-45	pekáč na roštu
		ano	1-3	180-190	45-60	Úrov. 3: pekáč na roštu
						Úrov. 1: pekáč na roštu
Lístkové taštičky/ lístkové keksy		ano	2	190-200	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	180-190	20-40	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Lasagne/ zapékané těstoviny/canelloni/ nákypy		ano	2	190-200	45-55	talíř na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/ vepřové 1 kg		ano	2	190-200	70-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kuře / králík / kachna 1 kg		ano	2	200-230	50-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		ano	1/2	190-200	80-130	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celé)		ano	2	180-200	40-60	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		ano	2	180-200	50-60	talíř na pečení na roštu
Topinky		-	4	3 (vysoká	3-5	Mřížka
Rybí filety / řízky		-	4	2 (střední)	20-35	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Klobásy / kebaby / žebírka / hamburgery		-	4	2-3 (střední-vysoká)	15-40	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	2 (střední)	50-65	Úrov. 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úrov. 1: hluboký plech s vodou
				3 (vysoká	60-80	Úrov. 2: otočný rožeň
						Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	2	2 (střední)	35-45	talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	2	2 (střední)	60-90	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	2	2 (střední)	45-55	hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	2	3 (vysoká	10-15	talíř na pečení na roštu
Lasagne a masa		ano	1-3	200	50-100	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Masa a brambory		ano	1-3	200	45-100	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryby a zelenina		ano	1-3	180	30-50	Úrov. 3: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

TABULKA S RECEPTY OTESTOVANÝMI podle norem IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 a DIN 3360-12:07:07

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Tepl (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Sušenky z listového těsta (Shortbread)		ano	2	170	15-25	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	160	20-30	Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: pekáč
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Malé moučníky (Small cakes)		ano	2	170	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	160	30-40	Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: pekáč
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Piškot bez tuku (Fatless sponge cake)		ano	2	170	35-45	pekáč na roštu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 jablečné koláče (Two apple pies)		ano	2	185	60-75	pekáč na roštu
		ano	1-3	175	70-90	Úrov. 3: pekáč na roštu Úrov. 1: pekáč na roštu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toasty (Toast)		-	4	3 (vysoká	3-5	Mřížka
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)		-	4	3 (vysoká	30-40	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte) Úrov. 3: hluboký plech s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablkový koláč, koláč v talíři na pečení (Apple cake, yeast tray cake)		ano	2	180	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	160	55-65	Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: pekáč
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Vepřová pečeně (Roast pork)		-	3	190	150-170	Úrov. 3: rošt Úrov. 2: hluboký plech s vodou (v případě potřeby doplňte)
DIN 3360-12:07 příloha C						
Plochý koláč (Flat cake)		ano	2	170	35-45	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-3	170	40-50	Úrov. 3: plech na moučníky Úrov. 1: pekáč

Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu receptu. Pokud chcete použít funkci s ventilátorem jen pro jednu úroveň trouby, doporučujeme použít třetí úroveň a stejnou teplotu navrženou pro funkci "HORKÝ VZDUCH" na více úrovních.

Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje roštu 3-4 cm volného prostoru ke snadnějšímu vytažení jídla.

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

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

Pečení různých jídel současně

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

Dezerty

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátko. Pokud ho z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ". Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Masa

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

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

Otočný rožeň (jen u některých modelů)

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

Pizza

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

Funkce kynutí

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