

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před zahájením používání spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod.

Tento návod pečlivě uschovejte.



Poznámka:

Tento symbol zdůrazňuje rady a informace důležité pro uživatele.

- Před prvním použitím trouby odstraňte veškerý papír uvnitř balení, např. ochrannou lepenku, prospekty, plastové sáčky atd.
- Ujistěte se, že spotřebič nebyl poškozen během přepravy.
- Spotřebič je nutné umístit do vzdálenosti alespoň 20 cm od elektrické zásuvky, do které bude zapojen.
- Před prvním použitím spusťte troubu naprázdno, na maximální teplotu, ve funkci CONVECTION, po dobu alespoň 30 minut, aby se odstranil zápach novoty a případný kouř způsobený přítomností ochranných látek aplikovaných na odporová tělesa před přepravou. Vyvětrejte místnost.
- Nepoužívejte na povrchy, které mohou být poškozené teplem.
- Trouba musí být umístěna v interiéru, v prostředí bez průvanu a daleko od zdrojů tepla a přímého slunečního světla.
- Před použitím umyjte veškeré příslušenství, ruční nebo v myčce na nádobí, s výjimkou sběrače drobků, který je třeba mýt ručně.
- Trouba je vybavena systémem obnovy časovače v případě výpadků proudu až na 5 sekund.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče.

- Tato trouba byla navržena pro tepelnou úpravu jídla. Nesmí být nikdy používána pro jiné účely a v žádném případě nesmí být upravována nebo měněna.
- Po vybalení spotřebiče se ujistěte, že dveře nejsou poškozené a že fungují správně.
Dveře trouby jsou ze skla a jsou tedy křehké. Pokud jsou viditelně naštípnuté, s rýhami nebo poškrábání, musí být nahrazené.
Vyhnete se násilnému bouchání s dveřmi nebo narážení do dveří během používání, čištění a přemísťování spotřebiče. Nelijte studené kapaliny na sklo, když je spotřebič horký.
- Umístěte spotřebič na vodorovnou rovinu ve výšce minimálně 85 cm, mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič může být používán dětmi ve věku 8 a více let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo

duševními vlastnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem a jsou poučeny o bezpečném používání spotřebiče a mají povědomost o souvisejících rizicích. Děti musí být pod dozorem, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti, pokud jim není víc než 8 let a jsou pod stálým dohledem.

- Uchovávejte spotřebič a přírodní kabel mimo dosah dětí ve věku do 8 let.

- Nepřemísťujte spotřebič, když je v provozu.
- Nepoužívejte spotřebič, když:
 - přírodní kabel je poškozený
 - spotřebič spadl, jsou na něm viditelné známky poškození nebo provozní poruchy. V těchto případech, aby se zabránilo jakémukoli riziku, musí být spotřebič odnesen do nejbližšího poprodejního servisu.
- Nikdy spotřebič neumísťujte do přítomnosti zdrojů tepla.
- Nepoužívejte spotřebič jako zdroj tepla.
- Nikdy nevkládejte papír, lepenku nebo plast dovnitř trouby a nikdy nepokládejte nic na ni (nářadí, rošty, jiné předměty).
- Nevkládejte nic do ventilačních otvorů, které jsou umístěné v horní a zadní části spotřebiče. Ujistěte se, že nejsou zakryté.
- Tato trouba není navržena pro vestavění.
- Když otevřete dveří, nikdy na ně nepokládejte těžké předměty, horké pekáče nebo nádoby. Netahejte za rukojeť směrem dolů.
- Každé profesionální použití, nevhodné nebo v rozporu s návodem k použití, povede ke zrušení záruky a odpovědnost výrobce.

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití.

Není určen pro použití v: prostředí sloužícím jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, úřadů a jiného pracovního prostředí, v agroturistice, hotelech, mote-

lech a jiných ubytovacích zařízeních, při pronajímání pokojů.

- Odpojte spotřebič ze sítě, pokud jej nepoužíváte a vždy před čištěním.
- Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časového spínače nebo systému samostatného dálkového ovládání.
- Spotřebič musí být umístěn a provozován se zadní stranou u zdi.
- K čištění plechu nepoužívejte špičaté nebo ostré kovové části.
- Před čištěním vždy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Tento výrobek není určen pro skladování potravin.

Příslušenství pro tepelnou úpravu nejsou vhodné pro uchovávání potravin, zejména pokud jsou kyselé. Nenechávejte dlouho na povrchu příslušenství pro tepelnou úpravu kyselé látky, jako je citronová šťáva nebo ocet. Kyselé látky jako citronová šťáva, rajčatový protlak, ocet a podobně, mohou, pokud ponechány delší dobu na povrchu příslušenství pro tepelnou úpravu, napadnout a zničit jeho povlak.



Nebezpečí opaření!

Nedodržení těchto upozornění může mít za následek opaření nebo popálení.

- Za provozu spotřebiče může být teplota dveří a vnějších přístupných ploch značně vysoká. Vždy používejte rukojeti, úchyty a tlačítka. Nikdy se nedotýkejte kovových částí nebo skla. Podle potřeby používejte chňapky.
- Tento elektrický spotřebič pracuje při vysokých teplotách, které mohou způsobit popáleniny.
 - Nenechávejte v blízkosti trouby nebo pod pracovní plochou, na které je umístěna, hořlavé látky.
 - Nikdy nepoužívejte spotřebič pod nástěnnou skříňkou nebo policí anebo do blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou závěsy, rolety, atd.
 - **Pokud by se jídlo nebo jiné části trouby vznítily, nikdy se nesnažte uhasit plameny vodou.**

Nechte dveře zavřené, odpojte zástrčku ze sítě a udušte plameny vlhkým hadrem.



Nebezpečí!

Nerespektování těchto upozornění může být nebo je příčinou úrazu elektrickým proudem s ohrožením života.

- **Před zapojením zástrčky do zásuvky zkontrolujte, zda:**
 - **Síťové napětí odpovídá hodnotě uvedené na štítku.**
 - **Elektrická zásuvka má minimální průtok 16A a je vybavena uzemňovacím drátem.**
- **Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost v případě nerespektování tohoto důležitého bezpečnostního pravidla.**
- Nenechávejte volně viset napájecí kabel a nedotýkejte se horkých částí trouby. Nikdy neodpojujte spotřebič taháním za napájecí kabel.
- Pokud chcete použít prodlužovací kabel, ujistěte se, že je v dobrém stavu, vybaven zástrčkou s uzemněním a vodičím kabelem průřezu přinejmenším stejného jako napájecí kabel dodaný se spotřebičem.
- Aby se zabránilo jakémukoli riziku úrazu elektrickým proudem, nikdy neponořujte napájecí kabel do vody, zástrčku, spotřebič jako celek.
- Je-li napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním střediskem nebo osobou s obdobnou kvalifikací tak, aby se zabránilo jakémukoli riziku.
- Pro ochranu vlastní bezpečnosti se nepokoušejte rozebírat spotřebič sami. Vždy se obraťte na servisní středisko.



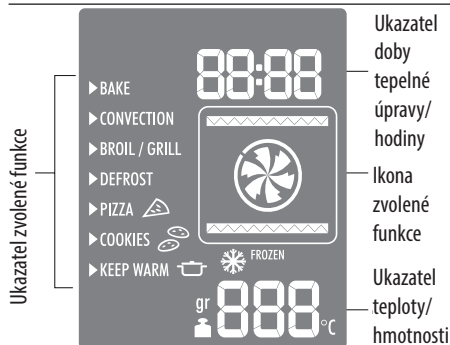
Tento výrobek je v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

POPIS SPOTŘEBIČE

- A Horní odpor
- B Vnitřní světlo
- C Skleněná dvířka
- D Rošty
- E Pečicí plech
- F Displej
- G Knoflík časovače ⌚
- H Tlačítko spuštění START
- I Červená kontrolka provozu
- L Ovládací tlačítko vnitřní teploty 🌡

- M Regulátor teploty/hmotnosti
- N Tlačítko zapnutí/stand-by
- O Knoflík voliče funkcí FUNCTION
- P Spodní odpor
- Q Talíř na pizzu
- R Tácek na sběr drobků
- S Odpor ventilace (není vidět)

DISPLEJ

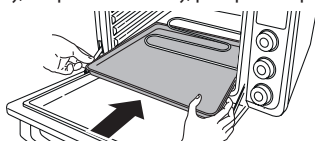


TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí: 220-240 V ~ 50/60Hz
 Příkon: 2000 W
 Rozměry ŠxVxH: 490x445x300
 Hmotnost: 11,586 Kg

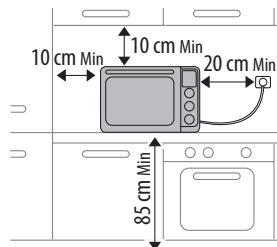
INSTALACE A PRVNÍ POUŽITÍ

- Před prvním použitím trouby odstraňte veškerý papír a jiný materiál nacházející se uvnitř, např. ochrannou lepenku, prospekty, plastové sáčky atd.
- Ujistěte se, že spotřebič nebyl poškozen během přepravy.
- Umístěte spotřebič na rovný a pevný povrch. Odstraňte jakýkoli předmět nacházející se nad spotřebičem. Nepoužívejte na povrchy, které mohou být poškozené teplem.
- Před použitím umyjte veškeré příslušenství, ruční nebo v myčce na nádobí, s výjimkou tácku na sběr drobků, který je třeba mýt ručně. Tácek na sběr drobků se vkládá dovnitř trouby, na spodní části dutiny, pod spodní odpor.



- Spotřebič je nutné umístit do vzdálenosti alespoň 20 cm od elektrické zásuvky, do které bude zapojen.

Před uvedením spotřebiče do provozu jej oddalte 10 cm od zdi nebo jakéhokoliv předmětu, který se nachází ve stejné pracovní rovině.



- Před prvním použitím spusťte troubu naprázdno, ve funkci CONVECTION (horkovzdušné proudění), na maximální teplotu, po dobu alespoň 30 minut, aby se odstranil zápach novoty a případný kouř způsobený přítomností ochranných látek aplikovaných na odpory před přepravou. Vyvětrejte místnost.

NASTAVENÍ HODIN

Když je spotřebič připojen poprvé do elektrické zásuvky, nebo po výpadku proudu, ozve se zvukový signál a na displeji se zobrazí čtyři pomlčky ("--:--"). Po 5 sekundách displej zhasne, protože není nastaven denní čas a spotřebič se přepne do pohotovostního režimu (stand-by). Pro nastavení hodin postupujte následovně:

Stiskněte tlačítko spuštění START (H) na alespoň 3 sekundy (obr. 2).

Začne blikat hodina (00:00).

Nastavte hodinu otáčením knoflíku časovače (G) (13:00).

Stiskněte tlačítko spuštění START (H).

Začnou blikat minuty (13:00).

Nastavte minuty otáčením knoflíku časovače (G) (13:25).

Stiskněte tlačítko spuštění START (H).

Zobrazí se nastavený čas (13:25).

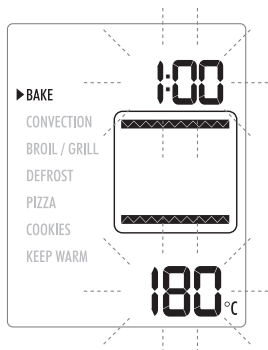
Pokud si budete později přát čas změnit, opakujte výše uvedený postup. Spotřebič musí být v pohotovostním režimu (stand-by), aby bylo možné čas změnit.



FUNKCE BAKE (TRADIČNÍ PEČENÍ)

Tato funkce je ideální, když se pečou lasagne, cannelloni, a koláče obecně....

- Stiskněte tlačítko zapnutí/stand-by (N).
Trouba se zapne.
Když je trouba zapnutá, ale není otočen žádný knoflík nebo není stisknuté žádné tlačítko, po 2 minutách se trouba vypne a přejde do pohotovostního režimu (stand-by).
- Na displeji se zobrazí automaticky zvolená funkce BAKE (tradiční pečení).

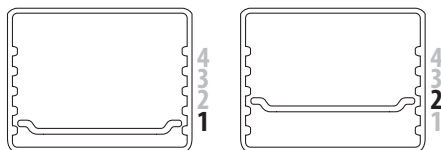


Měnitelné hodnoty, doba pečení a teplota, blikají. Pokud tyto hodnoty nejsou nastavené, na displeji se zobrazí 1:00 h a 180°C.

- Otočte regulátorem teploty/hmotnosti (M) pro nastavení teploty (od minimálně 80°C až do maximálně 220°C).
- Otočte knoflíkem časovače (G) pro nastavení doby tepelné úpravy (od minimálně 0:01 minuty až na maximálně 2:00 hodiny).
- Stiskněte tlačítko spuštění START (H) pro zahájení fáze přehřevu.

Červená kontrolka provozu (I), která se nachází v blízkosti tlačítka spuštění START (H), se rozsvítí a na displeji se zobrazí nápis "PRE - HEAT".

- Když trouba dosáhne nastavené teploty, je vydán zvukový signál.
Předem nastavená doba tepelné úpravy začne ubývat.
- Otevřete dvířka trouby a vložte jídlo určené k tepelné úpravě na rošt (D) nebo na pečicí plech (E) do polohy 1 nebo 2.



- Zavřete dvířka.
- Po uplynutí doby tepelné úpravy se na displeji zobrazí nápis "END" a je vydán zvukový signál.
- Pro resetování trouby, během provozu nebo na konci pečení, když se na displeji zobrazí nápis "END", stiskněte na 2 sekundy tlačítko zapnutí/stand-by (N).
- Otevřete dvířka trouby a vyjměte jídlo pomocí chňapek.

Když je funkce BAKE (tradiční pečení) aktivní, je možné změnit funkci za CONVECTION (horkovzdušné proudění) nebo za BROIL/GRILL, aniž by byla tepelná úprava přerušena. Jednoduše otočte knoflíkem voliče funkcí FUNCTION (O) pro zvolení nové požadované funkce. Doba tepelné úpravy a teplota zůstanou takové, jaké byly nastaveny předtím. Pro funkci BROIL/GRILL bude teplota nastavena automaticky.

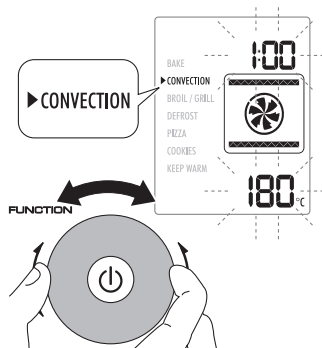
JÍDLO	HMOTNOST	POLOHA ROŠTU/PLECHU	TEPLOTA	DOBA(minuty)
cannelloni	1000 g	rošt v pol. 1	180 °C	35-40
ryba	1000 g	plech v pol. 2	200 °C	30-35
gratinovaná rajčata	1000 g	plech v pol. 2	200 °C	25-30
pan di spagna	700 g	rošt v pol. 1	170 °C	25-30
koblihy donuty	750 g	rošt v pol. 1	180 °C	30-35
marmeládový koláč	1000 g	plech v pol. 2	180 °C	30-35
plumcake	900 g	rošt v pol. 1	150 °C	85-90
muffiny	12 ks	plech v pol. 2	170 °C	20-25



FUNKCE CONVECTION (HORKOVZDUŠNÉ PROUDĚNÍ)

Tato funkce je ideální pro pečení slaných koláčů, drůbeže, brambor, sladkého pečiva s listovým těstem....

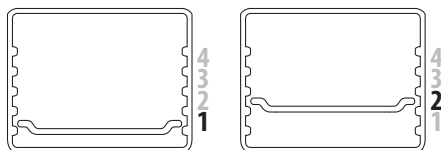
- Stiskněte tlačítko zapnutí/stand-by (N).
Trouba se zapne.
Když je trouba zapnutá, ale není otočen žádný knoflík nebo není stisknuté žádné tlačítko, po 2 minutách se trouba vypne a přejde do pohotovostního režimu (stand-by).
- Na displeji se zobrazí automaticky zvolená funkce BAKE (tradiční pečení).
- Otočte knoflíkem voliče funkcí FUNCTION (O) pro zvolení režimu CONVECTION.
Blikají nastavitelné hodnoty, teplota a doba tepelné úpravy. Pokud tyto hodnoty nejsou nastavené, na displeji se zobrazí 1:00 h a 180°C.



- Otočte regulátorem teploty/hmotnosti (M) pro nastavení teploty (od minimálně 80°C až do maximálně 220°C).
- Otočte knoflíkem časovače (G) pro nastavení doby te-

pelné úpravy (od minimálně 0:01 minuty až na maximálně 2:00 hodiny).

- Stiskněte tlačítko spuštění START (H) pro zahájení fáze předehřevu.
Červená kontrolka provozu (I), která se nachází v blízkosti tlačítka spuštění START (H), se rozsvítí a na displeji se zobrazí nápis "PRE - HEAT".
- Když trouba dosáhne nastavené teploty, je vydán zvukový signál.
Předem nastavená doba tepelné úpravy začne ubývat.
- Otevřete dvířka trouby a vložte jídlo určené k tepelné úpravě na rošt (D) nebo na pečicí plech (E) do polohy 1 nebo 2.



- Zavřete dvířka.
- Po uplynutí doby tepelné úpravy se na displeji zobrazí nápis "END" a je vydán zvukový signál.
- Pro resetování trouby, během provozu nebo na konci tepelné úpravy, když se na displeji zobrazí nápis "END", stiskněte na 2 sekundy tlačítko zapnutí/stand-by (N).
- Otevřete dvířka trouby a vyjměte jídlo pomocí chňapek.

Když je funkce CONVECTION (horkovzdušné proudění) aktivní, je možné změnit funkci za BAKE (tradiční pečení) nebo za BROIL/GRILL, aniž by byla tepelná úprava přerušena.

Jednoduše otočte knoflíkem voliče funkcí FUNCTION (O) pro zvolení nové požadované funkce.

Doba tepelné úpravy a teplota zůstanou takové, jaké byly nastaveny předtím. Pro funkci BROIL/GRILL bude teplota nastavena automaticky.

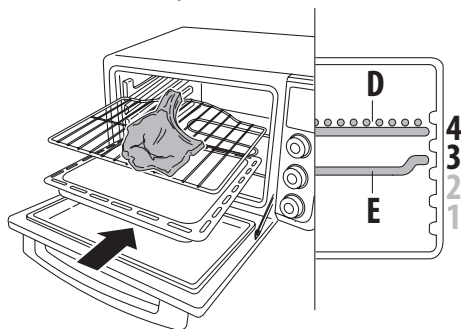
JÍDLA	HMOTNOST	POLOHA ROŠTU/PLECHU	TEPLOTA	DOBA (minuty)
pečivo	500 g	plech v pol. 2	170 °C	35-40
slaný koláč	700 g	rošt v pol. 1	180 °C	30-35
celé kuře	2500 g	plech v pol. 1	180 °C	90-100
kuřecí maso na kousky	1500 g	plech v pol. 1	180 °C	40-45
špízy	1000 g	plech v pol. 2	170 °C	55-60
pečeně	1000 g	plech v pol. 1	180 °C	75-80
mražené brambory	1000 g	plech v pol. 2	190 °C	55-60
čerstvé brambory	1000 g	plech v pol. 2	190 °C	50-55
zmražené croissanty	6 ks	plech v pol. 2	160 °C	25-30



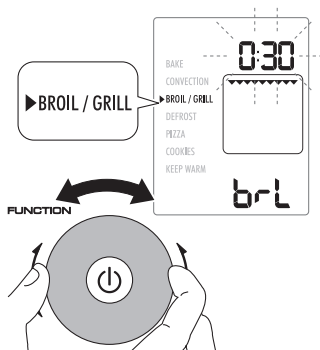
FUNKCE BROIL/GRILL (GRILOVÁNÍ)

Tato funkce je ideální pro přípravu kotlet, klobás a žebírek nebo pro gratinování jídel...

- Tato funkce nevyžaduje předehřátí.
- Položte jídlo na rošt (D) a zasuněte jej do trouby společně s pečicím plechem (E).
Pečicí plech (E) a rošt (D) musí být umístěné tak, jak je uvedeno na obrázku (poloha 3 a 4).



- Zavřete dvířka.
- Stiskněte tlačítko zapnutí/stand-by (N).
Trouba se zapne.
Když je trouba zapnutá, ale není otočen žádný knoflík nebo není stisknuté žádné tlačítko, po 2 minutách se trouba vypne a přejde do pohotovostního režimu (stand-by).
- Na displeji se zobrazí automaticky zvolená funkce BAKE (tradiční pečení).
- Otočte voličem funkcí FUNCTION (O) pro výběr režimu BROIL/GRILL; na displeji se zobrazí nápis "BRL" a upravitelná hodnota týkající se doby tepelné úpravy bliká. Pokud tato hodnota není nastavená, na displeji se zobrazí 0:30 minut.



- V této funkci se teplota nastaví automaticky.
- Otočte časovačem (G) pro nastavení doby tepelné úpravy (od minimálně 0:01 minuty až na maximálně 2:00 hodiny).
- Stiskněte tlačítko spuštění START (H) pro zahájení tepelné úpravy.
Červená kontrolka provozu (I), která se nachází v blízkosti tlačítka spuštění START (H), se rozsvítí.
- V polovině tepelné úpravy jídlo otočte.
- Po uplynutí doby tepelné úpravy se na displeji zobrazí nápis "END" a je vydán zvukový signál.
- Pro resetování trouby, během provozu nebo na konci tepelné úpravy, když se na displeji zobrazí nápis "END", stiskněte tlačítko zapnutí/stand-by (N) na 2 sekundy.
- Otevřete dvířka trouby a vyjměte jídlo pomocí chňapek.

Když je funkce BROIL/GRILL aktivní, je možné změnit funkci za BAKE (tradiční pečení) nebo za CONVECTION (horkovzdušné proudění), aniž by byla tepelná úprava přerušena. Jednoduše otočte voličem funkcí FUNCTION (O) pro zvolení nové požadované funkce.

Doba tepelné úpravy zůstane ta, která byla nastavena předtím, teplota bude nastavena automaticky (180 °C).

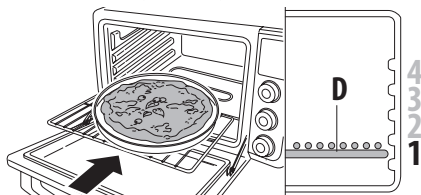
JÍDLO	HMOTNOST	POLOHA ROŠTU/PLECHU	TEPLOTA	DOBA(minuty)
kotleta	3 ks	rošt v pol. 4 plech v pol. 3	auto	25-30
klobásy salsiccia	400 g	rošt v pol. 4 plech v pol. 3	auto	20-25
ještěřčí kotlety	4 ks	rošt v pol. 4 plech v pol. 3	auto	15-20



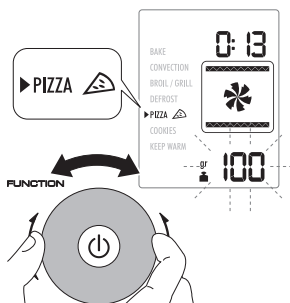
FUNKCE PIZZA

Tato funkce je ideální pro tepelnou úpravu čerstvých nebo zmražených pizz...

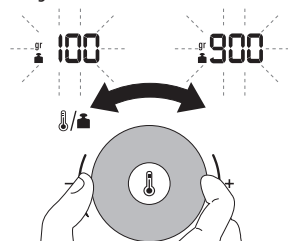
- Jedná se o automatickou funkci, která obsahuje přednastavené programy.
- Ve funkci PIZZA jsou doba tepelné úpravy a teplota nastaveny automaticky. JE v každém případě možné na konci tepelné úpravy přidat několik minut, je-li potřeba.
- Umístíte pizzu na talíř na pizzu (Q), vše položíte na rošt (D) a vložíte do trouby do polohy 1.



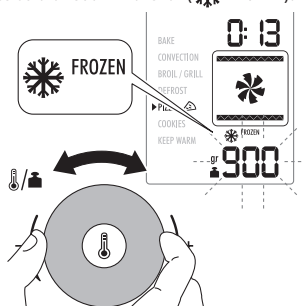
- Zavřete dvířka.
- Stisknete tlačítko zapnutí/stand-by (N). Trouba se zapne. Když je trouba zapnutá, ale není otočen žádný knoflík nebo není stisknuté žádné tlačítko, po 2 minutách se trouba vypne a přejde do pohotovostního režimu (stand-by). Na displeji se zobrazí automaticky zvolená funkce BAKE (tradiční pečení).
- Otočte knoflíkem voliče funkcí FUNCTION (O) pro zvolení režimu PIZZA. Upravitelná hodnota týkající se hmotnosti pizzy bliká.



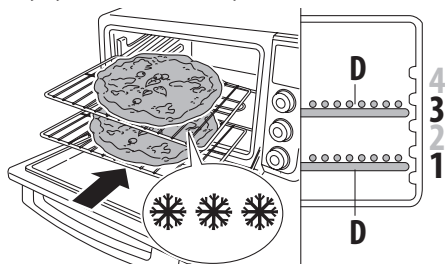
- Otočte regulátorem teploty/hmotnosti (M) pro nastavení hmotnosti pizzy (od minimálně 100 g až do maximálně 900 g)



a také pro zvolení druhu pizzy, kterou chcete tepelně upravit: 'čerstvá' anebo 'zmražená' (FROZEN).



- Stisknete tlačítko spuštění START (H) pro zahájení tepelné úpravy. Červená kontrolka provozu (I), která se nachází v blízkosti tlačítka spuštění START (H), se rozsvítí.
- Při tepelné úpravě "čerstvé" pizzy se ozve zvukový signál, že je možné otevřít dvířka trouby a přidat na pizzu mozzarella.
- To se nestane v případě tepelné úpravy pizzy 'zmražené' (FROZEN).
- Zavřete dvířka a počkejte na dokončení pečicí fáze.
- Je možné tepelně upravovat dvě 'zmražené' pizzy (FROZEN) současně, když je umístíte přímo na dva rošty (D), jak je uvedeno na obrázku (poloha 1 a 3).



V polovině tepelné úpravy zaměňte polohu dvou roštů.

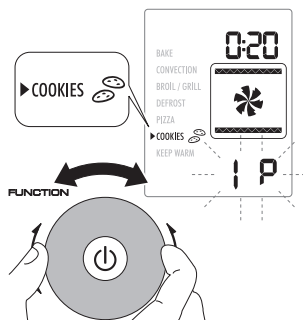
- Po uplynutí doby tepelné úpravy na displeji bliká nápis "00:00" a je vydán zvukový signál. Je možné přidat maximální dobu 10 minut, je-li potřeba. Pokud během 5 minut nebude nastaven žádný čas, trouba se automaticky vynuluje. Nastavíte-li čas navíc, po dokončení se zobrazí nápis "END".
- Pro resetování trouby, během provozu nebo na konci tepelné úpravy, stisknete na 2 sekundy tlačítko zapnutí/stand-by (N).
- Otevřete dvířka trouby a vyjměte pizzu nebo dvě pizzy pomocí chňapek.



FUNKCE COOKIES (SUŠENKY)

Tato funkce je ideální pro přípravu lahodných sušenek...

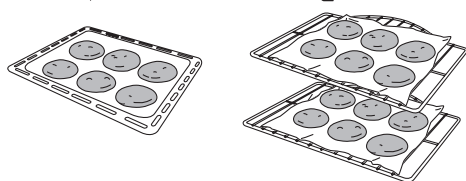
- Jedná se o automatickou funkci, která obsahuje přednastavené programy.
- V této funkci jsou doba tepelné úpravy a teplota nastaveny automaticky.
Je v každém případě možné upravit dobu tepelné úpravy, otočením časovače ☺ (G).
- Stisknete tlačítko zapnutí/stand-by (N).
Trouba se zapne. Když je trouba zapnutá, ale není otočen žádný knoflík nebo není stisknuté žádné tlačítko, po 2 minutách se trouba vypne a přejde do pohotovostního režimu (stand-by).
Na displeji se zobrazí automaticky zvolená funkce BAKE (tradiční pečení).
- Otočíte knoflíkem voliče funkcí FUNCTION (O) pro zvolení režimu COOKIES; na displeji se objeví nápis "1P", který bliká.



- Otočíte regulátorem teploty/hmotnosti ☺/⬆ (M) pro zvolení množství sušenek, které chcete péct: "1P" pro pečení sušenek umístěných pouze v jedné úrovni anebo "2P" pro pečení ve dvou úrovních současně.

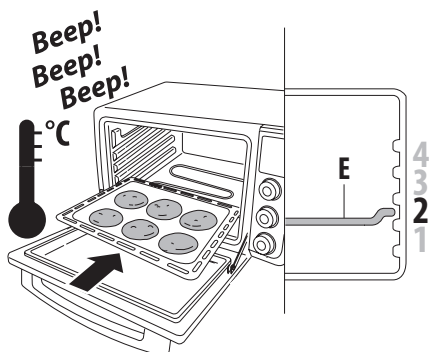
1 P

2 P

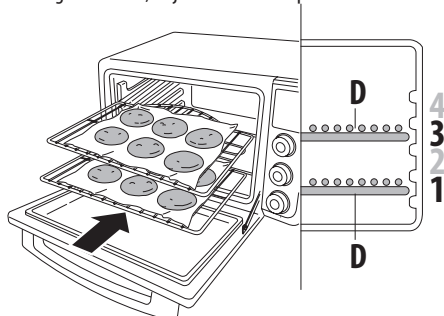


- Stisknete tlačítko spuštění START (H) pro zahájení fáze předehřevu.
Červená kontrolka provozu (I), která se nachází v blízkosti tlačítka spuštění START (H), se rozsvítí a na displeji se zobrazí nápis "PRE - HEAT".
- Když trouba dosáhne nastavené teploty, je vydán zvukový signál. Nastavená doba tepelné úpravy a červená kontrolka (I) blikají.

- Otevřete dvířka trouby, umístíte sušenky na pečicí plech (E) (pro pečení sušenek pouze v jedné úrovni) a vložte vše do trouby do polohy 2.



- Je možné péct sušenky ve dvou úrovních současně, umístěním sušenek na dvou roštech (D) s použitím pečicího papíru a vložením všeho do trouby do polohy 1 a 3. Přibližně v polovině pečení červená kontrolka provozu (I) bliká a zvukový signál oznámí, že je třeba zaměnit polohu dvou roštů.

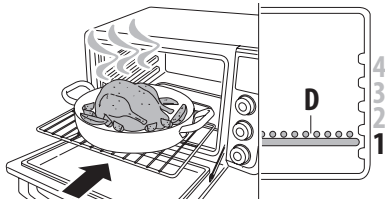


- Zavřete dvířka.
- Stisknete tlačítko spuštění START (H) pro zahájení tepelné úpravy.
- Po uplynutí doby tepelné úpravy se na displeji objeví nápis "00:00" a je vydán zvukový signál.
JE možné přidat maximální dobu 10 minut, je-li potřeba. Pokud během 5 minut nebude nastaven žádný čas, trouba se automaticky vynuluje. Nastavíte-li čas navíc, po dokončení se zobrazí nápis "END".
- Pro resetování trouby, během provozu nebo na konci tepelné úpravy, stisknete na 2 sekundy tlačítko zapnutí/stand-by (N).
- Otevřete dvířka trouby a vyndejte pečicí plech (E) nebo dva rošty (D) použitím chňapek.

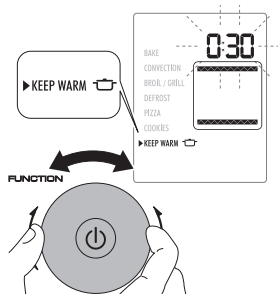


KEEP WARM (UDRŽENÍ TEPLOTY)

- Umístíte předem tepelně upravené jídlo na rošt (D) nebo na pečící plech (E) a vložíte ho do trouby do polohy 1.



- Zavřete dvířka.
- Stisknete tlačítko zapnutí/stand-by (N).
Trouba se zapne. Když je trouba zapnutá, ale není otočen žádný knoflík nebo není stisknuté žádné tlačítko, po 2 minutách se trouba vypne a přejde do pohotovostního režimu (stand-by).
Na displeji se zobrazí automaticky zvolená funkce BAKE (tradiční pečení).
- Otočte knoflíkem voliče funkcí FUNCTION (O) pro zvolení režimu KEEP WARM. Upravitelná hodnota týkající se doby udržení teploty jídla bliká.



- Otočte časovačem (G) pro nastavení doby udržení teploty (od minimálně 0:01 minuty až na maximálně 6:00 hodiny). V této funkci se teplota nastaví automaticky.
- Stisknete tlačítko spuštění START (H) pro zahájení udržení teploty jídla.
Červená kontrolka provozu (I), která se nachází v blízkosti tlačítka spuštění START (H), se rozsvítí.
- Po uplynutí doby udržení teploty se na displeji zobrazí nápis "END" a je vydán zvukový signál.
- Pro resetování trouby, během provozu nebo po uplynutí doby udržení teploty, když se na displeji zobrazí nápis "END", stisknete na 2 sekundy tlačítko zapnutí/stand-by (N).
- Otevřete dvířka trouby a vyjměte jídlo pomocí chňapek.

Slow cooker

Funkce KEEP WARM, díky své přesné nízké teplotě, může být použita jako 'slow cooker' (dlouhé vaření při nízké teplotě). V této funkci může být doba tepelné úpravy nastavena až na 6 hodin.

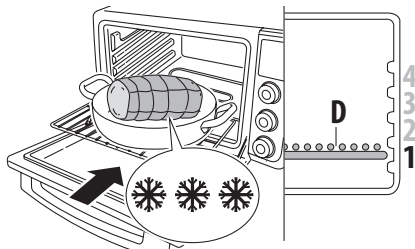


FUNKCE DEFROST (ROZMRAZOVÁNÍ)

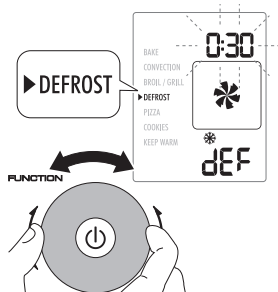
Tato funkce je ideální pro usnadnění rozmrazování jídla...

Před použitím této funkce se ujistěte, že je trouba kompletně studená.

- Umístíte jídlo k rozmrazení na rošt (D) nebo na plech (E) a vložíte jej do trouby do polohy 1.



- Zavřete dvířka.
- Stisknete tlačítko zapnutí/stand-by (N).
Trouba se zapne. Když je trouba zapnutá, ale není otočen žádný knoflík nebo není stisknuté žádné tlačítko, po 2 minutách se trouba vypne a přejde do pohotovostního režimu (stand-by).
- Na displeji se zobrazí automaticky zvolená funkce BAKE (tradiční pečení).
- Otočte knoflíkem voliče funkcí FUNCTION (O) pro zvolení režimu DEFROST; na displeji se zobrazí nápis "DEF" a upravitelná hodnota týkající se doby tepelné úpravy bliká. Pokud tato hodnota není nastavená, na displeji se zobrazí 0:30.



- Otočte časovačem (G) pro nastavení doby rozmrazování (od minimálně 0:01 minuty až na maximálně 2:00 hodiny).
- Stisknete tlačítko spuštění START (H) pro zahájení cyklu rozmrazování.

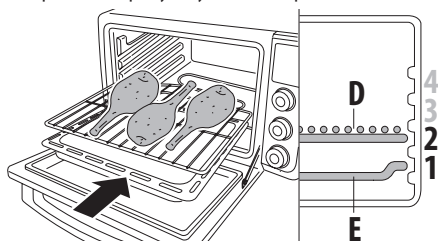
Červená kontrolka provozu (I), která se nachází v blízkosti tlačítka spuštění START (H), se rozsvítí.

- Po uplynutí doby rozmrazování na displeji zobrazí nápis "END" a je vydán zvukový signál.
- Pro resetování trouby, během provozu nebo na konci rozmrazování, když se na displeji zobrazí nápis "END", stiskněte na 2 sekundy tlačítko zapnutí/stand-by (N).
- Otevřete dvířka trouby a vyjměte pokrm.

RADY PRO ZDRAVÉ VAŘENÍ

Když tepelně upravujete potraviny s vysokým obsahem tuku, doporučuje se ve funkcích BAKE a CONVECTION umístit jídlo přímo na rošt zasunutý v poloze 2 a pečicí plech v poloze 1.

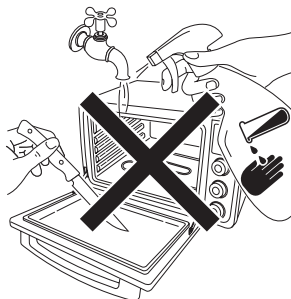
Tímto způsobem se přebytečný tuk uloží na plech.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Časté čištění zabraňuje tvorbě kouře a zápachu. Nedopusťte, aby se tuk hromadil uvnitř spotřebiče.

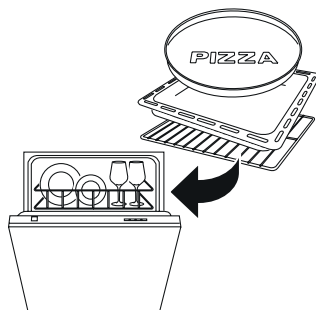
- Před zahájením údržby nebo čištění odpojte zástrčku a nechte troubu vychladnout.
- Čistěte dvířka, vnitřní stěny a vnější povrchy trouby vodním roztokem s jemným čisticím prostředkem a důkladně osušte.
- K čištění nepoužívejte abrazivní, kyselé nebo agresivní čisticí prostředky, hořlavé kapaliny, drátěnky nebo ostré kovové nástroje. Spotřebič nikdy neponořujte do vody; nemyjte jej pod proudem vody.



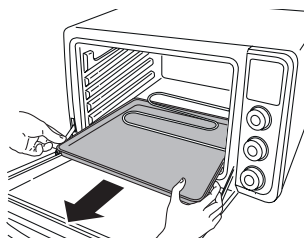
Dávejte pozor, aby se voda nebo tekuté mýdlo nedostaly do ventilačních otvorů nad troubou.

- Příslušenství lze mýt v ruce nebo v myčce na nádobí s

výjimkou tácku na sběr drobků, který je třeba mýt ručně a poté dobře osušit.



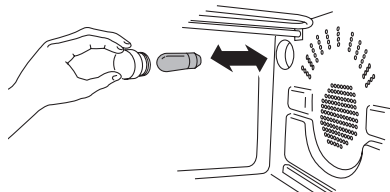
- Vyjměte tácek na sběr drobků (R) ze spodní části vaší trouby.



Umyjte jej ručně. V případě, že jde špína těžko odstranit, opláchněte tácek horkou vodou se saponátem, a pokud je potřeba, vyčistěte jemně houbičkou, aniž byste jej poškrábali.

- Když je trouba v provozu, vnitřní světlo (B) uvnitř trouby je pořád rozsvícené.

Při výměně žárovky postupujte následovně: vytáhněte zástrčku ze zásuvky, odšroubujte skleněný kryt a vyměňte žárovku za novou stejného typu (odolnou vůči vysokým teplotám); poté skleněný kryt znovu přišroubujte. (typ žárovky: E14, 15W, 300 °C).



LIKVIDACE



Nevyhazujte spotřebič společně s domácím odpadem, ale odevzdejte jej do příslušného sběrného místa tříděného odpadu.



PROVOZNÍ PORUCHY A JEJICH ŘEŠENÍ

CHYBOVÉ HLÁŠENÍ NA DISPLEJI	POPIS	MOŽNÝ PROBLÉM	ŘEŠENÍ
E0:11 Err	Porucha teplotní sondy	Elektronické ovládání detekovalo poruchu teplotní sondy	Zaznamenejte si číslo chyby. Resetujte ovládání stisknutím tlačítka zapnutí/stand-by  (N) na 2 sekundy a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Teplotní sonda může být poškozená. Obratě se na servisní středisko De Longhi a sdělte číslo chyby.
E0:12 Err	Porucha teplotní sondy	Elektronické ovládání detekovalo poruchu teplotní sondy	Zaznamenejte si číslo chyby. Resetujte ovládání stisknutím tlačítka zapnutí/stand-by  (N) na 2 sekundy a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Teplotní sonda může být poškozená. Obratě se na servisní středisko De Longhi a sdělte číslo chyby.
E0:21 Err	Nastavená teplota nebyla dosažena: Troubě se nepodařilo dosáhnout nastavené teploty v rozumném čase	Elektronické ovládání detekovalo nadměrnou provozní dobu pro dosažení nastavené teploty uvnitř trouby.	Zaznamenejte si číslo chyby. Resetujte ovládání stisknutím tlačítka zapnutí/stand-by  (N) na 2 sekundy a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Nejprve zkontrolujte, zda jsou dvířka trouby během provozu těsně uzavřená. Jsou-li dvířka během provozu ponechána otevřená, trouba nedosáhne nastavenou teplotu. Pokud ale dvířka byla správně uzavřená, mohou být poškozené odpory. Obratě se na servisní středisko De Longhi a sdělte číslo chyby.
E0:22 Err	Přehřátí: Trouba dosáhla příliš vysoké teploty	Elektronické ovládání detekovalo příliš vysokou teplotu uvnitř trouby	Zaznamenejte si číslo chyby. Resetujte ovládání stisknutím tlačítka zapnutí/stand-by  (N) na 2 sekundy a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Elektrické ovládání může být poškozené. Obratě se na servisní středisko De Longhi a sdělte číslo chyby.
E0:27 Err	Nepředvídané přehřátí: Teplotní sonda detekovala nárůst teploty, i když odporová tělesa byla vypnutá	Elektronické ovládání detekovalo nečekaný ohřev uvnitř trouby, když byla odporová tělesa vypnutá	Zaznamenejte si číslo chyby. Resetujte ovládání stisknutím tlačítka zapnutí/stand-by  (N) na 2 sekundy a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. K této chybě může dojít, pokud byla spuštěna funkce DEFROST, když byla trouba ještě teplá z předchozího použití. Ujistěte se, že trouba dobře vychladla před aktivací funkce DEFROST. Pokud nebyla použita funkce DEFROST, může být poškozeno elektronické ovládání. Obratě se na servisní středisko De Longhi a sdělte číslo chyby.

MOŽNÝ PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Trouba se nezapne	- Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunutá do zásuvky - Zasuňte zástrčku do jiné zásuvky - Ujistěte se, že jistič elektrického obvodu funguje správně Pokud tato řešení problém nevyřeší, pravděpodobně došlo k poruše trouby. Obratť se na autorizované servisní středisko Dè Longhi .
Světlo displeje je zhasnuté	Elektronické ovládání trouby přešlo do klidového režimu (stand-by), po určité době, kdy nebylo použito, pokud nebyl nastaven denní čas. Když je denní čas nastaven, světlo displeje je stále rozsvícené.
Denní čas zmizel	V případě, že dříve nastavený denní čas zmizel, došlo k přerušení elektrické energie na dobu delší než 5 sekund. Elektronické ovládání se resetovalo. Znovu nastavte denní čas.
Žárovka trouby zůstane zhasnutá, když se trouba zapne	- Žárovka trouby je rozbitá. Vyměňte ji. - Žárovka trouby není správně zašroubovaná. Ověřte, že je žárovka správně zašroubovaná. Pokud tato řešení problém nevyřeší, pravděpodobně došlo k poruše elektronického ovládání kontroly žárovky. Obratť se na autorizované servisní středisko Dè Longhi .
Pizza není upečená rovnoměrně.	Některé velmi velké pizzy, nebo se speciálním těstem a ingrediencemi, mohou mít problém s rovnoměrnou tepelnou úpravou. Pro dobrý konečný výsledek doporučujeme pizzu během pečení otočit .
Z otvorů trouby vychází pára	Jedná se o normální jev. Trouba je opatřena větracími otvory pro uvolňování přebytečné vlhkosti vytvářené potravinami bohatými na vlhkost.
Na povrchu vnitřního skla trouby jsou kapky vody.	Jedná se o normální jev. Kondenzát generovaný z potravin s vysokou vlhkostí teče po vnitřním povrchu skla a je shromažďován do speciálního odvodu ve spodní části vnitřních dveří.

RECEPTY

ČERSTVÁ PIZZA

Ingredience:	Množství:
voda	200 g
čerstvé pivovarské kvasnice	7 g
bílá mouka W330	
(nebo mouka typu 0 manitoba)	210 g
krupice z tvrdé pšenice	50 g
extra panenský olivový olej	15 g
kuchyňská sůl	6 g
mozzarella	100 g
rajčata	
sůl	p.ch.
oregano	p.ch.

1. Připravte těsto na pizzu; rozpustěte v misce s vodou kvasnice, nasypejte mouky a hnětte po dobu asi 7-8 minut a občas odlepte zachycené těsto pomocí špachtle.
2. Přidejte postupně trochu soli a nakonec přidejte po kapkách olej. Když se olej kompletně vstřebal, namažte vál, položte na něj těsto a rukama vytvořte kouli.
3. Kouli vložte do prostorné lehce vymazané mísy, přikryjte potravinovou fólií nebo čistou utěrkou a nechte kynout na teplém místě mimo dosah průvanu.
4. Počkejte, dokud těsto svůj objem alespoň nezdvíjnásobilo (zhruba 1 hodinu a půl) a přistupte k rozválění pizzy. Přeneste těsto na lehce pomoučený vál a rozválejte rukama; potřete olejem talíř na pizzu, který je součástí vybavení, rozložte na něm těsto a potřete rajčatovou omáčkou, posypte špetkou soli a oreganem.
5. Zasuňte talíř na pizzu do trouby nad rošt vložený do 1. vodící lišty. Vyberte funkci PIZZA, nastavte hmotnost 800 g a stiskněte tlačítko spuštění START (H).
6. 6 minut před dokončením trouba vydá zvukový signál; přidejte na kostičky nakrájenou mozzarellu a pokračujte v pečení.
7. Po upečení podávejte.

BOLOŇSKÉ LASAGNE

Ingredience:	Množství:
čerstvé lasagne	10 plátů
bešamel	1 l
ragú	500 g
sýr grana	10 g

1. Jako první si připravte ragú a bešamel.
2. Přejděte ke skládání lasagni: vezměte si obdélníkový pekáč

o velikosti 30x20 cm. Rozprostřete bešamel rovnoměrně po celé ploše pekáče, poté naskládejte lasagne a znovu nalijte tenkou vrstvou bešamelu.

3. Nyní naneste ragú a strouhaný sýr a ujistěte se, že jste pokryli celý povrch pekáče. Pak vytvořte další vrstvu lasagni až do vyčerpání všech ingrediencí; zakončete vrstvou ragú a bohatým posypem sýru grana.
4. Zvolte funkci BAKE, nastavte teplotu na 180°C a dobu tepelné úpravy 40 minut; stiskněte tlačítko spuštění START (H). Trouba zahájí předehřev; jakmile je teplota dosažena, na displeji se zobrazí doba pečení. Vložte pekáč nad rošt zasunutý 1. vodící lišty a pečte po nastavenou dobu.
5. Po dokončení vyndejte z trouby a před podáváním nechte trochu zchladnout.

KUŘECÍ ZÁVITKY PLNĚNÉ SÝREM A ŠPENÁTEM

Ingredience:	Množství:
kuřecí prsa	4
plátky taveného sýra	2
předvařený špenát	200 g
extra panenský olivový olej	p.ch.
sůl a pepř	p.ch.
lístky šalvěje	p.ch.
rozmarýn	p.ch.

1. Rozložte každý kousek kuřecího prsa a lehce poklepte palíčkou na maso; osolte a opepřete a posypte nasekanou směsí rozmarýnu a šalvěje. Položte na každou část špenát a plátky sýra nakrájené na proužky.
2. Srolujte plátky kuřete a uzavřete párátkem nebo kuchyňským provázekem.
3. Položte závitky na plech pokrytý pečícím papírem.
4. Zvolte funkci CONVECTION, nastavte teplotu na 180°C a dobu tepelné úpravy na 30 minut. Stiskněte tlačítko spuštění START (H). Trouba zahájí fázi předehřevu.
5. Jakmile je teplota dosažena, na displeji se zobrazí doba tepelné úpravy. Vložte plech do 2. vodící lišty a tepelně upravujte po nastavenou dobu.
6. Podávejte nakrájené na plátky.

PEČENÉ KOLENO SE SEZAMOVÝMI BRAMBORAMI A CIBULOVOU OMÁČKOU NA ZÁZVORU

Ingredience:	Množství:
vepřové koleno	
(2 celá, rozkrojená podélně na polovinu)	1.4 kg
Bio červené brambory	500 g
směs celeru, mrkve, cibule	p.ch.
česnek	2 ks
Dijonská hořčice	1 lžička
hřebíčky	6 ks
šalvěj, rozmarýn	p.ch.
extra panenský olivový olej	3 g
cibule	150 g
čerstvý zázvor	30 g
sůl a pepř	p.ch.

1. Marinujte s jednodenním předstihem (doporučeno) kolena ve směsi z hořčice, 2 lžic olivového oleje, naderceného hřebíčku, česneku, bylinek, sklenice suchého bílého vína, soli a pepře.
2. Nakrájejte na velmi malé kostičky směs mrkve, celeru a cibule, přidejte ji k masu a vše rozložte na pečicí plech.
3. Vložte plech do 1. vodičí lišty, zavřete dvířka a nastavte troubu na funkci KEEP WARM na 4 hodiny.
4. Mezitím umyjte brambory v bikarbonátu, poté je nakrájejte na klasické kostky k pečení v troubě o velikosti 3x3 cm.
5. Uvařte brambory v osolené vodě až jsou uvařené „na skus“, pak je vytáhněte a ochuťte solí, pepřem, olivovým olejem a sezamovými semínky.
6. Nakrájejte cibuli na malé kousky a vařte v 500 g vody, až je krémová, poté přidejte nastrohaný zázvor a nasypete rýžovou mouku a vše rozmixujte. Podle chuti osolte. Omáčka by měla mít krémovou konzistenci, v případě potřeby hustší konzistence ještě povařte na plameni.
7. Vyndejte kolena z trouby, dejte stranou a uchovejte zeleninu a šťávu z vaření. Brambory rozložte na pečicí plech.
8. Rozmixujte a zjemněte trochou olivového oleje zeleninu a šťávu, které jste si nechali stranou.
9. Zvolte funkci CONVECTION, nastavte teplotu na 220°C a dobu tepelné úpravy na 30 minut. Stiskněte tlačítko spuštění START (H). Trouba zahájí fázi předehřevu.
10. Jakmile je teplota dosažena, na displeji se zobrazí doba tepelné úpravy. Vložte plech do 2. vodičí lišty a tepelně upravujte po nastavenou dobu.
11. Jakmile jsou kolena opečená dozlatova, vyjměte je z trouby a podávejte s oběma připravenými omáčkami.

PRAŽMA NA STŘEDOMOŘSKÝ ZPŮSOB

Ingredience:	Množství:
pražma	2
cherry rajčátka	200 g
olivy taggiasche	100 g
stroužek česneku	1
tymián	p.ch.
sůl	p.ch.
pepř	p.ch.
olivový olej	p.ch.

1. Nejříve z pražmy odstraňte šupiny; očistěte je, vyndejte vnitřnosti. Osolte a opepřete vnitřek břicha, přidejte stroužek česneku a dvě větvičky tymiánu.
2. Na plech nalijte olej a položte obě pražmy.
3. Rajčátka nakrájejte na polovinu a dejte je na plech spolu s olivami; vše osolte.
4. Zvolte funkci BAKE, nastavte teplotu na 200°C a dobu tepelné úpravy na 35 minut. Stiskněte tlačítko spuštění START (H). Trouba zahájí fázi předehřevu.
5. Jakmile je teplota dosažena, na displeji se zobrazí doba tepelné úpravy. Vložte plech do 2. vodičí lišty a tepelně upravujte po nastavenou dobu.
6. Podávejte.

KOLÁČ (CROSTAT) S MARMELÁDOU

Ingredience:	Množství:
mouka	250 g
cukr	110 g
máslo	125 g
vejce	1 celé a 1 žloutek
sůl	1 špetka
marmeláda	200 g

1. V kuchyňském robotu smíchejte všechny ingredience (kromě marmelády); dejte si stranou asi 1/3 těsta, která bude sloužit na ozdobu.
2. Rozválejte zbytek těsta válečkem a vyplňte předem vymazanou a pomoučenou formu na pečení s háčkem.
3. Přijedete marmeládu a ozdobte příčnými pruhy zbytku těsta.
4. Zvolte funkci BAKE, nastavte teplotu na 180°C a dobu tepelné úpravy na 35 minut. Stiskněte tlačítko spuštění START (H). Trouba zahájí fázi předehřevu.
5. Jakmile je teplota dosažena, na displeji se zobrazí doba tepelné úpravy. Vložte formu na pečení nad rošt zasunutý do 1. vodičí lišty a tepelně upravujte po nastavenou dobu.

PAN DI SPAGNA (PIŠKOTOVÉ TĚSTO)

Ingredience:	Množství:
vejce	6
cukr	190 g
mouka 00	150 g
bramborová moučka	75 g
vanilin	2 g

1. V misce našlehejte vejce s cukrem až do získání napěnění a nadýchané směsi. V tento okamžik přidejte prosátou mouku, moučku a vanilinový cukr a míchejte metličkou až do získání homogenní směsi, přičemž dávejte pozor, aby nespískala.
2. Formu na pečení o průměru 26 cm vymažte máslem a poprašte moukou; vlijte těsto do jejího středu a dobře vyrovnejte.
3. Zvolte funkci BAKE, nastavte teplotu na 170°C a dobu tepelné úpravy na 30 minut. Stiskněte tlačítko spuštění START (H). Trouba zahájí fázi předehřevu.
4. Jakmile je teplota dosažena, na displeji se zobrazí doba tepelné úpravy. Vložte formu na pečení nad rošt zasunutý do 1. vodící lišty a teplem upravujte po nastavenou dobu.

PLUMCAKE

Ingredience:	Množství:
másl	250 g
cukr	250 g
vejce	3 celé a 2 žloutky
mouka	250 g
rozinky	80 g
rum	1 sklenička
sůl	1 špetka

1. Prohnětte másl (které musí být vyjmuté z chladničky nejméně 2 hodiny předem) s cukrem, dokud směs nezbělá.
2. Jedno po druhém přidáme vejce, poté velmi pomalu mouku a špetku soli. Následně přidejte rum a rozinky (naložené předem 30 minut ve vlažné vodě).
Rozinky, po vymačkání vody, posypte moukou tak, aby se během tepelné úpravy nepřilepily na dně pečicí formy.
3. Nalijte směs do předem máslem vymazané a moukou vysypané obdélníkové formy.
4. Zvolte funkci BAKE, nastavte teplotu na 150°C a dobu tepelné úpravy na 90 minut. Stiskněte tlačítko spuštění START (H). Trouba zahájí fázi předehřevu.
5. Jakmile je teplota dosažena, na displeji se zobrazí doba tepelné úpravy. Vložte formu na plumcake nad rošt zasunutý do 1. vodící lišty a teplem upravujte po nastavenou dobu.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Ingredience:	Množství:
oloupané lískové oříšky	110 g + 50 g
surový třtinový cukr	50 g
sójové mléko	50 ml
špaldová mouka	25 g
kakao v prášku	5 g
kukuřičná moučka	10 g
vločky hořké čokolády	15 g

1. V mixéru nahrubo nasekejte lískové oříšky s cukrem: je třeba získat velmi jemnou nasekanou směs.
2. Do misky prosejte mouku se škrobem, kakaem, poté přidejte směs nasekaných lískových oříšků a nakonec čokoládu. Pak přidejte sójové mléko a energicky zpracujte těsto, až je hladké a dostatečně vlhké.
3. Uložte v misce do chladničky na alespoň 1 hodinu, aby se těsto zpevnilo tak, aby mohlo být následně zpracované rukama.
4. Zpracujte směs, jako kdyby to byly noky: vytvořte proužky a poté kousky ve velikosti ořechů, z nichž vytvoříte kuličky, které následně rozložíte na dvou rostech pokryté pečicím papírem. Zploštěte kuličky vidličkou a posypte nasekanými lískovými oříšky.
Zvolte funkci COOKIES a nastavte 2P.
Stiskněte tlačítko spuštění START (H).
5. Po dosažení teploty trouba přejde do pohotovostního režimu a na displeji bliká doba tepelné úpravy: vložte rošty do 1. a 3. vodící lišty, nastavte 20 minut a stiskněte tlačítko spuštění START (H).
6. Zhruba v polovině tepelné úpravy, když zazní zvukový signál a na displeji bliká doba tepelné úpravy, zaměňte dva rošty a stiskněte tlačítko spuštění START (H).
7. Podávejte.