Thinking of you
Electrolux

EEB8585PO
EOB8851AA
EOB8851AO

CS PARNÍ TROUBA

NÁVOD K POUŽITÍ

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 4
3. POPIS SPOTŘEBIČE 6
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 7
5. OVLÁDACÍ PANEL 8
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ 9
7. FUNKCE HODIN 13
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY 14
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ 15
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE 17
11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY 20
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 38
13. CO DĚLAT, KDYŽ... 40
14. TECHNICKÉ ÚDAJE 41

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:

Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration

Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.

Všeobecné informace a rady

Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze, pokud tak činí pod dozorem osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných těles ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.

- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čistění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

UPOZORNĚNÍ
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
- Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

Připojení k elektrické síti

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.2 Použití spotřebiče

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Když je spotřebič v provozu, jeho dvířka mějte vždy zavřená.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:

  – nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

  – na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.

  – Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

  – Po dokončení vaření nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.

  – Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o závadu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.

Vaření v páře

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče. Může dojít k úniku páry.

2.3 Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.4 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte ji pro osvětlení domácnosti.

UPOZORNĚNÍ
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.

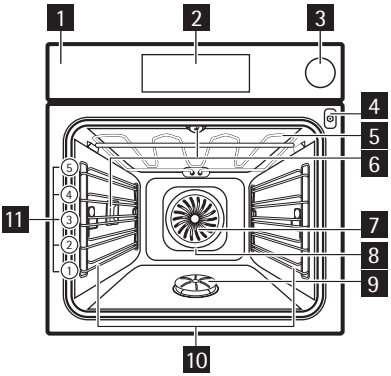
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.5 Likvidace

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

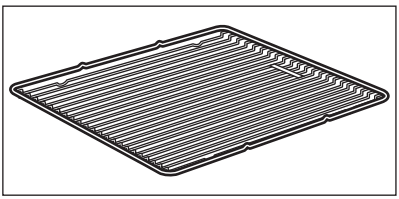
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

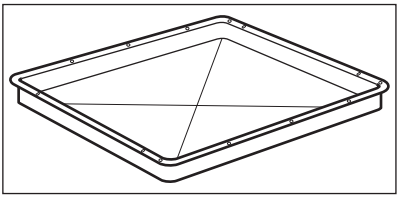


1 Ovládací panel
2 Elektronický programátor
3 Zásobník na vodu
4 Zásuvka pečicí sondy
5 Topné těleso
6 Žárovka
7 Ventilátor
8 Zadní topné těleso
9 Generátor páry s krytem
10 Drážky na rošty, vyjímatelné
11 Polohy roštů

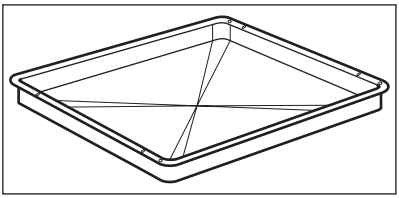
3.1 Příslušenství



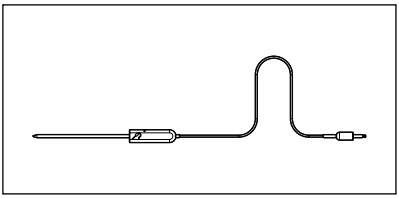
Tvarovaný rošt
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.



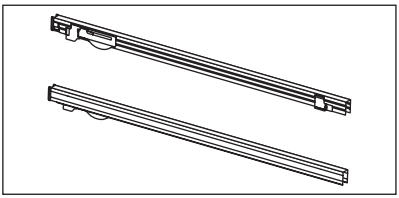
Plech na pečení
Na koláče a sušenky.



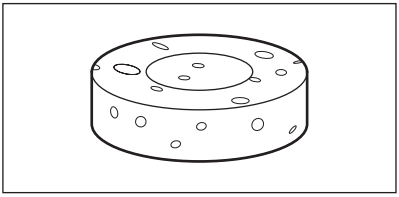
Hluboký pekáč / plech
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.



Pečicí sonda
Používá se k měření stupně propečení masa.



Teleskopické výsuvy
Pro rošty a plechy na pečení.



Houbička
Slouží k odsátí zbytkové vodu z generátoru páry.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

- Vyjměte ze spotřebiče všechno příslušenství.
- Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

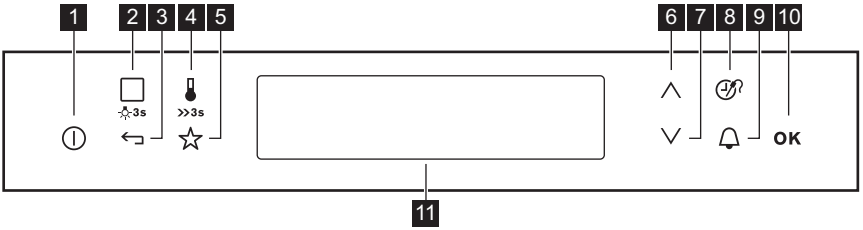
Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas. Použijte ∧ nebo ∨ k nastavení hodnot. Potvrďte stisknutím **OK**.

5. OVLÁDACÍ PANEL

Elektronický programátor

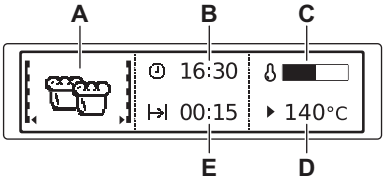


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka

Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1		Zap/Vyp	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2	3s	Pečicí funkce nebo Podporované vaření	Slouží k volbě pečicí funkce nebo funkce Podporované vaření . Potřebnou funkci vyvoláte jedním nebo dvojím stisknutím tlačítka se zapnutým spotřebičem. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
3		Tlačítko zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. Ke zobrazení hlavní nabídky stiskněte tlačítko na tři sekundy.
4	>>3s	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Funkci Rychlé zahřátí zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
5		Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.
6		Tlačítko nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
7		Tlačítko dolů	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
8		Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce dotykem příslušného senzorového tlačítka nastavíte časovač, Dětskou pojistku, v paměti uložené Oblíbené nastavení, Ohřev a uchování teploty , funkci Nastavit a spustit nebo změníte nastavení Pečicí sondy.
9		Minutka	K nastavení funkce Minutka .

Číslo	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
10	OK	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.
11	-	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.

Displej



A) Pečicí funkce
B) Denní čas
C) Ukazatel ohřevu
D) Teplota
E) Ukazuje dobu pečení nebo čas do konce funkce

Ostatní ukazatele na displeji

Symbol		Funkce
	Minutka	Funkce je zapnutá.
	Denní čas	Ukazuje aktuální čas.
	Trvání	Ukazuje čas potřebný pro cyklus vaření.
	Ukončení	Ukazuje čas, kdy se cyklus vaření ukončí.
	Časové údaje	Ukazují, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím ∨ a ∧ .
	Ukazatel ohřevu	Ukazuje úroveň teploty ve spotřebiči.
	Kontrolka rychlého ohřevu	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehřátí.
	Automatická váha	Systém automatické váhy je zapnutý nebo lze změnit váhu.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je zapnutá.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí ∨ nebo ∧ nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím **OK** se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.

Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí ↩.

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol	Položka nabídky	Popis
	Pečicí funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
	Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů pro přípravu jídel.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
	Čistění párou	Čištění pomocí páry.
	Základní nastavení	Obsahuje seznam ostatních nastavení.
	Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.

Podnabídky pro: Základní nastavení

Symbol	Podnabídka	Použití
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	NASTAVIT A SPUSTIT	Když je tato podnabídka zapnutá, můžete tuto funkci zapnout při spuštění pečicí funkce.
	Ohřev a uchování teploty	Když je tato podnabídka zapnutá, můžete tuto funkci zapnout při spuštění pečicí funkce.
	Prodloužení doby pečení	Zapne nebo vypne tuto funkci.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Průvodce čištěním	Provází vás procesem čištění.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.

6.3 Pečicí funkce

Podnabídky pro: Pečicí funkce

Pečicí funkce		Použití
	Vaření v páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.
	Horká pára Interval plus	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti a pro vaření ryb, pudinku do polévky a paštik terrine ve vodě.
	Horká pára Interval	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
	Eco vaření v páře	Optimalizuje spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající funkce trouby.
	Regenerace	K ohřevu již připraveného jídla přímo na talíři.
	Horký vzduch s párou	K energeticky úspornému pečení moučných jídel a převážně suchého pečiva a pečení ve formě na jedné úrovni.
	Eco pečení	Funkce ECO vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé pečicí funkce.
	Nízkoteplotní pečení	K přípravě obzvláště měkkých a šťavnatých pečení.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem nebo kůrkou a k zavařování potravin.
	Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako např. hranolek, amerických brambor, křupavých jarních závitků.
	Gril	Ke grilování plochých kusů. K opékání chleba.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání chleba.
	Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.

Pečicí funkce		Použití
	Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev .
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Konvenční ohřev .

Podnabídky pro: Speciality

Pečicí funkce		Použití
	Pečení chleba	K pečení chleba.
	Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako jsou lasagne či zapékané brambory. Také k opékání dozlatova.
	Zkouška těsta	Ke kynutí těsta před pečením.
	Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
	Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin či nakládané zeleniny.
	Sušení	K sušení ovoce (např. jablek, švestek, broskví) a zeleniny (např. rajčat, cuket, hub) nakrájené na plátky.
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Rozmrazování	K rozmrazování potravin.

6.4 Zapnutí pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Pečicí funkce . Potvrďte stisknutím OK.
3. Nastavte pečicí funkci. Potvrďte stisknutím OK.
4. Nastavte teplotu. Potvrďte stisknutím OK.

Stisknutím □ 3s přejdete přímo do nabídky Pečicí funkce . Lze použít se zapnutým spotřebičem.

6.5 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.

1. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
2. Zásobník na vodu naplňte přibližně 800 ml vody.

   Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.

Nenalévejte vodu přímo do generátoru páry.
Jako tekutinu používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu.

3. Zapněte spotřebič.
4. Nastavte funkci vaření v páře (viz tabulka „Pečicí funkce“) a teplotu.
5. V případě potřeby nastavte funkci Trvání |→| nebo Ukončení →|. Poprvé se pára objeví přibližně za dvě minuty. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve

se zvukový signál. Zvukový signál opět zazní na konci doby přípravy jídla.

6. Vypněte spotřebič.

Když je generátor páry prázdný, zazní zvukový signál.

Jakmile spotřebič vychladne, nasajte zbývající vodu z generátoru páry pomocí houbičky. V případě potřeby generátor páry vyčistěte pomocí octu. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky.

6.6 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu.

Kontrolka rychlého ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozehřátí. Funkci zapnete podržením >>3s na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění.

Zbytkové teplo

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

6.7 Úspora energie

Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření:

- **Zbytkové teplo:**
  - Při spuštěné pečicí funkci nebo programu se topné články vypnou o 10 % dříve (osvětlení a ventilátor budou dále pracovat). Aby tato funkce fungovala, musí být doba přípravy jídla delší než 30 minut, jinak budete muset použít funkce hodin (Trvání , Ukončení).
  - Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla. Na displeji se zobrazí zbývající teplota.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - stisknutím a podržením >>3s na tři sekundy vypnete osvětlení vnitřku trouby během vaření.
- **Eco funkce** - viz část „Pečicí funkce“ (pouze u vybraných modelů).

7. FUNKCE HODIN

Symbol	Funkce	Popis
🔔	Minutka	Slouží k nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Lze ji použít i u vypnutého spotřebiče. Tuto funkci zapnete stisknutím 🔔 . K nastavení minut použijte ∧ nebo ∨ a funkci spusťte pomocí **OK**.
|→|	Trvání	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče (max. 23 hodin 59 minut).
→|	Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut).

Pokud nastavíte čas pro funkci hodin, začne se čas odpočítávat po pěti sekundách.

Pokud použijete funkce hodin Trvání a Ukončení , spotřebič vypne topné články po uplynutí 90 % nastaveného času. Zbytkové teplo se využije k dokončení pečení až do konce nastaveného času (3–20 minut).

Nastavení funkcí hodin

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. Použijte ∧ nebo ∨ k nastavení potřebného času. Potvrďte stisknutím **OK**. Po uplynutí času zazní zvukový signál.

Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.

4. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.

Užitečné informace:

- U funkce Trvání a Ukončení musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Poté můžete nastavit funkci hodin. Spotřebič se automaticky vypne.
- Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně, pokud chcete spotřebič ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.
- Při použití pečicí sondy (je-li součástí výbavy) funkce Trvání a Ukončení nefungují.

7.1 Ohřev a uchování teploty

Funkce Ohřev a uchování teploty udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Aktivuje se po skončení pečení.

- Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce Základní nastavení .
- Podmínky pro funkci:
  - Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
  - Je nastavená funkce Trvání .

Aktivace funkce

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Ohřev a uchování teploty . K potvrzení stiskněte **OK**.

Po skončení funkce zazní zvukový signál. Pokud změníte pečicí funkce, funkce Ohřev a uchování teploty zůstane zapnutá.

7.2 Prodloužení doby pečení

Funkce Prodloužení doby pečení způsobí, že pečicí funkce bude pokračovat i po dokončení funkce Trvání .

- Lze použít u všech pečicích funkcí s funkcí Trvání nebo Automatická váha .
- Nelze použít u pečicích funkcí s pečicí sondou.

Zapnutí funkce:

1. Po uplynutí času přípravy jídla zazní zvukový signál. Stiskněte libovolné senzorové tlačítko.
2. Na displeji se bude pět minut zobrazovat hlášení funkce Prodloužení doby pečení .
3. Stisknutím funkci zapnete (nebo vypnete stisknutím).
4. Nastavte dobu pro funkci Prodloužení doby pečení . Potvrďte stisknutím **OK**.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Automatické programy

Tyto tři automatické programy nabízí optimální nastavení pro jednotlivé typy masa a další recepty:

- Programy pro pečení masa s funkcí Automatická váha (nabídka Podporované vaření) — Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat hmotnost potravin.
- Programy pro pečení masa s funkcí Automatická pečicí sonda (nabídka Podporované vaření) — Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat teplotu sondy ve středu připravovaného pokrmu. Po skončení programu zazní zvukový signál.
- Automatický recept (nabídka Podporované vaření) — Tato funkce využívá při přípravě pokrmů přednastavených hodnot. S její pomocí připravíte pokrm dle těchto receptů.

Pokrmy v rámci funkce Automatická váha
Vepřová pečeně
Telecí pečeně
Dušené hovězí
Pečená zvěřina
Jehněčí pečeně
Celé kuře

Pokrmy v rámci funkce Automatická váha
Celá krůta
Celá kachna
Celá husa

Pokrmy v rámci funkce Automatická pečicí sonda
Vepřová kýta
Hovězí pečeně
Hovězí na skandinávský zp.
Zadní pečeně ze zvěřiny
Středně propečené jehněcí
Kostí drůbeže
Celá ryba nad 1 kg

Recepty pro automatické programy určené pro tento spotřebič naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

8.2 Podporované vaření s funkcí Automatický recept

Tento spotřebič má sadu receptů, které můžete použít. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Podporované vaření . Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Zvolte nabídku Automatický recept . Potvrďte stisknutím **OK**.

Když použijete nabídku Manuální , spotřebič použije automatické nastavení. Tato nastavení můžete měnit jako u jiných funkcí.

8.3 Podporované vaření s funkcí Automatická váha

Tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Abyste funkci mohli použít, musíte zadat hmotnost jídla.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte Podporované vaření . Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Zvolte funkci Automatická váha . Potvrďte stisknutím **OK**.
5. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hmotnost jídla. Potvrďte stisknutím **OK**.

Automatický program se spustí. Hmotnost můžete kdykoli změnit: Hmotnost změníte pomocí ∧ nebo ∨ . Po uplynutí času zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého senzorového tlačítka.

U některých programů je nutné jídlo po 30 minutách otočit. Na displeji se zobrazí upozornění.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, spotřebiče se vypne.

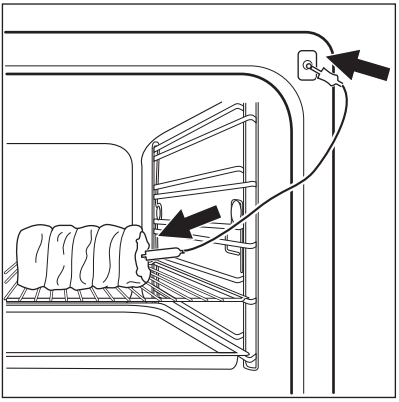
Je nutné nastavit dvě teploty:

- Teplota trouby
- Teplotu sondy

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.

Použití pečicí sondy:

1. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.
2. Zapněte spotřebič.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.



Na displeji se zobrazí pečicí sonda.

4. Pomocí ∧ nebo ∨ do pěti sekund nastavte teplotu sondy.
5. Nastavte funkci trouby a v případě potřeby teplotu trouby.

   Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Čas konce pečení se liší v závislosti na množství jídla, nastavené teplotě trouby (minimálně 120 °C) a zvolených provozních režimech. Spotřebič vypočítá čas konce pečení do přibližně 30 minut.

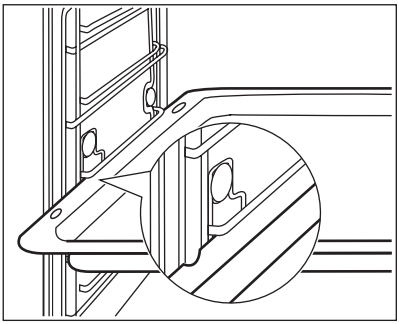
Pečicí sonda musí během pečení zůstat v mase a v zásuvce.

6. Když teplota sondy ve středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
7. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.

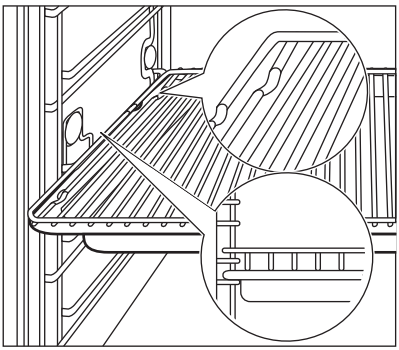
Teplotu sondy změníte stisknutím .

UPOZORNĚNÍ
Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení. Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní.

9.2 Vložení příslušenství trouby

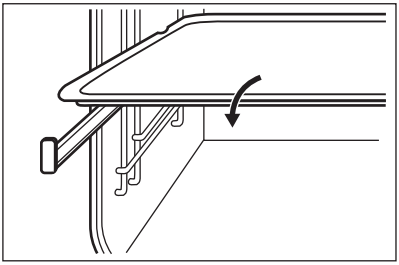


Hluboký pekáč / plech a tvarovaný rošt mají po stranách přesahující okraje. Tyto okraje a tvar vodicích lišt slouží jako speciální zařízení bránící vyklouznutí nádobí.

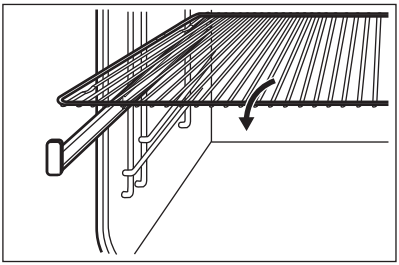


Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu
Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Zasuňte hluboký pekáč / plech do drážek na jedné z úrovní trouby.

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství trouby



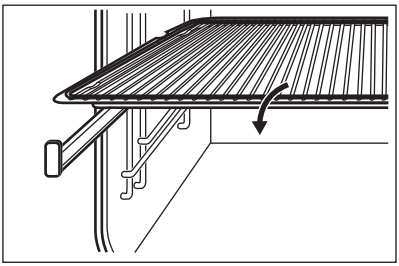
Vložte plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech do teleskopických výsuv.



Zasuňte tvarovaný rošt do teleskopických výsuv tak, aby nožičky směřovaly dolů.

Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištěním proti sklouznutí nádobí.

9.4 Společné vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu



Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech umístěte na teleskopické výsuvy.

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Nabídka Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako dobu pečení, teplotu nebo pečicí funkci si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce Oblíbené . Můžete uložit 20 programů.

Uložení programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo funkci Podporované vaření .
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí „ ULOŽIT “. Potvrďte stisknutím **OK**.
4. Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti. Potvrďte stisknutím **OK**.
5. Zadejte název programu. První písmeno bliká. Pomocí ∨ nebo ∧ změňte písmeno. Stiskněte **OK**.
6. Stisknutím ∨ nebo ∧ posunujete kurzor doprava nebo doleva. Stiskněte **OK**. Násle-

dující písmeno bliká. Podle potřeby proveďte kroky 5 a 6.

7. Uložte stisknutím a podržením tlačítka **OK**.

Užitečné informace:

- Obsazenou pozici paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte ∨ nebo ∧ a přepište existující program stisknutím **OK**.
- Název programu můžete změnit v nabídce Změnit název programu .

Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku Oblíbené . Potvrďte stisknutím **OK**.
3. Zvolte název svého oblíbeného programu. Potvrďte stisknutím **OK**.

10.2 Blokování tlačítek

Funkce Blokování tlačítek brání náhodné změně pečicí funkce. Funkci Blokování tlačítek můžete zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.

Zapnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Blokování tlačítek .
4. K potvrzení stiskněte **OK**.

Vypnutí funkce Blokování tlačítek :

1. Stiskněte .
2. K potvrzení stiskněte **OK**.

10.3 Dětská bezpečnostní pojistka

Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

Zapnutí či vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky:

1. Zapněte spotřebič.
2. Současně stiskněte a ☆ , dokud se na displeji nezobrazí zpráva.

10.4 NASTAV A JDI

Funkce NASTAV A JDI umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím senzorového tlačítka.

Zapnutí funkce:

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí Trvání .
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí NASTAV A JDI .
6. Potvrďte stisknutím **OK**.

Funkci NASTAV A JDI spustíte stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka (kromě tlačítka ⏻). Nastavená pečicí funkce se spustí.
Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

Užitečné informace:

- Když probíhá pečicí funkce, funkce Blokování tlačítek je zapnutá.
- Funkci NASTAV A JDI můžete zapnout v nabídce Základní nastavení .

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době sám vypne:

- Pokud pracuje pečicí funkce.
- Pokud nezměníte teplotu trouby.

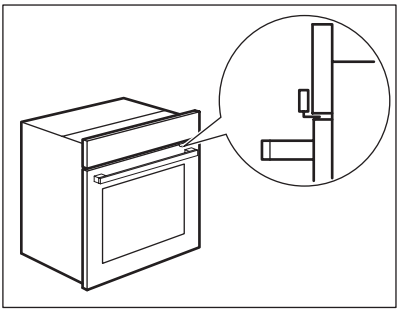
Teplota	Čas vypnutí
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 230 °C	5,5 h

Automatické vypnutí funguje se všemi funkcemi s výjimkou funkce osvětlení , Trvání , Ukončení a Pečicí sonda.

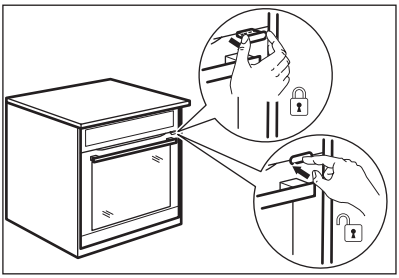
10.6 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

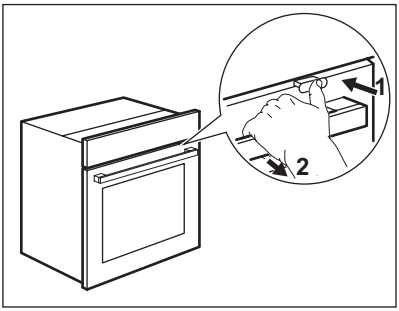
10.7 Mechanický zámek dvířek



Při zakoupení spotřebiče není zámek dvířek aktivován.



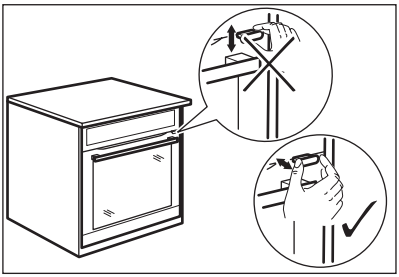
Aktivace zámku dvířek: Vytáhněte zámek dvířek dopředu, dokud se nezablokuje.
Deaktivace zámku dvířek: Zatlačte zámek dvířek zpět do panelu.



Zámek dvířek použijete následujícím způsobem: Vytáhněte zámek dvířek do aktivované polohy. Když jsou dvířka bezpečně zavřená (mechanický zámek dvířek je aktivován):

1. Lehce zatlačte na zámek dvířek.
2. Otevřete dvířka zatažením za jejich držadlo

Pokud budete tlačit na zámek dvířek, dokud se neozve cvaknutí, opět jej tím deaktivujete.



Zařízením mechanického zámku dvířek pohybujte pouze vodorovně.

Nepohybujte jím svisle.

Při zavírání dvířek spotřebiče netlačte na zámek.

11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY

11.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

- Čísla poloh roštů.
- Informace o pečicích funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

11.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.
Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.
Talíře a nádobí rozložte rovnoměrně na roštu trouby. Po polovině doby ohřívání promíchejte stohy talířů (prohoďte spodní s horními).
Automatická teplota je nastavena na 70 °C.
Doporučená poloha roštu: 3.

Zkouška těsta

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí. Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. Na úroveň 1 vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci kynutí těsta. Nastavte potřebný čas.

11.3 Vaření v páře

Nádobí k vaření v páře

- Používejte pouze žáruvzdorné nádobí odolné proti korozi nebo nádobí z chromované oceli (pouze u některých modelů).

Polohy roštů

- Správné polohy roštů naleznete v níže uvedené tabulce. Polohy roštů se počítají zdola nahoru.

Všeobecné poznámky

- Vaříte-li déle než 30 minut nebo vaříte-li velké množství potravin, přidejte v případě potřeby vodu.
- Vložte potraviny do správných varných nádob a nádoby umístěte na rošty. Ujistěte se, že je mezi rošty dostatek místa pro cirkulaci páry kolem každé nádoby.
- Po každém použití vylijte vodu ze zásobníku pomocí hadiček a generátoru páry. Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

Poznámky k tabulkám pro vaření v páře

- V tabulkách jsou uvedeny informace pro typická jídla.
- Teplota a doba přípravy jsou pouze orientační a závisí na typu, rozměrech a množství potravin a nádobí.
- Pokud nemůžete nalézt nastavení pro váš recept, použijte co nejpodobnější recept.
- Pokud se údaje v tabulce liší začněte přípravu se studenou troubou.
- Při přípravě rýže použijte poměr vody 1,5:1 – 2:1, protože absorbuje vodu.

11.4 Tabulka vody na páru

Množství vody v zásobníku (ml)	Čas[1] (min)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

[1] Časové údaje jsou pouze orientační.

11.5 Vaření v páře / Eco vaření v páře

UPOZORNĚNÍ
Když je funkce aktivní, neotvírejte dvířka spotřebiče. Hrozí nebezpečí popálení.

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošírování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, sladké kukuřice, krupice a vajec.
Nabídky vaření: Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nejpodobnější dobou přípravy. Při přípravě jídel přidejte co největší nutné množství vody. Jídla vložte do správných nádob a poté na správné rošty trouby. Přizpůsobte místo mezi nádobím, aby mohla pára cirkulovat.

Sterilizace

- Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).
- Čisté nádoby vložte doprostřed roštu v první poloze. Ujistěte se, že otvor nádoby je směrem dolů a lehce nakloněný.
- Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 minut.

Zelenina

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (ºC)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas[1)] (min)
Artyčoky	2	96	800	50 - 60
Lilek	2	96	450	15 - 25
Květák, celý	2	96	600	35 - 45
Květák, růžičky	2	96	500	25 - 30
Brokolice, celá	2	96	550	30 - 40
Brokolice, růžičky	2	96	400	20 - 25
Houby, plátky	2	96	400	15 - 20
Hrášek	2	96	450	20 - 25
Fenykl	2	96	600	35 - 45
Mrkev	2	96	600	35 - 45
Kedluben, proužky	2	96	550	30 - 40
Papriky, proužky	2	96	400	20 - 25
Pórek, kroužky	2	96	500	25 - 35
Zelené fazolky	2	96	550	35 - 45
Polníček, listy	2	96	450	20 - 25
Růžičková kapusta	2	96	550	30 - 40
Červená řepa	2	96	800 + 400	70 - 90
Černý kořen	2	96	600	35 - 45
Celer, kostičky	2	96	500	25 - 35
Chřest, zelený	2	96	500	25 - 35
Chřest, bílý	2	96	600	35 - 45
Špenát	2	96	350	15

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (ºC)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas[1] (min)
Loupaná rajčata	2	96	350	15
Bílé fazole	2	96	500	30 - 40
Kapusta, kadeřavá	2	96	400	20 - 25
Cukety, plátky	2	96	350	15 - 20

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Přílohy

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas[1] (min)
Kynuté knedlíky	2	96	600	30 - 40
Bramborové knedlíky	2	96	600	35 - 45
Neloupané brambory, střední	2	96	750	45 - 55
Rýže (poměr vody k rýži 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Vařené brambory, čtvrtky	2	96	600	35 - 40
Houskový knedlík	2	96	600	35 - 45
Těstoviny tagliatelle, čerstvé	2	96	450	20 - 25
Polenta (poměr vody 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Ryby

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas [1] (min)
Pstruh, cca 250 g	2	85	550	30 – 40
Krevety, čerstvé	2	85	450	20 – 25
Krevety, mražené	2	85	550	30 – 40
Losos, filety	2	85	500	25 – 35
Pstruh, cca 1 000 g	2	85	600	40 – 45
Slávky	2	96	500	20 – 30

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas 1) (min)
Plochý plátek ryby	2	80	350	15

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Maso

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas 1) (min)
Vařená šunka 1000 g	2	96	800 + 150	55 - 65
Kuřecí prsa, pošírovaná	2	90	500	25 - 35
Kuře, pošírované, 1000–1200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800–1000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Uzené maso (vepřová kýta), pošírované	2	90	800 + 300	90 - 110
Hovězí tafelspitz (kvalitní vařené maso)	2	96	800 + 700	110 - 120
Klobásy chipolatas	2	80	400	15 - 20

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Vejce

Jídlo	Poloha roštu	Teplota (°C)	Množství vody v zásobníku (ml)	Čas 1) (min)
Vejce, natvrdo	2	96	500	18 - 21
Vejce, nahniličku	2	96	450	13 - 16
Vejce, naměkko	2	96	400	11 - 12

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

11.6 Turbo gril a následné Vaření v páře

Když zkombinujete tyto funkce, můžete postupně připravovat maso, zeleninu a přílohy. Všechny pokrmy pak budou připravené k podávání současně.

- Pomocí funkce turbo grilu nejprve potraviny opečte.
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do nádob vhodných k dané přípravě a poté je vložte do trouby společně s pečení.
- Nechte teplotu trouby klesnou na cca 80 °C. Rychlejšího snížení teploty dosáhnete otevřením dvířek trouby do první polohy na přibližně 15 minut.
- Spusťte funkci vaření v páře a připravujte všechna jídla společně, dokud nejsou hotová.
- Maximální množství vody je 800 ml.

Jídlo	Turbo gril (první krok: připravte maso)			Vaření v páře (druhý krok: přidejte zeleninu)		
	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně 1 kg Růžičková kapusta, polenta	180	60 – 70	maso: 1	96	40 – 50	maso: 1 zelenina: 3
Vepřová pečeně 1 kg, Brambory, zelenina, omáčka	180	60 – 70	maso: 1	96	30 – 40	maso: 1 zelenina: 3
Telecí pečeně 1 kg, Rýže, zelenina	180	50 – 60	maso: 1	96	30 – 40	maso: 1 zelenina: 3

11.7 Horká pára Interval plus

Druh potravin	Horká pára Interval plus (Množství vody: cca 300 ml)		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách 1)	2	90	40 - 45
Zapečená vejce 1)	2	90	35 - 45
Terina 1)	2	90	40 - 50
Tenký plátek ryby	2	85	15 - 25
Silný plátek ryby	2	90	25 - 35
Malá ryba do 350 g	2	90	25 - 35
Celá ryba do 1000 g	2	90	35 - 45

1) nechte v troubě ještě půl hodiny se zavřenými dvířky.

Opakovaný ohřev

Druh potravin	Horká pára Interval plus (Množství vody: cca 300 ml)		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Knedlíky	2	85	25 - 35
Těstoviny	2	85	20 - 25
Rýže	2	85	20 - 25
Jídla na jeden talíř	2	85	20 - 25

11.8 Horká pára Interval

Druh potravin	Horká pára Interval 1)		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Vepřová pečeně 1000 g	2	160 - 180	90 - 100
Hovězí pečeně 1000 g	2	180 - 200	60 - 90

Druh potravin	Horká pára Interval [1]		
	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Telecí pečeně 1000 g	2	180	80 - 90
Sekaná pečeně, syrová, 500 g	2	180	30 - 40
Uzená vepřová kýta 600–1000 g (dvě hodiny namáčet)	2	160 - 180	60 - 70
Kuře 1000 g	2	180 - 200	50 - 60
Kachna 1500–2000 g	2	180	70 - 90
Husa 3000 g	1	170	130 - 170
Zapečené brambory	2	160 - 170	50 - 60
Zapečené těstoviny	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Různé druhy chleba 500–1000 g	2	180 - 190	50 - 60
Pečivo 40–60 g	2	180 - 210	30 - 40
Housky či rohlíky k pečení	2	200	10 - 20
Bagety k pečení 40–50 g	2	200	20 - 30
Bagety k pečení 40–50 g, zmrazené	2	200	25 - 35

[1] Množství vody, které bude nutné přidat, závisí na délce přípravy jídel.

11.9 Pečení moučných jídel

Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a polohy roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.
- Při delší době pečení můžete troubu vypnout asi 10 minut před koncem pečení, abyste využili zbytkového tepla.

Při pečení zmrazeného jídla se mohou plechy v troubě během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- Pokud pečete moučná jídla na několika úrovních roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

11.10 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Teplota trouby je příliš vysoká.	Při příštím pečení nastavte o něco nižší teplotu trouby.
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. **Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.**

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Koláč klesl a je mazlavý, nepropečený či nerovnoměrný.	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používáte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnědne nerovnoměrně.	Směs je nerovnoměrně rozložena.	Směs rovnoměrně rozložte na plech na pečení.
Koláč není při dané délce pečení hotový.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte trochu vyšší teplotu trouby.

11.11 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč / Ovocný koláč	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Konvenční ohřev	2	160	35 - 50
Dortový korpus – křehké těsto	Pravý horký vzduch	2	170 - 180 1)	10 - 25
Dortový korpus – piškotové těsto	Pravý horký vzduch	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	2	160	60 - 90
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 - 90
Tvarohový koláč	Konvenční ohřev	1	170 - 190	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kynutá pletýnka / Věnec	Konvenční ohřev	3	170 - 190	30 - 40
Vánoční štola	Konvenční ohřev	2	160 - 180 1)	50 - 70
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Konvenční ohřev	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 35
Roláda	Konvenční ohřev	3	180 - 200 1)	10 - 20
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Mandlový koláč / Koláč s cukrovou polevou	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	20 - 30
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Pravý horký vzduch	3	150	35 - 55
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Konvenční ohřev	3	170	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	160 - 170	40 - 80
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Konvenční ohřev	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	10 - 20

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	3	140	20 - 35
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Konvenční ohřev	3	160 1)	20 - 30
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	15 - 20
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	3	80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	3	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	3	150 - 160	20 - 40
Drobné pečivo z listového těsta	Pravý horký vzduch	3	170 - 180 1)	20 - 30
Pečivo	Pravý horký vzduch	3	160 1)	10 - 25
Pečivo	Konvenční ohřev	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	3	150 1)	20 - 35
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Konvenční ohřev	3	170 1)	20 - 30

1) Předehřejte troubu.

Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapečené těstoviny	Konvenční ohřev	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Konvenční ohřev	1	180 - 200	25 - 40
Zapékaná zelenina 1)	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	15 - 30
Bagety zapečené s roztaveným sýrem	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	15 - 30
Sladké nákypy	Konvenční ohřev	1	180 - 200	40 - 60
Rybí nákypy	Konvenční ohřev	1	180 - 200	30 - 60

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Plněná zelenina	Turbo gril nebo Pravý horký vzduch	1	160 - 170	30 - 60

1) Předehřejte troubu.

Horký vzduch s párou

Druh potravin	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zapečené těstoviny	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Zapečené brambory	2	190 - 210	55 - 80
Sladké pokrmy	2	180 - 200	45 - 60
Kulatý koláč nebo brioška	1	160 - 170	50 - 70
Kynutá pletýnka/věnec	2	170 - 190	40 - 50
Drobenkový koláč (suchý)	3	160 - 170	20 - 40
Sušenky z kynutého těsta	2	160 - 170	20 - 40

11.12 Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / small cakes / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Sušenky z křehkého těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Sušenky z piškotového těsta	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40

Druh pečení	Pravý horký vzduch		Teplota (°C)	Čas (min)
	Poloha roštu			
	Dvě polohy roštu	Tři polohy roštu		
Čajové pečivo z vaječného bílku / Sněhové pusinky	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronky	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Sušenky z kynutého těsta	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Drobné pečivo z listového těsta	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Pečivo	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Předehřejte troubu.

11.13 Nízkoteplotní pečení

Pomocí této funkce připravíte libové a křehké kusy masa a ryb, u kterých teplota středu nepřesahuje 65 °C. Nízkoteplotní pečení se nehodí pro přípravu receptů jako dušeného masa či tučné vepřové pečeně. Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu).
Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Automatickou funkci nízkoteplotního pečení nepoužívejte pro přípravu drůbeže.

Když používáte tuto funkce, vždy připravujte jídla bez pokličky.

1. Na obou stranách maso osmahněte na pánvi na varné desce při velmi vysoké teplotě po dobu 1 - 2 minut.
2. Maso vložte spolu s horkým hlubokým plechem do trouby na tvarovaný rošt.
3. Zasuňte pečicí sondu do masa.
4. Zvolte funkci Nízkoteplotní pečení a nastavte správnou koncovou teplotu sondy.

Jídlo k přípravě	Hmotnost (g)	Poloha roštu	Teplota °C	Čas v minutách
Hovězí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Hovězí plátek	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Telecí pečeně	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaky	200 - 300	3	120	20 - 40

11.14 Příprava pizzy

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Pizza (tenká)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (s velkou náplní)	2	180 - 200	20 - 30
Dorty	1	180 - 200	40 - 55
Špenátový koláč	1	160 - 180	45 - 60

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Slaný lotrinský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Švýcarský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Jablečný koláč, s horní vrstvou	1	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	1	160 - 180	50 - 60
Nekvašený chléb	2	230 1)	10 - 20
Listové těsto s náplní	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammekueche (alsaské jídlo podobné pizze)	2	230 1)	12 - 20
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.15 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct v troubě až od hmotnosti 1 kg.
- Abyste zabránili připékání šťávy nebo tuků z masa na plechu, nalijte do hlubokého pekáče / plechu trochu tekutiny.
- Podle potřeby otočte pečeni (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

11.16 Pečení masa s nastavením Turbo gril

Hovězí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Dušené maso	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	230	120 - 150
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190 - 200 1)	5 - 6
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180 - 190 1)	6 - 8

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Plec / Krkovice / Kýta v celku	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Kotlety / Žebírka	1–1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	60 - 90
Sekaná	750 g–1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	50 - 60
Vepřové koleno (předvařené)	750 g–1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	90 - 120

Telecí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Telecí pečeně	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	90 - 120
Telecí koleno	1,5–2 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150

Jehněčí

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Jehněčí kýta / Jehněčí pečeně	1–1,5 kg	Turbo gril	1	150 - 170	100 - 120
Jehněčí hřbet	1–1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	40 - 60

Zvěřina

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Zaječí hřbet / stehno	až 1 kg	Konvenční ohřev	1	230 1)	30 - 40
Hřbet z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	35 - 40
Kýta z vysoké zvěře	1,5–2 kg	Konvenční ohřev	1	180 - 200	60 - 90

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Kusy drůbeže	200 - 250 g každý	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400 - 500 g každý	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Kuře, brojler	1–1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5–2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100
Husa	3,5–5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 180
Krůta	2,5-3,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	120 - 150
Krůta	4–6 kg	Turbo gril	1	140 - 160	150 - 240

Ryby (dušené)

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Celá ryba	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	40 - 60

11.17 Gril

Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.

Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.
Prázdnou troubu předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

POZOR
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Teplota	Čas (min)	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeně	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Hovězí filety	3	230	20 - 30	20 - 30
Vepřové kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Telecí kotlety	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Jehněčí kotlety	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Celé ryby, 500–1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Velkoplošný gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Čas (min)	
		1. strana	2. strana
Burgers / Karbanátky	4	8 - 10	6 - 8
Vepřový plátek	4	10 - 12	6 - 10

Jídlo ke grilování	Poloha roštu	Čas (min)	
		1. strana	2. strana
Klobásy	4	10 - 12	6 - 8
Telecí filety / steaky	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Topinky [1]	5	1 - 3	1 - 3
Topinky s oblohou	4	6 - 8	-

[1] Předehřejte troubu.

11.18 Polotovary

Pravý horký vzduch

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	2	200 - 220	15 - 25
Americká mražená pizza	2	190 - 210	20 - 25
Chlazená pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mražená pizza snack	2	180 - 200	15 - 30
Hranolky, tenké	3	200 - 220	20 - 30
Hranolky, silné	3	200 - 220	25 - 35
Amer. brambory, krokety	3	220 - 230	20 - 35
Opečená bramborová kaše	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, čerstvé	2	170 - 190	35 - 45
Mražené lasagne/ cannelloni	2	160 - 180	40 - 60
Sýr pečený v troubě	3	170 - 190	20 - 30
Kuřecí křídla	2	190 - 210	20 - 30

Mražená hotová jídla

Jídlo k přípravě	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Mražená pizza	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky[1] (300 - 600 g)	Konvenční ohřev nebo Turbo gril	3	200 - 220	podle pokynů výrobce
Bagety	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocné koláče	Konvenční ohřev	3	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

[1] Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

11.19 Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny položte na talíř.

Nezakrývejte je mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.
Používejte první polohu roštu zdola.

Jídlo	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámka
Kuře, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso, 1000 g	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso, 500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Dort, 1400 g	60	60	-

11.20 Zavařování

Upozornění:

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.
- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

Měkké ovoce

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý angrešt	160 - 170	35 - 45	-

Peckoviny

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Hrušky / Kdoule / Švestky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zelenina

Zavařování	Teplota ve °C	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Mrkev [1]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Smíšená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kedlubny / Hrášek / Chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1] Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

11.21 Sušení

Rošty trouby zakryjte papírem na pečení. Nejlepších výsledků dosáhnete, když v polovině doby sušení spotřebič vypnete. Otevřete dvířka spotřebiče a nechte jej vychladnout. Poté dokončete sušení.

Zelenina

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Fazole	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Papriky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zelenina do polévky	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Houby	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Byliny	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Ovoce

Sušené potraviny	Poloha roštu		Teplota (°C)	Čas (hod)
	1 úroveň	2 úrovně		
Švestky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Meruňky	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Jablečné plátky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Hrušky	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.22 Pečení chleba

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Bílý chléb	Chléb	2	180 - 200	40 - 60
Bagety	Chléb	2	200 - 220	35 - 45
Briošky	Chléb	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Chléb	2	200 - 220	35 - 45

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota °C	Čas (min)
Žitný chléb	Chléb	2	190 - 210	50 - 70
Tmavý chléb	Chléb	2	180 - 200	50 - 70
Celozrnný chléb	Chléb	2	170 - 190	60 - 90

11.23 Tabulka pečicí sondy

Hovězí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Filet / Steak z nízkého roštěnce: nepropečené	45 - 50
Filet / Steak z nízkého roštěnce: středně propečené	60 - 65
Filet / Steak z nízkého roštěnce: dobře propečené	70 - 75

Vepřové

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Vepřová plec / kýta / krkovice	80 - 82
Vepřové kotlety (hřbet), uzené vepřové maso	75 - 80
Sekaná	75 - 80

Telecí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90

Skopové / Jehněčí

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Skopová kýta	80 - 85
Skopový hřbet	80 - 85
Jehněčí pečeně / Jehněčí kýta	70 - 75

Zvěřina

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Zaječí hřbet	70 - 75
Zaječí stehno	70 - 75
Celý zajíc	70 - 75
Hřbet z vysoké zvěře	70 - 75
Kýta z vysoké zvěře	70 - 75

Ryby

Jídlo	Teplota středu pokrmu °C
Losos	65 - 70
Pstruhovité ryby	65 - 70

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění:

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch používejte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Nečistoty se pak snadněji odstraňují a nepřipékají se.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

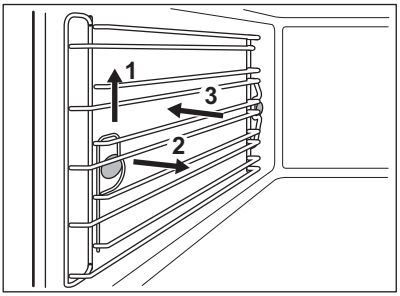
12.1 Čistění párou

1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
2. Přímo do generátoru páry nalijte cca 250 ml vody s třemi polévkovými lžícemi octa.
3. V hlavní nabídce zapněte funkci Čištění párou . Na displeji se zobrazí doba trvání funkce.
4. Když je program dokončen, ozve se zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého senzorového tlačítka.
5. Spotřebič vytřete měkkým hadříkem. Odstraňte zbylou vodu z generátoru páry.
6. Nechte dvířka spotřebiče přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud spotřebič nevyschne.

12.2 Drážky roštů

Při čištění bočních stěn můžete drážky roštů vyjmout.

Vyjmutí drážek roštů



1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.
2. Drážky z předního úchytu lehce vysuňte směrem dovnitř trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchytu.

Instalace drážek roštů

Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

12.3 Systém vyvíjení páry

POZOR
Po každém použití vysušte generátor páry. Pomocí houbičky odsajte vodu.

Případný vodní kámen odstraníte octovou vodou.

POZOR
Chemické odstraňovače vodního kamene mohou poškodit smalt trouby. Řiďte se pokyny výrobce.

Čištění zásobníku na vodu a generátoru páry:

1. **Přes zásobník na vodu** do generátoru páry nalijte roztok vody s octem (cca 250 ml). Vyčkejte přibližně 10 minut.
2. Octovou vodu odsajte houbičkou.
3. Pomocí čisté vody (100–200 ml) systém generátoru páry přes zásobník na vodu propláchněte.
4. Houbičkou odsajte vodu z generátoru páry a otřete vše dosucha.
5. Dvířka spotřebiče nechte otevřená, aby spotřebič zcela vyschl.

12.4 Žárovka

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.

Před výměnou žárovky trouby:

- Vypněte spotřebič.
- Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

POZOR
Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.
Vždy použijte žárovku stejného typu.

Výměna žárovky na stropě vnitřku trouby:

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasaďte kovový kroužek.
5. Nasaďte skleněný kryt.

Výměna žárovky na levé straně vnitřku trouby:

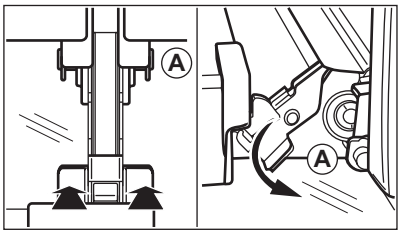
1. Odstraňte levé drážky roštů.
2. Pomocí šroubováku (Torx 20) odšroubujte kryt.
3. Odmontujte a vyčistěte kovový kryt a těsnění.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Namontujte kovový kryt a těsnění. Utáhněte šrouby.
6. Namontujte levé drážky roštů.

12.5 Čištění dvířek trouby

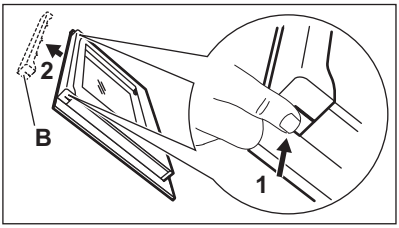
Odstranění dvířek trouby a skleněných panelů

Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet jednotlivých skleněných panelů se liší dle modelu.

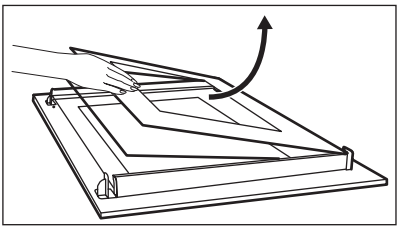
UPOZORNĚNÍ
Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.



1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
4. Oběma rukama podržte dvířka a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.



5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráníte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.
7. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.



8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.
9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

Nasazení dvířek trouby a skleněných panelů

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasaďte. Proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. Nejprve vraťte menší a potom větší panel.

13. CO DĚLAT, KDYŽ...

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nehřeje.	Spotřebič je vypnutý.	Zapněte spotřebič.
Spotřebič nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte nastavení.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá dětská bezpečnostní pojistka.	Viz „Zapnutí či vypnutí funkce dětské pojistky“.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Na displeji se zobrazí F111.	Pečicí sonda nemá správně zapojenou zástrčku do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuňte co nejhlouběji do zásuvky.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.

Problém	Možná příčina	Řešení
Osvětlení nefunguje.	Vybrali jste funkci ECO nebo Horký vzduch s párou . U těchto funkcích nelze aktivovat osvětlení.	Osvětlení nelze aktivovat, protože tyto funkce pomáhají šetřit energii.

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (SN)	.....

14. TECHNICKÉ ÚDAJE

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 Hz

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♲.

Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

www.electrolux.com/shop

892960074-B-112013