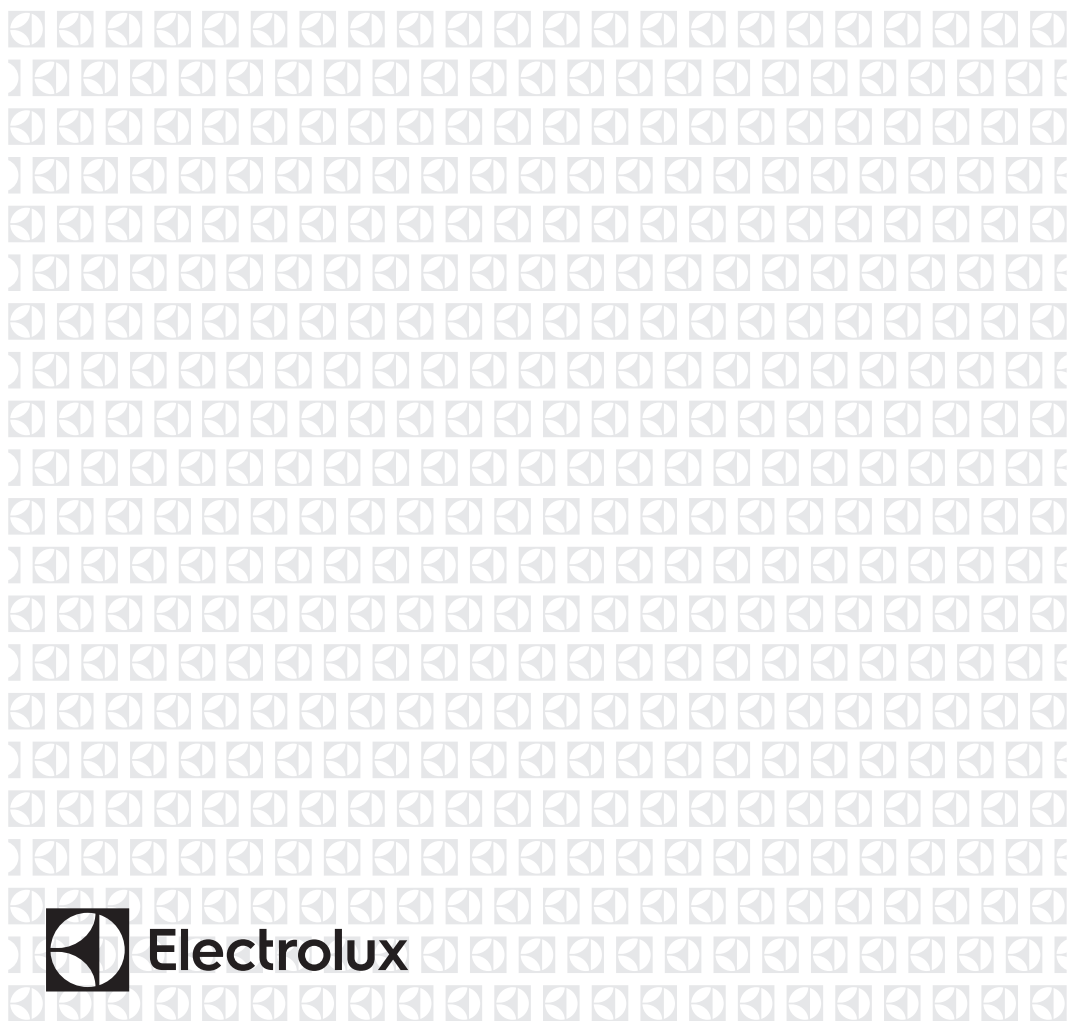




CS Trouba

Návod k použití



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. STRUČNÝ PŘEHLED.....	10
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ.....	20
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	25
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	27
11. TIPY A RADY.....	28
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	43
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	45
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	46

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 přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes 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 schopnostmi, 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 uživatelskou 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 těles. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- 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 napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- 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



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.
 - 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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. 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.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- 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.
- 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 přehřívání trouby.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.



VAROVÁNÍ!

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

2.3 Použití spotřebiče

- Při pečení vlhkých koláčů použijte 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.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezakrývejte 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.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.5 Pyrolytické čištění



V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřílnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřílnavého

povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.

- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení

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



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

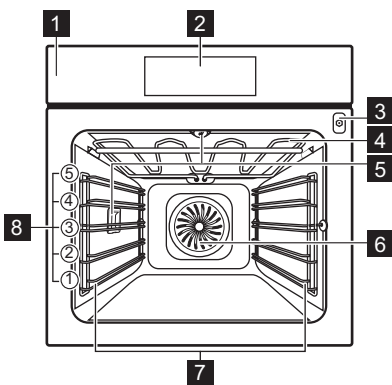
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

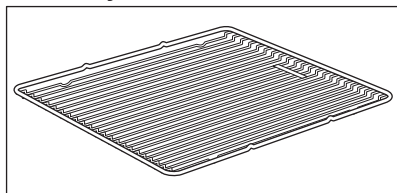
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Zásuvka pečící sondy
- 4 Topné těleso
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor
- 7 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 8 Polohy polic

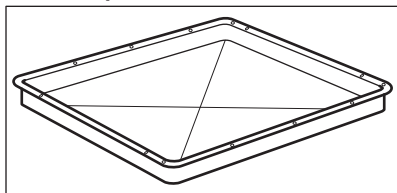
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



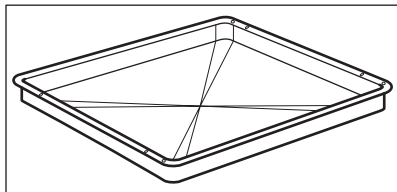
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.

Plech na pečení



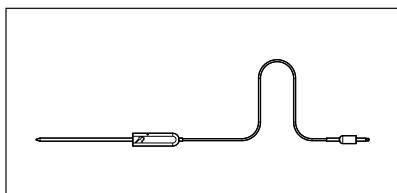
Na koláče a sušenky.

Hluboký pekáč / plech



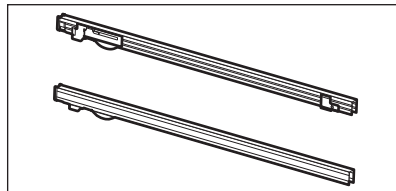
K pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

Pečicí sonda



Používá se k měření stupně přípravy jídla.

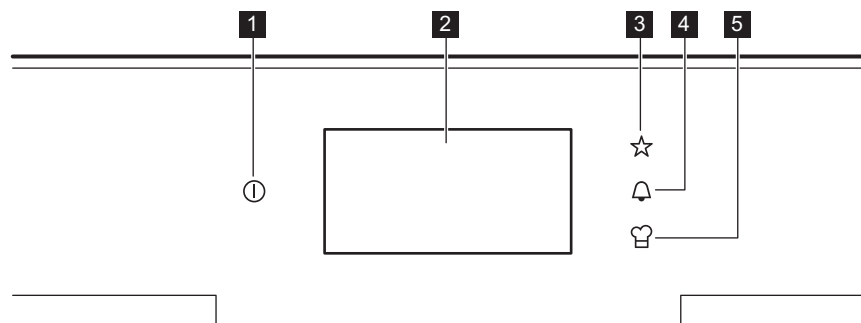
Vysunovací kolejničky







Pro rošty a plechy na pečení.


4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Elektronický programátor



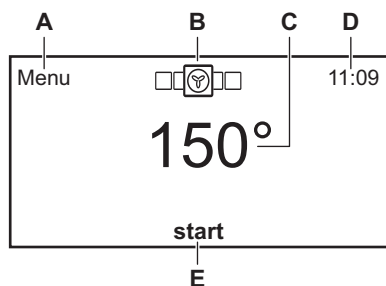
K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka.

Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2 -	Displej	Slouží k zobrazení aktuálního nastavení spotřebiče.
3 	Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořený uživatelem.
4 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka. Přímý přístup k časovým funkcím.
5 	Podporované vaření	Přímý přístup k nabídkám: Kuchařka a Vario-Guide, když je spotřebič zapnutý.

 Sensorová tlačítka pro: Oblíbené, Minutka a Podporované vaření se zobrazí pouze tehdy, když je spotřebič zapnutý.






4.2 Displej

Po zapnutí spotřebič zobrazí režim základní pečicí funkce.



- A. Návrat do nabídky
- B. Aktuálně nastavená pečicí funkce
- C. Aktuálně nastavená teplota
- D. Hodiny
- E. Spustit

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol	Funkce
	Změna velikosti textu
	Více funkcí
	Pečicí sonda
	Ohřev a uchování teploty
	Blokování tlačítek

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

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 i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

5.2 Softwarová licence

Software dodávaný spolu s tímto výrobkem obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY a dalších.

Kompletní kopii licencí vztahujících se na toto zařízení lze zobrazit na TFT obrazovce displeje prostřednictvím této cesty: **Základní nastavení / Obsluha / Licence**.

Zdrojový kód open source software použitého v tomto výrobku lze stáhnout pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.

5.3 První zapojení

Po zapojení spotřebiče do sítě musíte nastavit:

- jazyk
- čas
- formát hodin
- datum
- rychlý ohřev
- pachový filtr

Zvolený název nebo číslo lze nastavit dvěma způsoby. Posuňte ukazatel do požadované polohy nebo se dotkněte zvolené možnosti. Nastavení můžete změnit v nabídce: Základní nastavení.

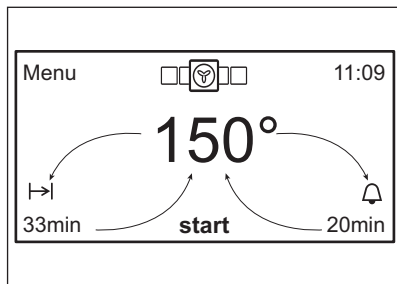
6. STRUČNÝ PŘEHLED

6.1 Používání dotykové obrazovky

- K procházení nabídky použijte rychlé gesto nebo přejeďte prstem přes displej.
- Síla gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.
- Pohyb procházení se může sám zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Zvolená funkce se spustí, když uvolníte prst s obrazovky.
- K aktivaci funkce nabídky se dotkněte displeje v místě zvolené funkce.
- Jakýkoliv parametr zobrazený na displeji lze změnit jeho dotykem.
- K nastavení požadované funkce, času či teploty můžete procházet seznamem nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.
- Když zapnete pečící funkci, na displeji se nezobrazí funkce **Menu**. Dotykem

displeje kdekoliiv na jeho povrchu se funkce **Menu** znovu zobrazí.

- Když je spotřebič zapnutý a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, dotkněte se kdekoliiv displeje. Všechny symboly se opět zobrazí.
- Po nastavení některých funkcí se zobrazí místní okno s doplňkovými informacemi.
- Zobrazení teploty může měnit na displeji své umístění s jinými funkcemi, které se zobrazují v pravém a levém dolním rohu.



Když stisknete a podržíte funkci v nabídce, zobrazí se krátký popis funkce.

6.2 Stručný přehled nabídky

Nabídka	
Funkce	Pečicí funkce
	Speciality
	Čištění
	Oblíbené
Časovače	Nastavení minutky
	Nastavení doby přípravy
	Nastavení konce přípravy
	Nastavení doby spuštění
	Uplynulý čas

Nabídka	
Funkce	Osvětlení
	Dětská bezpečnostní pojistka
	Zablokování obrazovky
	Ohřev a uchování teploty
	Nastavit a spustit
Podporované vaření	Kuchačka
	VarioGuide
Poslední a nejpoužívanější	Poslední použité
	Nejpoužívanější
Základní nastavení	Rychlé zahřátí
	Pachový filtr
	Připomínka čištění
	Displej
	Zvuk
	Jazyk
	Čas a datum
	Režim DEMO
Obsluha	

7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Použití spotřebiče


Pro provoz spotřebiče můžete použít:

- **manuální režim** - slouží k manuálnímu nastavení pečicí funkce, teploty a doby pečení.
- **automatické programy (Podporované vaření)** - k přípravě pokrmů, když neznáte jejich přípravu

nebo nemáte dostatečné zkušenosti s vařením.

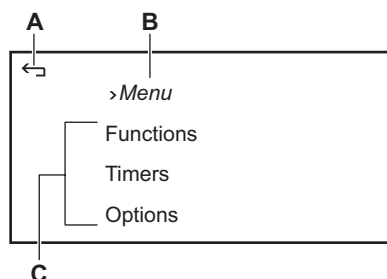
7.2 Práce s nabídkou

1. Spotřebič zapnete stisknutím: ①.
2. Stiskněte: **Menu**.
3. Prolistujte nabídkou a vyhledejte funkci, kterou chcete zapnout.
4. Funkci spustíte jejím dotykem na displeji.

5. Do předchozí nabídky se vrátíte dotykem:  nebo **Menu**.

6. Spotřebič vypnete stisknutím: .

7.3 Přehled nabídky

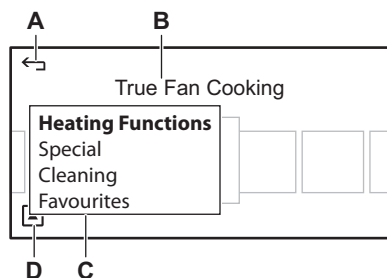


- A. návrat do nabídky
B. současná úroveň nabídky
C. seznam funkcí

Hlavní nabídka

Položka nabídky	Popis
Funkce	Obsahuje seznam pečicích, speciálních a čistících funkcí a oblíbené programy.
Časovače	Obsahuje seznam funkcí hodin.
Funkce	Obsahuje seznam ostatních možností funkce zabezpečení a osvětlení Ohřev a uchování teploty, Nastavit a spustit.
Podporované vaření	Obsahuje seznam automatických programů pro pečení.
Poslední a nejpoužívanější	Zobrazuje, které funkce byly naposledy použité či nejvíce používané.
Základní nastavení	Obsahuje seznam základních nastavení.

7.4 Podnabídka pro: Funkce



- A. návrat do nabídky
B. seznam pečicích funkcí
C. seznam dostupných funkcí
D. více funkcí

7.5 Nastavení pečicí funkce

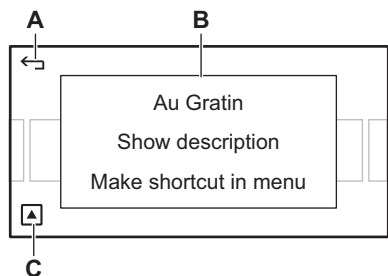
1. Projděte funkcemi na tu, kterou chcete zvolit, a dotkněte se jí.
2. Ke změně teploty se dotkněte teploty zobrazené na displeji a ze seznamu vyberte požadovanou teplotu.
3. Potvrďte ji dotykem.

4. Tuto funkci zapnete stisknutím: **Start**. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál. Zvukový signál opět zazní na konci doby přípravy jídla.

Do předchozí nabídky se vrátíte stisknutím: **Menu**.









V místním okně se zobrazuje popis pečicí funkce nebo zde lze vytvořit výchozí funkci. Podržte prst na zvolené pečicí funkci déle než dvě sekundy. Když nastavujete pečicí funkci jako výchozí, zobrazí se při dalším spuštění spotřebiče jako první funkce.



- A. Návrat do nabídky
- B. Místní okno
- C. Více funkcí







7.6 Podnabídka pro: Pečicí funkce

	Pečení chleba	K pečení chleba s křupavou kůrkou.
	Spodní ohřev	K ohřívání koláčů s křupavým spodkem a za-vařování potravin.
	Horký vzduch s párou ¹⁾	K energeticky úspornému pečení moučných jídel a převážně suchého pečiva a pečení ve formě na jedné úrovni. Osvětlení se vypne po 30 sekundách. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dvířka trouby.
	Nízkoteplotní pečení	Nízkoteplotní pečení k přípravě velmi měkkých a šťavnatých pečení.
	Příprava pizzy	K pečení moučných jídel s křupavým spodkem jako např. pizzy či slaného lotrinského koláče na jedné úrovni trouby. Nastavte teploty o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/Spodní ohřev.
	Horní/Dolní ohřev	Horní a spodní ohřev k pečení masa a moučných jídel na jedné úrovni trouby.
	Pravý horký vzduch	Horký vzduch k přípravě několika jídel a k pečení až na třech úrovních trouby současně. Nastavte teploty v troubě o 20–40 °C nižší než při použití funkce Horní/Spodní ohřev.


	Turbo gril	Horký vzduch k pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. Také ke gratinování a zapékání.
	Velkoplošný gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
	Gril	Ke grilování větších kusů potravin jako např. hovězí pečeně.
	Eco pečení	Optimalizuje spotřebu energie během pečení masa. Proto je nutné nejdříve nastavit dobu pečení. Během této funkce je vypnuté osvětlení trouby. Opět se zapne, když jej aktivujete pomocí nabídky nebo když otevřete dvířka trouby.
	Mražené potraviny	K přípravě polotovarů jako např. hranolek či amerických brambor se zlatavou křupavou kůrkou.
	Gratinované pokrmy	K zhnědnutí pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. Také ke gratinování a zapékání.

1) Tato funkce se používá k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN50304.

7.7 Podnabídka pro: Speciality

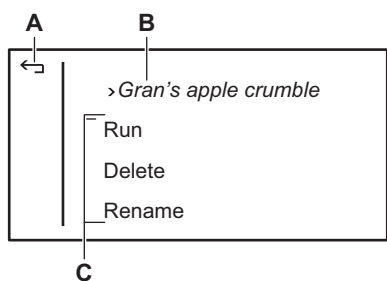
	Sušení	K sušení ovoce a zeleniny jako např. jablek, švestek, broskví, rajčat, cuket či hub nakrájených na plátky.
	Odmrazování	K rozmrazování zmrazených potravin.
	Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.
	Ohřev talířů	K předehřátí talířů před jejich servírováním.
	Kynutí těsta	Ke kontrolovanému kynutí těsta před pečením.
	Zavařování	K zavařování různé zeleniny ve sklenicích s nálevem.

7.8 Podnabídka pro: Čištění

	Rychlá pyrolýza	1 hodina pro nízký stupeň znečištění. Pyrolytické čištění odstraní odolné zbytky jídel tak, že je zahřeje a přemění na popel, který lze potom z trouby snadno vytřít.
---	-----------------	---

	Normální pyrolýza	1 hodina 30 minut pro standardní stupeň znečištění. Pyrolytické čištění odstraní odolné zbytky jídel tak, že je zahřeje a přemění na popel, který lze potom z trouby snadno vytřít.
	Intenzivní pyrolýza	2 hodiny 30 minut pro vysoký stupeň znečištění. Pyrolytické čištění odstraní odolné zbytky jídel tak, že je zahřeje a přemění na popel, který lze potom z trouby snadno vytřít.

7.9 Podnabídka pro: Oblíbené



- A. Návrat do nabídky
- B. Oblíbené programy
- C. Seznam funkcí

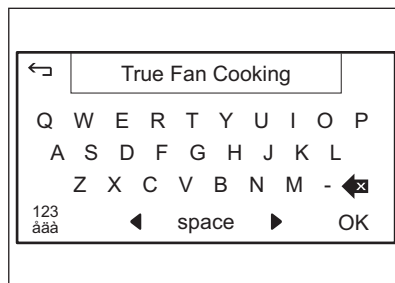
Seznam předchozích uložených nastavení. Také lze uložit stávající nastavení jako např.: trvání, teplotu nebo pečicí funkci. Můžete nastavit až 20

programů, které se v seznamu zobrazí v abecedním pořadí.

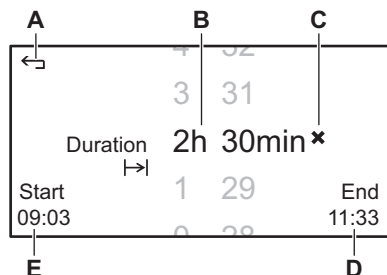
Položka nabídky	Popis
Spustit	Spustí dříve uložené oblíbené nastavení.
Odstranit	Slouží k trvalému smazání uloženého oblíbeného nastavení.
Přejmenovat	Slouží ke změně či opravě názvu předchozího uloženého nastavení.

7.10 Uložení oblíbeného programu

1. Chcete-li uložit aktuální nastavení pečicí funkce, stiskněte ☆.
2. Zvolte: Nový program se stávajícím nastavením.
3. Zadejte název oblíbeného programu a stiskněte **OK**.



7.11 Podnabídka pro: Časovače



- A. Návrat do nabídky
- B. Aktuálně nastavený čas přípravy
- C. Vynulovat čas přípravy
- D. Konec přípravy
- E. Začátek přípravy

Položka nabídky	Popis
Nastavení minutky	Nastavení a spuštění odpočtu, na hlavní obrazovce se poté zobrazí časovač a po dokončení odpočtu zazní zvuková výstraha. Tento časovač nepřeruší přípravu jídel a lze jej také použít i při vypnuté troubě. Najedte na nastavení a časovač se spustí automaticky.
Nastavení doby přípravy	Nastavení a spuštění odpočtu, na hlavní obrazovce se poté zobrazí časovač a po dokončení odpočtu zazní zvuková výstraha a trouba se vypne.
Nastavení konce přípravy	K nastavení konce programu se stávajícím nastavením.
Nastavení doby spuštění	K nastavení doby spuštění programu se stávajícím nastavením.
Uplynulý čas	Zobrazí, skryje či vynuluje časovač, který se načítá po stisknutí tlačítka start. Uplynulý čas je dostupný pouze při zapnuté troubě.

7.12 Nastavení funkcí hodin



Při použití pečicí sondy funkce délky a konce přípravy nefungují.

Datum a čas lze změnit dotykem hodin na displeji při zapnutém spotřebiči.

1. Přejděte na nabídku: Pečicí funkce.
2. Zvolte pečicí funkci a teplotu.
3. Stiskněte nebo přejděte k nabídce: Časovače.
4. Zvolte funkci hodin.

5. K nastavení požadovaného času projděte seznam. Počkejte několik sekund, než se čas automaticky nastaví nebo potvrďte dotykem: **h** nebo **min**. Nastavení lze vymazat dotykem: **x**.

Po dokončení funkce hodiny zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí hlášení. Pečení můžete vypnout nebo prodloužit.

7.13 Podnabídka pro: Funkce

Další jednotlivá nastavení týkající se bezpečnosti, pohodlí a osvětlení trouby.

Položka nabídky	Popis
Osvětlení Zap / Vyp	Zapne nebo vypne osvětlení trouby.
Dětská bezpečnostní pojistka Zap / Vyp	Po jejím zapnutí zablokuje obrazovku, všechna tlačítka a dvířka. Zůstanou zablokovaná jak v ZAPNUTÉM tak VYPNUTÉM stavu. K odemknutí se dotkněte displeje a řiďte se pokyny. Po odblokování je zapotřebí je opět pomocí nabídky zablokovat.
Zablokování obrazovky	Zablokování obrazovky dočasně „uzamkne“ dotykovou obrazovku a všechna tlačítka kromě tlačítka napájení. K odemknutí se dotkněte displeje a řiďte se pokyny.
Ohřev a uchování teploty	Funkce Ohřev a uchování teploty je dostupná pouze při nastavení délky přípravy. Trouba se automaticky nevypne, ale bude udržovat jídlo teplé po dobu 30 minut. Nelze použít u všech programů. Pokud je funkce zapnutá, na displeji se zobrazí ikona.
Nastavit a spustit	Funkce Nastavit a Spustit umožňuje nastavit funkci trouby a její délku pro budoucí použití pouhým dotykem obrazovky. Po započítí procesu přípravy se obrazovka zablokuje. Funkce je v nabídce viditelná pouze tehdy, je-li nastaveno trvání.


7.14 Ohřev a uchování teploty

Funkce udržuje připravené jídlo teplé při teplotě 80 °C po dobu 30 minut. Zapne se po dokončení pečení.



Funkce nepracuje při nízkoteplotním pečení, programech s automatickou váhou, programech s automatickou párou, všech funkcích z nabídky: Speciality, parních funkcích z nabídky: Pečicí funkce.

Podmínky pro funkci:

- Nastavíte pečicí funkci nebo automatický program.
- Nastavená teplota musí být vyšší než 80 °C.
- Nastavíte funkci: Nastavení doby přípravy.
- Zapnuli jste funkci: Ohřev a uchování teploty v nabídce: Funkce.
- Na displeji se zobrazuje: .



Když používáte pečicí sondu, symbol není na displeji viditelný.

Pokud stisknete , funkce se vypne.

7.15 Nastavit a spustit

Tato funkce umožňuje nastavit pečicí funkci (nebo program) a později ji použít jediným stisknutím jakéhokoli sensorového tlačítka nebo klepnutím na zprávu na displeji.



Funkce pracuje společně s funkcemi: Nastavení doby přípravy, pečicí sonda. Funkce nefunguje společně s funkcí čištění.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.
3. Nastavte funkci: Nastavení doby přípravy.

4. Zvolte: Funkce / Nastavit a spustit. Stiskněte zprávu na displeji nebo stiskněte sensorové tlačítko (kromě ①). Nastavená pečicí funkce se spustí.



Pokud stisknete ① před spuštěním funkce, funkce se vypne.

Po skončení pečicí funkce zazní zvukový signál.



- Funkce: Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá, když probíhá pečicí funkce a po vypnutí spotřebiče. Pro vypnutí funkce se řiďte pokyny na displeji.
- Nabídka: Funkce vám umožňuje zapnout a vypnout funkci: Nastavit a spustit.

7.16 Dětská bezpečnostní pojistka

Menu / Funkce / Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.

Zapnutí funkce: Dětská bezpečnostní pojistka



Pokud probíhá funkce Pyrolytické čištění, dvířka se zablokují. Když stisknete jakékoliv sensorové tlačítko, na displeji se zobrazí hlášení.

1. Nastavte funkci do polohy: Zap.
2. Vypněte spotřebič.

Vypnutí funkce: Dětská bezpečnostní pojistka

1. Zapněte spotřebič.
2. Klepněte na displej.
3. Řiďte se pokyny na displeji.

7.17 Zablokování obrazovky

Menu / Funkce / Zablokování obrazovky

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Tuto funkci můžete zapnout, pouze když je spotřebič v provozu.

Zapnutí funkce: Zablokování obrazovky

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Přejděte k: Zablokování obrazovky.
4. Tuto funkci zapnete stisknutím: Zablokování obrazovky.

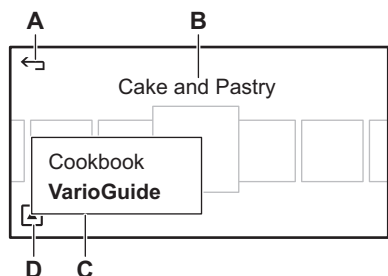
Spotřebič je zablokovaný.

Když je spotřebič vypnutý, funkce se automaticky vypne.

Vypnutí funkce: Zablokování obrazovky

1. Klepněte na displej.
2. Řiďte se pokyny na displeji.

7.18 Podnabídka pro: Podporované vaření



- A. Návrat do nabídky
- B. Kategorie pokrmu
- C. Kuchařka a VarioGuide
- D. Více funkcí

Kuchařka plná inspirativních automatických receptů a funkce VarioGuide, která nabízí námi doporučená nastavení trouby pro přípravu vašich pokrmů. Délku a teplotu funkce VarioGuide lze nastavit dle vašich potřeb. Námi doporučená nastavení se zobrazí, když u pokrmu stisknete symbol kuchařské čepice.

7.19 Podnabídka pro: Poslední a nejpoužívanější


Snadno přístupný seznam posledně a nejvíce použitých funkcí, receptů a funkcí rychlého spuštění.

Položka nabídky	Popis
Poslední použité	Zobrazí posledních pět použitých funkcí.
Nejpoužívanější	Zobrazí posledních pět nejpoužívanějších funkcí.

7.20 Podnabídka pro: Základní nastavení

Zvolená nastavení zůstanou stejná po každém zapnutí spotřebiče.

Položka nabídky	Popis
Rychlé zahřátí Zap / Vyp	Když je zapnuto, čas k ohřevu trouby se u některých pečicích funkcí zkrátí. Když je aktivní, zobrazuje se na obrazovce jako >>.
Pachový filtr Zap / Vyp	Pachový filtr, který odstraňuje zápach z ventilovaného vzduchu.
Připomínka čištění Zap / Vyp	Zvolte v případě, že chcete, aby vás trouba upozornila na použití čistícího cyklu.

Položka nabídky	Popis
Displej Zvolte nastavení displeje.	Jas Lze nastavit čtyři režimy jasu.  Nastavte jas displeje. Denní čas nelze měnit ve vypnutém stavu.
	Obrázky na pozadí Zap / Vyp Zobrazit či skrýt obrázky na pozadí.
Zvuk Nastavení zvuku.	Objem Typ (Pípnutí / Kliknutí / Beze zvuku)
Jazyk	Nastavení požadovaného jazyka.
Čas a datum Nastavení času a data či dalších funkcí týkajících zobrazení času.	Doba Slouží k nastavení nebo seřízení času. Datum Slouží k nastavení nebo seřízení času. Formát Slouží k volbě požadovaného formátu času, HH:MM nebo AM/PM. Styl hodin Slouží k určení vzhledu hodin při zapnutí trouby.
Režim DEMO Pouze pro předváděcí účely. Po aktivaci se odpojí topné články a na obrazovce se zobrazí „DEMO“.	Aktivační kód: 2468
Obsluha Zobrazuje verzi software a konfiguraci.	Verze software Zobrazí verzi software trouby. Resetovat všechna nastavení Vráti všechna nastavení na výchozí. Licence Zobrazí licenční podmínky v anglickém jazyce.


8. PODPOROVANÉ VAŘENÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Podporované vaření

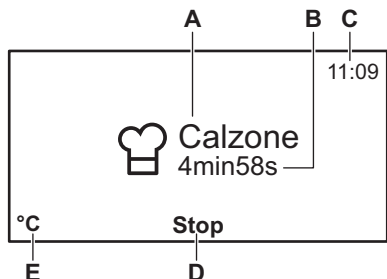
Menu / Podporované vaření nebo stiskněte: 

Můžete zvolit použití funkce: Kuchařka nebo VarioGuide.

8.2 Zapnutí funkce

1. Projděte seznamem druhů jídel a dotkněte se požadovaného pokrmu.
2. Projděte seznamem pokrmů a dotkněte se požadovaného pokrmu.

3. Tuto funkci zapnete stisknutím: **Start**.
Když se funkce dokončí, na displeji se zobrazí hlášení.



- A. Recept
- B. Zbývající čas
- C. Hodiny
- D. Zastavit
- E. Teplota

8.3 Podnabídka pro: Kuchařka

Menu / Podporované vaření /

Kuchařka nebo stiskněte: 

Tato funkce nabízí seznam receptů s optimálními nastaveními spotřebiče. Recepty jsou pevně dané a nelze je změnit. Přísady a způsob přípravy každého receptu se zobrazí na displeji.

K přechodu zpět na přísady a způsob přípravy po spuštění receptu se dotkněte jeho názvu.


Recepty této funkce dostupné pro tento spotřebič také naleznete na našich webových stránkách. Odpovídající recepty naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřní části spotřebiče.


Spotřebič používá automatická nastavení, když použijete funkci: Kuchařka.

Druh jídla	Jídlo	
Ryby a mořské plody	Treska Rybí filé Ryba v solné krustě	Filet z lososa Plněná oliheň (Calamari)
Drůbež	Kuřecí stehna Kohout na víně	Peč.kachna na pomerančích
Maso	Dušené hovězí se zeleninou Marinované hovězí Sekaná Vepřové koleno Vepřové plecko Slavnostní švédská pečeně Telecí koleno	Telecí ossobuco Telecí roláda Jehněčí kýta Králík Králičí na hořčici Kančí maso
Jídlo z trouby	Lasagne Zapečené těstoviny Moussaka Zapečené brambory	Fr. Knedlíky Zapečená čekanka Rybí nákyp

Druh jídla	Jídlo	
Pizza a slaný koláč	Pizza Cibulový koláč Lotrinský slaný koláč Pudinkový koláč	Pirohy Tvarohové pečivo Koláč s kozím sýrem
Koláč a pečivo	Mandlový koláč Brownies - čok. sušenky Mrkvový koláč Tvarohový koláč Ovocný koláč Ovocný dort Babiččin pečený jablečný koláč Citronový koláč	Muffin Kulatý koláč Koláč Savarin Piškotový koláč Koláč s drobenkou Švédský koláč Sladký koláč Švýcarský mrkvový koláč
Chléb a rohlíky	Pečivo, sladké Farmářský chléb Bílý chléb	Vánočka Máslový pletenec



8.4 Podnabídka pro: VarioGuide

Menu / Podporované vaření / VarioGuide nebo stiskněte: 


Teploty a doby přípravy slouží pouze pro orientaci k dosažení lepších výsledků. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Ke kontrole doporučených nastavení stiskněte (dle názvu pokrmu): .

Ke změně teploty nebo nastavené doby přípravy podle svých požadavků stiskněte zobrazenou teplotu nebo minuty na displeji.


VarioGuide obsahuje automatické programy, které použijí optimální nastavení pro každý druh masa.



- Programy pro pečení masa s funkcí  - tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. K použití této funkce je zapotřebí zadat hmotnost potravin, doba přípravy se pak nastaví automaticky. Provedete to dotykem minut pod názvem pokrmu a zadáním správné hodnoty.
- Programy pro pečení masa s funkcí  - tato funkce automaticky vypočítá dobu pečení. Po skončení programu zazní zvukový signál.

Druh jídla: Ryby a mořské plody








Jídlo	
Ryby	Pečené
	Rybí prsty
	Filé, mražené
	Celá menší ryba
	Celá menší ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná
	Celá ryba, grilovaná 
	Pstruh
Celý losos	









Druh jídla: Drůbež

Jídlo	
Drůbež bez kostí	-
Drůbež bez kostí 	-

Jídlo	
Kuře	Křídélka, čerstvá
	Křídélka, mražená
	Stehna, čerstvá
	Stehna, mražená
	Půlka
	Celý 
Kachna 	-
Husa 	-
Krůta 	-

Druh jídla: Maso

Jídlo	
Hovězí	Dušené 
	Sekaná
Hovězí pečeně	Nepropečené
	Nepropečené 
	Středně propečené
	Středně propečené 
	Dobře propečené
	Dobře propečené 
Hovězí na skandinávský zp.	Nepropečené 
	Středně propečené 
	Dobře propečené 

Jídlo	
Vepřové	Vepřová žebírka
	Koleno, předvařené
	Kýta v celku
	Kýta
	Kýta 
	Uzená vepřová kýta
	Krkovice
Plecko	
	Pečeně 
Telecí	Koleno
	Kýta
	Pečeně 
Jehněčí	Kýta
	Pečeně 
	Hřbet
	Střední pečeně
	Střední pečeně 
Zajíc	Kýta
	Hřbet
	Hřbet 
Srncí/jelení	Kýta
	Hřbet
Pečená zvěřina 	-
Zadní pečeně ze zvěřiny 	-

Druh jídla: Jídlo z trouby

Jídlo	
Lasagne	

Jídlo
Mražené lasagne/cannelloni
Zapečené těstoviny
Zapečené brambory
Zapékaná zelenina
Sladké pokrmy

Druh jídla: Pizza a slaný koláč

Jídlo	
Pizza	Tenké těsto
	Extra náplň
	Mražené pokrmy
	Americké, mražené
	Chlazené
	Mini, mražené
Zapékané bagety	-
Flambovaný dort	-
Slané švýcarské koláčky	-
Lotrinský slaný koláč	-
Slaný koláč	-

Druh jídla: Koláč a pečivo

Jídlo	
Kulatý koláč	-
Jablečný koláč, s horní vrstvou	-
Piškotový koláč	-
Jablečný koláč	-
Tvarohový koláč, ve formě	-
Briošky	-
Linecký koláč	-

Jídlo	
Sladké švýcarské koláčky	-
Mandlový koláč	-
Muffin	-
Těsto	-
Proužky těsta	-
Zákusky z listového těsta s krémem	-
Malé listové pečivo	-
Banánky	-
Makronky	-
Sušenky z křehkého těsta	-
Vánoční štola	-
Mražený jablečný závin	-
Koláč na plechu	Piškotové těsto Kynuté těsto
Tvarohový koláč, na plechu	-
Brownies - čok. sušenky	-
Piškotová roláda	-
Kynutý koláč	-
Koláč s drobenkou	-
Cukrový koláč	-
Dortový korpus	Křehké těsto
	Piškotové těsto
Ovocný koláč	Křehké těsto
	Piškotové těsto
	Kynuté těsto

Druh jídla: Chléb a rohlíky

Jídlo	
Pečivo	Pečivo
	Rohlíky, předpečené
	Pečivo, mražené
Ciabatta	-
Bagety	Bagety, předpečené
	Bagety, mražené
Chléb	Věneč
	Bílý chléb
	Vánočka
	Hnědý chléb
	Žitný chléb
	Celozrnný chléb
	Nekvašený chléb

Druh jídla: Přílohy

Jídlo
Hranolky, tenké
Hranolky, silné
Hranolky, mražené
Krokety
Americké brambory
Opečená bramborová kaše

Funkce automatické pečicí sondy 

Funkce automatické váhy 

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

**VAROVÁNÍ!**

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!**

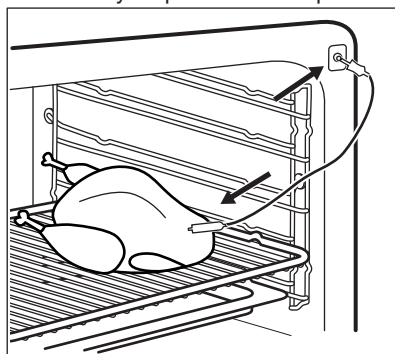
Používejte pouze dodávanou pečicí sondu nebo originální náhradní díly.




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

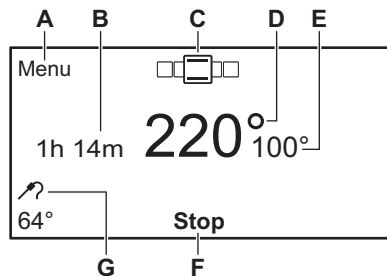
1. Zapněte spotřebič.
2. Zasuňte špičku pečicí sondy do středu masa.

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



Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy .

4. Nastavte teplotu středu masa.
5. Nastavte funkci pečení a v případě potřeby teplotu trouby. Ke změně teploty středu masa se dotkněte teploty na displeji.



- A. Návrat do nabídky
- B. Jak dlouho je funkce spuštěná
- C. Aktuálně nastavená pečicí funkce
- D. Aktuálně nastavená teplota
- E. Aktuální teplota v troubě
- F. Zastavit
- G. Aktuálně nastavená teplota pro pečicí sondu

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

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



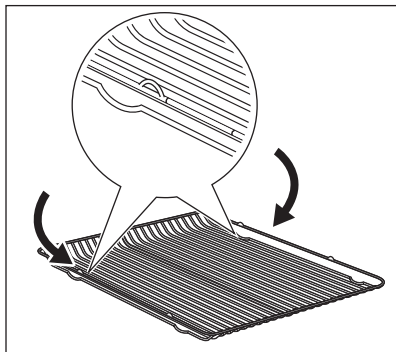
VAROVÁNÍ!

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

9.2 Vložení příslušenství

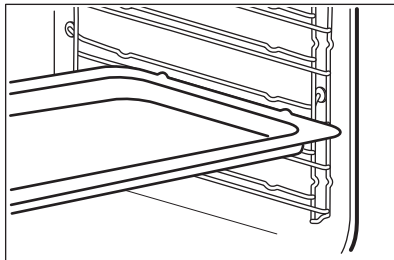
Tvarovaný rošt:

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



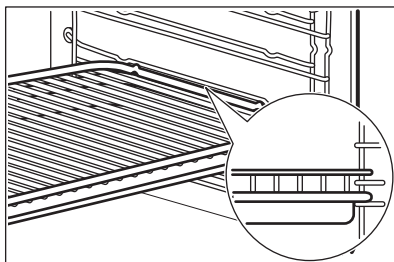
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuněte 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.

9.3 Teleskopické výsuvy - vložení příslušenství

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.



POZOR!

Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.



POZOR!

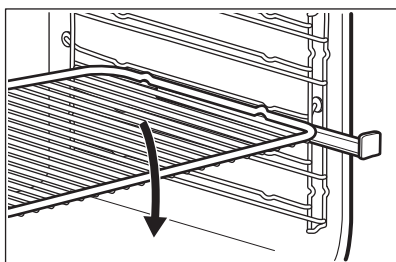
Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

Tvarovaný rošt:

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

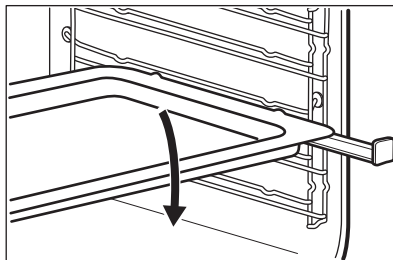


Zvýšený okraj tvarovaného roštu funguje jako speciální zajištění proti sklouznutí nádobí.



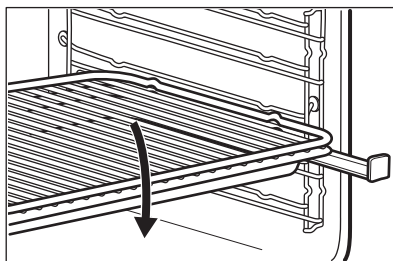
Plech na pečení a hluboký pekáč / plech:

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



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Tvarovaný rošt položte na hluboký pekáč / plech. Tvarovaný rošt a hluboký pekáč / plech vložte do teleskopických výsuv.



10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

10.1 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce a vy nezměníte teplotu v troubě, automaticky vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
250 - maximum	3



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Trvání, Ukončení.

10.2 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



VAROVÁNÍ!

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 pečicích 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 nádobí 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

11.4 Tipy k pečení moučných jídel

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
Spodek koláče je příliš světlý.	Nesprávná poloha roštu.	Vložte koláč na nižší rošt.

Tuto automatickou funkci můžete použít s kterýmkoliv receptem na kynuté těsto. Tato funkce zajišťuje dobré podmínky pro vykynutí. Těsto vložte do nádoby, ve které může dostatečně vykynout, a přikryjte jej mokrou utěrkou nebo plastovou fólií. 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 Pečení moučných jídel

- Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Svá obvyklá nastavení (teplotu, dobu 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.
- Různé vysoké moučníky a pečivo mohou nejprve nerovnoměrně zhnědnout. V takovém případě ale hned neměňte teplotu. Rozdíl 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.

Výsledek pečení	Možná příčina	Řešení
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 hnedne nerovnoměrně.	Teplota trouby je příliš vysoká a doba pečení je příliš krátká.	Nastavte nižší teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.
Koláč hnedne 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.

11.5 Pečení na jedné úrovni:

Pečení ve formě

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kulatý koláč / Brioška	Pravý horký vzduch	150 - 160	50 - 70	1
Linečný koláč / ovocné koláče	Pravý horký vzduch	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piškotový koláč bez tuku	Horní/Dolní ohřev	160	35 - 50	2
Dortový korpus - křehké těsto	Pravý horký vzduch	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dortový korpus - piškotové těsto	Pravý horký vzduch	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Apple pie / Jablčný koláč (2 formy, Ø 20 cm, položené úhlopříčně)	Horní/Dolní ohřev	180	70 - 90	1
Tvarohový dort	Horní/Dolní ohřev	170 - 190	60 - 90	1

1) Předehřejte troubu.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kynutá pleťnka / Věneček	Horní/Dolní ohřev	170 - 190	30 - 40	3
Vánoční štola	Horní/Dolní ohřev	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Chléb (žitný chléb): 1. První část procesu pečení. 2. Druhá část procesu pečení.	Horní/Dolní ohřev	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Zákusky z listového těsta s krémem / banánky	Horní/Dolní ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Roláda	Horní/Dolní ohřev	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Drobenkový koláč (suchý)	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Máslový mandlový koláč / cukrové koláčky	Horní/Dolní ohřev	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Pravý horký vzduch	150	35 - 55	3
Ovocné koláče (kynuté těsto / piškotové těsto) ²⁾	Horní/Dolní ohřev	170	35 - 55	3
Ovocné koláče z křehkého těsta	Pravý horký vzduch	160 - 170	40 - 80	3
Kynutý koláč s jemnou náplní (např. tvaroh, smetana, pudink)	Horní/Dolní ohřev	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

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	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Pravý horký vzduch	140	20 - 35	3
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	Horní/Dolní ohřev	160 ¹⁾	20 - 30	3
Sušenky z piškotového těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	15 - 20	3
Sněhové pusinky	Pravý horký vzduch	80 - 100	120 - 150	3
Makronky	Pravý horký vzduch	100 - 120	30 - 50	3
Sušenky z kynutého těsta	Pravý horký vzduch	150 - 160	20 - 40	3
Malé listové pečivo	Pravý horký vzduch	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pečivo	Pravý horký vzduch	160 ¹⁾	10 - 25	3
Pečivo	Horní/Dolní ohřev	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Pravý horký vzduch	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	Horní/Dolní ohřev	170 ¹⁾	20 - 30	3

1) Předehřejte troubu.

11.6 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.

11.7 Horký vzduch s párou

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	200 - 220	35 - 45	3
Zapečené brambory	180 - 200	60 - 75	3

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Moussaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Zapečené cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Chlebový pudink	180 - 200	45 - 60	3
Rýžový pudink	170 - 190	40 - 55	3
Jablečný koláč z piškotového těsta (kulatá koláčová forma)	160 - 170	55 - 70	3
Bílý chléb	190 - 200	40 - 50	3

11.8 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Právý horký vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Sušenky z křehkého těsta	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Máslové sušenky / Proužky těsta	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Sušenky z piškotového těsta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	
			Dvě polohy	Tři polohy
Čajové pečivo z vaječného bílku, 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	-
Drobné pečivo z listového těsta	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Pečivo	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Malé koláčky (20 kousků na plech)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.9 Příprava pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (s velkou náplní)	180 - 200	20 - 30	2
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	1
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	1
Lotrinský slaný koláč	170 - 190	45 - 55	1
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	1
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	1
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	1
Nekvašený chléb	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Listové těsto s náplní	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pirohy (ruské pirohy s náplní)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.10 Pečení masa

- K pečení masa použijte 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.

11.11 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

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

1) Předehřejte troubu.

Vepřové

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

Telecí

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

Jehněčí

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

Zvěřina

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

1) Předehřejte troubu.

Drůbež

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

Ryby (dušené)

Jídlo	Množství (kg)	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	1 - 1,5	Horní/Dolní ohřev	210 - 220	40 - 60	1

11.12 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 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	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Hovězí filety	230	20 - 30	20 - 30	3
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Velkoplošný gril

Jídlo	Čas (min)		Poloha roštu
	1. strana	2. strana	
Burgers / Karbanátky	8 - 10	6 - 8	4
Vepřový plátek	10 - 12	6 - 10	4
Klobásy	10 - 12	6 - 8	4
Telecí filety / steaky	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Topinky	1 - 3	1 - 3	5
Topinky s oblohou	6 - 8	-	4

11.13 Mražené potraviny

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	3
Hranolky, silné	200 - 220	25 - 35	3
Amer. brambory, krokety	220 - 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
Sýr pečený v troubě	170 - 190	20 - 30	3
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	2

Mražená hotová jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	Horní/Dolní ohřev	podle pokynů výrobce	podle pokynů výrobce	3

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

1) Hranolky při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

11.14 Nízkoteplotní pečení

Tuto funkci použijte k přípravě libových, měkkých kousků masa a ryb s teplotou ve středu nižší než 65 °C. 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 (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Hovězí pečeně	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 - 1,5	120	90 - 150	3
Telecí pečeně	1 - 1,5	120	120 - 150	1
Steaky	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.15 Odmrazování

- 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	-

11.16 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 angrešt	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.

11.17 Sušení

- Používejte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.
- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení

zastavíte, otevřete dvířka a nechte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Fazole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papriky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.18 Pečení chleba

Předeřhátí se nedoporučuje.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý chléb	180 - 200	40 - 60	2
Bagety	200 - 220	35 - 45	2
Briošky	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Žitný chléb	190 - 210	50 - 70	2
Tmavý chléb	180 - 200	50 - 70	2
Celozrnný chléb	170 - 190	60 - 90	2

11.19 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

**VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

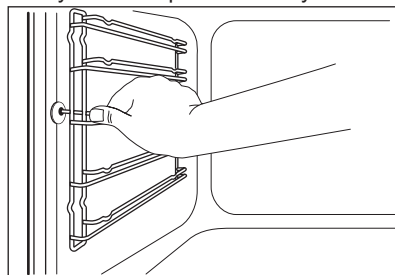
- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a mycího prostředku.
- K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího 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 nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého 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 Pyrolytické čištění

Menu / Funkce / Čištění**POZOR!**

Vyjměte veškeré příslušenství.

**POZOR!**

Jsou-li ve stejné skříní instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně se spuštěnou funkcí pyrolytického čištění. Spotřebič by se mohl poškodit.

Spotřebič můžete vyčistit pomocí pyrolytického čištění.

**VAROVÁNÍ!**

Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

1. Čisticí režim navolíte nalistováním v nabídce: Čištění.
2. Čisticí režim spustíte dotykem zvoleného režimu.


Funkce	Popis
Rychlá pyrolyza	pro nízký stupeň znečištění (1 h)
Normální pyrolyza	pro střední stupeň znečištění (1 h 30 min)
Intenzivní pyrolyza	pro vysoký stupeň znečištění (2 h 30 min)



Když se spustí pyrolytický cyklus, osvětlení nefunguje a chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.



Během ohřevu neotvírejte dvířka. Jestliže dvířka otevřete, cyklus pyrolytického čištění se zruší.

3. Cyklus pyrolytického čištění zastavíte stisknutím .

Spotřebič nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek.

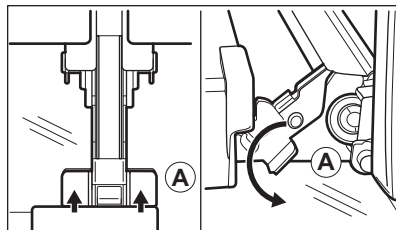
12.4 Odstranění a instalace dvířek

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

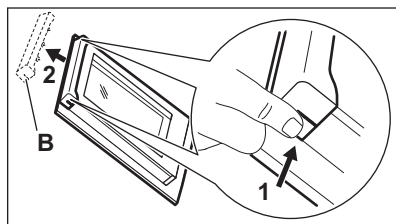
**VAROVÁNÍ!**

Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.

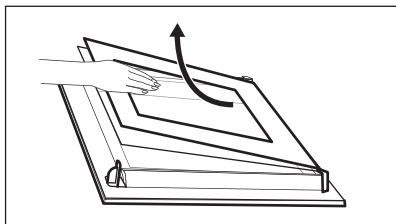
1. Otevřete plně dvířka.
2. Stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.



3. Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°).
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.



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.

12.5 Výměna žárovky

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



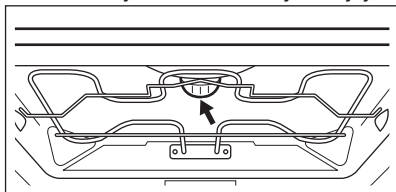
VAROVÁNÍ!

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

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

Horní žárovka

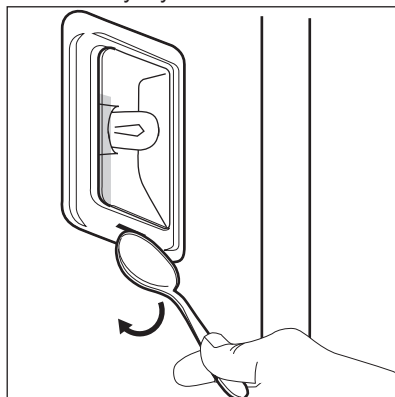
1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.



2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

Boční žárovka

1. Odstraněním levé drážky na rošt zpřístupníte žárovku.
2. Pomocí úzkého, tupého předmětu (např. čajové lžičky) odstraňte skleněný kryt.



3. Skleněný kryt vyčistěte.
4. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
5. Nasadte skleněný kryt.
6. Namontujte levé drážky na rošty.

13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

13.1 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.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
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 kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazí chybový kód „F.....“.	Chyba elektronického zařízení.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nenechávejte 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	EOC5956FAX
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.99 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	71 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	40.0 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 předehtřivali.
 - 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 použijte funkci s ventilátorem.
- **Zbytkové teplo**
 - Je-li v rámci pečicích funkcí spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení) a doba pečení je delší než 30 minut, topná tělesa se automaticky vypnou po uplynutí 10 % nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypnete a zapínajte 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** - na začátku se vypne osvětlení. Osvětlení se znovu zapne, když pomocí nabídky zapnete osvětlení nebo pokud otevřete dvířka spotřebiče.
- **Horký vzduch s párou** - osvětlení se vypne po 30 sekundách. Můžete je podle potřeby znovu zapnout.

15. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte všechny materiály označené symbolem . Zlikvidujte všechny

obalové materiály řádným způsobem a pomozte chránit životní prostředí a

budoucí generace. Nelikvidujte elektrické vybavení označené symbolem  spolu s obecným domácím odpadem. Všechny

elektrické spotřebiče zlikvidujte s pomocí místních sběrných dvorů, organizací či komerčních recyklačních center.

www.electrolux.com/shop



8673004 15-A-162016

