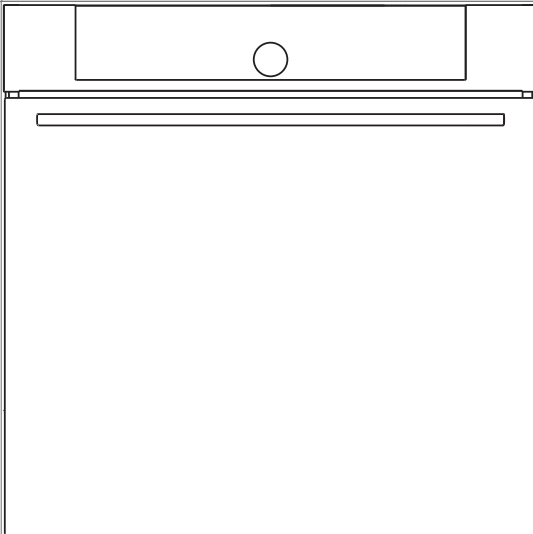


CS

# PODROBNÝ NÁVOD K POUŽITÍ KOMBINOVANÉ PARNÍ TROUBY

**gorenje**



Děkujeme vám za důvěru, kterou jste nám prokázali zakoupením našeho spotřebiče.

Tento podrobný návod k obsluze vám pomůže správně používat výrobek. Pokyny vás co možná nejrychleji seznámí s novým spotřebičem.

Přesvědčte se, že spotřebič není poškozený. Pokud zjistíte poškození způsobené přepravou, obraťte se na prodejce, od kterého jste spotřebič zakoupili, nebo na regionální sklad, odkud byl spotřebič dodán. Telefonní číslo naleznete na faktuře nebo dodacím listu.

Pokyny pro instalaci a zapojení jsou přiloženy zvlášť.

Pokyny pro používání jsou k dispozici také na naší webové stránce:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Důležitá informace



Tip, poznámka

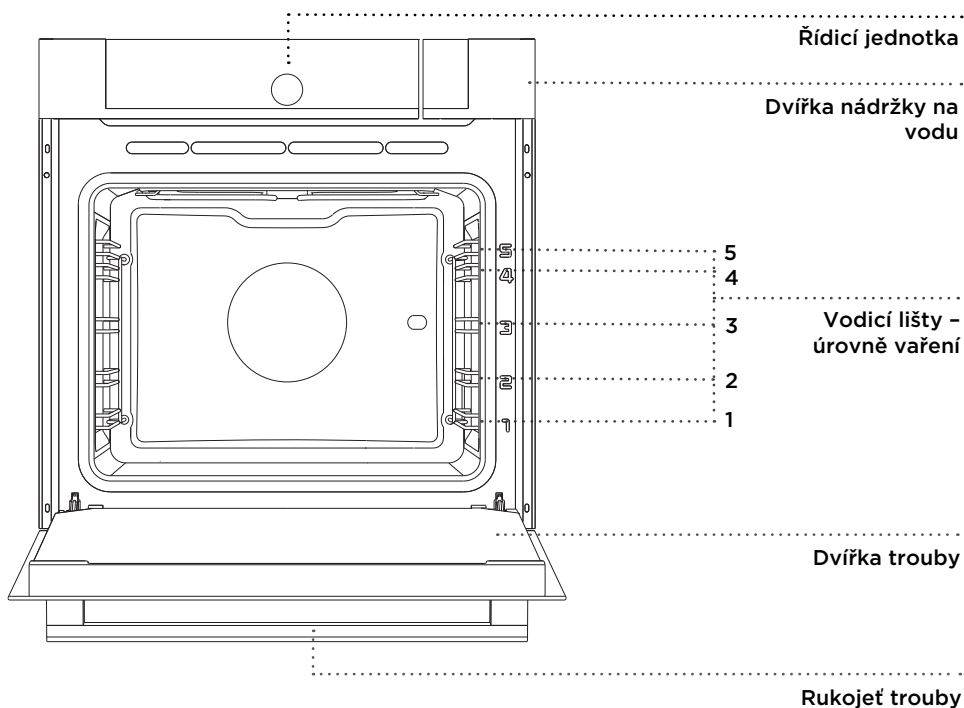
# OBSAH

<b>4 KOMBINOVANÉ PARNÍ TROUBY</b> 7 Technické údaje 8 Řídicí jednotka .....	<b>ÚVOD</b>
<b>10 DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY</b> 12 Před zapojením trouby	
<b>13 PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE</b> 13 Pečení v páře 14 Plnění nádržky na vodu	<b>PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE NA PRVNÍ POUŽITÍ</b>
<b>15 KROKY PROCESU VAŘENÍ (1 - 6)</b> 15 Krok č. 1: PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE 17 Krok č. 2: VÝBĚR ZÁKLADNÍCH NABÍDEK PEČENÍ A NASTAVENÍ 25 Krok č. 3: SPUŠTĚNÍ PEČENÍ 25 Krok č. 4: KONEC PEČENÍ A VYPNUTÍ TROUBY 27 Krok č. 5: VÝBĚR DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ 30 Krok č. 6: VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ .....	<b>POSTUP VAŘENÍ</b>
<b>32 POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ</b>	
<b>49 ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b> 50 Konvenční čištění trouby 50 Použití funkce aqua clean pro čištění trouby 51 Čištění nádržky na vodu 52 Odstranění a vyčištění vodicích lišt 53 Vyjmutí a zpětná montáž dvířek trouby 55 Demontáž a montáž skleněného panelu dvířek trouby 56 Výměna žárovky	<b>ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b>
<b>57 TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b> .....	<b>ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD</b>
<b>58 LIKVIDACE</b>	
<b>59 TEST PEČENÍ</b>	<b>JINÉ</b>

# KOMBINOVANÉ PARNÍ TROUBY

(POPIS TROUBY A VYBAVENÍ - V ZÁVISLOSTI NA MODELU)

Obrázek znázorňuje jeden z vestavných modelů spotřebiče. Protože spotřebiče, pro které byly tyto pokyny sestaveny, mohou mít různé vybavení, může se stát, že některé funkce nebo vybavení popsané v tomto návodu nebudou na vašem spotřebiči k dispozici.



## VODICÍ LIŠTY

Ve vnitřním prostoru trouby jsou pro přípravu potravin k dispozici čtyři úrovně. (Upozorňujeme, že úrovně/výšky jsou počítány odspodu směrem nahoru). Úrovně 4 a 5 jsou určeny pro grilování.

## TELESKOPICKÉ VODICÍ LIŠTY

Teleskopické výsuvné vodítka mohou být připevněny na druhou, třetí a čtvrtou úroveň. Teleskopy může být vysunuty částečně úplně.

## SPÍNAČ DVÍŘEK TROUBY

V případě, že dojde k otevření dvířek trouby, spínač zajistí, aby ohřev a ventilátor trouby byly deaktivovány. Když se dvířka opět zavřou, spínače znovu aktivují ohříváče.

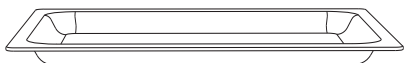
## CHLADICÍ VENTILÁTOR

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který zajišťuje chlazení pláště a ovládacího panelu.

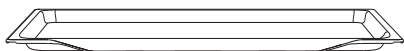
## ROZŠÍŘENÝ PROVOZ CHLADICÍHO VENTILÁTORU

Po vypnutí trouby je chladicí ventilátor po určitou dobu ještě v provozu, aby zajistil ochlazení trouby. (Rozšířený provoz chladicího ventilátoru závisí na teplotě ve středu trouby).

## VYBAVENÍ TROUBY A PŘÍSLUŠENSTVÍ




**SKLENĚNÁ PEČICÍ NÁDOBA** se používá pro vaření se všemi systémy trouby a pro vaření s mikrovlnami. Lze ji také použít jako servírovací mísu.

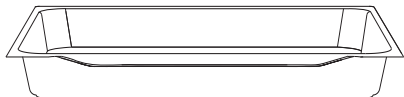


**MĚLKÝ PEČICÍ PLECH** je určen pro pečení pečiva a koláčů.




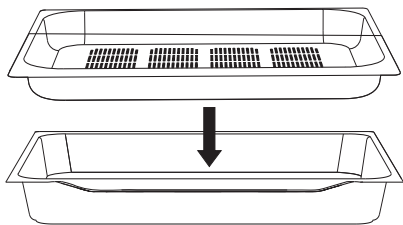
**ROŠT** je určen pro grilování nebo jako podpěra pro pekáč, pečicí plech nebo pečicí nádobu s pokrmem.

 Rošt je vybaven bezpečnostní západkou. Proto je nutné před vysunutím roštu z trouby lehce nadzvednout přední část roštu.



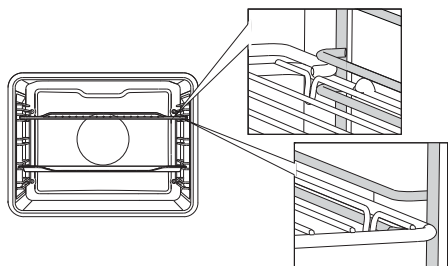
**HLUBOKÝ PEKÁČ** je určen pro pečení masa a pečiva z tekutého těsta. Lze jej také použít jako odkapávací mísu.

 Při pečení v hlubokém pekáči nikdy nepoužívejte první úroveň vodicích lišt kromě případu, kdy grilujete nebo používáte rožeň a hluboký pekáč slouží pouze pro odkapávání.

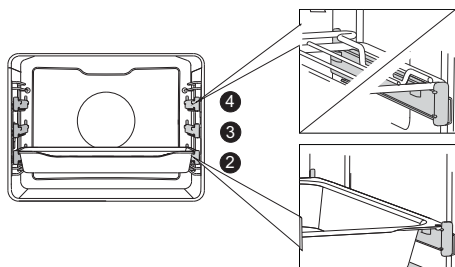


**DĚROVANÝ HLUBOKÝ PLECH** se používá k pečení zeleniny, brambor, ryb nebo masa. Plech zabraňuje kontaktu mezi jídlem a kondenzátem zachyceným v hlubokém plechu.

💡 Při použití děrovaného plechu pod něj vždy umístěte hluboký plech. Tato kombinace se používá pouze při pečení v páře na 2. úrovni.

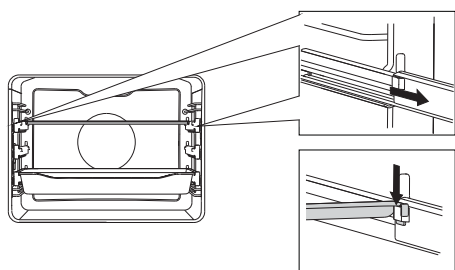


Okraje podnosu musejí být vždy zasunuty do mezery mezi dva drátové profily.



U teleskopických výsuvných lišt vytáhněte nejdříve lišty první úrovně a položte na ně mřížku nebo pečicí plech. Poté je rukou zatlačte zpět do trouby tak daleko, jak to půjde.

💡 Dvířka trouby zavřete až po úplném zasunutí teleskopických vodicích lišt do trouby.



### Nastavení lišty

Lišta může být instalována nebo odstraněna na plně výsuvných teleskopických vodicích lištách. Za prvé, zcela vytáhněte obě vodicí tyče na požadovanou úroveň. Vložte tyč do dvou otvorů na vodicí tyčce a posuňte vodicí tyčce v ruce, dokud se nezastaví.



**Spotřebič a některá přístupná místa mají při pečení tendenci zahřívat se. Používejte ochranné rukavice.**

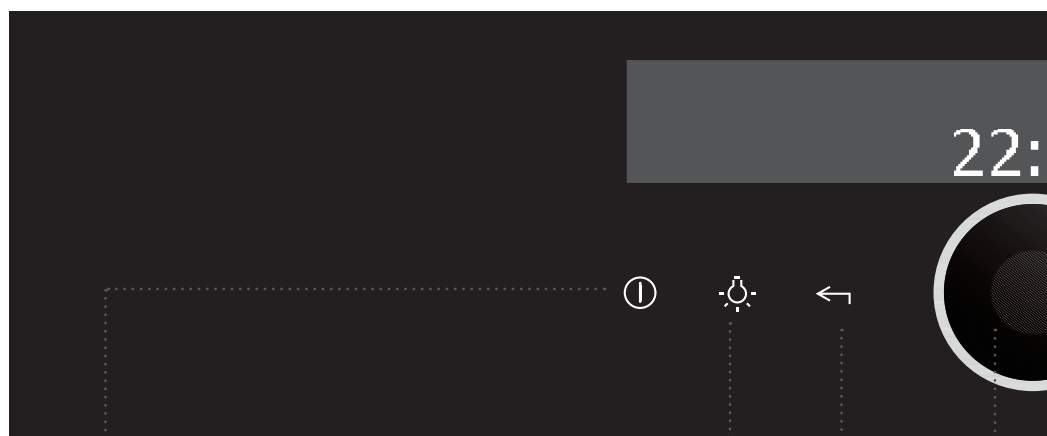
# TECHNICKÉ ÚDAJE

(PODLE MODELU)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{nmax}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Typový štítek uvádějící základní informace o spotřebiči je umístěn na okraji trouby a je vidět, když se otevrou dvířka trouby.

# ŘÍDICÍ JEDNOTKA



**1** HLAVNÍ  
VYPÍNAČ

**2** SPÍNAČ  
ZAPNUTÍ/  
VYPNUTÍ  
OSVĚTLENÍ  
TROUBY

**3** ZPĚTNÉ  
TLAČÍTKO

**Krátce stiskněte tlačítko**, abyste se vrátili do předchozí nabídky.

**Stiskněte a podržte tlačítko**, abyste se vrátili do hlavní nabídky.

**4** KNOFLÍK  
pro výběr a  
POTVRZENÍ

**Otáčením knoflíku** vyberte nastavení.

**Stisknutím knoflíku** potvrďte svůj výběr.



30



**5** MINUTKA/  
ALARM

**6** TLAČÍTKO  
DĚTSKÉ  
POJISTKY

**7** TLAČÍTKO  
ZAPNUTÍ/  
VYPNUTÍ

**8** DISPLEJ -  
zobrazuje veškerá  
nastavení

**Dlouhé stisknutí:**  
START

**Dlouhé stisknutí za  
provozu:** STOP

**POZNÁMKA:**

Tlačítka reagují lépe, když se jich dotýkáte větší plochou prstu. Každé stisknutí tlačítka je potvrzeno krátkým zvukovým signálem.

# DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



**POZORNĚ SI PŘEČTĚTE NÁVOD A ULOŽTE HO PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.**

Děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, případně s nedostatkem zkušeností a znalostí, smí tento spotřebič používat jen tehdy, když jsou pod dozorem nebo dostaly pokyny, jak používat spotřebič bezpečným způsobem, a chápou související nebezpečí. Nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí vykonávat děti bez dozoru.

**VÝSTRAHA:** Tento spotřebič a některé jeho přístupné části se během používání mohou velmi silně zahřívat. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let musí být pod stálým dozorem.

Spotřebič se během používání velmi silně zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků trouby.

**VÝSTRAHA:** Přístupné části spotřebiče se během používání mohou zahřívat. Děti musí být vždy mimo dosah trouby.

Používejte jen teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.

**VÝSTRAHA:** Před výměnou žárovky osvětlení se přesvědčte, že je spotřebič odpojený od elektrické sítě, aby bylo eliminováno nebezpečí zasažení elektrickým proudem.

K čištění trouby nepoužívejte brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškodit povrch nebo ochrannou vrstvu smaltu. Takové poškození může vést k prasknutí skla.

Pro čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaká čisticí zařízení, protože to může mít za následek úraz elektrickým proudem.

Spotřebič není určený pro ovládání externími časovými spínači nebo samostatnými řídicími systémy.

**Spotřebič je určený výhradně pro použití v domácnosti.** Nepoužívejte ho k žádnému jinému účelu, např. vytápění místností, sušení domácích nebo jiných zvířat, papíru, textilu, bylin apod., protože by to mohlo vést ke zranění nebo požáru.

**Spotřebič smí být připojen k napájecí síti pouze autorizovaným servisním technikem** nebo jiným odborným pracovníkem. Nedovolená manipulace se spotřebičem nebo jeho neprofesionální oprava může vést k riziku těžkého zranění osob nebo poškození výrobku.

**Napájecí šňůry** jiných spotřebičů vedené v blízkosti tohoto spotřebiče se mohou poškodit, pokud se např. přiskřípnou ve dvířkách trouby, což může následně vést ke zkratu. Dbejte proto na to, aby napájecí šňůry jiných spotřebičů byly v bezpečné vzdálenosti.

Jestliže se **napájecí šňůra** poškodí, smí být z bezpečnostních důvodů vyměněna pouze výrobcem nebo autorizovaným servisním technikem.

**Nezakrývejte stěny trouby alobalem** a nepokládejte pekáče nebo jiné nádoby na dno trouby. Alobal by zabránil cirkulaci vzduchu, zkomplikoval proces vaření a narušil by smaltovanou vrstvu.

**Dvířka trouby** se během provozu velice silně zahřívají. Pro zvýšenou ochranu je namontováno třetí sklo, které snižuje povrchovou teplotu na vnější straně (pouze u některých modelů).

**Panty otevřených dvířek** se mohou poškodit pod nadměrným zatížením. Na otevřená dvířka trouby nepokládejte těžké pánve a neopírejte se o ně při čištění vnitřku trouby. Na otevřená dvířka si nikdy nestoupejte a nedovolte dětem na ně sedat.

Dbejte na to, aby ventilační otvory nebyly nikdy zakryté ani jiným způsobem zahrazené.

## Bezpečné a správné používání parní trouby

Před zapojením do sítě nechte spotřebič chvíli stát při pokojové teplotě, aby se jí všechny komponenty mohly přizpůsobit. Pokud je trouba skladována při teplotě blížící se bodu mrazu nebo nižší než bod mrazu, hrozí nebezpečí pro některé komponenty, zvláště pro čerpadla.

Spotřebič by neměl být používán v prostředí s teplotou nižší než 5 °C. Pod touto teplotou by mohla zmrznout voda, která zůstane v čerpadlech. Pokud spotřebič zapnete v takových podmínkách, mohlo by dojít k poškození čerpadel.

Jestliže spotřebič nefunguje správně, odpojte jej ze sítě.

Neskladujte v troubě věci, které by mohly představovat nebezpečí při zapnutí trouby. Nepoužívejte destilovanou vodu, která není vhodná ke konzumaci.

Na konci pečení v páře zůstane v troubě trochu páry. Dvířka trouby otevírejte opatrně, protože existuje nebezpečí opaření párou.

Po ochlazení na pokojovou teplotu troubu vyčistěte.

Na konci pečení se voda zbývající v parním systému odčerpá zpět do nádržky na vodu. Proto by voda zde mohla být horká. Při vyprazdňování nádržky na vodu buďte opatrní.

Abyste zabránili usazování vodního kamene, nechte dvířka trouby po pečení otevřená, aby se vnitřek trouby ochladil na pokojovou teplotu.

## PŘED ZAPOJENÍM TROUBY



**Před zapojením spotřebiče si pozorně přečtete návod k obsluze. Na opravy nebo na jakékoliv záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka.**

# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

---

Po obdržení spotřebiče odstraňte z trouby všechny obaly, včetně všech přepravních součástí z trouby (lepící pásky, karton a polystyrenové vložky).

Vyčistěte všechno příslušenství i vnitřek s teplou vodou a saponátem, čistěte pravidelně. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.

**Když se trouba poprvé zahřeje**, vydává charakteristický zápach nového spotřebiče. Během prvního použití důkladně větrejte místnost.

## PEČENÍ V PÁŘE

Zdravé a přírodní – pečení v páře uchovává plnou chuť potravin. Tato metoda pečení neuvolňuje zápach. Není nutné přidávat do vody sůl ani bylinky nebo koření.

### **Výhody pečení v páře jsou následující:**

Vaření (dušení, pečení) začíná před tím, než teplota uvnitř trouby dosáhne 100 °C. Je možné i pomalé vaření (dušení, pečení) při nižších teplotách.

Jde o zdravý proces: Vitaminy a minerály jsou dobře uchovány, protože v kondenzátu, který se dotýká jídla, se rozpustí pouze jejich malá část.

Během pečení není nutné přidávat žádný tuk. Pára udržuje chuť jídla. Nepřidává zápach, ani chuť grilu nebo pánve. Navíc nic neodvádí, protože potraviny se ve vodě nerozpouští. Pára nešíří příchutí ani pach, a proto je možné vařit maso nebo ryby společně se zeleninou. Pára je vhodná i pro blanšírování, rozmrazování a ohřívání potravin nebo jejich udržování v teplém stavu.

# PLNĚNÍ NÁDRŽKY NA VODU

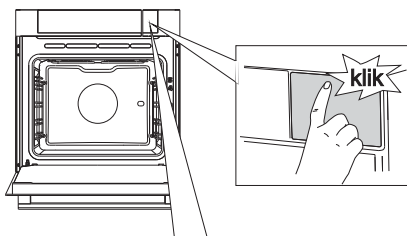
Nádržka umožňuje samostatný přívod vody do sestavy pro vaření v páře. Objem nádržky činí cca 1,2 litru (maximální hladina vody – viz značka).



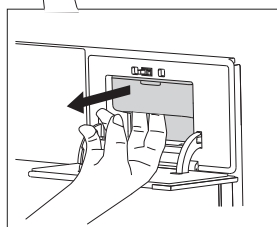
Před prvním použitím nádržku na vodu vyčistěte.



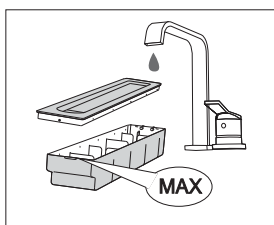
**Nádržku na vodu naplňte vždy čistou a studenou vodou z kohoutku, balenou vodou bez přídavných látek nebo destilovanou vodou vhodnou pro použití při vaření. Voda, která se nalévá do nádržky na vodu, by měla mít teplotu 20 °C ±10 °C.**



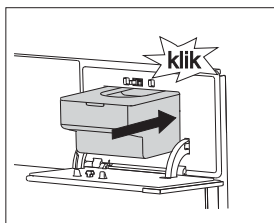
**1** Zatlačte na dvířka nádržky na vodu, aby se otevřela.



**2** Uchopte nádržku na vodu za drážku a vyjměte ji z trouby.



**3** Otevřete víčko nádržky na vodu a vypláchněte ji vodou. Před použitím doplňte čerstvou vodu až po značku MAX na nádržce.



**4** Zatlačte nádržku na vodu zpátky do trouby až do polohy, v níž se aktivuje polohový spínač. Pak zatlačte na dvířka nádržky a zavřete je.



Na konci pečení se voda zbývající v parním systému odčerpá zpět do nádržky na vodu. Vyprázdněte, vyčistěte a vysušte nádržku na vodu. Před dalším použitím doplňte do nádržky čerstvou vodu.

# KROKY PROCESU VAŘENÍ (1 - 6)

## KROK Č. 1: PRVNÍ ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

### NASTAVENÍ HODIN

Po zapojení spotřebiče nebo po delším výpadku elektřiny bude na displeji blikat 12:00. Nastavte časový údaj.


 Jednotlivá nastavení potvrďte stisknutím knoflíku.



Stisknutím knoflíku nastavte čas.



Otočte knoflíkem a potvrďte výběrem.

 Trouba bude pracovat i bez nastavených hodin. V tomto případě však nebudou k dispozici funkce časovače (viz kapitola NASTAVENÍ FUNKCÍ ČASOVAČE). Po několika minutách nečinnosti spotřebič přepne do záložního režimu.

### ZMĚNA NASTAVENÍ HODIN

Nastavení hodin lze změnit, když není aktivována žádná funkce časovače (viz kapitola VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ).

### VÝBĚR JAZYKA

Pokud nejste spokojeni s jazykem, ve kterém se zobrazují zprávy na displeji, vyberte jiný. Předem nastavený jazyk je angličtina.

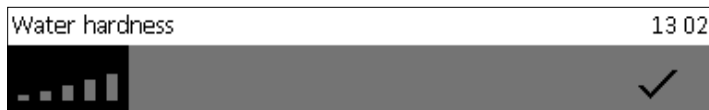


Otočte KNOFLÍKEM a vyberte ze seznamu svůj jazyk. POTVRĎTE výběr. Objeví se HLAVNÍ MENU.

# ZKOUŠKA TVRDOSTI VODY


Zkoušku tvrdosti vody je nutné provést před prvním použitím.

Na displeji se objeví varování: „**Použijte indikátorový papírek pro měření tvrdosti vody.**“



4 zelené proužky	měkká voda
1 červený proužek	středně měkká voda
2 červené proužky	mírně tvrdá voda
3 červené proužky	středně tvrdá voda
4 červené proužky	tvrdá voda

Namočte proužek indikátorového papírku (dodávaný se spotřebičem) na jednu (1) sekundu do vody. Počkejte jednu minutu a sledujte počet proužků na papírku. Údaj o počtu proužků zadejte do spotřebiče. Otočte KNOFLÍKEM a potvrďte volbu ZAŠKRTNUTÍM.

 Z výroby je standardně nastavena maximální tvrdost vody.

## ZMĚNA NASTAVENÍ TVRDOSTI VODY

Tvrdost vody je možné nastavit i v nabídce VÝBĚR ZÁKLADNÍHO NASTAVENÍ.

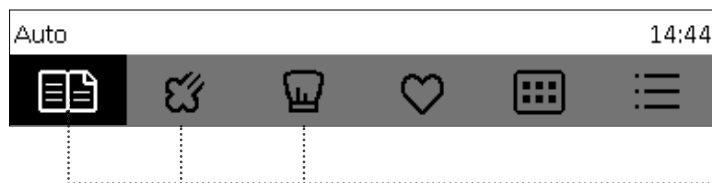


**Pokud nebude nastaven správný stupeň tvrdosti vody, mohlo by to ovlivnit provoz spotřebiče a jeho životnost.**



# KROK Č. 2: VÝBĚR ZÁKLADNÍCH NABÍDEK PEČENÍ A NASTAVENÍ

Proces přípravy jídla ve vaší troubě lze řídit několika způsoby:



Otočte KNOFLÍKEM a vyberte symbol. Symbol zbledá. NÁZEV vybrané nabídky se objeví nahoře.nahoře.

 Jednotlivá nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.



## Automatický režim

VV tomto režimu vyberte nejprve typ jídla. Následuje automatické nastavení množství, úrovně propečenosti a konečného času pečení. Program nabízí velký výběr předem nastavených receptů vyzkoušených profesionálními šéfkuchaři a odborníky na výživu.



## Parní režim

Jde o režim přírodního vaření, který uchovává plnou chuť potravin.



## Profesionální režim

Tento režim používejte tehdy, když chcete připravovat libovolný typ a množství potravin. Veškerá nastavení vybírá uživatel.

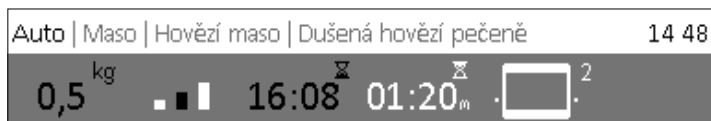
## A) PEČENÍ PODLE VÝBĚRU TYPU JÍDLA (automatický režim)



Otočením knoflíku zvolte režim pečení.



Vyberte typ jídla a nádobu.





Zobrazí se předvolené hodnoty. Otočením a stisknutím knoflíku lze tato nastavení změnit.

- Množství
- Stupeň zhnědnutí
- Odložený start
- Délka vaření

 Pokud zvolíte funkci časovače - délka vaření v AUTO režimu, program spustí režim Professional (Pro).

### PŘEDEHŘEV

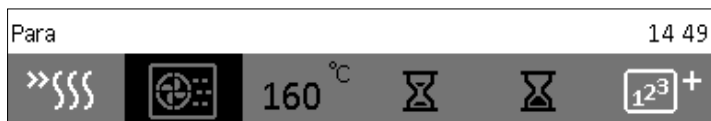
Některé pokrmy v automatickém režimu zahrnují také funkci předehřívání . Když zvolíte typ jídla, na displeji se zobrazí následující poznámka: **"Zvolený program zahrnuje předehřátí."** Předehřívání se začalo. Nevkládejte ještě jídlo. Na displeji začne blikat symbol ° C. Po dosažení zvolené teploty se proces předehřívání zastaví a zazní akustický signál. Na displeji se objeví následující poznámka: **"předehřátí dokončeno"**. Prosím vložte potraviny. Otevřete dvířka nebo potvrďte stisknutím knoflíku. Program pak pokračuje v procesu vaření s vybranými nastaveními.

 Jestliže je nastavena funkce předehřívání, nelze použít funkci odloženého startu. o s pritiskem na GUMB. Program nadaluje pečení z izbranimi nastavitvami.

## B) PEČENÍ V PÁŘE



Otočte KNOFLÍKEM a zvolte STEAM (pára).






K dispozici jsou následující základní nastavení:

- předehřívání
- parní systém
- teplota v troubě

Použijte funkci předehřívání , když chcete co možná nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu.

Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou až po značku MAX.  
Stiskněte tlačítko START.

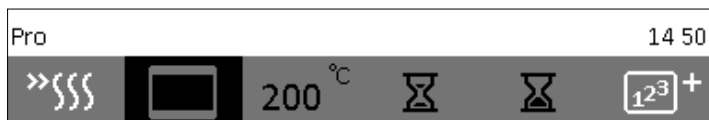
SYSTÉMY VAŘENÍ	POPIS	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)
	<b>KOMBINOVANÉ SYSTÉMY / PARNÍ SYSTÉM</b>	
	<b>HORKÝ VZDUCH S PÁROU</b> Používají pro pečení a rozmrazování. Umožňují rychlé a efektivní pečení, aniž by se změnila barva a tvar jídla. K dispozici jsou tři možnosti:	160
	vysoká	
	střední	
	nízká	

Veškerá vybraná nastavení jsou vidět na displeji. Na displeji bude blikat symbol °C, dokud nebude dosaženo nastavené hodnoty.

## C) PEČENÍ PODLE VÝBĚRU PROVOZNÍHO REŽIMU (Profesionální režim)



Otočte KNOFLÍKEM a vyberte **Profesionální (Pro) režim**.



Vyberte vlastní výchozí nastavení:  
- **přehřívání**  
- **systém**  
- **teplota v troubě**

Další nastavení:


- **Doba pečení**
- **Odložený start**
- **Pečení krok za krokem**

Dotkněte se tlačítka START.

Veškerá vybraná nastavení jsou vidět na displeji.

 Na displeji bude blikat symbol °C, dokud nebude dosaženo vybrané teploty. Systémy vaření/pečení nelze za provozu změnit.

### PŘEDEHŘEV

Použijte funkci přehřívání, pokud chcete co nejrychleji vyhřát troubu na požadovanou teplotu. Když je zvolen tento symbol , funkce přehřívání se zapne a objeví se následující info: **"Začal přehřev."** Nevkládejte ještě jídlo. Na displeji začne blikat symbol °C. Po dosažení zvolené teploty se proces přehřívání zastaví a zazní akustický signál. Na displeji se objeví následující poznámka: **"přehřívání dokončeno"**. Prosím vložte potraviny. Otevřete dvířka nebo potvrďte stisknutím knoflíku. Program pak pokračuje v procesu vaření s vybranými nastaveními.

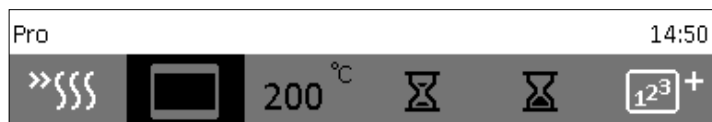
 Jestliže je nastavena funkce přehřívání, nelze použít funkci odloženého startu.

## PEČÍČÍ SYSTÉMY (v závislosti na modelu)

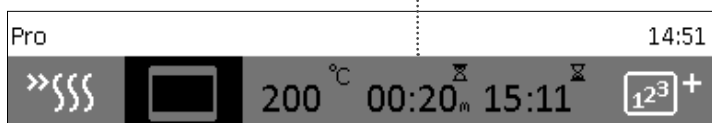
SYSTÉM	POPIS	PŘEDEM NASTAVENÁ TEPLOTA (°C)
<b>PEČÍČÍ SYSTÉMY</b>		
	<b>HORNÍ A SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK</b> Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby. Pečivo nebo maso lze péci pouze na jedné výškové úrovni.	200
	<b>HORNÍ TOPNÝ ČLÁNEK</b> Teplo bude vyzařovat pouze topný článek ve stropě uvnitř trouby. Použijte tento topný článek k opečení horní strany pokrmu do hněda.	150
	<b>SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK</b> Teplo bude vyzařovat pouze topný článek ve spodní části vnitřku trouby. Použijte tento topný článek k opečení dolní strany pokrmu do hněda.	160
	<b>GRIL</b> Aktivuje se pouze topné těleso grilu, které je součástí velké grilovací sady. Použijte tento topný článek ke grilování několika otevřených sendvičů, pивních klobás nebo k toastování chleba.	240
	<b>VELKÝ GRIL</b> V provozu bude horní topný článek a topný článek grilu. Teplo je vyzařováno přímo topným článkem nainstalovaným ve stropě trouby. Pro zvýšení výhřevnosti je spuštěn i horní topný článek. Tento systém se používá pro grilování menšího počtu sendvičů, klobás nebo toastů.	240
	<b>GRIL S VENTILÁTOREM</b> V provozu bude topný článek grilu a ventilátor. Tato kombinace se používá ke grilování masa a k pečení větších kusů masa nebo dřívěže v jedné výškové úrovni. Hodí se i pro gratinování pokrmů a pro opékání křupavé kůrky do hněda.	170
	<b>HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ TOPNÝ ČLÁNEK</b> V provozu bude spodní topný článek, kruhový topný článek a ventilátor. Používá se k pečení pizzy, většiny pečiva, ovocných koláčů, kynutého těsta a křehké kůrky na několika úrovních současně.	200
	<b>3D HORKÝ VZDUCH</b> V provozu bude kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva. Tento režim se používá k pečení masa a pečiva na několika úrovních současně.	180
	<b>ECO PEČENÍ <sup>1)</sup></b> V tomto režimu je v průběhu pečení optimalizována spotřeba energie. Tento režim se používá pro pečení masa a pečení koláčů / pečiva.	180
	<b>SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR</b> Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny.	180
	<b>AUTOMATICKÉ PEČENÍ MASA - REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ</b> V režimu/systému Automatického pečení se zapne horní topné těleso v kombinaci s grilem a kruhovým topným tělesem. Tento režim je vhodný pro pečení všech druhů masa.	180

<sup>1)</sup> Používá se pro stanovení třídy energetické účinnosti podle normy EN 60350-1.

# FUNKCE ČASOVAČE - DOBA TRVÁNÍ



Nastavení "**Doba trvání**" lze zvolit v základním režimu Professional (Pro).



Doba pečení;

Odložený start



## Nastavení doby pečení

V tomto režimu můžete definovat dobu provozu trouby (doba pečení). Nastavte požadovanou dobu pečení a potvrďte nastavení. Konec doby pečení se nastaví v souladu s tímto nastavením. Stisknutím tlačítka START spustíte pečení. Veškerá vybraná nastavení jsou vidět na displeji. Všechny funkce časovače je možné zrušit nastavením času na „0“.



## Nastavení odloženého startu

V tomto režimu můžete specifikovat dobu trvání procesu pečení (doba pečení) a čas, kdy chcete, aby pečení skončilo (konec). Zkontrolujte, zda jsou hodiny přesně nastavené podle aktuálního času.

Příklad:

Aktuální čas: 12:00

Doba pečení: 2 hodiny

Konec pečení: 18:00 hodin

Nejprve nastavte dobu pečení (DOBA PEČENÍ), tj. 2 hodiny. Zobrazí se automaticky součet aktuálního času a doby vaření (14:00 hodin). Nastavte KONEC PEČENÍ a nastavte čas (18:00 hodin). Stisknutím tlačítka START spustíte pečení. Časovač počká na spuštění pečení. Na displeji se zobrazí: **"Začátek vaření bude odložen. Vaření začne v 16:00."**



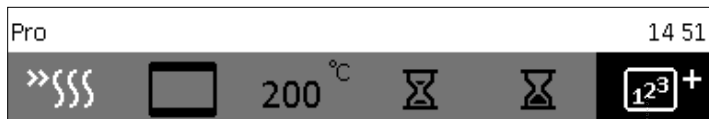
Po uplynutí nastavené doby se trouba automaticky vypne (konec pečení). Zazní zvukový signál, který můžete vypnout stisknutím tlačítka ALARM. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.

Po několika minutách nečinnosti spotřebič přepne do záložního režimu. Zobrazí se časový údaj.

## PEČENÍ KROK ZA KROKEM

Tento režim umožňuje kombinovat postupně **tři různá nastavení** během jednoho procesu pečení.

Vyberte si z různých nastavení pro vaření podle vašich představ.

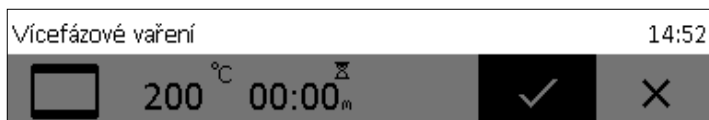


Nastavení „Pečení krok za krokem“ lze provést v základním Profesionálním (Pro) režimu.




Vyberte: krok č. 2, krok č. 3

 První krok už byl vybrán, přetopže jste již nastavili funkci časového spínače.



Potvrďte svůj výběr ZÁŠKRTNUTÍM.

Pro zapnutí trouby stiskněte symbol START. Trouba začne okamžitě pracovat, s nastavením definovaným v kroku č. 1. (Proužek ve spodní části displeje ukazuje právě probíhající krok pečení.) Po uplynutí nastavené doby pečení se aktivuje krok č. 2 a krok č. 3, pokud jsou stanoveny.

 Chcete-li vymazat krok za provozu, otočte KNOFLÍKEM, vyberte krok a zrušte ho potvrzením značky X. Toto lze provést pouze u kroků, které zatím nezačaly.

## VSTŘIKOVÁNÍ PÁRY

Vstříkování páry se doporučuje, když pečete:

- **maso** (ke konci pečení). Maso bude šťavnatější a jemnější; vstříkování páry znamená konec nutnosti pečení podlévat. Maso: hovězí, telecí, vepřové, zvěřina, drůbeží, jehněčí, ryby, klobásy;
- **chléb, housky**: páru použijte během prvních 5-10 minut pečení. Kůrka bude křupavá a krásně zbarvená dohněda;
- **zeleninové a ovocné suflé**, lasagne, jídla s obsahem škrobu, pudinky;
- **zeleninu**, zvláště brambory, květák, brokolici, mrkev, cuketu, lilek.

Vstříkování páry je možné aktivovat v základním profesionálním režimu volbou PEČENÍ KROK ZA KROKEM (viz kapitola 9).

Stisknutím tlačítka START spustíte provoz trouby.



Zvolte symbol PÁRY (vstříkování).



Otočte KNOFLÍKEM a vyberte symbol.



Celková doba pečení v režimu pečení krok za krokem nesmí být kratší než 5 minut...



### PŘÍMÉ VSTŘIKOVÁNÍ PÁRY

Stiskněte symbol pro vstříkování páry. Symbol bliká, dokud proces nebude ukončen. Přímé vstříkování páry je možné opakovat ve třech krocích, pak symbol páry zmizí.



### POSTUPNÉ VSTŘIKOVÁNÍ PÁRY

Postupně lze navolit tři vstříkování. Mezi po sobě jdoucími vstříkováními páry by měl být alespoň třiminutový odstup. Nejprve se vstříkne pára v rámci kroku č. 1 a symbol bliká.

Po uplynutí nastavené doby program pokračuje krokem č. 2 a následně krokem č. 3. Po provedení všech tří kroků se symboly vypnou.



## KROK Č. 3: SPUŠTĚNÍ PEČENÍ

Před spuštěním pečení bude blikat tlačítko START/STOP.

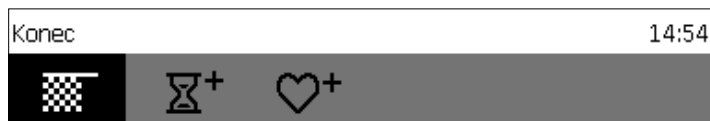
Stiskněte krátce tlačítko START pro spuštění pečení.  
Aktuální nastavení změňte během pečení otočením KNOFLÍKU.



## KROK Č. 4: KONEC PEČENÍ A VYPNUTÍ TROUBY

Spustte pečení stisknutím tlačítka START/STOP a podržte ho na chvíli.

Po ukončení pečení se na displeji objeví následující zpráva: „**Program je ukončen. Dobrou chuť!**“



Otočením KNOFLÍKU zobrazíte nabídku pro Konec se zobrazením symbolů.



### Konec!

Vyberte ikonu a ukončete pečení. Na displeji se objeví hlavní nabídka.



### Prodloužit dobu pečení

Dobu pečení lze prodloužit výběrem ikony. Je možné vybrat nový konec pečení (viz kapitola Funkce časovače).



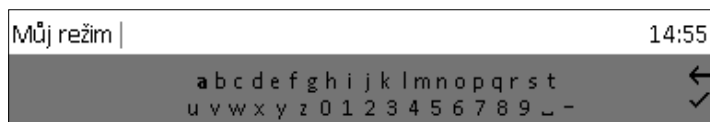
### Přidat do mých receptů


Tento režim umožňuje uložit vybraná nastavení do paměti trouby a později je znovu použít.

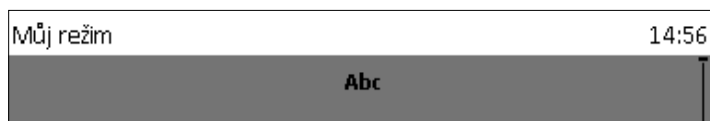


Na konci vaření (pouze u parního systému) vyprázdněte nádržku na vodu, vyčistěte ji a vysušte.



## UKLÁDÁNÍ UŽIVATELEM DEFINOVANÝCH PROGRAMŮ (MOJE RECEPTY)

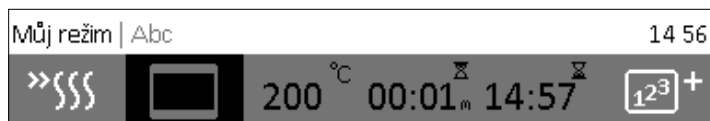


Vyberte symbol  a zadejte název otáčením KNOFLÍKU a potvrzením příslušných písmen.. V případě potřeby vymažte znak pomocí šípky; název potvrďte zaškrtnutím. Vyberte typ jídla.



Vyberte typ jídla. Stiskněte ovladač pro uložení nastavení.

 Vaše oblíbené recepty, které jste si dříve uložili do paměti, je možné kdykoli vyhledat a použít. V hlavní nabídce vyberte proces a nastavení výběrem  symbolu.



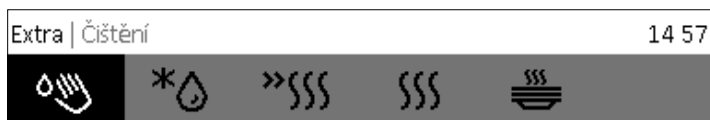
Objeví se předem nastavené hodnoty, které můžete ještě změnit.

Potvrďte a stisknutím tlačítka START spusťte provoz trouby.

# KROK Č. 5: VÝBĚR DOPLŇKOVÝCH FUNKCÍ



V hlavní nabídce zvolte „Extra“ a zobrazí se nabídka extra/doplňkových funkcí.



Některé funkce nejsou u některých systémů k dispozici; v takových případech zazní zvukový signál.



## Funkce Aqua clean

Tato funkce se používá k odstranění skvrn a zbytků jídla z trouby. Nalijte do skleněné zapékací misky 0,6 l vody a vložte ji na spodní úroveň. Po 30 minutách připečené zbytky na smaltovém povrchu trouby změknou a jednoduše je budete moci setřít vlhkým hadříkem.

Tuto funkci aktivujte až po úplném vychladnutí trouby! (Viz kapitola ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.)



## Rozmrazování

V tomto režimu cirkuluje vzduch bez aktivovaných topných těles. Aktivuje se pouze ventilátor. Tato funkce se používá k pomalému rozmrazování zmrazených potravin (dorty, pečivo, chléb, rohlíky a hluboce zmrazené ovoce).

Výběrem příslušného symbolu můžete specifikovat typ potravin, hmotnost nebo začátek a konec rozmrazování.

V polovině doby rozmrazování je nutné potraviny otočit, promíchat a oddělit od sebe, jestliže byly zmrazeny dohromady.



## Rychlé předehřívání

Použijte funkci předehřívání, když chcete co možná nejrychleji zahřát troubu na požadovanou teplotu. Tento režim není vhodný pro pečení. Když se trouba zahřeje na vybranou teplotu, proces předehřívání skončí a trouba je připravena k pečení s vybraným režimem pečení.



## Ohřívání:

Ohřívání se používá k udržení již uvařeného jídla v teplém stavu. Vyberte symbol a nastavte teplotu a začátek a konec ohřívání.



## Ohřívání talířů

Tato funkce se používá k ohřívání nádobí (talířů, hrnků) před servírováním, aby jídlo zůstalo déle teplé. Vyberte symbol a nastavte teplotu a začátek a konec ohřívání.

Po ukončení pečení se na displeji objeví následující zpráva: „**Program je ukončen. Dobrou chuť!**“



Otočením KNOFLÍKU zobrazíte nabídku pro **Konec** se zobrazením symbolů.



## DĚTSKÁ POJISTKA

Aktivujete stisknutím tlačítka LOCK (symbol klíče). Následující zpráva se zobrazí na displeji: **"Dětský zámek aktivován."** Pro deaktivaci dětské pojistky znovu stiskněte tlačítko. "



Pokud je dětská pojistka aktivována bez nastavení funkce časovače (na displeji jsou pouze hodiny), trouba nebude pracovat. Pokud je dětská pojistka aktivována po nastavení funkce časovače, pak trouba bude pracovat normálně, ale nebude možné změnit nastavení.

Když je aktivována dětská pojistka, režimy nebo dodatečné funkce nemohou být změněn. Můžete jediné zastavit nebo vypnout process vaření / pečení.

Dětská pojistka zůstává aktivní i po vypnutí trouby. Jestliže chcete zvolit nový systém, musíte nejprve dětskou pojistku deaktivovat.



## OSVĚTLENÍ TROUBY

Osvětlení trouby se zapne automaticky při otevření dvířek nebo po zapnutí trouby.

Na konci pečení zůstane světlo zapnuté další minutu.

Světlo uvnitř trouby lze zapnout nebo vypnout stisknutím tlačítka LIGHT.



## NASTAVENÍ MINUTKY

Minutku lze používat nezávisle na provozu trouby. Aktivuje se stisknutím tlačítka. Nejdelší možné nastavení je 10 hodin. Po uplynutí této doby uslyšíte zvukový signál, který můžete vypnout tak, že se dotknete kteréhokoli tlačítka. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky.

# KROK Č. 6: VÝBĚR OBECNÝCH NASTAVENÍ



V hlavní nabídce vyberte **Nastavení** a zobrazí se nabídka pro různá nastavení.



Otočte KNOFLÍKEM pro procházení nabídkou. Každé nastavení potvrďte stisknutím KNOFLÍKU.

## Jazyk

Vyberte jazyk pro text na displeji.

## Čas

Časový údaj nastavte po prvním zapojení spotřebiče do sítě nebo po odpojení ze sítě na delší dobu (déle než jeden týden). Nastavte HODINY - čas. Pak lze vybrat režim zobrazení v poli „Time Design“: digitální nebo analogové.

## Zvuk

Hlasitost zvukového signálu lze nastavit, když žádná funkce časovače není aktivní (zobrazen je pouze časový údaj).

V této nabídce můžete nastavit následující: intenzitu zvuku zámku a typ zvuku zámku.

## Displej

V této nabídce můžete nastavit následující:

### Osvětlení

**Noční režim** - specifikujte čas, do kdy chcete, aby byl displej vypnutý.

## Nastavení během pečení

V této nabídce můžete nastavit následující:

**Osvětlení trouby za provozu** - osvětlení je vypnuté, když jsou dvířka trouby za provozu otevřená.

## Další nastavení

tovární nastavení

tvrdost vody

odvápňení



Po výpadku elektřiny nebo po vypnutí spotřebiče se obnoví veškerá přídatná uživatelská nastavení.

# POPIS SYSTÉMŮ (REŽIMŮ VAŘENÍ) A TABULKY VAŘENÍ

---

Pokud v tabulce vaření nemůžete najít vámi požadované jídlo, vyhledejte si informace pro podobný pokrm. Uvedené informace platí pro vaření na jedné úrovni.

Je zde uveden interval doporučených teplot. Začněte s nižším nastavením teploty a zvyšte hodnotu, pokud zjistíte, že pokrm není dostatečně tepelně upravený.

Doby vaření jsou hrubé odhady a za určitých podmínek se mohou lišit.

Symbol \* znamená, že je nutné předeřhřát troubu s použitím zvoleného systému vaření.

**Troubu předeřhřívajte** jen v případě, že to vyžaduje recept v tabulkách tohoto návodu. Zahřívání prázdné trouby spotřebovává velké množství energie. Pečení několika druhů pečiva nebo několika kusů pizzy za sebou tedy šetří energii, protože trouba je již předeřhřátá.

Při použití pergamenového papíru dbejte na to, aby byl odolný proti vysokým teplotám.

Při přípravě větších kusů masa nebo pečiva se uvnitř trouby může vytvářet velké množství páry, která pak kondenzuje na dvířkách trouby. Jedná se o běžný jev, který nemá vliv na provoz spotřebiče. Po skončení procesu vaření otřete dvířka a sklo dvířek do sucha.

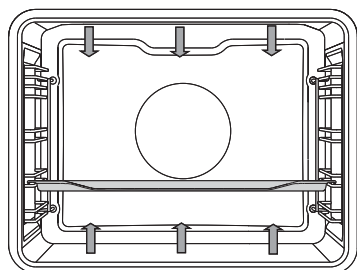
Vypněte troubu přibližně 10 minut před koncem procesu vaření, abyste využitím nahromaděného tepla ušetřili energii (neplatí pro systémy s mikrovlnami).

Nenechte pokrmy ochlazovat v zavřené troubě, aby nedošlo ke kondenzaci (rosení).



# SYSTÉMY VAŘENÍ

## HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV



2

Topné články ve spodní části a ve stropě uvnitř trouby budou rovnoměrně vyzařovat teplo do vnitřku trouby.

### Pečení masa:

Použijte pánve nebo pekáč z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistěte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během vaření maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Vepřová pečeně	1500	2	190-200	120-130
Vepřová plec	1500	2	190-200	120-140
Vepřová roláda	1500	2	190-200	120-140
Sekaná	1500	2	200-210	60-70
Hovězí pečeně	1500	2	190-210	120-140
Hovězí pečeně, zcela propečená	1000	2	200-210	40-60
Telecí roláda	1500	2	180-200	90-120
Jehněčí svíčková	1500	2	190-200	100-120
Králičí hřbet	1500	2	190-200	100-120
Srnčí koleno	1500	2	190-200	100-120
<b>RYBY</b>				
Dušené ryby	1000	2	210	50-60

## Pečení těsta

Používejte jen jednu úroveň a tmavé pečicí plechy nebo pekáče. Na světle zbarvených pečicích plechách nebo pekáčích bude pečení těsta horší, protože takové vybavení odráží teplo.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete příložený pečicí plech, vyjměte rošt. Doba pečení bude kratší, jestliže předeřhujete troubu.

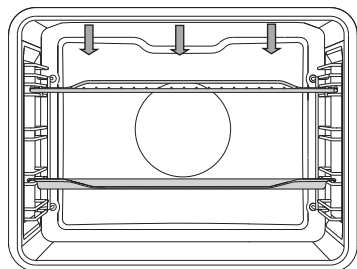
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>TĚSTO</b>			
Zeleninový nákyt	2	190-200	30-35
Sladký nákyt	2	190-200	30-35
Rolky*	2	200-220	30-40
Chléb*	2	180-190	50-60
Bílý chléb*	3	180-190	45-55
Pohankový chléb*	3	180-190	45-55
Celozrnný chléb*	3	180-190	45-55
Žitný chléb*	3	180-190	45-55
Špaldový chléb*	3	180-190	45-55
Ořechový závin	2	180	55-55
Piškotový dort*	3	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Koláče	3	170-180	25-30
Drobné pečivo z kynutého těsta	3	200-210	25-30
Zelné pirožky	3	200-210	25-30
Ovocný koláč	3	140-190	90
Sněhové pečivo	3	90	120
Buchty s náplní	2	170-180	30-35

Tip	Návod
<b>Je koláč hotový?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propíchněte koláč shora dřevěným párátkem nebo špejlí. Pokud se na párátko nebo špejli nic nepřichytí, je koláč hotový.</li> <li>• Vypněte troubu a využijte zbytkové teplo.</li> </ul>
<b>Srazil se koláč?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte recept.</li> <li>• Příště použijte méně tekutiny.</li> <li>• Při použití malých mixérů a hnětačů apod. sledujte dobu míchání.</li> </ul>
<b>Je koláč zespodu příliš světlý?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Použijte pečicí plech nebo pekáč tmavé barvy.</li> <li>• Umístěte pečicí plech o jednu úroveň níže a ke konci průběhu pečení zapněte spodní topný článek.</li> </ul>
<b>Koláč s vlhkou náplní je nedopečený?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>



**Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.**

# VELKÝ GRIL, GRILOVÁNÍ



Při grilování jídla s velkým grilem bude v provozu horní topný článek a topný článek grilu upevněný na stropu uvnitř trouby.

Při grilování s normálním (ne velkým) grilem bude v provozu pouze topný článek grilu a část souboru velkého grilu.

Předehřejte infračervený topný článek (gril) po dobu pěti minut.

Neustále sledujte proces vaření. Maso se při vysoké teplotě může rychle spálit.

Pečení s využitím grilu je vhodné pro přípravu křupavých a nízkotučných klobás, plátků masa a ryb (steaků, řízků, lososových steaků nebo filetů apod.), popř. toastů.

Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby nedocházelo k připečení masa, a vložte ho na 4. úroveň. Na 1. nebo 2. úroveň umístěte odkapávací mísu.

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

Po grilování vyčistěte troubu, příslušenství a veškeré náčiní.

## Tabulka pro grilování - malý gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g / kus	4	240	18-21
Plátek vepřové krkovice	180 g / kus	4	240	18-22
Kotlety/žebírka	180 g / kus	4	240	20-22
Grilovací klobásy	100 g / kus	4	240	11-14
<b>TOUSTOVÝ CHLĚB</b>				
Toust	/	4	240	3-4
Obložené chlebičky	/	4	240	5-7

## Tabulka pro grilování – velký gril

Druhy potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Hovězí steak, jemně propečený	180 g / kus	4	240	14-16
Hovězí steak, zcela propečený	180 g / kus	4	240	18-21
Plátek vepřové krkovičky	180 g / kus	4	240	19-23
Kotlety/žebírka	180 g / kus	4	240	20-24
Telecí řízek	180 g / plátek	4	240	19-22
Grilovací klobásy	100 g / kus	4	240	11-14
Sekaná	200 g / kus	4	240	9-15
<b>RYBY</b>				
Steaky/filety z lososa	600	3	240	19-22
<b>TOUSTOVÝ CHLÉB</b>				
6 plátků bílého chleba	/	4	240	1.5-3
4 plátky vícezrného chleba	/	4	240	2-3
Obložené chlebičky	/	4	240	3.5-7

Při grilování v pekáči dbejte na to, aby byl v pekáči dostatek tekutiny a jídlo se nemohlo spálit. Během vaření maso otáčejte.

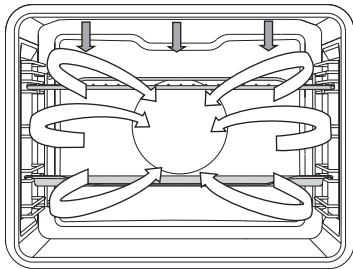
Když pečete pstruha, vysušte rybu poklepáváním papírovým ubrouskem. Okořeňte uvnitř, potřete olejem zvenčí a položte na rošt. Během grilování rybu neotáčejte.



**Při používání (infračerveného) topného článku grilu vždy nechávejte dvířka trouby zavřená.**

**Topný článek grilu, rošt a další příslušenství trouby se během grilování velice silně zahřívají. Používejte proto chňapky a kleště na maso.**

## GRIL S VENTILÁTOREM

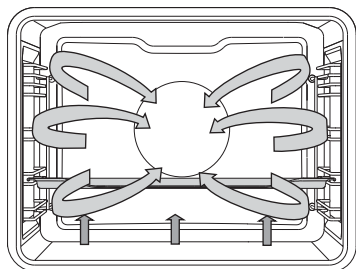


V tomto provozním režimu pracují současně topný článek grilu a ventilátor. Vhodné pro grilování masa, ryb a zeleniny.

(Viz popisy a tipy pro GRIL.)

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Kachna*	2000	2	150-170	80-100
Vepřová pečeně	1500	2	160-170	60-85
Vepřová plec	1500	2	150-160	120-160
Vepřové koleno	1000	2	150-160	120-140
Půlka kuřete	600	2	180-190	25 (z jedné strany), 20 (z druhé strany)
Kuře	1500	2	210	60-65
<b>RYBY</b>				
Pstruh*	200 g/kus	2	170-180	45-50

## HORKÝ VZDUCH A SPODNÍ OHŘEV



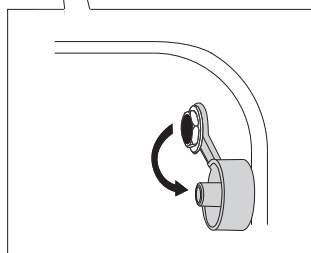
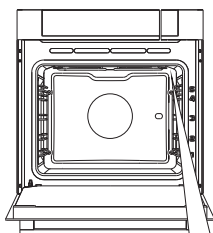
Pracují spodní topný článek, kruhový topný článek a horkovzdušný ventilátor. Hodí se pro pečení pizzy, jablečných a jiných ovocných koláčů.

(Viz popisy a tipy pro HORNÍ a SPODNÍ OHŘEV.)

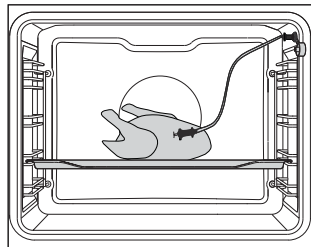
Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Cheesecake, linecké těsto	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, linecké těsto	2	180-200	35-40
Jablkový koláč, kynuté těsto	2	150-160	35-40
Jablkový štrúdl, listové těsto	2	170-180	45-65

## Pečení se sondou na maso (podle modelu)

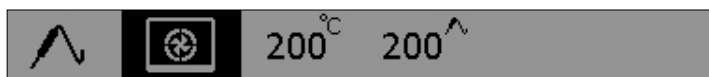
V tomto režimu nastavte požadovanou teplotu vnitřku jídla. Trouba pracuje, dokud nedosáhne vnitřek jídla nastavené teploty. Vnitřní teplota se měří pomocí teplotní sondy..



**1** Sundejte kovové víčko (zásuvka je v předním horním rohu na pravé stěně trouby).



**2** Zapojte zástrčku sondy na maso do zásuvky a sondu zasuňte do jídla. (Pokud bylo aktivováno nastavení časovače, bude zrušeno.)



Zvolte systém (spodní topný článek a ventilátor).

Zobrazí se předem nastavená teplota a teplota sondy. Dotkněte se tlačítka START.





Během pečení bude zobrazena zvyšující se teplota vnitřku (požadovanou vnitřní teplotu je možné během pečení upravit).

Po dosažení nastavené vnitřní teploty se pečení vypne.

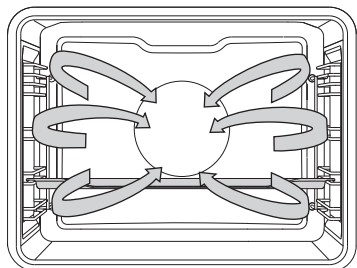
Uslýšíte zvukový signál, který můžete vypnout dotykem na kterékoli tlačítko. Po jedné minutě se zvukový signál vypne automaticky. Na displeji se objeví hodiny.

Na konci pečení vraťte kovové víčko zásuvky sondy na místo.



**Používejte pouze sondu určenou pro použití ve vaší troubě.  
Ujistěte se, že se sonda při pečení nedotýká topného článku.  
Na konci pečení bude sonda velice horká. Dejte pozor, abyste se nespálili.**

## HORKÝ VZDUCH



Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečeně nebo pečiva.

### Pečení masa:

Použijte pánve nebo pekáč z tvrzeného skla, keramiky nebo litiny se smaltovaným povlakem. Pekáče z nerezové oceli nejsou vhodné, protože silně odrážejí teplo.

Během procesu vaření zajistíte dostatek tekutiny, aby se maso nespálilo. Během pečení maso otáčejte. Pečeně zůstane šťavnatější, když ji přikryjete.

Potraviny	Hmotnost (g)	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>MASO</b>				
Vepřová pečeně, včetně kůže	1500	2	170-180	140-160
Vepřový bůček	1500	2	170-180	120-150
Kuře celé	1200	2	180-190	60-80
Kachna	1700	2	160-170	120-150
Husa	4000	2	150-160	180-200
Krůta	5000	2	150-170	180-220
Kuřecí prsa	1000	2	180-190	70-85
Plněné kuře	1500	2	170-180	100-120

## Pečení těsta

Doporučuje se předeřhřátí.

Pečivo a koláčky lze péct na plechách na několika úrovních současně (2. a 3.).

Pamatujte si, že se doba pečení může lišit, i když jsou použité pečicí plechy stejné. Pečivo na horním plechu může být hotové dříve než pečivo na plechu dolním.

Vždy položte pekáč na rošt. Pokud použijete přiložený pečicí plech, vyjměte rošt.

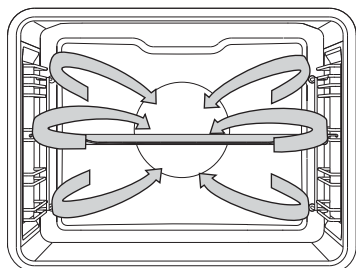
Kvůli rovnoměrnému propečení dbejte na to, aby pečivo mělo stejnou tloušťku.

Potraviný	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
<b>TĚSTO</b>			
Dort	2	150-160	45-60
Piškotový dort	2	150-160	25-35
Drobenkový koláč	2	160-170	25-35
Ovocný koláč, piškot	2	150-160	45-65
Švestkový koláč	2	150-160	35-60
Piškotová rolka*	2	160-170	15-25
Ovocný koláč, linecké těsto	2	160-170	50-70
Chala (kynutý pletený bochánek)	2	160-170	35-50
Jablkový štrúdl	2	170-180	40-60
Pizza*	2	190-210	25-45
Sušenky, linecké těsto	3	150-160	15-25
Sušenky lisované	3	150-160	15-28
Sušenky kynuté	3	170-180	20-35
Sušenky, filo těsto	3	170-180	20-30
Těsto plněné krémem	3	180-190	25-45
<b>TĚSTO - ZMRAZENÉ</b>			
Štrúdl jablkový nebo tvarohový	3	170-180	50-70
Cheesecake	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Smažené brambory, pro přípravu v troubě	3	170-180	20-35
Krokety, pro pečení v troubě	3	170-180	20-35
Jogurt	3	40	240



**Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.**

## ECO PEČENÍ



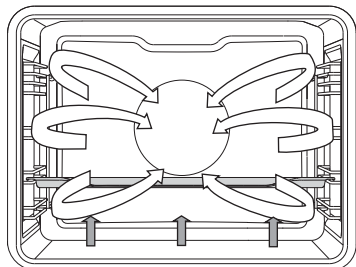
Pracují kruhový topný článek a ventilátor. Ventilátor nainstalovaný v zadní stěně uvnitř trouby zajistí konstantní cirkulaci horkého vzduchu kolem pečené nebo pečiva.

Typ připravovaného jídla	Úroveň drážky plechu (ze spodu)	Teplota (°C)	Čas pečení (min)
<b>MASO</b>			
Vepřová pečeně, 1 kg	3	190	140-160
Vepřová pečeně, 2 kg	3	190	150-180
Hovězí pečeně, 1,5 kg	3	200	120-140
<b>RYBA</b>			
Celá ryba, 200 g / ks	3	190	40-50
Rybí filety 100 g / ks	3	200	25-35
<b>PEČIVO</b>			
Lisované sušenky *	3	170	20-25
Malé cupcakes	3	180	25-30
Rolády	3	180	15-25
Ovocný koláč	3	180	55-65
<b>ZELENINA</b>			
Gratinované brambory	3	180	40-50
Lasagne	3	190	40-50
<b>ZMRAZENÉ JÍDLO</b>			
Hranolky, 1 kg	3	210	25-40
Kuřecí medailonky, 0,7kg	3	210	25-35
Rybí prsty, 0,6 kg	3	210	20-30



Neumísťujte hluboký pekáč na první vodící lištu.

## SPODNÍ TOPNÉ TĚLESO A VENTILÁTOR



2

Tento režim se používá pro pečení kynutého těsta, které zvětší pouze mírně svůj objem, a pro zavařování ovoce a zeleniny. Použijte druhou úroveň od spodu a raději mělký pečicí podnos, aby mohl horký vzduch cirkulovat přes horní stranu pokrmu.

Druhy potravin	Úroveň (od spodu)	Teplota	Doba pečení (v minutách)
<b>OVOCE</b>			
Jahody	2	180	20-30
Peckové ovoce	2	180	25-40
Rozmačkané ovoce	2	180	25-40
<b>ZELENINA</b>			
Nakládané okurky	2	180	25-40
Fazole/mrkev	2	180	25-40

## ZAVAŘOVÁNÍ

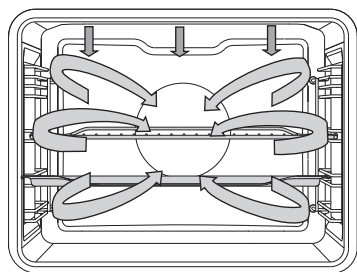
Připravte si sklenice a potraviny k zavařování. Použijte sklenice s pryžovým těsněním a se skleněnými víčky. Nepoužívejte sklenice s víčky se závitem nebo s kovovými víčky. Zkontrolujte, zda mají všechny sklenice stejnou velikost, jsou naplněny stejným obsahem a jsou řádně utěsněny.

Nalijte 1 litr horké vody do hlubokého pekáče (teplota vody by měla být cca 70 °C) a vložte 6 litrových sklenic do pekáče. Vložte pekáč do trouby na druhou úroveň.

V průběhu zavařování sledujte sklenice a vařte je, dokud se kapalina ve sklenicích nezačne vařit – tj. dokud se v první sklenici nezačnou vytvářet bublinky.

Potraviny	Množství (l)	T = 170-180 °C (dokud ve sklenici nezačnou vznikat bublinky / dokud se kapalina ve sklenici nezačne vařit)	Teplota na začátku varu - jakmile se začnou objevovat bublinky	Doba pro odležení v troubě (v minutách)
<b>OVOCE</b>				
Jahody	6×1 l	40-55	vypnuto	25
Peckové ovoce	6×1 l	40-55	vypnuto	30
Rozmačkané ovoce	6×1 l	40-55	vypnuto	35
<b>ZELENINA</b>				
Nakládané okurky	6×1 l	40-55	vypnuto	30
Fazole, mrkev	6×1 l	40-55	120°C, 60min	30

# AUTOMATICKÉ PEČENÍ MASA - REŽIM AUTOMATICKÉHO PEČENÍ



V režimu automatického pečení se zapne horní topné těleso v kombinaci s grilem a kruhovým topným tělesem. Tento režim je vhodný pro pečení všech druhů masa.

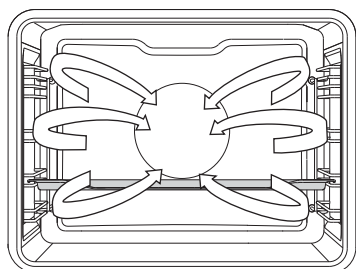
Pokud grilujete maso přímo na roštu, potřete rošt olejem, aby nedocházelo k připečení masa, a vložte na třetí úroveň. Na druhou úroveň vložte podnos na odkapávání. Pokud pečete maso na pečicím podnosu, vložte podnos na druhou úroveň.

Druhy potravin	Hmotnost (kg)	Úroveň (od spodu)	Teplota	Doba pečení (v minutách)	Teplota uvnitř pokrmu
<b>MASO</b>					
Hovězí svíčková	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Kuře celé	1500	3	170-190	60-70	85-90
Kuře celé	2000	3	170-190	90-110	85-90
Krůta	4000	3	160-180	150-180	85-90
Vepřová pečeně	1700	3	150-170	100-120	70-85
Sekaná	1000	3	160-180	70-80	75-80
Telecí	1000	3	170-190	100-120	55-75
Jehněčí	1000	3	170-190	50-60	70-80
Zvěřina	1000	3	170-190	55-65	70-80
Ryby	1000	3	160-180	35-55	75-85

\* jemně propečený = 55-60 °C; středně propečený = 65-70 °C; zcela propečený = 70-75 °C


# KOMBINOVANÉ SYSTÉMY

## HORKÝ VZDUCH S PÁROU



2

Voda z generátoru páry vstupuje do vnitřku trouby v podobě páry. Kromě toho kruhový topný článek s ventilátorem zajišťují neustálou cirkulaci horkého vzduchu a páry.

 Naplňte nádržku na vodu čerstvou vodou.

Typ potravin	Hmotnost (g)	Úroveň (odspodu)	Teplota	Doba pečení (v minutách)
Hovězí/kýta	1000	2	170-190	65-80
Hovězí/svíčková	1000	2	170-190	60-85
Telecí/kýta	1000	2	170-190	75-90
Telecí/kýta	1500	2	170-190	90-110
Jehněčí	1000	2	180-200	70-85
Drůbež, celá	1500	2	170-190	70-85
Drůbež/prsa	1000	2	170-190	50-70
Vepřové/krkovice	1000	2	170-190	90-120
Ryby	1000	2	180-200	25-35
Brambory	1000	2	170-190	35-45
Brambory s brokolicí	1000	2	170-190	35-45



# ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ



**Nezapomeňte odpojit spotřebič od elektrického napájení a počkejte, až se spotřebič ochladí.**

**Děti nesmí čistit spotřebič ani provádět jakékoliv údržbové práce bez řádného dozoru.**

## Hliníková povrchová úprava

Hliníkovou povrchovou úpravu čistíte nebrusnými tekutými čisticími prostředky určenými pro takové povrchy. Naneste čisticí prostředek na vlhký hadr a vyčistěte povrch. Potom povrch opláchněte vodou. Nenanášejte čisticí prostředek přímo na hliníkový povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo abrazivní houby.

Poznámka: Povrch nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

## Přední strana skříně z nerezové oceli

(podle modelu)

Tento povrch čistíte pouze jemným čisticím prostředkem (mýdlovou vodou) a měkkou houbou, která nepoškrábe povrch. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo čisticí prostředky obsahující rozpouštědla, protože by mohlo dojít k poškození povrchové úpravy skříně.

## Lakované povrchy a plastové součásti

(v závislosti na modelu)

Na čištění knoflíků a tlačítek, ručky dveří, štítky, nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí prostředky na bázi alkoholu nebo s alkoholem.

Ihned odstraňte všechny skvrny jemnou neabrazivní hadříkem s trochou vody, aby nedošlo k poškození povrchu.

Můžete také použít čisticí prostředky a čisticí prostředky určené pro tyto plochy podle pokynů jejich výrobců.



Povrchy potažené hliníkem nesmí přijít do kontaktu s čisticími spreji na trouby, protože by to mohlo vést k viditelnému a trvalému poškození.

# KONVENČNÍ ČIŠTĚNÍ TROUBY

K odstraňování nečistot usazených v troubě můžete používat standardní postup čištění (použití čisticích prostředků nebo spreje na trouby). Po takovém vyčištění důkladně opláchněte zbytky čisticích prostředků.

Troubu a příslušenství čistěte po každém použití, abyste zabránili zapečení nečistot do povrchu. Nejsnazším způsobem, jak odstranit tuk, je použít teplou mýdlovou vodu, dokud je trouba ještě teplá.

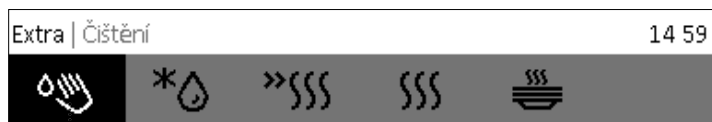
Na usazené nečistoty a špínu používejte konvenční čisticí prostředky na trouby. Důkladně opláchněte troubu čistou vodou, abyste odstranili všechny zbytky čisticích prostředků. Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, brusná čisticí prostředky, abrazivní houby, odstraňovače skvrn a rzi apod.

Příslušenství (pečicí plechy a pekáče, rošty atd.) čistěte horkou vodou a saponátem.

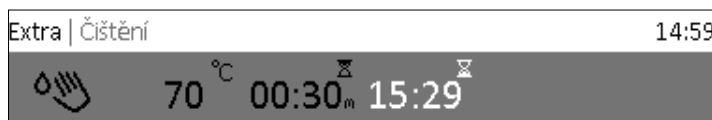
Trouba, vnitřní prostor trouby a pekáče jsou potaženy speciálním smaltovaným povlakem, díky němuž jsou hladké a odolné. Tento speciální povlak usnadňuje čištění při pokojové teplotě.

## POUŽITÍ FUNKCE AQUA CLEAN PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY


Nalijte do skleněné zapékací misky 0,6 l vody a vložte ji na spodní úroveň.



V hlavní nabídce zvolte možnost „Extra/Additional Functions“ (přídavné funkce) a vyberte symbol Aqua Clean.



Stiskněte tlačítko START.

 Po 30 minutách připečené zbytky na smaltovém povrchu trouby změknou a jednoduše je budete moci setřít vlhkým hadříkem.



**Funkci Aqua Clean aktivujte až po vychladnutí trouby.**

# ČIŠTĚNÍ NÁDRŽKY NA VODU

Čištění závisí na stupni tvrdosti vody.

Tvrdost vody	Stupeň	Odhadované množství vody v litrech před odstraněním vodního kamene	Počet barevných proužků na indikátorovém papírku
Měkká	0-3dH	200	Bez proužků
Mírně tvrdá	3-7dH	120	1
Středně tvrdá	7-14dH	80	2
Tvrdá	14-21dH	50	3
Velmi tvrdá	>21dH	30	4

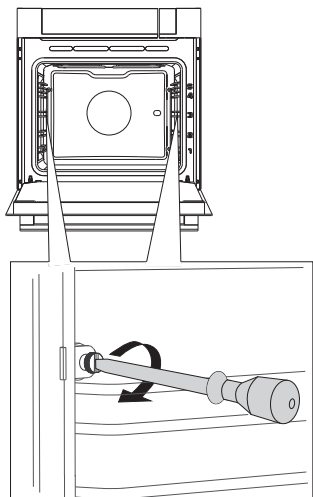
Doporučujeme používat prostředek na odstraňování vodního kamene DeLonghi, který zajišťuje kvalitní výsledky čištění parního systému.

Na displeji se objeví následující hlášení: **„Spusťte postup odstraňování vodního kamene.“** Hlášení na displeji vás provedou postupem odstraňování vodního kamene.

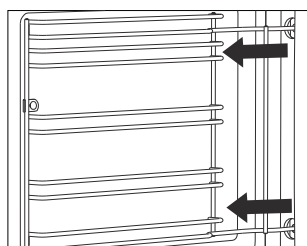
1. Přidejte prostředek na odstraňování vodního kamene do nádržky na vodu (rozředěný ve vodě v poměru 1 : 8).
2. Probíhá odstraňování vodního kamene.
3. Dokončení odstraňování vodního kamene. Vylijte kapalinu, opláchněte nádržku na vodu a nalijte čerstvou vodu pro vyplachování.
4. Dokončení vyplachování. Vyčistěte nádržku a troubu.

# ODSTRANĚNÍ A VYČIŠTĚNÍ VODICÍCH LIŠŤ

K čištění vodicích lišt používejte běžné čisticí prostředky.



**1** Odšroubujte šroub.

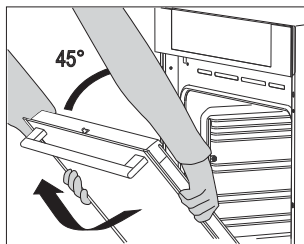
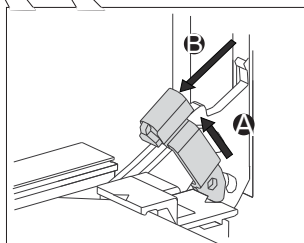
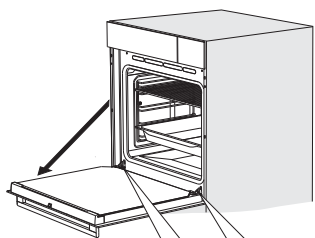


**2** Vyjměte vodicí lišty z otvorů v zadní části trouby.



Po vyčištění vodicí lišty opět nasadte a utáhněte šrouby pomocí šroubováku.

# VYJMUTÍ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK TROUBY



**1** Nejprve zcela otevřete dvířka.

**2** Mírně nadzdvihněte panty a přitáhněte dvířka k sobě.

**3** Pomalu zavírejte dveře do úhlu 45 stupňů (vzhledem k poloze zcela zavřených dvířek); poté dvířka nadzvedněte a vytáhněte.



Při zpětné montáži provádějte kroky v opačném pořadí. Pokud dvířka nejdou zcela otevřít nebo zavřít, ujistěte se, že zářezy na pantu jsou zarovnané se dnem pantu.



Při výměně dvířek je nutné vždy zajistit, aby panty správně zapadly a aby nedošlo k náhlému zavření hlavního pantu, který je připojen k silné hlavní pružině. Pokud je pružina připojená, může dojít ke zranění.

## MĚKKÉ OTEVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu otevírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů.

## MĚKKÉ ZAVÍRÁNÍ DVÍŘEK (podle modelu)

Dvířka trouby jsou opatřena systémem, který tlumí sílu zavírání dvířek, počínaje úhlem 75 stupňů. Umožňuje lehké, tiché a hladké zavírání dvířek. Jemné zatlačení (pod úhlem 15 stupňů vzhledem k zavřené poloze dvířek) stačí k tomu, aby se dvířka zavřela automaticky a jemně.



**Pokud je síla vyvíjená při zavírání dvířek příliš velká, účinek systému se sníží nebo systém z důvodu bezpečnosti nebude fungovat.**

## ZÁMEK DVÍŘEK (podle modelu)

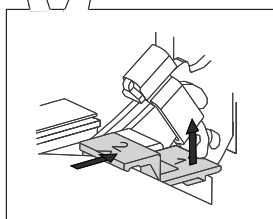
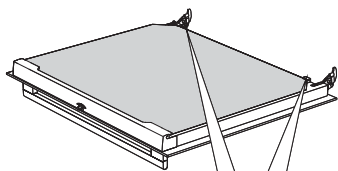
Zámek dvířek otevřete tím, že na něho jemně zatlačíte palcem směrem doprava se současným přitahováním dvířek.



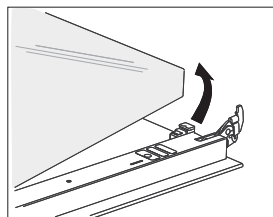
**Jakmile se dvířka trouby zavřou, zámek dvířek se automaticky vrátí do výchozí polohy.**

# DEMONTÁŽ A MONTÁŽ SKLENĚNÉHO PANELU DVÍŘEK TROUBY

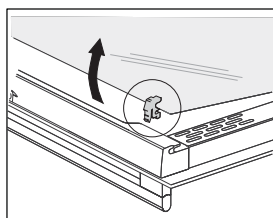
Skleněný panel dvířek trouby lze čistit z vnitřní strany, ale nejprve je nutné jej demontovat. Demontujte dvířka trouby (viz část „Montáž a demontáž dvířek trouby“).



- 1** Mírně nadzvedněte úchytky na pravé a levé straně dvířek (symbol 1 na úchytkce) a odstraňte je ze skleněného panelu (symbol 2 na úchytkce).



- 2** Držte skleněný panel za spodní část, mírně jej nadzvedněte, aby se odpojil od úchytky, a panel vyjměte.



- 3** Třetí skleněný panel (pouze u některých modelů) nadzvedněte a vyjměte. Odstraňte rovněž pryžové těsnění na skleněném panelu.

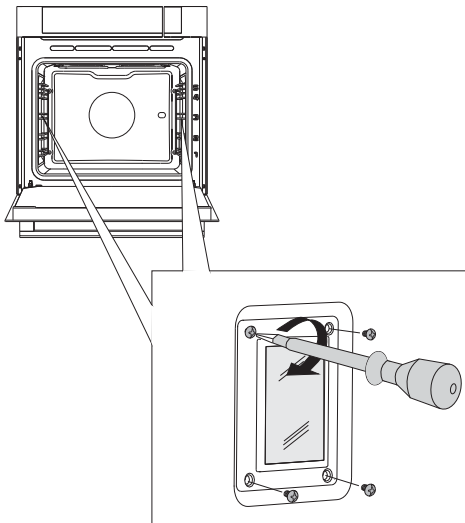


Při zpětné montáži skleněného panelu provádějte kroky v opačném pořadí. Značení (půlkruhy) na dvířkách a skleněném panelu by se měly překrývat.

# VÝMĚNA ŽÁROVKY

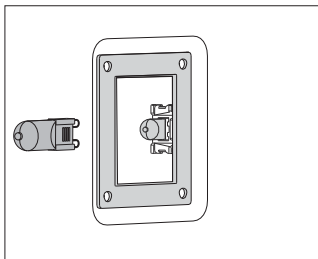
Žárovka patří mezi spotřební materiál, a proto se na ni nevztahuje záruka. Před výměnou žárovky vyjměte pekáče, rošt a vodící lišty.

Použijte křížový šroubovák (Phillips).  
(Halogenová žárovka: G9, 230 V, 25 W)



**1** K uvolnění a vyjmutí žárovky použijte plochý šroubovák.

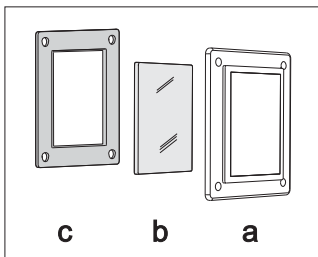
POZNÁMKA: Dbejte na to, abyste nepoškodili smalt.



**2** Halogenovou žárovku vyjměte.



Při manipulaci se žárovkou použijte ochranu.



Na krytu je těsnění, které nesmí být odstraněno. Nedovolte, aby se těsnění oddělilo od krytu. Těsnění musí správně zapadnout do stěny vnitřního prostoru trouby.



# TABULKA ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém/chyba	Příčina
Čidla nereagují; displej je „zamrzlý“.	Odpojte spotřebič na několik minut od elektrického napájení (vymontujte pojistku nebo vypněte hlavní vypínač); potom spotřebič opět připojte a zapněte.
Hlavní jistič u vás doma často vypadá.	Volejte servisního technika.
Osvětlení trouby nefunguje.	Postup výměny žárovky osvětlení je popsán v kapitole „Čištění a údržba“.
Pečivo je nedopečené.	Zvolili jste správnou teplotu a systém ohřevu? Jsou dvířka trouby zavřená?
Zobrazí se chybový kód: ERRXX... * XX značí číslo/kód chyby.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vyskytla se chyba v elektronickém modulu. Na několik minut odpojte spotřebič od síťového napájení. Poté jej znovu připojte a nastavte čas.</li><li>• Pokud se chyba znovu objeví, obraťte se na servisního technika.</li></ul>
Do parního systému se nečerpá voda.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zkontrolujte hladinu vody v nádržce na vodu.</li><li>• V nádržce na vodu není dostatek vody.</li><li>• Zkontrolujte, zda nejsou ucpané trubky na zadní stěně nádržky na vodu a otvory.</li></ul>

Jestliže problém navzdory dodržení výše uvedených pokynů přetrvává, zavolejte autorizovaného servisního technika. Na opravy nebo na jakékoli záruční reklamace, které budou způsobeny nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, se nevztahuje záruka. V takovém případě hradí uživatel náklady na opravu.



**Před opravou odpojte spotřebič od síťového napájení (vyjmutím pojistky nebo vytažením zástrčky ze zásuvky ve zdi).**

# LIKVIDACE

---



Obal je vyroben z ekologických materiálů, které lze recyklovat, odstraňovat nebo likvidovat bez jakéhokoliv nebezpečí pro životní prostředí. Za tímto účelem jsou obalové materiály příslušným způsobem označeny.

Tento symbol na výrobku nebo na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem se nesmí nakládat jako s normálním domácím odpadem. Výrobek je nutné odvézt do sběrného centra pro zpracování odpadu z elektrického a elektronického zařízení.









Správná likvidace výrobku pomůže zabránit případným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví osob, ke kterým by mohlo dojít v případě nesprávného nakládání s výrobkem. Budete-li chtít zjistit přesné informace o likvidaci a zpracování výrobku, obraťte se na příslušný orgán veřejné správy pro nakládání s odpadem, na svou službu likvidace odpadu nebo obchod, v němž jste výrobek zakoupili.

*Vyhrazujeme si právo na jakékoliv změny a chyby v návodu k používání.*

# TEST PEČENÍ

Potraviný testovaný v souladu s normou EN 60350-1.

## Běžné pečení

Pokrm	Vybavení	Úroveň (od spodu)	Systém	Teplota (°C)	Doba pečení (v minutách)
Sušenky – jedna úroveň*	Mělký smaltový pečicí plech	3		140-150	25-30
Sušenky – dvě úrovně*	Mělký smaltový pečicí plech	2 a 3		140-150	25-30
Sušenky – tři úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		140-150	25-30
Koláčky – jedna úroveň*	Mělký smaltový pečicí plech	3		140-150	30-40
Koláčky – dvě úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2 a 3		140-150	30-40
Koláčky – tři úrovně	Mělký smaltový pečicí plech	2, 3, 4		140-150	30-40
Dort	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		160-170	20-25
Jablkový koláč	Okrouhlá kovová forma / mřížka (podnos)	2		180	45

\* Předehřívát po dobu 10 minut.

## Gril

Pokrm	Vybavení	Úroveň vodící lišty (zdola)	Systém	Teplota (°C)	Doba vaření (minuty)
Toast*	Mřížka/rošt	3		240	1:10-1:20
Karbanátky z mletého masa*	Mřížka/rošt + pečicí plech jako odkapávací	3		240	20-25

\*Předeheřivejte 10 minut.







STEAM ASSIST\_DM\_60



cs (01-15)