



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EVY9841VA

.....  
**CS PARNÍ TROUBA**

.....  
**NÁVOD K POUŽITÍ**



## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	10
7. FUNKCE HODIN.....	16
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	17
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	18
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	20
11. TIPY A RADY.....	21
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	47
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	50
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	51

## 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. Víta Vás Electrolux.

**Navštivte naše stránky ohledně:**



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



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

- 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.
- 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.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Při provozu je vnitřek spotřebiče horký. Nedotýkejte se topných článků ve spotřebiči. Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před údržbou odpojte spotřebič 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 přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- 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.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

## 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 přemísťování 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.

### 2.2 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 kvalifikovaného 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. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí nacházet v blízkosti dveří spotřebiče nebo se jich dotýkat, obzvláště jsou-li dveře horké.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být přípevněna 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 ní 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 šířkou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- 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.



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

## 2.3 Použití spotřebiče



### UPOZORNĚNÍ!

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

- Tento spotřebič používejte pouze 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 otvírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
  - Nepokládejte nádoby či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
  - Na dno 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 nemají vliv na výkon spotřebiče. Nejedná se o záradu z hlediska ustanovení záruky.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovocné 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.

## 2.4 Vaření v páře



### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
  - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.
  - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

## 2.5 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 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.
- Vycištěte 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.

## 2.6 Vnitřní osvětlení

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



### UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

## 2.7 Likvidace



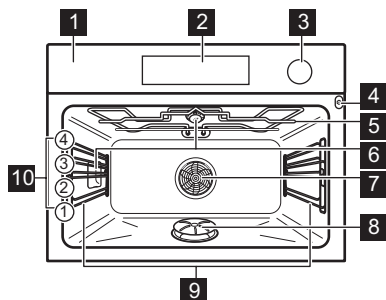
### UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. POPIS SPOTŘEBIČE

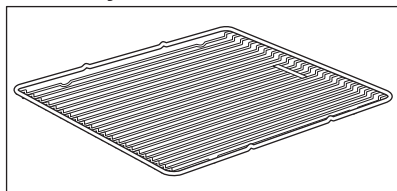
### 3.1 Celkový pohled



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

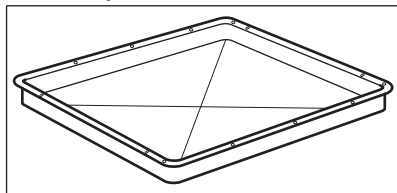
### 3.2 Příslušenství

#### Tvarovaný rošt



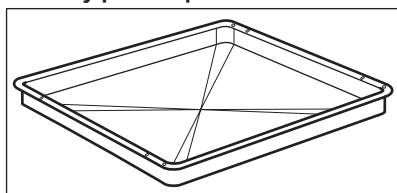
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

#### Plech na pečení



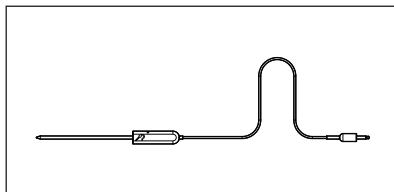
Na koláče a sušenky.

#### Hluboký pekáč / plech



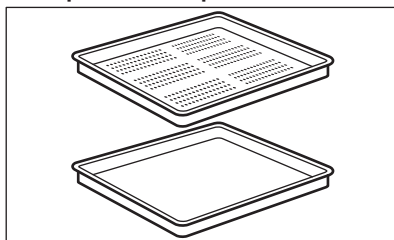
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachování tuku.

#### Pečící sonda



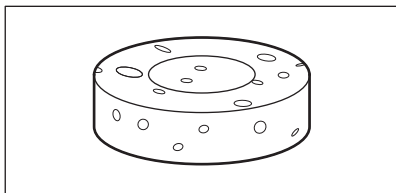
Používá se k měření stupně přípravy jídla.

#### Sada pro vaření v páře



Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

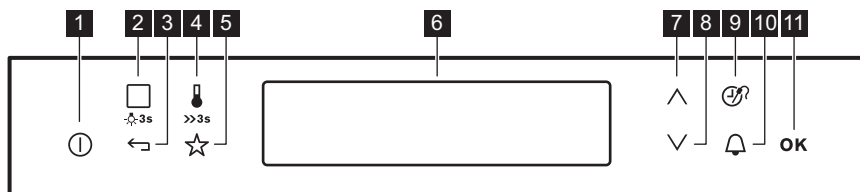
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře. Použijte ji k přípravě jídel, která by neměla být připravována ve vodě (např. zelenina, kusy ryb, kuřecí prsa). Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě (např. rýže, polenta, těstoviny).

**Houbička**

Slouží k odsátí zbytkové vodu z generátoru páry.

## 4. OVLÁDACÍ PANEĽ





### 4.1 Elektronický programátor



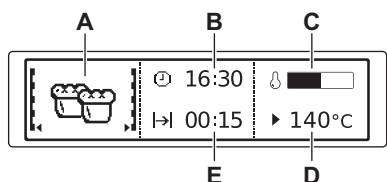
K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
<b>1</b>	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
<b>2</b>	Pečicí funkce nebo Podporované vaření	Jednou stisknete sensorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: Podporované vaření. Dalším stisknutím sensorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí funkce, Podporované vaření. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
<b>3</b>	Tlačítko Zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stisknete tlačítko na tři sekundy.
<b>4</b>	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Stisknutím tlačítka na tři sekundy zapnete či vypnete funkci: Rychlé zahřátí.
<b>5</b>	Oblíbené	Slouží k uložení a vyvolání vašich oblíbených programů.
<b>6</b> -	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
<b>7</b>	Tlačítko nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.




Senzor-ové tlačítko	Funkce	Poznámka
8 	Tlačítko dolů	Slouží k posunu v nabídce směrem dolů.
9 	Časové a doplňkové funkce	Slouží k nastavení různých funkcí. Když je spuštěna pečicí funkce, stisknutím příslušného sensorového tlačítka nastavíte časovač nebo funkce: Blokování tlačítek, Oblíbené, Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit. Také můžete změnit nastavení pečicí sondy.
10 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka.
11 	OK	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.





## 4.2 Displej



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

### Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Funkce	Funkce
	Minutka	Funkce je spuštěna.
	Denní čas	Na displeji se zobrazí aktuální čas.
	Trvání	Na displeji se zobrazí potřebná doba přípravy.
	Ukončení	Na displeji se zobrazí čas dokončení přípravy.
	Teplota	Na displeji se zobrazí teplota.
	Časové údaje	Na displeji se zobrazuje, jak dlouho je pečicí funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím  a  .
	Výpočet	Spotřebič vypočítá dobu přípravy.

Symbol		Funkce
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř spotřebiče.
	Kontrolka rychlého ohřevu	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehrátí.
	Automatická váha	Na displeji se zobrazuje, že je aktivní automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev a uchování teploty	Funkce je zapnutá.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

### 5.2 První zapojení

Když spotřebič připojíte k elektrické síti, případně po výpadku elektrického proudu, musíte nastavit jazyk, kontrast displeje, jas displeje a aktuální čas.

1. Použijte  $\wedge$  nebo  $\vee$  k nastavení hodnot.
2. Potvrďte stisknutím OK.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.




Zpět do hlavní nabídky se můžete kdykoli vrátit pomocí  $\leftarrow$ .







### 6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte spotřebič.
2. Pomocí  $\vee$  nebo  $\wedge$  nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím OK se přesunete do podnabídky nebo potvrdíte nastavení.













### 6.2 Přehled nabídek



#### Hlavní nabídka

Sym- bol	Položka nabídky	Použití
	Pečící funkce	Obsahuje seznam pečících funkcí.

Sym-bol	Položka nabídky	Použití
	Vakuové vaření	Obsahuje pečicí funkci a seznam automatických programů.
	Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů.
	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
	Asistent čištění	Obsahuje seznam čisticích programů.
	Základní nastavení	Lze použít ke změně dalších nastavení.
	Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.

### Podnabídka pro: Základní nastavení



Sym-bol	Podnabídka	Popis
	Nastavení denního času	Nastavení aktuálního času na hodinách.
	Časové údaje	Pokud je tato funkce zapnuta, po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje aktuální čas.
	Nastavit a spustit	Pokud je tato funkce zapnuta, můžete v okně volby funkcí zvolit funkci: Nastavit a spustit.
	Ohřev a uchování teploty	Pokud je tato funkce zapnuta, můžete v okně volby funkcí zvolit funkci: Ohřev a uchování teploty.
	Prodloužení doby pečení	Zapne a vypne funkci prodloužení doby pečení.
	Displej kontrast	Úprava kontrastu displeje po stupních.
	Displej jas	Úprava jasu displeje po stupních.
	Nastavení jazyka	Nastavení jazyka na displeji.
	Hlasitost zvuk. signalizace	Nastaví hlasitost tónů tlačítek a zvukové signalizace po stupních.
	Tóny tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
	Alarm/Chybový tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
	Průvodce čištěním	Provází vás procesem čištění.

Sym-bol	Podnabídka	Popis
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
	Tovární nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.



### 6.3 Podnabídka pro: Vakuové vaření

Tento způsob přípravy vychází z technologie Sous-vide, což ve





francouzštině znamená „ve vakuu“. Název odkazuje na způsob vaření ve vakuově utěsněných plastových sáčcích při nízkých teplotách.













Symbol	Položka nabídky	Popis
	Režim vakuového vaření	Využívá páru k přípravě masa, ryb, mořských plodů, zeleniny a ovoce. Nastavte teplotu 50 °C - 95 °C.
	Recepty vakuového vaření	Obsahuje seznam automatických programů.

### 6.4 Podnabídka pro: Asistent čištění









Symbol	Položka nabídky	Popis
	Čištění párou	Čištění spotřebiče pomocí páry.
	Odvápnění	Čištění generátoru páry.

### 6.5 Pečicí funkce

Pečicí funkce		Použití
	Vaření v páře	K přípravě zeleniny, ryb, brambor, rýže, těstovin nebo speciálních příloh.
	Horká pára Interval plus	K přípravě pokrmů s vysokým obsahem vlhkosti a pro vaření ryb, pudinku do polévky a paštik terrine ve vodě.
	Horká pára Interval	K pečení chleba, velkých kusů masa nebo k ohřevu chlazených či mražených pokrmů.
	Eco vaření v páře	Funkce ECO vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé funkce.

Pečící funkce		Použití
	Regenerace	K ohřevu již připraveného jídla přímo na talíři.
	Horký vzduch s párou	K úspoře energie při pečení či přípravě za sucha pečených potravin. Také k přípravě již upečených potravin v konzervách na jedné úrovni. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN50304.
	Eco pečení	Funkce ECO vám umožňují optimalizovat spotřebu energie během přípravy jídel. Je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení a odpovídající obvyklé funkce.
	Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
	Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zařevování potravin.
	Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako např. hranolek, amerických brambor, křupavých jarních závitků.
	Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	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 trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
	Konvenční ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
	Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Konvenční ohřev.
	Pravý horký vzduch	K pečení jídla na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Konvenční ohřev.

## 6.6 Speciality

Pečicí funkce	Použití
 Pečení chleba	K pečení chleba.
 Gratinované pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také k zapékání a vytvoření zlatohnědé barvy jídla.
 Kynutí těsta	Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.
 Ohřev talířů	K předeřtí talířů před jejich servírováním.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin jako např. nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení plátkovaného ovoce (např. jablka, švestky, broskve) a zeleniny (např. rajčata, cukety, houby, atd).
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin.

## 6.7 Zapnutí pečicí funkce

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

## 6.8 Vaření v páře

Víčko zásobníku na vodu se nachází v ovládacím panelu.



### UPOZORNĚNÍ!

Nenalévejte vodu přímo do generátoru páry. Používejte pouze vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) či destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

1. Připravte potraviny do správné nádoby.
2. Stisknutím víčka zásobník na vodu otevřete.
3. Zásobník na vodu naplňte přibližně 800 ml vody.

Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut.

4. Zatláčte zásobník na vodu na do původní polohy.
5. Zapněte spotřebič.
6. Zvolte funkci pečení v páře a teplotu.
7. V případě potřeby nastavte funkci

Trvání  nebo Ukončení .

Poprvé se pára objeví přibližně za dvě minuty. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.



Když je generátor páry prázdný, zazní zvukový signál.

Zvukový signál zazní na konci doby přípravy jídla.

8. Vypněte spotřebič.
9. Po každém dokončení vaření v páře zásobník na vodu vyprázdněte.



### POZOR!

Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

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.

## 6.9 Vakuové vaření

- Beze ztrát chutí a vůni z důvodu odpařování si potraviny zachovávají plné aroma
- Křehká textura masa a ryby
- Potraviny si zachovávají všechny minerály a vitamíny
- Je zapotřebí méně koření, protože si potraviny uchovávají přirozenou chuť
- Lepší průběh práce, jelikož není zapotřebí připravovat a servírovat potraviny ve stejnou dobu a na stejném místě
- Nízká teplota přípravy minimalizuje riziko nadměrné tepelné přípravy
- Porcované potraviny se snadněji drží

## Příprava pokrmu

1. Očistěte a pokrájejte přísady.
2. Přísady ochut'te.
3. Přísady vložte do vhodných vakuových sáčků.
4. Sáčky vakuově utěsněte a v maximální možné míře odstraňte vzduch.
5. Pokud tepelná příprava neproběhne ihned, je nutné sáčky uložit v chladu.
6. Pokračujte pomocí funkce: Vakuové vaření dle použitelných hodnot v tabulce pro vaření a berte přitom ohled na typ potravin nebo recept podporovaného vaření.
7. Otevřete sáček a podávejte.
8. Volitelně: pokrm můžete dopéci nebo dogrilovat; např. maso tak získá krásnou kůrku a typickou vůni pečeného masa.

## Zapnutí funkce: Režim vakuového vaření

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Vakuové vaření.
3. Potvrďte stisknutím OK.
4. Nastavte funkci: Režim vakuového vaření.
5. Potvrďte stisknutím OK.
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím OK.



Při vaření s touto funkcí dochází ke kondenzaci zbytkové vody na vakuových sáčcích a vnitřku trouby. Po dokončení vaření otevřete opatrně dvířka, abyste zabránili skapání vody na kuchyňský nábytek. K vyjmutí vakuových sáčků použijte talíř a utěrku. Osušte dvířka, odkap vody na dně a vnitřek trouby měkkou utěrkou či houbičkou. Nechte spotřebič zcela vychladnout s otevřenými dvířky. Sušení můžete urychlit předeřháním spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

## 6.10 Ukazatel ohřevu

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

## 6.11 Kontrolka rychlého ohřevu

Tato funkce zkracuje dobu rozezhřátí.







Funkci zapnete podržením  na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění.

## 6.12 Zbytkové teplo

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

# 7. FUNKCE HODIN

## 7.1 Tabulka funkcí hodin

Funkce hodin		Použití
	Minutka	Slouží k nastavení odpočtu (max. 2 hodiny 30 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.  K zapnutí této funkce stisknete  . K nastavení minut použijte  nebo  a funkci spustíte pomocí OK.
	Trvání	Slouží k nastavení délky provozu (max. 23 hod 59 min).
	Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut).

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






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



## 7.2 Nastavení funkcí hodin



- Před použitím funkcí: Trvání, Ukončení musíte nejprve nastavit pečicí funkci a teplotu. Spotřebič se automaticky vypne.
- Můžete použít funkce: Trvání a Ukončení současně, pokud chcete spotřebič ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.
- Funkce: Trvání a Ukončení nefungují, když používáte pečicí sondu.

1. Nastavte pečicí funkci.
2. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí požadovaná funkce hodin a související symbol.
3. Použijte  nebo  k nastavení potřebného času.
4. Potvrďte stisknutím OK.  
Po uplynutí času zazní zvukový signál. Spotřebič se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
5. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze sensorových tlačítek.


## 7.3 Ohřev a uchování teploty

Podmínky pro funkce:

- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Funkce: Trvání je nastavena.

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

Funkci můžete zapnout nebo vypnout v nabídce: Základní nastavení.



1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Ohřev a uchování teploty.
5. Potvrďte stisknutím OK.  
Po skončení funkce zazní zvukový signál.  
Pokud změníte pečicí funkci, zůstane tato funkce zapnutá.

## 7.4 Prodloužení doby pečení

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



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

1. Po uplynutí času pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolné sensorové tlačítko.  
Na displeji se zobrazí hlášení.
2. Stisknutím  funkci zapnete nebo vypnete stisknutím .
3. Nastavte délku funkce.
4. Stiskněte OK.

# 8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 8.1 Online recepty



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

## 8.2 Podporované vaření s Automatický recept

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

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



Při použití funkce: Manuální spotřebič použije automatické nastavení. Toto nastavení můžete měnit jako u jiných funkcí.

## 8.3 Podporované vaření s Automatická váha

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

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Podporované vaření. Potvrďte stisknutím OK.
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím OK.
4. Zvolte funkci: Automatická váha. Potvrďte stisknutím OK.
5. Pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  nastavte hmotnost potravin. Potvrďte stisknutím OK.

Automatický program se spustí.

6. Hmotnost můžete kdykoli změnit. Stisknutím  $\wedge$  nebo  $\vee$  změníte hmotnost.
7. Po uplynutí času zazní zvukový signál. Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.



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

# 9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 9.1 Pečicí sonda

Je nutné nastavit dvě teploty: teplotu trouby a teplotu sondy ve středu pokrmu.

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

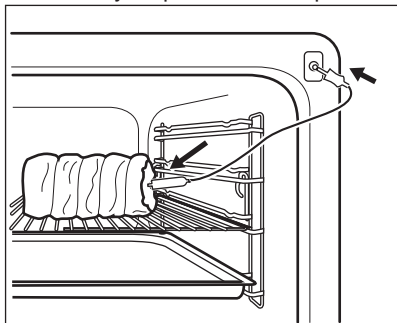


### POZOR!

Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.

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

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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy.

4. Pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$  do pěti sekund nastavte teplotu sondy ve středu pokrmu.
5. Nastavte funkci pečení a v případě potřeby teplotu trouby.

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

6. Změnu teploty středu masa provede stisknutím  $\text{Ⓢ}$ .

Když teplota středu masa dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Spotřebič se automaticky vypne.

7. Zvukový signál vypnete stisknutím některého ze senzorových tlačítek.
8. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a maso vyjměte z trouby.



#### UPOZORNĚNÍ!

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

## 9.2 Vložení příslušenství

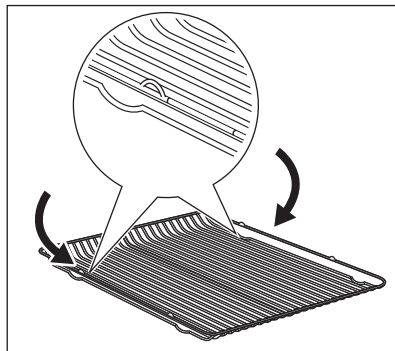


### POZOR!

Plech na pečení nebo hluboký pekáč / plech nepoužívejte u funkce: Vaření v páře.

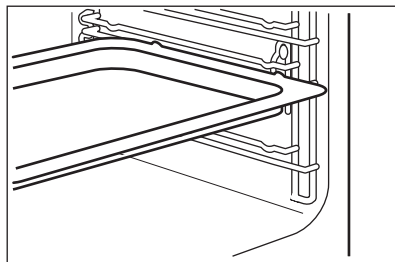
Tvarovaný rošt:

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



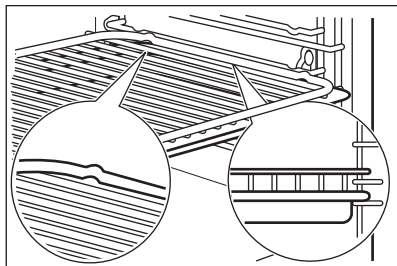
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.










- Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení.
- Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.




## 10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

### 10.1 Oblíbené

Svá oblíbená nastavení jako doba pečení, teplota nebo pečicí funkce si můžete uložit. Jsou dostupná v nabídce: Oblíbené. Můžete uložit 20 programů.



#### Uložení programu


1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: ULOŽIT.
4. Potvrďte stisknutím .  
Na displeji se zobrazí první volná pozice paměti.
5. Potvrďte stisknutím .
6. Zadejte název programu.  
První písmeno bliká.
7. Stisknutím  nebo  změňte písmeno.
8. Stiskněte .  
Následující písmeno bliká.
9. V případě potřeby proveďte opět krok 7.
10. Stisknutím a podržením tlačítka  zadání uložíte.

Obsazené pozice paměti můžete přepsat. Když se na displeji zobrazí první volná pozice paměti, stiskněte  nebo  a stisknutím  přepište stávající program.

Název programu můžete změnit v nabídce: Změnit název programu.



### Spuštění programu

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte nabídku: Oblíbené.
3. Potvrďte stisknutím .
4. Zvolte název svého oblíbeného programu.
5. Potvrďte stisknutím .

Stisknutím  přejdete přímo do nabídky: Oblíbené.



### 10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky



Funkce dětské bezpečnostní pojistky brání náhodnému použití spotřebiče.


1. Zapněte spotřebič.
2. Současně stiskněte  a , dokud se na displeji nezobrazí zpráva.  
K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

### 10.3 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Můžete ji zapnout pouze, když je spotřebič v provozu.



1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Blokování tlačítek.
4. Potvrďte stisknutím .


Tuto funkci vypnete stisknutím . Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stiskněte  a poté OK.

 Když spotřebič vypnete, vypne se i funkce.


## 10.4 Nastavit a spustit

Tato funkce umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím sensorového tlačítka.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Nastavit a spustit.

6. Potvrďte stisknutím OK. Stiskněte sensorového tlačítka (kromě ) spustíte funkci: Nastavit a spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.


- 
- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování tlačítek.
  - Nabídka: Základní nastavení vám umožňuje zapnout a vypnout funkci: Nastavit a spustit.

## 10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká

funkce a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

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

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

## 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 sensorového tlačítka (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.
  - pokud je spotřebič vypnutý a nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce 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. TIPY A RADY

 **UPOZORNĚNÍ!**  
Viz kapitoly o bezpečnosti.

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

## 11.1 Vnitřní strana dvířek

**U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:**

- čísla poloh roštů.
- informace o pečících funkcích, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

## 11.2 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

### Uchovat teplé

Tuto funkci používejte, když chcete pokrmy uchovat teplé.

Teplota se automaticky udržuje na 80 °C.

### Ohřev talířů

Slouží k ohřívání talířů a dalšího nádobí.

Talíře a nádoby rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Po polovině doby ohřívání promíchejte stohy talířů (vyměňte spodní s horními).

Automatická teplota je nastavena na 70 °C.

Doporučená poloha roštu: 3.

### Kynutí těsta

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí. Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout. Není nutné ji zakrývat. Do první polohy vložte tvarovaný rošt a vložte na něj nádobu s těstem. Zavřete dvířka a nastavte funkci: Kynutí těsta. Nastavte potřebný čas.

## 11.3 Vakuové vaření

Tato funkce využívá nižší teploty přípravy pokrmů, než jsou běžné při tradičním vaření. S potravinami proto pro jejich lepší kvalitu zacházejte obzvlášť opatrně.

### Doporučení týkající se bezpečnosti potravin:

- Používejte základní suroviny vysoké kvality.
- Vždy používejte co nejčerstvější základní suroviny.
- Základní suroviny před jejich přípravou vždy uchovávejte ve správných podmínkách.
- Vždy potraviny před jejich přípravou očistěte.
- Pro dobré a bezpečné výsledky vždy vyhledejte hodnoty v tabulkách pro

vaření. Zkontrolujte dobu přípravy, teplotu a velikost potravin.

- Z důvodu bezpečnosti by se potraviny neměly uchovávat v teplotách pod 60 °C delší dobu.
- Nízké teploty použijte pouze pro potraviny, které lze pojidat syrové, a pouze na krátkou dobu.
- Vakuově připravené pokrmy chutnají nejlépe ihned po uvaření. Pokud pokrm nesníte okamžitě po uvaření, rychle snižte jeho teplotu. Učiníte tak jeho vložením do ledové lázně a následným uskladněním v chladničce. Pokrmy můžete uchovat v chladničce 2 – 3 dny.
- Funkci vakuového vaření nepoužívejte k opětovnému ohřevu zbytků jídel.
- Zabraňte kontaktu syrových a vařených potravin během jejich přípravy.
- Nepoužívejte stejné náčiní k různým úkonům bez řádného omytí.
- U receptů se syrovými vejci zabraňte kontaktu bílků či žloutků s vnější skořápkou vajec.

### Tipy a rady týkající se vakuového balení potravin:

- Potřebné vybavení pro funkci vakuového vaření jsou vakuové sáčky a přístroj na jejich zatavení.
- Doporučený typ vakuového přístroje na zatavování: komorový vakuový přístroj na zatavování. Pouze tento typ přístroje dokáže vakuově zabalit tekutiny.
- Pro správný chod funkce vakuového vaření použijte vakuové sáčky.
- Vakuové sáčky nepoužívejte opakovaně.
- Vložením potravin do jedné vrstvy vakuového sáčku získáte rovnoměrné výsledky vaření.
- Pro rychlejší a rovnoměrnější přípravu potravin nastavte stupeň vakuování na nejvyšší možný.
- Bezpečné uzavření vakuového sáčku zaručíte ujištěním se o čistotě oblasti zatavení.

### Obecné rady a tipy k funkci Vakuové vaření:

- K udržení páry k vaření při používání funkce vakuového vaření udržujte dvířka spotřebiče vždy zavřená.

- Dvířka po dokončení přípravy otevírejte opatrně, protože se ve spotřebiči hromadí pára.
- K pokrmu můžete dle vlastní chuti přidat olej a koření. Olej brání přilepení potravin k vakuovému sáčku.
- Jídlo na začátku mírně okořeňte, protože nedochází ke ztrátě chuti a vůni z důvodu odpařování.
- Chcete-li z tekutin odpařit alkohol, tekutiny před zabalením do vakuového sáčku ohřejte a vařte.
- Syrový česnek můžete nahradit česnekovým práškem.
- Olivový olej můžete nahradit neutrálním typem oleje.
- Pro rychlejší a rovnoměrnější přípravu potravin udržujte stupeň vakuování co nejvyšší (99,9 %).
- Doby přípravy jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na vašich preferencích.
- Doby přípravy v tabulkách pro vaření jsou uvedené pro čtyři osoby. V

případě většího množství potravin se mohou doby přípravy prodloužit.

- Pokud se velikost potravin liší od údajů v tabulkách pro vaření, mohou se doby přípravy změnit.
- Vložte vakuové sáčky na rošt, aniž by se v případě více sáčků překrývaly.

## 11.4 Vakuové vaření: Maso

- Nedostatečné tepelné přípravě zabráníte prostudováním příslušných tabulek. Nepoužívejte silnější porce masa, než jsou hodnoty v níže uvedených tabulkách.
- Doby přípravy uvedené v tabulkách jsou minimální doby potřebné k přípravě. Doby přípravy lze prodloužit dle osobních preferencí.
- Abyste zabránili poškození vakuových sáčků, používejte pouze maso bez kostí.
- Aby plátky z drůbeže chutnaly lépe, osmahněte je kůží dolů před a po zabalení do vakuového sáčku.

### Hovězí

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Středně propečený hovězí plátek	4 cm	800	60	110 - 120	2	600
Dobře propečený hovězí plátek	4 cm	800	65	90 - 100	2	500
Středně propečený telecí plátek	4 cm	800	60	110 - 120	2	600
Dobře propečený telecí plátek	4 cm	800	65	90 - 100	2	500

**Jehněčí / Zvěřina**

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Nepropečené jehněčí	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2	700
Středně propečené jehněčí	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2	600
Kančí	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2	800 + 200
Králík bez kostí	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2	600

**Drůbež**

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Kuřecí prsa bez kostí	3 cm	750	70	70 - 80	2	700
Kachní prsa bez kostí	2 cm	900	60	140 - 160	2	600
Krůtí prsa bez kostí	2 cm	800	70	75 - 85	2	700

**11.5 Vakuové vaření: Ryby a mořské plody**

- Nedostatečné tepelné přípravě zabráníte prostudováním příslušné tabulky. Nepoužívejte větší porce ryb, než jsou hodnoty v níže uvedené tabulce.

- Filety z ryb před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.
- Při přípravě slávek přidejte do vakuového sáčku šálek vody.

Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
File z pražmy	4 filety 1 cm	500	70	25	2	400



Jídlo	Tloušťka potravin	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Polo- ha roštu	Množství vo- dy v zásobní- ku (ml)
Filé z ka- nice	4 filety 1 cm	500	70	25	2	400
Treska	2 filety 2 cm	650	65	70 - 75	2	600
Mušle	velké	650	60	100 - 110	2	500
Slávky s lasturou		1 000	95	20 - 25	2	500
Krevety bez kru- nýře	velké	500	75	25 - 30	2	400
Chobotnice		1 000	85	100 - 110	2	800 + 200
Filé ze pstruha <sup>1)</sup>	2 filety 1,5 cm	650	65	55 - 65	2	500
Filet z loso- sa <sup>1)</sup>	3 cm	800	65	100 - 110	2	600

<sup>1)</sup> Abyste zabránili úniku bílkovin, namočte rybu do 10% roztoku soli (100 g soli na 1 l vody) po dobu 30 min a poté ji před vložením do vakuového sáčku osušte papírovou utěrkou.

## 11.6 Vakuové vaření: Zelenina

- Zeleninu dle potřeby oloupejte.
- Některá zelenina může změnit po oloupání a vakuovém uvaření barvu. Pro lepší výsledky potraviny uvařte ihned po jejich přípravě.

- Barvu artyčoků zachováte tak, že je po jejich očištění a nakrájení vložíte do vody s citronovou šťávou.

Jídlo	Tloušťka po- travin	Množství potravin pro 4 oso- by (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Polo- ha roštu	Množství vody v zá- sobníku (ml)
Chřest, zelený	celý	700 - 800	90	40 - 50	2	600
Chřest, bílý	celý	700 - 800	90	50 - 60	2	700
Cukety	1cm plátky	700 - 800	90	35 - 40	2	500
Pórek	proužky nebo kroužky	600 - 700	95	40 - 45	2	700

Jídlo	Tloušťka potraviny	Množství potraviny pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Lilek	1cm plátky	700 - 800	90	30 - 35	2	500
Dýně	kousky o tloušťce 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	2	500
Paprika	proužky nebo čtvrtky	700 - 800	95	35 - 40	2	500
Celer	1cm kroužky	700 - 800	95	40 - 45	2	600
Mrkev	0,5cm plátky	700 - 800	95	35 - 45	2	700
Celer, kořen	1cm plátky	700 - 800	95	45 - 50	2	700
Fenykl	1cm plátky	700 - 800	95	35 - 45	2	700
Brambory	1cm plátky	800 - 1 000	95	35 - 45	2	700
Artyčoky, srdíčka	čtvrtky	400 - 600	95	45 - 55	2	800

### 11.7 Vakuové vaření: Ovoce a cukroví

- Ovoce oloupejte a dle potřeby zbavte jader či semínek

- Barvu jablek a hrušek zachováte tak, že je po jejich očištění a nakrájení vložíte do vody s citronovou šťávou.
- Pro lepší výsledky potraviny uvařte ihned po jejich přípravě.

Jídlo	Tloušťka potraviny	Množství potraviny pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Broskve	půlky	4 kusy ovoce	90	20 - 25	2	400
Švestky	půlky	600 g	90	10 - 15	2	300
Mango	nakrájené na kostičky 2x2 cm	2 kusy ovoce	90	10 - 15	2	300
Nektarinky	půlky	4 kusy ovoce	90	20 - 25	2	400
Ananas	1cm plátky	600 g	90	20 - 25	2	400
Jablka	čtvrtky	4 kusy ovoce	95	25 - 30	2	500
Hrušky	půlky	4 kusy ovoce	90	15 - 30	2	500

Jídlo	Tloušťka potraviny	Množství potravin pro 4 osoby (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Vanilkový krém	350 g v každém sáčku	700 g	85	20 - 22	2	500

## 11.8 Tabulka spotřeby vody při vakuovém vaření

Teplota (°C)	Čas (min)	Množství vody v zásobníku (ml)
50	120	500
50	190	600
55	120	550
55	190	650
60	120	600
60	190	700
65	30	350
65	60	550
70	30	400
70	60	600
75	30	450
75	60	650
80	30	500
80	60	700
85	30	550
85	60	750
90	30	500
90	60	700
95	20	500
95	40	700
95	60	800

## 11.9 Vaření v páře

- Používejte pouze žáruvzdorné nádoby odolné proti korozi nebo nádoby z chromované oceli (pouze u některých modelů).
- Správné polohy roštů naleznete v níže uvedené tabulce. Polohy roštů se počítají zdola nahoru.

- Vaříte-li déle než 30 minut nebo vaříte-li velké množství potravin, přidejte v případě potřeby vodu.
- Vložte potraviny do správných varných nádob a nádoby umístěte na rošty. Ujistěte se, že je mezi rošty dostatek místa pro cirkulaci páry kolem každé nádoby.
- Po každém použití vylijte vodu ze zásobníku pomocí hadiček a generátoru páry. Řiďte se částí „Čištění a údržba“.
- V tabulkách jsou uvedeny informace pro typická jídla.
- Pokud se údaje v tabulce liší začněte přípravu se studeným spotřebičem.
- Pokud nemůžete nalézt nastavení pro váš recept, použijte co nejpodobnější recept.
- Při přípravě rýže použijte poměr vody 1,5:1 – 2:1, protože absorbuje vodu.

## 11.10 Tabulka vody na páru

Čas (min)	Množství vody v zásobníku (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

## 11.11 Vaření v páře / Eco vaření v páře



### UPOZORNĚNÍ!

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

Tato funkce je vhodná pro všechny druhy čerstvých či zmražených potravin. Můžete ji použít k přípravě, ohřívání, rozmrazování, pošívování nebo spařování zeleniny, masa, ryb, těstovin, rýže, sladké kukuřice, krupice a vajec.

Celé jídlo můžete připravit jedinou operací. Pro správnou přípravu každého jídla použijte recept s co nejpodobnější dobou přípravy. Při přípravě jídel přidejte

co největší nutné množství vody. Jídla vložte do správných nádob a poté na správné rošty trouby. Přizpůsobte místo mezi nádobím, aby mohla pára cirkulovat.

### Sterilizace pomocí funkce: Vaření v páře

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

### Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Artyčoky	96	50 - 60	1	800
Lilek	96	15 - 25	1	450
Květák, celý	96	35 - 45	1	600
Květák, růžičky	96	25 - 30	1	500

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Brokolice, celá	96	30- 40	1	550
Brokolice, růžičky	96	20 - 25	1	400
Houby, plátky	96	15 - 20	1	400
Hrášek	96	20 - 25	1	450
Fenykl	96	35 - 45	1	600
Mrkev	96	35 - 45	1	600
Kedluben, proužky	96	30 - 40	1	550
Papriky, proužky	96	15 - 20	1	400
Pórek, kroužky	96	25 - 35	1	500
Zelené fazolky	96	35 - 45	1	550
Polníček, listy	96	20 - 25	1	450
Růžičková kapusta	96	30 - 40	1	550
Červená řepa	96	70 - 90	1	800 + 400
Černý kořen	96	35 - 45	1	600
Celer, kostičky	96	20 - 30	1	500
Chřest, zelený	96	25 - 35	1	500
Chřest, bílý	96	35 - 45	1	600
Špenát, čerstvý	96	15	1	350
Loupaná rajčata	96	15	1	350
Bílé fazole	96	25 - 35	1	500
Kapusta, kadeřavá	96	20 - 25	1	400
Cukety, plátky	96	15	1	350

**Přílohy**

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

**Ryby**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Pstruh, cca 250 g	85	30 - 40	1	550
Krevety, čerstvé	85	20 - 25	1	450
Krevety, mražené	85	30 - 40	1	550
Losos, filety	85	25 - 35	1	500
Pstruh, cca 1 000 g	85	40 - 45	1	600
Slávky	96	20 - 30	1	500
Platýz, filet	80	15	1	350

**Maso**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Vařená šunka 1 000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Kuřecí prsa, poširovaná	90	25 - 35	1	500
Kuře, poširo- vané, 1 000 - 1 200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Telecí nebo vepřová kýta bez nohy, 800 - 1 000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Uzené maso (vepřová kýta), poširované	90	70 - 90	1	800 + 300
Hovězí tafel- spitz (kvalitní vařené maso)	96	110 - 120	1	800 + 700
Klobásy chipo- latas	80	15 - 20	1	400

**Vejsce**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Množství vody v zásobníku (ml)
Vejsce, namě- kko	96	10 - 12	1	400
Vejsce, na hni- ličku	96	13 - 16	1	450
Vejsce, natvrdo	96	18 - 21	1	500

**11.12 Pravý horký vzduch a Vaření v páře po sobě**

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

- K opečení potravin nejprve použijte tuto funkci: Pravý horký vzduch .
- Připravenou zeleninu a přílohy vložte do žáruvzdorných nádob. Vložte je do trouby spolu s pečením.

- Snižte teplotu trouby na přibližně 80 °C. Chcete-li urychlit ochlazování spotřebiče, nechte dvířka trouby otevřená v první poloze po dobu přibližně 15 minut.
- Spusťte funkci: Vaření v páře. Dokončete přípravu všech jídel dohromady.



Maximální množství vody je 650 ml.

## 11.13 Horká pára Interval plus

Přidejte přibližně 300 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pudinkový krém / karamelový krém v miskách <sup>1)</sup>	90	40 - 45	1
Zapečená vejce <sup>1)</sup>	90	35 - 45	1
Paštika Terrine <sup>1)</sup>	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 1 000 g	90	35 - 45	1

<sup>1)</sup> Nechte v troubě ještě půl hodiny se zavřenými dvířky.

### Opakovaný ohřev

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Knedlíky	85	20 - 30	1
Těstoviny	85	15 - 20	1
Rýže	85	15 - 20	1
Jídla na jeden talíř	85	15 - 20	1

## 11.14 Horká pára Interval

Přidejte přibližně 300 ml vody.

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	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



Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kachna	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
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

### 11.15 Pečení moučných jídel

- Vaše 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.
- Výrobce doporučuje při prvním pečení použít nižší teploty.
- Jestliže nemůžete najít nastavení pro určitý recept, snažte se vybrat podobné jídlo.
- 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.
- 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.

### 11.16 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.

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

## 11.17 Pečení na jedné úrovni

### Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč nebo brioška	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	Konvenční ohřev	160	35 - 50	1
Dortový korpus - křehké těsto <sup>1)</sup>	Pravý horký vzduch	170 - 180	10 - 25	2
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	70 - 90	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Apple pie / Jablečný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Konvenční ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový koláč, plech <sup>2)</sup>	Konvenční ohřev	160 - 170	70 - 90	2

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 pletýnka / věnec	Konvenční ohřev	170 - 190	30 - 40	1
Vánoční štola <sup>1)</sup>	Konvenční ohřev	160 - 180	50 - 70	1
Chléb (žitný chléb) <sup>1)</sup>	Konvenční ohřev			1
1.		230	20	
potom		160 - 180	30 - 60	
Zákusky z listového těsta s krémem / banány <sup>1)</sup>	Konvenční ohřev	190 - 210	20 - 35	2
Piškotová roláda <sup>1)</sup>	Konvenční ohřev	180 - 200	10 - 20	2
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	2
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky <sup>1)</sup>	Konvenční ohřev	190 - 210	20 - 30	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>2)</sup>	Pravý horký vzduch	150 - 160	35 - 55	2
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) <sup>2)</sup>	Konvenční ohřev	170	35 - 55	2
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink) <sup>1)</sup>	Konvenční 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	2
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	2
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta <sup>1)</sup>	Konvenční ohřev	160	20 - 30	2
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	2
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150	
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50	2
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	2
Malé listové pečivo <sup>1)</sup>	Pravý horký vzduch	170 - 180	20 - 30	2
Pečivo <sup>1)</sup>	Pravý horký vzduch	160	10 - 25	2
Pečivo <sup>1)</sup>	Konvenční ohřev	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Malé koláčky <sup>1)</sup>	Pravý horký vzduch	160	20 - 35	2
Small cakes / Malé koláčky <sup>1)</sup>	Konvenční ohřev	170	20 - 35	2

1) Předehřejte troubu.

## 11.18 Nákypy a zapékaná jídla

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

<sup>1)</sup> Předehřejte troubu.

## 11.19 Horký vzduch s párou

Jídlo	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 pleťynka / věnec	170 - 190	40 - 50	1
Drobenkový koláč (suchý)	160 - 170	20 - 40	2
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	20 - 40	2

## 11.20 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý horký vzduch.

**Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zákusky z listového těsta s krémem / bannky <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Koláč s drobenkou, suchý	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Předehřejte troubu.

**Koláče / koláčky / chléb na plechu na pečení**

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Sněhové pusinky	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Makronky	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Sušenky z kynutého těsta	160 - 170	30 - 60	1 / 4

**11.21 Nízkoteplotní pečení**

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb. Tato funkce není vhodná pro dušení masa nebo pro pečení tučného vepřového masa. Použitím pečicí sondy můžete zajistit správnou teplotu středu masa (viz tabulka pro pečicí sondu).

Během prvních 10 minut můžete nastavit teplotu trouby mezi 80 °C a 150 °C. Výchozí teplota je 90 °C. Poté, co nastavíte teplotu, trouba pokračuje v pečení při 80 °C. Tuto funkci nepoužívejte pro přípravu drůbeže.



Při použití této funkce vždy vařte bez pokličky nebo víka.

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

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 000 - 1 500 g	150	90 - 110	1
Telecí pečeně	1 000 - 1 500 g	150	120 - 150	1
Steak	200 - 300 g	120	20 - 40	1

## 11.22 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká) <sup>1)</sup>	200 - 230	15 - 20	2
Pizza (s velkou náplní) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	1
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb <sup>1)</sup>	230	10 - 20	2
Listové těsto s náplní <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) <sup>1)</sup>	230	12 - 20	2
Pirohy (ruské pirohy s náplní) <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

### 11.23 Pečení masa

- K pečení masa používejte žáruvzdorné nádoby (viz pokyny výrobce).
- Velké pečeně můžete péct přímo v hlubokém pekáči / plechu (je-li součástí příslušenství) nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.
- Libové maso doporučujeme péct v pekáči s poklicí. Maso tak bude šťavnatější.
- Všechny druhy masa, které by měly zhnědnout, nebo mít po upečení kůrčičku, můžete péct v pekáči bez pokličky.
- Maso a ryby doporučujeme péct ve spotřebiči 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 pečení (za 1/2 - 2/3 doby pečení).
- Velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou. Lépe se tak upečou.
- Spotřebič můžete vypnout přibližně 10 minut před koncem doby pečení a využít zbytkového tepla.

### 11.24 Tabulka pro pečení masa

#### Hovězí

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	Konvenční ohřev	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Hovězí pečeně nebo filet: nepropečené <sup>1)</sup>	Turbo gril	na cm tloušťky	190 - 200	na 5 - 6 cm tloušťky	1
Hovězí pečeně nebo filet: středně propečené	Turbo gril	na cm tloušťky	180 - 190	na 6 - 8 cm tloušťky	1
Hovězí pečeně nebo filet: dobře propečené	Turbo gril	na cm tloušťky	170 - 180	na 8 - 10 cm tloušťky	1

1) Předehřejte troubu.

#### Vepřové

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovic, kýta v celku	Turbo gril	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Kotlety, žebírka	Turbo gril	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Sekaná	Turbo gril	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1



Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Vepřové koleno (předvařené)	Turbo gril	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Telecí

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

### Jehněčí

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	Turbo gril	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Jehněčí hřbet	Turbo gril	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Zvěřina

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

1) Předehřejte troubu.

### Drůbež

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kuře, jarní kuře	Turbo gril	200 - 250 g každé	200 - 220	30 - 50	1

Jídlo	Funkce	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Půlka kuřete	Turbo gril	400 - 500 g každá	190 - 210	35 - 50	1
Kousky drůbeže	Turbo gril	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kachna	Turbo gril	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

### Ryby (dušené)

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

### 11.25 Gril

- Vždy grilujte při maximální nastavené teplotě.
- Rošt zasuňte do polohy uvedené v tabulce pro grilování.
- Do první polohy roštu vždy zasuňte plech na zachycení šťávy.
- Grilujte pouze ploché kousky masa nebo ryb.

- Prázdnou troubu vždy předehejte po dobu pěti minut pomocí grilovací funkce.



#### **POZOR!**

Vždy grilujte se zavřenými dvířky trouby.

### Gril

Jídlo	Teplota (°C)	Doba grilování (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Hovězí filet, 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
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

## Velkoplošný gril

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

1) Předehřejte troubu.

## 11.26 Mražené potraviny

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

**Mražená hotová jídla**

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

1) Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

**11.27 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.

Jídlo	Množství	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1 kg	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený podšálek na velký talíř. V polovině doby obraťte.
Maso	1 kg	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500 g	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Smetanu našlehejte, když je stále ještě místy lehce zmražená.
Zdobení dort	1,4 kg	60	60	-

**11.28 Zavařování**

- Pro zavařování používejte pouze zavařovací sklenice, které jsou na trhu dostupné ve stejné velikosti.

- Sklenice se šroubovacím uzávěrem nebo bajonetovým uzávěrem nejsou vhodné.
- Pro tuto funkci používejte první polohu roštu odspodu.

- Na plech na pečení nedávejte více než šest litrových zavařovacích sklenic.
- Sklenice naplňte rovnoměrně a uzavřete je.
- Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Do plechu na pečení nalijte 1/2 litru vody, aby v troubě bylo dostatečné vlhko.
- Jakmile začne tekutina v prvních sklenicích perlit (u litrových sklenic asi za 35–60 minut), troubu vypněte nebo snižte teplotu na 100 °C (viz tabulka).

### Měkké ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Doba zavařování do začátku perlení (min)	Další vaření při 100 °C (min)
Jahody / Borůvky / Maliny / Zralý an-grešť	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 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Po vypnutí spotřebiče nechte stát v troubě.

## 11.29 Sušení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Fazole	60 - 70	6 - 8	2
Papriky	60 - 70	5 - 6	2
Polévková zelenina	60 - 70	5 - 6	2
Houby	50 - 60	6 - 8	2

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

### 11.30 Pečení chleba

Předeřtátí se nedoporučuje.

Do zásobníku přilijte 100 ml vody.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	180 - 200	40 - 60	1
Bagety	200 - 220	35 - 45	1
Briošky	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Žitný chléb	190 - 210	50 - 70	1
Tmavý chléb	180 - 200	50 - 70	1
Celozrný chléb	170 - 190	60 - 90	1

### 11.31 Tabulka pečicí sondy

#### Hovězí

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

#### Vepřové

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

**Telecí**

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

**Skopové / jehněčí**

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

**Zvěřina**

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

**Ryby**

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

## 12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**UPOZORNĚNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 12.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte běžný čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

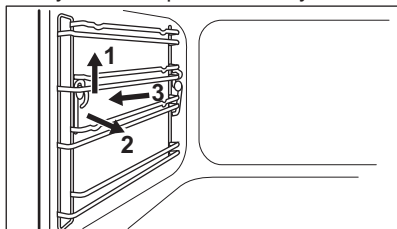
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřílnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

### 12.2 Vyjmutí drážek na rošty

Před údržbou zkontrolujte, zda spotřebič již vychladl. Hrozí nebezpečí popálení.

K vyčištění spotřebiče vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.



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

## 12.3 Čištění párou

Odstraňte co nejvíce nečistot ručně.

Vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.

Při čištění bočních stěn vyjměte drážku roštu.



### POZOR!

Lepších výsledků dosáhnete spuštěním čisticí funkce po vychladnutí spotřebiče. Zkontrolujte zbytkové teplo.

Po vaření v páře vždy použijte čisticí funkci.

Když je funkce spuštěná, osvětlení je vypnuté.

1. Přímou do generátoru páry nalijte 400 ml vody s třemi polévkovými lžicemi octa (nekořeněného).
2. V nabídce zvolte: Asistent čištění.
3. Zapněte funkci: Čištění párou. Na displeji se zobrazí délka funkce (33 minut).

Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.

4. Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.
5. Otřete vnitřní povrch spotřebiče měkkou houbičkou.
6. Odstraňte zbylou vodu z generátoru páry.
7. Po vyčištění nechte dvířka spotřebiče přibližně jednu hodinu otevřená. Počkejte, dokud spotřebič nevyschne. Sušení můžete urychlit přehřátím spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

Maximálního účinku čisticí funkce dosáhnete, když po dokončení funkce spotřebič vyčistíte ručně.

Pokud je stupeň znečištění příliš vysoký, použijte čisticí funkci dvakrát. Před spuštěním druhého cyklu se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

## 12.4 Odstraňování vodního kamene z generátoru páry

1. Přímou do generátoru páry nalijte cca 250 ml vody s třemi polévkovými lžicemi octa.
2. V nabídce zvolte: Asistent čištění.
3. Zapněte funkci: Odvápňení. Na displeji se zobrazí délka funkce (15 minut).

Když je program dokončen, ozve se zvukový signál.

4. Signál vypnete stisknutím některého sensorového tlačítka.
5. Odstraňte zbylou vodu z generátoru páry.
6. Nechte dvířka otevřená asi na jednu hodinu, aby spotřebič zcela vyschl. Sušení můžete urychlit přehřátím spotřebiče horkým vzduchem o teplotě 150 °C po dobu přibližně 15 minut.

## 12.5 Odstranění a instalace dvířek

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

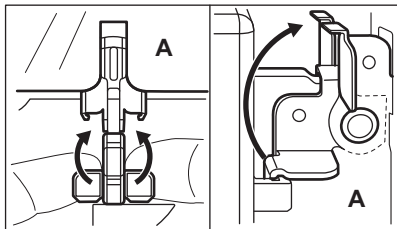




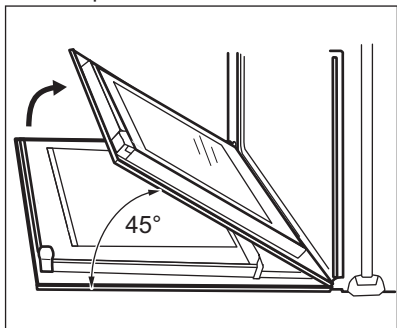
**UPOZORNĚNÍ!**

Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

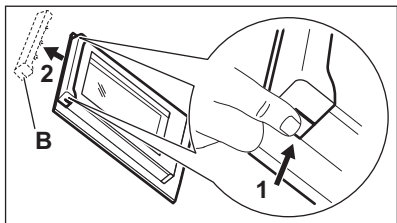
1. Otevřete plně dvířka.
2. Zdvihněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivírejte dvířka, dokud nedosáhnou úhlu přibližně 45°.



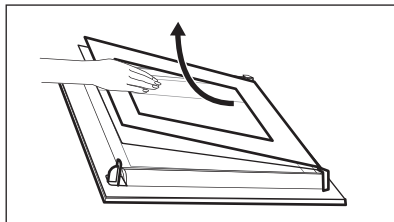
4. Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od spotřebiče.
5. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. Zabráňte tak poškrábání.
6. Uchopte okrajovou lištu na horní straně dvířek (B) na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



**POZOR!**

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

7. Vytáhněte lištu dopředu a odstraňte ji.
8. Uchopte skleněné panely jeden po druhém na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.



9. Skleněný panel omyjte vodou se saponátem. Skleněný panel pečlivě osušte.

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

## 12.6 Výměna žárovky

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



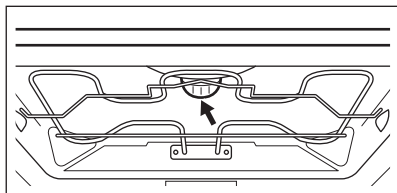
**UPOZORNĚNÍ!**

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

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. Odmontujte kovový kroužek a očistěte skleněný kryt.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.
5. Nasadte skleněný kryt.

## Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
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 na rošty.

## 13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



### UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 13.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
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.	Dveře nejsou správně zavřené.	Zcela dvířka zavřete.
Trouba 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 zobrazí F111.	Zástrčka pečicí sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečicí sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.

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

### 13.2 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 (SN)	.....

## 14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 14.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EVY9841VAX
Index energetické účinnosti	94,5
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0,93 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0,69 kWh/cyklus
Počet otvorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie

Objem	43 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	34.5 kg


EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.


## 14.2 Úspora energie

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

- **Všeobecné rady**
  - Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
  - Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.
  - Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předehřívali.
  - 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.
- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.
- **Zbytkové teplo**
  - Je-li v rámci pečících funkcí spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení) a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypnete a zapínáte ho pouze v případě potřeby.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí zbytková teplota.
- **Eco funkce** - viz „Pečící funkce“.
- Při použití funkce: **Horký vzduch s párou** se osvětlení vypne po 30 sekundách. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.
- Pokud používáte funkce **Eco**, osvětlení se vypne. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.

## 15. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867303414-B-322014

