

EVY7600AOX



CS Kombinovaná mikrovlnná trouba

Návod k použití



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
6. REŽIM MIKROVLNNÉ TROUBY.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	13
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	15
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	16
10. TIPY A RADY.....	17
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	32
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	33
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	34

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 proto 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/webselfservice



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



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: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- 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 nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- 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 užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Pokud je spotřebič prázdný, nezapínejte jej. Kovové součásti uvnitř spotřebiče mohou způsobit elektrický oblouk.
- Pro přípravu pokrmů a nápojů v mikrovlnné troubě nesmí být použity kovové nádoby. Tento požadavek neplatí, pokud výrobce stanoví velikost a tvar kovových nádob, které jsou vhodné pro přípravu v mikrovlnné troubě.
- Jsou-li poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí se spotřebič používat, dokud jej neopraví kvalifikovaná osoba.
- Opravy či údržbu, které zahrnují sejmutí krytu chránícího před vystavením mikrovlnné energii, může provádět pouze k tomu kvalifikovaná osoba.
- Tekutiny či jiné potraviny neohřívejte v hermeticky uzavřených nádobách. Mohou explodovat.
- Používejte jen nádobí vhodné k použití v mikrovlnných troubách.
- Při ohřívání potravin v plastových či papírových nádobách sledujte spotřebič z důvodu jejich možného vznícení.

- Tento spotřebič je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání zahřívacích podložek, pantoflí, hub, vlhkých hadrů a podobných předmětů může způsobit poranění, vznícení či požár.
- Pokud ze spotřebiče vychází kouř, spotřebič vypněte nebo odpojte od sítě a nechte dvířka zavřená, aby se případné plameny uhasily.
- Ohřívání nápojů v mikrovlnné troubě může vést k utajenému varu a pozdějšímu prudkému vystříknutí kapaliny. S nádobou je proto nutné zacházet opatrně.
- Kojenecké láhve nebo skleničky s dětskou výživou byste měli zamíchat nebo protřepat, a před podáním si ještě ověřit jejich teplotu, aby se dítě nespálilo.
- Vajíčka ve skořápce a vajíčka vařená natvrdo by se neměla ve spotřebiči ohřívát, protože mohou explodovat i po dokončení mikrovlnného ohřevu.
- Spotřebič je nutné pravidelně čistit a odstraňovat jakékoliv zbytky potravin.
- Pokud není spotřebič udržován v čistém stavu, může jeho povrch zkorodovat, a ovlivnit tak celkovou životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

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 přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahujte 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.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- 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. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti 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, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte 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.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- 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.
- 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.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k přehřátí trouby.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Na dno vnitřku spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.



VAROVÁNÍ!

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

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.

- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřena, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

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.
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou při chodu mikrovlnné funkce způsobit požár a elektrický oblouk.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné 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.

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.
- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi..

2.6 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

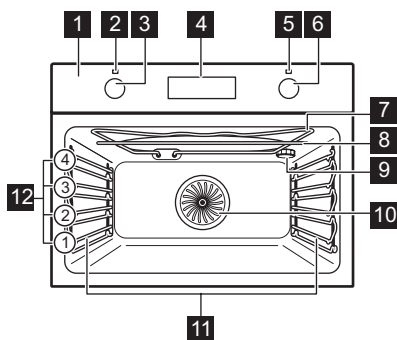
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.7 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

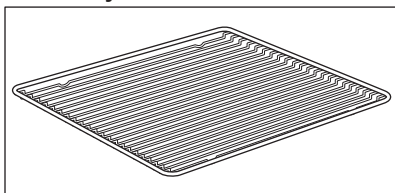
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Kontrolka / symbol napájení
- 3 Ovladač funkcí trouby
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ukazatel / symbol teploty a mikrovlnného výkonu
- 6 Ovladač teploty / mikrovlnného výkonu
- 7 Topný článek
- 8 Magnetron
- 9 Osvětlení
- 10 Ventilátor
- 11 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 12 Polohy polic

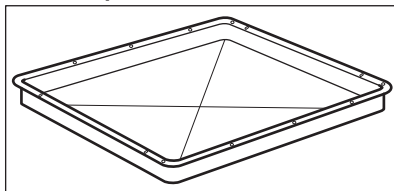
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



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

Plech na pečení



Na koláče a sušenky.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Nastavení Denního času viz kapitola „Funkce hodin“.



Viz část „Čištění a údržba“.

4.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Před prvním použitím trouby i příslušenství vyčistěte. Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebiči spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.



5.2 Zapnutí a vypnutí trouby.


1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci. Tím se trouba

2. Otočte ovladačem teploty / mikrovlnného výkonu na požadovanou teplotu.
3. Jestliže chcete troubu vypnout, otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

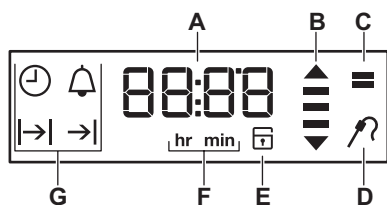
5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
Osvětlení	Zapne osvětlení bez pečicí funkce.
Mikrovlnná trouba	Vytváří teplotu přímo v pokrmu. Funkci použijte k ohřívání hotových pokrmů a nápojů, k rozmrazování masa nebo ovoce a také k vaření zeleniny a pečení ryb.
Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.
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 Horní/spodní ohřev.
Horní/spodní ohřev (Horní/spodní ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodem a zavařování potravin.
Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmrazených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmrazených potravin.
Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.

Funkce trouby	Použití
 Velkoplošný Gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo Gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také k zapékání a pečení dozlatova.






 Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 60 °C automaticky vypnout.

5.4 Displej




- A. Časovač
- B. Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla
- C. Mikrovlnná funkce
- D. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- E. Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny / minuty
- G. Funkce hodin

5.5 Tlačítka

Senzorové tlačítko / tlačítko	Funkce	Popis
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	MIKROVLNNÁ TROUBA	Slouží k nastavení mikrovlnné funkce. Podržetím tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby. Osvětlení lze zapnout i u vypnuté trouby.
	PLUS	Slouží k nastavení času.
	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby.

5.6 Ukazatel ohřevu

Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji  se budou postupně

rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.

6. REŽIM MIKROVLNNÉ TROUBY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Vhodné nádoby a materiály

Používejte výhradně vhodné nádoby a materiály. Řiďte se údaji v tabulce níže.

Nádoby / materiál	Mikrovlnná trouba			Pečící funkce + mikrovlny
	Rozmrazování	Ohřev	Vaření	
Žárovzdorné sklo a porcelán (bez kovových dílů, například žárovzdorné sklo)	✓	✓	✓	✓
Nežárovzdorné sklo a porcelán ¹⁾	✓	X	X	X
Sklo a sklokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓	✓
Keramika ²⁾ , kamenina ²⁾	✓	✓	✓	X
Keramika, porcelán a kamenina s neglazovaným dnem nebo s malými dírkami, např. na rukojetích	X	X	X	X
Plast, žárovzdorný do 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Kartón, papír	✓	X	X	X
Fólie	✓	X	X	X
Fólie na pečení s uzávěrem vhodným pro mikrovlnnou troubu ³⁾	✓	✓	✓	X
Pečící misky zhotovené z kovu, například smaltované, litinové	X	X	X	✓
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou ³⁾	X	X	X	✓
Plech na pečení	X	X	X	✓ 4)
Tvarovaný rošt	X	X	X	✓ 5)
Nádoby do mikrovlnné trouby, například pražicí pánvička	X	✓	✓	X

1) Bez stříbrné, zlaté, platinové nebo kovové vrstvy/dekorace

2) Bez skleněných nebo kovových částí, bez glazury s obsahem kovu

3) Je nutné řídit se pokyny výrobce ohledně maximálních teplot.

4) Pečte na jedné úrovni.

5) Pečte na jedné úrovni.

6.2 Doporučení k mikrovlnné troubě



POZOR!

Nezapínejte troubu, nejsou-li v ní vloženy potraviny.

- Jídlo do trouby vložte bez jakéhokoli obalu. Balená hotová jídla lze do trouby vložit pouze tehdy, pokud lze obal bezpečně použít v mikrovlnné troubě (zkontrolujte údaje na obalu).
- Při použití mikrovlnné funkce vložte jídlo na talíři na dno trouby.

Vaření

- Jídlo připravujte zakryté. Nezakryté potraviny připravujte tehdy, chcete-li uchovat kůrčičku.
- Neohřívejte potraviny příliš dlouho a na příliš vysoký výkon. Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo způsobit požár.
- V troubě nepřipravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou prasknout. Před opětovným ohřevem smaženého vejce propíchněte žloutek.
- Potraviny se slupkou nebo kůžičkou před vařením propíchněte několikrát vidličkou.
- Zeleninu rozřízněte na podobně velké kusy.
- Tekuté pokrmy čas od času zamíchejte.
- Před servírováním jídlo zamíchejte.
- Po zapnutí trouby jídlo vyjměte a nechte ho několik minut odstát. Viz kapitola „Tipy a rady“.

Rozmrazování

- Umístěte zmrazené, rozbalené potraviny na malý hluboký talíř s nádobkou umístěnou vespuďu nebo na rozmrazovací rošt či plastové síto, aby při rozmrazování mohla odtékat tekutina.
- Rozmrazené kousky následně odeberte.
- Vyšší mikrovlnný výkon můžete použít k vaření ovoce a zeleniny bez jejich předchozího rozmrazení.

6.3 Nastavení funkce: Mikrovlnná trouba

Vyjměte veškeré příslušenství.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby a zvolte funkci: Mikrovlnná trouba . Na displeji se zobrazí výchozí mikrovlnný výkon a poté výchozí hodnota funkce: Trvání.

Stisknutím spustíte přípravu jídla s výchozími hodnotami mikrovlnného výkonu a funkce: Trvání.

2. Otočením ovladače teploty / mikrovlnného výkonu změňte nastavení mikrovlnného výkonu. Nastavení výkonu je stupňováno po 100 W.
3. Stisknutím a poté \oplus / \ominus změňte nastavení funkce: Trvání.
4. Stiskněte: . Po uplynutí nastaveného času funkce Trvání zazní zvukový signál a funkce Mikrovlnná trouba se vypne.
5. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.



Otevřením dvířek trouby se funkce Mikrovlnná trouba vypne. Chcete-li ji znovu spustit, zavřete dvířka a stiskněte .

6.4 Nastavení funkce: Kombinovaná mikrovlnná funkce

Mikrovlnnou funkci lze zkombinovat s kteroukoli pečicí funkcí.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci. Na displeji se zobrazí výchozí teplota.
2. Otočením ovladače teploty / mikrovlnného výkonu změňte nastavení teploty.
3. Stisknutím zkombinujete pečicí funkci s režimem mikrovlnné trouby.



Při použití kombinované mikrovlnné funkce může trouba vydávat různé zvuky. To je u této funkce běžné.

4. Otočením ovladače teploty / mikrovlnného výkonu změňte nastavení mikrovlnného výkonu. Nastavení výkonu je stupňováno po 100 W.



S kombinovanou mikrovlnnou funkcí můžete nastavit funkci Trvání. Když funkci Trvání nastavíte na déle než sedm minut a v kombinovaném režimu, mikrovlnný výkon nemůže být vyšší než 600 W.

Asi 5 stupňů před dosažením nastavené teploty zazní zvukový signál. Po uplynutí nastaveného času funkce Trvání znovu zazní zvukový signál a kombinovaná mikrovlnná funkce se vypne.

5. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

6.5 Příklady vaření a nastavení výkonu


Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení výkonu	Použití spotřebiče
<ul style="list-style-type: none"> • 1 000 W • 900 W • 800 W • 700 W 	Ohřívání tekutin Uvedení do varu na začátku vaření Vaření zeleniny
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	Rozmrazování a ohřívání hlubokozmrazených jídel Ohřívání porcí na talíři Vaření jídel „v jednom hrnci“ Vaření vaječných jídel
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W 	Další vaření jídel Vaření choulostivých potravin Ohřívání dětské výživy Dušení rýže Ohřívání choulostivých jídel Rozpouštění sýrů, čokolády, másla
<ul style="list-style-type: none"> • 200 W • 100 W 	Rozmrazování masa, ryb Rozmrazování sýrů, smetany, másla Rozmrazování ovoce a koláčů Rozmrazování chleba

7. FUNKCE HODIN


7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin	Použití
DENNÍ ČAS	Slouží ke zobrazení nebo změně denního času. Denní čas lze změnit, pouze když je spotřebič vypnutý.
TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby.
UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby.


Funkce hodin	Použití
 ODLOŽENÝ START	Spojení funkce TRVÁNÍ a UKONČENÍ.
 MINUTKA	Slouží k nastavení odpočítávání času. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.
00:00 MĚŘIČ ČASU	Pokud nenastavíte žádnou jinou funkci hodin, MĚŘIČ ČASU automaticky sleduje, jak dlouho je spotřebič v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát. Měřič času nelze použít společně s funkcemi: TRVÁNÍ, UKONČENÍ.



7.2 Nastavení a změna času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí **hr** a „12:00“. „12“ bliká.



1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte hodiny.
2. Stisknutím  potvrdíte nastavení a přejdete k nastavení minut.

Na displeji se zobrazí **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v minutách.
4. Stisknutím  nastavení potvrdíte nebo se nastavený denní čas uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se zobrazí nový čas. Ke změně denního času opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ukazatel denního času .



7.3 Nastavení funkce TRVÁNÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **→|**.
3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte minuty a poté hodiny funkce TRVÁNÍ. Potvrdte stisknutím .

Po uplynutí času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká **→|** a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.

4. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.



7.4 Nastavení funkce UKONČENÍ

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **→|**.
3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ. Potvrdte stisknutím .

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká **→|** a nastavení času. Spotřebič se automaticky vypne.

4. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
5. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

7.5 Nastavení funkce ODLOŽENÉHO STARTU

1. Nastavte funkci trouby.
2. Opakovaně stiskněte , dokud nezačne blikat **→|**.
3. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte minuty a poté hodiny funkce TRVÁNÍ. Potvrdte stisknutím .

Na displeji bliká →|.

4. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte hodiny a minuty funkce UKONČENÍ.

Potvrďte stisknutím .



Spotřebič se automaticky zapne později, funguje po nastavenou dobu TRVÁNÍ a vypne se v nastavený čas UKONČENÍ.

Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká

→| a nastavení času. Spotřebič se vypne.


5. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

7.6 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat  a „00“.

2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím **+** nebo **-**. Nejprve nastavíte sekundy, poté minuty.

Je-li nastavený čas delší než 60 minut, na displeji začne blikat **hr**.

3. Nastavte hodiny.
4. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní zvukový signál.
5. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty zvukový signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

7.7 MĚŘIČ ČASU

Měřič času vynulujete stisknutím a podržením **+** a **-**. Časovač začne opět měřit čas.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Vložení příslušenství

Používejte výhradně vhodné nádoby a materiály.

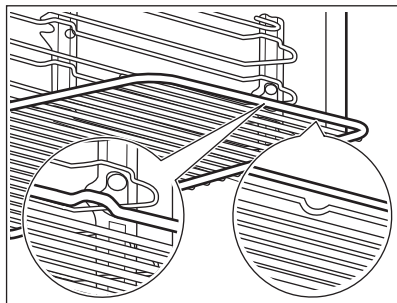


VAROVÁNÍ!

Viz část „Režim mikrovlnné trouby“.

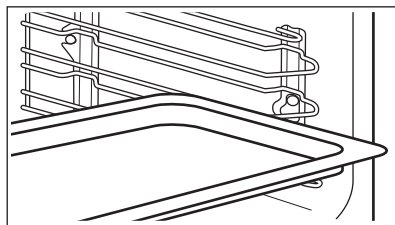
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



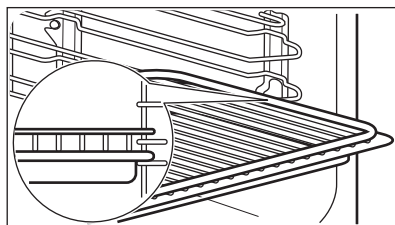
Plech na pečení :

Plech na pečení zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení :

Plech na pečení zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.





Malé zářezy nahoře zajišťují vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, troubu nelze náhodně zapnout.

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE.

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

9.2 Použití funkce Blokování tlačítek

Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze tehdy, když je trouba v provozu.

Když je funkce blokování tlačítek zapnutá, nastavení teploty a času nelze u probíhající funkce trouby nedopatřením změnit.

1. Zvolte funkci trouby a proveďte požadované nastavení.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se na pět sekund zobrazí Loc.



Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko při zapnuté funkci blokování tlačítek, na displeji se zobrazí Loc.

Když otočíte ovladačem funkcí trouby, trouba se vypne.

Když troubu vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.

9.3 Ukazatel zbytkového tepla

Když troubu vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C.

9.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce trouby a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kterékolik tlačítka.



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Trvání, Ukončení.

9.5 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.



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

- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.
- Pokud pečete koláče na několika polohách 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.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

10.1 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Svá obvyklá nastavení jako teplotu, dobu pečení a polohu roštů byste měli upravit podle doporučení uvedených v tabulkách.

10.2 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.
Koláč je příliš suchý.	Příliš dlouhá doba pečení.	Při příštím pečení nastavte kratší dobu pečení.
Koláč zhnědne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč zhnědne 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.

10.3 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo briošky	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linecký koláč / ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Piškotový koláč	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Piškotový koláč	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto ¹⁾	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	1
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	70 - 90	1
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč, plech ²⁾	Horní/spodní ohřev	160 - 170	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / věnec	Horní/spodní ohřev	170 - 190	30 - 40	2
Vánoční štola ¹⁾	Horní/spodní ohřev	160 - 180	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb) ¹⁾	Horní/spodní ohřev			2
nejprve		230	20	
potom		160 - 180	30 - 60	

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky ¹⁾	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 35	2
Piškotová roláda ¹⁾	Horní/spodní ohřev	180 - 200	10 - 20	2
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	1
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky ¹⁾	Horní/spodní ohřev	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý horký vzduch	150 - 160	35 - 55	1
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/spodní ohřev	170	35 - 55	1
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	1
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) ¹⁾	Horní/spodní ohřev	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	1
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta ¹⁾	Horní/spodní ohřev	160	20 - 30	2
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	1
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150	1

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50	1
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	1
Malé listové pečivo ¹⁾	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30	1
Pečivo ¹⁾	Horní/spodní ohřev	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Malé koláčky ¹⁾	Pravý horký vzduch	160	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky ¹⁾	Horní/spodní ohřev	170	20 - 35	2

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.4 Nákypy a zapékaná jídla

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

10.5 Pečení na více úrovních

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Zákusky z listového těsta s krémem / Banánky ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 3
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.6 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (s velkou náplní) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	3
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	3
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	3
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	3
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	3
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	3
Nekvašený chléb ¹⁾	230	10 - 20	3
Listové těsto s náplní ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) ¹⁾	230	12 - 20	3
Pirohy (ruské pirohy s náplní) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

10.7 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby. Řiďte se pokyny výrobce.
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Do hlubokého pekáče nalijte trochu tekutiny, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Podle potřeby otočte pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- K uchování šťavnatějšího masa:
 - libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
 - maso a ryby pečte v kusech, které váží minimálně 1 kg.
 - velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

10.8 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	Horní/ Dolní ohřev	1 - 1,5	200	230	60 - 80	1

Vepřové

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plech, krkovice, kýta v celku	Turbo gril	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sekaná	Turbo gril	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Vepřové koleno (předvařené)	Turbo gril	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Telecí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	Turbo gril	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Telecí koleno	Turbo gril	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jehněčí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	Turbo gril	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Drůbež

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	Turbo gril	0,2 - 0,25 g každý	200	200 - 220	20 - 35	1
Půlka kuřete	Turbo gril	0,4 - 0,5 g každá	200	190 - 210	25 - 40	1
Kuře, brojler	Turbo gril	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80	1
Kachna	Turbo gril	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Ryby (dušené)

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	Horní/Dolní ohřev	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Pokrmý

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sladké pokrmy	Pravý horký vzduch	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pikantní pokrmy s vařenými přísadami (nudle, zelenina)	Pravý horký vzduch	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pikantní pokrmy se syrovými přísadami (brambor, zelenina)	Pravý horký vzduch	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

10.9 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošť 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 vždy přehřejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.

**POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Hovězí fileť, středně propečený	230	20 - 30	20 - 30	1
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Celé ryby, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Velkoplošný gril

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Burgers / Karbanátky	9 - 13	8 - 10	3
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10	2
Klobásy	10 - 12	6 - 8	3
Hovězí steak / telecí steak	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Topinky	1 - 3	1 - 3	3
Topinky s oblohou	6 - 8	-	2

10.10 Mražené potraviny

Použijte funkci Pravý horký vzduch.

- Potraviny rozbalte nebo zbavte obalů. Potraviny položte na talíř.
- Nezakrývejte je talířem ani miskou. Mohlo by tak dojít k prodloužení doby rozmrazování.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200 - 220	15 - 25	3
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	3
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	3
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	3
Hranolky, tenké ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Hranolky, silné ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Amer. brambory, kroky ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

Tabulka pro mražená hotová jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza ¹⁾	Horní/Dolní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2
Hranolky ²⁾ (300 - 600 g)	Horní/Dolní ohřev nebo Turbo gril	200 - 220	podle pokynů výrobce	2
Bagety ³⁾	Horní/Dolní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2
Ovocný koláč	Horní/Dolní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	2

1) Předehřejte troubu.

2) Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

3) Předehřejte troubu.

10.11 Rozmrazování

- Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř.
- Používejte první úroveň roštu zdola.
- Nezakrývejte potraviny mísou či talířem, poněvadž by to mohlo prodloužit dobu rozmrazování.

- Připravujete-li velké porce jídla, na dno vnitřku trouby položte obrácený prázdný talíř. Jídlo vložte do hlubokého talíře nebo nádoby a položte je na obrácený talíř. V případě potřeby vyjměte drážky na rošty.

Jídlo	Množství (kg)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	0.5	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1.4	60	60	-

10.12 Zavařování - Spodní ohřev

- Pro zavařování použijte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.
 - Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
 - Pro tuto funkci použijte 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

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

Peckoviny

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

Zelenina

Jídlo	Teplota (°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	-
Směšená 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.

10.13 Sušení - Pravý horký vzduch

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Fazole	60 - 70	6 - 8	3

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

10.14 Vaření pomocí mikrovln

Vložte plech s jídlem na dno vnitřku trouby a v polovině přípravy ho otočte.

V polovině přípravy nebo rozmrazování jídlo zamíchejte.

K lepší distribuci tepla při ohřevu nápojů vložte do lahve nebo sklenice lžičici.

Nemůžete-li nalézt požadovaný recept, vyhledejte si v tabulkách podobný typ pokrmu.

Jídlo při vaření i opakovaném ohřevu zakryvejte.

Tipy pro mikrovlnou troubu

Výsledek vaření/ rozmrazování	Možná příčina	Řešení
Pokrm je příliš suchý.	Výkon byl příliš vysoký. Čas přípravy byl příliš dlouhý. Pokrm nebyl zakrytý.	Příště zvolte nižší výkon a delší čas.
Pokrm stále není rozmrazený, horký nebo uvařený ani po uplynutí nastaveného času.	Čas přípravy byl příliš krátký.	Nastavte delší čas přípravy. Nezvyšujte mikrovlnný výkon.
Pokrm je přehřátý na okrajích, ale uprostřed není hotový.	Výkon byl příliš vysoký. V průběhu přípravy jste pokrm neotočili.	Příště zvolte nižší výkon a delší čas.

Rozmrazování masa

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Steak (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Mleté maso (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Rozmrazování drůbeže

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Kuře (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Kuřecí prsa (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Kuřecí stehna (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Rozmrazování ryb

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Celá ryba (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Rybí filé (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Rozmrazování mléčných výrobků

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Máslo (0,25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Strouhaný sýr (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Rozmrazování koláčů/pečiva

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Kynutý koláč (1 kus)	200	2 - 3	15 - 20
Tvarohový koláč (1 kus)	100	2 - 4	15 - 20
Suchý koláč (např. piškotová buchta) (1 kus)	200	2 - 4	15 - 20
Chléb (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Krájený chléb (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Bagety/kaiserky (4 kusy)	200	2 - 4	2 - 5

Rozmrazování ovoce

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Ovoce (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Opakovaný Ohřev

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Dětská výživa ve sklenicích (0,2 kg)	300	1 - 2	-

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Dětské mléko (180 ml); vložit lžičku do lahve	600	0:20 - 0:40	-
Polotovary (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Mražená hotová jídla (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Mléko (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Voda (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Omáčka (200 ml)	600	1 - 3	-
Polévka (300 ml)	600	3 - 5	-

Tavení a rozpouštění

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Čokoláda / čokoládová poleva (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Máslo (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Vaření

Jídlo	Výkon (Watty)	Čas (min)	Čas do konce (min)
Celá ryba (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Rybí filé (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Čerstvá zelenina (0,5 kg + 50 ml vody)	600	5 - 15	-
Mražená zelenina (0,5 kg + 50 ml vody)	600	10 - 20	-
Brambory ve slupce (0,5 kg)	600	7 - 10	-
Rýže (0,2 kg + 400 ml vody)	600	15 - 18	-
Pražená kukuřice	1000	1:30 - 3	-

Kombinovaná mikrovlnná funkce

Používá se k vaření pokrmů s kratší dobou přípravy a současnému opékání.

Zkombinujte funkce: Gril + ventilátor a Mikrovlnná trouba .

Jídlo	Nádoby	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Čas do konce (min)
2 kuřecí půlky (2 x 0,55 kg)	Kulatá skleněná nádoba, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Zapékané brambory (1 kg)	Zapékané jídlo	300	200	40	2	10
Vepřová pečeně z krkovic (1,1 kg)	Skleněná mísa se sítkem	300	200	70	1	10

10.15 Informace pro zkušebny

Mikrovlňná funkce

Testy podle normy IEC 60705.

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Poloha roštu 1)	Čas (min)	Poznámky
Piškotový dort	600	0.475	Spodní	7 - 9	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Sekaná	400	0.9	2	25 - 32	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Vaječný krém	300	1	Spodní	18	-
Rozmrzávání masa	100	0.5	Spodní	7 - 8	V polovině přípravy maso obraťte.

1) Použijte tvarovaný rošt, není-li uvedeno jinak.

Kombinovaná mikrovlňná funkce

Testy podle normy IEC 60705.

Jídlo	Funkce	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Teplota (°C)	Poloha roštu 1)	Čas (min)	Poznámky
Dort	Pravý horký vzduch + MV	100	0.7	180	2	29 - 31	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Zapečené brambory	Gril + ventilátor + MV	300	1.1	180	2	40 - 45	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.

Jídlo	Funkce	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Teplota (°C)	Polo- ha ro- štu 1)	Čas (min)	Poznámky
Kuře	Gril + ventilátor + MV	200	1.1	230	1	45 - 55	Vložte maso do kulaté skleněné nádoby a v polovině přípravy ho obraťte.

1) Použijte tvarovaný rošt, není-li uvedeno jinak.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

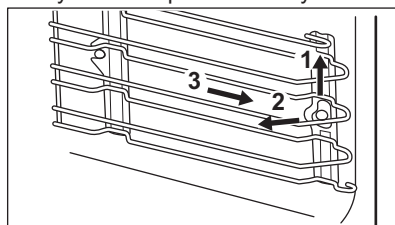
- Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
- Vnitřek trouby důkladně vyčistěte od zbytků jídla a mastnoty.
- 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 nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Po použití vlhký vnitřek trouby vysušte.

11.2 Vyjmutí drážek na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda trouba již vychladla. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.



2. Odtáhněte přední konec drážek na rošty od stěny trouby.
3. Drážky vytáhněte ze zadního úchytu. Drážky roštů instalujte stejným postupem v opačném pořadí.

11.3 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.



POZOR!

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skřínce nebo vypněte jistič.

Horní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídla v troubě déle než 15 - 20 minut.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.

12.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:	
Model (MOD.)
Výrobní číslo (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

Všeobecné rady

Při provozu spotřebiče se přesvědčte, že jsou dvířka trouby řádně zavřená. Během přípravy jídla neotvírejte dvířka příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je řádně uchyceno ve své poloze.

Pro účinnější úsporu energie použijte kovové nádoby, avšak pouze pokud používáte jinou než mikrovlnnou funkci trouby.

Je-li to možné, nepředehřívejte troubu, než do ní vložíte jídlo.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10

minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Když připravujete několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, u některých funkcí trouby se topné články automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.


Uchování teploty jídla


Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo zbytková teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Vypněte při pečení osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte 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



867343036-A-252017

