Thinking of you
Electrolux

EVY9741AAX
EVY9741AOX

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 12
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY 13
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ 14
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE 16
11. UŽITEČNÉ RADY A TIPY 18
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 35
13. CO DĚLAT, KDYŽ... 37
14. TECHNICKÉ ÚDAJE 38

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

- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků 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.

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 pekáč / 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.

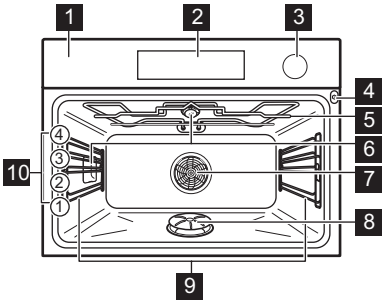
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.5 Likvidace

UPOZORNĚNÍ
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

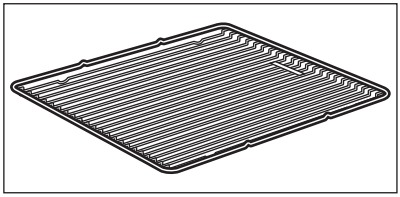
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

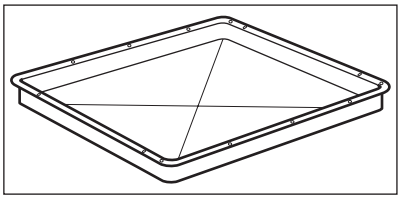


1 Ovládací panel
2 Elektronický programátor
3 Zásobník na vodu
4 Zásuvka pečicí sondy
5 Gril a topné těleso
6 Žárovka trouby
7 Ventilátor a topné těleso
8 Generátor páry s krytem
9 Drážky na rošty, vyjímatelné
10 Polohy roštů

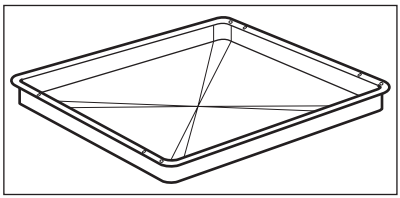
3.1 Příslušenství



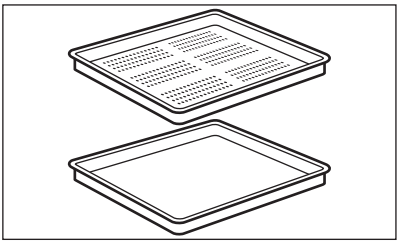
Tvarovaný rošt
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.



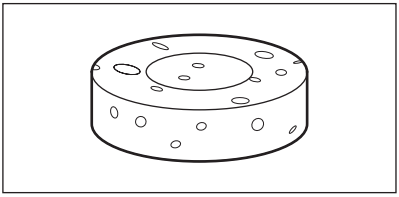
Plech na pečení
Na koláče a sušenky.



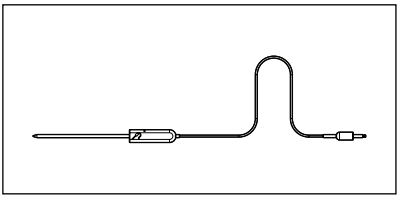
Hluboký pekáč / plech
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.



Sada pro vaření v páře
Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Používejte ji k přípravě jídel, která by neměla být připravována ve vodě (např. zelenina, kusy ryb, kuřecí prsa). Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě (např. rýže, polenta, těstoviny).



Houbička
Slouží k odsátí zbytkové vodu z generátoru páry.



Pečicí sonda
Používá se k měření stupně propečení masa.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pokud topné těleso visí dolů, zatlačte jej na horní stěnu spotřebiče nad držáky na vnitřních stěnách.

4.1 První čištění

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

Řiďte se částí „Čištění a údržba“.

4.2 Nastavení a změna času

Po prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji na několik sekund rozsvítí všechny symboly. Následujících několik sekund se na displeji zobrazuje verze software.

Poté, co zhasne verze software, se na displeji zobrazí „h“ a „12:00“.

Nastavení denního času:

1. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hodiny.
2. Stiskněte OK .
3. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte minuty.
4. Stiskněte OK nebo ◷ .

Displej teploty / času zobrazí nově nastavený čas.

Změna denního času

Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý. Stiskněte ◷ . Na displeji bliká ◷ . Nový denní čas nastavíte výše uvedeným postupem.

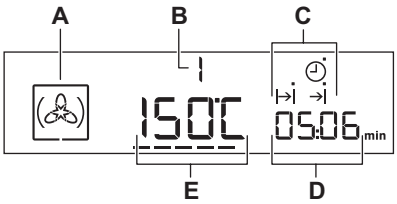
5. OVLÁDACÍ PANEL

5.1 Elektronický programátor

K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Popis
1		ZAPNOUT / VYPNOUT	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2		FUNKCE	Slouží k nastavení funkce trouby, automatického programu nebo čisticí funkce.
3		OSVĚTLENÍ TROUBY	Slouží k zapnutí nebo vypnutí osvětlení trouby.
4	>>3s	TEPLOTA / RYCHLÉ ZAHŘÁTÍ	Slouží k nastavení a kontrole teploty vnitřku trouby nebo teploty pečicí sondy. Při stisknutí a podržení na tři sekundy, vypne či zapne funkci Rychlé zahřátí.
5		MŮJ OBLÍBENÝ PROGRAM	Slouží k uložení vašeho oblíbeného programu. Použijte k přímému přístupu k vašim oblíbeným programům; i u vypnutého spotřebiče.
6	-	DISPLEJ	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
7		NAHORU	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
8		DOLŮ	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
9		HODINY	Slouží k nastavení funkcí hodin.
10		MINUTKA	Slouží k nastavení funkce Minutka.
11	OK	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.

5.2 Displej



A) Symbol funkce trouby
B) Číslo funkce nebo programu trouby
C) Ukazatele pro funkce hodin (viz tabulka „Funkce hodin“)
D) Displej hodin / zbytkového tepla (také funkce minutky a denního času)
E) Displej teploty / času

5.3 Ostatní ukazatele na displeji

Symboly	Název	Popis
	Automatické programy	Můžete zvolit automatický program.
	Oblíbené programy	Je spuštěný oblíbený program.
kg / g	kg / g	Je spuštěný automatický program se zadáním váhy.
h / min	h / min	Je spuštěna funkce hodin.
___	Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla	Ukazuje úroveň teploty ve spotřebiči.
	Teplota / rychlé zahřátí	Funkce je spuštěna.
	Teplota	Můžete zkontrolovat nebo změnit teplotu.
	Pečicí sonda	Pečicí sonda je zasunutá v zásuvce.
	Minutka	Je spuštěná funkce minutky.

5.4 Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji ___ se rozsvítí. Tyto stavové čárky zobrazují zvyšování či klesání teploty ve spotřebiči.

Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, stavové čárky zhasnou.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ
Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pro provoz spotřebiče můžete použít:

- **Manuální režim** - slouží k manuálnímu nastavení pečicí funkce, teploty a doby pečení.
- **Automatické programy** - k přípravě pokrmů, když neznáte jejich přípravu nebo nemáte dostatečné zkušenosti s vařením.

6.1 Funkce trouby

Funkce trouby			Použití
1	MAX	Vaření v páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.
2	MED	Horká pára Interval plus	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti a pro vaření ryb, pudinku do polévky a paštik terrine ve vodě.
3	MIN	Horká pára Interval	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
4		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.
5		Horký vzduch s párou	K energeticky úspornému pečení moučných jídel a převážně suchého pečiva a pečení ve formě na jedné úrovni.
6	LTC	Nízkoteplotní pečení	K přípravě velmi libových a křehkých pečení.
7		Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.
8		Rozmrazování	K rozmrazování potravin.
9		Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
10		Gril	Ke grilování plochých kousků uprostřed roštu. K opékání topinek.
11		Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství. K opékání topinek.
12		Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.
13		Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
14		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 Konvenčního ohřevu.

Funkce trouby		Použití
15	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na maximálně 2 úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20-40 °C nižší než při použití Konvenčního ohřevu.

6.2 Nastavení funkce trouby

1. Pomocí ⏻ zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí nastavená teplota, symbol a číslo funkce trouby.
2. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte funkci trouby.
3. Stiskněte OK nebo se po pěti sekundách spotřebič spustí automaticky.

Pokud spotřebič spustíte a nenastavíte žádnou funkci nebo program trouby, spotřebič se po 20 sekundách automaticky vypne.

6.3 Změna teploty

Stisknutím ∧ / ∨ změníte teplotu v krocích po 5 °C.
Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní třikrát zvukový signál a ukazatel ohřevu zhasne.

6.4 Zjištění teploty

Teplotu uvnitř trouby lze kontrolovat při spuštěných funkcích nebo programech.

1. Stiskněte 🌡 >>3s . Displej teploty / času zobrazí teplotu uvnitř spotřebiče. Chcete-li teplotu uvnitř spotřebiče změnit, stiskněte 🌡 >>3s ještě jednou a použijte ∨ nebo ∧ .
2. Zpět na nastavenou teplotu přejděte stisknutím OK nebo se po pěti sekundách zobrazí na displeji automaticky.

6.5 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehřátí trouby.
Zapnutí funkce rychlého zahřátí: Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte 🌡 >>3s .
Jestliže zapnete funkci rychlého zahřátí, vodorovné čárky na displeji začnou jedna po druhé blikat, čímž signalizují, že je funkce zapnutá.
Doplňkové informace:

- Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nevkládejte do spotřebiče žádné potraviny.
- Funkci rychlého zahřátí nelze s některými funkcemi trouby použít. Pokud nelze funkci rychlého zahřátí s danou funkcí použít, zazní zvukový signál.

6.6 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 „Funkce trouby“) a teplotu.
5. Stisknutím ◷ nastavíte funkci TRVÁNÍ a UKONČENÍ (viz "Nastavení funkce UKONČENÍ“ nebo „Nastavení funkce TRVÁNÍ“). 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. Stisknutím ⏻ vypněte zvukovou signalizaci a 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.

6.7 Úspora energie

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

- **Zbytkové teplo:**
  - Při spuštěné pečicí funkci nebo programu se topná tělesa 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, Odložený start). Tato funkce nefunguje s grilovacími funkcemi.

– Když je spotřebič vypnutý, můžete zbytkové teplo použít k udržování teplého jídla. Displej hodin / zbytkového tepla zobrazuje zbytkovou teplotu, stavové čárky ukazují klesající teplotu.

- **Vaření s vypnutým osvětlením** - Stisknutím -☼- vypnete osvětlení vnitřku trouby během vaření.
- Pokud používáte funkci **Horký vzduch s párou**, osvětlení se vypne po 30 sekundách. Osvětlení se znovu zapne, pokud stisknete -☼- nebo pokud otevřete dvířka spotřebiče.
- **Vypnutí displeje** - V případě potřeby lze spotřebič zcela vypnout. Současně stiskněte ◷ a ∧ , dokud displej nezhasne. Tento krok zároveň vypne spotřebič.
- **Eco funkce** - viz „Funkce trouby“.

7. FUNKCE HODIN

SYMBOL	FUNKCE	POPIS
◷	DENNÍ ČAS	Slouží ke kontrole denního času. Pro změnu denního času viz „Nastavení denního času“.
|→|	TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče.
→|	UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně pro naprogramování automatického pozdějšího zapnutí a vypnutí spotřebiče (Odloženého startu).

7.1 Měřič času

Měřič času použijte ke sledování délky provozu spotřebiče. Zapne se, jakmile se začne spotřebič ohřívat.

Vynulování měřiče času: současně tiskněte ∧ a ∨ , dokud se na displeji nezobrazí „00:00“ a měřič času nezačne znova počítat.

ℹ Měřič času nelze použít současně s nastavenou funkcí Trvání nebo Ukončení.

7.2 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte ◷ , dokud se na displeji neobjeví |→| . Na displeji začne blikat |→| .
3. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte minuty funkce TRVÁNÍ.
4. Nastavení potvrďte stisknutím OK .
5. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte hodiny funkce TRVÁNÍ.

ℹ Pokud se během nastavování funkce TRVÁNÍ dotknete ◷ nebo OK , spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ.

6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.

   Na displeji bliká |→| a nastavení času. Spotřebič se vypne.

   Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
7. Vypněte spotřebič.

7.3 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Zapněte spotřebič a nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Opakovaně stiskněte ◷ , dokud se na displeji neobjeví →| . Na displeji začne blikat →| .

3. Použijte ∧ nebo ∨ a nastavte funkci UKONČENÍ (nejprve nastavte minuty a poté hodiny) a poté potvrďte pomocí OK nebo ⏲.
4. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál.

   Na displeji bliká symbol →| a nastavení času. Spotřebič se vypne.
5. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.
6. Vypněte spotřebič.

7.4 Zkontroluj výsledek (pouze u vybraných modelů)

Pokud nastavíte funkce UKONČENÍ a TRVÁNÍ, dvě minuty před koncem pečení zazní zvukový signál a rozsvítí se osvětlení trouby. Spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ nebo TRVÁNÍ. Během těchto dvou minut můžete zkontrolovat výsledek pečení a, pokud je to zapotřebí, přidat čas funkci UKONČENÍ nebo TRVÁNÍ.

7.5 Nastavení funkce MINUTKA

Pomocí funkce MINUTKA nastavíte odpočet (maximálně 2 hodin a 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.

1. Stiskněte 🔔. Na displeji bliká 🔔 a „00“.
2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím ∧ nebo ∨. Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a hodiny.
3. Stiskněte OK nebo se funkce MINUTKA po pěti sekundách spustí automaticky.
4. Po uplynutí nastavené doby zazní na dvě minuty zvukový signál a na displeji začne blikat „00:00“ a 🔔.
5. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka nebo otevřením dvířek trouby.

7.6 Nastavení funkce Odloženého startu

Funkci TRVÁNÍ |→| a UKONČENÍ →| lze použít současně, pokud chcete troubu nastavit tak, aby se později automaticky zapnula a vypnula. V takovém případě nejprve nastavte funkci TRVÁNÍ |→| a poté funkci UKONČENÍ →| (viz „Nastavení funkce TRVÁNÍ“ a „Nastavení funkce UKONČENÍ“).
Když je funkce Odloženého startu zapnutá, na displeji se zobrazuje statický symbol funkce trouby, |→| s tečkou a →|. Tečka na displeji hodin / zbytkového tepla zobrazuje, která funkce hodin je zapnutá.

8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

ℹ K dispozici je 9 automatických programů a receptů. Automatický program použijte, když neznáte recept nebo nemáte zkušenosti s přípravou daného pokrmu. Seznam receptů pro automatické programy naleznete v části „Recepty“.

K dispozici jsou tři typy automatických programů:

- Automatické recepty
- Automatické programy se zadáním váhy
- Automatické programy s pečící sondou

ℹ 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.

8.1 Automatické recepty

Nastavení automatických receptů:

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte ☐. Na displeji se zobrazuje číslo automatického programu (P1–P9).
3. K nastavení receptu použijte ∧ nebo ∨.

4. Stiskněte OK nebo se automatický recept po pěti sekundách spustí automaticky.
5. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. Symbol |→| bliká. Spotřebič se vypne.
6. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka nebo otevřením dvířek.

8.2 Automatické programy se zadáním váhy

Spotřebič vypočítá čas pečení podle zadané hmotnosti masa.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte ☐ .
3. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte program se zadáním váhy (viz „Recepty“).

   Na displeji se zobrazuje: doba pečení, symbol trvání |→| a přednastavená hmotnost a jednotka hmotnosti (kg, g).
4. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.
5. Spotřebič se zapne. Na displeji bliká symbol jednotky hmotnosti. Během této doby můžete změnit přednastavenou hmotnost pomocí ∧ nebo ∨ . Stiskněte OK .
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. |→| bliká. Spotřebič se vypne.
7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka nebo otevřením dvířek.

8.3 Automatické programy s pečící sondou

Teplota středu pokrmů je u programů s pečicí sondou předem pevně daná. Program se ukončí, když spotřebič dosáhne nastavené teploty sondy.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte ☐ .
3. Zapojte pečicí sondu (viz „Pečící sonda“).
4. Pomocí ∧ nebo ∨ nastavte program s pečící sondou.

   Na displeji se zobrazí doba pečení, |→| a ⚲ .
5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.
6. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. |→| bliká. Spotřebič se vypne.
7. Zvukovou signalizaci vypnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka nebo otevřením dvířek.

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

⚠ **UPOZORNĚNÍ**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Pečicí sonda

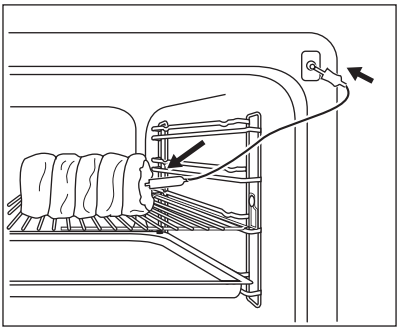
Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, spotřebiče se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:

- Teplotu trouby: viz „Recepty“ a tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy: viz „Recepty“ a tabulka pro pečicí sondu.

⚠ Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.

1. Zapněte spotřebič.
2.



Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem na rukojeti) do středu masa.

3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na přední straně spotřebiče.

   Na displeji se zobrazí a přednastavená teplota sondy. Při prvním použitím je použita teplota 60 °C a při dalším použití je použita poslední nastavená hodnota.

4. Použijte ∧ nebo ∨ k nastavení teploty sondy.

5. Stiskněte OK nebo se nastavení automaticky uloží po pěti sekundách.

   Užitečné informace:

   Teplotu sondy můžete nastavit pouze, když bliká symbol . Pokud se na displeji zobrazuje , ale nebliká, před tím, než nastavíte teplotu sondu, nastavte novou hodnotu stisknutím >3s a ∧ nebo ∨ .

6. Nastavte funkci trouby a v případě potřeby teplotu trouby.

   Na displeji se zobrazuje aktuální teplota sondy a stavové čárky teploty, které zobrazují vztah mezi nastavenou teplotou a aktuální teplotou trouby.

   Užitečné informace:

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

   Zatímco spotřebič počítá přibližnou dobu pečení, hodnota funkce Měřiče času se zobrazuje na displeji času / zbytkového tepla. Po dokončení prvního výpočtu, displej času / zbytkového tepla zobrazí —:— a poté přibližnou dobu pečení. Spotřebič během pečení pokračuje ve výpočtu jeho doby. Displej pravidelně aktualizuje novou hodnotu doby pečení.

7. Když teplota sondy ve středu masa dosáhne nastavené hodnoty, začne blikat teplota sondy a . Na dvě minuty zazní zvukový signál. Signál vypnete zmáčknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.

8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte ze spotřebiče.

UPOZORNĚNÍ
Při vytahování pečicí sondy buďte opatrní. Je horká. Hrozí nebezpečí popálení.

9. Vypněte spotřebič.

Když zasunete pečicí sondu do zásuvky, zrušíte nastavení funkce hodin.

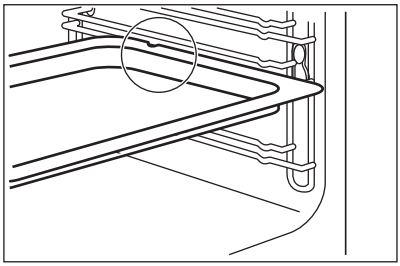
Když pečete s pečicí sondou, můžete změnit teplotu zobrazenou na displeji teploty / času. Po zasunutí pečicí sondy do zásuvky a nastavení funkce trouby a teploty se na displeji zobrazí aktuální teplota sondy.

Opětovným stisknutím >3s zobrazíte další tři teploty:

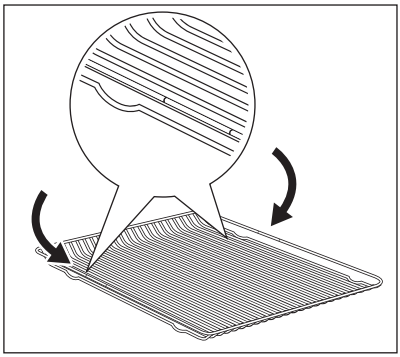
- Nastavenou teplotu středu masa
- Aktuální teplotu trouby
- Aktuální teplotu středu masa.

Nastavená teplota sondy se mění na aktuální teplotu sondy a aktuální teplota trouby se mění na nastavenou teplotu trouby.

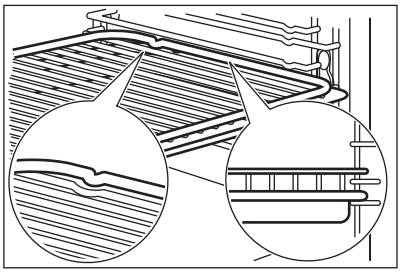
9.2 Instalace příslušenství



Hluboký pekáč / plech:
Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Tvarovaný rošt:
Vložte rošt a ujistěte se, že nožičky směřují dolů. Zasuňte rošt mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:
Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.

Veškeré příslušenství má na pravém a levém okraji spodní strany malé otvory pro větší bezpečnost.

Ujistěte se, že jsou tyto otvory vždy v zadní části spotřebiče. Tyto otvory také slouží jako ochrana proti překlopení.

Zvýšený okraj roštu je dalším ochranou proti sklouznutí varných nádob.

10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Funkce Můj oblíbený program

Pomocí této funkce můžete uložit vaše oblíbené nastavení teploty a doby přípravy určité funkce či programu trouby.

1. Nastavte teplotu a čas pro určitou funkci či program.
2. Stiskněte a na déle než tři sekundy podržte ☆. Zazní zvukový signál.
3. Vypněte spotřebič.

Použití funkce Můj oblíbený program:

- **Tuto funkci zapnete** stisknutím ☆. Spotřebič spustí váš oblíbený program.
- **Tuto funkci vypnete** stisknutím ⏻. Spotřebič vypne váš oblíbený program.

Během spuštěné funkce lze měnit dobu přípravy jídla a teplotu.

10.2 Dětská pojistka

Funkce dětské pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.

Zapnutí či vypnutí funkce dětské pojistky:

1. Pomocí ⏻ spotřebič vypněte. Nenastavujte žádnou funkci trouby.
2. Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte ◷ a ∨. Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí či zmizí SAFE.

10.3 Blokování tlačítek

Tuto funkci můžete zapnout pouze, když je spotřebič v provozu. Funkce blokování tlačítek brání náhodné změně funkce trouby.

Zapnutí či vypnutí funkce blokování tlačítek:

1. Zapněte spotřebič.
2. Zapněte funkci trouby nebo zvolte nastavení.
3. Na dvě sekundy současně stiskněte a podržte ⏲ a ∨ . Zazní zvukový signál.

Na displeji se zobrazí či zmizí Loc.

Spotřebič lze při zapnutém blokování tlačítek vypnout. Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce blokování tlačítek.

10.4 Nabídka nastavení

Nabídka nastavení vám umožňuje přidat či odebrat funkce z hlavní nabídky (například: můžete zapnout či vypnout ukazatel zbytkového tepla). Nabídka nastavení má maximálně šest nastavení (od SET1 po SET6). Možné hodnoty každého nastavení naleznete v níže uvedené tabulce.

Nabídka nastavení

Číslo nabídky nastavení	Popis	Hodnota
SET1	UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA	ON / OFF
SET2[1)]	TÓNY TLAČÍTEK	CLIC / BEEP / OFF
SET3	TÓN ZÁVADY	ON / OFF
SET4	OBSLUHA	---
SET5	OBNOVIT TOVÁRNÍ NASTAVENÍ	YES / NO
SET6[2)]	PRODLOUŽENÍ DOBY PEČENÍ	ON / OFF

1) Není možné vypnout tón senzorového tlačítka Zap / Vyp.

2) Pouze u vybraných modelů

ℹ Nabídku nastavení můžete upravit pouze u vypnutého spotřebiče.

Zapnutí nabídky nastavení:

1. V případě potřeby vypněte spotřebič ⏻ .
2. Stiskněte a na tři sekundy podržte ☐ . Na displeji se objeví „SET1“ a začne blikat „1“.
3. Pomocí ∧ / ∨ zvolte nastavení.
4. Stiskněte OK .
5. Pomocí ∧ / ∨ změňte hodnotu nastavení.
6. Stiskněte OK .

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době automaticky vypne:

- pokud je spuštěna funkce trouby.
- jestliže 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

Po automatickém vypnutí spotřebič zapnete stisknutím jakéhokoliv senzorového tlačítka.

⚠ Funkce automatického vypnutí funguje u všech funkcí trouby kromě funkce Osvětlení, Nízkoteplotní pečení, Pečicí sonda, Trvání, Ukončení a Odložený start.

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je spotřebič vypnutý, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
  - Když je spotřebič zapnutý.
  - Pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv senzorového tlačítka (kromě tlačítka ZAPNOUT / VYPNOUT), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
  - Pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci Minutka. Když se funkce Minutka dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 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.

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 Vaření v páře

Nádobí k vaření v páře

- Používejte pouze žáruvzdorné nádobí odolné proti korozi.

Vhodné jsou také nádoby z chromové oceli (viz zvláštní příslušenství).

Úrovně trouby

- Správné úrovně trouby naleznete v následující tabulce. Úroveň drážek se počítá zdola nahoru.

Všeobecné poznámky

- Vaříte-li déle než 30 minut nebo vaříte-li velké množství potravin, přidejte v případě potřeby vodu.
- Položte jídlo na rošty ve vhodných varných nádobách. Mezi rošty musí být určitá vzdálenost, aby se pára dostala ke každému jídlu.
- Jestliže nebudete troubu delší dobu používat, vyprázdněte vodu ze zásobníku, spojovacích hadiček a odpařovače (viz kapitola „Čištění a údržba“).

Poznámky k tabulkám vaření v páře

- V tabulkách jsou uvedeny informace pro typická jídla.

Teploty a časy jsou pouze orientační a mohou se měnit podle složení, velikosti a množství jídla a nádobí.
Jestliže nenajdete nastavení pro svůj recept, použijte nějaký podobný recept.
Pokud není v tabulkách uvedeno jinak, zahajte přípravu jídla se studenou troubou.
U rýže zvyšte množství vody na poměr 1 : 1,5 - 1: 2 oproti údajům v tabulce.

11.3 Tabulka vody na páru

Množství vody v zásobníku v ml	Čas[1)] v minutách
300	15 - 20
600	30 - 40
800	50 - 60

1) Časové údaje jsou pouze orientační

11.4 Funkce Pravý horký vzduch spolu s Vaření v páře

- Maso, zeleninu a přílohy můžete připravovat jedno po druhém kombinováním funkcí. Všechny chody budou připraveny k podávání ve stejnou dobu.
- Nejprve použijte funkci Pravý horký vzduch k prvotnímu opečení potravin.
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do žáruvzdorných nádob. Vložte je do trouby spolu s pečení.
- Snižte teplotu trouby na přibližně 80 °C. Chcete-li urychlit ochlazování spotřebiče, nechte dvířka trouby otevřená v první poloze po dobu přibližně 15 minut.
- Zapněte funkci Vaření v páře a dokončete přípravu všech druhů jídla dohromady.

Maximální množství vody je 650 ml.

11.5 Tabulky pro vaření v páře

UPOZORNĚNÍ
Dokud je funkce aktivní, neotvírejte dvířka spotřebiče. 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.
Příprava jídel: Můžete připravit celé menu najednou. Aby nedošlo k nedovaření nebo převaření některých jídel, vyberte jídla s podobnou délkou přípravy. Pro jednotlivé složky použijte co největší specifikované množství vody. Jednotlivé chody rozmístěte na rošty v odpovídajícím nádobí. Mezi pokrmy nechte místo, aby mohla pára cirkulovat.

Sterilizace

- Pomocí této funkce lze sterilizovat nádoby (např. dětské lahve).
- Položte čisté nádoby doprostřed roštu na první úrovni. Zajistěte, aby otvor směřoval pod malým úhlem směrem dolů.
- Naplňte zásobník maximálním množstvím vody a nastavte dobu na 40 min.

Zelenina

Jídlo	Teplota v °C	Množství vody v ml	Čas[1] v minutách	Poloha roštu
Artyčoky	96	800	50 - 60	1
Lilek	96	450	15 - 25	1
Květák, celý	96	600	35 - 45	1
Květák, růžičky	96	500	25 - 30	1
Brokolice, celá	96	550	30- 40	1
Brokolice, růžičky	96	400	20 - 25	1
Houby, plátky	96	400	15 - 20	1
Hrášek	96	450	20 - 25	1
Fenykl	96	600	35 - 45	1
Mrkev	96	600	35 - 45	1
Kedluben, proužky	96	550	30 - 40	1
Papriky, proužky	96	400	15 - 20	1
Pórek, kroužky	96	500	25 - 35	1

Jídlo	Teplota v °C	Množství vody v ml	Čas[1] v minutách	Poloha roštu
Zelené fazolky	96	550	35 - 45	1
Polníček, listy	96	450	20 - 25	1
Růžičková kapusta	96	550	30 - 40	1
Červená řepa	96	800 + 400	70 - 90	1
Černý kořen	96	600	35 - 45	1
Celer, kostičky	96	500	20 - 30	1
Chřest, zelený	96	500	25 - 35	1
Chřest, bílý	96	600	35 - 45	1
Špenát, čerstvý	96	350	15	1
Loupaná rajčata	96	350	15	1
Bílé fazole	96	500	25 - 35	1
Kapusta, kadeřavá	96	400	20 - 25	1
Cukety, plátky	96	350	15	1

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Přílohy

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

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Ryby

Jídlo	Teplota v ºC	Množství vody v ml	Čas[1] v minutách	Poloha roštu
Pstruh, cca 250 g	85	550	30 - 40	1
Krevety, čerstvé	85	450	20 - 25	1
Krevety, mražené	85	550	30 - 40	1
Losos, filety	85	500	25 - 35	1
Pstruh, cca 1000 g	85	600	40 - 45	1
Slávky	96	500	20 - 30	1
Platýz, filet	80	350	15	1

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Maso

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

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

Vejce

Jídlo	Teplota v ºC	Množství vody v ml	Čas[1] v minutách	Poloha roštu
Vejce, naměkko	96	400	10- 12	1
Vejce, nahniličku	96	450	13 - 16	1

Jídlo	Teplota v °C	Množství vody v ml	Čas[1] v minutách	Poloha roštu
Vejce, natvrdo	96	500	18 - 21	1

[1] Časové údaje jsou pouze orientační.

11.6 Tabulka vaření s funkcí Horká pára Interval plus

Druh potravin	Horká pára Interval plus (množství vody cca 300 ml)		
	Teplota v °C	Čas v minutách	Poloha roštu
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách[1]	90	40 - 45	1
Zapečená vejce [1]	90	35 - 45	1
Paštika Terrine [1]	90	40 - 50	1
Tenký plátek ryby	85	15 - 25	1
Silný plátek ryby	90	25 - 35	1
Malá ryba do 350 g	90	25 - 35	1
Celá ryba do 1000 g	90	35 - 45	1
Opakovaný ohřev			
Knedlíky	110	20 - 30	1
Těstoviny	110	15 - 20	1
Rýže	110	15 - 20	1
Jídla na jeden talíř	110	15 - 20	1

[1] Nechte v troubě ještě půl hodiny se zavřenými dvířky

11.7 Tabulka pro funkci Horká pára Interval

Druh potravin	Horká pára Interval (množství vody cca 300 ml)			
	Množství	Teplota v °C	Čas[1] v minutách	Poloha roštu
Vepřová pečeně	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Hovězí pečeně	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Telecí pečeně	1 kg	180	80 - 90	1
Sekaná, syrová	0,5 kg	180	30 - 40	1
Uzená vepřová kýta (dvě hodiny namáčet)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Kuře	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Kachna	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1

Druh potravin	Horká pára Interval (množství vody cca 300 ml)			
	Množství	Teplota v ºC	Čas[1] v minutách	Poloha roštu
Zapečené brambory	-	160 - 170	50 - 60	1
Zapečené těstoviny	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Různé druhy chleba	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Pečivo	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Housky či rohlíky k pečení	-	200	20 - 30	2
Bagety k pečení	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Bagety k pečení, zmrazené	40 - 50 g,	200	25 - 35	2

1) Časové údaje jsou pouze orientační.

11.8 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.

11.9 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.**
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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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.

11.10 Pečení na jedné úrovni trouby

Všeobecné pokyny

- Nová trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, doby pečení) a úrovně roštů byste měli proto upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.

Při delším 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 plechy opět vyrovnají.

Jak používat tabulky pro pečení moučných jídel

- Doporučujeme vždy nejprve použít nižší teplotu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
Při pečení moučných jídel na několika úrovních drážek může být doba pečení o 10 - 15 minut delší.
Různě vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíly se během pečení vyrovnají.

Pečení ve formě

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kulatý koláč nebo brioška	Pravý horký vzduch	1	150 - 160	50 - 70
Linecký koláč / Biskupský chlebíček	Pravý horký vzduch	1	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Piškotový koláč	Pravý horký vzduch	1	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Piškotový koláč	Konvenční ohřev	1	160	35 - 50
Dortový korpus - křehké těsto 1)	Pravý horký vzduch	2	170 - 180	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	70 - 90
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	1	180	70 - 90
Tvarohový koláč, plech 2)	Konvenční ohřev	2	160 - 170	70 - 90

1) Předehřejte troubu.
2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kynutá pletýnka/věnec	Konvenční ohřev	1	170 - 190	30 - 40
Vánoční štola 1)	Konvenční ohřev	1	160 - 180	50 - 70
Chléb (žitný chléb) 1)	Konvenční ohřev	1		
nejprve			230	20
potom			160 - 180	30 - 60
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky 1)	Konvenční ohřev	2	190 - 210	20 - 35
Piškotová roláda 1)	Konvenční ohřev	2	180 - 200	10 - 20
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	2	150 - 160	20 - 40
Máslový mandlový koláč/ cukrové koláčky 1)	Konvenční ohřev	2	190 - 210	20 - 30
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Pravý horký vzduch	2	150 - 160	35 - 55
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) 2)	Konvenční ohřev		170	35 - 55
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	2	160 - 170	40 - 80
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) 1)	Konvenční ohřev	2	160 - 180	40 - 80

Sušenky

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	2	150 - 160	10 - 20
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	2	140	20 - 35
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta 1)	Konvenční ohřev	2	160	20 - 30
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	2	150 - 160	15 - 20

Jídlo	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch		80 - 100	120 - 150
Makronky	Pravý horký vzduch	2	100 - 120	30 - 50
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	2	150 - 160	20 - 40
Drobné pečivo z listového těsta 1)	Pravý horký vzduch	2	170 - 180	20 - 30
Pečivo 1)	Pravý horký vzduch	2	160	10 - 25
Pečivo 1)	Konvenční ohřev	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / Malé koláčky 1)	Pravý horký vzduch	2	160	20 - 35
Small cakes / Malé koláčky 1)	Konvenční ohřev	2	170	20 - 35

Horký vzduch s párou

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

11.11 Pečení na více úrovních

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý horký vzduch Poloha roštů zdola Dvě polohy roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky 1)	1 / 4	160 - 180	25 - 45

Druh pečení	Pravý horký vzduch Poloha roštů zdola Dvě polohy roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Koláč s drobenkou, suchý	1 / 4	150 - 160	30 - 45

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Druh pečení	Pravý horký vzduch Poloha roštů zdola Dvě polohy roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Sušenky z křehkého těsta	1 / 4	150 - 160	20 - 40
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	1 / 4	140	25 - 45
Sušenky z piškotového těsta	1 / 4	160 - 170	25 - 40
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

11.12 Tabulka nízkoteplotního pečení

- Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb. Vařte bez pokličky.
- Maso k pečení osmahněte na rozpálené pánvi.
- Vložte maso do mísy na pečení nebo přímo na tvarovaný rošt. Pod rošt položte hluboký pekáč / plech k zachytávání tuku.

Tabulka nízkoteplotního pečení

Jídlo k přípravě	Hmotnost	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (min)
Hovězí pečeně	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Hovězí plátek	1 - 1,5 kg	150	1	90 - 110
Telecí pečeně	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Steak	200 - 300 g	120	1	20 - 40

11.13 Příprava pizzy

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

Druh pečení	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	1	170 - 190	45 - 55
Švýcarský koláč	1	170 - 190	45 - 55
Tvarohový dort	1	140 - 160	60 - 90
Jablečný koláč, s horní vrstvou	1	150 - 170	50 - 60
Zeleninový koláč	1	160 - 180	50 - 60
Nekvašený chléb[1)]	2	230	10 - 20
Listové těsto s náplní[1)]	2	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)[1)]	2	230	12 - 20
Pirohy (ruské pirohy s náplní)[1)]	2	180 - 200	15 - 25

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.14 Tabulka pečení masa

Nádoba na pečení

- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad hlubokým pekáčem / plechem (je li součástí příslušenství).
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez poklice.
- 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.

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					

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
nepropečené 1)	na cm tloušťky	Turbo gril	1	190 - 200	na 5–6 cm tloušťky
středně propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	180 - 190	na 6–8 cm tloušťky
dobře propečené	na cm tloušťky	Turbo gril	1	170 - 180	na 8–10 cm tloušťky

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	150 - 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 - 180	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, zaječí kýta 1)	až 1 kg	Konvenční ohřev	1	230	30 - 40

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
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

Drůbež

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kuře, jarní kuře	200–250 g každý	Turbo gril	1	200 - 220	30 - 50
Půlka kuřete	400–500 g každá	Turbo gril	1	190 - 210	35 - 50
Kousky drůbeže	1–1,5 kg	Turbo gril	1	190 - 210	50 - 70
Kachna	1,5–2 kg	Turbo gril	1	180 - 200	80 - 100

Ryby (dušené)

Druh masa	Množství	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Celá ryba nad 1 kg	1–1,5 kg	Konvenční ohřev	1	210 - 220	45 - 60

11.15 Gril

Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.

POZOR
Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Prázdnou troubu předehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

- Rošt zasuňte do úrovně trouby uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první úrovně trouby vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

Gril

Jídlo ke grilování	Teplota	Poloha roštu	Doba grilování (min)	
			1. strana	2. strana
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Hovězí filet, středně propečený	230	1	20 - 30	20 - 30
Vepřové kotlety	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Telecí kotlety	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Jehněčí kotlety	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35

Jídlo ke grilování	Teplota	Poloha roštu	Doba grilování (min)	
			1. strana	2. strana
Celé ryby, 500–1000 g	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Velkoplošný gril

Jídlo ke grilování	Poloha roštu 1)	Doba grilování (min)	
		1. strana	2. strana
Burgers / Karbanátky 1)	3	9 - 13	8 - 10
Vepřový plátek	3	10 - 12	6 - 10
Klobásy	3	10 - 12	6 - 8
Hovězí steaky, telecí steaky	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Topinky 1)	4	1 - 3	1 - 3
Topinky s oblohou	3	6 - 8	-

1) Předehřejte troubu.

11.16 Polotovary

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.
- Použijte první polohu roštu. Jedná se o spodní úroveň.

Mražené potraviny

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	2	200 - 220	20 - 30
Hranolky, silné	2	200 - 220	25 - 35
Amer. brambory, krokety	2	220 - 230	20 - 35
Opečená bramborová kaše	2	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, čerstvé	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne / Cannelloni, zmraz.	2	160 - 180	40 - 60
Sýr pečený v troubě	2	170 - 190	20 - 30

Polotovary	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas (min)
Kuřecí křídla	2	190 - 210	20 - 30

Tabulka pro mražená hotová jídla

Jídlo k přípravě	Funkce trouby	Poloha roštu	Teplota (°C)	Čas
Mražená pizza	Konvenční ohřev	2	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Hranolky [1] (300 - 600 g)	Konvenční ohřev nebo Turbo gril	2	200 - 220	podle pokynů výrobce
Bagety	Konvenční ohřev	2	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce
Ovocný koláč	Konvenční ohřev	2	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce

[1] Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte

11.17 Rozmrazování

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.
- Použijte první úroveň trouby. Jedná se o spodní úroveň.

Tabulka pro rozmrazování

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování v minutách	Následující doba rozmrazování v minutách	Poznámka
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velkém talíři. V polovině doby obraťte
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte
Maso	0,5 kg	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 našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená
Zdobený dort	1,4 kg	60	60	---

11.18 Zavařování - Spodní ohřev

- 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 stejným množstvím 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).

Tabulka zavařování - Měkké ovoce

Zavařování	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Doba zavařování při 100 °C (min)
Jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt	160 - 170	35 - 45	---

Tabulka zavařování - Peckoviny

Zavařování	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Doba zavařování při 100 °C (min)
Hrušky, kdoule, švestky	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Tabulka zavařování - Zelenina

Zavařování	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Doba zavařování při 100 °C (min)
Mrkev [1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	---
Smíšená nakládaná zelenina	160 - 170	50 - 60	15
Kedlubny, hrášek, chřest	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1)] Ponechejte v troubě po jejím vypnutí

11.19 Sušení

Jídlo	Teplota (°C)	Poloha roštu	Čas (hod)
Fazole	60 - 70	2	6 - 8
Papriky	60 - 70	2	5 - 6
Polévková zelenina	60 - 70	2	5 - 6
Houby	50 - 60	2	6 - 8
Byliny	40 - 50	2	2 - 3
Švestky	60 - 70	2	8 - 10
Meruňky	60 - 70	2	8 - 10
Jablečné plátky	60 - 70	2	6 - 8
Hrušky	60 - 70	2	6 - 9

11.20 Tabulka pečicí sondy

Hovězí

Jídlo k přípravě	Teplota sondy ve středu pokrmu
Steak z roštěnce nebo ze svíčkové	
nepropečené	45 - 50 °C
středně propečené	60 - 65 °C
dobře propečené	70 - 75 °C

Vepřové

Jídlo k přípravě	Teplota sondy ve středu pokrmu
Vepřové plecko, kýta, krkovice	80 - 82 °C
Kotlety (hřbet), uzené maso	75 - 80 °C
Sekaná	75 - 80 °C

Telecí

Jídlo k přípravě	Teplota sondy ve středu pokrmu
Telecí pečeně	75 - 80 °C
Telecí koleno	85 - 90 °C

Skopové / Jehněčí

Jídlo k přípravě	Teplota sondy ve středu pokrmu
Skopová kýta	80 - 85 °C
Skopový hřbet	80 - 85 °C
Jehněčí pečeně, jehněčí kýta	70 - 75 °C

Zvěřina

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

Ryby

Jídlo k přípravě	Teplota sondy ve středu pokrmu
Losos	65 - 70 °C
Pstruhovité ryby	65 - 70 °C

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 systému generátoru páry nalijte cca 250 ml vody a tři polévkové lžíce octa.
3. Opakovaně stiskněte ☐, dokud se na displeji neobjeví ⠿.
4. Na displeji se zobrazí délka (15 minut) a výchozí teplota. Stisknutím OK spustíte čištění.
5. Po dokončení čištění párou zazní zvukový signál. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
6. Vyčistěte spotřebič měkkým hadrem. Houbičkou odsajte vodu z generátoru páry a otřete vše dosucha.

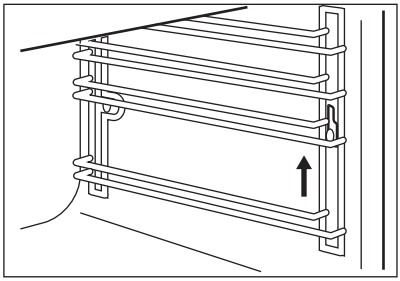
   Nechte dvířka otevřená asi na jednu hodinu, aby spotřebič zcela vyschl.

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení. Viz „Nastavení funkce UKONČENÍ“.

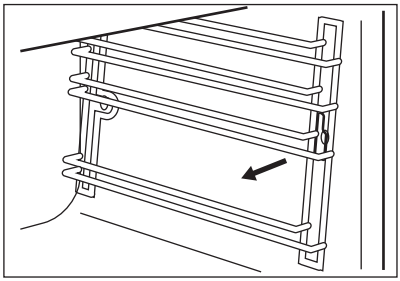
12.2 Drážka roštu

Vyjmutí drážky roštu

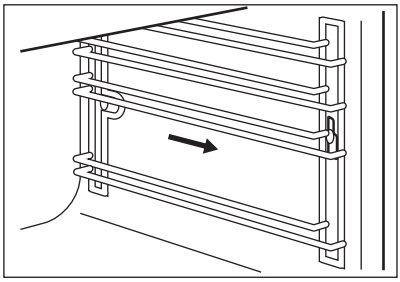
Při čištění bočních stěn můžete drážku roštu vyjmout.



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 na rošty

Při instalaci drážek na rošt proveďte stejný postup 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:

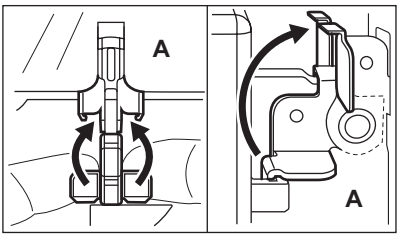
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasaďte kovový kroužek.
5. Nasaďte skleněný kryt.

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 Dvířka a skleněné panely

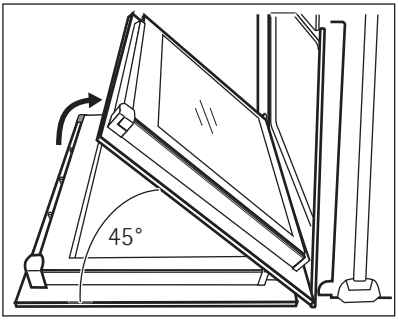
Dvířka při čištění vyjměte.



Vyjmutí dvířek

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

1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.

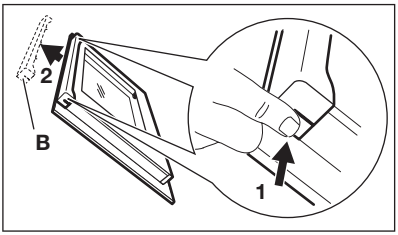


3. Přivírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 45°.
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.

Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou a rovnou podložku, aby se nepoškrábala.

5. Nyní můžete odstranit vnitřní skleněné panely a vyčistit je.

Dvířka nasadíte výše uvedenými kroky v opačném pořadí.

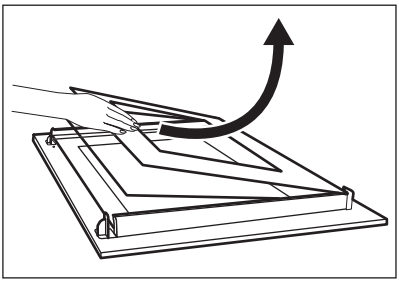


Vytažení a vyčištění skleněných panelů dvířek

Dvířka trouby mají 2, 3 nebo 4 skleněné panely (počet závisí na modelu).

POZOR
Hrubé zacházení se skleněnými panely, obzvláště kolem okrajů předního panelu, může způsobit prasknutí skla.

1. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



2. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
3. Postupně uchopte skleněné panely na jejich horní straně a vytáhněte je nahoru z kolejniček.
4. Vyčistěte skleněné panely dvířek spotřebiče.

   Panely vložíte výše uvedeným postupem 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. Viz „Nastavení a změna času“.
Spotřebič nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Spotřebič nehřeje.	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není v seznamu.	Jedná se závadu na elektroinstalaci.	• Spotřebič vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se opět zobrazí chybový kód, kontaktujte autorizované servisní středisko.

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

892946992-E-042013