



VESTAVNÁ TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ

GEIDD 27000 B

CZ

www.grundig.com

285.4457.07/R.AG/25.06.2019/4-4
7757882922

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

Prosím, čtěte nejprve tento návod.

Vážený zákazníku,

Děkujeme za výběr produktu Grundig. Doufáme, že s tímto produktem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím produktu pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud produkt předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržte veškerá varování a informace obsažené v návodu k použití.

Nezapomeňte, že tento návod se může vztahovat i k několika jiným modelům.

Rozdíly mezi modely jsou v návodu výslovně uvedeny.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:



Důležité informace o užitečných tipech k použití.



Varování na nebezpečné situace vůči životu a majetku.



Varování na zásah elektrickým proudem.



Nebezpečí vzniku požáru.



Upozornění na horké povrchy.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

OBSAH

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí **4**

Obecná bezpečnost.....	4
Elektrická bezpečnost.....	5
Bezpečnost produktu.....	6
Určené použití.....	10
Bezpečnost dětí.....	10
Likvidace starého výrobku.....	11
Likvidace obalových materiálů ..	11

2 Obecné informace **12**

Přehled.....	12
Obsah balení.....	13
Technické parametry.....	15

3 Montáž **16**

Před montáží.....	16
Instalace a připojení.....	18
Likvidace starého výrobku.....	20

4 Příprava **21**

Tipy pro úsporu energie	21
Úvodní použití.....	21
Nastavení času	21
První čištění produktu	22
Nastavení úrovně tvrdosti vody	22

Výchozí ohřev	23
---------------------	----

5 Obsluha trouby **25**

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování	25
Používání elektrické trouby.....	26
Provozní režimy.....	28
Představení ovládacího panelu ..	31
Nabídka programů pečení	31
Nabídka funkcí automatického pečení	35
Nabídka Extra programů	39
Nabídka nastavení.....	46
Tabulka časů vaření	47
Ovládání grilu.....	50
Tabulka časů pečení pro grilování	54

6 Údržba a péče **55**

Obecné informace.....	55
Čištění ovládacího panelu.....	55
Čištění trouby.....	55
Odstranění dvířka trouby.	56

7 Odstraňování potíží **58**

1 Důležité pokyny a upozornění týkající se bezpečnosti a životního prostředí

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které vám pomohou předejít riziku zranění a poškození. Nedodržení těchto pokynů zruší platnost záruky.

Obecná bezpečnost

- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností, pokud je na ně dohlíženo nebo byly poučeny o použití zařízení bezpečným způsobem a rozumí zahrnutým rizikům. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba uživatelem nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými

nebo duševními schopnostmi nebo bez nedostatku zkušeností, aniž by byly pod dohledem nebo proškolení.

Děti si nesmí se zařízením hrát.

- Pokud je výrobek předán jiné osobě za účelem soukromého použití nebo nepřímého použití, je třeba této osobě poskytnout také uživatelskou příručku, štítky k výrobku a další nezbytné dokumenty a díly.
- Instalaci a opravy musejí vždy provádět pracovníci autorizovaného servisu. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky. Před instalací si pečlivě přečtěte pokyny.

- Nepoužívejte výrobek, pokud je vadný nebo vykazuje viditelné škody.
- Po každém použití zkontrolujte, zda jsou všechna funkční tlačítka vypnutá.

Elektrická bezpečnost

- Dojde-li k selhání produktu, nesmí být používán až do okamžiku opravy zástupcem autorizovaného servisu. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Produkt zapojte pouze do uzemněné zásuvky s daným napětím a ochranou uvedenou v "Technické údaje". Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář, pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost nenese žádnou zodpovědnost za problémy vyplývající z neuzemnění produktu

v souladu s místními směrnici.

- Produkt nikdy nemyjte nalitím vody na něj! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!
- Zásuvky se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama! Zástrčku nikdy neodpojujte tahem za kabel, vždy za zástrčku.
- Produkt musí být během instalace, údržby, čištění nebo oprav odpojen.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo riziku.
- Spotřebič musí být nainstalován tak, aby byl ze sítě zcela odpojen. Oddělení musí být zajištěno buď zástrčkou nebo spínačem vestavěným do fixní elektrické instalace, v souladu se stavebními směrnici.
- Zadní povrch trouby se při používání zahřívá.

Zkontrolujte, zda není elektrické napojení v kontaktu se zadní stěnou; jinak může dojít k poškození spojů.

- Nezachycujte napájecí kabel mezi dvířky trouby a rám a nevedte jej po horkých plochách. Jinak může dojít k roztavení izolace kabelu a následkem zkratu dojde k požáru.
- Všechny činnosti s elektrickým zařízením a systémy mohou provádět jen autorizované osoby.
- V případě jakýchkoli poškození vypněte přístroj a odpojte jej od napájení. Za tímto účelem vypněte domovní pojistku.
- Zkontrolujte, zda je hodnota pojistky kompatibilní s výrobkem.

Bezpečnost produktu

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste

se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.

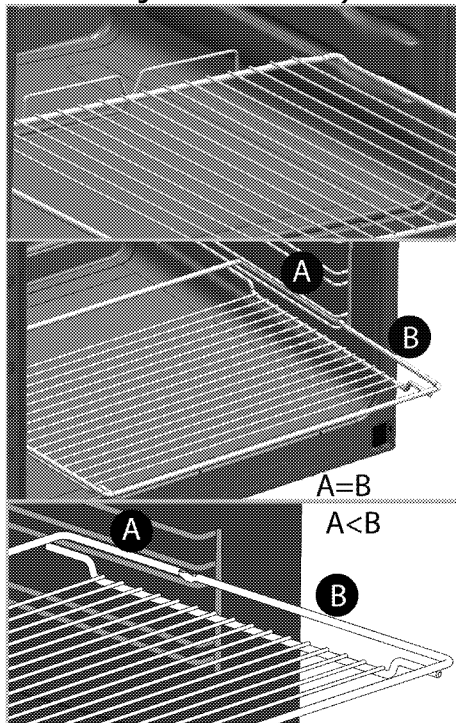
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud váš úsudek nebo koordinaci ovlivňuje použití alkoholu a/nebo léků.
- Dávejte pozor při používání alkoholu v pokrmech. Alkohol se při vysokých teplotách vypařuje a může způsobit požár, jelikož se vznítí, když se dostane do kontaktu s horkou plochou.
- Nestavte žádné hořlavé materiály vedle výrobku, jelikož jeho boky se při používání zahřejí.
- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
- Všechny větrací otvory musejí zůstat bez překážek.
- Neohřívejte uzavřené plechovky a sklenice v

troubě. Tlak, který se nahromadí ve sklenici/plechovce, může vést k jejímu prasknutí.

- Neumísťujte pečicí plechy, nádoby či alobal přímo na dno trouby. Nahromaděné horko může poškodit dno trouby.
- Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k poničení skla.
- Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.
- (Liší se podle modelu výrobku.)

Správné umístění drátěné police a plechu na drátěné přihrádky
Je nutné správně umístit polici a/nebo plech na přihrádku.
Nasuňte polici nebo

plech mezi 2 kolejnice a zajistěte, aby byla v rovnováze, než na ni umístíte pokrmy (viz následující obrázek).



- Nepoužívejte výrobek bez předních skleněných dveří nebo s prasklými dveřmi.
- Madlo trouby není sušák pro utěrky. Nevěšte na něj utěrky, rukavice nebo podobné textilní výrobky, když je v provozu gril s otevřenými dvířky.

- Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.
 - Pečící papír dejte do pekáče nebo do příslušenství trouby (plech, gril, atd.) společně s jídlem a potom vše zasuňte do přehřáté trouby. Odstraňte části pečícího papíru přecházející okraje pekáče nebo příslušenství, abyste předešli nebezpečí kontaktu s topnými tělesy v troubě. Pečící papír nikdy nepoužívejte při teplotě překračující uvedenou hodnotu na obalu pečícího papíru. Pečící papír nedávejte přímo na dno trouby.
 - Než spustíte čisticí cyklus, sejměte nečistotu z vnějšího povrchu a vnitřku trouby vlhkým hadříkem. Z trouby vyjměte všechna příslušenství.
- Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolitické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat. viz *Obsah balení, strana 13*.
- Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Počkejte nejméně 30 minut před odstraněním zbytků.
 - Během pyrolitického čištění se mohou povrchy zahřát více než při běžném použití. Udržujte děti mimo dosah.
 - Použijte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
 - Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.

Pokud jde o parní systém:

- Pokud otevřete dvířka spotřebiče, při vaření v páře může dojít k úniku páry. Hrozí nebezpečí popálení. Při otevírání dvířek buďte opatrní.
- Do trouby nelijte vodu. Jinak může dojít k úniku horké páry.
- Vlhkost zůstávající v troubě po vaření párou může vést ke vzniku koroze. Po vaření nechte vnitřek trouby uschnout. Mokrý pokrm neuchovávejte v troubě dlouho.
- Pokud je v troubě voda, nic v ní nevařte. Vnitřní plochy trouby by se mohly poškodit.
- Při vaření párou nepoužívejte kuchyňské pomůcky, které by mohly zrezivět.
- Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu

nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.

- Nádržku na vodu nikdy nesušte v troubě.
- Po každém vaření párou vypusťte z nádržky na vodu zbývající vodu a nádržku vyčistěte. Z hygienických důvodů není vhodné k dalšímu vaření opět použít vodu, která zbyla v nádržce na vodu.
- Po použití musí být nádoba na vodu vysušena a uložena tímto způsobem.
- Nádržku na vodu nikdy nemyjte v myčce nádobí. Otřete ji čistým a vlhkým hadříkem a následně ji osušte suchým hadříkem.
- Pro odstraňování okují používejte odvápnovací tablety dodané výrobcem. (Můžete také používat komerčně prodávané tablety na odstranění vodního kamene, které jsou

vhodné pro zařízení na vaření v páře, pokud je budete používat v souladu s pokyny).

Pro bezpečný provoz:

- Ujistěte se, zda zástručka zapadla do zásuvky a nezpůsobí vznik jiskry.
- Nepoužívejte poškozený nebo nalomený prodlužovací kabel ani jiný než originální kabel.
- Ujistěte se, zda je při zapojení není na zástrčce žádná vlhkost ani kapalina.

Určené použití

- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Komerční použití není přípustné.
- VAROVÁNÍ: Toto zařízení je určeno jen pro vaření. Nesmí se používat na jiné účely, například k vytápění místností.
- Tento výrobek je vhodný k použití v nadmořských výškách do 2 500 metrů.

- Tento výrobek nepoužívejte k ohřívání talířů pod grilem, sušení ručníků a utěrek atd. na rukojeti a pro vytápění.
- Výrobce nezodpovídá za žádné škody způsobené nesprávným použitím nebo manipulací.
- Troubu lze použít k rozmrazení, pečení, rožnění a grilování pokrmů.

Bezpečnost dětí

- VAROVÁNÍ: Přístupné části se mohou během používání rozehrát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Udržujte děti mimo dosah obalových materiálů. Všechny části obalu prosím likvidujte v souladu se standardy ochrany životního prostředí.
- Elektrické výrobky jsou nebezpečné pro děti. Udržujte děti mimo

dosah tohoto výrobku, pokud je v provozu, nedovolte jim hrát si s výrobkem.

- Nad spotřebič nestavte žádné předměty, na něž by děti mohly dosáhnout.
- Když jsou otevřená dvířka trouby, nekládejte na ně žádný těžký předmět a nedovolte dětem, aby na ně sedaly. Může se převrátit nebo by se poškodily závěsy dveří.

Likvidace starého výrobku

Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:



Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro

elektrický a elektronický odpad (WEEE).

Tento produkt byl vyroben z vysoce kvalitních součástí a materiálů, které lze znovu použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Produkt na konci životnosti nevyhazujte do běžného domácího odpadu. Odveďte ho do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Informace o těchto sběrných místech získáte na místních úřadech.

Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnici EU RoHS (2011/65/EU).

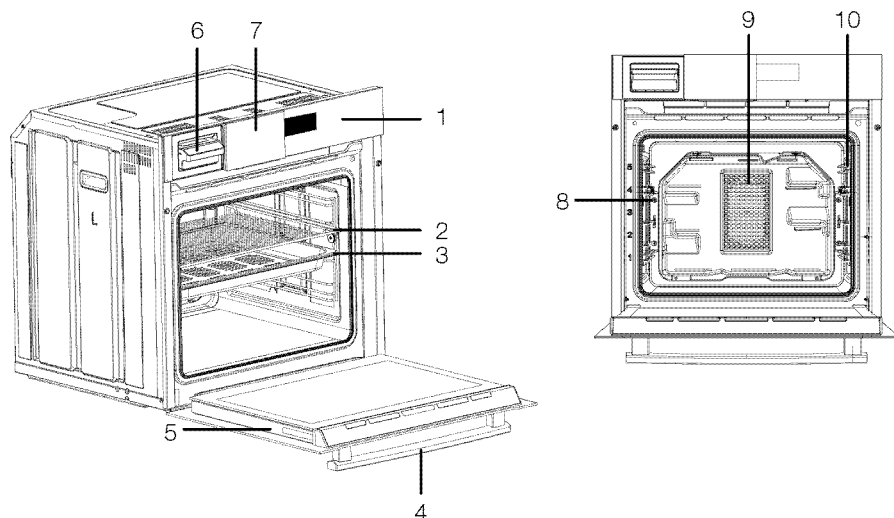
Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázány.

Likvidace obalových materiálů

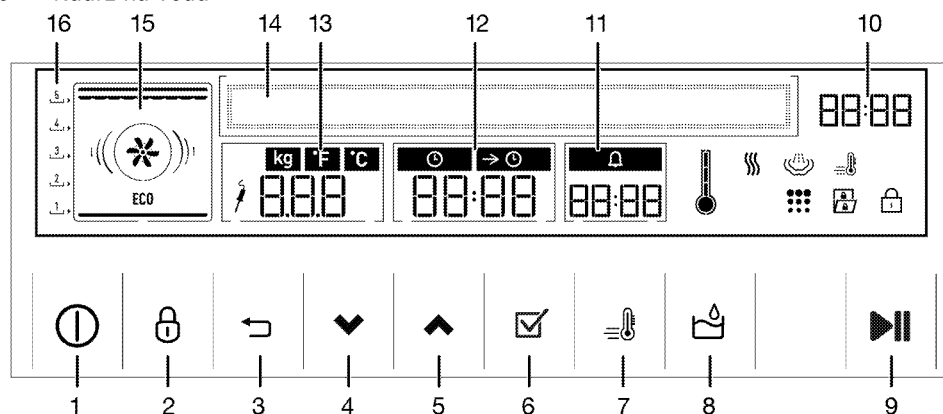
- Obalové materiály jsou nebezpečné pro děti. Obalové materiály uschovejte na bezpečném místě mimo dosah dětí. Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů. Zlikvidujte je správně a třídte je v souladu s pokyny pro likvidaci recyklovaného odpadu. Nelikvidujte je s běžným domácím odpadem.

2 Obecné informace

Přehled



- | | |
|------------------|--|
| 1 Ovládací panel | 7 Kryt nádrže na vodu |
| 2 Drátěná police | 8 Otvory vypouštění páry |
| 3 Plech | 9 Pohon ventilátoru (za ocelovým plátem) |
| 4 Madlo | 10 Polohy polic |
| 5 Přední dveře | |
| 6 Nádrž na vodu | |



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Tlačítko zapnout/vypnout | 9 Tlačítko začátku/konce pečení |
| 2 Tlačítko zamknutí tlačítek | 10 Pole ukazatele aktuálního času |
| 3 Tlačítko zpět | 11 Alarm |
| 4 Tlačítko dolů (Výběr menu) | 12 Doba vaření/konec vaření |
| 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu) | 13 Pole ukazatele teploty/hmotnosti |
| 6 Tlačítko OK | 14 Textový displej |
| 7 Tlačítko rychlého zahřívání | 15 Zobrazení funkce |
| 8 Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu | 16 Polohy polic |

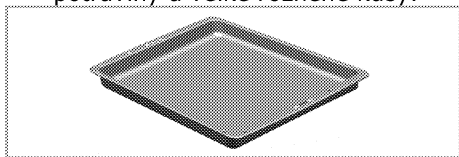
Obsah balení



Dodávané příslušenství se může lišit podle modelu výrobku. Všechna příslušenství popisovaná v návodu k použití nemusejí být součástí vašeho výrobku.

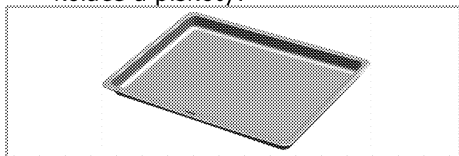
1. **Návod k použití**
2. **Standardní plech**
(Možnost pyrolitického čištění - odolnost vůči samočištění při vysokých teplotách)

Používá se na cukroviny, mražené potraviny a velké rožněné kusy.



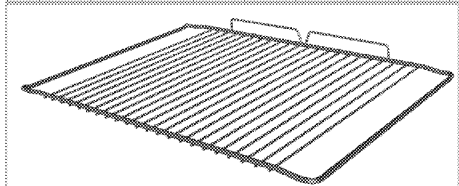
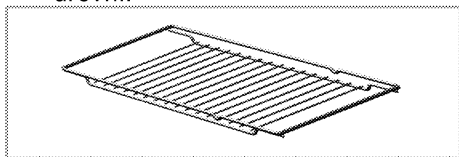
3. **Plech na cukroví**
(Možnost pyrolitického čištění - odolnost vůči samočištění při vysokých teplotách)

Slouží na cukroviny, jako jsou koláče a piškoty.



4. **Drátěná police**

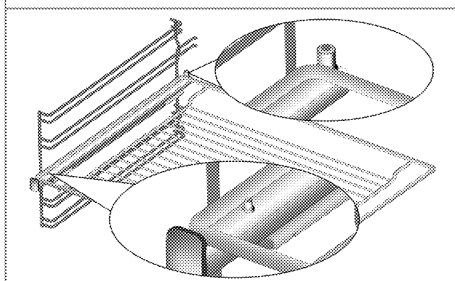
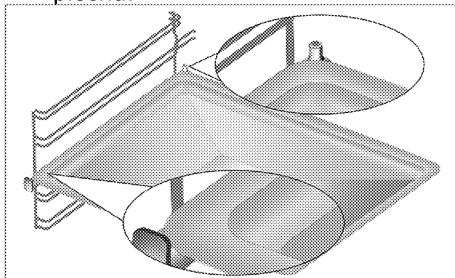
Slouží k rožnění a pokládání pečených, rožněných nebo v hrnci pečených pokrmů na požadované úrovni.



5. **Správné umístění drátěné police a plechu na teleskopické přihrádce**
(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

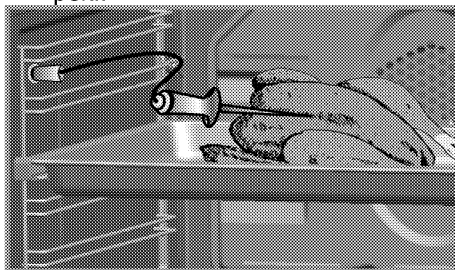
Teleskopické přihrádky umožňují snadno vkládat a vyjímat plechy a drátěnou polici.

Při používání plechu a drátěné police s teleskopickými přihrádkami, zkontrolujte, zda jsou kolíky v zadní části stojanů na teleskopické přihrádce u okrajů drátěné police a plechu.



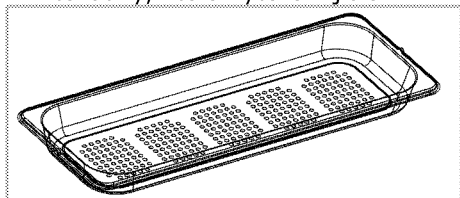
6. **Sonda do masa**

Používá se při přípravě masových pokrmů tak, že se tenkým dlouhým koncem zabodne do masa a opačný konec se připojí do otvoru na boční stěně kostry, aby se pokrm jemně pekl.



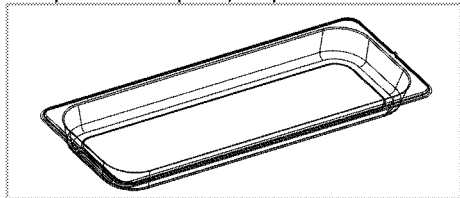
7. Perforovaný malý plech pro pečení v páře

Vhodný pro pečení v páře. Perforované plechy jsou vhodné k odvádění sražené vody nebo tekutiny, která vytéká z jídla.



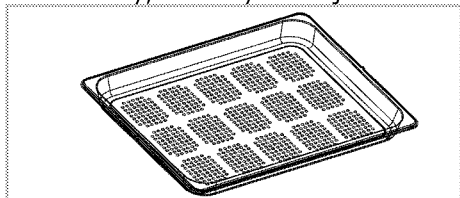
8. Neperforovaný malý plech pro pečení v páře

Používá se k vaření suchých potravin v páře, například luštěnin.



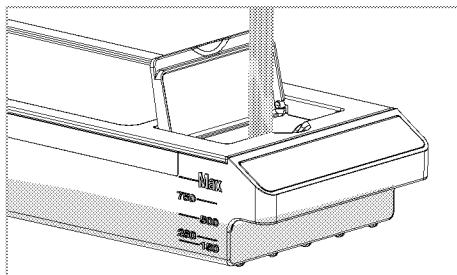
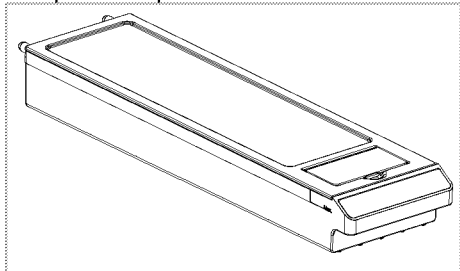
9. Perforovaný velký plech pro pečení v páře

Vhodný pro pečení v páře. Perforované plechy jsou vhodné k odvádění sražené vody nebo tekutiny, která vytéká z jídla.



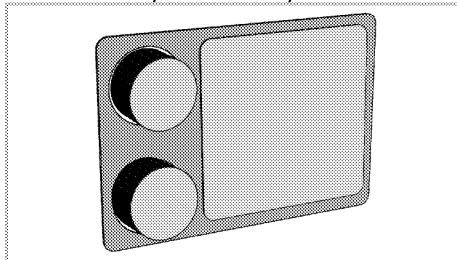
10. Nádržka na vodu

Voda v této nádržce se používá při pečení v páře.



11. Tableta pro odvápnění

Používá se při funkci odstraňování vodního kamene. S výrobkem jsou dodávány dvě tablety.



VAROVÁNÍ!

Zdraví škodlivé při požití. Způsobuje podráždění pokožky. Způsobuje vážné podráždění očí. Může způsobit alergickou kožní reakci. Může způsobit podráždění dýchacích cest. Uchovávejte mimo dosah dětí. Po manipulaci si důkladně umyjte ruce. - PŘI POŽITÍ: Kontaktujte TOXIKOLOGICKÉ STŘEDISKO/lékaře, pokud se necítíte dobře. PŘI ZASAŽENÍ OČÍ: Řádně proplachujte vodou po dobu několika minut. Vyjmete kontaktní čočky, jsou-li nasazený a pokud je lze snadno vyjmout. Pokračujte v oplachování. Pokud podráždění očí přetrvává: Vyhledejte lékařskou pomoc/ošetření. Odstraňte obsah/nádobu v souladu s místními předpisy. Tablety obsahují kyselinu maleinovou. Skladujte pouze na suchém a chladném místě. Zbytky můžete umýt vodou.

Technické parametry

Napětí/frekvence	220-240 V ~ 50 Hz
Celková spotřeba energie	3.4 kW
Typ kabelu / průřez	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Vnější rozměry (výška/šířka/hloubka)	595 mm/594 mm/567 mm
Rozměry instalace (výška/šířka/hloubka)	**590 nebo 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Hlavní trouba	Parní trouba
Spotřeba energie grilu	2.2 kW

Základy: Informace na energetickém štítku elektrických trub jsou uvedeny v souladu s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tyto hodnoty jsou zjišťovány za standardního zatížení s horním-dolním ohřevem nebo horkovzdušném provozu (pokud existuje).
Třída energetické účinnosti je stanovena v souladu s následujícími prioritami podle toho, zda na výrobku existují příslušné funkce nebo ne. 1-Vaření s eko-ventilátorem, 2- Turbo pomalé pečení, 3- Turbo pečení, 4- Horní/dolní ohřev s ventilátorem, 5- Horní a dolní ohřev.

** Viz . *Montáž, strana 16.*

 Technické parametry se mohou měnit bez předchozího upozornění za účelem zvyšování kvality výrobku.

 Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusejí se shodovat s vaším výrobkem.

 Hodnoty na štítcích výrobku nebo v doprovodné dokumentaci jsou zjišťovány v laboratorních podmínkách podle příslušných norem. Podle provozních a okolních podmínek výrobku se tyto hodnoty mohou měnit.

3 Montáž

Instalaci výrobku svěřte nejbližšímu autorizovanému servisu. Zajistěte, aby elektrické a plynové instalace byly na místě, než přivoláte autorizovaný servis, aby byl výrobek připraven k provozu. Pokud nejsou, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře a instalatéra pro požadované úpravy. Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami, může dojít i k propadnutí záruky.



Za přípravu místa a elektrické instalace výrobku odpovídá zákazník.



NEBEZPEČÍ:

Výrobek musí být instalován v souladu se všemi místními a/nebo elektrickými vyhláškami.



NEBEZPEČÍ:

Před instalací zkontrolujte případné vady na výrobku. Pokud nějaké objevíte, neinstalujte jej. Poškozené výrobky mohou ohrozit vaši bezpečnost.

Před montáží

Spotřebič je určen pro instalaci do běžně dostupných kuchyňských skříní. Mezi přístrojem a kuchyňskými stěnami a nábytkem musí zůstat

bezpečnostní vzdálenost. Viz obrázek (hodnoty v mm).

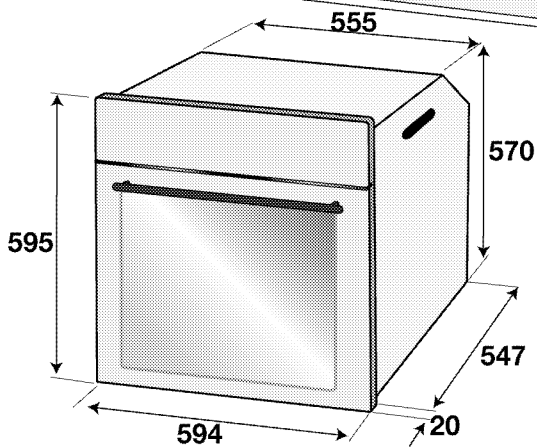
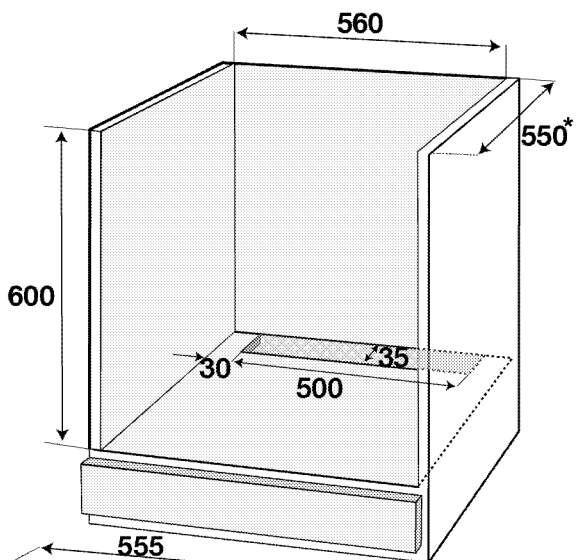
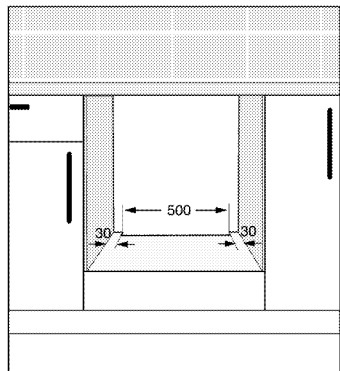
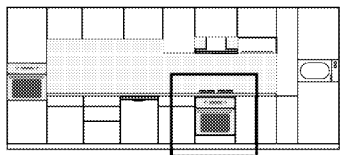
- Povrchy, syntetické lamináty a lepidla musejí být tepluvzdorné (100 °C minimum).
- Kuchyňské skříně musejí být nastaveny rovně.
- Pokud je pod troubou zásuvka, mezi troubou a zásuvkou musí být instalována police.
- Spotřebič přenášejte nejméně ve dvou.
- Chcete-li troubu přesunout, držte ji za manipulační sloty na obou stranách.
- Před instalací produktu vyjměte zevnitř veškeré materiály a dokumenty.
- Kuchyňský nábytek musí odpovídat rozměrům uvedeným na obrázku níže. Na zadní straně kuchyňského nábytku je nutno vyřezat otvor s rozměry uvedenými na obrázku níže, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.



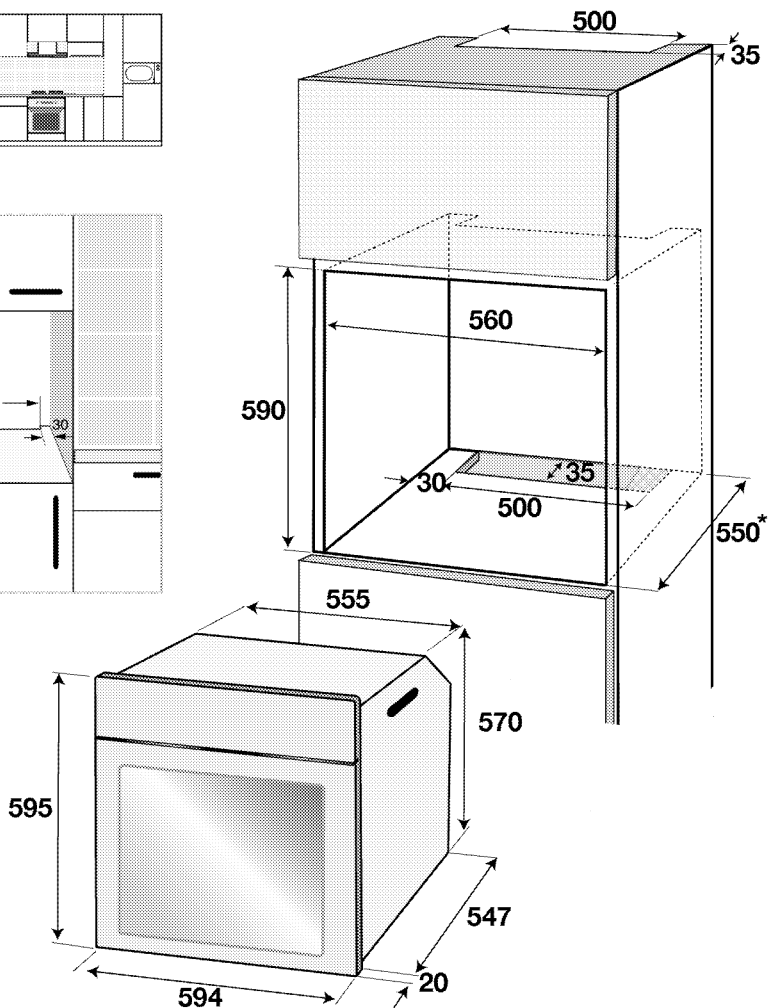
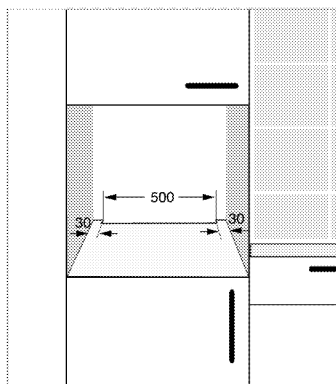
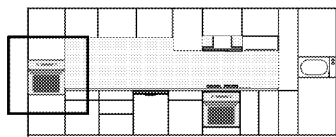
Neinstalujte přístroj vedle chladniček či mrazniček. Teplota vyzařovaná výrobkem zvýší spotřebu energie chladicích zařízení.



Nepoužívejte dvířka nebo madlo k přenášení či přesouvání výrobku.



* min.



* min.

Instalace a připojení

- Příklad lze instalovat a připojovat jen v souladu se zákonnými předpisy.

Elektrické zapojení

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce/vedení chráněného miniaturním jističem vhodného výkonu, jak je uvedeno v tabulce „Technické specifikace“. Uzemnění musí zajistit kvalifikovaný elektrikář,

pokud používáte výrobek s transformátorem nebo bez něj. Naše společnost neodpovídá za škody vzniklé z důvodu používání výrobku bez správného uzemnění v souladu s místními předpisy.

**NEBEZPEČÍ:**

Výrobek smí připojit k napájení pouze autorizovaný a kvalifikovaný pracovník. Záruční lhůta výrobku začíná běžet až po řádné instalaci.
Výrobce neodpovídá za škody vzniklé při procesech prováděných neoprávněnými osobami.

**NEBEZPEČÍ:**

Napájecí kabel je nutno nepřiskřípnout, ohnout či zmáčknout, nesmí přijít do styku s horkými částmi zařízení.
Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář. Jinak je zde nebezpečí zásahu elektrickým proudem, zkratu nebo požáru!

- Zapojení musí splňovat národní předpisy.
- Údaje napájení musejí odpovídat údajům na typovém štítku přístroje. Otevřete přední dvířka a uvidíte typový štítek.
- Napájecí kabel vašeho výrobku musí odpovídat hodnotám v tabulce "Technické parametry".

**NEBEZPEČÍ:**

Než zahájíte jakoukoli činnost na elektrické instalaci, odpojte výrobek od napájení.
Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



Zástrčka napájecího kabelu musí být snadno dosažitelná i po instalaci (nevedte ji nad varnou deskou).

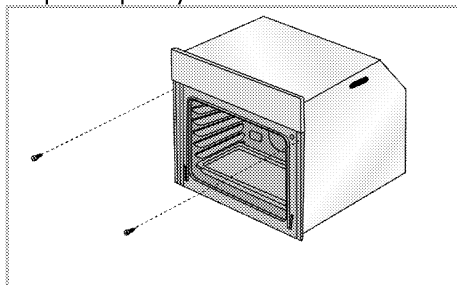


Během zapájení je nutné použít národní/místní elektrické předpisy a musí se použít příslušná zásuvka/vedení a zástrčka pro troubu. V případě, že jsou limity výkonu produktu mimo provozní schopnost zástrčky a zásuvky/vedení, musí být výrobek připojen přes pevnou elektrickou instalaci přímo bez použití zástrčky a zásuvky/vedení.

Zapojte napájecí kabel do zásuvky.

Instalace výrobku

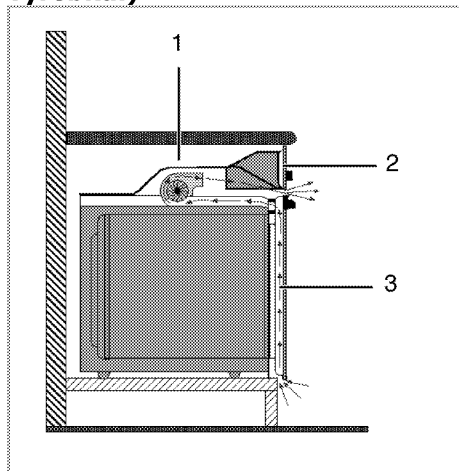
1. Nasuňte troubu do skříně, vyrovnejte ji a zajistěte, přitom kontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený a/nebo přiskřípnutý.



Troubu zajistěte 2 šrouby podle obrázku.

Po instalaci zajistěte, aby všechny šrouby byly dostatečně utaženy a aby se trouba nehýbala. Pokud instalace nebyla provedena podle pokynů nebo šrouby nebyly dostatečně utaženy, za provozu se trouba může převrhnout.

Výrobky s chladicím ventilátorem (Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



- 1 Chladicí ventilátor
- 2 Ovládací panel
- 3 Přední dveře

Vestavný ochlazovací ventilátor chladí vestavnou skříň i přední stranu zařízení.



Chladicí ventilátor běží ještě 20-30 minut, i když je trouba vypnutá.

Pokud jste pekli pomocí naprogramování časovače trouby, vypne se chladicí ventilátor na konci doby pečení zároveň se všemi funkcemi.

Poslední kontrola

1. Obsluha výrobku..
2. Zkontrolujte funkce.

Likvidace starého výrobku

- Uchovejte si originální karton od výrobku a přepravujte výrobek v něm. Dodržujte pokyny na kartonu. Pokud nemáte originální karton, zabalte výrobek do bublin nebo silného kartonu a pevně oblepte páskou.
- Aby drátěná police a plech v troubě nepoškodily dvířka trouby, umístěte pásku kartonu na vnitřek dveří trouby v částech, které odpovídají poloze plechů. Přilepte dvířka trouby k bočním stěnám.
- Nepoužívejte dvířka nebo madlo ke zvedání či přesouvání výrobku.



Nevkládejte žádné předměty na výrobek a posouvejte jej ve svislé poloze.



Zkontrolujte vzhled výrobku, zda neobsahuje škody, k nimž mohlo dojít při přepravě.

4 Příprava

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou používat zařízení ekologicky a ušetřit energii:

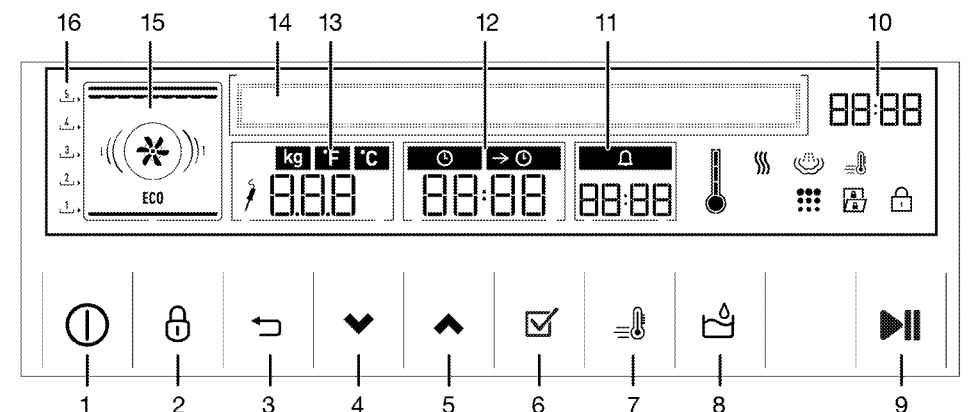
- Používejte tmavé a smaltované nádoby, přenos tepla pak bude lepší.
- Když připravujete pokrmy, provádějte přehřívání, pokud je doporučuje návod k použití nebo recept.
- Během pečení neotevírejte často dvířka trouby.
- Když dveře nejsou otevřené, vnitřní teplota bude kvůli úspoře energie nastavena na TOPNÝ

REŽIM ECO a může se lišit od teploty zobrazené na displeji.

- Zkuste péct více než jeden pokrm v troubě současně, jakmile je to možné. Můžete vařit tak, že na drátěnou polici umístíte dvě nádoby.
- Pečte více než jeden pokrm za druhým. Trouba již bude horká.
- Energii ušetříte, pokud troubu vypnete pár minut před koncem doby pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmražené potraviny před vařením rozmrazte.

Úvodní použití

Nastavení času



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 3 Tlačítko zpět
- 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
- 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
- 6 Tlačítko OK
- 7 Tlačítko rychlého zahřívání
- 8 Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu
- 9 Tlačítko začátku/konce pečení
- 10 Pole ukazatele aktuálního času
- 11 Alarm
- 12 Doba vaření/konec vaření

- 13 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 14 Textový displej
- 15 Zobrazení funkce
- 16 Polohy polic

Nastavení jazyka

1. Když troubu poprvé zapnete, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte  , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte  , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jazyk“.

5. Stiskněte ☒. Zobrazí se jazyk, který byl pro troubu původně nastaven.
6. Stiskněte  a zvolte požadovaný jazyk.
7. Stiskněte ☒ a potvrďte nastavení.

Nastavení času

Když troubu zapnete poprvé, automaticky se nastaví čas „00:00“. Chcete-li změnit nastavení času:

1. Když je trouba zapnutá, na textovém displeji se zobrazí text „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte ☒.
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Hodiny“.
5. Stiskněte ☒.
6. Stiskněte  a nastavte aktuální čas.

7. Stiskněte ☒ a potvrďte nastavení.
- ### První čištění produktu

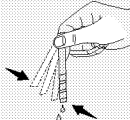
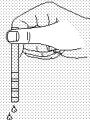


Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.

1. Sejměte všechny obaly.
2. Setřete povrch výrobku vlhkým hadříkem nebo houbičkou a osušte hadříkem.

Nastavení úrovně tvrdosti vody

Při prvním použití trouby musíte nastavit úroveň tvrdosti vody. Rozsah úrovní tvrdosti vody, který se má použít, je uveden v tabulce níže. Je to nutné pro včasné odstranění vodního kamene z parního generátoru. Proces přípravy testovacího pásku je popsán níže.

A	B	C	D	E	F
					1  Žádný vodní kámen 2  Velmi málo vodního kamene 3  Málo vodního kamene 4  Vodní kámen 5  Příliš mnoho vodního kamene 6  Nadměrné množství vodního kamene
Vybalte testovací proužek.	Nechejte odtékat vodu po dobu 1 minuty.	Pásek namočte do vody na 1 minutu.	Vyměte jej a otřepte.	Počkejte 1 minutu.	Upravte úroveň tvrdosti vody na svém přístroji podle výsledků z testovacího pásku.

Tabulka nastavení tvrdosti vody

Úroveň tvrdosti	Britská úroveň tvrdosti vody °dE	Německá úroveň tvrdosti vody °dH	Francouzská úroveň tvrdosti vody °dF	Úroveň tvrdosti	Úroveň tvrdosti vody, která se nastaví na troubě
1	0–5	0–4	0–8	Měkká voda	1
2	6–9	5–7	9–13	Částečně měkká voda	
3	10–15	8–12	14–22	Částečně středně tvrdá voda	2
4	16–19	13–15	23–27	Středně tvrdá voda	
5	20–24	16–19	28–34	Částečně tvrdá voda	3
6	25–62	20–50	35–90	Tvrdá voda	

- Nenechávejte testovací proužek pod tekoucí vodou, měření provádějte ve sklenici.
- Pokud budete čekat déle než 1 minutu, výsledky nebudou správné.
- Pokud je výsledkem tvrdá voda, můžete také používat balenou vodu. Pokud chcete, můžete opakovat měření i u balené vody.
- Podle změny barvy na testovacím proužku vyberte z tabulky vhodnou hodnotu a zadejte tuto hodnotu na příslušném displeji nabídky.
- Po měření testovací pásek nenechávejte v dosahu dětí a vyhoďte jej. Vodu ze sklenice po měření vylijte.

Úroveň tvrdosti vody

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Tvrdost vody“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená úroveň tvrdosti vody.
6. Stisknutím tlačítek vyberete úroveň, která je vhodná pro tvrdost vody, kterou jste zjistili měřením.

7. Stiskněte a potvrďte nastavení.

Výchozí ohřev

Zahřívejte výrobek cca 30 minut, pak je vypněte. Tím dojde k odpálení a odstranění zbytků nebo vrstev z výroby.



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!
Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.
Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.

Elektrická trouba

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte statickou pozici.
4. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz *Používání elektrické trouby, strana 26*.
5. Zapněte troubu asi na 30 minut.
6. Vypněte troubu; viz *Používání elektrické trouby, strana 26*

Trouba s grilem

1. Vyjměte všechny pečící plechy a drátěnou polici z trouby.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Zvolte nejvyšší výkon grilu; viz .

4. Zapněte troubu asi na 30 minut.

5. Vypínání grilu; viz



Při prvním použití se může na pár hodin uvolňovat kouř a zápach. To je normální.

Zkontrolujte, zda je místnost řádně odvětrána, abyste odstranili kouř i zápach.

Vyhňte se přímému vdechování kouře a zápachu.

5 Obsluha trouby

Obecné informace pro pečení, rožnění a grilování



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny!

Výrobek může být během používání horký. Nikdy se nedotýkejte horkých hořáků, vnitřních částí trouby, topných prvků atd. Udržujte děti mimo dosah.

Vždy používejte tepluvzdorné rukavice při vkládání a vyjímání nádob z horké trouby.



NEBEZPEČÍ:

Dávejte pozor při otevírání dvířek trouby, může unikat pára.

Únik páry vám může opařit ruce, obličej a/nebo oči.

Tipy pro pečení

- Používejte nepřilnavé kovové plechy nebo hliníkové nádoby nebo tepluvzdorné silikonové formy.
Nádoby musí být také odolné vůči extrémní páře.
- Co nejlépe využijte místo na polici.
- Pečící formu vkládejte doprostřed přihrádky.
- Zvolte správnou pozici přihrádky, než troubu nebo gril zapnete.
Neměňte pozici přihrádky, když je trouba horká.
- Udržujte dvířka trouby zavřená.

Tipy na rožnění

- Pokud na celé kuře, krocana a velké kusy masa naneseš např. citronovou šťávu a černý pepř před pečením, zvýšíš účinnost pečení.
- Rožnění masa s kostí trvá asi o 15 až 30 minut déle než masa stejné velikosti bez kostí.

- Každý centimetr tloušťky masa vyžaduje asi 4 až 5 minut pečení.
- Maso nechte v troubě ještě cca 10 minut po době pečení. Štávy se pak lépe rozmístí po celém kusu masa a nevytékají při nařiznutí.
- Ryby kladte na střední nebo dolní přihrádku do žáruvzdorného plechu.

Tipy na grilování

Když grilujete maso, ryby a drůbež, rychle zhnědnou, mají pěknou kůrku a nevysušují se. Ploché kusy, rožněné maso a klobásky jsou pro grilování zvláště vhodné, což platí i pro zeleninu s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

- Pokrmy ke grilování rozmístěte na drátěné mřížce nebo do plechu s drátěnou mřížkou tak, aby pokrytá plocha nepřekračovala rozměry ohřevu.
- Posuňte drátěnou polici nebo plech s grilem na požadovanou úroveň v troubě. Pokud grilujete na drátěné polici, posuňte na dolní přihrádku pečící plech pro zachytávání mastnoty. Pečící plech musí být takové velikosti, aby zakryl celou grilovací plochu. Takový plech nemusí být součástí produktu. Do pečícího plechu nalijte trochu vody pro snadnější čištění.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tipy k sondě do masa

- Při pečení sonda do masa zabodněte do nejsilnější části masa. Zajistěte, aby se sonda nedotýkala nádoby pokrmu, kosti nebo tučné tkáně.
- Při pečení celého kuřete zabodněte sonda do masa mezi břicho a stehno do dutiny v prsou.
- Při pečení kousků masa vyberte kusy podobné velikosti. Zabodněte sonda do masa do nejsilnějšího kusu.
- Pokud máte pocit, že maso není na konci pečení správně upečené, opakujte pečicí cyklus a zabodněte sonda do masa do jiného místa.

Používání elektrické trouby

Tabulka funkcí vaření

Tabulka funkcí uvádí funkce, které lze používat v troubě, a jejich příslušné maximální a minimální teploty.

	Funkce se liší podle modelu výrobku.
	Z bezpečnostních důvodů je maximální doba, kterou lze nastavit pro „Čas vaření“, omezena ve všech režimech vaření na 6 hodin kromě funkcí „Uchování teplého pokrmu“ a „Pečení při nízké teplotě“.
	Při nastavení funkce se světelný rámeček příslušného nastavení rozsvítí.
	Program se zruší v případě výpadku energie. Troubu pak musíte znovu naprogramovat.
	Aktuální čas nelze nastavit, zatímco trouba pracuje v libovolné funkci nebo pokud na troubě provedete poloautomatické nebo plně automatické nastavení programu.

	I když je trouba vypnutá, světlo v troubě se rozsvítí, jakmile otevřete dvířka trouby.
	Při teplotách od 280°C a výše, pracuje trouba maximálně 2 hodiny.

Funkce	Doporučená teplota (°C)	Rozsah teplot (°C)
Pára	100	40-100
Pára + Statické + ventilátor	175	40-280
Statické	180	40-320**
Statické + ventilátor	200	40-280
Pára + ventilátor	175	40-280
Eco turbo	180	160-220
Ohřev s ventilátorem	180	40-280
Multi <3D> pečení	200	40-280
Pára + Plný gril + ventilátor	200	40-280
Plný gril	280	40-280
Úsporný gril	280	40-280
Plný gril + ventilátor	200	40-280
Pára + Ventilátor + spodní	220	50-250
Ventilátor + spodní	220	50-320**
Dolní ohřev	180	40-220
Pečení při nízké teplotě	100	50-150
Udržování teploty	65	40-100

* Funkce se liší podle modelu výrobku.

**Teplota může být nastavena až na 310°C u modelů s pyrolytickou samočistící funkcí (pyrolyza)

Vypněte elektrickou troubu

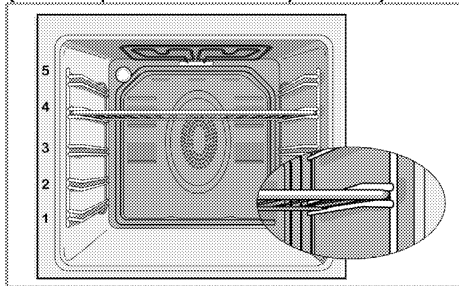
Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a vypněte troubu.

Polohy přihrádek (pro modely s drátěnou mřížkou)

Je nezbytné umístit drátěnou mřížku správně na přihrádce. Drátěnou mřížku je nutné zasunout mezi přihrádky podle obrázku.

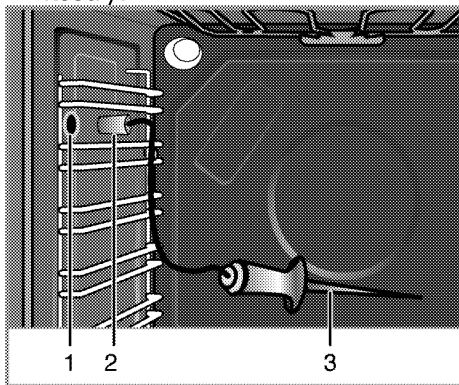
Nenechte drátěnou mřížku stát opřenu o zadní stěnu trouby. Drátěnou mřížku posuňte do přední části police a vyrovnejte pomocí dvířek, abyste dosáhli ideálního výkonu grilu.

(Liší se podle modelu výrobku.)



Použití sondy do masa

1. Po nastavení trouby na určitou funkci a teplotu zapojte připojovací zásuvku sondy do masa **(2)** do jejího otvoru **(1)** na boční stěně kostry.



- 1 Otvor sondy do masa
- 2 Připojovací zásuvka sondy do masa
- 3 Koncovka snímače sondy do masa



Masová sonda je aktivní během spuštění funkcí, kdy je symbol masové sondy neustále zobrazen.

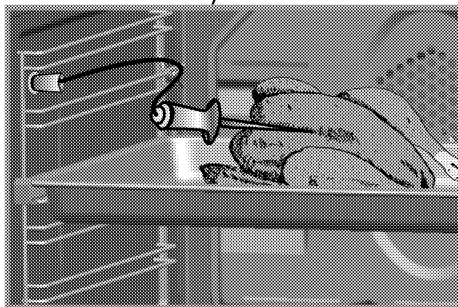


Pokud jste nastavil/a časovač trouby na určitou dobu pečení před použitím sondy do masa, bude toto nastavení času po připojení sondy do masa automaticky zrušeno.



Když vaříte se sondou na maso nelze v troubě použít regály nad zásuvkou masové sondy.

2. Zabodněte do masa koncovku snímače sondy do masa.



» Trouba automaticky rozpozná, že sonda je umístěná v mase, a v poli ukazatele teploty se objeví **P75/075**. Snímač sondy do masa automaticky rozpozná, že vnitřní teplota masa dosáhla nastavené hodnoty, a ukončí vaření.



Neobjeví-li se **P75/075** v poli ukazatele teploty, zkontrolujte, zda byla připojovací zásuvka bezpečně umístěna ve svém otvoru.

- Doporučená teplota sondy do masa je 75 °C. Teplotu můžete dle přání měnit v rozmezí 40–99 °C.
(U funkce páry můžete tuto teplotu měnit v rozmezí 40 až 90 °C.)

- Sondu do masa po každém použití otřete vlhkým hadrem a osušte suchým hadrem.

i Pokud nezapomenete koncovku snímače sondy do masa, koncovka rozezná teplotu v troubě a proces vaření ukončí, jakmile dosáhne nastavené teploty. Nicméně pokud je sonda vystavena teplotě nad 250 °C, její snímač bude nepoužitelný.

i Pečení se vypne, pokud sondu do masa vyjmete před koncem procesu pečení.

Úroveň vaření	Základní teplota masa (°C)
Velmi krvavý	55-59
Krvavý	60-62
Středně krvavý	63-70
Střední	71-76
Téměř propečený	77-81
Velmi dobře propečený	≥82

i * Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) červeného masa dosáhl minimálně 63 °C.
* Z důvodu bezpečnosti potravin se doporučuje, aby vnitřek (nejchladnější část) drůbežího masa dosáhl minimálně 74 °C.

Provozní režimy

Pořadí provozních režimů uvedené zde se může lišit od výbavy vašeho přístroje.

Názvy funkcí vaření a doporučené polohy přihrádky můžete vidět na časovém displeji trouby.

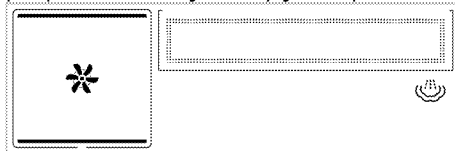
Pára

Pečení probíhá za pomoci páry. Pomocí páry je vhodné připravovat potraviny jako zelenina, červené maso, ryby a drůbež. Jelikož pára pokryje povrch potravin, při pečení se zachovávají veškeré důležité živiny.



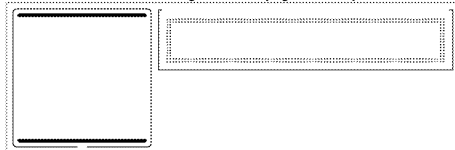
Pára + Statické + Ventilátor

Horký vzduch ohříváný horními a dolními topnými tělesy se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Tato funkce má také parní podporu. Používejte vždy jeden plech.



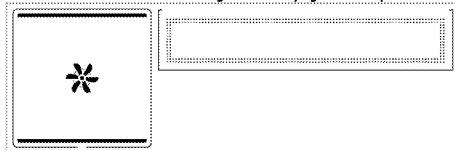
Statické

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Vhodné např. pro koláče, sušenky či koláčky a pokrmy v zapékacích miskách. Používejte vždy jeden plech.



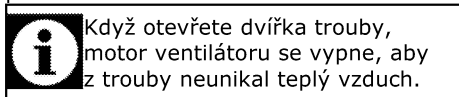
Statické + Ventilátor

Horký vzduch ohříváný horními a dolními topnými tělesy se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Používejte vždy jeden plech.



Pára + ventilátor

Horký vzduch zahříváný zadním topným tělesem se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Tato funkce má také parní podporu. Hodí se na vaření pokrmů v různých výškách, ve většině případů není nutné troubu přehřívat. Vhodné pro použití více plechů.



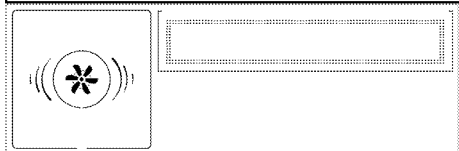
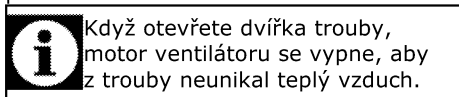
Eco turbo

Chcete-li šetřit energii, místo vaření pomocí ohřevu s ventilátorem můžete při teplotách 160–220 °C použít tuto funkci. Čas pečení se však mírně zvýší. Časy pečení související s touto funkcí jsou uvedeny v tabulce „úsporný ohřev s ventilátorem“.



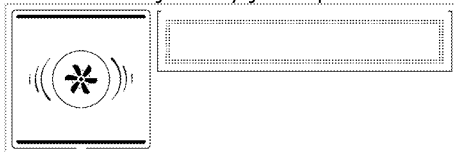
Ohřev s ventilátorem

Horký vzduch zahříváný zadním topným tělesem se rychle a rovnoměrně rozvádí po celé troubě pomocí ventilátoru. Hodí se na vaření pokrmů v různých výškách, ve většině případů není nutné troubu přehřívat. Vhodné pro použití více plechů.



Multi<3D> pečení

Horní ohřev, dolní ohřev a ohřev s ventilátorem jsou zapnuté. Pokrm je rovnoměrně a rychle upečen ze všech stran. Používejte vždy jeden plech.



Pára + Plný gril + ventilátor

Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa. Tato funkce má také parní podporu.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potravin otočte.

Plný gril

Je zapnutý velký gril ve stropu trouby. Hodí se na grilování velkého množství masa.

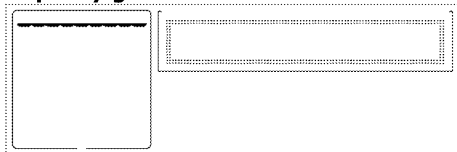


- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potravin otočte.

Úsporný gril

Malý gril v horní části trouby je vhodný pro grilování a zapékání pokrmů.

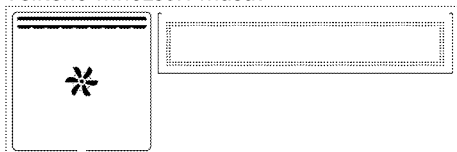
Úsporný gril



- Vložte malé nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Plný gril + ventilátor

Horký vzduch zahříváný velkým grilem se rovnoměrně rozvádí v troubě velmi rychle pomocí ventilátoru. Hodí se na grilování velkého množství masa.



- Vložte velké nebo středně velké části na správnou polici pod gril pro grilování.
- Nastavte teplotu na maximum.
- V polovině doby grilování potraviny otočte.

Pára + Ventilátor + spodní

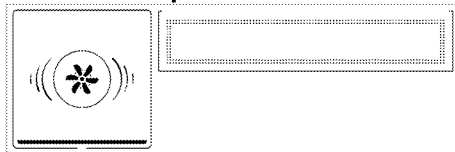
Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Tato funkce také využívá páru. Hodí se pro přípravu jídel, jako je pizza a moučníky.



Ventilátor + spodní

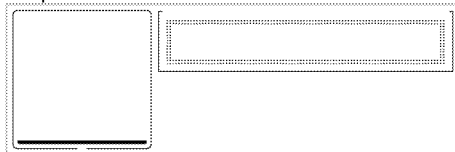
Dolní ohřev a ohřev s ventilátorem (v zadní stěně) jsou zapnuté. Vhodné pro pečení pizzy.

Ventilátor + spodní



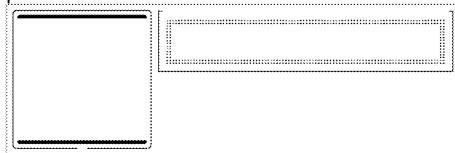
Dolní ohřev

Pracuje jen spodní ohřev. Je vhodný pro pizzu a následné opečení potravin zespodu.



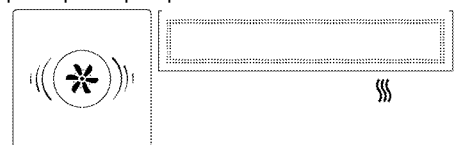
Pečení při nízké teplotě

Potraviny se zahřívají současně shora i zdola. Tato funkce je vhodná pro pozvolné pečení předem opečených / osmažených kousků masa (telecího, jehněčího, drůbeže atd.) v otevřené nádobě při nízké teplotě. Je tak zajištěno, že bude maso šťavnaté a měkké uvnitř. Používejte prosím hygienicky vhodné druhy masa. Na varné desce, grilu atd. maso předem opečte / osmažte ze všech stran na rozpálené pánvi. Pěť předem opečené / osmažené maso pomocí funkce „Vaření při nízké teplotě“ můžete po dlouhou dobu. Používejte vždy jen jeden plech.



Udržování teploty

Slouží k dlouhodobému udržování pokrmu při teplotě pro podávání.



FUNKCE PÁRY

Následující funkce mohou využívat i páru.

- Pára + Statické + ventilátor
- Pára + ventilátor
- Pára + Plný gril + ventilátor
- Pára + Ventilátor + spodní

Každá funkce je vybavena třemi různými úrovněmi páry: nízká, střední a vysoká.

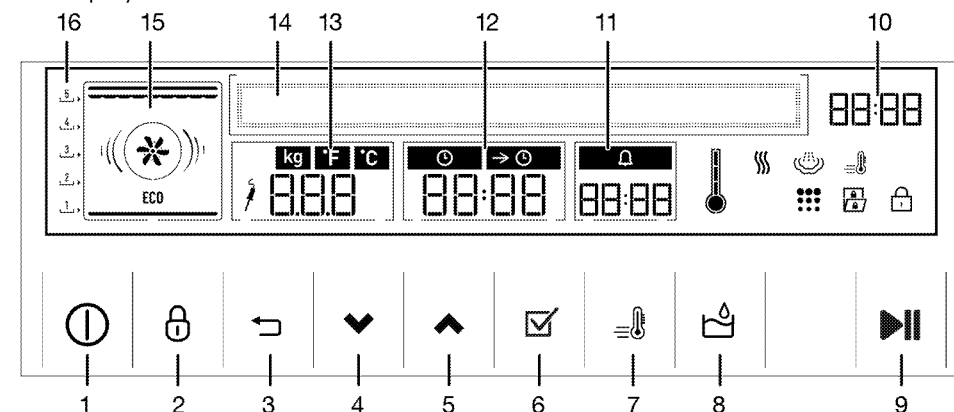
Tyto funkce v pravidelných intervalech vypouštějí na připravované jídlo páru.

K přípravě moučníků, buchet a podobných pokrmů doporučujeme používat nízkou úroveň páry.

K přípravě pečiva, jako je chleba, se doporučuje používat střední úroveň páry. Pára zajistí, že povrch moučníku či pečiva bude světlejší, kůrka křupavější a velikost větší.

Vysoká úroveň páry se doporučuje pro maso (velké kusy masa, celé kuře atd.). Díky páře dochází během vaření k menší ztrátě vlhkosti a maso tak zůstane šťavnaté a nebude vysušené.

Představení ovládacího panelu



- 1 Tlačítko zapnout/vypnout
- 2 Tlačítko zamknutí tlačítek
- 3 Tlačítko zpět
- 4 Tlačítko dolů (Výběr menu)
- 5 Tlačítko nahoru (Výběr menu)
- 6 Tlačítko OK
- 7 Tlačítko rychlého zahřívání
- 8 Tlačítko uvolnění krytu nádrže na vodu
- 9 Tlačítko začátku/konce pečení
- 10 Pole ukazatele aktuálního času
- 11 Alarm
- 12 Doba vaření/konec vaření
- 13 Pole ukazatele teploty/hmotnosti
- 14 Textový displej
- 15 Zobrazení funkce
- 16 Polohy polic

- : Symbol doby pečení
 - : Symbol konce času pečení
 - : Symbol Alarm
 - : Symbol vnitřní teploty
 - : Symbol udržování v teple
 - : Symbol zámku
 - : Symbol otevřených dveří
 - : Symbol sondy do masa*
 - : Symbol samočištění (pyrolýza)*
 - : Symbol pečení v páře
- *(Liší se podle modelu výrobku.)

Nabídka programů pečení

Používání funkcí trouby k pečení bez páry

1. Stisknutím troubu zapnete.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím vstoupíte do nabídky programů pečení.

: Symbol posílení

4. Stisknutím  /  vyberte požadovanou funkci trouby bez páry. Stisknutím  funkci aktivujete.
5. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost, stiskněte tlačítka  /  a nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.

 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

6. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  /  nastavte požadovanou dobu pečení.
7. **Chcete-li nastavit čas konce pečení**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek  /  nastavte požadovaný čas konce pečení.
8. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  /  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

9. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.

 Nastavení doby pečení, pečení, času a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.

 Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol .

- » **Pokud jste nenastavili dobu pečení**, troubu budete ovládat ručně. Pokud je pokrm hotový, stisknutím tlačítka  troubu vypnete. Jinak bude trouba dále fungovat.
- » **Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.
- » **Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím

libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím ☒ vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci pečení s párou nebo funkci s podporou páry. Funkci aktivujete stisknutím tlačítka ☒.
5. Stiskněte ☒. Pomocí  nastavte úroveň páry. Nastavení potvrďte opětovným stisknutím tlačítka ☒.
6. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost a pomocí tlačítek  nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.

 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím ☒ posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

7. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím ☒ posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stisknutím tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení.

Tato funkce vám neumožňuje zahájit pečení před nastavením doby pečení. Doba pečení se na displeji automaticky nastaví na 30 minut.

8. **Chcete-li nastavit čas konce pečení na později**, po nastavení doby pečení stiskněte ☒. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas konce pečení.
9. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím ☒ posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.

 Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

10. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stiskněte  k zahájení pečení.
11. **Provozní kroky funkce páry:** Pokud jste delší dobu nepoužívali pečení s párou, zobrazí se zpráva „Přidejte čistou vodu“.
12. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
13. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

 Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

 Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.



Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

14. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt.

Stiskněte  a začněte péct.

» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.



Než spustíte pečení v páře nebo pečení s podporou páry, ujistěte se, že kryt obalu sondy na maso je uzavřený.



Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol .



Pokud se voda v nádržce během pečení vyčerpá, zobrazí se zpráva „**Přidejte vodu**“ a trouba vydá zvukové varování. Pečení se ukončí. Jakmile doplníte do nádržky vodu a vložíte ji zpět na místo, cyklus pečení bude pokračovat od okamžiku přerušení.

» **» Pokud byla nastavena pouze doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „**Pečení je dokončeno**“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

» **» Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „**Pečení je dokončeno**“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím

libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

15. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypustíte z nádržky zbývající vodu.



Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypustíte.

16. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.



Když je funkce automatického sušení aktivní, automaticky se zapne na konci každého cyklu pečení.

17. **Chcete-li v pečení pokračovat:**

Troubu s funkcí páry můžete znovu spustit **za 5 minut po ukončení cyklu pečení** stisknutím .

» Trouba bude nadále fungovat se stejnou funkcí a nastavenou teplotou.

18. Pokud chcete troubu znovu spustit **za 5 minut po dokončení cyklu pečení**, zobrazí se zpráva „**Trouba se připravuje**“, protože trouba začne posílat vodu ze systému vytváření páry zpět do nádržky na vodu. Jakmile tato zpráva zmizí, stisknutím  spustíte pečení. Protože voda v systému vytváření páry byla zaslána do nádržky na vodu, zobrazí se zpráva „**Přidejte čistou vodu**“.

19. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.

20. Vyjměte nádržku na vodu, vypustíte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

21. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Stiskněte  a začněte péct.
» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.

 Pokud otevřete dvířka trouby, zatímco je v provozu funkce páry, motor ventilátoru se spustí na vysokou rychlost, aby vznikla vzduchová clona.

 Během posledních 3 minut pečení s párou bude motor ventilátoru v provozu na vysokou rychlost, aby se v troubě snížila hustota páry.

22. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypustíte z nádržky zbývající vodu.

 Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypustíte.

23. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.

 Když je funkce automatického sušení aktivní, zobrazí se na displeji trouby na konci každého procesu pečení s párou. Spustíte ji stisknutím .

 Před spuštěním funkce sušení vyjměte z trouby jídlo a příslušenství, jako jsou plechy, rošty atd.

Nastavení funkce Booster (Rychlé přehřátí)

Pokud chcete, aby trouba dosáhla zvolené teploty rychleji, použijte funkci Booster (Rychlé přehřátí).

Vyberte požadovanou funkci přípravy jídla a pak:

1. Jednou stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí symbol .
2. Po nastavení doby pečení a teploty stisknutím  zahájíte vaření.
»  Symbol zmizí, jakmile trouba dosáhne požadované teploty. Trouba pak obnoví provoz na funkci zvolenou před zapnutím funkce Booster.
3. Jedním stisknutím tlačítka  funkci Booster zrušíte. Funkce Booster bude deaktivována a z displeje zmizí .

Aktivace zámku tlačítek

Chcete-li zabránit, aby s troubou někdo zacházel, můžete tlačítka zamknout pomocí funkce zámku.

 Zámek lze použít bez ohledu na to, zda je trouba spuštěna nebo ne. Troubu lze vypnout stisknutím tlačítka  i když je zámek aktivován a trouba je v provozu.

1. Stiskněte , dokud se na displeji neobjeví „“.
» Po nastavení zámku se při stisknutí jakéhokoli tlačítka (kromě tlačítek  / ) objeví nápis „**Zámek v provozu**“ a zobrazí se symbol .

 Tlačítka trouby nefungují, je-li aktivována funkce zámku. Zámek se nezruší ani v případě výpadku napájení.

Deaktivace zámku

1. Stiskněte , dokud z displeje nezmizí „“.
» Zamknutí tlačítek se deaktivuje.

Nabídka funkcí automatického pečení

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .

2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně stiskněte , dokud se nezobrazí „Nabídka automatického pečení“.
3. Stisknutím ☒ vstoupíte do nabídky automatického pečení.
4. Stisknutím  vyberete hlavní nabídku potravin, které se chystáte péct. (Viz tabulka nabídky automatického pečení.) Pro potvrzení stiskněte ☒.
5. Stisknutím  vyberete potraviny, které se chystáte péct.
6. Chcete-li změnit hmotnost potravin, přejděte do políčka Teplota/hmotnost a stisknutím  nastavte hmotnost. Hodnota hmotnosti se potvrdí, jakmile ji změňte. Doba pečení se automaticky změní na základě hmotnosti potravin.

 Změnit můžete pouze hmotnost jídel, u kterých je hmotnost uvedena.

 Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím ☒ posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

7. **Chcete-li nastavit čas pečení,** stisknutím ☒ posuňte rámeček na políčko Doba pečení. Zobrazí se . Stisknutím tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení. Počet změn doby pečení na základě hmotnosti potravin je omezen.

8. Jsou-li funkce pečení, teplota, hmotnost a doba pečení správně nastavené, pečení zahájíte stisknutím .

9. Pokud zvolený pokrm umožňuje funkci páry, postupujte podle pokynů níže:
Pokud jste delší dobu nepoužívali pečení s párou, zobrazí se zpráva „Přidejte čistou vodu“.

10. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
11. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

 Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

 Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.

 Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

12. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Stiskněte  a začněte péct.
» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.

 Než spustíte pečení v páře nebo pečení s podporou páry, ujistěte se, že kryt obalu sondy na maso je uzavřený.

 Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol .



Pokud se voda v nádržce během pečení vyčerpá, zobrazí se zpráva „**Přidejte vodu**“ a trouba vydá zvukové varování. Pečení se ukončí. Jakmile doplníte do nádržky vodu a vložíte ji zpět na místo, cyklus pečení bude pokračovat od okamžiku přerušení.

» **» Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „**Pečení je dokončeno**“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

13. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypustíte z nádržky zbývající vodu.



Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypustíte.

14. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.



Když je funkce automatického sušení aktivní, automaticky se zapne na konci každého cyklu pečení.

15. Chcete-li v pečení pokračovat:

Troubu s funkcí páry můžete znovu spustit **za 5 minut po ukončení cyklu pečení** stisknutím ►►.

» Trouba bude nadále fungovat se stejnou funkcí a nastavenou teplotou.

16. Pokud chcete troubu znovu spustit **za 5 minut po dokončení cyklu pečení**, zobrazí se zpráva „**Trouba se připravuje**“, protože trouba začne posílat vodu

ze systému vytváření páry zpět do nádržky na vodu. Jakmile tato zpráva zmizí, stisknutím ►► spustíte pečení. Protože voda v systému vytváření páry byla zaslána do nádržky na vodu, zobrazí se zpráva „**Přidejte čistou vodu**“.

17. Stiskněte ► (kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout).

18. Vyjměte nádržku na vodu, vypustíte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

19. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím ► (zavřete její kryt). Stiskněte ►► a začněte péct.

» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.



Pokud otevřete dvířka trouby, zatímco je v provozu funkce páry, motor ventilátoru se spustí na vysokou rychlost, aby vznikla vzduchová clona.



Během posledních 3 minut pečení s párou bude motor ventilátoru v provozu na vysokou rychlost, aby se v troubě snížila hustota páry.

20. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypustíte z nádržky zbývající vodu.



Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypustíte.

21. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.



Když je funkce automatického sušení aktivní, zobrazí se na displeji trouby na konci každého procesu pečení s párou. Spustíte ji stisknutím **II**.



Před spuštěním funkce sušení vyjměte z trouby jídlo a příslušenství, jako jsou plechy, rošty atd.

Funkce automatického pečení:

Může se lišit podle typů

Zelenina	Koláče chleby	Drůbeží maso	Ryby	Maso	Doplňky
Kus syrové brambory (*)	Nadýchaná pogača (*)	Kuře<1600gr (*)	Pstruh	Roastbeef na páře (*)	Makarony se sýrem
Brokolicové růžičky (*)	Bochník chleba (kynutý) (*)	Kuře>1600gr (*)	Okoun	Sekaná	Lasagne
Čerstvé fazolky (*)	Sandwichový chléb (*)	Krůta, stehno (*)	Ryba, zelenina	Rostbíf	Ovocný koláč
Plněné papriky	Sušenky	Kuře<1600gr	Ančovičky	Jehněčí kýta	Jablečný koláč
Brambory	Dort	Kuře>1600gr	Pečený pstruh	Rožněné jehněčí	Jablkový závin
Musaka	Skořicové rolky	Kuřecí kousky	Okoun, filet	Roastbeef	Pěnové dorty
Peč.brambory	Těsto se sýrem	Kuřecí filety	Rybí šašlik	Jehněčí	Banánek
Brambory	Piškot	Kuře, grilované	Rybí směs	Steak	Rýžový nákyp
Čerstvá zelenina	Hroz. koláč	Rožněný krocan	Losos, filet	Masové kuličky	Karamelový krém
Zapečená zel.	Kynuté těsto	Krůtí paličky	Rodinný rybí koláč	Hovězí svíčková	Čok. soufflé
	Čajové pečivo	Krůtí filety	Losos v soli		Crème Brûlée
	Bageta	Kachna			Jablko a sirupu
	Sandwich	Husa			Kakaový koláč
	Kynutý koláč	Králík			Těsto v sirupu
	Croissant	Pečený bažant			Semolin. koláč
	Velikon. koláč	Bažant			Sušená jablka
	Houska se sýrem				Sušené kdoule
	Bagel				Sušené hrušky
	Pizza				Rendlík
	Čok. koláč				Zeleninový koláč
	Jemný koláč				Br. koláč

* Příprava těchto pokrmů zahrnuje funkci páry.

Nabídka Extra programů



Než spustíte pečení v páře nebo pečení s podporou páry, ujistěte se, že kryt obalu sondy na maso je uzavřený.

Odvápnění (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Na vodní kámen nahromaděný v systému tvorby páry doporučujeme používat program na odstranění vodního kamene. Podle tvrdosti vody, kterou nastavíte, vás trouba vyzve, abyste provedli odstranění vodního kamene. S výrobkem jsou dodávány dvě tablety na odstranění vodního kamene. (Můžete také používat komerčně prodávané tablety na odstranění vodního kamene, které jsou vhodné pro zařízení na vaření v páře, pokud je budete používat v souladu s pokyny).

1. Troubu zapnete stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
3. Stiskněte ☒.
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Odstranění vodního kamene**“.
5. Stiskněte ☒. Stisknutím  proces spustíte.
6. Zobrazí se zpráva „**Nalijte do nádržky 250 ml vody a vložte tabletu**“.
7. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
8. Nalijte do nádržky 250 ml čisté vody a vložte tabletu. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt.

9. Dalším stisknutím  proces spustíte.

10. Během procesu odstraňování vodního kamene se tableta rozpustí a odstraní vodní kámen, který se usadil v parním generátoru trouby. Trouba tento proces provede automaticky a na konci procesu se zobrazí zpráva „**Vyprázdněte nádržku a nalijte 250 ml vody**“.

11. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
12. Vyprázdněte nádržku a nalijte do ní 250 ml čisté vody. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Proces se znovu spustí.
13. Na konci procesu odstraňování vodního kamene se zobrazí zpráva „**Operace je dokončena**“.



První fáze odstraňování vodního kamene trvá asi 90 minut, druhá fáze trvá asi 20 minut.

» Otevřete dvířka trouby, aby pára mohla uniknout, a z nádržky vypustěte zbývající vodu.

Sušení (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Umožňuje vysušit vnitřek trouby vypařením vody, která v troubě zbude po pečení v páře. Tuto funkci z hygienických důvodů doporučujeme použít po každém pečení v páře.



Než spustíte proces sušení, vyjměte z trouby jídlo a plechy.



Před použitím funkce sušení setřete vodu nahromaděnou na dně trouby (pokud tam nějaká je) suchým hadříkem.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
 2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Stiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
 3. Stiskněte ☒.
 4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Sušení**“.
 5. Stiskněte ☒.
 6. Sušení zahájíte stisknutím .
 7. Po 10 minutách, což je automaticky nastavená doba sušení, se na displeji zobrazí zpráva „**Otevřít dvířka trouby**“.
- » Otevřete dvířka trouby, aby pára mohla uniknout.

Opětovný ohřev (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Hodí se pro ohřívání hotových jídel. Funkce podpory páry brání vysoušení jídla.

- Používejte nádobí odolné vysokým teplotám.
 - K pečení s párou používejte perforovaný plech.
 - Při ohřívání jídlo nepřikrývejte.
1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
 2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
 3. Stiskněte ☒.
 4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Opětovný ohřev**“.
 5. Stiskněte ☒. Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

Kynutí těsta (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Funkce je vhodná pro kynutá těsta na chléb, pogaču nebo pizzu. Podpora páry brání vysoušení povrchu těsta.

- Používejte nádobí odolné vysokým teplotám.
- Při kynutí těsto nepřikrývejte.
- Během kynutí neotevírejte dvířka trouby, může dojít ke ztrátě vlhkosti či slehnutí těsta.
- Než spustíte funkci kynutí, ujistěte se, že prostor pečení je dostatečně vychladlý (má pokojovou teplotu).
- Doba kynutí se může lišit podle velikosti a hmotnosti těsta.
- Pro kynutí na mřížce trouby doporučujeme používat velké tepelně odolné nádoby.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
3. Stiskněte ☒.
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Kynutí těsta**“.
5. Stiskněte ☒. Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

Rozmrazování (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Funkce je vhodná k rozmrazování potravin, jako je ovoce, zelenina a pečivo. K rozmrazování použijte perforovaný plech pro pečení s párou. Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) perforovaného plechu na pečení s párou, aby zachytával vodu, která bude z rozmrazovaných potravin odtékat.

 Z důvodu bezpečnosti potravin doporučujeme maso, drůbež a ryby rozmrazovat v chladničce.

 Potraviny před vložením do trouby vyndejte z obalu (pokud v něm jsou).

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Rozmrazování**“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

Blanšírování (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Tato funkce je vhodná pro blanšírování ovoce a zeleniny před jejich zmrazením nebo zavařováním. Při blanšírování používejte perforovaný plech pro pečení s párou.

Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) perforovaného plechu na pečení s párou, aby zachytával vodu, která bude z blanšírovaných potravin odtékat.

 Chcete-li zachovat barvu blanšírovaných potravin, uložte potraviny po blanšírování do ledové vody, aby zchladly, a pak vodu slijte.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Blanšírování**“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

Hygiena (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Tato funkce je vhodná pro sterilizaci sklenic a víček před zavařováním. Při sterilizaci sklenic nebo víček používejte drátěnou mřížku trouby. Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) mřížky, aby zachytával vodu, která vzniká při použití páry. Sklenice musí být otevřené. Sklenice a víka vkládejte na mřížku dnem vzhůru, aby se jejich horní část dotýkala mřížky.

 Používejte sklenice odolné teplotě a páře.



Při sterilizaci více než jedné sklenice či víka se ujistěte, že se navzájem nedotýkají.



Sterilizujte sklenice, které mají podobnou velikost.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
3. Stiskněte ☒.
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Hygiena**“.
5. Stiskněte ☒. Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

Zavařování (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Tato funkce je vhodná pro opětovný ohřev blanširovaných potravin (např. ovoce a zeleniny) a pro jejich uložení do sterilizovaných sklenic.

K blanšírováním surovinám přidejte tekutinu (vodu, vodu s cukrem, slaný nálev atd.) a zakryjte je. Tímto způsobem naplňte sklenici tak, aby alespoň 3 cm od horního okraje sklenice zůstalo volné místo, a uzavřete ji.

K zavařování do sklenic používejte perforovaný plech pro pečení s párou. Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) perforovaného plechu pro pečení s párou, aby zachytával vodu, která při použití páry

vzniká. Po vychladnutí sklenic je vyjměte z prostoru pečení. Po vyjmutí sklenic z prostoru pečení je nechejte vychladnout na pokojovou teplotu.

- Při sterilizaci více než jedné sklenice se ujistěte, že se navzájem nedotýkají.
- Sterilizujte sklenice, které mají podobnou velikost.
- Doba zavařování může záviset na množství potravin a počtu sklenic.



Používejte sklenice odolné teple a páře.



Sklenice mohou během zavařování prasknout. Ujistěte se, že sklenice ani víčka nejsou deformovaná.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
3. Stiskněte ☒.
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Zavařování**“.
5. Stiskněte ☒. Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

Rozpouštění čokolády (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vhodné k rozpouštění kousků čokolády.

Na perforovaný plech pro pečení s párou položte čokoládu v obalu, aby se rozpustila.

Pokud máte nebalenou čokoládu, umístěte ji do tepelně odolné nádoby, zakryjte víkem a vložte na perforovaný plech pro pečení s párou.



Doba rozpouštění může záviset na množství čokolády.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
3. Stiskněte
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Rozpouštění čokolády**“.
5. Stiskněte . Stisknutím proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

Domácí jogurt (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Vhodné pro výrobu jogurtu

z pasterizovaného mléka.

Přidejte 100 g (3–4 polévkové lžíce) jogurtu do 1 000 ml pasterizovaného mléka o pokojové teplotě a dobře promíchejte. Tuto směs dejte do tepelně odolné nádoby a zakryjte víkem. Při výrobě jogurtu použijte drátěnou mřížku trouby.

- Chcete-li mít jogurt sladší a řidší, nastavte kratší dobu. Pokud chcete naopak získat kyselejší a hustší jogurt, nastavte dobu delší.
- Doporučujeme, abyste jogurt spotřebovali poté, co ho uložíte na 12 hodin do chladničky (+ 4 °C).

- Sterilizovaná trvanlivá mléka nejsou pro výrobu jogurtu vhodná a nesmí se používat.
- Jogurt použitý k výrobě jogurtu musí být čerstvý.



K výrobě jogurtu lze použít i nepasterizovaná mléka, ale ta je třeba nechat projít varem, aby se tak eliminovaly patogeny/škodlivé mikroorganismy. Než začnete s výrobou jogurtu, je třeba počkat, než mléko vychladne na pokojovou teplotu.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně tiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
3. Stiskněte
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Domácí jogurt**“.
5. Stiskněte . Stisknutím proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

Vejce vařená naměkko, natvrdo, na hniličku (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Funkce je vhodná pro vaření vajec podle přání. Zejména tak můžete vařit velké množství vajec.

Při vaření vajec používejte perforovaný plech pro vaření s párou. Pečicí plech umístěte pod spodní úroveň (úroveň 1) perforovaného plechu na pečení s párou, aby

zachytával vodu, která bude z blanšírovaných potravin odtékat.



(Před vařením vajec musíte na několika místech vejce napíchnout ostrým předmětem, např. jehlou. Jinak mohou vejce během vaření prasknout.



Doba vaření vajec může záviset na velikosti a množství vajec.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně stiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Vejce natvrdo**“, „**Vejce na hniličku**“ nebo „**Vejce naměkko**“.
5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.

U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.

Čištění párou (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

Ušnadňuje čištění trouby, protože se nečistota (pokud není příliš stará) změkčí kapkami vody zkondenzovanými uvnitř trouby po vytvoření páry.

1. Troubu zapněte stisknutím tlačítka .
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Opakovaně

stiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.

3. Stiskněte .
 4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Čištění párou**“.
 5. Stiskněte . Stisknutím  proces spustíte. Funkci spustíte podle pokynů „**Kroky spuštění funkce páry**“ popsané v sekci „**Používání funkcí trouby k pečení v páře a pečení s podporou páry**“.
- U této funkce se zobrazí doporučená teplota a čas. Teplotu i čas můžete změnit a nastavit čas ukončení.
6. Po ukončení se zobrazí zpráva „**Otřete plochy**“. Otevřete dvířka a vnitřní povrch trouby otřete suchou houbou nebo hadrem.

Čištění (pyrolytické samočištění) (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Před odstraňováním zbytků počkejte nejméně 30 minut.

Trouba je vybavena pyrolytickou samočisticí funkcí. Trouba se zahřeje asi na 430–480 °C a stávající nečistota se spálí na popel. Může se uvolnit silný kouř. Zajistěte řádné odvětrání. Trouba se musí vyčistit vysokou teplotou po každých 10 použitích.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. U modelů s drátěným držákem nezapomeňte odstranit držák. Nezapomeňte z trouby vyjmout nádržku na vodu.

Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolytické čištění (odolným vůči samočištění při

vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat.

2. Před zahájením procesu čištění otřete vnější povrchy trouby namýdleným hadříkem a odstraňte z ní zbytky potravin.



Nečistěte těsnění dveří. Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit. Pokud je těsnění dveří poškozeno, zkontaktujte poskytovatele autorizovaného servisu.

3. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
4. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Stiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „**Čištění**“.
7. Stiskněte .
8. Čištění spustíte stisknutím . Doba samočištění se zobrazí na displeji. Dobu trvání nelze změnit. U funkce samočištění můžete nastavit čas ukončení.
9. Dveře trouby nelze otevřít a na displeji času se během vlastního čištění zobrazí symbol zámku . Během procesu čištění a dokud nezmizí symbol zámku netlačte na rukojeť, abyste odemkli zámek dveří.
10. Po ukončení procesu čištění odstraňte bílé nánosy vodou s octem.

Úsporné čištění (pyrolytické samočištění – úsporná pyrolýza) (Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)



VAROVÁNÍ!

Horké povrchy způsobují popáleniny! Nedotýkejte se zařízení během automatického čištění a udržujte děti mimo jeho dosah. Před odstraňováním zbytků počkejte nejméně 30 minut.

Pokud trouba není silně znečištěná, doporučujeme funkci Úsporné čištění. Pokud je vaše trouba silně znečištěna, pak nebude stačit úsporná čistící funkce. V takovém případě proveďte čištění v režimu „čištění“.

1. Z trouby vyjměte všechna příslušenství. U modelů s drátěným držákem nezapomeňte odstranit držák. Nezapomeňte z trouby vyjmout nádržku na vodu.

Je-li váš výrobek vybaven příslušenstvím pro pyrolytické čištění (odolným vůči samočištění při vysokých teplotách), nemusíte toto příslušenství z trouby odstraňovat.

2. Před zahájením procesu čištění otřete vnější povrchy trouby namýdleným hadříkem a odstraňte z ní zbytky potravin.



Nečistěte těsnění dveří. Sklolaminátové těsnění je vysoce citlivé a může se snadno poškodit. Pokud je těsnění dveří poškozeno, zkontaktujte poskytovatele autorizovaného servisu.

3. Troubu zapněte stisknutím tlačítka ①.
4. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka. Stiskněte , dokud se nezobrazí „**Extra programy**“.
5. Stiskněte .

6. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Úsporné čištění“.
7. Stiskněte .
8. Čištění spustíte stisknutím . Doba samočištění se zobrazí na displeji. Doba trvání nelze změnit. U funkce samočištění můžete nastavit čas ukončení.
9. Dveře trouby nelze otevřít a na displeji času se během vlastního čištění zobrazí symbol zámku . Během procesu čištění a dokud nezmizí symbol zámku netlačte na rukojeť, abyste odemkli zámek dveří.
10. Po ukončení procesu čištění odstraňte bílé nánosy vodou s octem.

Nabídka nastavení

Nastavení jazyka

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jazyk“.
5. Stiskněte . Zobrazí se jazyk, který byl pro troubu původně nastaven.
6. Stiskněte  a zvolte požadovaný jazyk.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení času

Když troubu zapnete poprvé, automaticky se nastaví čas „00:00“. Chcete-li změnit nastavení času:

1. Když je trouba zapnutá, na textovém displeji se zobrazí text „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .

4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Hodiny“.
5. Stiskněte .
6. Stiskněte  a nastavte aktuální čas.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení jasu

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jas“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená úroveň jasu.
6. Stiskněte tlačítka  a vyberte požadovanou úroveň.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení hlasitosti

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Hlasitost“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená hlasitost.
6. Stiskněte tlačítka  a vyberte požadovanou úroveň.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení jednotek teploty

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .

4. Stiskněte  , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Jednotka teploty“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená jednotka teploty „C“.
6.  Stisknutím tlačítek  vyberete jednotku „F“.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení úrovně tvrdosti vody

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.
2. Stiskněte  , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte  , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Tvrdost vody“.
5. Stiskněte . Zobrazí se předem nastavená úroveň tvrdosti vody.
6. Stisknutím tlačítek  /  vyberete úroveň, která je vhodná pro tvrdost vody, kterou používáte.
7. Stiskněte  a potvrďte nastavení.

Nastavení automatického sušení

1. Když troubu zapnete poprvé, na textovém displeji se zobrazí zpráva „Programy pečení“.

2. Stiskněte  , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Nastavení“.
3. Stiskněte .
4. Stiskněte  , dokud se na textovém displeji nezobrazí „Automatické sušení“.
5. Stiskněte . Zobrazí se „On“ a spustí se funkce automatického sušení.

Tabulka časů vaření

	Časy v této tabulce jsou míněny jako průvodce. Časy se mohou lišit v závislosti na teplotě potravin, tloušťce, typu a vašich vlastních preferencích vaření.
	1. police v troubě je spodní police.
	Za 1 hodinu pečení spotřebuje trouba z nádoby na vodu v průměru asi 1 litr vody. Při pečení delším než 1 hodinu může být potřeba přidat další vodu. Při pečení delším než 1 hodinu nezapomínejte postupovat podle upozornění, která vám bude trouba hlásit.

Používání funkcí trouby k pečení

Nádoba	Počet zásobníků	Funkce vaření	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče na plechu	Jeden zásobník		3	175	25 ... 35
Koláč ve formě	Jeden zásobník		2	180	40 ... 50
Koláče v pečicím papíru	Jeden zásobník		3	175	20 ... 30
	2 zásobníky		1 - 3	165	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Koláč*	Jeden zásobník		3	175	10 ... 20
	2 zásobníky		2 - 4	175	20 ... 30
Sušenky	Jeden zásobník		3	175	25 ... 30
	2 zásobníky		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pečivo	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
	2 zásobníky		1 - 5	200	40 ... 50
Hutné pečivo	Jeden zásobník		2	200	25 ... 35

	2 zásobníky		1 - 5	200	35 ... 45
	3 zásobníky		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kvasnice	Jeden zásobník		2	200	35 ... 45
	2 zásobníky		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Jeden zásobník		2	200	30 ... 40
Pizza	Jeden zásobník		2	200 ... 220	15 ... 20
	Jeden zásobník		3	200	10 ... 15
Pizza**	Jeden zásobník		1 - 2	310	4 ... 7
	Jeden zásobník		3	310	4 ... 7
Hovězí steak (celý) / Rožněný	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 180 ... 190	100 ... 120
Jehněčí kýta (v hrnci)	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	70 ... 90
	Jeden zásobník		3	25 min. 250/max potom 190	60 ... 80
Rožněné kuře	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	60 ... 70
	Jeden zásobník		2	15 min. 250/max potom 180 ... 190	70 ... 80
Turquie (5.5 kg)	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
	Jeden zásobník		1	25 min. 250/max potom 180 ... 190	150 ... 210
Ryba	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
	Jeden zásobník		3	200	20 ... 30
Když pečete najednou na 1. a 3. úrovni, umístěte hlubší plech na spodní úroveň a ten druhý na horní úroveň. Když pečete najednou na 1. a 5. úrovni, umístěte hlubší plech na horní úroveň a ten druhý na spodní úroveň. Když pečete se 3 plechy najednou, umístěte hlubší plech na horní úroveň a ostatní na spodní úroveň. Doporučujeme provádět předeřhívání u všech potravin. * Pro piškotový dort se doporučuje nádoba o průměru 26cm. ** (310 °C) V případě použití kamene nebo lopatky na pizzu					

Vaření v páře

Nádoba	Hmotnost jídla (g)	Plech	Poloha přihrádky	Funkce vaření	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Mražený hrášek	2600	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Mražený hrášek	1800 pro jeden zásobník	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3 ... 5	Vaření v páře	100	35 ... 45
Roštěná	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	65 ... 75
Brambory	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Kuřecí prsa	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Brokolice	1400	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Hovězí roštěná	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	50 ... 60
Ryba	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Cuketa	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Květák	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	30 ... 40
Růžičková kapusta	500	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	10 ... 20
Zelené fazole	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35
Mrkev	1000	Perforovaný podnos + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	20 ... 30
Rýže	Voda: 475 Rýže: 180	Borosilikátové skleněné nádobí + Plech do trouby	3	Vaření v páře	100	25 ... 35

1 – Nepřevažujte.

2 – Při vaření, umístěte podnos do prvního stojanu a perforovaný podnos do třetího stojanu.

úsporný ohřev s ventilátorem



po zahájení pečení v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neměňte teplotu pečení.



v režimu úsporný ohřev s ventilátorem neotevírejte dvířka. Pokud neotevřete dvířka, vnitřní teplota se optimalizuje k úspoře energie a tato teplota se může lišit od teploty uvedené na displeji.

Nádoba	Počet zásobníků		Pořadí přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Koláče v pečicím papíru	Jeden zásobník		3	175	40 ... 50
Sušenky	Jeden zásobník		3	180	25 ... 35
Pečivo	Jeden zásobník		3	200	45 ... 55
Hutné pečivo	Jeden zásobník		3	200	35 ... 45

Ovládání grilu



VAROVÁNÍ!

Zavírejte dvířka trouby během grilování.

Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

Grilování bez páry

1. Stisknutím troubu zapněte.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte a zvolte požadovanou funkci grilování bez páry. Stisknutím funkci aktivujete.
5. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost, stiskněte tlačítka a nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.



Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím posunete rámeček na políčko vpravo nebo jej stisknutím posunete na políčko vlevo. Pokud stisknete znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

6. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stiskem tlačítek nastavte požadovanou dobu pečení.
7. **Chcete-li nastavit čas konce pečení**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek nastavte požadovaný čas konce pečení.
8. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů

použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.



Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

9. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stiskněte  k zahájení pečení. Spustí se pečení a displej zobrazí nastavenou probíhající funkci, resp. zprávu „Pečení“.



Nastavení doby pečení, pečení, času a času budíku není nezbytné k fungování trouby. Lze je nastavit volitelně.



Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol .

» **Pokud jste nenastavili dobu pečení**, troubu budete ovládat ručně.

Pokud je pokrm hotový, stisknutím tlačítka  troubu vypnete. Jinak bude trouba dále fungovat.

» **»Pokud byla nastavena doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

» **» Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „Pečení je

dokončeno“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

Grilování s párou

1. Stisknutím  troubu zapněte.
2. Když je trouba zapnutá, zobrazí se hlavní nabídka.
3. Stisknutím  vstoupíte do nabídky programů pečení.
4. Stiskněte  a zvolte požadovanou funkci grilování s párou. Stisknutím  funkci aktivujete.
5. Stiskněte . Pomocí  nastavte úroveň páry. Nastavení potvrďte opětovným stisknutím tlačítka .
6. Chcete-li změnit teplotu, přesuňte se na políčko Teplota/hmotnost, stiskněte tlačítka  a nastavte požadovanou teplotu. Hodnota teploty se potvrdí, jakmile ji změníte.



Aktivní políčko z možností Teplota/hmotnost, Doba pečení a Čas budíku bude ohraničeno rámečkem. Stisknutím  posunete rámeček na políčka vpravo nebo jej stisknutím  posunete na políčka vlevo. Pokud stisknete  znovu, když rámeček označuje políčko Teplota/hmotnost vlevo, obrazovka se vrátí na předchozí nabídku.

7. **Chcete-li nastavit čas pečení**, stisknutím  posunete rámeček na políčko Doba pečení/čas konce pečení. Zobrazí se . Stiskem tlačítek  nastavte požadovanou dobu pečení.

Tato funkce vám neumožňuje zahájit pečení před nastavením doby pečení. Doba pečení se na displeji automaticky nastaví na 30 minut.

8. **Chcete-li nastavit čas konce pečení**, po nastavení doby pečení stiskněte . Zobrazí se . Stiskem tlačítek nastavte požadovaný čas konce pečení.
9. **Chcete-li nastavit čas budíku a zároveň neovlivnit připomenutí konce pečení**, stisknutím posunete rámeček na políčko Čas budíku. Zobrazí se . Stiskem tlačítek nastavte požadovaný čas budíku. Čas budíku slouží k upozornění, neovlivní dobu pečení nebo funkce trouby. Jeden z možných způsobů použití je, chcete-li pokrm v troubě v určitou chvíli obrátit.

Maximální doba budíku může být 23 hodin a 59 minut.

10. Jsou-li funkce pečení, teplota, doba pečení, čas konce pečení a čas budíku správně nastavené, stiskněte k zahájení pečení.
11. **Provozní kroky funkce páry:** Pokud jste delší dobu nepoužívali pečení s párou, zobrazí se zpráva „**Přidejte čistou vodu**“.
12. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
13. Vyjměte nádržku na vodu, vypusťte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

Zdravotní riziko! Do parního systému používejte pouze pitnou vodu.

Nepoužívejte destilovanou ani filtrovanou vodu. Používejte pouze balenou vodu. Do nádoby na vodu nepřidávejte roztoky, které jsou hořlavé, obsahují alkohol nebo pevné částice.

Díky víčku na nádržce ji můžete naplnit bez vyjmutí.

14. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím zavřete její kryt. Stiskněte a začněte péct.
» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.

Než spustíte pečení v páře nebo pečení s podporou páry, ujistěte se, že kryt obalu sondy na maso je uzavřený.

Pokud otevřete dvířka trouby během pečení, na displeji se zobrazí symbol .

Pokud se voda v nádržce během pečení vyčerpá, zobrazí se zpráva „**Přidejte vodu**“ a trouba vydá zvukové varování. Pečení se ukončí. Jakmile doplníte do nádržky vodu a vložíte ji zpět na místo, cyklus pečení bude pokračovat od okamžiku přerušení.

» **» Pokud byla nastavena pouze doba pečení**, trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „**Pečení je dokončeno**“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.
» **» Pokud byla nastavena doba pečení a čas konce pečení**, hodiny trouby odečtou dobu pečení od času konce pečení, který jste nastavili, a vypočítají čas zahájení pečení. Až nastane čas zahájení pečení, bude aktivována zvolená funkce trouby a trouba se ohřeje na nastavenou teplotu. Udrží tuto teplotu až do konce času vaření. Trouba se vypne na konci doby pečení. Displej zobrazí funkci trouby, resp. zprávu „**Pečení je dokončeno**“. Trouba začne vydávat zvukové varování. Stisknutím

libovolného tlačítka toto zvukové varování vypnete.

15. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypustíte z nádržky zbývající vodu.

 Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypustíte.

16. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.

 Když je funkce automatického sušení aktivní, automaticky se zapne na konci každého cyklu pečení.

17. **Chcete-li v pečení pokračovat:**

Troubu s funkcí páry můžete znovu spustit **za 5 minut po ukončení cyklu pečení** stisknutím ►►.

» Trouba bude nadále fungovat se stejnou funkcí a nastavenou teplotou.

18. Pokud chcete troubu znovu spustit **za 5 minut po dokončení cyklu pečení**, zobrazí se zpráva „**Trouba se připravuje**“, protože trouba začne posílat vodu ze systému vytváření páry zpět do nádržky na vodu. Jakmile tato zpráva zmizí, stisknutím ►► spustíte pečení. Protože voda v systému vytváření páry byla zaslána do nádržky na vodu, zobrazí se zpráva „**Přidejte čistou vodu**“.

19. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.

20. Vyjměte nádržku na vodu, vypustíte z ní zbývající vodu, pokud v ní nějaká je, a naplňte ji čistou vodou až po značku „max“.

21. Nádržku vložte zpět na místo a stisknutím  zavřete její kryt. Stiskněte ►► a začnete péct.
» Pokud je hladina vody dostatečná, zahájí se proces pečení.

 Pokud otevřete dvířka trouby, zatímco je v provozu funkce páry, motor ventilátoru se spustí na vysokou rychlost, aby vznikla vzduchová clona.

 Během posledních 3 minut pečení s párou bude motor ventilátoru v provozu na vysokou rychlost, aby se v troubě snížila hustota páry.

22. Z hygienických důvodů na konci cyklu pečení vypustíte z nádržky zbývající vodu.

 Voda ze systému vytváření páry v troubě přiteče do nádržky na vodu přibližně za 15 minut po skončení pečení. Z hygienických důvodů zbývající vodu z nádržky vypustíte.

23. Aktivujte funkci sušení, aby se voda nahromaděná v troubě vypařila. Viz „Nabídka Další“.

 Když je funkce automatického sušení aktivní, zobrazí se na displeji trouby na konci každého procesu pečení s párou. Spustíte ji stisknutím ►►.

 Před spuštěním funkce sušení vyjměte z trouby jídlo a příslušenství, jako jsou plechy, rošty atd.



Potraviny, které nejsou vhodné ke grilování, představují nebezpečí požáru. Používejte na grilování jen ty potraviny, které jsou vhodné pro intenzivní žár grilu. Neumisťujte potraviny příliš daleko dozadu grilu. Je to nejteplejší část a mastné potraviny se mohou vznítit.

Tabulka časů pečení pro grilování

Grilování s elektrickým grilem

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Doporučená teplota (°C)**	Čas grilování (přibl.) #
Ryba	Drátěná police	4...5	250/max	20...25 min. #
Krájené kuře	Drátěná police	4...5	250/max	25...35 min.
Kousky jehněčího	Drátěná police	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	Drátěná police	4...5	250/max	25...30 min. #
Kousky telecího	Drátěná police	4...5	250/max	25...30 min. #
Toastový chléb *	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.
# podle tloušťky				
*Troubu předehřívejte po dobu 5 minut.				
**Nelze-li nastavit teplota grilu vašeho spotřebiče, gril bude fungovat na maximální teplotu.				

Jídla v této tabulce jsou připravena v souladu s normou EN 60350-1, čímž se zkoušky produktu pro kontrolní instituce zjednodušují

Potraviny	Potřebné příslušenství	Poloha přihrádky	Teplota (°C)	Čas pečení (cca min.)
Toustový chléb	Drátěná police	4	250/max	1...3 min.
Masové kuličky (hovězí) - 12 kousky	Drátěná police	4	250/max	25...35 min.
Obrátte jídlo po 2/3 celkové doby pečení. Doporučuje se 5-6 min ohřev všech potravin ke grilování.				

6 Údržba a péče

Obecné informace

Životnost výrobku se prodlouží a případné problémy se omezí, pokud je výrobek pravidelně čištěn.



NEBEZPEČÍ:

Odpojte zařízení od napájení, než začnete s údržbou a čištěním. Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!



NEBEZPEČÍ:

Před čištěním nechte přístroj vychladnout. Horké povrchy mohou způsobovat popáleniny!

- Výrobek po každém použití pečlivě vyčistěte. Takto snadněji odstraníte nečistoty z pečení, které se takto nebudou při příštím použití přístroje dále připalovat.
- Pro čištění přístroje nejsou potřeba žádná zvláštní čisticidla. Výrobek omyjte vodou s mycím přípravkem a hadříkem nebo houbou a osušte ji suchým hadrem.
- Vždy zkontrolujte, zda byla jakákoli zbylá kapalina po čištění pečlivě otřena a případná vylitá kapalina vysušena.
- K čištění nerezových ploch a rukojeti nepoužívejte čisticidla obsahující kyselinu nebo chlorid. K otření těchto částí použijte měkký hadřík s tekutým rozpouštědlem (ne brusným) a dávejte pozor, abyste čistili jedním směrem.



Povrch se může poškodit vlivem některých saponátů nebo čisticích materiálů. Nepoužívejte agresivní saponáty, čisticí prášek/mléko ani ostré předměty při čištění.



Na čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe, mohlo by dojít k zásahu elektrickým proudem.

Čištění nádržky na vodu

Nádržku na vodu naleznete za krytem nalevo od ovládacího panelu. Chcete-li ji vyjmout a vyčistit:

1. Stiskněte . Kryt nádržky na vodu otevřete posunutím do strany a nádržku bude možné vyjmout.
2. Vyjměte nádržku na vodu a očistěte ji pod tekoucí vodou.
3. Po čištění nádržku opět vložte zpět a stisknutím  zavřete její kryt.



Při čištění nádržky na vodu nepoužívejte žádné chemikálie. Omývejte pouze vodou.



Nádržku nikdy nemyjte v myčce nádobí.

Čištění ovládacího panelu

Vyčistěte ovládací panel a tlačítka vlhkým hadříkem a otřete je do sucha.



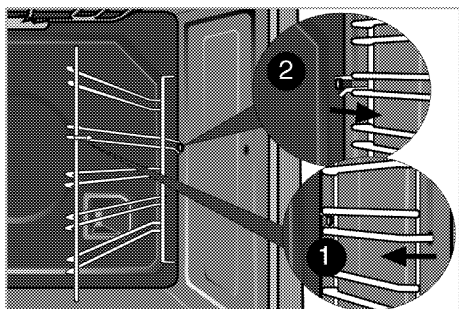
Pokud je Váš výrobek vybaven tlačítky/knoflíky, při čištění ovládacího panelu ovládací knoflíky nesundávejte. Ovládací panel by se mohl poškodit.

Čištění trouby

Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

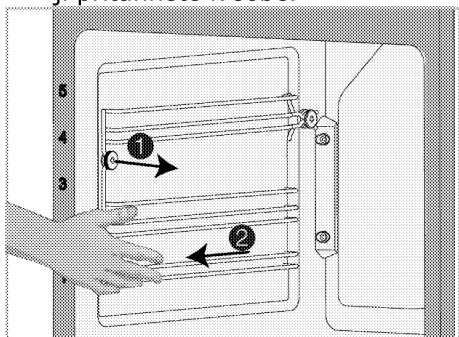
1. Sejměte přední stranu boční police tak, že ji zatáhnete v opačném směru od boční stěny.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.



Čištění boční stěny (Liší se podle modelu výrobku.)

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

1. Odstraňte šroub na přední straně boční přihrádky, jako je znázorněno na obrázku níže.
2. Vyjměte boční polici zcela tím, že ji přitáhnete k sobě.

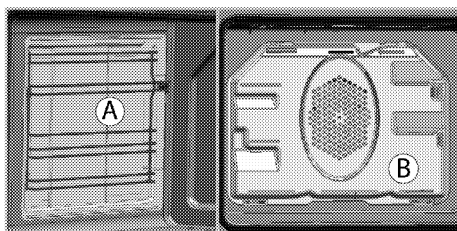


Katalytické stěny

(Tato funkce je volitelná. Nemusí být součástí vašeho výrobku.)

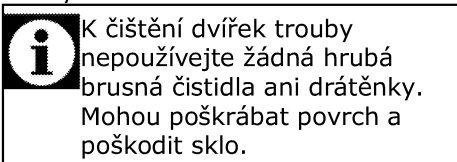
Vnitřní boční stěny (A) a/nebo zadní stěna (B) vašeho výrobku mohou být potažené katalytickým smaltem.

Katalytické stěny mají světle matovanou barvu a porézní povrch. Katalytické stěny trouby se nesmějí čistit. Porézní povrch katalytických stěn se čistí sám tím, že pohlcuje a přeměňuje prskající tuk (pára a oxid uhličitý).



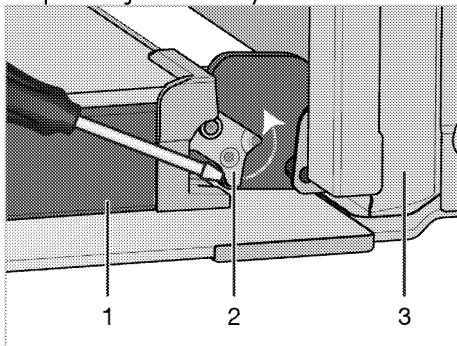
Čištění dvířek trouby

Chcete-li vyčistit dvířka trouby, použijte teplou vodu se saponátem, měkký hadřík nebo houbičku a vyčistěte výrobek, pak jej otřete suchým hadříkem.

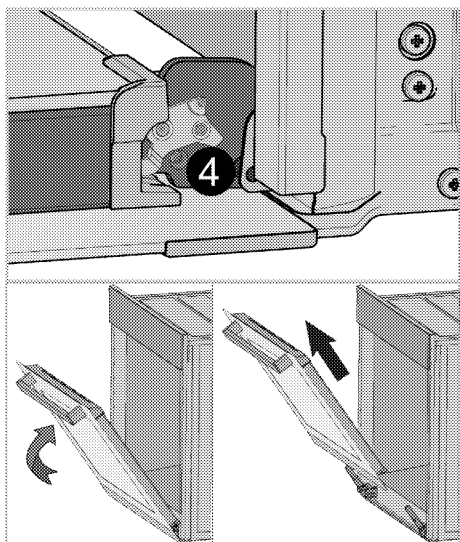


Odstranění dvířka trouby.

1. Otevřete přední dvířka (1).
2. Otevřete klipsy na krytu závěsu (2) na pravé a levé straně předních dvířek tím, že zatlačíte na háček, jak je znázorněno na obrázku. Zámek by měl vypadat jako (4), pokud je otevřený.



- 1 Dveře
- 2 Zámek závěsu (uzavřená poloha)
- 3 trouba
- 4 Zámek závěsu (otevřená poloha)



Při instalaci dvířek postupujte podle stejných kroků jako při jejich odstranění, jen v obráceném pořadí.

Nezapomeňte zavřít svorky u krytu závěsu při opětovné montáži dveří.

Funkce Soft Open a Soft Close

Některé modely mohou obsahovat funkci Soft Close & Soft Open. Funkce Soft Close dovoluje uživateli zavřít dvířka trouby tak, že je zavede na cca 15 cm od zavřené polohy a lehce ji zatlačí. Systém automatické klapky pomalu zavírá dveře. Podobný rys je pozorován i při úplném otevření dvířek trouby; Asi 9 cm od úplně otevřené polohy se systém klapky otáčí a umožňuje jemné otevření.

3. Posuňte přední dveře na půl cesty.

4. Demontujte přední dvířka tak, že je zatlačíte nahoru, pokud je chcete uvolnit z pravého a levého závěsu.

7 Odstraňování potíží

Z trouby za provozu vychází pára.

- Je normální, že při provozu uniká pára. >>> *Nejde o závadu.*

Při zahřívání a ochlazování výrobek vydává kovový zvuk.

- Když se zahřejí kovové součástky, mohou se rozpínat a způsobovat hluk. >>> *Nejde o závadu.*

Výrobek nehřeje.

- Hlavní pojistka je vadná nebo uvolněná. >>> *Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*
- Výrobek není zapojen do (uzemněné) zásuvky. >>> *Zkontrolujte zapojení zástrčky.*

Světlo trouby nefunguje.

- Je vadná žárovka v troubě. >>> *Vyměňte žárovku v troubě.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*

Trouba nehřeje.

- Možná není nastavena na určitou funkci pečení nebo teplotu. >>> *Nastavte troubu na určitou funkci pečení nebo teplotu.*
- Elektřina je odpojená. >>> *Zkontrolujte, zda je připojená elektřina. Zkontrolujte pojistky v pojistkové skříni. Pokud je to nutné, vyměňte je nebo znovu aktivujte.*



Pokud nemůžete odstranit poruchu ani poté, co jste postupovali podle pokynů obsažených v této části, obraťte se na autorizovaného servisního pracovníka nebo prodejce, u něhož jste výrobek zakoupili. Nikdy se nepokoušejte opravovat vadný výrobek sami.

Notes

1. The first step in the process is to identify the problem or goal that needs to be addressed.

2. Once the problem is identified, the next step is to gather relevant information and data.

3. After gathering information, the next step is to analyze the data and identify potential solutions.

4. Once potential solutions are identified, the next step is to evaluate them based on their feasibility and impact.

5. After evaluating the solutions, the next step is to select the most appropriate one and implement it.

6. Once the solution is implemented, the next step is to monitor the results and make adjustments as needed.

7. Finally, the process concludes with a review of the results and a reflection on the effectiveness of the solution.

8. The entire process is iterative, meaning that it can be repeated as needed to refine the solution.

9. It is important to document each step of the process to ensure transparency and accountability.

10. The final outcome of the process is a solution that effectively addresses the problem or goal.

11. The process is designed to be flexible and adaptable to various situations and challenges.

12. It is essential to involve all relevant stakeholders throughout the process to ensure buy-in and success.

13. The process is a key component of effective problem-solving and decision-making.

14. It is important to communicate the progress and results of the process to all stakeholders.

15. The process is a continuous cycle that allows for ongoing improvement and learning.

16. It is crucial to maintain open communication and collaboration throughout the entire process.

17. The process is a structured approach to solving problems and achieving goals.

18. It is important to regularly assess the progress and make adjustments as needed.

19. The process is a key tool for managing complex projects and challenges.

20. It is essential to have a clear understanding of the problem and the goal before starting the process.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Notes

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions.

2. It is essential to ensure that all data is entered correctly and consistently across all systems.

3. Regular audits should be conducted to verify the accuracy and integrity of the data.

4. The second part of the document outlines the various methods used to collect and analyze data.

5. These methods include both qualitative and quantitative approaches, each with its own strengths and limitations.

6. Understanding the context of the data is crucial for interpreting the results correctly.

7. The third part of the document provides a detailed overview of the data analysis process.

8. This process involves identifying patterns, trends, and anomalies within the data set.

9. The final part of the document discusses the importance of communicating the findings effectively.

10. Clear and concise reporting is essential for ensuring that the information is understood and acted upon.

11. The document concludes by emphasizing the need for continuous improvement and monitoring.

12. Regular updates and revisions to the data collection and analysis processes are necessary.

13. The document also highlights the importance of collaboration and communication between all stakeholders.

14. Finally, it stresses the need for transparency and accountability in all data-related activities.

15. The document is intended to serve as a guide for anyone involved in data management and analysis.

16. It provides a comprehensive overview of the entire process, from data collection to final reporting.

17. The document is structured to allow for easy navigation and reference to specific sections.

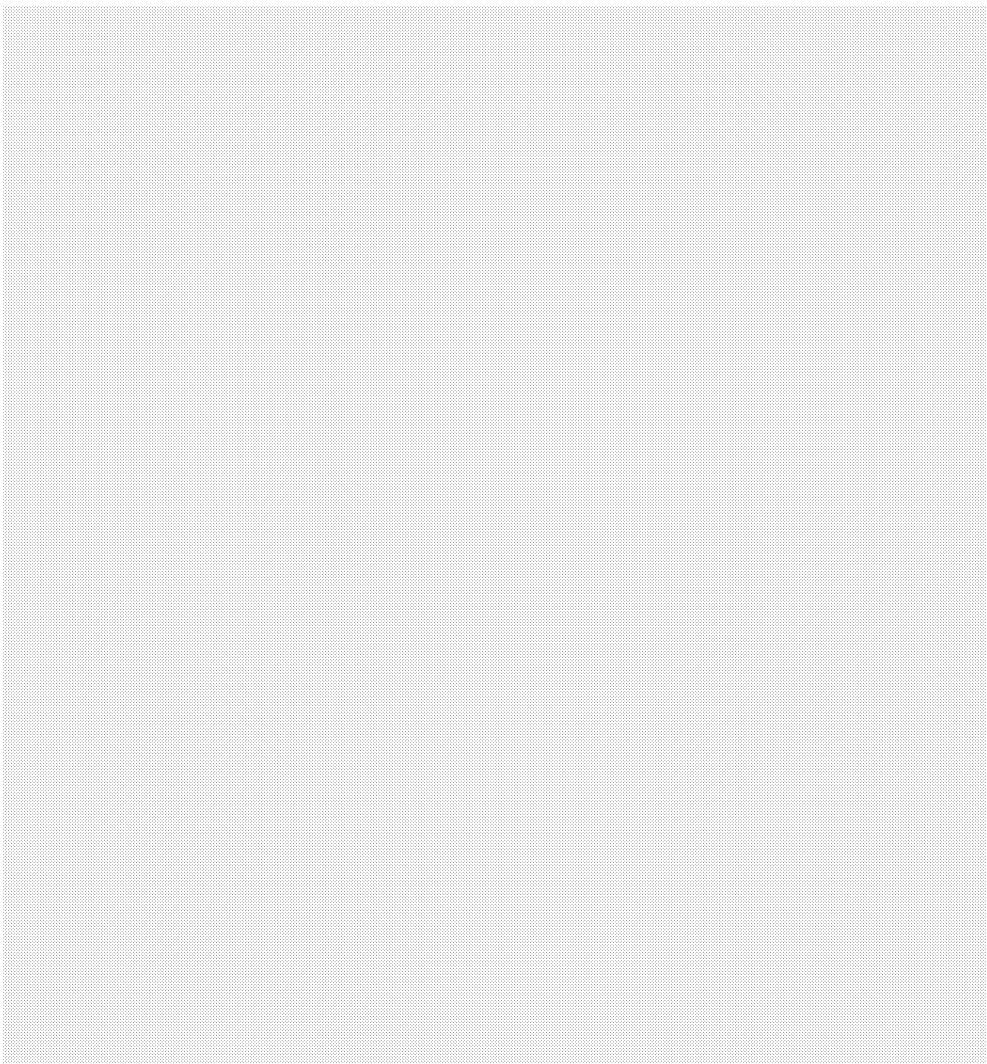
18. It includes numerous examples and case studies to illustrate the concepts discussed.

19. The document is designed to be both informative and practical, providing actionable insights.

20. It is a valuable resource for anyone looking to improve their data management practices.

21. The document is available in both print and digital formats for easy access.

22. It is subject to regular updates and revisions to ensure it remains relevant and accurate.



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com