

EVL8E00X
EVL8E00Z
KVLBE00X

CS Kombinovaná mikrovlnná trouba

Návod k použití

Využijte váš spotřebič na maximum



Pro rychlý přístup k manuálům, návodům,
podpoře a foto registraci navštivte
electrolux.com/register



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	8
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	8
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	10
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
7. FUNKCE HODIN.....	15
8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY.....	16
9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	17
10. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	17
11. TIPY A RADY.....	19
12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	36
13. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	37
14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	39

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 nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu 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.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.

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

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

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahajte spotřebič za držadlo.

- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky pro instalaci.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do napájecí sítě.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.
- 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 otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směr vzduchu s alkoholem.
- Při otírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumístujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k předebrání trouby.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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



VAROVÁNÍ!

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

2.3 Použití spotřebiče

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. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Dbejte na to, aby vnitřek spotřebiče a dvířka byly po každém použití vytřeny dosucha. Pára, která se tvoří během provozu spotřebiče, se sráží na stěnách vnitřku spotřebiče a může způsobovat korozi.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou při chodu mikrovlnné funkce způsobit požár a elektrický oblouk.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální

mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.5 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.6 Obsluha

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

2.7 Likvidace



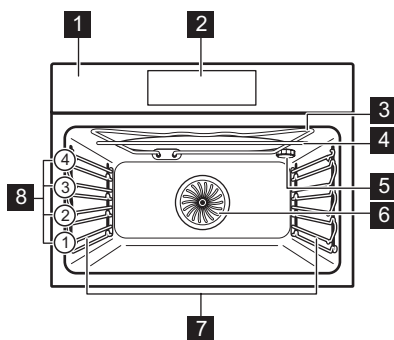
VAROVÁNÍ!

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.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

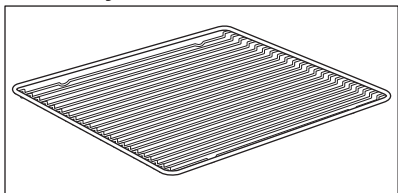
3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Elektronický programátor
- 3 Topný článek
- 4 Magnetron
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor
- 7 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 8 Polohy polic

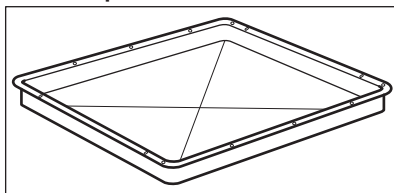
3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt



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

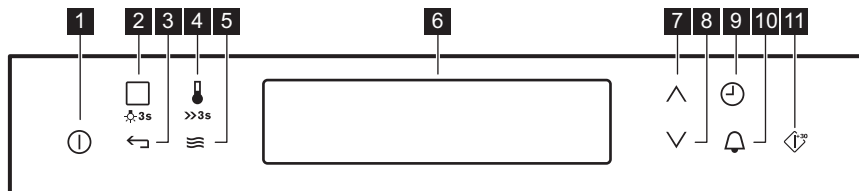
Plech na pečení













Na koláče a sušenky.

4. OVLÁDACÍ PANEL

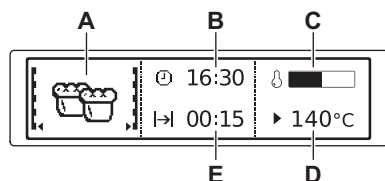
4.1 Elektronický programátor



K ovládní spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Nejsou-li viditelná, aktivujte je stisknutím ①.

Senzo- rové tla- čítko	Funkce	Poznámka
1 	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
2 	Pečicí Funkce nebo Recepty	Jednou stisknete sensorové tlačítko pro volbu pečicí funkce nebo nabídky: Recepty. Dalším stisknutím sensorového tlačítka přepnete mezi nabídkami: Pečicí Funkce, Recepty. Osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka na tři sekundy.
3 	Tlačítko Zpět	Slouží k návratu o jednu nabídku zpět. K zobrazení hlavní nabídky stisknete tlačítko na tři sekundy.
4 	Volba teploty	Slouží k nastavení teploty nebo zobrazení aktuální teploty ve spotřebiči. Stisknutím tlačítka na tři sekundy zapnete či vypnete funkci: Rychlé Zahřátí.
5 	Mikrovlonná funkce	Slouží ke spuštění mikrovlnné funkce. Když použijete mikrovlnnou funkci s funkcí: Trvání na déle než sedm minut a v kombinovaném režimu, nemůže být mikrovlnný výkon vyšší než 600 W.
6 -	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
7 	Tlačítko nahoru	Slouží k posunu v nabídce směrem nahoru.
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.
10 	Minutka	Nastavení funkce: Minutka.
11 	OK / Rychlý start - mikrovlny	Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení. Slouží ke spuštění mikrovlnné funkce. Lze použít i s vypnutým spotřebičem.

4.2 Displej



- A. Pečící funkce nebo mikrovlnná funkce
- B. Denní čas
- C. Ukazatel ohřevu
- D. Teplota nebo výkon mikrovlnné funkce
- E. Zobrazuje dobu pečení nebo čas do konce funkce

Ostatní ukazatele na displeji:

Symbol		Funkce
	Minutka	Funkce je v provozu.
	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 pečící funkce v provozu. Čas vynulujete současným stisknutím a .
	Ukazatel ohřevu	Na displeji se zobrazuje teplota uvnitř trouby.
	Rychlé Zahřátí	Funkce je zapnutá. Zkracuje dobu rozehrátí.
	Automatická Váha	Na displeji se zobrazuje, že je zapnutý automatický systém hmotnosti nebo že lze hmotnost změnit.
	Ohřev A Uchování Teploty	Funkce je zapnutá.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Viz část „Čištění a údržba“.

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

5.2 První zapojení

Když troubu 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.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Navigace nabídkami

1. Zapněte troubu.
2. Pomocí \vee nebo \wedge nastavte možnosti nabídky.
3. Stisknutím \diamond^{*30} se přesunete do podnabídky nebo potvrďte nastavení.



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

6.2 Přehled nabídek

Hlavní nabídka

Symbol / Položka nabídky	Použití
Pečicí Funkce	Obsahuje seznam pečicích funkcí.
Recepty	Obsahuje seznam automatických programů.
Oblíbené	Obsahuje seznam oblíbených programů pro přípravu jídel vytvořených uživatelem.
Základní Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Speciality	Obsahuje seznam dalších pečicích funkcí.




2. Potvrďte stisknutím \diamond^{*30} .

Podnabídka pro: Základní Nastavení


Symbol / Položka nabídky	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	K nastavení funkce a jejímu pozdějšímu spuštění stisknutím libovolného symbolu na ovládacím panelu.
Ohřev A Uchování Teploty	Slouží k udržení teploty připraveného jídla po dobu 30 minut po dokončení přípravy.
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.

Symbol / Položka nabídky	Popis
 Tóny Tlačítek	Zapne a vypne tóny dotykových tlačítek. Není možné deaktivovat tón dotykového tlačítka Zap / Vyp.
 Alarm/Chybový Tón	Aktivuje a deaktivuje bezpečnostní tóny.
 Režim DEMO	Aktivační / deaktivací kód: 2468.
 Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.
 Tovární Nastavení	Vrátí všechna nastavení na výchozí tovární nastavení.






6.3 Pečicí Funkce




Pečicí funkce	Použití
 Pravý Horký Vzduch	K pečení jídel na dvou úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Příprava Pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce: Horní/spodní ohřev.
 Horní/spodní ohřev (Horní/Spodní Ohřev)	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.


Pečicí funkce	Použití
 Mražené Potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Gril	Ke grilování plochých pokrmů a opékání chleba.
 Turbo Gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Spodní Ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodkem a zavařování potravin.

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




6.4 Speciality

Pečicí funkce	Použití
 Uchovat Teplé	K udržení teploty pokrmů.
 Ohřev Talířů	K předehřátí talířů k servírování.
 Zavařování	K přípravě zeleninových zavařenin či nakládané zeleniny.
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Kynutí Těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.


Pečicí funkce	Použití
 Nízkoteplotní Pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Pečení Chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Pečicí funkce	Použití
 Gratinované Pokrmy	K přípravě pokrmů jako lasagne nebo zapékané brambory. K zapékání a pečení dozlatova.



6.5 Nastavení pečicí funkce



1. Zapněte troubu.
2. Zvolte nabídku: Pečicí Funkce.
3. Potvrďte stisknutím .
4. Zvolte pečicí funkci.
5. Potvrďte stisknutím .
6. Nastavte teplotu.
7. Potvrďte stisknutím .



6.6 Funkce mikrovlnné trouby

Funkce	Popis
Mikrovlnná trouba	Vytváří teplotu přímo v pokrmu. Funkci použijte k ohřívání pokrmů a nápojů, k rozmrazování masa nebo ovoce a také k vaření zeleniny a pečení ryb.
Kombinovaná funkce	Používá se pro ovládání pečicí funkce a mikrovlnné trouby společně. Používá se také k vaření pokrmů s kratší dobou přípravy a opékání. Maximální výkon při této funkci je 600 W.
Rychlý start	Používá se k zapnutí funkce mikrovlnné trouby jedním stisknutím symbolu  s vysokým výkonem mikrovlnné trouby a krátkou dobou provozu 30 sekund.








6.7 Nastavení funkce mikrovlnné trouby

1. Vyjměte veškeré příslušenství.
2. Zapněte troubu.
3. K zapnutí mikrovlnné funkce stiskněte .
4. Stiskněte . Funkce: Funkce Trvání je nastavena na 30 sekund a mikrovlnná trouba začne pracovat.

 Každým stisknutím  přidáte 30 sekund k délce funkce: Trvání.

 Pokud nestisknete , trouba se po 20 sekundách vypne.


5. Stisknutím  nastavíte funkci: Trvání.

- i** Lze měnit výkon mikrovlnné trouby (stiskněte  a poté  nebo ) a funkci: Trvání  kdykoliv během chodu mikrovlnné funkce.
6. Po uplynutí nastaveného času zní dvě minuty signál. Mikrovlnná trouba se automaticky vypne. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.
- i** K vypnutí mikrovlnné funkce stiskněte .
- i** Stisknutím  nebo otevřením dvířek funkci vypnete. Funkci opět spustíte stisknutím .

Maximální délka mikrovlnných funkcí závisí na nastaveném mikrovlnném výkonu:

VÝKON MIKROVLNNÉ TROUBY	MAXIMÁLNÍ ČAS
100 - 600 W	90 minut
Více než 600 W	7 minut

6.8 Nastavení kombinované funkce

1. Zapněte pečicí funkci.
2. Stiskněte  a proveďte stejné kroky jako při nastavování funkce mikrovlnné trouby.



Když používáte funkci mikrovlnné trouby v kombinovaném režimu, mikrovlnný výkon nemůže být vyšší než 600 W.


- i** U některých funkcí se mikrovlnná trouba spustí, jakmile je dosaženo nastavené teploty.


Funkce, které nelze použít v rámci kombinované funkce: Oblíbené,

Ukončení, Nastavit A Spustit, Ohřev A Uchování Teploty.

6.9 Nastavení rychlého spuštění mikrovlnné funkce

1. V případě potřeby vypněte troubu stisknutím tlačítka .
2. K zapnutí funkce Rychlý start stiskněte .

Každým stisknutím  přidáte 30 sekund k délce funkce Trvání.

- i** Mikrovlnný výkon můžete změnit (viz „Nastavení funkce mikrovlnné trouby“).
3. Stisknutím  nastavíte čas funkce: Trvání. Viz část „Funkce hodin“, Nastavení funkcí hodin.


6.10 Ukazatel ohřevu

Když spustíte pečicí funkci, na displeji se rozsvítí příslušný proužek. Tento proužek zobrazuje zvyšující se teplotu. Po dosažení dané teploty třikrát zazní zvukový signál, proužek zabliká a poté se přestane zobrazovat.

6.11 Rychlé Zahřátí

Tato funkce zkracuje dobu rozehrátí.

- i** Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nevkládejte do spotřebiče žádné potraviny.








Funkci zapnete podržením  na tři sekundy. Ukazatel ohřevu se mění. Tato funkce není u některých funkcí trouby k dispozici.

6.12 Zbytkové teplo

Po vypnutí trouby se na displeji 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 trouby. K zapnutí této funkce stiskněte  . K nastavení minut použijte  nebo  a funkci spusťte pomocí  .
 Trvání	Slouží k nastavení délky provozu trouby (max. 23 hodin 59 minut).
 Ukončení	Slouží k nastavení času vypnutí pečicí funkce (max. 23 hodin 59 minut).

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







Pokud použijete funkce hodin: Trvání, Ukončení, vypne trouba 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. Trouba se vypne automaticky. Můžete použít funkce: Trvání a Ukončení současně, pokud chcete troubu ve stanovenou dobu automaticky zapnout a vypnout.

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 . Po vypršení času zazní zvukový signál. Trouba se vypne. Na displeji se zobrazí zpráva.
5. Signál vypnete stisknutím libovolného symbolu.



7.3 Ohřev A Uchování Teploty

Podmínky pro funkci:

- 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 troubu.
2. Zvolte pečicí funkci.
3. Nastavte teplotu vyšší než 80 °C.
4. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Ohřev A Uchování Teploty.
5. Potvrďte stisknutím . Po dokončení 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.

1. Po vypršení doby pečení zazní zvukový signál. Stiskněte libovolný symbol.

Na displeji se zobrazí hlášení.

2. Stisknutím  funkci zapnete nebo vypnete stisknutím .
3. Nastavte délku funkce.
4. Stiskněte .


8. AUTOMATICKÉ PROGRAMY



VAROVÁNÍ!




Viz kapitoly o bezpečnosti.


8.1 Online recepty

 Recepty pro automatické programy určené pro tuto troubu 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 Recepty s Automatický Recept






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

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím .
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím .
4. Zvolte recept. Potvrďte stisknutím .



 Při použití funkce: Manuální trouba použije automatické nastavení. Tato nastavení můžete měnit jako u jiných funkcí.

8.3 Recepty s Automatická Váha

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

1. Zapněte troubu.
2. Zvolte nabídku: Recepty. Potvrďte stisknutím .
3. Zvolte kategorii a jídlo. Potvrďte stisknutím .
4. Pomocí  nebo  nastavte hmotnost potravin. Potvrďte stisknutím .

Automatický program se spustí.

5. Hmotnost můžete kdykoli změnit. Stisknutím  nebo  změníte hmotnost.
6. Po vypršení času zazní zvukový signál. Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.



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

9. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

9.1 Vložení příslušenství

Používejte výhradně vhodné nádobí a materiály.

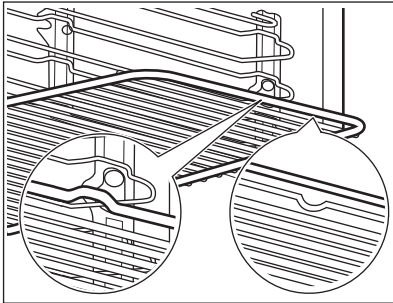


VAROVÁNÍ!

Viz kapitola „Tipy a rady“, Nádobí a materiály vhodné k použití v mikrovlnné troubě.

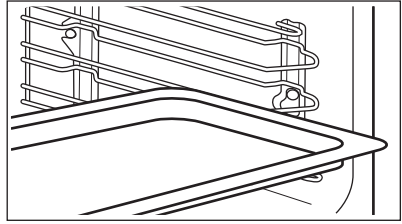
Tvarovaný rošt:

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



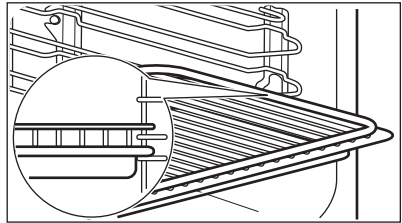
Plech na pečení:

Plech na pečení zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Společně vložení tvarovaného roštu a plechu na pečení:

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



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

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.




Mikrovlnné a kombinované mikrovlnné funkce nelze uložit jako oblíbené programy.

Uložení programu


1. Zapněte troubu.

2. Zvolte pečicí funkci nebo automatický program.

3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: 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 troubu.
2. Zvolte nabídku: Oblíbené.
3. Potvrďte stisknutím .
4. Zvolte název svého oblíbeného programu.
5. Potvrďte stisknutím .

10.2 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky



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




1. Stisknutím  zapněte displej.
2. Současně stiskněte a podržte  a , dokud se na displeji nezobrazí hlášení.


K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

10.3 Blokování Tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce. Tuto funkci lze zapnout pouze u zapnuté trouby.




1. Zapněte troubu.
2. Nastavte pečicí funkci nebo zvolte nastavení.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Blokování Tlačítek.
4. Potvrďte stisknutím .


K vypnutí funkce stiskněte . Na displeji se zobrazí zpráva. K potvrzení opět stiskněte  a poté .

 Když troubu vypnete, vypne se i funkce.


10.4 Nastavit A Spustit

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

1. Zapněte troubu.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji neobjeví: Trvání.
4. Nastavte čas.
5. Opakovaně stiskněte , dokud se na displeji nezobrazí: Nastavit A Spustit.
6. Potvrďte stisknutím .

Stisknutím libovolného symbolu (kromě ) spustíte funkci: Nastavit A Spustit. Nastavená pečicí funkce se spustí.


Po dokončení pečicí funkce zazní zvukový signál.

- 
- V průběhu pečicí funkce se zobrazuje Blokování Tlačítek.
 - Nabídka: Základní Nastavení umožňuje zapnutí a vypnutí funkce Nastavit A Spustit.

10.5 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se trouba 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, Trvání, Ukončení.

10.6 Jas displeje

U jasu displeje existují dva režimy:

- Noční jas - když je trouba vypnutá, tak je mezi 22:00 a 06:00 jas displeje nižší.
- Denní jas:
 - když je trouba zapnutá.
 - pokud se během režimu nočního jasu dotknete jakéhokoliv symbolu (kromě tlačítka ZAP/VYP), displej

se na následujících 10 sekund přepne zpět do režimu denního jasu.

- pokud je trouba vypnutá a nastavíte funkci: Minutka. Když se funkce dokončí, displej se přepne zpět do režimu nočního jasu.

10.7 Chladicí ventilátor

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

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 Doporučení k pečení

Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. V tabulkách níže jsou uvedena standardní nastavení teploty, doby přípravy a polohy roštu.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

11.2 Doporučení k mikrovlnné troubě

Jídlo položte na talíř na dně trouby.

V polovině doby rozmrazování a přípravy jídlo otočte nebo zamíchejte.

Jídlo při vaření i opakovaném ohřevu zakryvejte.

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

Jídlo do trouby vložte bez jakéhokoliv obalu. Balená hotová jídla lze do trouby vložit pouze tehdy, pokud lze obal bezpečně použít v mikrovlnné troubě (zkontrolujte údaje na obalu).

Vaření pomocí mikrovln

Jídlo připravujte zakryté. Nezakryté potraviny připravujte tehdy, chcete-li uchovat kůrčičku.

Neohřívejte potraviny příliš dlouho a na příliš vysoký výkon. Potraviny by mohly vyschnout, spálit se nebo způsobit požár.

V troubě nepřipravujte vejce ve skořápkách a šneky, protože mohou prasknout. Před opětovným ohřevem smaženého vejce propíchněte žlutek.

Potraviny se slupkou nebo kůžičkou před vařením propíchněte několikrát vidličkou.

Zeleninu rozřízněte na podobně velké kusy.

Tekuté pokrmy čas od času zamíchejte.

Před servírováním jídlo zamíchejte.

Po zapnutí trouby jídlo vyjměte a nechte ho několik minut odstát.

Rozmrazování pomocí mikrovln

Umístěte zmražené, rozbalené potraviny na malý hluboký talíř s nádobkou umístěnou vespuďu nebo na rozmrazovací rošt či plastové síto, aby při rozmrazování mohla odtékat tekutina.

Rozmražené kousky následně odeberte.

Vyšší mikrovlnný výkon můžete použít k vaření ovoce a zeleniny bez jejich předchozího rozmrazení.

11.3 Nádobí a materiály vhodné do mikrovlnné trouby

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

Nádobí / materiál	Mikrovlnná funkce		Kombinovaná mikrovlnná funkce
	Rozmrazování	Ohřev Pečení	
Žárovzdorné sklo a porcelán (bez kovových dílů, například žárovzdorné sklo)	✓	✓	✓
Nežárovzdorné sklo a porcelán bez stříbrné, zlaté, platinové nebo jiné kovové dekorace	✓	X	X
Sklo a sklokeramika z ohnivzdorného a mrazuvzdorného materiálu	✓	✓	✓
Keramika a kamenina bez skleněných nebo kovových částí a bez glazury s obsahem kovu	✓	✓	X
Keramika, porcelán a kamenina s neglazovaným dnem nebo s malými dírkami, např. na rukojetích	X	X	X
Plast, žárovzdorný do 200 °C (před použitím vždy zkontrolujte technické údaje plastové nádoby)	✓	✓	X
Kartón, papír	✓	X	X
Fólie	✓	X	X
Fólie na pečení s uzávěrem vhodným pro mikrovlnnou troubu (před použitím vždy zkontrolujte technické údaje fólie)	✓	✓	X
Pečicí misky zhotovené z kovu, například smaltované, litinové	X	X	✓
Formy na pečení, černě lakované nebo se silikonovou vrstvou (před použitím vždy zkontrolujte technické údaje forem na pečení)	X	X	✓
Plech na pečení	X	X	X
Tvarovaný rošt	X	X	✓
Nádoby do mikrovlnné trouby, například pražicí pánvička	X	✓	X

11.4 Rada ohledně speciálních pečicích funkcí trouby

Uchovat Teplé

Tato funkce vám umožňuje uchovávat pokrmy teplé. Teplota je nastavena automaticky na 80 °C.

Ohřev Talířů

Tato funkce vám umožňuje ohřívat talíře a nádobí před podáváním jídla. Teplota je nastavena automaticky na 70 °C.

Talíře a nádobí rozložte rovnoměrně na tvarovaném roštu trouby. Použijte první polohu roštu. V polovině doby ohřevu je mezi sebou vyměňte.

Rozmrazování

Odstraňte obal z potravin a potraviny poté položte na talíř. Potraviny ničím nezakrývejte, abyste neprodloužili dobu rozmrazování. Použijte první polohu roštu.

11.5 Pečení moučných jídel

- Použijte vždy nejprve nižší teplotu.
- Pokud pečete koláče na několika polohách roštů, můžete dobu pečení prodloužit o 10–15 minut.
- Různě vysoké moučníky a pečivo mohou zhnědnout nerovnoměrně. Je-li zhnědnutí nerovnoměrné, není nutné měnit nastavení teploty. Rozdíly se během pečení vyrovnají.
- Plechy v troubě se mohou během pečení zkroutit. Po ochlazení se opět vyrovnají.

11.6 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.
	Příliš krátká doba pečení.	Prodlužte dobu pečení. Dobu pečení nelze zkrátit zvýšením teploty.
	Ve směsi je příliš mnoho tekutin.	Použijte méně tekutiny. Dodržujte dobu tření těsta, zejména používejte-li kuchyňského robota.
Koláč je příliš suchý.	Teplota trouby je příliš nízká.	Při příštím pečení nastavte vyšší teplotu trouby.
	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.
	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.

11.7 Pečení na jedné úrovni

Pečení ve formě

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

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

²⁾ Použijte hluboký pekáč / plech.

Sušenky

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

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

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.8 Nákypy a zapékaná jídla

Jídlo	Funkce	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	Horní/spodní ohřev	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Horní/spodní ohřev	180 - 200	25 - 40	1
Zapékaná zelenina ¹⁾	Turbo Gril	210 - 230	10 - 20	1
Bagety s roztaveným sýrem	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	15 - 30	1
Mléčná rýže	Horní/spodní ohřev	180 - 200	40 - 60	1
Rybí nákypy	Horní/spodní ohřev	180 - 200	30 - 60	1
Plněná zelenina	Pravý Horký Vzduch	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Předehřejte troubu.

11.9 Pečení na více úrovních

Použití funkce: Pravý Horký Vzduch.

Koláče / sladké pečivo / chléb na plechu na pečení

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

1) Předehřejte troubu.

Sušenky / malé koláčky / sladké pečivo / slané pečivo

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

11.10 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.



VAROVÁNÍ!
Viz část „Tipy a rady“.

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. Zvolte funkci: Nízkoteplotní Pečení.

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha ro- štu
Hovězí pečeně	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Hovězí plátek	1 - 1,5	150	90 - 110	1

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Steak	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

11.11 Příprava Pizzy

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Pizza (tenká) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (s velkou náplní) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Ovocné koláčky	180 - 200	40 - 55	3
Špenátový koláč	160 - 180	45 - 60	3
Slaný lotrinský koláč (Pikantní koláč)	170 - 190	45 - 55	3
Švýcarský koláč	170 - 190	45 - 55	3
Tvarohový dort	140 - 160	60 - 90	3
Jablečný koláč, s horní vrstvou	150 - 170	50 - 60	3
Zeleninový koláč	160 - 180	50 - 60	3
Nekvašený chléb ¹⁾	230	10 - 20	3
Listové těsto s náplní ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen (alsaské jídlo podobné pizze) ¹⁾	230	12 - 20	3
Pirohy (ruské pirohy s náplní) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Předehřejte troubu.

2) Použijte hluboký pekáč / plech.

11.12 Pečení masa

Používejte žáruvzdorné nádoby.

Velké pečeně pečte přímo na plechu nebo na tvarovaném roštu nad tímto plechem.

Na plech nalijte trochu vody, zabráníte tím připečení vystřikující masové šťávy nebo tuku.

Maso, které má mít kůrčičku, lze péci v pekáči bez pokličky.

Pečení otočte za 1/2 - 2/3 doby pečení.

K uchování šťavnatějšího masa:

- libové maso pečte v pekáči s poklicí nebo použijte sáček na pečení masa.
- maso a ryby pečte ve větších kusech (minimálně 1 kg).

- velké kusy pečeně nebo drůbeže několikrát v průběhu pečení potřete vlastní šťávou.

11.13 Tabulka pro pečení masa

Hovězí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Dušené maso	Horní/ spodní ohřev	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Vepřové

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkoviče, kýta v celku	Turbo Gril	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Sekaná	Turbo Gril	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Vepřové koleno (předvařené)	Turbo Gril	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Telecí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	Turbo Gril	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Telecí koleno	Turbo Gril	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Jehněčí

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	Turbo Gril	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Drůbež

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	Turbo Gril	0,2 - 0,25 g každý	200	200 - 220	20 - 35	1
Půlka kuřete	Turbo Gril	0,4 - 0,5 g každá	200	190 - 210	25 - 40	1
Kuře, brojler	Turbo Gril	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Kachna	Turbo Gril	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Ryby (dušené)

Jídlo	Funkce	Množství (kg)	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	Horní/spodní ohřev	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Pokrmly

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

11.14 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)	Čas (min)		Poloha roštu
		1. strana	2. strana	
Hovězí pečeně, středně propečená	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Hovězí fileť, středně propečený	230	20 - 30	20 - 30	1
Vepřové kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Telecí kotlety	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Jehněčí kotlety	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Celá ryba, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

11.15 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	3
Americká mražená pizza	190 - 210	20 - 25	3
Chlazená pizza	210 - 230	13 - 25	3
Mražená pizza snack	180 - 200	15 - 30	3
Hranolky, tenké ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Hranolky, silné ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Amer. brambory, kroky ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Opečená bramborová kaše	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, čerstvé	170 - 190	35 - 45	2
Mražené lasagne/cannelloni	160 - 180	40 - 60	2
Kuřecí křídla	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

Tabulka pro mražená hotová jídla

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

1) Předehřejte troubu.

2) Při pečení dvakrát až třikrát obraťte.

3) Předehřejte troubu.

11.16 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 zmrazená.
Zdobení dort	1,4 kg	60	60	-

11.17 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Okurky	160 - 170	50 - 60	-
Směšovaná 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.

11.18 Sušení

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu
Fazole	60 - 70	6 - 8	3
Papriky	60 - 70	5 - 6	3

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

11.19 Pečení Chleba

Předeřtátí se nedoporučuje.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Bílý Chléb	180 - 200	40 - 60	2
Bageta	200 - 220	35 - 45	2
Briošky	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Žitný Chléb	180 - 200	50 - 70	2
Tmavý chléb	180 - 200	50 - 70	2
Celozrnný chléb	170 - 190	60 - 90	2

11.20 Vaření pomocí mikrovln

Tipy pro mikrovlnou troubu

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

Rozmrazování masa

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

Rozmrazování drůbeže

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

Rozmrazování ryb

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

Rozmrazování mléčných výrobků

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

Rozmrazování koláčů/pečiva

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

Rozmrazování ovoce

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

Opakovaný Ohřev

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

Tavení a rozpouštění

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

Vaření

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

Kombinovaná mikrovlnná funkce

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

Zkombinujte funkce: Gril a Mikrovlnná trouba .

Jídlo	Nádoby	Vý- kon (Watt- y)	Teplota (°C)	Čas (min)	Polo- ha ro- štu	Čas do kon- ce (min)
2 kuřecí pů- lky (2 x 0,55 kg)	Kulatá skleněná nád- oba, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Zapékané brambory (1 kg)	Zapékané jídlo	300	200	40	2	10
Vepřová pe- čeně z krko- vice (1,1 kg)	Skleněná mísa se sít- kem	300	200	70	1	10

11.21 Příklady vaření a nastavení výkonu

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

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

11.22 Informace pro zkušebny

Mikrovláňná funkce

Testy podle normy IEC 60705.

Jídlo	Výkon (Watty)	Množství (kg)	Poloha roštu 1)	Čas (min)	Poznámky
Piškotový koláč	600	0.475	Spodní	7 - 9	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Sekaná	400	0.9	2	25 - 32	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Vaječný krém	500	1	Spodní	18	-
Rozmrazení masa	200	0.5	Spodní	8 - 12	V polovině přípravy maso obraťte.

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

Kombinovaná mikrovlnná funkce

Testy podle normy IEC 60705.

Jídlo	Funkce	Výkon (Watty)	Teplota (°C)	Poloha roštu 1)	Čas (min)	Poznámky
Dort (0,7 kg)	Pravý horký vzduch + MV	100	180	2	29 - 31	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Zapečené brambory (1,1 kg)	Turbo Gril + MV	400	180	1	40 - 45	V polovině přípravy otočte nádobu o 1/4.
Kuře (1,1 kg)	Turbo Gril + MV	200	200	1	45 - 55	Vložte maso do kulaté skleněné nádoby a po 20 minutách přípravy ho obraťte.

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

12. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Poznámky k čištění

Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a slabého mycího prostředku.

K čištění kovových ploch použijte speciální čisticí prostředek.

Vnitřek trouby čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Vnitřek trouby důkladně vyčistěte od zbytků jídla a mastnoty.

Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čistícími prostředky, ostrými předměty, ani je nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

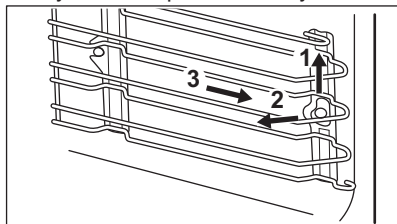
Po každém použití setřete z vnitřku trouby vlhkost.

12.2 Vyjmutí drážek na rošty

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

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

1. Drážky opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchytu.



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

12.3 Výměna žárovky



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Žárovka může být horká.

1. Vypněte troubu. Vyčkejte, dokud trouba nevychladne.
2. Odpojte troubu od elektrické sítě.
3. Na dno vnitřku trouby položte utěrku.



POZOR!

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

Horní žárovka

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

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.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Funkce automatického vypnutí je zapnutá.	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 spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechte jídlo v troubě déle než 15 - 20 minut.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí "Demo".	Je zapnutý režim demo.	Viz „Základní nastavení“ v části „Denní používání“.

13.2 Servisní údaje

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

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

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

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

14. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

14.1 Úspora energie



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

Všeobecné rady

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

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

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

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

Ventilátor a osvětlení nadále pracují.


Uchování teploty jídla


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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

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



867353265-B-142019

